



Inductiekookplaat

[nl] Gebruikershandleiding

T58.S2...

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.

Inhoudsopgave

1 Veiligheid ... 2
2 Materiële schade voorkomen ... 4
3 Milieubescherming en besparing ... 5
4 Geschikt kookgerei ... 5
5 Uw apparaat leren kennen ... 7
6 TwistPad® ... 8
7 De Bediening in essentie ... 8
8 FlexZone ... 10
9 PowerMove ... 11
10 Tijdfuncties ... 11
11 PowerBoost ... 12
12 PanBoost ... 12
13 Warmhoudfunctie ... 13
14 Frying Sensor ... 13
15 Kinderslot ... 14
16 Veegbeveiliging ... 15
17 Individuele veiligheidsuitschakeling ... 15
18 Basisinstellingen ... 15
19 Kookgerei-test ... 16
20 Home Connect ... 17
21 Afzuigregeling van het kookveld ... 19
22 Reiniging en onderhoud ... 20
23 Storingen verhelpen ... 21
24 Afvoeren ... 22
25 Conformiteitsverklaring ... 22
26 Servicedienst ... 23
27 Testgerechten ... 23

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.
De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.
Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

Als u een actief, geïmplanteerd medisch apparaat (zoals een pacemaker of defibrillator) draagt, ga dan bij uw arts na of dit voldoet aan de Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 alsmede EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2, en conform VDE-AR-E 2750-10 is geselecteerd, geïmplanteerd en geprogram-

meerd. Als aan deze voorwaarden wordt voldaan en er bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen worden gebruikt, kan deze inductiekookplaat zonder bezwaar worden gebruikt, mits dit natuurlijk op de juiste wijze gebeurt.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!
Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- ▸ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▸ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.
- ▸ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▸ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Het apparaat wordt heet.
- ▸ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.
- ▸ Dek de kookplaat niet af.

Na gebruik de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.
- ▸ Niet wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt omdat er zich geen potten en pannen meer op bevinden.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.
- ▸ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.
- ▸ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▸ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermroosters kunnen tot ongevallen leiden.
- ▸ Nooit kookplaatbeschermroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.
- ▸ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat.
- ▸ Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▸ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- ▸ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▸ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.

- ▸ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▸ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▸ Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 23*

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▸ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- ▸ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

Contact van metalen voorwerpen met de zich aan de onderkant van de kookplaat bevindende ventilator kan leiden tot een elektrische schok.

- ▸ Bewaar geen lange, puntige metalen voorwerpen in de lade onder de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- ▸ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- ▸ Nooit bevroren kookgerei gebruiken.

Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting.

- ▸ De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld.
- ▸ Gebruik alleen hittebestendige vormen.

Een apparaat met een gebarsten of gebroken oppervlak kan tot snijwonden leiden.

- ▸ Het apparaat niet gebruiken als het oppervlak ervan gebarsten of gebroken is.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

Het afneembare bedieningselement is magnetisch en kan elektronische implantaten, bijv. pacemakers of insulinepompen, beïnvloeden.

- ▸ Personen met elektronische implantaten moeten een afstand van minimaal 10 cm tot het apparaat aanhouden. Nooit het bedieningselement in de zakken van kleding dragen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▸ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▸ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▸ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▸ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

Hier vindt u de meest voorkomende oorzaken van schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Bereiden zonder toezicht.	Het bereidingsproces in de gaten houden.
Vlekken, defecten	Gemorste levensmiddelen, vooral diegene met hoog suikergehalte.	Onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaat verwijderen.
Vlekken, defecten of breuken in het glas	Defect kookgerei, kookgerei met gesmolten emaille of kookgerei met koperen- of aluminiumbodem.	Gebruik geschikt kookgerei dat in een goede conditie is.
Vlekken, verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmethoden.	Alleen reinigingsmiddelen gebruiken die geschikt zijn voor glaskeramiek en reinig de kookplaat alleen wanneer deze koud is.
Defecten of breuken in het glas	Stoten of vallend kookgerei, kookaccessoires of andere harde of scherpe voorwerpen.	Bij het koken niet tegen het glas stoten of voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Krassen, verkleuringen	Ruwe pannenbodems of het verplaatsen van de pan op de kookplaat.	Kookgerei controleren. Kookgerei bij het verplaatsen optillen.
Krassen	Zout, suiker of zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
Krassen	Materiaalresten tussen de kookplaat en de draaiknop.	Houd het steunvlak van de draaiknop schoon.
Schade aan het apparaat!	Koken met diepgevroren kookgerei.	Nooit bevroren kookgerei gebruiken.
Schade aan de pan of aan het apparaat	Koken zonder inhoud.	Nooit een pan zonder inhoud op een hete kookzone plaatsen of verhitten.
Glasbeschadigingen	Gesmolten materiaal op de hete kookzone of hete deksels van pannen op het glas.	Geen bakpapier of aluminiumfolie en geen kunststof containers of pandeksels op de kookplaat leggen.
Oververhitting	Heet kookgerei op het bedieningspaneel of op het kader.	Plaats heet kookgerei nooit op deze gebieden.

