

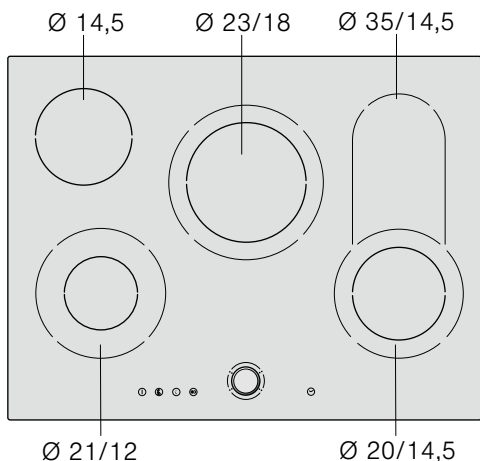


[de] Gebrauchsanleitung .2  
[fr] Mode d'emploi ..... 12  
[en] Instruction manual .. 22  
[nl] Gebruiksaanwijzing . 31

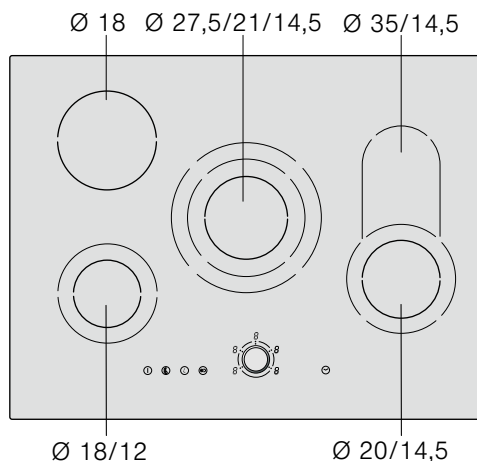
T1.T8..., T1.U8...  
Kochfeld  
Table de cuisson  
Hob  
Kookplaat



T1.T8...



T1.U8...



## de Inhaltsverzeichnis

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

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

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

**NeffCOM**®  
0 18 05 - 24 00 25

## ⚠ Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

### **Brandgefahr!**

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

### **Verbrennungsgefahr!**

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

### **Stromschlaggefahr!**

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

### **Verletzungsgefahr!**

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

### **Gefahr durch Magnetismus!**

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

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

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

### Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

## Umweltschutz

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

### Umweltschonende Entsorgung



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

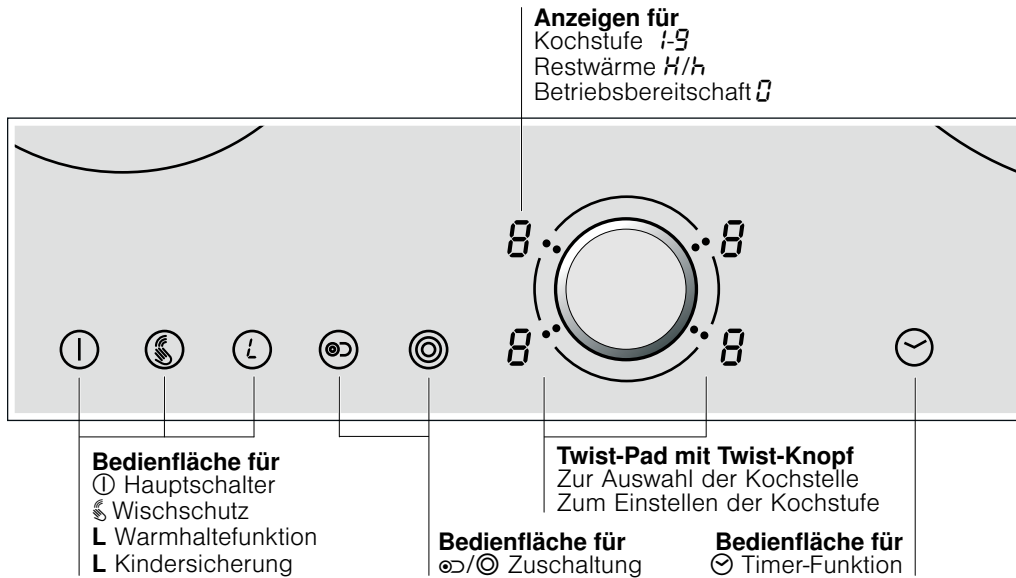
### Tipps zum Energiesparen

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

# Das Gerät kennen lernen

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

## Das Bedienfeld



### Bedienflächen

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

### Hinweise

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

## Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
☉ Zweikreis-Kochstelle	Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen, Symbol ☞ berühren.
☉ Dreikreis-Kochstelle	Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen, Symbol ☞ berühren, 2. Heizkreis wird zugeschaltet. Symbol ☞ erneut berühren, 3. Heizkreis wird zugeschaltet.
☉ Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone	Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen, Symbol ☞ berühren, 2. Heizkreis wird zugeschaltet. Symbol ☞ erneut berühren, Bräterzone wird zugeschaltet.

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

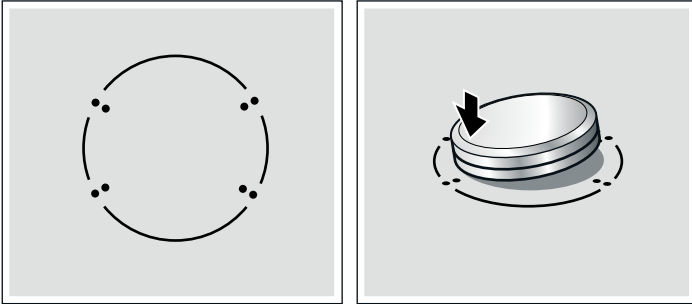
### Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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

# Twist-Pad mit Twist-Knopf

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



Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird auf das Twist-Pad aufgesetzt. Durch Antippen des Twist-Knopfes im Bereich einer Markierung aktivieren Sie die entsprechende Kochstelle. Durch Drehen des Twist-Knopfes stellen Sie die Kochstufe ein.

