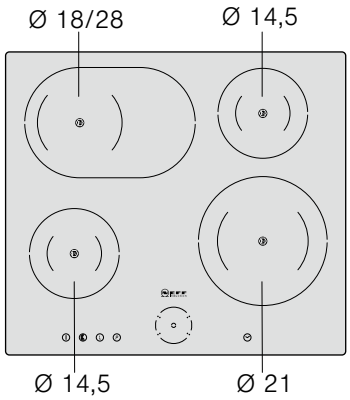
T4.T.0.., T4.SW4.., T4.T70.., T4.T85.., T4.T80..,
T4.SW8..

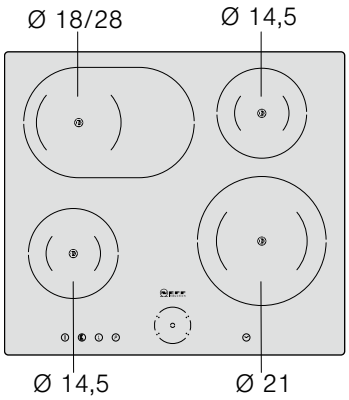
9000308343

[de] Gebrauchsanleitung 3
[nl] Gebruiksaanwijzing 15
[fr] Mode d'emploi 27
[it] Istruzioni per l'uso 39

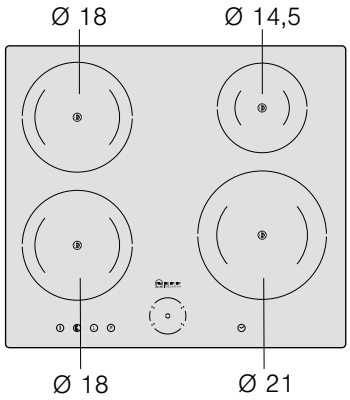
T4.T.0..



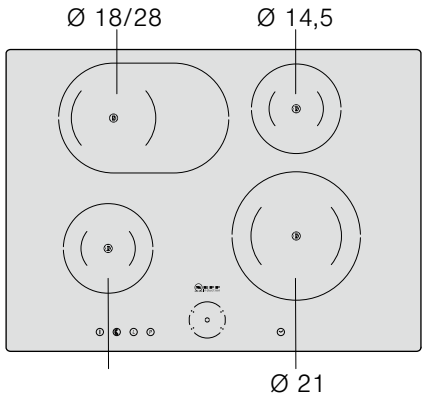
T4.SW4..



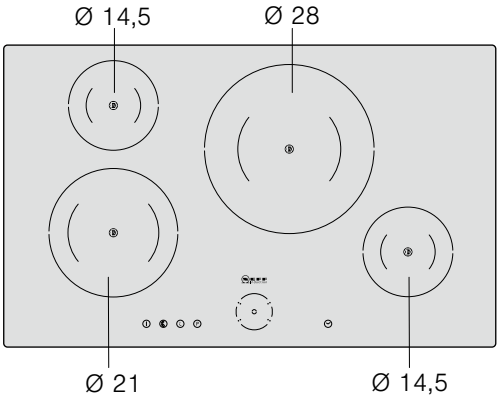
T4.T.0..



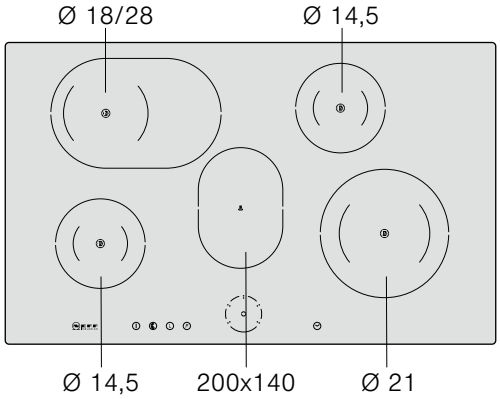
T4.T70..



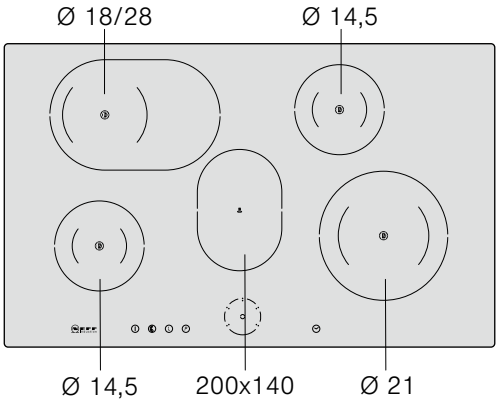
T4.T85..



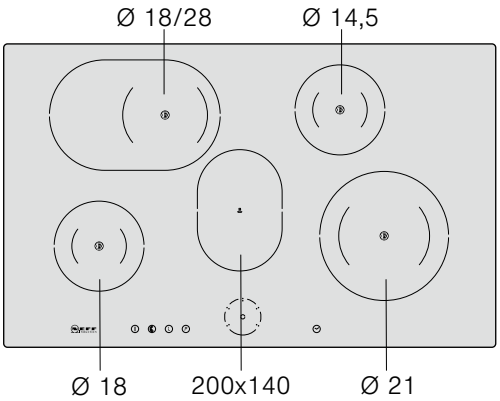
T4.T80..



T4.SW8..

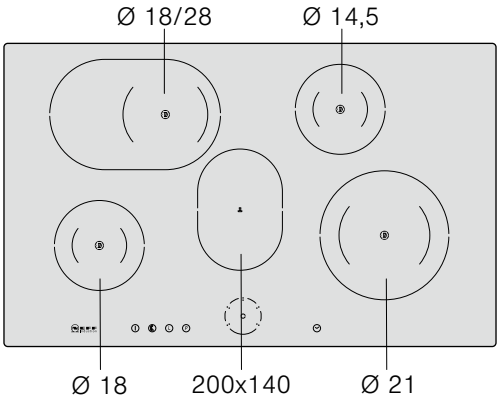


T4.T80..



Ø = cm

T4.SW8..



de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ... 4
Sicherheitshinweise ... 4
Ursachen für Schäden ... 5
Umweltschutz ... 5
Umweltgerecht entsorgen ... 5
Tipps zum Energiesparen ... 5
Induktionskochen ... 5
Vorteile beim Induktionskochen ... 5
Geeignete Kochgefäße ... 5
Das Gerät kennen lernen ... 6
Das Bedienfeld ... 6
Die Kochstellen ... 7
Restwärmeanzeige ... 7
Tipp-Pad und Tipp-Bedienelement ... 7
Das Tipp-Bedienelement abnehmen ... 7
So warten Sie das Tipp-Bedienelement richtig warten ... 7
Notbetrieb ... 7
Kochfeld einstellen ... 8
Das Kochfeld ein- und ausschalten ... 8
Kochstelle einrichten ... 8
Kochtabelle ... 8
Kindersicherung ... 9
Kindersicherung ein- und ausschalten ... 9
Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten ... 9
Powerboost-Funktion ... 10
Gebrauchseinschränkungen ... 10
Einschalten ... 10
Ausschalten ... 10
Zeitprogrammierfunktion ... 10
So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus ... 10
Ausschaltautomatik ... 10
Zeitschaltuhr ... 11
Warmhaltefunktion ... 11
Einschalten ... 11
Ausschalten ... 11
Automatische Zeitabschaltung ... 11
Reinigungsschutz ... 11
Grundeinstellungen ... 11
So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen ... 12
Reinigung und Pflege ... 13
Kochfeld ... 13
Kochfeldrahmen ... 13
Tipp-Bedienelement ... 13
Betriebsstörungen beheben ... 13
Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes ... 14
Kundendienst ... 14

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

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

NeffCOM©
0 18 05 - 24 00 25

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisungen auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie auch die Unterlagen des Geräts mit.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entworfen. Das Kochfeld nur zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden. Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Sichere Bedienung

Zur sicheren Handhabung des Geräts sollten Erwachsene und Kinder, die wegen

- körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen
- mangelnder Erfahrung oder Unwissen

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Zu heißes Öl und Fett

Brandgefahr!

Zu heißes Öl und Fett sind leicht entzündlich. Überhitztes Öl und Fett nicht unbeaufsichtigt lassen. Falls sich Öl oder Fett entzünden, das Feuer niemals mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem Deckel oder Teller ersticken. Kochstelle ausschalten.

Kochen im Wasserbad

Mit dem Wasserbad kann man Lebensmittel in einem Kochgefäß garen, das in ein größeres Kochgefäß mit Wasser gesetzt wird. So wird das Gargut schonend und gleichmäßig durch das heiße Wasser und nicht direkt durch die Hitze der Kochstelle gegart. Beim Garen im Wasserbad muss darauf geachtet werden, dass die Dosen und Behälter aus Glas oder aus einem anderen Material nicht direkt auf den Boden des Kochgefäßes mit dem Wasser gestellt werden, um ein Zerspringen des Glasfelds und des Kochgefäßes durch Überhitzung der Kochstelle zu vermeiden.

Heißes Kochfeld

Verbrennungsgefahr!

Heiße Kochstellen nicht berühren. Kinder vom Kochfeld fernhalten.

Brandgefahr!

- Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen.
- Keine brennbaren Gegenstände oder Sprühflaschen in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr!

Falls sich zwischen Gefäßboden und Kochstelle eine Flüssigkeit befindet, kann Dampfdruck entstehen. Das Kochgefäß könnte springen. Kochstelle und Kochgefäßboden immer trokken halten.

Sprünge im Kochfeld

Stromschlaggefahr!

Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist.

Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr!

Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Das Kochfeld schaltet sich aus

Brandgefahr!

Wenn sich das Kochfeld automatisch ausschaltet und nicht in Gebrauch genommen werden kann, könnte es sich später von selbst wieder einschalten. Um das zu verhindern, muss das Kochfeld von der Stromversorgung getrennt werden. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Legen Sie keine Metallgegenstände auf das Induktionskochfeld

Verbrennungsgefahr!

Auf das Kochfeld keine Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere Metallgegenstände legen, weil sie sehr schnell heiß werden können.

Schutz des Gebläses

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Achtung!

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss sich ein Mindestabstand von 2 cm befinden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Defektes Gerät von der Stromversorgung trennen. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung. Nur ein von uns geschulter Fachmann des Kundendienstes darf Reparaturen durchführen oder beschädigte Verbindungskabel austauschen.

Achtung!

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

Das Kochfeld ausschalten.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufenes Gargut	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Tablett oder Ablage benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik	Kochgefäße überprüfen.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
	Reibung durch Kochgefäße	Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.
Abblättern	Zucker und stark zuckerhaltige Substanzen	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten in der EU fest.

Tipps zum Energiesparen

- Immer den passenden Deckel auf die Kochgefäße legen. Beim Garen ohne Deckel vervierfacht sich der Energieverbrauch.
- Kochgefäße mit dicken ebenen Böden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser des Bodens des Kochgefäßes sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Diese ist in der Regel größer als der Durchmesser des Bodens. Falls der Durchmesser des Kochgefäßes nicht mit der Kochstelle übereinstimmt, ist es besser, größere Kochgefäße für die Kochstelle zu verwenden, weil sonst die Hälfte der Energie verloren geht. Beachten Sie: Wenn der Hersteller den Durchmesser angibt, ist dies meistens der obere Durchmesser des Kochgefäßes.
- Kochgefäße auswählen, die mit ihrer Größe der Menge des zuzubereitenden Garguts entsprechen. Große, aber halbleere Kochgefäße verbrauchen viel Energie.
- Mit wenig Wasser kochen. So kann Energie gespart werden und außerdem bleiben beim Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Eine niedrigere Kochstufe einstellen.

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

Das Induktionskochen unterscheidet sich stark von den herkömmlichen Aufheizmethoden, die Hitze entsteht direkt im Kochgefäß. Daher hat die Methode mehrere Vorteile:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten; durch direktes Aufheizen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.
- Mehr Kontrolle und Sicherheit; Das Kochfeld steigert oder verringert die Energiezufuhr sofort nach der Betätigung des Bedienfelds. Die Induktionskochzone unterbricht die Hitzezufuhr von selbst, wenn das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird.

Geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden einen Magneten anzieht.

Induktionsgeeignete Spezialgefäße

Es gibt andere induktionsfähige Spezialgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist. Den Durchmesser überprüfen, er könnte sich sowohl auf die Gefäßerkennung als auch auf das Kochergebnis auswirken.

Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls:

- Normalen Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Kochgefäßböden kann sich auf die Gleichmäßigkeit des Kochergebnisses auswirken. Kochgefäße aus wärmeleitfähigen Materialien, wie Töpfe mit Sandwichboden aus rostfreiem Stahl, verteilen die Wärme gleichförmig und sparen so Zeit und Energie.

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird oder das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material ist oder nicht die richtige Größe hat, blinkt die auf dem Anzeigefeld der Kochstelle angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, bis die Anzeige nicht mehr blinkt.

Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Kochgefäße auf und verwenden Sie keine Kochgefäße mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Funktion “Ausschaltautomatik" nicht rechtzeitig anspringt und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Boden des Kochgefäßes könnte schmelzen und das Glasfeld beschädigen. Berühren Sie in diesem Fall das Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Kann die Kochstelle auch nach dem Abkühlen nicht wieder in Betrieb genommen werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Kochgefäßerkennung

Jede Kochstelle hat eine Mindestgrenze zur Kochgefäßerkennung in Abhängigkeit des Materials des verwendeten Kochgefäßes. Deshalb sollten Sie stets die Kochstelle verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Kochgefäßes eignet.