LET OP!
Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator.
- ▸ Als er zich onder de kookplaat een lade bevindt, bewaar daarin dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze voorwerpen kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.
- ▸ Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▸ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.
Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- ■ Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- ■ Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- ■ Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- ■ Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- ■ Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- ■ Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- ■ Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- ■ Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

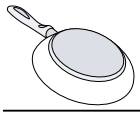
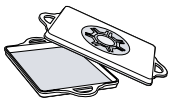
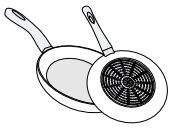
4 Geschikt kookgerei

Een voor inductiekoken geschikt kookgerei moet een ferromagnetische bodem hebben, dus door een magneet worden aangetrokken, en verder moet de bodem

even groot zijn als de kookzone. Wanneer het kookgerei op een kookplaat niet herkend kan worden, plaats dan het kookgerei op een kookplaat met de eerstvolgende kleinere diameter.

4.1 Grootte en kenmerken van het kookgerei

Houd om het kookgerei correct te kunnen herkennen, rekening met de grootte en het materiaal van het kookgerei. Alle panbodems moeten volledig vlak en glad zijn.
Met Kookgerei-test kunt u controleren of uw kookgerei geschikt is. Meer informatie vindt u onder → *"Kookgerei-test", Pagina 16*.

Kookgerei	Materialen	Eigenschappen
Aanbevolen kookgerei 	Edelstalen kookgerei met sandwich-bodem welke de warmte goed verdeelt.	Dit kookgerei verdeelt de warmte gelijkmatig, warmt snel op en waarborgt zijn herkenning.
	Ferromagnetisch kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale pannen voor inductie van edelstaal.	Dit kookgerei warmt snel op en waarborgt zijn herkenning.
Geschikt 	De bodem is niet volledig ferromagnetisch.	Als de diameter van het ferromagnetische oppervlak kleiner is dan de bodem van het kookgerei, warmt alleen het ferromagnetische oppervlak op. Daardoor verdeelt de warmte niet gelijkmatig.
	Kookgereibodems met aluminiumaandeel.	Deze verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor er minder vermogen aan de pan kan worden afgegeven. Het kan zijn dat deze pannen onvoldoende of helemaal niet worden herkend en daarom ook onvoldoende worden verwarmd.
Niet geschikt	Kookgerei van normaal dun staal, glas, aardewerk, koper of aluminium.	

Opmerkingen
- Gebruik tussen de kookplaat en de pan in principe geen adapterplaten.
- Verwarm geen leeg kookgerei en geen kookgerei met dunne bodem, omdat deze zeer sterk verhit kunnen raken.

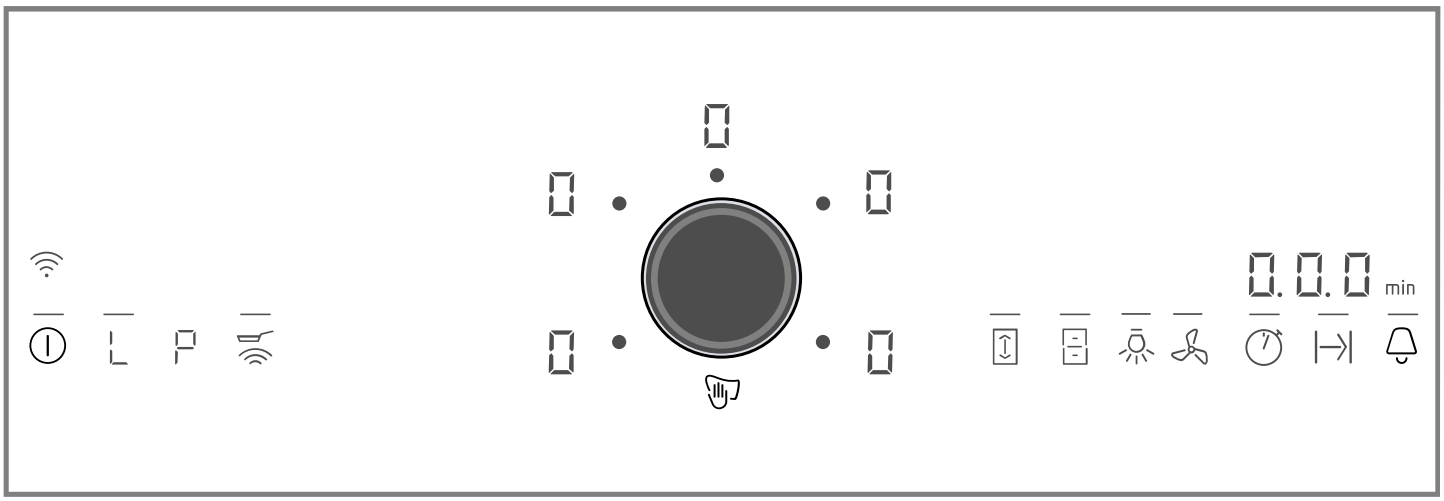
5 Uw apparaat leren kennen

5.1 Koken met inductie

Vergeleken met gangbare kookplaten brengt inductiekoken enkele veranderingen met zich mee en biedt het een aantal voordelen zoals tijdbesparing tijdens het koken en braden, energiebesparing, alsmede eenvoudiger onderhoud en reiniging. Het biedt ook een betere warmteregeling, omdat de warmte direct in het kookgerei wordt opgewekt.