## Twist-Knopf abnehmen

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

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

### **⚠ Brandgefahr!**

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

## Twist-Knopf aufbewahren

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

### **⚠ Gefahr durch Magnetismus!**

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

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

## Betrieb ohne Twist-Knopf

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

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

Die Kochstelle ist eingeschaltet.

### **Hinweise**

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

# Kochfeld einstellen

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

## Kochfeld ein- und ausschalten

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

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

### **Hinweise**

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

## Kochstelle einstellen

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

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

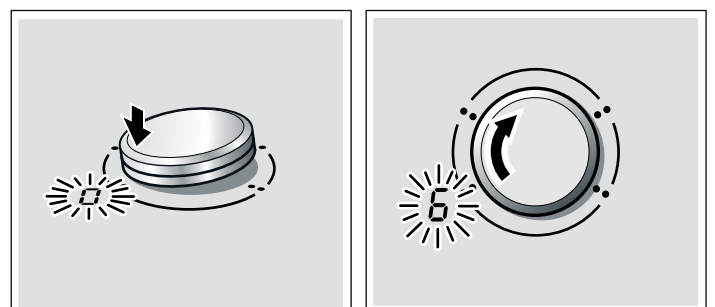
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

### **Kochstufe einstellen**

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

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




Die Kochstelle ist eingeschaltet.

## Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und die neue Kochstufe einstellen.

## Kochstelle ausschalten:

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

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

## Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre, Butter Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
<b>Auftauen und Erwärmen</b>		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	10-15 Min.
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Knödel, Klöße	4.-5.	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
<b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
<b>Schmoren</b>		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min
<b>Frittieren</b> (150-200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Hackbällchen	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Braten**</b>		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.

\* Fortkochen ohne Deckel


\*\* Ohne Deckel

## Kindersicherung

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

### Kindersicherung ein-und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

### Automatische Kindersicherung

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

#### Ein- und ausschalten

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

## Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:



- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

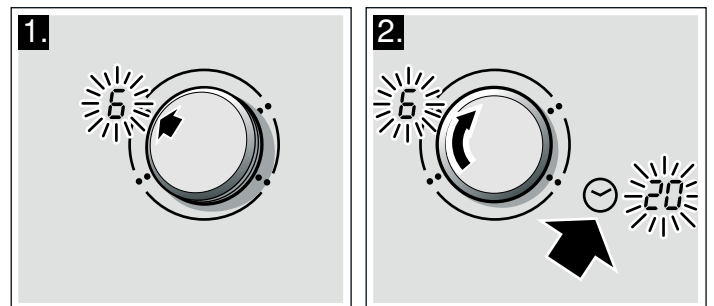
### Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten


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

#### Dauer einstellen




Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

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





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

#### Nach Ablauf der Zeit

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

#### Dauer korrigieren oder löschen

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



## Hinweise

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

## Automatischer Timer

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

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

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

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

## Küchenwecker

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

### Küchenwecker einstellen

Es darf keine Kochstelle ausgewählt sein.

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

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

### Nach Ablauf der Zeit

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

### Zeit korrigieren

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

---

## Warmhalte-Funktion

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

Warmhalte-Funktion einschalten:

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

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

Warmhalte-Funktion ausschalten:

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

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

---

## Wischschutz

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

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

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

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

---

## Automatische Zeitbegrenzung

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

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

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

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

# Grundeinstellungen

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

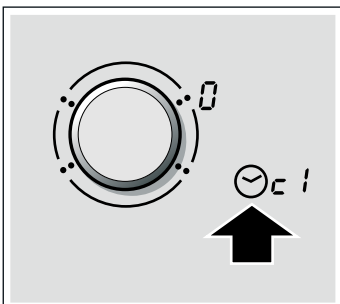
Anzeige	Funktion
$c 1$	<b>Automatische Kindersicherung</b> $\square$ Ausgeschaltet.* $!$ Eingeschaltet.
$c 2$	<b>Signalton</b> $\square$ Bestätigungssignal und Fehlermeldung ausgeschaltet. $!$ Nur Fehlermeldung eingeschaltet. $\square$ Bestätigungssignal und Fehlermeldung eingeschaltet.*
$c 5$	<b>Automatischer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

\*Grundeinstellung

## Grundeinstellungen ändern

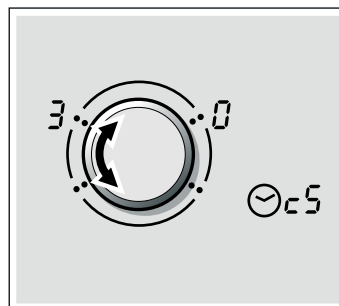
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



Im Timer-Display erscheint  $c 1$ , im Kochstellen-Display  $\square$ .