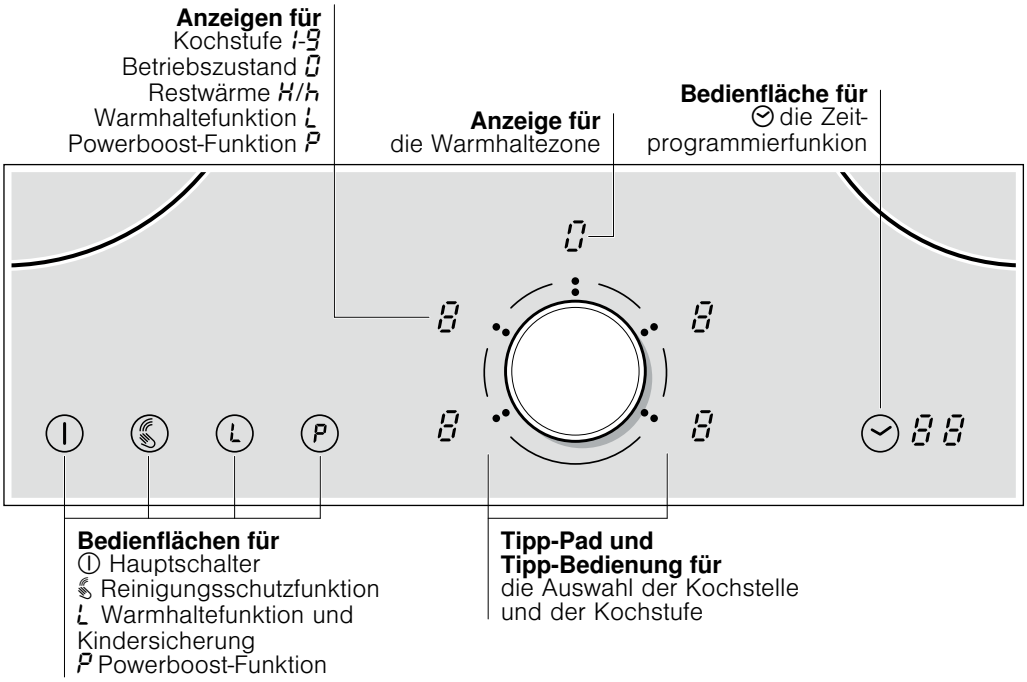
Zwei- und Dreikreis-Kochzone

Diese Kochstellen können Gefäße unterschiedlicher Größe erkennen. In Abhängigkeit von Material und Beschaffenheit des Kochgefäßes stellt sich die Kochstelle automatisch auf dessen Größe ein, indem nur der innere Kreis oder die gesamte Kochstelle bis zum äußeren Kreis aufgeheizt und die richtige Leistung für ein gutes Kochergebnis übertragen wird.

Das Gerät kennen lernen

Diese Anweisungen gelten für verschiedene Kochfelder. Auf *Seite 2* finden Sie einen Überblick über die Modelle mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie auf ein Symbol drücken, wird die dazugehörige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Symbole gleichzeitig drücken. Dadurch kann das Programmierfeld bei übergelaufenem Gargut gereinigt werden.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Ein- und Ausschalten
◯ Einfache Kochstelle	Kochgefäß geeigneter Größe verwenden.
⌀ Bräterzone	Die Zone schaltet sich bei Benutzung eines Kochgefäßes mit einem Boden gleicher Größe wie die Außenzone automatisch ein.
⌀ Warmhaltezone (nicht induktiv)*	Einschalten: Bedienelement in Richtung Warmhaltezone neigen, in der Anzeige erscheint 1.
	Ausschalten: Bedienelement erneut zur Warmhaltezone neigen, in der Anzeige erscheint 0.*

* Die Anzeige für Restwärme leuchtet auf.

Nur für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße verwenden, siehe Abschnitt "Geeignete Kochgefäße".

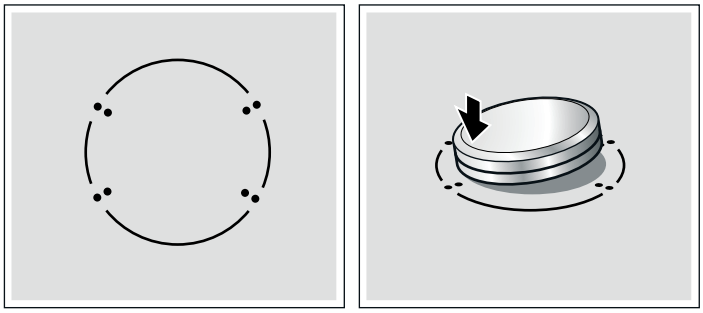
Restwärmeanzeige

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

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

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

Tipp-Pad und Tipp-Bedienelement



Das Tipp-Pad ist das Programmierfeld, auf dem mit dem Tipp-Bedienelement die Kochstellen und Kochstufen ausgewählt werden können. Im Bereich des Tipp-Pad zentriert sich das Tipp-Bedienelement automatisch.

Das Tipp-Bedienelement ist magnetisch und wird auf das Tipp-Pad gesetzt. Durch Neigen des Tipp-Bedienelements wird die entsprechende Kochstelle aktiviert. Durch Drehen des Tipp-Bedienelements wird die Kochstufe ausgewählt.

Nach Anbringen des Tipp-Bedienelements besteht die Möglichkeit, dass dieser in Bezug auf die aufgedruckte Umrandung des Tipp-Pads nicht mittig sitzt. Durch leichtes Bewegen des Tipp-Bedienelements im Ruhezustand kann man versuchen, diesen mittig auszurichten.

Hinweis: Eine nicht exakte Ausrichtung des Tipp-Bedienelements hat keine Einschränkung bezüglich seiner Funktion zur Folge.

Das Tipp-Bedienelement abnehmen

Für die leichtere Reinigung kann das Tipp-Bedienelement entfernt werden.

Das Tipp-Bedienelement kann auch während des Betriebs der Kochstellen entfernt werden. Alle Kochstellen schalten sich nach 3 Sekunden aus.

⚠ Brandgefahr!

Wird in diesen 3 Sekunden ein Metallgegenstand auf das Tipp-Pad gebracht, kann das Kochfeld weiter heizen. Daher das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten.

So warten Sie das Tipp-Bedienelement richtig warten

Im Inneren des Tipp-Bedienelements befindet sich ein starker Magnet. Das Tipp-Bedienelement nicht in die Nähe von magnetischen Datenträgern wie Videobänder, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen bringen. Sie könnten beschädigt werden.

Auch bei Fernsehapparaten und Bildschirmen können Störungen auftreten.

⚠ Für Personen mit elektronischen Implantaten wie z.B. Schrittmachern, Insulinpumpen!

Es ist wahrscheinlich, dass die Implantate durch die Magnetfelder beeinträchtigt werden.

Stecken Sie das Tipp-Bedienelement also niemals in die Taschen Ihrer Kleidung. Der Mindestabstand zu Schrittmachern muss 10 cm betragen.

Hinweis: Das Tipp-Bedienelement ist magnetisch. Metallpartikel, die sich an den unteren Teil des Knopfes anheften, können die Oberfläche des Kochfelds beschädigen. Reinigen Sie das Tipp-Bedienelement stets sorgfältig.

Notbetrieb

Das Kochfeld funktioniert auch ohne das Tipp-Bedienelement:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den folgenden 5 Sekunden zugleich die Symbole L und ⏲ drücken. Es ertönt ein Signal.
3. Das Symbol ☞ mehrmals drücken, bis die Anzeige an der gewünschten Kochstelle aufleuchtet.
4. Danach mehrmals das Symbol L drücken, um die gewünschte Kochstufe auszuwählen.

Die Kochstelle ist nun eingeschaltet.

Hinweise

- Die Zeitprogrammierfunktion kann auf übliche Weise eingeschaltet werden. Um die gewünschte Garzeit auszuwählen, das Symbol L drücken.
- Das Einschalten der Kochstellen funktioniert auf übliche Weise.
- Das Tipp-Bedienelement kann jederzeit wieder auf das Kochfeld gesetzt werden.

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel zeigt, wie die Kochstellen programmiert werden können. Der Tabelle können Sie die Garzeiten und Kochstufen für die verschiedenen Gerichte entnehmen.

Das Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld wird mit dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet.

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

Ausschalten: Das Symbol ⏻ drücken, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 15 Sekunden abgeschaltet sind.
- Die ausgewählten Einstellungen bleiben nach dem Ausschalten des Kochfelds noch bis zu 4 Sekunden lang gespeichert. Wird das Kochfeld in dieser Zeit erneut eingeschaltet, gelten die vorherigen Einstellungen.

Kochstelle einrichten

Mit dem Tipp-Bedienelement die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

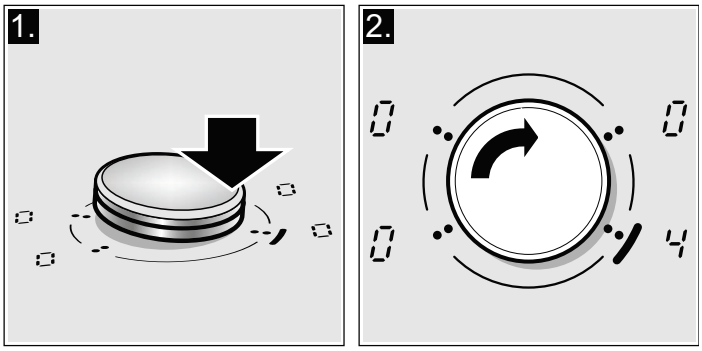
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

Kochstufe auswählen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle auswählen. Dazu das Tipp-Bedienelement in Richtung der gewünschten Kochstelle neigen.
2. In den folgenden 5 Sekunden das Tipp-Bedienelement drehen, bis in der Anzeige die gewünschte Kochstufe erscheint.



Die Kochstelle ist nun eingeschaltet.

Ändern der Kochstufe

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

Kochstelle abschalten

Die Kochstelle auswählen und das Tipp-Bedienelement drehen, bis 0 erscheint. Die Kochstelle schaltet sich ab, und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweis: Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochzone steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

Die Garzeiten hängen von Art, Gewicht und Qualität des Garguts ab. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Die Kochstufen wirken sich auf das Kochergebnis aus.

Gelegentlich umrühren, wenn Brei, Cremes und dickflüssige Saucen zubereitet werden.

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Schokoladenguss, Butter, Honig	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-
Aufheizen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linsen)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
In Wasser gegarte Würste**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Tiefgekühlter Spinat	2.-3.	5-15 Min.
Tiefgekühltes Gulasch	2.-3.	20-30 Min.
Auf kleiner Flamme kochen und garen		
Kartoffelklöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4 -5*	10-15 Min.
Weiße Saucen, z. B. Béchamel	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4	8-12 Min.

* Fortkochen ohne Deckel

** ohne Deckel

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Kochen, Dampfgaren, Anbraten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Pasta	6 -7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Tiefgekühltes Gemüse	3.-4.	7-20 Min.
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.-5.	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3.-4.	50-60 Min.
Braten**		
Filet, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Filet, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
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.
Tiefgekühlter, panierter Fisch, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Krabben und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	nacheinander frittieren
Omelett	3.-4.	nacheinander frittieren
Spiegelei	5-6	3-6 Min.
Frittieren** (150-200g nacheinander in 1-2 l Öl)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Hähnchen-Nuggets	8-9	nacheinander frittieren
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	
Fleischbällchen	7-8	
Fleisch, z. B. Hühnerteile	6-7	
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons	6-7	
Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig	4-5	

* Fortkochen ohne Deckel

** ohne Deckel

Kindersicherung

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, damit Kinder keine Kochstellen einschalten können.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten

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

Ein- und Ausschalten

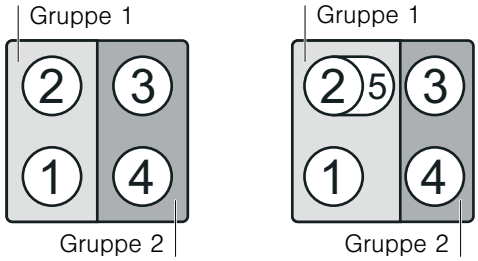
Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“.

Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können die Lebensmittel schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe 9.

Gebrauchseinschränkungen

Diese Funktion kann für alle Kochstellen immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der gewählten Kochstelle P und 9 auf; anschließend wird automatisch die Kochstufe 9 eingestellt.



Einschalten

1. Die Kochstelle mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.

2. Auf das Symbol P drücken.

Die Funktion ist nun eingeschaltet.

Ausschalten

1. Die Kochstelle mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.

2. Auf das Symbol P drücken.

Die Powerboost-Funktion ist nun deaktiviert.

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

Zeitprogrammierfunktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

- Zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- Als Zeitschaltuhr.

So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus

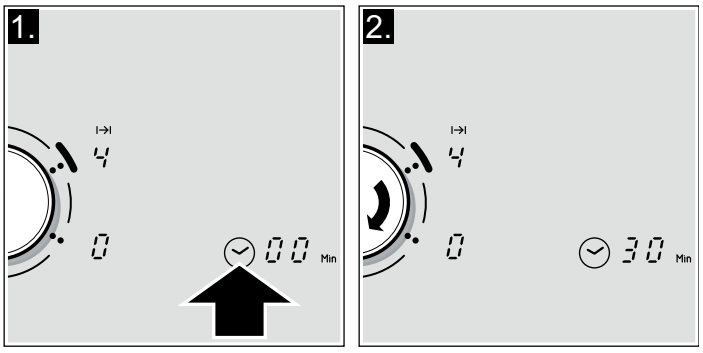
Garzeit für die gewünschte Kochstelle eingeben. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus.

So gehen Sie bei der Programmierung vor

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.

2. Auf das Symbol ⏲ drücken. In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00. Die gewünschte Garzeit mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.



Nach wenigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Es ertönt ein Signal, an der Kochstelle wird 0 angezeigt, und in der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint für eine Minute 00 . Die Anzeige I→I der Kochstelle blinkt. Durch Drücken eines beliebigen Symbols gehen die Anzeigen aus, und das Signal schaltet sich ab.

Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle durch entsprechendes Neigen des Tipp-Bedienelements auswählen. Auf das Symbol ⏲ drücken und danach die Garzeit mit dem Tipp-Bedienelement ändern oder auf 00 stellen.

Hinweise

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

Ausschaltautomatik

Mit dieser Funktion kann eine Garzeit für alle Kochstellen eingestellt werden. Nach Einschalten einer Kochstelle läuft die eingestellte Zeit ab. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus.

Die Anleitung zum Aktivieren der Ausschaltautomatik finden Sie im Kapitel "Grundeinstellungen".

Hinweis: Man kann die Garzeit an einer Kochstelle ändern oder löschen:

Die Kochstelle mit dem Tipp-Bedienelement auswählen. Auf das Symbol ⏲ drücken und die Garzeit mit dem Tipp-Bedienelement ändern oder auf 00 stellen.

Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr ermöglicht die Programmierung einer Zeit bis 99 Minuten. Sie ist von anderen Einstellungen unabhängig. Diese Funktion dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

Programmierung

Es darf keine Kochstelle ausgewählt sein.

1. Das Symbol ⏲ berühren, in der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00.
2. Die gewünschte Zeit mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Für eine Minute ertönt ein Signal. In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint 00, und die Anzeige 🔔 blinkt. Durch Drükken eines beliebigen Symbols gehen die Anzeigen aus, und das Signal schaltet sich ab.

Zeit ändern oder löschen

Auf das Symbol ⏲ drücken und die Zeit mit dem Tipp-Bedienelement ändern oder auf 00 stellen.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion eignet sich zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und zum Warmhalten von Gargut.

Einschalten

1. Die gewünschte Kochstelle mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.
2. In den folgenden 5 Sekunden auf das Symbol L drücken.
   Die Anzeige L leuchtet auf.