5.2 Bedieningspaneel

Individuele details, zoals kleur en vorm, kunnen afwijken van de illustratie.



Tips

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is.
- Geen pannen in de buurt van de displays en sensoren plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

Keuzesensoren

Wanneer u de kookplaat inschakelt, dan gaan de knoppen branden die op dat moment gekozen kunnen worden.

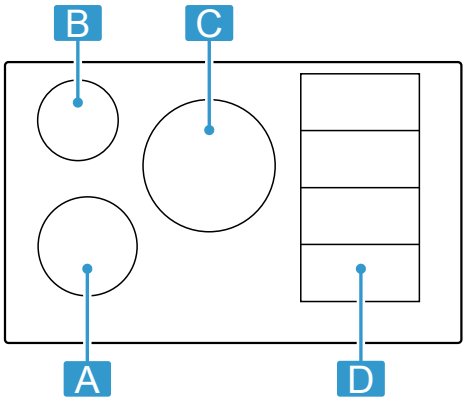
Sensor	Functie
⏻	Hoofdschakelaar
L	Warmhoudfunctie
P	PowerBoost / PanBoost
	Frying Sensor
	FlexZone
	PowerMove
	Looptijd
	Uitschakeltimer
	Timer / Kinderslot
	Op kookplaat gebaseerd afzuigkapregeling
	Verlichting van de kap

Opmerking: Zodra de verbinding met Home Connect is gerealiseerd, gaat branden.

Afhankelijk van de status van de kookplaat lichten ook de indicatoren voor de kookzones en de verschillende geactiveerde en beschikbare functies op.

5.3 Verdeling van de kookzones

Het aangegeven vermogen wordt gemeten met de genormeerde pannen, die in IEC/EN 60335-2-6 zijn beschreven. Het vermogen kan al naar gelang de grootte of materiaal van het kookgerei variëren.



Gebied	Hoogste kookstand	
A Ø 18 cm	Vermogensstand 9 PowerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Vermogensstand 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 24 cm	Vermogensstand 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
D	Vermogensstand 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
D	Vermogensstand 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Kookzone

Controleer voordat u met het koken begint of het formaat van de pan bij de kookzone past waarmee u kookt:

Gebied	Type kookzone
⌸	Flex-Zone → *"FlexZone", Pagina 10*
○/⊟	Kookzone met één ring

5.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Zolang de restwarmte-indicator brandt, mag u de kookzone niet aanraken.

Indicatie	Betekenis
H	De kookzone is heet.
h	De kookzone is warm.

6 TwistPad®

De regeling TwistPad® is een uittrekbare draaiknop waarmee u de kookzones en vermogensstanden kunt selecteren. Omdat hij magnetisch is, centreert hij zich automatisch in zijn speciale programmeerzone.

6.1 Positionering en bediening van TwistPad®

De draaiknop zodanig positioneren dat hij gecentreerd op de programmeerzone m.b.t. de indicaties die deze zone begrenzen is gericht.
Om een kookzone in te schakelen, TwistPad® ter hoogte van de gewenste kookzone aanraken. Om de kookstand te selecteren, aan de draaiknop draaien.

Opmerking: Als de draaiknop niet precies is gecentreerd, functioneert hij toch correct.
De draaiknop altijd schoon houden. Als de knop vuil is, werkt hij mogelijk niet naar behoren.

6.2 Gebruiksaanwijzingen

- Binnenin de knop bevindt zich een sterke magneet. De draaiknop niet in de omgeving van magnetische gegevensdragers, zoals creditcards of kaarten met magneetstroken brengen. Deze kunnen hierdoor beschadigd raken. Ook kunnen er storingen bij televisies en beeldschermen optreden.
- De draaiknop is magnetisch. Metalen deeltjes die aan de onderkant blijven plakken, kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat. De twist-knop altijd grondig reinigen.

6.3 TwistPad® verwijderen

U kunt de draaiknop tijdens het koken op de kookzone verwijderen.
Als u de regelaar verwijdert, wordt Veegbeveiliging gedurende 35 seconden ingeschakeld. Als u de draaiknop na het verstrijken van deze tijd niet in zijn positie terugdraait, schakelt de kookplaat uit.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!
De kookplaat kan verder verhitten. Wanneer u gedurende deze 35 seconden een metalen voorwerp in de buurt van de twist-pad neerlegt, dan kan het de kookplaat verder verhitten.