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



5. Symbol  $\odot$  4 Sekunden lang berühren.  
Die Einstellung ist aktiviert.

### Ausschalten

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

# Reinigen und Pflegen

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

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

## Glaskeramik

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

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

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

Benutzen Sie nie:

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

- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

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

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

## Kochfeldrahmen

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

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

## Twist-Knopf

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

# Störung beheben

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

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

\* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld

# Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 240 260  
**D** 01801 22 33 88  
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)  
**CH** 0848 840 040

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

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

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

## **⚠ Consignes de sécurité**

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

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

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

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

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

## **Risque d'incendie !**

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

## **Risque de brûlure !**

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

## **Risque de choc électrique !**

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

## **Risque de blessure !**

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

## **Danger par magnétisme !**

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

## Causes de dommages

### Attention !

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

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

### Vue d'ensemble

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

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

## Protection de l'environnement

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

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

### Élimination sans nuisances pour l'environnement



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

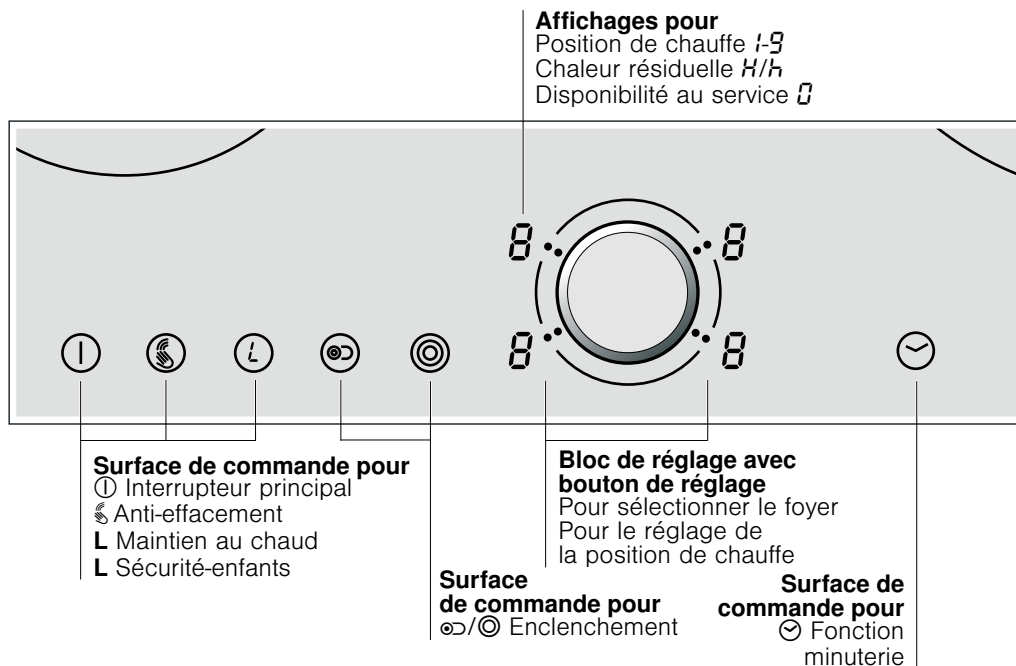
### Conseils pour économiser de l'énergie

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

# Se familiariser avec l'appareil

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

## Le bandeau de commande



### Surfaces de commande

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

### Remarques

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

## Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
Foyer à une zone	
Foyer à deux zones	Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad, effleurer le symbole .
Foyer à trois zones	Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad, effleurer le symbole , la 2. surface de chauffe s'enclenche. Effleurer de nouveau le symbole , la 3. surface de chauffe s'enclenche.
Foyer à deux zones, foyer avec zone pour poissonnière	Sélectionner le foyer au moyen du bouton de commande Twist-Pad, effleurer le symbole , la 2. surface de chauffe s'enclenche. Effleurer de nouveau le symbole , la zone pour poissonnière s'enclenche.

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

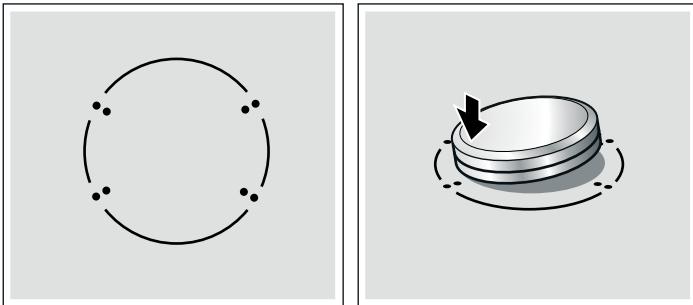
## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

# Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande

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



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

## Retirer le bouton de commande Twist-Pad

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

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

### **⚠ Risque d'incendie !**

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

## Ranger le bouton de commande Twist-Pad

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

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

### **⚠ Danger par magnétisme !**

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

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

## Fonctionnement sans bouton de commande Twist-Pad

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

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

Le foyer est allumé.

### **Remarques**

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

# Réglage de la table de cuisson

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

## Mettre la table de cuisson sous et hors tension

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

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

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

### **Remarques**

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

## Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

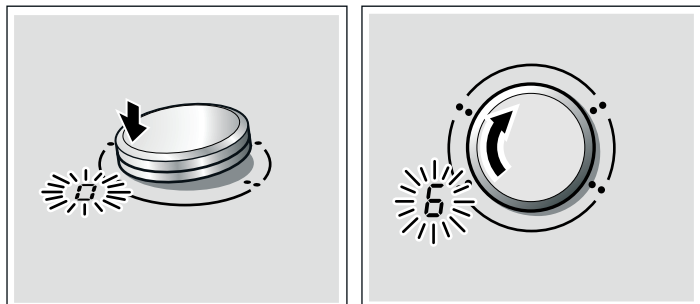
Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.



## Réglage de la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

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



Le foyer est allumé.

## Modifier la position de chauffe

Sélectionner le foyer et régler la nouvelle position de chauffe.