Die Warmhaltefunktion ist nun eingestellt.

Ausschalten

1. Die gewünschte Kochstelle mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.
2. Auf das Symbol L drücken.
   Die Anzeige L erlischt.

Nach 5 Sekunden schaltet sich die Kochstelle aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Automatische Zeitabschaltung

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

Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle blinken abwechselnd F und 8.

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

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

Reinigungsschutz

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

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsschutzfunktion ausgestattet. Auf das Symbol 🧽 drücken. Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld wird ca. 35 Sekunden gesperrt.

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

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

Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
c1	**Ständige Kindersicherung**
	0 AUS*
	1 EIN
c2	**Signaltöne**
	0 Die meisten Signaltöne AUS
	1 Einige Signaltöne AUS
	2 Alle Signaltöne EIN*

* Werkseinstellung

Anzeige	Funktion
c5	**Ausschaltautomatik**
	0 AUS*
	1-99 Zeit bis zur automatischen Abschaltung
c6	**Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierfunktion**
	1 10 Sekunden
	2 30 Sekunden
	3 1 Minute
c7	**Funktion Power-Management**
	0 = AUS*
	1 = 1000 W Mindestleistung.
	1. = 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 oder 9. = höchste Leistung des Kochfelds
c8	**Betrieb ohne Tipp-Pad**
	0 AUS
	1 EIN*
c0	**Zu den Grundeinstellungen zurückkehren**
	0 Persönliche Einstellungen*
	1 Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.

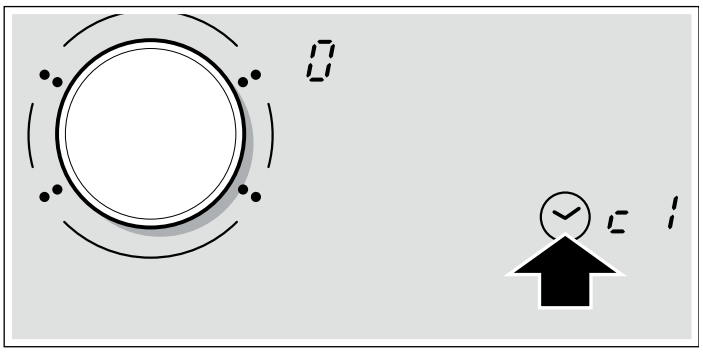
* Werkseinstellung

So gelangen Sie zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

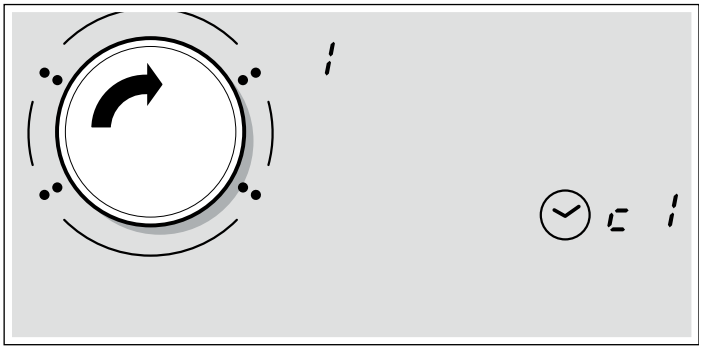
2. In den nachfolgenden 10 Sekunden das Symbol ⏲ 3 Sekunden lang drücken.



In der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion erscheint c 1 und in der Anzeige der Kochstelle 0.

3. Wiederholt das Symbol ⏲ drücken, bis in der Anzeige der Zeitprogrammierfunktion die gewünschte Funktion erscheint.

4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.



5. Erneut das Symbol ⏲ mehr als 3 Sekunden lang drücken.

Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Verlassen

Zum Verlassen der Grundeinstellungen Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise dieses Kapitels sollen eine Hilfe für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds sein.

Kochfeld

Reinigung

Kochfeld nach jedem Kochen reinigen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Das Kochfeld erst reinigen, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Scheuermittel
- Ätzende Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckigen Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

1. Glasschaber entsichern.
2. Oberfläche des Kochfelds mit der Klinge reinigen.

Oberfläche des Kochfelds nicht mit dem Etui des Glasschabers reinigen, da sie zerkratzt werden könnte.

⚠ Verletzungsgefahr!!

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Klinge schützen, wenn sie nicht gebraucht wird. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.

Pflege

Pflege- und Schutzmittel auf das Kochfeld auftragen. Tipps und Hinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

- Nur warme Seifenlauge verwenden
- Keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- Keine Glasschaber verwenden

Tipp-Bedienelement

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

Betriebsstörungen beheben

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

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Zahl / d + Zahl / E + Zahl	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
Er38	Das Bedienelement wurde gedrückt/gezogen, anstatt ihn in Richtung der gewünschten Kochstelle zu neigen.	Einige Sekunden warten, dann das Kochfeld und die Kochstelle erneut richtig einschalten.
F0 / F9	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F2	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	

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

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Anzeige	Störung	Maßnahme
U 1	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
U2 / U3	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

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

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

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

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgefäß übertragen wird. Das Geräusch verschwindet bei Einstellung auf eine geringere Kochstufe ganz oder wird schwächer.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgefäß. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Gargut in das Kochgefäß eingefüllt wird.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Das Geräusch entsteht durch die Schwingungen an den Verbindungsflächen zwischen den verschiedenen Materialschichten. Das Geräusch kommt vom Kochgefäß. Menge und Kochart der Lebensmittel können abweichen.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders in Kochgefäßen mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Heizstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen aufgeheizt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Leistung ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfeldes erforderlich. Hierzu verfügt das Kochfeld über ein Gebläse, das sich bei zu hoher Temperatur in den verschiedenen Kochstufen einschaltet. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch immer zu heiß ist.

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 88
3,9 ct / min aus dem Festnetz (Mobil ggf. abweichend)

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.

nl Inhoudsopgave

Raadgevingen en waarschuwingen omtrent de veiligheid .. 16
Veiligheidsaanwijzingen ... 16
Oorzaken van schade ... 17
Bescherming van het milieu ... 17
Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier ... 17
Tips om energie te besparen ... 17
Koken op Inductie ... 17
Voordelen van het Koken op Inductie ... 17
Geschikte pannen ... 17
Het apparaat leren kennen ... 18
Het bedieningspaneel ... 18
De kookzones ... 19
Restwarmte-indicator ... 19
Tipp-Pad en Tipp-knop ... 19
De Tipp-knop verwijderen ... 19
In stand houden van de Tipp-knop ... 19
Noodmodus ... 19
Programmeren van de kookplaat ... 20
De kookplaat in- en uitschakelen ... 20
De kookzone afstellen ... 20
Kooktabel ... 20
Kinderslot ... 21
Het kinderslot activeren en deactiveren ... 21
Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen ... 21
Functie Powerboost ... 22
Gebruiksbeperkingen ... 22
Activeren ... 22
Deactiveren ... 22
Timerfunctie ... 22
Een kookzone automatisch uitschakelen ... 22
automatische timer ... 22
De kookwekker ... 23
Warmhoudfunctie ... 23
Activeren ... 23
Deactiveren ... 23
Automatische tijdslimiet ... 23
Bescherming bij reiniging ... 23
Basisinstellingen ... 23
Toegang tot de basisinstellingen ... 24
Onderhoud en reiniging ... 25
Kookplaat ... 25
Omlijsting van de kookplaat ... 25
Tipp-knop ... 25
Repareren van storingen ... 25
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat ... 26
Servicedienst ... 26

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

⚠ Raadgevingen en waarschuwingen omtrent de veiligheid

Lees deze instructies aandachtig door. Alleen dan kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks- en montage-instructies. Indien u het apparaat aan iemand anders overdraagt, geef dan ook de documentatie van het apparaat mee.

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

Veiligheidsaanwijzingen

Dit apparaat werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen. De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan staat.

Veilig gebruik

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Olie en vet zijn te warm

Brandgevaar!

De hete olie en vet zijn gemakkelijk ontvlambaar. Laat oververhitte olie of oververhit vet niet onbewaakt achter. Indien de olie of het vet vlam vat, blus het vuur dan nooit met water. Doof de vlammen met een doek of een bord. Schakel de kookzone uit.

Het bereiden van voedsel au bain-marie

Met de bereidingswijze au bain-marie kan het voedsel worden verwarmd in een pan die op zijn beurt in een grotere pan water wordt geplaatst. Zo wordt het voedsel op langzame en constante wijze verwarmd, door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone. Bij het bereiden van voedsel au bain-marie moet worden vermeden dat blikken, glazen flessen of andere materialen in aanraking komen met de bodem van de pan water, om te voorkomen dat het glas van de plaat en de pan breken door oververhitting van de kookzone.

Hete kookplaat

Gevaar van brandwonden!

Raak hete kookzones niet aan. Houd kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Brandgevaar!

- Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen of spuitbussen in de laden onder de kookplaat.

Vochtige bodems van pannen en vochtige kookplaten

Gevaar van verwondingen!

Als zich vocht tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan dit dampdruk veroorzaken. Bijgevolg zou de pan kunnen opspringen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar van elektrische ontlading!

Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.

Neem contact op met de technische dienst.

De kookzone verwarmt, maar de visuele indicatie werkt niet

Gevaar voor brandwonden!

Schakel de kookzone uit als de indicator niet werkt. Neem contact op met de technische dienst.

De kookplaat wordt uitgeschakeld

Brandgevaar!

Als de kookplaat automatisch uitgaat en niet kan worden gebruikt, kan hij op een later tijdstip alsnog vanzelf aan gaan. Om dit te voorkomen moet de kookplaat van de stroom worden afgesloten. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

Gevaar voor brandwonden!

Laat geen messen, vorken, lepels, deksels of andere metalen voorwerpen op de kookplaat liggen; deze kunnen heel snel heet worden.

Onderhoud van de ventilator

Gevaar van beschadiging!

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

Attentie!

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

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar van een elektrische ontlading!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Zet het apparaat uit als het defect is. Neem contact op met de technische dienst. Het repareren en vervangen van defecte aansluitkabels mag uitsluitend uitgevoerd worden door behoorlijk opgeleid personeel van de Technische Dienst.

Attentie!

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

De kookplaat uitschakelen

Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt bij het ontbreken van een pan.

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Algemeen overzicht

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

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

Bescherming van het milieu

Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier



Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het hergebruik van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Doe altijd de bijbehorende deksel op de pan. Bij koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog.
- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. Pannen met bolle bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Deze is over het algemeen groter dan de diameter van de bodem van de pan. Indien de diameter van de pan niet overeenkomt met die van de kookzone, is het beter dat deze groter is dan de afmeting van de kookzone. Zo niet, dan gaat de helft van de energie verloren. Controleer: Of de fabrikant de diameter van de bovenkant van pan heeft aangegeven.
- Kies pannen met een afmeting die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die u gaat bereiden. Een grote pan die maar halfvol is, verbruikt veel energie.
- Kook met weinig water. Zo wordt energie bespaard en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.
- Selecteer een lagere kookstand.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

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

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

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

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

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze worden aangetrokken door een magneet.

Speciale pannen voor inductie

Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een geheel ferromagnetische bodem. Controleer de diameter, deze kan zowel van invloed zijn op de pandetectie als op het kookresultaat.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit pannen van:

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

Kenmerken van de bodem van de pan

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

Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Pandetectie

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

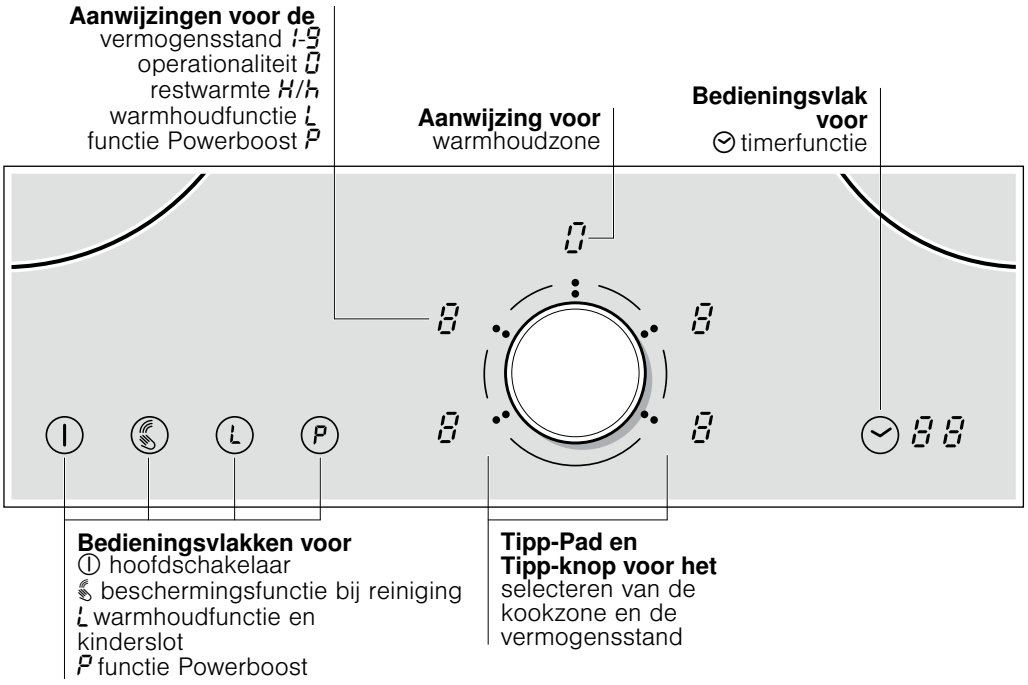
Dubbele of driedubbele kookzone

Deze zones kunnen pannen van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone geactiveerd, ofwel de hele zone, waarbij het geschikte vermogen wordt geleverd voor goede kookresultaten.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksinstructies kunnen op de diverse kookplaten toegepast worden. Op *pagina 2* staat een algemeen overzicht van de modellen met informatie over hun afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

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

Aanwijzingen

- De instellingen wijzigen niet als er verschillende symbolen tegelijk aangeraakt worden. Hierdoor kan de programmeerzone worden gereinigd in geval van gemorst voedsel.
- Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
◯ Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte maat.
⊂⊃ Braadzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde maat heeft als de buitenste zone.
⬯ Resistieve warmhoudzone*	Activeren: Draai de bedieningsknop naar de warmhoudzone, op de visuele indicator verschijnt 1.
	Deactiveren: Kantel de bedieningsknop weer in de richting van de warmhoudzone, op de visuele indicator verschijnt 0.*

* De restwarmte-indicator gaat aan.