- ▸ De kookplaat daarom altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

6.4 Gebruik zonder draaiknop TwistPad®

U kunt de kookplaat ook zonder TwistPad® gebruiken:

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
2. Binnen de volgende 5 seconden de symbolen ⏲ en 🔔 tegelijk gedurende 4 seconden indrukken. Er klinkt een signaal.
3. Meermaals op 🔔 drukken tot de weergave van de gewenste kookplaat is verlicht.
4. Vervolgens met ⏲ of |→| de gewenste kookstand instellen.

✔ De kookzone is ingeschakeld.

Opmerkingen

- Zonder draaiknop kunt u de timer niet inschakelen.
- U kunt de draaiknop altijd weer op de programmeerzone positioneren.

7 De Bediening in essentie

7.1 Kookplaat inschakelen

- ▸ ⏻ aanraken.
  De symbolen van de kookzones en de momenteel beschikbare functies branden. Behalve de kookzones branden 0. De draaiknop TwistPad® op het instelgebied zetten.

✔ De kookplaat is klaar voor gebruik.

ReStart

- ▸ Wanneer u het apparaat binnen 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt de kookplaat in werking met de vorige instellingen.

7.2 De kookplaat uitschakelen

- ▸ ⏻ aanraken tot de indicaties doven.

✔ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.

Opmerking: Wanneer alle kookzones langer dan 15 seconden uitgeschakeld zijn, dan schakelt de kookplaat uit.

7.3 De vermogensstand in de kookzones instellen

De kookzone heeft 17 vermogensstanden, die van 1 tot 9 met tussenwaarden worden weergegeven. Voor het product en het geplande bereidingsproces de meest geschikte vermogensstand kiezen.

1. Kies de kookzone. Hiervoor TwistPad® ter hoogte van de gewenste kookzone aanraken.
✔ 0 is helderder verlicht.
2. TwistPad® draaien tot op het display de gewenste vermogensstand oplicht.
✔ De vermogensstand is ingesteld.

Opmerking: Wanneer er geen kookgerei op de kookplaat staat, of de pan niet geschikt is, dan knippert de gekozen vermogensstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

QuickStart

▸ Wanneer u vóór het inschakelen kookgerei op de kookplaat plaatst, dan wordt dit bij het inschakelen herkend en wordt de betreffende kookzone automatisch gekozen. Vervolgens in de volgende 20 seconden de vermogensstand kiezen, anders schakelt de kookplaat zelf uit.

Vermogensstand wijzigen of kookzone uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. De gewenste vermogensstand kiezen of met de 0 op TwistPad® instellen.
✔ De kookstand van de kookzone wijzigt of de kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

7.4 Kooktips

- Wanneer u puree, romige soepen of dikvloeibare sauzen opwarmt, deze af en toe omroeren.
- Om voor te verwarmen, kookstand 8-9 instellen.
- Wanneer u bereidt met deksel, de kookstand verlagen zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt door het vrijkomen van stoom niet beïnvloed.
- Doe na het bereiden een deksel op het kookgerei, totdat u het gerecht serveert.
- Houd voor het bereiden met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant aan.
- Levensmiddelen niet te lang bereiden, voor het behoud van de voedingswaarde. Met de kookwekker kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Zorg ervoor dat de olie niet rookt.
- Om de levensmiddelen te bruinen, deze na elkaar en in kleine porties aanbraden.
- Sommige pannen kunnen bij het bereiden hoge temperaturen bereiken. Gebruik daarom pannenlappen.
- Advies voor energiezuinig koken kunt u vinden onder
→ *"Energie besparen", Pagina 5*

Kookadviezen

De tabel geeft aan welke vermogensstand (⎓) voor welk levensmiddel geschikt is. De bereidingstijd (◷ min)kan variëren afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

	⎓	◷ min
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Verwarmen en warm houden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1. - 2	-
Melk[1]	1. - 2.	-
Gekookte worstjes[1]	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes [1]	4. - 5.	20 - 30
Vis [1]	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst met dubbele hoeveelheid water	2. - 3.	15 - 30
Rijstepap [2]	2 - 3	30 - 40
Aardappelen in schil	4. - 5.	25 - 35
Gekookte aardappelen	4. - 5.	15 - 30
Pasta [1]	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3. - 4.	120 - 180
Soepen	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Groente, diepvries	3. - 4.	7 - 20
Eenpansgerecht met de snelkookpan	4. - 5.	-
Sudderen		
Rollade	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash [2]	3 - 4	50 - 60
Sudderen / braden met weinig vet [1]		
Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Koteletten, al dan niet gepaneerd	6 - 7	8 - 12

[1] Zonder deksel
[2] Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.

	⎓	◷ min
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Garnalen en krab	7 - 8	4 - 10
Sauteren van verse groente en paddestoelen	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Diepvriesgerechten, bijv. koekenpangerechten	6 - 7	6 - 10
[1] Zonder deksel [2] Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.		