## Eteindre le foyer :

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

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

## Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

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

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

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

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

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

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

\* mijoter sans couvercle


\*\* sans couvercle

## Sécurité-enfants

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

### Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

### Sécurité-enfants automatique

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

#### Activer et désactiver

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

## Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :

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



### Un foyer doit s'éteindre automatiquement

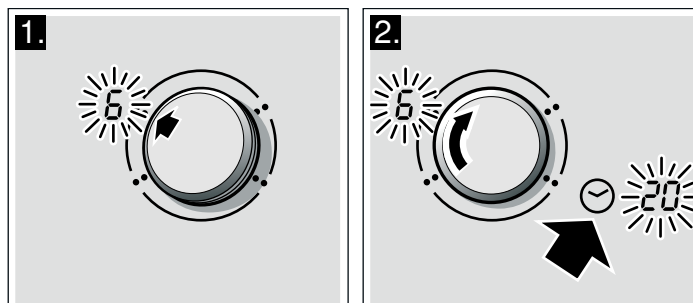
Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

#### Réglage de la durée

Le foyer doit être activé.



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

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





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

### Après écoulement du temps

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

### Corriger ou annuler la durée

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

### Remarques



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

## Minuterie automatique

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

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

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



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

## Minuteur

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



### Réglage du minuteur

Aucun foyer ne doit être sélectionné.


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

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

### Après écoulement du temps

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

### Corriger le temps

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


---

## Fonction Maintien au chaud


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

Activer la fonction Maintien au chaud :

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

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

Désactiver la fonction Maintien au chaud :


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

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

---

## Anti-effacement

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

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


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

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

---

## Limitation automatique du temps

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

























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

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

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

# Réglages de base


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

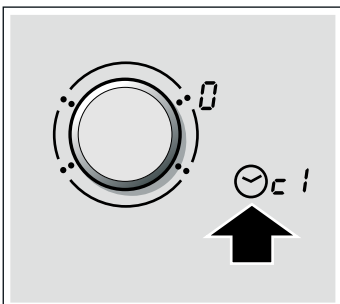
Affichage	Fonction
	<b>Sécurité-enfants automatique</b>  Désactivée.*  Activée.
	<b>Signal sonore</b>  Signal de confirmation et signal d'erreur désactivés.  Uniquement message d'erreur activé.  Signal de confirmation et message d'erreur activés.*
	<b>Minuterie automatique</b>  Désactivée.*  Durée après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



\* Réglage de base


## Modifier les réglages de base

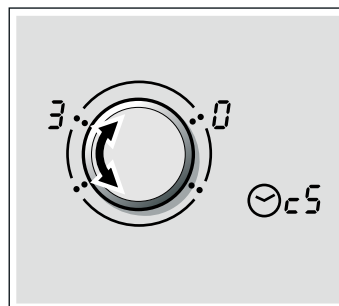
La table de cuisson doit être éteinte.


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



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

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



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

### Désactiver

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

# Nettoyage et entretien

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

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

## Vitrocéramique

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

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

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

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyeur pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyeurs agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant

- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

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

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

## Cadre de la table de cuisson

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

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

## Bouton de commande Twist-Pad

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

# Remédier à une anomalie de fonctionnement

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

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

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

# Service après-vente

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

## Numéro E et numéro FD :

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

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

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

## Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 143

**FR** 01 40 10 42 10

**CH** 0848 840 040

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

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

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

## **Safety precautions**

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

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

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

This appliance may be used by children 8 years old and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or a lack of experience or knowledge if they are supervised or they have been

instructed about the safe use of the appliance and have understood the associated dangers.

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

### **Risk of fire!**

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

- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### Risk of burns!

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

### Risk of electric shock!

- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the

fuse box. Contact the after-sales service.

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

### Risk of injury!

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

### Hazard due to magnetism!

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

### Causes of damage

#### Caution!

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

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

#### Overview

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

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

# Environmental protection

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

## Environmental protection



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

## Tips for saving energy

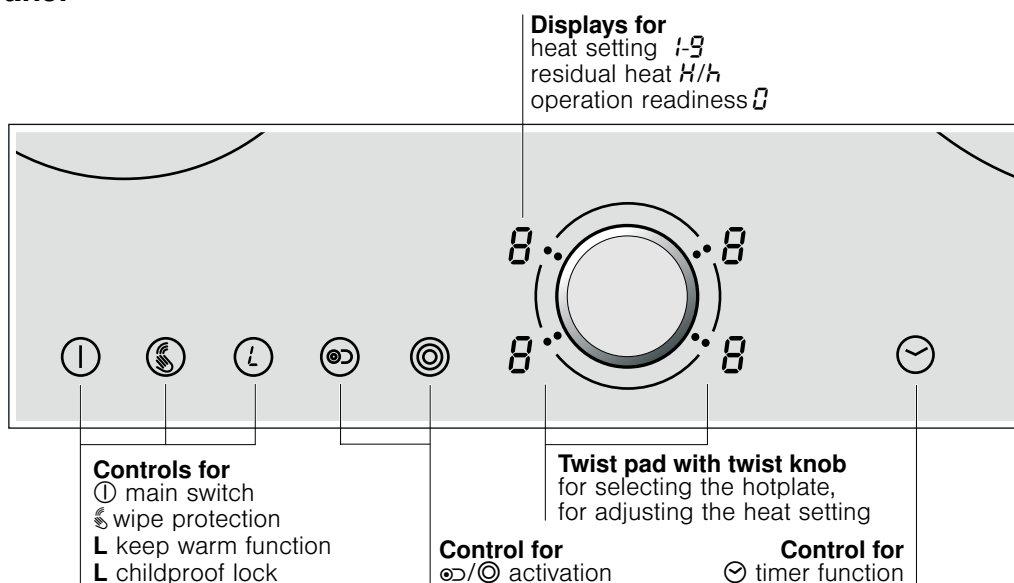
- Always use the right lid for the pan in question. Cooking without the lid requires four times as much energy.