Gebruik enkel pannen die geschikt zijn om te koken op inductie, zie hoofdstuk “Geschikte pannen".

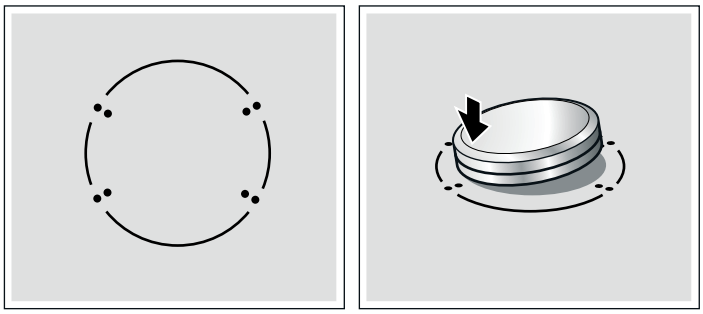
Restwarmte-indicator

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

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

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

Tipp-Pad en Tipp-knop



De Tipp-Pad is de programmeerzone waarin met de Tipp-knop de kookzones en de vermogensstanden kunnen worden geselecteerd. Op de zone Tipp-Pad centreert de Tipp-knop zich automatisch.

De Tipp-knop is magnetisch en wordt geplaatst op de Tipp-Pad. Kantel deTipp-knop om de overeenstemmende kookzone te activeren. Draai de Tipp-knop om de vermogensstand te selecteren.

Bij het plaatsen van de Tipp-knop, is het mogelijk dat deze niet precies gecentreerd zou zijn t.o.v. de serigrafie die de Tipp-Pad zone begrenst. De Tipp-knop kan gecentreerd worden door deze lichtjes te verschuiven rond zijn ruststand.

Aanwijzing: Hoewel de knop niet goed gecentreerd zou zijn, heeft dit geen invloed op de correcte werking van de Tipp-knop.

De Tipp-knop verwijderen

De Tipp-knop kan worden uitgenomen, om de reiniging te vergemakkelijken.

Bovendien kan de Tipp-knop worden weggehaald terwijl de kookzone nog in werking is. Alle kookzones gaan na 3 seconden uit.

⚠ Brandgevaar!

Als er gedurende deze 3 seconden een metalen voorwerp op de Tipp-Pad wordt gezet, kan de kookplaat blijven verhitten. Zet de kookplaat daarom altijd met de hoofdschakelaar uit.

In stand houden van de Tipp-knop

Binnenin de Tipp-knop bevindt zich een krachtige magneet. Houd geen magnetische gegevensdragers, zoals videobanden, diskettes, creditcards en pasjes met magrneetstrip in de buurt van de Tipp-knop. Deze zouden kunnen beschadigen.

Bovendien kunnen er zich storingen voordoen in televisies en beeldschermen.

⚠ Voor dragers van elektronische implantaten, bijvoorbeeld pacemaker, insulinepennen!

Deze implantaten kunnen mogelijk beïnvloed worden door de magnetische velden.

Steek de Tipp-knop daarom nooit in de zakken van uw kleding. De afstand tot de pacemaker moet minimaal 10 cm zijn.

Aanwijzing: De Tipp-knop is magnetisch. De metalen deeltjes die blijven vastkleven aan de onderzijde kunnen het oppervlak van de kookplaat krassen. Reinig de Tipp-knop altijd grondig.

Noodmodus

De kookplaat kan ook werken zonder de Tipp-knop:

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
2. Druk, tijdens de volgende 5 seconden, tegelijkertijd de symbolen L en ⏲ in. Er klinkt een signaal.
3. Druk meerdere keren op het symbool ☞ tot de indicator van de gewenste kookzone brandt.
4. Druk vervolgens meerdere keren op het symbool L om de gewenste vermogensstand te selecteren.

De kookzone is ingeschakeld.

Aanwijzingen

- De timerfunctie kan op de gebruikelijke wijze geactiveerd worden. Druk, om de gewenste kooktijd te selecteren, op het symbool L.
- De activering van de kookzones werkt op de gebruikelijke wijze.
- De Tipp-knop kan altijd opnieuw geplaatst worden op de kookplaat.

Programmeren van de kookplaat

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

De kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

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

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

Aanwijzingen

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

De kookzone afstellen

De gewenste vermogensstand afstellen met de Tipp-knop.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

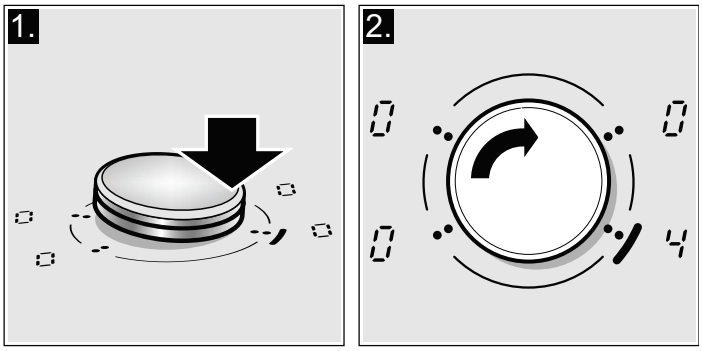
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

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

De vermogensstand selecteren

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de kookzone. Kantel hiertoe de Tipp-knop naar de gewenste kookzone.
2. Draai, binnen de volgende 5 seconden, de Tipp-knop tot op de visuele indicator de gewenste vermogensstand gaat branden.



De kookzone is ingeschakeld.

Wijzigen van de vermogensstand

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

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en draai de Tipp-knop tot 0 getoond wordt. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

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

Kooktabel

In de volgende tabel worden enkele voorbeelden gegeven.

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

De kookstanden beïnvloeden het kookresultaat.

Roer puree, gebonden soep en dikke sauzen af en toe om.

Gebruik de kookstand 9 als u begint te koken.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, chocoladeglazuur, boter, honing	1-1.	-
Gelatine	1-1.	-
Opwarmen en warm houden		
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes opgewarmd in water**	3-4	-
Ontdooien en verwarmen		
Diepvriesspinazie	2.–3.	5-15 min.
Diepvriesgoulash	2.–3.	20-30 min.
Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken		
Aardappel-gehaktballen	4.–5.*	20-30 min.
Vis	4 -5*	10-15 min.
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4	8-12 min.

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Koken, stomen, sauteren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min.
Rijstpap	2-3	25-35 min.
Aardappelen in de schil	4-5	25-30 min.
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min.
Pasta.	6 -7*	6-10 min.
Eenpansgericht, soep	3.–4.	15-60 min.
Groente	2.–3.	10-20 min.
Diepvriesgroenten	3.–4.	7-20 min.
Koken met de snelkookpan	4.–5.	-
Sudderen		
Rollade	4-5	50-60 min.
Stoofschotel	4-5	60-100 min.
Goulash	3.–4.	50-60 min.
Braden**		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min.
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min.
Koteletten, al dan niet gepaneerd	6-7	8-12 min.
Biefstuk (3 cm dikte)	7-8	8-12 min.
Borst (2 cm dikte)	5-6	10-20 min.
Diepvriesborst	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Gepaneerde diepvriesvis, bv. vissticks	6-7	8-12 min.
Garnalen en steurgarnalen	7-8	4-10 min.
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	een portie na de andere frituren
Omelet	3.–4.	een portie na de andere frituren
Gebakken eieren	5-6	3-6 min.
Frituren** (150-200g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bv. patat, kipnuggets	8-9	een portie na de andere frituren
Diepvrieskroketten	7-8	
Gehaktballen	7-8	
Vlees, bijv., stukjes kip	6-7	
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	
Groenten, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7	
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5	

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Kinderslot

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

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: houd het symbool gedurende circa 3 seconden ingedrukt. De indicator gaat gedurende 10 seconden branden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: houd het symbool gedurende circa 3 seconden ingedrukt. De blokkering is gedeactiveerd.

Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen

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

Activeren en deactiveren

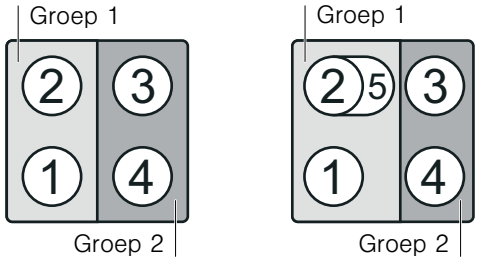
Zie paragraaf “Standaardinstellingen".

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller verhit worden dan wanneer de kookstand 9 gebruikt wordt.

Gebruiksbeperkingen

Deze functie is beschikbaar in alle kookzones, mits de andere zone van dezelfde groep niet in werking in, (zie afbeelding). Zo niet , dan knipperen op de visuele indicator van de geselecteerde kookzone P en 9; vervolgens wordt de vermogensstand automatisch afgesteld 9.



Activeren

1. Selecteer de kookzone met de Tipp-knop.

2. Druk op het symbool P.

De functie is nu geactiveerd.

Deactiveren

1. Selecteer de kookzone met de Tipp-knop.

2. Druk op het symbool P.

De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.

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

Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

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

Een kookzone automatisch uitschakelen

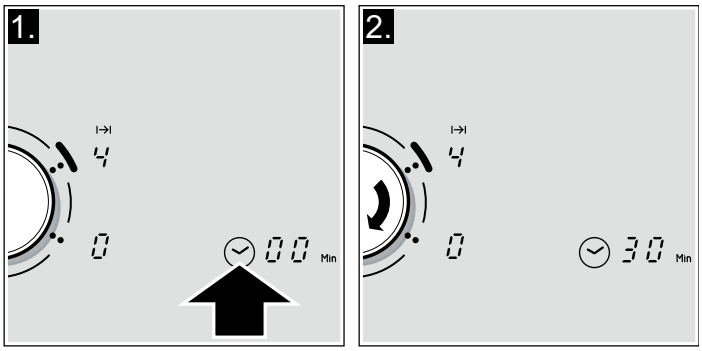
Voer de kooktijd voor de gewenste kookzone in. De zone gaat automatisch uit na het verstrijken van de tijd.

Zo wordt dit geprogrammeerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de kookzone met de Tipp-knop.

2. Druk op het symbool ⏲. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00. Selecteer de gewenste kooktijd met de Tipp-knop.



Na enkele seconden begint de kooktijd te lopen.

Na het verstrijken van de tijd

De zone gaat uit. Er klinkt een waarschuwingssignaal, op de kookzone verschijnt 0 en op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00 gedurende een minuut. De indicator I→I van de kookzone knippert. Druk op een willekeurig symbool, de indicators gaan uit en het akoestisch signaal stopt.

De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de kookzone door de Tipp-knop te kantelen. Druk op het symbool ⏲ en wijzig vervolgens de kooktijd met de Tipp-knop of pas hem aan met 00.

Aanwijzingen

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

automatische timer

Met deze functie kan een kooktijd voor alle kookzones ingesteld worden. Na het inschakelen van een kookzone, begint de ingestelde tijd te lopen. De kookzone zal automatisch uitschakelen als de kooktijd verstreken is.

De instructies over de activering van de timer vindt u in het hoofdstuk "Basisinstellingen".

Aanwijzing: De kooktijd van een kookzone kan gewijzigd of geannuleerd worden:

Selecteer de kookzone met de Tipp-knop. Druk op het symbool ⏲ en wijzig de kooktijd met de Tipp-knop, of pas hem aan met 00.

De kookwekker

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

Zo wordt dit geprogrammeerd

Geen kookzone dient te zijn geselecteerd.

1. Druk op het symbool ⏲, op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00.
2. Selecteer de gewenste tijd met de Tipp-knop.

Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal gedurende een minuut. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt 00 en de indicator 🔔 knippert. Druk op een willekeurig symbool, de indicators gaan uit en het akoestisch signaal stopt.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk op het symbool ⏲ en wijzig de tijd met de Tipp-knop, of pas hem aan met 00.

Warmhoudfunctie

Deze functie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warmhouden van voedsel.

Activeren

1. Selecteer de gewenste kookzone met de Tipp-knop.
2. Druk binnen de volgende 5 seconden op het symbool L.
   De indicator L gaat branden.

De warmhoudfunctie is nu geactiveerd.

Deactiveren

1. Selecteer de gewenste kookzone met de Tipp-knop.
2. Druk op het symbool L.
   De indicator L verdwijnt.

Na 5 seconden wordt de kookzone uitgeschakeld en verschijnt de restwarmte-indicator.

Automatische tijdslimiet

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

De kookzone wordt niet meer verhit. De visuele indicator van de kookzone knippert afwisselend F en 8.

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

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

Bescherming bij reiniging

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

Om dit te vermijden, is de kookplaat voorzien van een beschermingsfunctie bij reiniging. Druk op het symbool 🧽. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd gedurende 35 seconden. Nu kan het oppervlak van het bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

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

Basisinstellingen

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

Indicator	Functie
c 1	**Kinderslot**
	0 Gedeactiveerd.*
	1 Geactiveerd.

*Fabrieksinstelling

Indicator	Functie
c2	**Akoestische signalen**
	0 De meeste signalen zijn gedeactiveerd.
	1 Sommige signalen zijn gedeactiveerd.
	2 Alle signalen zijn geactiveerd.*
c5	**Automatische timer**
	0 Uitgeschakeld.*
	1-99 Tijd van de automatische uitschakeling
c6	**Duur van het geluidssignaal van de timerfunctie**
	1 10 seconden.
	2 30 seconden.
	3 1 minuut.*
c7	**Functie Power-Management**
	0 = Gedeactiveerd.*
	1 = 1000 W minimumvermogen.
	1. = 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 of 9. = maximumvermogen van de plaat.
c8	**Werking zonder Tipp-Pad**
	0 Gedeactiveerd.
	1 Geactiveerd*.
c0	**Terugkeren naar de standaardinstellingen**
	0 Persoonlijke instellingen.*
	1 Terugkeren naar de fabrieksinstellingen.

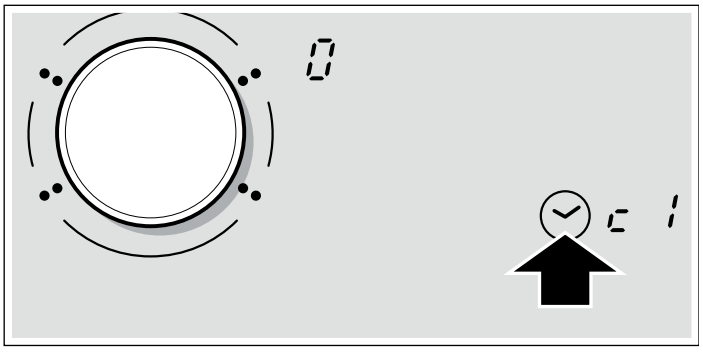
*Fabrieksinstelling

Toegang tot de basisinstellingen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.