	⎓	◷ min
Pannenkoeken, na elkaar bakken	6. - 7.	-
Omelet (na elkaar bakken)	3. - 4.	3 - 10
Spiegeleieren	5 - 6	3 - 6
Frituren, 150-200 g per portie in 1-2 l olie, in porties frituren[1]		
Diepvriesproducten, bijv. frites, kip-nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddestoelen, gepaneerd, in bierdeeg of in tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-
[1] Zonder deksel [2] Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.		

8 FlexZone

De flexibele kookzone maakt het voor u mogelijk om kookgerei in gelijk welke vorm of grootte naar wens te plaatsen. Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door de pan wordt bedekt.

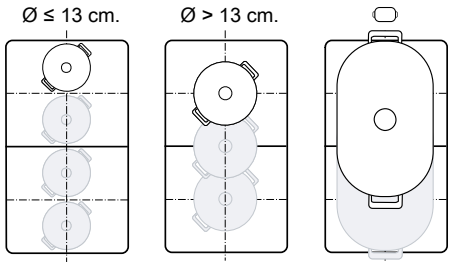
8.1 Plaatsen van het kookgerei

De flexibele kookzone kan op twee manieren worden geconfigureerd, al naar gelang welk kookgerei wordt gebruikt. Om een goede warmteherkenning en warmteverdeling te waarborgen, het kookgerei goed gecentreerd te plaatsen, zoals op de afbeeldingen is weergegeven.

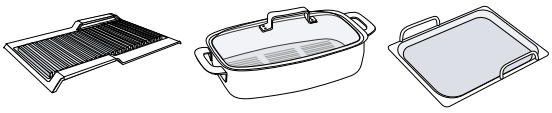
Als een gecombineerde kookzone

Aanbevolen voor het komen met slechts één stuk kookgerei.

- Plaatsen van het kookgerei afhankelijk van de grootte:

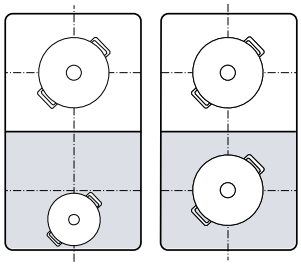


- Aanbevolen langwerpig kookgerei ⬭:



Als twee gescheiden kookzones

Aanbevolen voor het koken met twee stukken kookgerei.
U kunt de voorste en achterste zone gescheiden van elkaar gebruiken en voor elke een eigen vermogensstand instellen.



8.2 FlexZone verbinden

Standaard is de flexibele kookzone als twee gescheiden kookzones geconfigureerd. Om de kookzones te verbinden, de volgende functie inschakelen:

1. Kies één van de beide kookzones.
2. Druk op ⁞.

✔ ⁞ brandt. De FlexZone is verbonden.

Opmerking: Als u de pan van de actieve kookzone verplaatst of optilt, start automatische een zoekfunctie. Elke pan, die bij deze zoekactie binnen de kookzone wordt gevonden, wordt verwarmd met de eerder gekozen kookstand.

8.3 FlexZone scheiden

- ▸ Raak ⊟ aan.
- ✔ De FlexZone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.

9 PowerMove

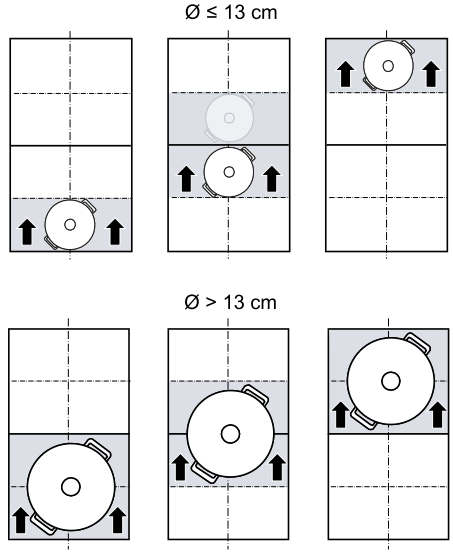
Met deze functie kunt u de vermogensstand van het kookgerei wijzigen, door het gewoon in de flexibele kookzone naar voren of terug te schuiven. De zone wordt hiervoor in drie gebieden met verschillende vermogensstanden onderverdeeld.

9.1 Plaatsen en verplaatsen van het kookgerei

Slechts een stuk kookgerei gebruiken. Het kookgebied hangt van het gebruikte kookgerei en zijn grootte en positie af.
Elk kookgebied heeft een vooraf ingestelde vermogensstand:

- Voorste gebied = kookstand 9
- Middelste gebied = kookstand 5
- Achterste gebied = kookstand 1

U kunt de standaardinstelling van de vooringestelde vermogensstanden wijzigen. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de waarden verandert → *Pagina 15*.



9.2 PowerMove activeren

Vereiste: Slechts één stuk kookgerei op een flexibele zone plaatsen.

1. Een van de beide kookzones van de flexibele zone kiezen.
2. Op ⊡ drukken.

- ✔ ↕ en de vermogensstand van het gebied waarin de pan zich bevindt, branden.
- ✔ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: U kunt de vermogensstanden van de gebieden tijdens het koken wijzigen.