- Use pots and pans with even bases. Using cookware with uneven bases increases energy consumption.
- The diameter of the base of your pot or pan should match the size of the hotplate. In particular, if pots that are too small are placed on the hotplate, energy is wasted. Please note: Cookware manufacturers often specify the diameter of the top of the pan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small pan for small quantities of food. A larger, less full saucepan requires more energy.
- Use only a little water when cooking. This saves energy. It also preserves vitamins and minerals in vegetables.
- Switch to a lower heat setting as soon as possible.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5 - 10 minutes before the end of the cooking time.

# Getting to know your appliance

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

## The control panel



### Controls

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

### Notes

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

## The hotplates

Hotplate	Activating and deactivating
○ Single-circuit hotplate	
👁️ Dual-circuit hotplate	Select the hotplate using the twist knob, touch the 👁️ symbol.
👁️ Tri-circuit hotplate	Select the hotplate using the twist knob, touch the 👁️ symbol; the 2nd filament circuit is activated. Touch the 👁️ symbol again, the; 3rd filament circuit is activated.
🔒 Dual-circuit hotplate, hotplate with extended cooking zone	Select the hotplate using the twist knob, touch the 👁️ symbol; the 2nd filament circuit is activated. Touch the 👁️ symbol; the extended cooking zone is activated.

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



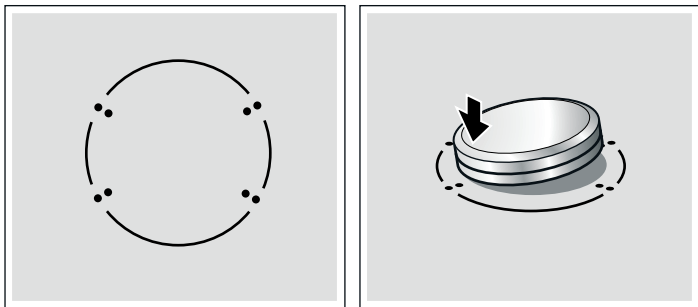
## Residual heat indicator

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

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

## Twistpad with twist knob

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



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

### Removing the twist knob

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

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

#### **⚠ Risk of fire!**

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

### Storing the twist knob

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

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

#### **⚠ Hazard due to magnetism!**

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

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

### Operation without the twist knob

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

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

The hotplate is switched on.

#### **Notes**

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

## Setting the hob

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

### Switching the hob on and off

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

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

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

#### **Notes**

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

### Setting a hotplate

Use the twist knob to set the desired cooking time.

Heat setting 1 = lowest setting

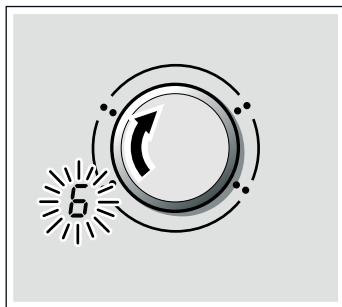
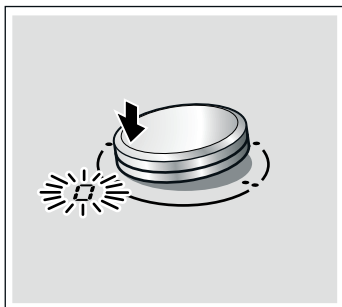
Heat setting 9 = highest setting

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

## Set the heat setting

The hob must be switched on.

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



The hotplate is switched on.

## Changing the heat setting

Select the hotplate and set the new heat setting.

### To switch off the hotplate:

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

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

## Table of cooking times

The following table provides some examples.

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

When heating thick liquids, stir regularly.

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

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

\* Continue cooking without a lid

\*\* Without lid

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

\* Continue cooking without a lid

\*\* Without lid

## Childproof lock

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

### Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

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

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

### Automatic childproof lock

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

#### Switching on and off

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

## Timer

The timer can be used in two different ways:

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

### Automatic hotplate switch-off

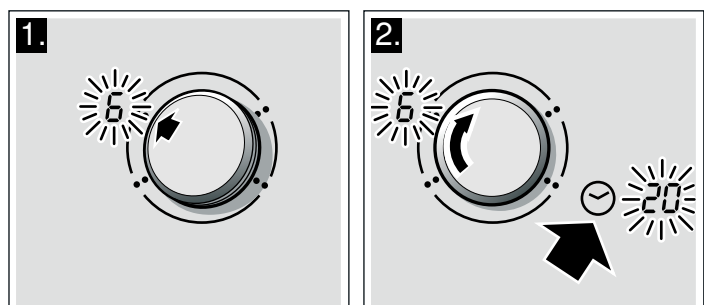
Enter a cooking time for the relevant hotplate. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.


#### Setting the cooking time

The hotplate must be switched on.




1. Select the hotplate using the twist knob.

2. Touch the  $\odot$  symbol.  $00$  lights up on the timer display. Use the twist knob to set the desired cooking time.





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

### When the cooking time has elapsed

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

### Changing or cancelling the cooking time

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

#### Notes



- If you wish to call up the cooking time for a hotplate, use the twist knob to select the hotplate. The cooking time appears for 5 seconds.
- You can set a cooking time of up to 99 minutes.