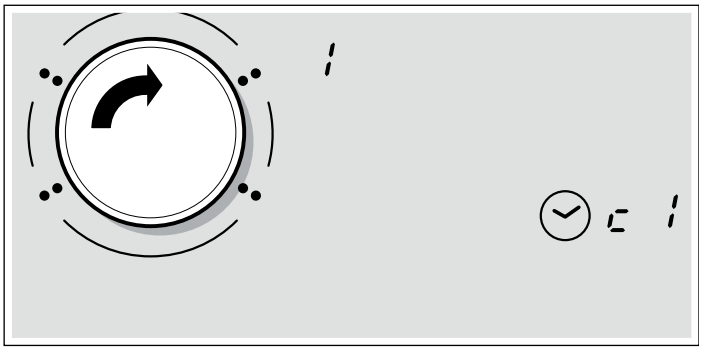
2. Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool ⏲ gedurende 3 seconden.



Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt c 1 en op de visuele indicator van de kookzone 0.

3. Druk verschillende keren op het symbool ⏲ tot op de visuele indicator van de timerfunctie de indicator van de gewenste functie getoond wordt.

4. Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de Tipp-knop.



5. Houd het symbool ⏲ nogmaals gedurende meer dan 3 seconden ingedrukt.

De instellingen zijn op de juiste wijze opgeslagen.

Afsluiten

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

Onderhoud en reiniging

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

Kookplaat

Reiniging

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

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

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddel
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

Glasschraper

Verwijder hardnekkig vuil met een glasschraper.

1. Verwijder het beschermkapje van de schraper
2. Maak het oppervlak van de kookplaat met het mesje schoon.

Maak het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper schoon, er kunnen anders krassen op komen.

⚠ Risico op verwondingen!

Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mesje als het niet gebruikt wordt. Vervang het mesje onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Volg de raadgevingen en waarschuwingen op de verpakking op.

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Tipp-knop

Het wordt aanbevolen lauwwarm water en een beetje zeep te gebruiken voor het reinigen van de Tipp-knop. Gebruik geen bijtende noch corrosieve reinigingsmiddelen. Reinig de Tipp-knop in de vaatwasser of in waswater. Zo niet, dan kan deze beschadigd worden.

Repareren van storingen

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

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
E knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
Er + nummer / d + nummer / E + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Koppel de kookplaat af van het net. Wacht circa 30 seconden en sluit ze opnieuw aan.*
Er38	De bedieningsknop is gesleept in plaats van gekanteld naar de gewenste kookzone.	Wacht enkele seconden, schakel de plaat en de kookzone vervolgens op de juiste wijze opnieuw in.
F0 / F9	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Koppel de kookplaat af van het net. Wacht circa 30 seconden en sluit ze opnieuw aan.*
F2	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*
F4	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	

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

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Indicator	Storing	Maatregel
U 1	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
U2 / U3	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat terug aan.

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

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

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

Een diep gezoem zoals in een transformator

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

Een laag fluitend geluid

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

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingsvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de bereidingswijze kunnen variëren.

Hoge fluitende geluiden

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

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die steeds als de temperatuur wordt vastgesteld door middel van de verschillende kookstanden gaat werken. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 020 430 3 440

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.

fr Table des matières

Conseils et avertissements de sécurité ... 28
Consignes de sécurité ... 28
Causes des dommages ... 29
Protection de l'environnement ... 29
Elimination des déchets en respectant l'environnement ... 29
Conseils pour économiser de l'énergie ... 29
La cuisson par induction ... 29
Avantages de la cuisson par induction ... 29
Récipients appropriés ... 29
Se familiariser avec l'appareil ... 30
Le bandeau de commande ... 30
Les zones de cuisson ... 31
Indicateur de chaleur résiduelle ... 31
Commandes rotatives ... 31
Retirer le bouton de commande rotatif ... 31
Conserver le bouton de commande rotatif. ... 31
Mode urgence ... 31
Programmer la plaque de cuisson ... 32
Éteindre et allumer la plaque de cuisson ... 32
Régler la zone de cuisson ... 32
Tableau de cuisson ... 32
Sécurité-enfants ... 33
Activer et désactiver la sécurité-enfants ... 33
Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente ... 33
Fonction Powerboost ... 34
Restrictions d'utilisation ... 34
Activer ... 34
Désactiver ... 34
Fonction Programmation du temps ... 34
Éteindre automatiquement une zone de cuisson ... 34
Minuteur automatique ... 34
La minuterie ... 35
Fonction Maintenir au chaud ... 35
Activer ... 35
Désactiver ... 35
Limitation de temps automatique ... 35
Protection de nettoyage ... 35
Réglages de base ... 35
Accéder aux réglages de base ... 36
Soins et nettoyage ... 37
Plaque de cuisson ... 37
Cadre de la plaque de cuisson ... 37
Bouton de commande rotatif ... 37
Réparer d'éventuelles pannes ... 37
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil ... 38
Service après-vente ... 38

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

⚠ Conseils et avertissements de sécurité

Lire attentivement ces instructions. L'appareil pourra seulement être correctement manipulé à ce moment-là.

Conserver les notices d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui aussi la documentation de l'appareil.

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

Consignes de sécurité

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. N'utiliser la plaque de cuisson que pour l'élaboration d'aliments. Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas rester sans surveillance.

Manipulation en toute sécurité

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile et matière grasse trop chaudes

Danger d'incendie !

L'huile et la matière grasse trop chaudes s'enflamment rapidement. Ne pas laisser d'huile ou de matière grasse chauffer trop longtemps sans surveillance. Si l'huile et la matière grasse venaient à s'enflammer, ne pas éteindre avec de l'eau. Eteindre les flammes avec un couvercle ou une assiette. Eteindre la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain-marie

Le bain-marie permet de cuire un aliment dans une casserole, elle-même immergée dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, en cuisant grâce à l'eau chaude et non directement par la chaleur de la zone de cuisson. En cuisinant des aliments au bain-marie, il faut éviter que les conserves, bouteilles en verre ou autre matériel reposent à même la base du récipient contenant de l'eau, pour éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient en raison du réchauffage de la zone de cuisson.

Plaque de cuisson chaude

Risque de brûlures !

Ne pas toucher les zones de cuisson chaudes. Tenir les enfants éloignés de la plaque de cuisson.

Risque d'incendie !

- Ne jamais poser d'objets inflammables sur la plaque de cuisson
- Ne jamais conserver d'objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs sous la plaque de cuisson.

Bases des récipients et zones de cuisson humides

Risque de lésions !

En cas de présence de liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, il peut se produire une pression de vapeur. Le récipient risque alors de sauter. Maintenir toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissures sur la plaque de cuisson

Risque de décharge électrique !

Déconnecter l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.

Contacter le Service technique.

La zone de cuisson chauffe, mais le voyant ne fonctionne pas

Risque de brûlures !

Eteindre la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas. Contacter le Service technique.

La plaque de cuisson s'éteint

Risque d'incendie !

Si la plaque de cuisson s'éteint automatiquement et condamne son utilisation, elle risque ensuite de s'allumer d'elle-même. Afin d'éviter ce scénario, la plaque de cuisson doit être déconnectée du réseau électrique. Contacter le service après-vente.

Ne pas placer d'objets métalliques sur la plaque d'induction

Risque de brûlures !

Ne pas laisser de couteaux, fourchettes, cuillers, couvercles ou autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Ils risquent de chauffer très rapidement.

Attention au ventilateur

Risque de fuite !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans la partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou de papiers. En étant absorbés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Attention !

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

Réparations inadéquates

Risque de décharge électrique !

Les réparations non appropriées sont dangereuses. Débrancher l'appareil s'il est défectueux. Contacter le Service technique. Les réparations et le remplacement de câbles de connexion défectueux ne peuvent être entrepris que par le personnel du Service technique dûment formé.

Attention !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100 % des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

Eteindre la plaque de cuisson

Après chaque utilisation, toujours éteindre la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement en raison d'un manque de récipient.

Causes des dommages

Attention !

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

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

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

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage en respectant l'environnement.

Elimination des déchets en respectant l'environnement



Cet appareil est identifié conformément à la Directive sur les Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen

Conseils pour économiser de l'énergie

- Poser toujours le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.
- Utiliser des récipients dont la base est épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient. Si le diamètre du récipient ne concorde pas avec la zone de cuisson, il est préférable que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, la moitié de l'énergie se perd. Observer : Si le fabriquant a indiqué le diamètre maximum du récipient.
- Choisir des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments qui vont être préparés. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Cuire avec peu d'eau. Ainsi, l'énergie est économisée et les vitamines et minéraux des légumes sont conservés.
- Sélectionner un niveau de puissance plus faible.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

- acier émaillé
- fonte
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.

Récipients spéciaux pour la cuisine par induction

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifier le diamètre, car cela pourrait à la fois avoir une influence sur la détection du récipient et sur les résultats de cuisson.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques de la base du récipient

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

Absence de récipient ou taille non adaptée

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

Récipients vides ou à fond mince

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

Détection d'un récipient

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

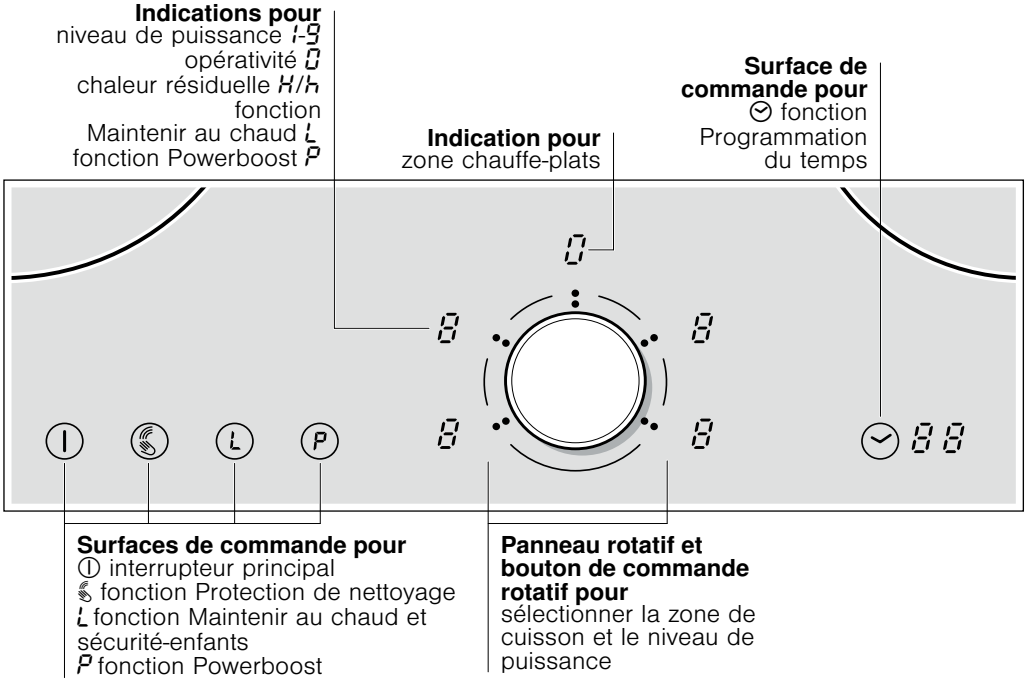
Zone de cuisson double ou triple

Ces zones peuvent accueillir des récipients de différentes tailles. Selon le matériel et les propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, en activant seulement la zone simple ou en totalité et en alimentant la puissance adéquate pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Ces instructions d'utilisation peuvent s'appliquer à différentes plaques de cuisson. A la *page 2* figure une vue générale des modèles avec des informations sur les mesures.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

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

Remarques

- Les réglages ne sont pas affectés si l'on appuie sur plusieurs touches simultanément. Cela permet de nettoyer la zone de programmation dans le cas où des aliments déborderaient.
- Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
◯ Zone de cuisson simple	Utiliser un récipient de taille appropriée.
⌀ Zone de grill	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
⌀ Zone chauffe-plats résistive*	Activer : Incliner la commande vers la zone chauffe-plats, le voyant indique 1.
	Désactiver : Incliner à nouveau la commande vers la zone chauffe-plats, le voyant indique 0.*

* L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».

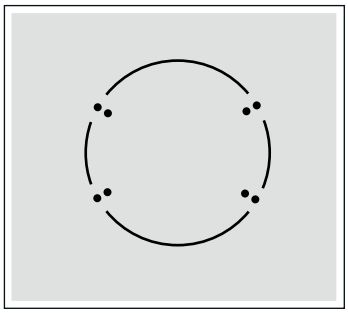
Indicateur de chaleur résiduelle

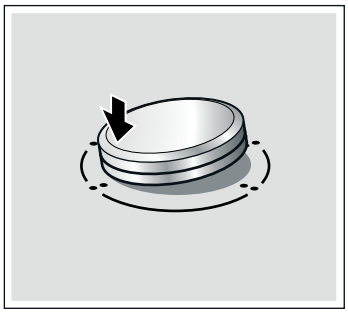
La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Eviter de toucher la zone de cuisson qui montre cette indication.

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

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

Commandes rotatives





Le panneau rotatif est la zone de programmation où peuvent être sélectionnés les zones de cuisson et les niveaux de puissance à l'aide du bouton de commande rotatif. Dans la zone du panneau rotatif, le bouton de commande rotatif se centre automatiquement.

Le bouton de commande rotatif est magnétique et se pose sur le panneau rotatif. En inclinant le bouton de commande rotatif, la zone de cuisson correspondante s'active. En tournant le panneau rotatif, on sélectionne le niveau de puissance.

Quand le bouton de commande rotatif est positionné, il se pourrait qu'il ne soit pas parfaitement centré par rapport à la sérigraphie qui limite la zone du panneau rotatif. Vous pouvez essayer de centrer le bouton de commande rotatif en le bougeant légèrement autour de sa position de repos.

Remarque : Même si le bouton de commande n'est pas bien centré, cela n'affecte d'aucune manière le fonctionnement correct du bouton de commande rotatif.

Retirer le bouton de commande rotatif

Pour faciliter le nettoyage, le bouton de commande rotatif peut être retiré.

Le bouton de commande rotatif peut être retiré même si la zone de cuisson est en train de fonctionner. Toutes les zones de cuisson s'éteignent après 3 secondes.

⚠ Danger d'incendie !

Si pendant ces 3 secondes un objet métallique est déposé sur le panneau rotatif, la table de cuisson peut continuer à chauffer. Il faut donc toujours éteindre la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal.

Conserver le bouton de commande rotatif.