9.3 PowerMove deactiveren

- ▸ ⊡ aanraken
- ✔ ↕ verdwijnt.
- ✔ De functie is gedeactiveerd.

10 Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over verschillende instellingen voor de bereidingstijd:

- Uitschakeltimer
- Timer
- Looptijd

10.1 Uitschakeltimer

Maakt de programmering van een bereidingstijd voor één of meerdere kookzones mogelijk. Na het verstrijken van de tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Uitschakeltimer inschakelen

1. Kookzone en vermogensstand kiezen.
2. Druk op I→I.

- ✔ De indicatie I→I van de kookzone licht op.

3. Met TwistPad® de bereidingstijd selecteren.

✔ De bereidingstijd begint af te lopen.
✔ Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de kookzone uit en er klinkt een geluidssignaal.

Opmerking: Als u voor een kookplaat een bereidingstijd wilt programmeren, en de Frying Sensor is geactiveerd, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gewenste temperatuurstand is bereikt.

Uitschakeltimer wijzigen of uitschakelen

1. De kookzone kiezen en |→| aanraken.
2. De bereidingstijd met TwistPad® wijzigen of op 00 instellen om de bereidingstijd te wissen.

10.2 Timer

Maakt de activering mogelijk van een timer van 0 tot 99 min. Deze functie is onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze schakelt de kookzones niet automatisch uit.

Timer inschakelen

1. Raak 🔔 aan.
2. De gewenste tijd met TwistPad® selecteren.
3. Bevestig met 🔔.

✔ De tijd begint af te lopen.
✔ Als de tijd is verstreken, klinkt er een signaal en knipperen de displays.

Timer wijzigen of uitschakelen

1. Raak 🔔 aan.
2. De looptijd met TwistPad® wijzigen of op 00 instellen om de looptijd te wissen.
3. Bevestig met 🔔.

10.3 Looptijd

De stopwatchfunctie geeft de tijd weer die sinds de activering is verstreken.

Schakel Looptijd in

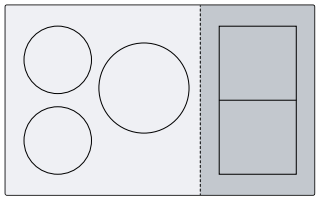
▸ Raak ⏱ aan.
✔ 000 branden.
✔ De tijd begint af te lopen.

Schakel Looptijd uit

▸ Raak ⏱ aan.
✔ De indicaties van de looptijdprogrammeerfunctie gaan uit.
✔ De functie is gedeactiveerd.

11 PowerBoost

Met deze functie verhit u grote hoeveelheden water sneller dan met 9.
Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



11.1 PowerBoost inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Op P tippen. De indicaties P en ⌓ zijn verlicht.

✔ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

11.2 PowerBoost uitschakelen

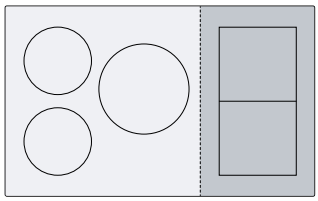
1. Kies de kookzone.
2. Op P tippen. De indicaties P en ⌓ doven en de kookzone schakelt automatisch naar de kookstand 9 terug.

✔ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Onder bepaalde omstandigheden kan deze functie automatisch uitschakelen, om de elektronische elementen binnenin de kookplaat te beschermen.

12 PanBoost

Met deze functie verhit u pannen sneller dan met 9.
Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar, voor zover de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is.



12.1 Gebruiksadviezen

- Leg geen deksel op de pan.
- Nooit lege pannen zonder toezicht verhitten.
- Alleen koude pannen gebruiken.
- Pannen met volkomen effen bodem gebruiken. Geen pannen met dunne bodem gebruiken.

12.2 Schakel PanBoost in

1. Kies de kookzone.
2. Tweemaal op P tippen. P en ⌐ branden.

✔ De functie is ingeschakeld.

Opmerking: Deze functie kunt u ook bij het koken met samenhangende FlexZone inschakelen.

12.3 PanBoost uitschakelen

1. Kies de kookzone.

2. Op P tippen. P en ⌣ doven en de kookzone schakelt terug naar de kookstand 9.

✔ De functie is gedeactiveerd.

Opmerking: Om hoge temperaturen te vermijden schakelt deze functie na 30 seconden automatisch uit.

13 Warmhoudfunctie

Deze functie kunt u gebruiken om chocolade of boter te smelten en gerechten warm te houden.

13.1 Schakel Warmhoudfunctie in

1. Kies de gewenste kookzone.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool L aan.
   L brandt.

✔ De functie is ingeschakeld.

13.2 Schakel Warmhoudfunctie uit

1. Kies de kookzone.
2. Tip op L.
   L verdwijnt.

✔ De functie is gedeactiveerd.