### Automatic timer

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

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

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



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

### Kitchen timer



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

#### Setting the kitchen timer


No hotplate should have been selected.

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

#### When the cooking time has elapsed

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

#### Changing the time

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


---

## Keep warm function


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

Switching on the keep warm function:

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

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

Switching off the keep warm function:


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

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

---

## Wipe protection

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

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

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

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

---

## Automatic time limit

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

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

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

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

# Basic settings

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

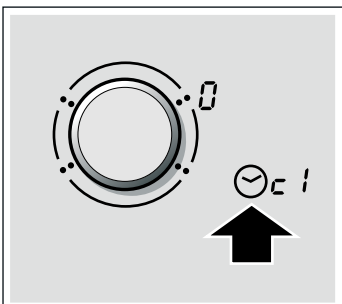
Indicator	Function
c 1	<b>Automatic childproof lock</b>  Switched off.*  Switched on.
c 2	<b>Audible signal</b>  Confirmation signal and fault notification switched off.  Only fault notification switched on.  Confirmation signal and fault notification switched on.*
c 5	<b>Automatic timer</b>  Switched off.*  1-99 Cooking time, after which the hotplates switch off
c 6	<b>Duration of the timer end signal</b>  10 seconds.  30 seconds  1 minute.*
c 7	<b>Activation of the filament circuits</b>  Switched off.*  Switched on.  Last setting before the hotplate was switched off.
c 8	<b>Operation without twist knob</b>  Switched off  Switched on*
c 0	<b>Reset to basic setting</b>  Switched off.  Switched on.

\*Basic setting

## Changing the basic settings

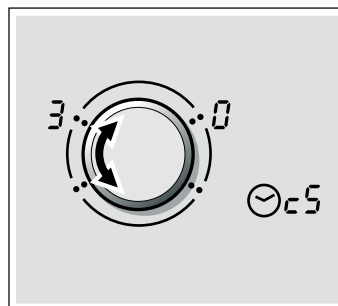
The hob must be switched off.

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



c 1 appears in the timer display and  in the hotplate display.

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



5. Touch the 3 ☹ symbol for 4 seconds.  
The setting is activated.

### Switching off

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

# Cleaning and care

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

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

## Ceramic

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

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

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

Never use:

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

- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

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

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

## Hob surround

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

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

## Twist knob

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

# Rectifying faults

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

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

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

# After-sales service

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

## E number and FD number:

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

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

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

## To book an engineer visit and product advice

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

**IE** 01450 2655

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

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>31</b>
Oorzaken van schade.....	33
<b>Milieubescherming</b> .....	<b>33</b>
Milieuvriendelijke afvalverwerking.....	33
Tips om energie te besparen.....	33
<b>Het apparaat leren kennen</b> .....	<b>34</b>
Het bedieningspaneel.....	34
De kookzones.....	34
Restwarmte-indicatie.....	34
<b>Twist-pad met twist-knop</b> .....	<b>35</b>
Twist-knop afnemen.....	35
Twist-knop bewaren.....	35
Werking zonder twist-knop.....	35
<b>Kookplaat instellen</b> .....	<b>35</b>
Kookplaat in- en uitschakelen.....	35
Kookzone instellen.....	35
Kooktabel.....	36
<b>Kinderslot</b> .....	<b>37</b>
Kinderslot in- en uitschakelen.....	37
Automatisch kinderslot.....	37

<b>Timer</b> .....	<b>37</b>
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld.....	37
Automatische timer.....	38
Kookwekker.....	38
<b>Warmhoudfunctie</b> .....	<b>38</b>
<b>Wrijfbeveiliging</b> .....	<b>38</b>
<b>Automatische tijdsbegrenzing</b> .....	<b>38</b>
<b>Basisinstellingen</b> .....	<b>39</b>
Basisinstellingen wijzigen.....	39
<b>Reinigen en onderhouden</b> .....	<b>40</b>
Glaskeramiek.....	40
Omlijsting van de kookplaat.....	40
Twist-knop.....	40
<b>Storing opheffen</b> .....	<b>40</b>
<b>Servicedienst</b> .....	<b>41</b>

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

## **Veiligheidsvoorschriften**

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

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voortvloeien.