À l'intérieur du bouton de commande rotatif se trouve un puissant aimant. Ne pas approcher le bouton de commande rotatif de supports magnétiques contenant des données, comme des cartes vidéo, des disquettes, des cartes de crédit et des cartes à bande magnétique. Vous risquez de les endommager.

De même, il peut se produire des interférences sur les postes de télévision et moniteurs.

⚠ Pour les personnes portant des implants électroniques, par exemple, des régulateurs cardiaques, des pompes à insuline !

Il est possible que les implants soient affectés par les champs magnétiques.

Ne mettez donc jamais le bouton de commande rotatif dans les poches des vêtements. La distance minimum par rapport au régulateur cardiaque doit être de 10 cm.

Remarque : Le bouton de commande rotatif est magnétique. Les particules métalliques qui adhèrent à la base peuvent rayer la surface de la plaque de cuisson. Toujours bien nettoyer le bouton de commande rotatif.

Mode urgence

La plaque de cuisson peut aussi fonctionner sans le bouton de commande rotatif :

1. Allumer la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Pendant les 5 secondes suivantes, appuyer en même temps sur les symboles L et ⏲. Un signal sonore retentit.
3. Appuyer plusieurs fois sur le symbole ⏳ jusqu'à ce que le voyant s'allume sur la zone de cuisson souhaitée.
4. Puis appuyer plusieurs fois sur le symbole L afin de sélectionner le niveau de puissance souhaité.

La zone de cuisson est allumée.

Remarques

- La fonction Programmation du temps peut être activée comme d'habitude. Pour sélectionner le temps de cuisson souhaité, appuyer sur le symbole L .
- L'activation des zones de cuisson fonctionne comme d'habitude.
- Le bouton de commande rotatif peut être replacé sur la plaque de cuisson à n'importe quel moment..

Programmer la plaque de cuisson

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

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

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

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

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

Remarques

- La plaque de cuisson est automatiquement déconnectée quand toutes les zones de cuisson restent éteintes plus de 15 secondes.
- Les réglages sont mémorisés pendant les 4 premières secondes après la déconnexion de la plaque. Si la plaque de cuisson est à nouveau allumée pendant ce laps de temps, les réglages antérieurs sont appliqués.

Régler la zone de cuisson

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

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

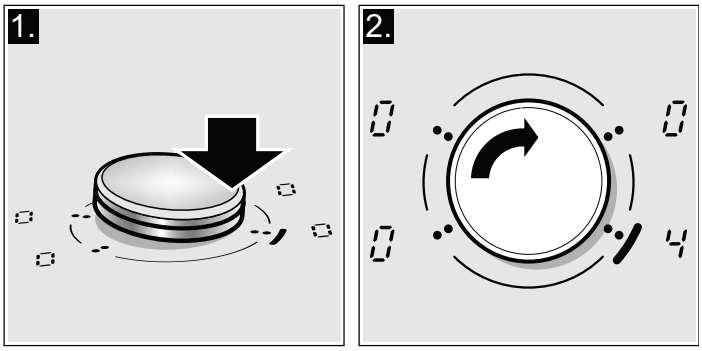
Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

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

Sélectionner le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner la zone de cuisson. Pour cela, incliner le bouton de commande rotatif vers la zone de cuisson souhaitée.
2. Dans les 5 secondes suivantes, tourner le bouton de commande rotatif jusqu'à ce que le voyant indique le niveau de puissance souhaité.



La zone de cuisson est allumée.

Modifier le niveau de puissance

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

Éteindre la zone de cuisson

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

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

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

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

Les niveaux de puissance influent sur le résultat de la cuisson.

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

Utiliser le niveau de puissance 9 pour le début de cuisson.

	Position de mijotage	**Durée de mijotage en minutes**
Faire fondre		
Chocolat, nappe de chocolat, beurre, miel	1-1.	-
Gélatine	1-1.	-
Réchauffer et maintenir chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses réchauffées à l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Epinards surgelés	2.–3.	5–15 min.
Goulasch surgelé	2.–3.	20–30 min.
Cuire à feu doux, porter à ébullition à feu doux		
Boulettes de pommes de terre	4.–5.*	20–30 min.
Poisson	4 -5*	10–15 min.
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8–12 min.

* Mijoter sans couvercle

** Sans couvercle

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15–30 min.
Riz au lait	2-3	25–35 min.
Pommes de terre non pelées	4-5	25–30 min.
Pommes de terre pelées et salées	4-5	15–25 min.
Pâtes	6 -7*	6–10 min.
Ragoût, soupes	3.–4.	15–60 min.
Légumes	2.–3.	10–20 min.
Légumes, surgelés	3.–4.	7–20 min.
Ragoût avec cocotte-minute	4.–5.	-
Cuire à l'étouffée		
Rouleau à la viande	4-5	50–60 min.
Estouffade	4-5	60–100 min.
Goulasch	3.–4.	50–60 min.
Rôtir**		
Filets, nature ou panés	6-7	6–10 min.
Filets surgelés	6-7	8–12 min.
Côtes, nature ou panées	6-7	8–12 min.
Bifsteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8–12 min.
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	10–20 min.
Blanc de poulet, surgelé	5-6	10–30 min.
Poisson et filet de poisson, au naturel	5-6	8–20 min.
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8–20 min.
Poisson pané surgelé, par exemple bâtonnets de poisson	6-7	8–12 min.
Gambas et crevettes	7-8	4–10 min.
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6–10 min.
Crêpes	6-7	frire une portion après l'autre
Omelettes	3.–4.	frire une portion après l'autre
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
Frire** (150-200g une portion après l'autre dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex., pommmes de terre frites, nuggets de poulet	8-9	Faire frire une portion après l'autre
Croquettes surgelées	7-8	
Boulettes de viande	7-8	
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignets	6-7	
Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex., champignons	6-7	
Pâtisserie, par ex., beignets, fruits en beignets	4-5	

* Mijoter sans couvercle

** Sans couvercle

Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

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

Désactiver : appuyer sur le symbole pendant env. 3 secondes. Le blocage a été désactivé.

Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente

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

Activer et désactiver

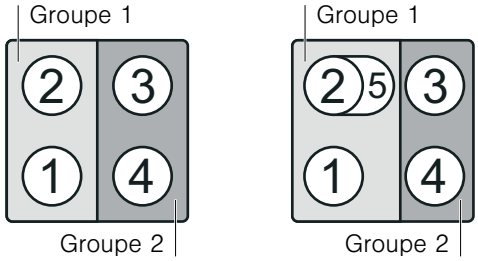
Voir chapitres "Réglages de base".

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de réchauffer les aliments plus rapidement qu'en utilisant le niveau de puissance 9.

Restrictions d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en fonctionnement, (cf. image). Autrement P et 9 clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée; le niveau de puissance s'ajustera automatiquement 9.



Activer

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du bouton de commande rotatif.
2. Appuyer sur le symbole P.

La fonction est alors activée.

Désactiver

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du bouton de commande rotatif.
2. Appuyer sur le symbole P.

La fonction Powerboost est alors désactivée.

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

Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

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

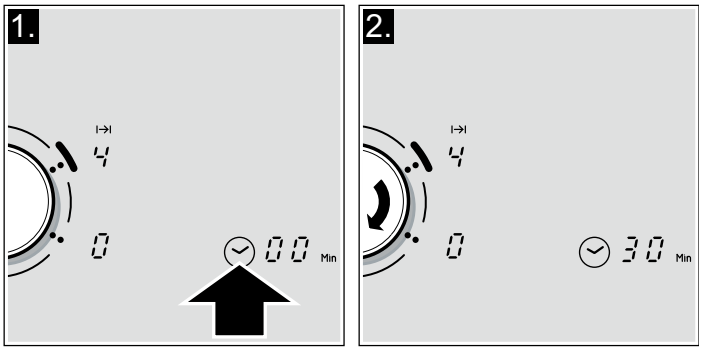
Éteindre automatiquement une zone de cuisson

Saisir le temps de cuisson pour la zone de cuisson souhaitée. La zone s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.

La programmation s'effectue de la façon suivante

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du bouton de commande rotatif.
2. Appuyer sur le symbole ⏲. Le voyant de la fonction Programmation du temps affiche 00. Sélectionner le temps de cuisson à l'aide du bouton de commande rotatif.



Au bout de quelques secondes, le temps de cuisson commence à défiler.

Quand le temps s'est écoulé

La zone s'éteint. Un signal d'avertissement retentit et la zone de cuisson affiche 0 et le voyant de la fonction Programmation du temps indique 00 pendant une minute. L'indicateur I→I de la zone de cuisson clignote. Appuyer sur n'importe quel symbole, les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Modifier ou annuler le temps

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

Remarques

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

Minuteur automatique

Grâce à cette fonction, il est possible de sélectionner un temps de cuisson pour toutes les zones de cuisson. Après avoir allumé une zone de cuisson, le temps sélectionné va défiler. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé.

Les instructions indiquant comment activer le minuteur figurent au chapitre "Réglages de base".

Remarque : Il est possible de modifier ou d'annuler le temps de cuisson d'une zone :

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

La minuterie

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

Programmation

Aucune zone de cuisson ne doit être sélectionnée.

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

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

Quand le temps s'est écoulé

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

Modifier ou annuler le temps

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

Fonction Maintenir au chaud

Cette fonction est appropriée pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir les aliments au chaud.

Activer

1. Sélectionner la zone de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de commande rotatif.
2. Dans les 5 secondes suivantes, appuyer sur le symbole L.
   L'indicateur L s'allume.

La fonction Maintenir au chaud est alors activée.

Désactiver

1. Sélectionner la zone de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de commande rotatif.
2. Appuyer sur le symbole L.
   L'indicateur L disparaît.

Après 5 secondes, la zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Limitation de temps automatique

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

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

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

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

Protection de nettoyage

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

Pour éviter cela, la plaque de cuisson dispose d'une fonction de protection de nettoyage. Appuyer sur le symbole 🧽. Un signal sonore retentit. Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes environ. Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

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

Réglages de base

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

Indicateur	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants permanente**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.

*Réglage d'usine

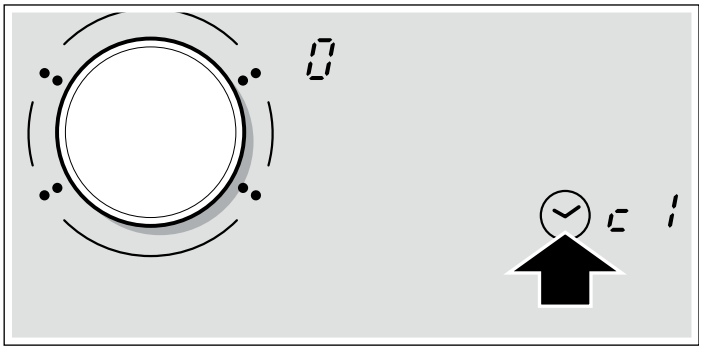
Indicateur	Fonction
c2	**Signaux sonores**
	0 La plupart des signaux désactivés.
	1 Certains signaux désactivés.
	2 Tous les signaux activés.*
c5	**Minuteur automatique**
	0 Éteint.*
	1-99 Temps de déconnexion automatique
c6	**Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps**
	1 10 secondes.
	2 30 secondes.
	3 1 minute.*
c7	**Fonction Power - Management**
	0 = Désactivée.*
	1 = 1000 W. puissance minimum.
	1. = 1500 W.
	2 = 2000 W.
	...
	9 ou 9. = puissance maximum de la plaque.
c8	**Fonctionnement sans panneau rotatif**
	0 Désactivé.
	1 Activé
c0	**Rétablir les réglages par défaut**
	0 Réglages personnels.*
	1 Rétablir les réglages d'usine.

*Réglage d'usine

Accéder aux réglages de base

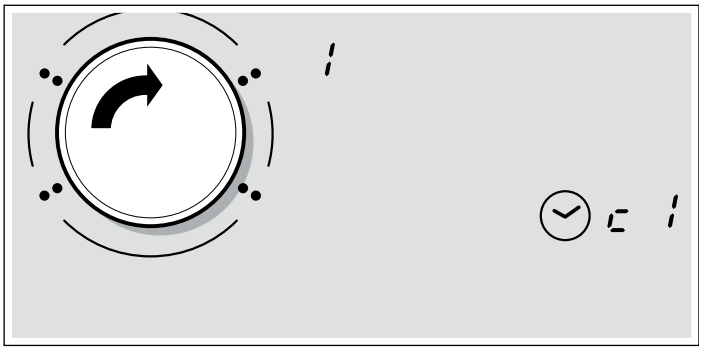
La plaque de cuisson doit être éteinte.

1. Allumer la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyer sur le symbole ⏲ pendant 3 secondes.



Le voyant de la fonction Programmation du temps indique c 1 et le voyant de la zone de cuisson indique 0.

3. Appuyer plusieurs fois sur le symbole ⏲ jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction souhaitée s'affiche à gauche de l'écran.
4. Sélectionner ensuite la valeur souhaitée à l'aide du bouton de commande rotatif.



5. Appuyer à nouveau sur le symbole ⏲ pendant plus de 3 secondes .

Les réglages auront été correctement enregistrés.

Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Soins et nettoyage

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

Plaque de cuisson

Nettoyage

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

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

Ne jamais utiliser :

- Des produits abrasifs
- Des nettoyeurs agressifs comme des sprays pour le four et des détachants
- Des éponges qui rayent
- Des nettoyeurs à haute pression ou machines à vapeur

Grattoir pour verre

Eliminer les saletés résistantes avec un grattoir pour verre.

1. Retirer la sûreté du grattoir

2. Nettoyer la surface de la plaque de cuisson avec la lame.

Ne pas nettoyer la plaque de cuisson avec l'étui du grattoir, car la surface pourrait se rayer.

⚠ Risque de lésions !

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

Soins

Appliquer un additif pour la conservation et la protection de la plaque de cuisson. Suivre les conseils et les avertissements qui figurent sur l'emballage.

Cadre de la plaque de cuisson

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

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

Bouton de commande rotatif

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

Réparer d'éventuelles pannes

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

Indicateur	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été coupée.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	Le branchement de l'appareil n'est pas conforme au schéma de branchements.	Vérifier si l'appareil a été raccordé suivant le schéma de branchements.
	Panne dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre la panne, prévenir le Service technique.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
Er + numéro / d + numéro / U + numéro	Panne du système électronique.	Déconnecter la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
Er38	Au lieu d'être inclinée, la commande a été tirée vers la zone de cuisson souhaitée.	Attendre quelques secondes, puis rebrancher la plaque et la zone de cuisson correctement.
F0 / F9	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Déconnecter la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
F2	Le système électronique a surchauffé et a éteint la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
F4	Le système électronique a surchauffé et a éteint toutes les zones de cuisson.	