14 Frying Sensor

Is geschikt voor het bereiden of inkoken van sauzen, pannenkoeken of voor het bakken van eieren met boter, voor het bakken van groente of steaks tot de gewenste gaarheid en hierbij de temperatuur onder controle houden.
In de plaats van tijdens het koken vaak de vermogensstand aan te passen, bij het begin een keer de gewenste doeltemperatuur kiezen. De sensoren onder de keramische glasplaat meten dan de temperatuur van het kookgerei en houden deze tijdens het volledige kookproces constant.
Deze functie is op alle kookzones beschikbaar die met ⁓ zijn gemarkeerd.

14.1 Voordelen

- De temperatuur wordt constant gehouden zonder dat u de vermogensstand hoeft te veranderen.
- Olie wordt niet oververhit. Het aanbranden van de levensmiddelen wordt verhinderd.
- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is voor het behouden van de temperatuur, waardoor er energie wordt gespaard.

14.2 Temperatuurstanden

Temperatuurstanden voor de bereiding van voedsel.

Stand	Temperatuur	Functies	Kookgerei
1	120 °C	Koken en inkoken van sauzen, bakken van groente	
2	140 °C	In olijfolie of boter aanbraden	
3	160 °C	Bakken van vis en grove levensmiddelen	
4	180 °C	Frituren van gepaneerde, bevroren en gegrilde gerechten	
5	215 °C	Hogetemperatuurgrill en grillplaat	

14.3 Aanbevolen kookgerei

Voor deze functie werd speciaal kookgerei ontwikkeld, dat optimale resultaten levert.

Kookgerei	Aanbevolen kookzone
Koekenpan Ø 21 cm	Kookzone met één ring
Teppanyaki ▭	FlexZone
Grill ▥	FlexZone

Het aanbevolen kookgerei kunt u verkrijgen via de servicedienst, de vakhandel of onze onlineshop www.neff-international.com.

Opmerking: U kunt ook ander kookgerei gebruiken. Afhankelijk van de kwaliteit van het kookgerei kan de bereikte temperatuur echter van de gekozen temperatuurstand afwijken.

14.4 Frying Sensor inschakelen

1. Lege pan op de kookzone plaatsen.
2. De kookzone kiezen en ⁓ aanraken.
3. Binnen de volgende 5 seconden met de draaiknop TwistPad® de gewenste temperatuurstand kiezen.

✔ De functie start. ⁓ knippert tot de ingestelde doeltemperatuur is bereikt.

✔ Als de doeltemperatuur is bereikt, weerklinkt een signaal en ⁓ stopt met knipperen.

4. Het braadvet en dan het product in de braadpan doen.

Opmerking: Als u meer dan 250 ml olie nodig hebt om te koken, dan de olie toevoegen en een paar seconden wachten voordat u het te bereiden product toevoegt.

14.5 Schakel Frying Sensor uit

▸ De kookzone kiezen en ⁓ aanraken.

✔ De functie is gedeactiveerd.

14.6 Adviezen voor het koken met de Frying Sensor

De volgende tabel toont de ideale temperatuurstand voor een selectie van gerechten. De temperatuur 🌡 en de bereidingstijd ◷ min zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

- Braadpan
- Teppanyaki
- Grillplaat

	Kookgerei	🌡	◷ min
Vlees			
Schnitzels		4	6-10
Schnitzel, gepaneerd		4	6-10
Filet		4	6-10
Koteletten		3	10-15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel		4	10-15
Steak, rare, 3 cm dik		5	6-8
Steak, medium, 3 cm dik		5	8-12
Steak, well done, 3 cm dik		4	8-12
T-Bone-steak, rare, 4,5 cm dik		5	10-15
T-Bone-steak, medium, 4,5 cm dik		5	20-30
Borst van gevogelte, 2 cm dik		3	10-20
Spek		2	5-8
Gehakt		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm dik		3	6-15
Vleesballetjes, 2 cm dik		3	10-20
Worstjes		3	8-20
Chorizo, verse worst		3	10-20
Brochettes, kebabs		3	10-20
Gyros		4	7-12
Vis en zeevruchten			
Visfilet		4	10-20
Visfilet, gepaneerd		4	10-20
Vis, gebakken, heel		3	10-20
Sardienen		4	6-12
Scampi, garnalen		4	4-8
Inktvis, sepia		4	6-12
Eiergerechten			
Spiegeleieren in boter		2	2-6
Spiegeleieren		4	2-6
Roerei		2	4-9
Omelet		2	3-6
French toast		3	4-8
Crêpes, blini's, tortilla's, taco's		5	1-3
Groente			
Gebakken aardappelen		5	6-12
Frites		4	15-25
Aardappelkoekjes		5	2-4
Uien, gebraden knoflook		2	2-10
Uienringen		3	5-10
Courgettes, aubergines, paprika		2	4-12
Groene asperges		3	4-15
Paddestoelen		4	10-15
Groente, in olie gesmoord		1	10-20
Groente in tempuradeeg		4	5-10
Diepvriesproducten			
Chicken nuggets		4	10-15
Vissticks		4	8-12
Frites		5	4-8
Pangerechten		3	6-10
Loempia's		4	10-30
Pastei, kroketten		5	3-8
Sauzen			
Tomatensaus		1	25-35
Bechamelsaus		1	10-20
Kaassaus		1	10-20
Zoete sauzen		1	15-25
Sauzen, ingekookt		1	25-35
Andere			
Gebakken kaas		3	7-10
Croutons		3	6-10
Geroosterd brood		4	4-8
Droge kant-en-klaarmaaltijden		1	5-10
Amandelen, walnoten, pijnboompitten, geroosterd		4	3-15
Popcorn		5	3-4

15 Kinderslot

De kookplaat is voorzien van een kinderslot. Hiermee voorkomt u dat kinderen de kookplaat inschakelen.