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

## **Risico van brand!**

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

## **Risico van verbranding!**

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

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

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

## **Risico van letsel!**

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

## **Gevaar door magnetisme!**

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



## Oorzaken van schade

### Attentie!

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

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

### Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

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

## Milieubescherming

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

### Milieuvriendelijke afvalverwerking



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

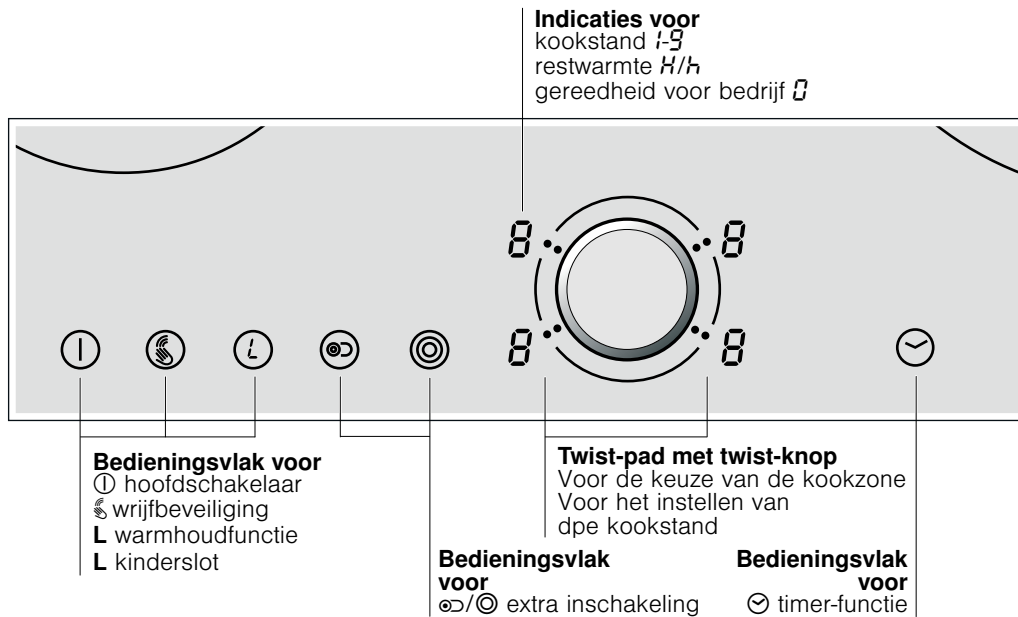
### Tips om energie te besparen

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

# Het apparaat leren kennen

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

## Het bedieningspaneel



### Bedieningsvlakken

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

### Aanwijzingen

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

## De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⊙ Kookzone met twee ringen	Met de twist-knop de kookzone kiezen, het symbool ⊙ aanraken.
⊙ Kookzone met drie ringen	Met de twist-knop de kookzone kiezen, het symbool ⊙ aanraken, 2e verwarmingsring wordt bijgeschakeld. Het symbool ⊙ opnieuw aanraken, 3e verwarmingsring wordt bijgeschakeld.
⊙ Kookzone met twee ringen, kookzone met braadzone	Met de twist-knop de kookzone kiezen, het symbool ⊙ aanraken, 2e verwarmingsring wordt bijgeschakeld. Het symbool ⊙ opnieuw aanraken, de braadzone wordt bijgeschakeld.

Inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

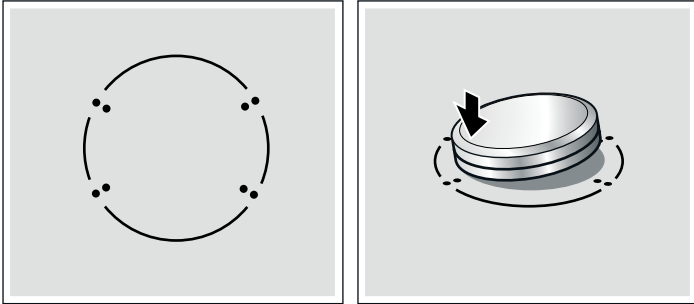
## Restwarmte-indicatie

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

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

# Twist-pad met twist-knop

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



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

## Twist-knop afnemen

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

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

### **⚠ Risico van brand!**

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

## Twist-knop bewaren

In de twist-knop bevindt zich een sterke magneet. Houd de twist-knop uit de buurt van magnetische gegevensdragers,

zoals bijv. videocassettes, diskettes, credit cards en kaarten met magneetstroken. Deze zouden kapot kunnen gaan. Bij televisietoestellen en monitors kunnen storingen voorkomen.



### **⚠ Gevaar door magnetisme!**

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

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

## Werking zonder twist-knop

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

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

De kookzone is ingeschakeld.

### **Aanwijzingen**


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


# Kookplaat instellen

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

## Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

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

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

### **Aanwijzingen**

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

## Kookzone instellen

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

Kookstand 1 = laagste vermogen

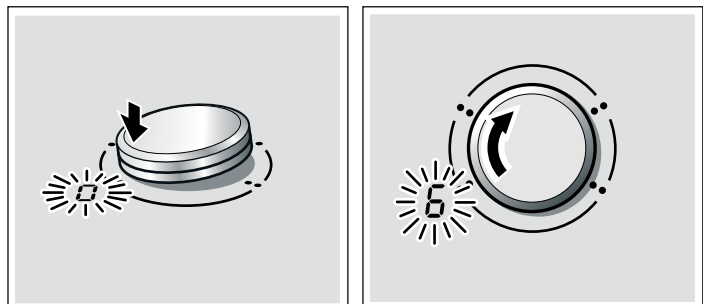
Kookstand 9 = hoogste vermogen

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

### **Kookstand instellen**

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

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



De kookzone is ingeschakeld.

## Kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en de nieuwe kookstand instellen.

## Kookzone uitschakelen

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

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

## Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

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

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
<b>Braden**</b>		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

## Kinderslot

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

### Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

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

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

### Automatisch kinderslot

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

### In- en uitschakelen

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

## Timer

De timer kan op 2 verschillende manieren worden gebruikt:

- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

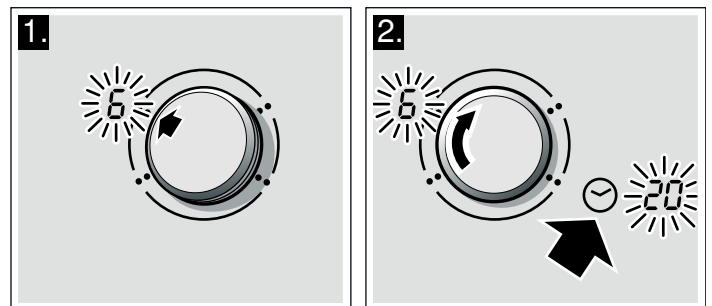
### Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

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

#### Tijdsduur instellen

De kookzone moet ingeschakeld zijn.