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

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Indicateur	Panne	Mesure
U1	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
U2 / U3	La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger votre table.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis la reconnecter.

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

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

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

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

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

Un sifflement grave

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

Un crépitement

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

Des sifflements aigus

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

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, elle est dotée d'un ventilateur se mettant en marche selon la température détectée via les niveaux de puissance. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD :

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

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143

FR 0 825 398 210
(0,15 € TTC/mn)

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.

it Indice

Consigli e avvertenze di sicurezza ... 40
Norme per la sicurezza ... 40
Cause dei danni ... 41
Tutela dell'ambiente ... 41
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente ... 41
Consigli in materia di risparmio energetico ... 41
La cottura a induzione ... 42
Vantaggi della cottura a induzione ... 42
Recipienti adeguati ... 42
Familiarizzare con l'apparecchio ... 43
Pannello comandi ... 43
Le zone di cottura ... 43
Spia di calore residuale ... 43
Tipp-Pad e manopola Tipp ... 44
Estrarre la manopola Tipp ... 44
Conservare la manopola Tipp ... 44
Modalità emergenza ... 44
Programmazione del piano di cottura ... 44
Accendere e spegnere il piano di cottura ... 44
Regolare la zona di cottura ... 44
Tabella di cottura ... 45
Sicurezza bambini ... 46
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini ... 46
Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini ... 46
Funzione Powerboost ... 47
Limiti di uso ... 47
Attivazione ... 47
Disattivazione ... 47
Funzione programmazione del tempo ... 47
Spegnimento automatico di una zona di cottura ... 47
Timer automatico ... 47
La suoneria ... 48
Funzione di mantenimento del calore ... 48
Attivazione ... 48
Disattivazione ... 48
Limite automatico di tempo ... 48
Protezione di pulizia ... 48
Impostazioni base ... 48
Accedere alle impostazioni base ... 49
Accorgimenti e pulizia ... 50
Piano di cottura ... 50
Cornice del piano di cottura ... 50
Manopola Tipp ... 50
Riparare i guasti ... 50
Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio ... 51
Servizio di assistenza tecnica ... 51

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

⚠ Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere con attenzione le presenti istruzioni. L'osservanza delle istruzioni garantirà una corretta manipolazione dell'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di trasferimento dell'apparecchio a una terza persona, allegare allo stesso la documentazione corrispondente.

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

Norme per la sicurezza

Questo apparecchio è stato esclusivamente progettato per un utilizzo domestico. Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve rimanere senza sorveglianza.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l'apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Olio e grasso troppo caldi

Pericolo di incendio!

L'olio e il grasso troppo caldi si infiammano rapidamente. Non lasciare l'olio o il grasso surriscaldati senza sorveglianza. Nel caso in cui l'olio o il grasso si dovessero infiammino, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Spegnere le fiamme con un coperchio o un piatto. Spegnere la zona di cottura.

Cottura di alimenti a bagnomaria

La cottura a bagnomaria permette di cuocere gli alimenti in una casseruola che, a sua volta, è immersa in un altro recipiente più grande, contenente acqua. In tal modo, gli alimenti si cuociono per il calore, temperato e costante, proveniente dall'acqua calda e non direttamente dalla zona di cottura. Per cuocere alimenti a bagnomaria, evitare di appoggiare latte, barattoli di vetro o altro materiale direttamente sulla base del recipiente che contiene l'acqua, per evitare la rottura del vetro del piano e del recipiente a causa del surriscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni!

Non toccare le zone di cottura calde. Tenere i bambini lontano dal piano di cottura.

Pericolo di incendio!

- Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura
- Non conservare oggetti infiammabili o recipienti sotto pressione nell'area sottostante al piano di cottura.

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni!

In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione dovuta al vapore. Di conseguenza, il recipiente potrebbe essere sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.

Crepe sul piano di cottura

Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato.

Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicatore visivo non funziona

Pericolo di ustioni!

Spegnere la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

Il piano di cottura si spegne

Pericolo di incendio!

Se il piano di cottura si spegne automaticamente e non può essere utilizzato, successivamente può accendersi da solo. Per evitare che questo succeda, scollegare il piano di cottura dalla rete di alimentazione elettrica. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

Non collocare oggetti metallici sulla piastra a induzione

Pericolo di ustioni!

Non lasciare sul piano di cottura coltelli, forchette, cucchiai, coperchi o altri oggetti metallici che possono riscaldarsi molto rapidamente.

Cura del ventilatore

Pericolo di guasto!

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

Attenzione!

Tra il contenuto del cassetto e l'entrata del ventilatore deve esserci una distanza di almeno 2 cm.

Riparazioni improprie

Pericolo di scariche elettriche!

Le riparazioni improprie sono pericolose. Scollegare l'apparecchio se difettoso. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica. Le riparazione e la sostituzione dei cavi di collegamento difettosi possono essere effettuate solo da personale del Servizio di Assistenza Tecnica debitamente formato.

Attenzione!

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

Spegnere il piano di cottura

Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Cause dei danni

Attenzione!

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

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Collocare sempre sui recipienti il coperchio corrispondente. Se si cucinano gli alimenti senza coperchio, il consumo energetico risulta quadruplicato.
- Utilizzare recipienti con base spessa e piana. Le basi curve comportano un aumento del consumo energetico.
- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. Quest'ultima risulta di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente. Nel caso in cui il diametro del recipiente non corrisponda a quello della zona di cottura, si raccomanda di utilizzare un recipiente dal diametro superiore rispetto alle dimensioni della zona di cottura, in caso contrario, metà dell'energia andrebbe persa. Verificare: che il fabbricante abbia indicato il diametro superiore del recipiente.
- Selezionare recipienti delle dimensioni idonee rispetto alla quantità di alimenti che si intende cucinare. Un recipiente grande riempito a metà consuma un elevato quantitativo di energia.
- Cuocere gli alimenti con poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e, inoltre, si mantengono le vitamine e i minerali della verdura.
- Selezionare il livello di potenza più basso.

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

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

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

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

Recipienti speciali per induzione

Esiste un altro tipo di recipienti speciali per induzione la cui base non è del tutto ferromagnetica. Verificare il diametro, potrebbe influire sul rilevamento del recipiente e sui risultati di cottura.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di:

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

Caratteristiche della base del recipiente

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

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

Rilevamento del recipiente

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

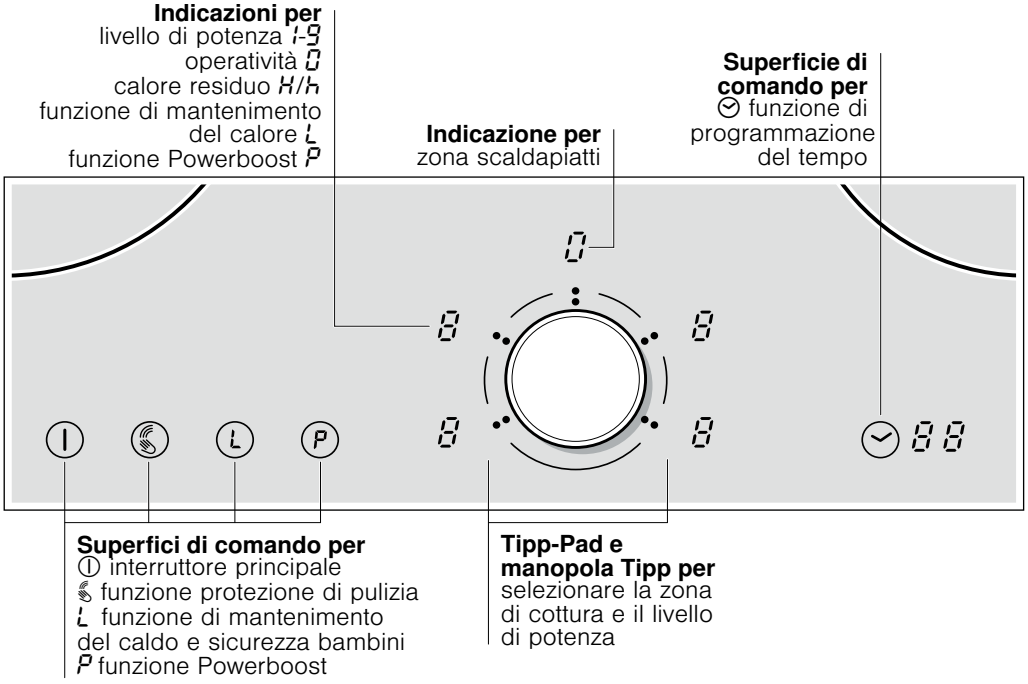
Zona di cottura doppia o tripla

Queste zone possono riconoscere recipienti di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà del recipiente, la zona si adatta automaticamente, attivandosi parzialmente o totalmente ed erogando la potenza necessaria ai migliori risultati di cottura.

Familiarizzare con l'apparecchio

Queste istruzioni per l'uso sono applicabili per diversi piani di cottura. A *pagina 2* è riportata una panoramica dei modelli con le relative misure.

Pannello comandi



Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Premendo diversi simboli contemporaneamente, le impostazioni non vengono modificate. Questo permette di pulire la zona di programmazione in caso di fuoriuscita di alimenti.
- Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
◯ Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.
⌀ Zona arrosto	La zona si accende automaticamente utilizzando un recipiente la cui base sia delle stesse dimensioni della zona esterna.
⬯ Zona scaldapiatti resistiva*	Attivazione: Inclinare la manopola verso la zona scaldapiatti, nell'indicatore visivo viene visualizzato 1.
	Disattivazione: Inclinare nuovamente la manopola verso la zona scaldapiatti, nell'indicatore visivo viene visualizzato 0.*

* La spia del calore residuo si illumina.

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo “Recipienti adeguati”.

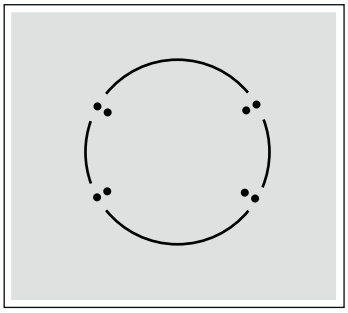
Spia di calore residuale

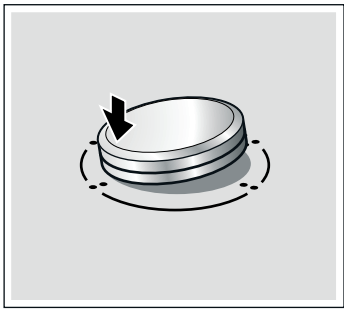
Il piano di cottura è dotato, in ogni zona di cottura, di una spia del calore residuo che segnala quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questa indicazione.

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

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

Tipp-Pad e manopola Tipp





Il Tipp-Pad è la zona di programmazione nella quale si possono selezionare, con la manopola Tipp, le zone di cottura e i livelli di potenza. Nella zona Tipp-Pad, la manopola Tipp viene centrata automaticamente.

La manopola Tipp è magnetica e si appoggia sul Tipp-Pad. Inclinando la manopola Tipp si attiva la zona di cottura corrispondente. Ruotando la manopola Tipp, si seleziona il livello di potenza.

Una volta posizionata, è possibile che la manopola Tipp non resti perfettamente centrata rispetto alla serigrafia che delimita la zona Tipp-Pad. Si può cercare di centrare la manopola Tipp muovendola leggermente attorno alla sua posizione di riposo.

Avvertenza: anche se la manopola Tipp non resta ben centrata, ciò non influisce minimamente sul suo corretto funzionamento.

Estrarre la manopola Tipp

Per facilitare la pulizia, la manopola Tipp può essere rimossa.

La manopola Tipp può essere estratta anche mentre le zone di cottura sono in funzione. Tutte le zone di cottura si spengono dopo 3 secondi.

⚠ Pericolo di incendio!

Se durante questi 3 secondi si deposita un oggetto metallico sul Tipp-Pad, il piano di cottura potrebbe continuare a riscaldare. Pertanto è necessario spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale.

Conservare la manopola Tipp

All'interno della manopola Tipp si trova un potente magnete. Non avvicinare la manopola Tipp a supporti magnetici che contengano dati come videocassette, dischetti, carte di credito e schede a banda magnetica. Potrebbero risultarne danneggiati.

Inoltre si potrebbero verificare interferenze con apparecchi televisivi e monitor.

⚠ Per persone con dispositivi elettronici impiantati quali, ad esempio, pacemaker e pompe per insulina.!

Gli impianti potrebbero essere danneggiati dai campi magnetici.

Pertanto la manopola Tipp non deve mai essere riposta in tasca. La distanza minima dal pacemaker deve essere di 10 cm.

Avvertenza: La manopola Tipp è magnetica. Le particelle metalliche che rimanessero attaccate alla parte inferiore possono rigare la superficie del piano di cottura. Pulire sempre perfettamente la manopola Tipp.

Modalità emergenza

Il piano di cottura può funzionare anche senza la manopola Tipp:

1. Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Nei 5 secondi successivi, premere simultaneamente i simboli e . Viene emesso un segnale acustico.
3. Premere più volte il simbolo fino alla accensione della spia nella zona di cottura desiderata.
4. Successivamente, premere più volte il simbolo per selezionare il livello di potenza desiderato.

La zona di cottura è accesa.

Avvertenze

- La funzione di programmazione del tempo può essere attivata come di consueto. Per selezionare il tempo di cottura desiderato, premere il simbolo .
- L'attivazione delle zone di cottura funziona come di consueto.
- La manopola Tipp può essere ricollocata sul piano di cottura in qualunque momento.

Programmazione del piano di cottura

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

Accendere e spegnere il piano di cottura

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

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

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

Avvertenze

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

Regolare la zona di cottura

Regolare il livello di potenza desiderato con la manopola Tipp.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

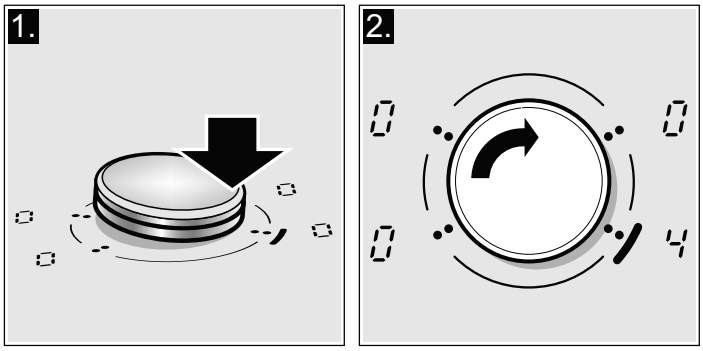
Livello di potenza 9 = potenza massima.