1. Met de twist-knop de kookzone kiezen.
2. Het symbool  $\odot$  aanraken. In de timer-indicatie is  $\text{00}$  verlicht. Met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen.




De tijd loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, loopt zichtbaar op het display de kortste tijd af. De indicatie  $\text{I} \rightarrow$  van de kookzone is helder verlicht.

#### Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie is  $\text{0}$  verlicht. Er klinkt een signaal. In de timer-indicatie is  $\text{00}$  gedurende een minuut verlicht. De indicatie  $\text{I} \rightarrow$  van de kookzone knippert. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

## Tijdsduur corrigeren of wissen

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

### Aanwijzingen


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

## Automatische timer

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

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

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


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

## Kookwekker

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



### Kookwekker instellen

Er mag geen kookzone zijn gekozen.

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

Na enkele seconden loopt de tijd af.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

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

### Tijd corrigeren

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

---

## Warmhoudfunctie


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

Warmhoudfunctie inschakelen:

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

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

Warmhoudfunctie uitschakelen:

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

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

---

## Wrijfbeveiliging

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

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

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

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

---

## Automatische tijdsbegrenzing

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



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

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

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

# Basisinstellingen


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

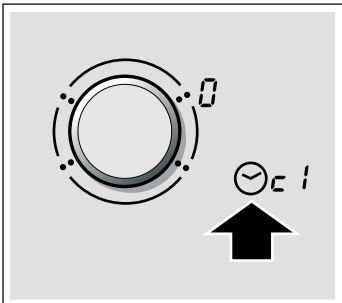
Indicatie	Functie
	<b>Automatisch kinderslot</b>  Uitgeschakeld.*  Ingeschakeld.
	<b>Geluidssignaal</b>  Bevestigingssignaal en Foutmelding uitgeschakeld.  Alleen Foutmelding ingeschakeld.  Bevestigingssignaal en Foutmelding ingeschakeld.*
	<b>Automatische timer</b>  Uitgeschakeld.*  Tijdsduur waarna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



\* Basisinstelling


## Basisinstellingen wijzigen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

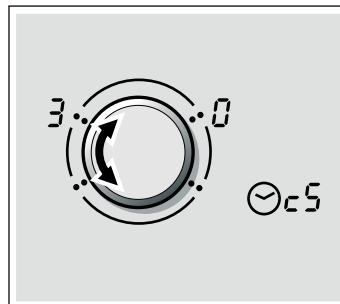
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aanraken.





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

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

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



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

### Uitschakelen

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

# Reinigen en onderhouden

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

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

## Glaskeramik

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

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

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

## Omlijsting van de kookplaat

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

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

## Twist-knop

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

# Storing opheffen

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

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

\* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel



---

# Service dienst

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

## **E-nummer en FD-nummer**

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

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

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

## **Verzoek om reparatie en advies bij storingen**

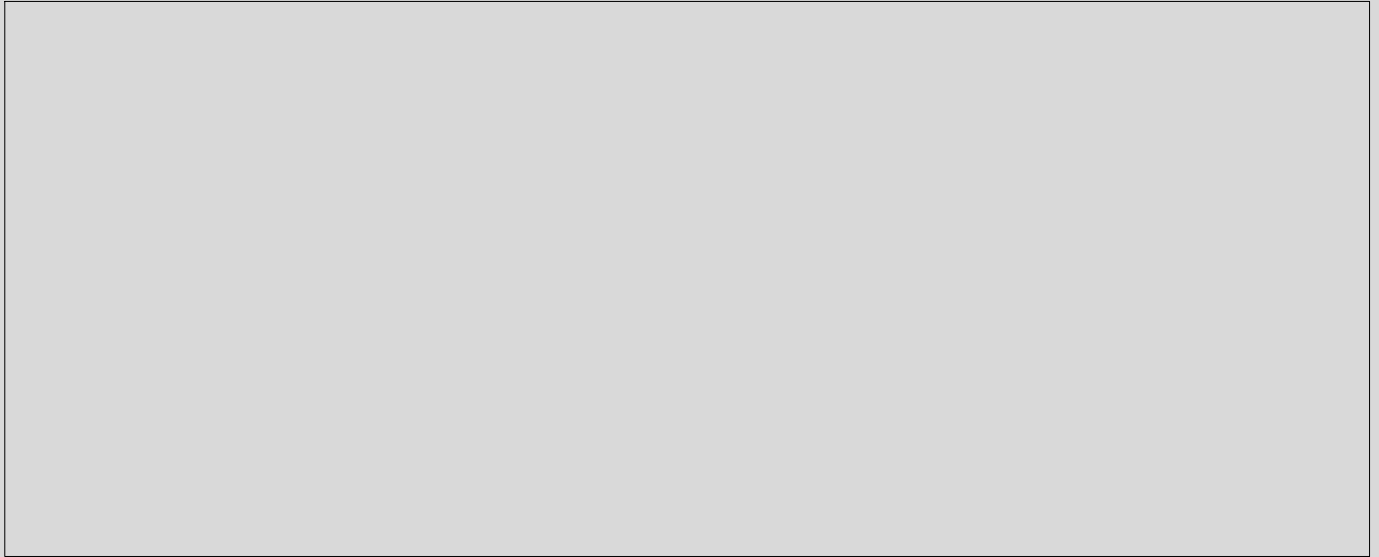
**NL** 088 424 4040

**B** 070 222 143

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







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