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

Selezionare il livello di potenza

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Selezionare la zona di cottura. Per farlo, inclinare la manopola Tipp verso la zona di cottura desiderata.
2. Nei 5 secondi successivi, ruotare la manopola Tipp fino all'accensione del livello di potenza desiderato nell'indicatore visivo.



La zona di cottura è accesa.

Modificare il livello di potenza

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

Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e ruotare la manopola Tipp fino a visualizzare 0. La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia del calore residuo.

Avvertenza: Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

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

I livelli di potenza influiscono sul risultato di cottura.

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

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

	Livello di cottura a fuoco lento	**Durata della cottura a fuoco lento in minuti**
Fondere		
Cioccolato, cioccolato da copertura, burro, miele	1-1.	-
Gelatina	1-1.	-
Scaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.-3.	5-15 min.
Gulasch surgelato	2.-3.	20-30 min.
Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento		
Polpette di patate	4.-5.*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	2-3	25-35 min.
Patate con la buccia	4-5	25-30 min.
Patate pelate al sale	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Stufato, minestre	3.-4.	15-60 min.
Verdure	2.-3.	10-20 min.
Verdure, surgelati	3.-4.	7-20 min.
Cotti in pentola a pressione	4.-5.	-

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Cuocere a fuoco lento		
Rollato di carne	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	3.-4.	50-60 min.
Arrostire		
Bistecche, al naturale o impanate	6-7	6-10 min.
Bistecche surgelate	6-7	8-12 min.
Braciole, al naturale o impanate	6-7	8-12 min.
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min.
Petto (2 cm di spessore)	5-6	10-20 min.
Petto, surgelato	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min.
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Gamberi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Piatti surgelati, ad es. soffritti	6-7	6-10 min.
Crêpe	6-7	friggere una alla volta
Frittata	3.-4.	friggere una alla volta
Uova fritte	5-6	3-6 min.
Friggere** (150-200g per porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo	8-9	friggere una porzione alla volta
Crocchette surgelate	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. pezzi di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta fritta in pastella	4-5	

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

Sicurezza bambini

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

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

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

Disattivazione: premere sul simbolo per 3 secondi circa. Il blocco viene disattivato.

Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini

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

Attivazione e disattivazione

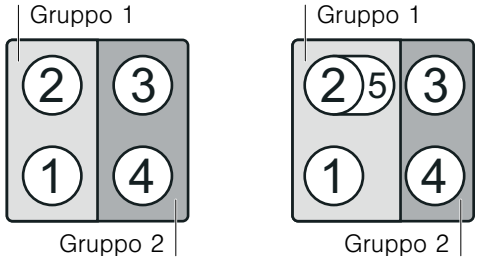
Vedere il paragrafo "Impostazioni di base".

Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare gli alimenti più rapidamente rispetto ai tempi previsti con il livello di potenza 9.

Limiti di uso

Questa funzione è disponibile in tutte le zone di cottura, a condizione che l'altra zona dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine). In caso contrario, nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata lampeggeranno P e 9; successivamente, verrà impostato automaticamente il livello di potenza 9.



Attivazione

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

La funzione è attivata.

Disattivazione

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

In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.

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

Funzione programmazione del tempo

Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:

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

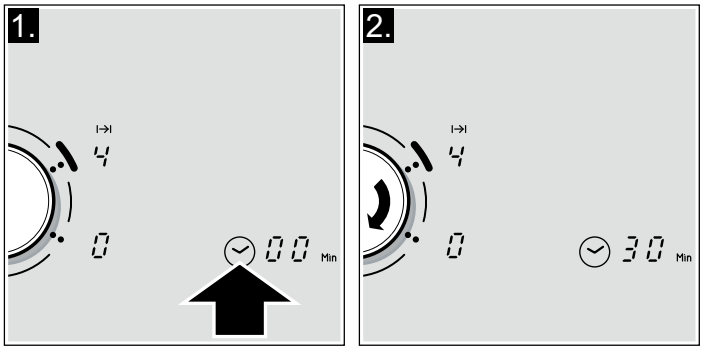
Spegnimento automatico di una zona di cottura

Inserire il tempo di cottura per la zona di cottura desiderata. La zona si spegne automaticamente una volta trascorso il tempo programmato.

Per programmare

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Selezionare la zona di cottura con la manopola Tipp.
2. Premere il simbolo ⏲. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo è visualizzato 00. Selezionare il tempo di cottura desiderato con la manopola Tipp.



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

Una volta trascorso il tempo

la zona si spegne. Viene emesso un segnale acustico, nella zona di cottura viene visualizzato 0 e, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo, viene visualizzato 00 per un minuto. La spia I→I della zona di cottura lampeggia. Premendo qualunque simbolo, le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Modificare o annullare il tempo

Selezionare la zona di cottura inclinando la manopola Tipp. Premere il simbolo ⏲ e, successivamente, modificare il tempo di cottura con la manopola Tipp o impostarlo a 00.

Avvertenze

- Se è stato programmato il tempo di cottura di diverse zone, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato il tempo di cottura più breve. La spia I→I della zona di cottura si illumina.
- Per sapere il tempo di cottura restante di una zona di cottura: selezionare la zona di cottura inclinando la manopola Tipp. Il tempo di cottura viene visualizzato per 5 secondi.
- È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

Timer automatico

Con questa funzione si può selezionare un tempo di cottura per tutte le zone di cottura. Dopo aver acceso una zona di cottura, trascorrerà il tempo selezionato. Una volta terminato il tempo di cottura, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Le istruzioni per l'attivazione del timer sono indicate nel capitolo "Impostazioni di base".

Avvertenza: È possibile modificare o annullare il tempo di cottura di una zona:

Selezionare la zona di cottura con la manopola Tipp. Premere il simbolo ⏲ e modificare il tempo di cottura con la manopola Tipp o impostarlo a 00.

La suoneria

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

Per programmare

Non deve essere selezionata alcuna zona di cottura.

1. Premere il simbolo ⏲, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato 00.
2. Selezionare il tempo desiderato con la manopola Tipp.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Una volta trascorso il tempo

viene emesso un segnale acustico della durata di un minuto. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato 00 e la spia 🔔 lampeggia. Premendo qualunque simbolo, le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Modificare o annullare il tempo

Premere il simbolo ⏲ e modificare il tempo con la manopola Tipp o impostarlo a 00.

Funzione di mantenimento del calore

Questa funzione è ideale per fondere cioccolato o burro e per mantenere caldi gli alimenti.

Attivazione

1. Selezionare con la manopola Tipp la zona di cottura desiderata.
2. Nei 5 secondi successivi, premere il simbolo .
   La spia si illumina.

La funzione di mantenimento del calore è attiva.

Disattivazione

1. Selezionare con la manopola Tipp la zona di cottura desiderata.
2. Premere il simbolo .
   La spia si spegne.

Dopo 5 secondi, la zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia del calore residuo.

Limite automatico di tempo

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

La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano alternativamente F e 8.

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

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

Protezione di pulizia

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

Per evitarlo, il piano di cottura dispone di una funzione di protezione pulizia. Premere il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. Il pannello comandi si blocca per 35 secondi. A questo punto, è possibile pulire la superficie del pannello comandi senza rischiare di modificare le impostazioni.

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

Impostazioni base

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

Spia	Funzione
c 1	**Sicurezza bambini permanente**
	0 Disattivata.*
	1 Attivata.

*Impostazione di fabbrica

Spia	Funzione
c2	**Segnali acustici**
	0 La maggior parte dei segnali disattivata.
	1 Alcuni segnali disattivati.
	2 Tutti i segnali attivati.*
c5	**Timer automatico**
	0 Spento.*
	1-99 Tempo di disconnessione automatica
c6	**Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo**
	1 10 secondi.
	2 30 secondi.
	3 1 minuto.*
c7	**Funzione Power-Management**
	0 = Disattivata.*
	1 = 1000 W potenza minima.
	1. = 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 o 9. = potenza massima del piano di cottura.
c8	**Funzionamento senza Tipp-Pad**
	0 Disattivato.
	1 Attivato.*
c0	**Tornare alle impostazioni predefinite**
	0 Impostazioni personalizzate.*
	1 Tornare alle impostazioni di fabbrica.

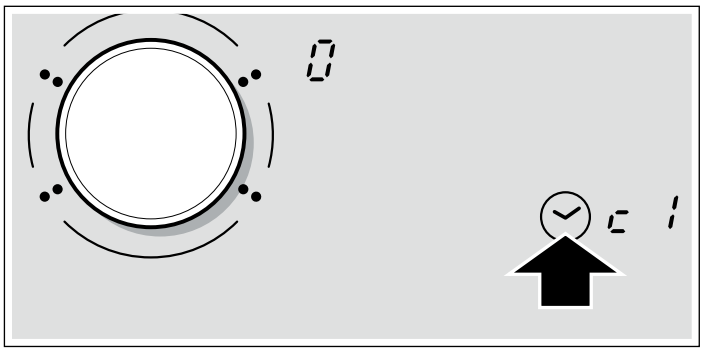
*Impostazione di fabbrica

Accedere alle impostazioni base

Il piano di cottura deve essere spento.

1. Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.

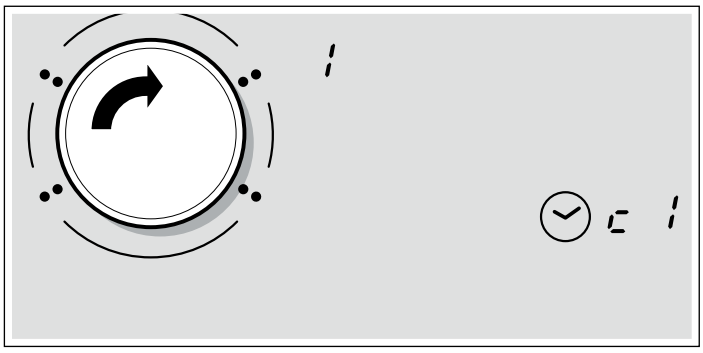
2. Nei 10 secondi successivi, mantenere premuto il simbolo ⏲ per 3 secondi.



Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato c 1 e nell'indicatore visivo della zona di cottura 0.

3. Premere più volte il simbolo ⏲ fino a visualizzare la spia della funzione desiderata nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo.

4. Successivamente, selezionare l'impostazione desiderata con la manopola Tipp.



5. Premere nuovamente il simbolo ⏲ per più di 3 secondi.

Le impostazioni vengono salvate correttamente.

Uscire

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

Accorgimenti e pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

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

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

Non utilizzare mai:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per forni e smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o macchine a vapore

Raschietto per il vetro

Eliminare i residui di sporcizia con il raschietto per il vetro.

1. Togliere la sicurezza del raschietto

2. Pulire la superficie del piano di cottura con la lama.

Prestare attenzione a non pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe risultarne danneggiata.

⚠ Pericolo di lesioni!

La lama è particolarmente affilata. Rischio di danni da taglio. Proteggere la lama in caso di inutilizzo. Sostituire immediatamente la lama in presenza di difetti.

Avvertenze

Applicare un additivo per la conservazione e la protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e istruzioni presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

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

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

Manopola Tipp

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

Riparare i guasti

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

Spia	Guasto	Rimedio
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	Il collegamento dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che il collegamento dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
E lampeggia	Il pannello comandi è umido o è stato poggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
Er + numero / d + numero / E + numero	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
Er38	La manopola è stata tirata invece che ruotata verso la zona di cottura desiderata.	Attendere alcuni secondi, quindi accendere nuovamente il piano e la zona di cottura in modo corretto.
F0 / F9	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente.*

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

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Spia	Guasto	Rimedio
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura.*
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	
U1	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
U2 / U3	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

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

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

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

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

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

Sibilo basso

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

Crepitio

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

Sibili acuti

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

Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che, in base a ogni livello di cottura, entra in funzione in caso di surriscaldamento. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora molto alta.

I rumori sopra descritti sono normali della tecnologia a induzione e non indicano un guasto.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

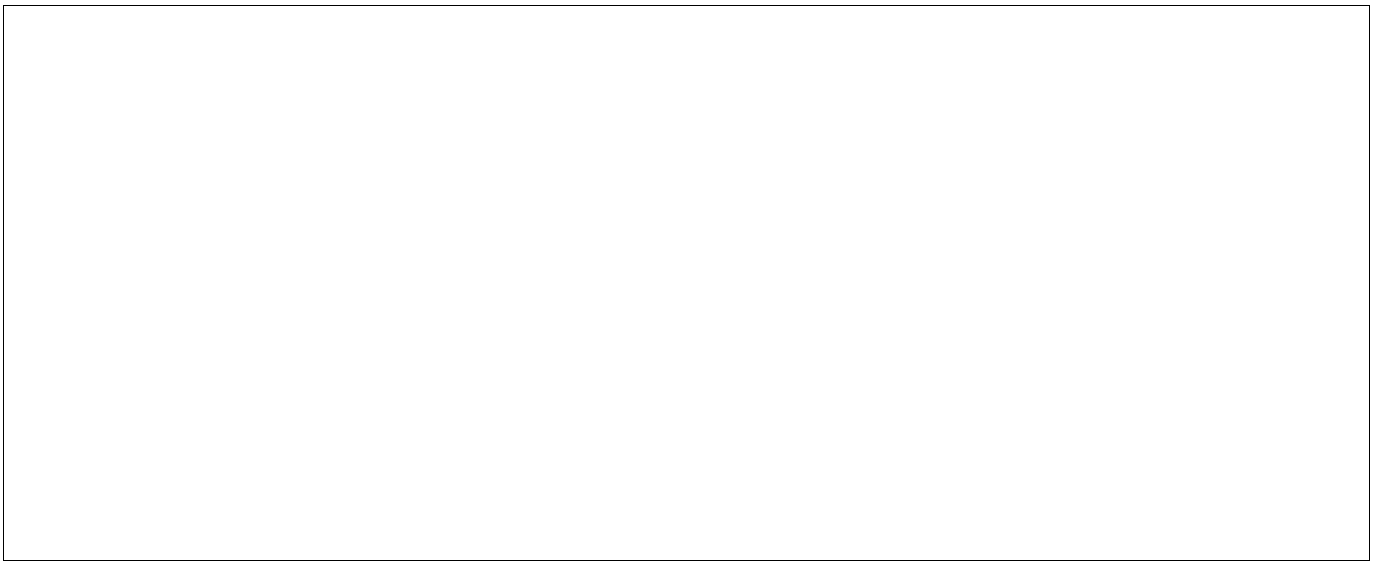
Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde

CH 0848 840 040

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



Neff GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(900928)