15.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- ▸ Raak 🔔 gedurende 4 seconden aan.
- ✔ De indicatie ⊶ is 10 seconden lang verlicht.
- ✔ De kookplaat is geblokkeerd.

15.2 Kinderslot uitschakelen

- ▸ Raak 🔔 gedurende 4 seconden aan.
- ✔ De blokkering is opgeheven.

15.3 Automatisch kinderslot

U kunt het kinderslot ook automatisch elke keer na het uitschakelen van de kookplaat activeren.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de functie in- en uitschakelt. → *Pagina 15*

16 Veegbeveiliging

Zorgt voor een blokkering van het bedieningspaneel, zodat bij het reinigen instellingen niet ongewild worden gewijzigd.
De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar.

16.1 Schakel Veegbeveiliging in

- ▸ Verwijder de draaiknop TwistPad®. brandt.
- ✔ Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. 5 seconden voor het uitschakelen klinkt een signaal.

16.2 Schakel Veegbeveiliging uit

Voor het voortijdig uitschakelen van de functie:

- ▸ TwistPad® indrukken en draaien, totdat dooft.
- ✔ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

17 Individuele veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd. De kookzone geeft *F8* weer en schakelt uit.
De tijd van 1 tot 10 uur hangt van de geselecteerde vermogensstand af.

Druk op een willekeurige button.

18 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

18.1 Overzicht van de basisinstellingen

Indicatie	Instelling	Waarde
c 1	Kinderslot	*0* - Handmatig.[1] *1* Automatisch. *2* – Uitgeschakeld
c 2	Akoestische signalen	*0* – Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. *1* – Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. *2* – Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. *3* – Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld [1].
c 3	Weergave energieverbruik Toont het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat in kWh. De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.	*0* – Uitgeschakeld[1] *1* – Ingeschakeld
c 5	Automatisch uitschakelen van de kookzones.	*00* - uitgeschakeld.[1] *01-99* - Tijd tot het automatisch uitschakelen.
c 6	Duur van het timer-einde-geluidssignaal	*1* – 10 seconden *2* – 30 seconden *3* - 1 minuut [1].

[1] Fabrieksinstelling

Indicatie	Instelling	Waarde
c 7	Vermogensbegrenzing Maakt indien nodig de begrenzing mogelijk van het totale vermogen van de kookplaat, indien vereist, op basis van de omstandigheden van uw elektrische installatie. De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat. Precieze gegevens vindt u op het typeplaatje. Wanneer de functie actief is en de kookplaat de ingestelde vermogensgrens bereikt, dan wordt _ weergegeven en u kunt geen hogere vermogensstand kiezen.	0 - Uitgeschakeld. Maximaal vermogen van de kookplaat [1]. 1 - 1000 W. Laagste stand. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Aanbevolen voor 13 ampère. 3. - 3500 W. Aanbevolen voor 16 ampère. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. Aanbevolen voor 20 ampère. ... 9 - Maximaal vermogen van de kookplaat.
c 9	Keuzetijd van de kookzone	0 - Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren.[1] 1 - Begrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone binnen 10 seconden na de selectie instellen. Daarna moet u de kookzone vóór het instellen opnieuw selecteren.
c 11	PowerMove Maakt de wijziging mogelijk van de vooringestelde vermogensstanden van de drie kookbereiken van de flexibele kookzone. Kies hiervoor een van de beide kookzones, stel de gewenste vermogensstand in het instelbereik in en raak ⊡ aan om de nieuwe vermogensstand te bevestigen.	9 - Vooringestelde vermogensstand voor de voorste kookzone. 5 - Vooringestelde vermogensstand voor de middelste kookzone. L - Vooringestelde vermogensstand voor de achterste kookzone.
c 12	Kookgerei-test Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei controleren.	0 - Niet geschikt. 1 - Niet optimaal. 2 - Geschikt.
c 0	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen	0 - Individuele instellingen [1]. 1 - Fabrieksinstellingen.

[1] Fabrieksinstelling

18.2 Naar de basisinstellingen

Vereiste: De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Raak ⏻ aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden ⌂ 4 seconden lang aan.

Productinformatie	Indicatie
Lijst van de Technische Service (TS)	0 1
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	02.
Fabricagenummer 2	0.5

✔ De eerste vier indicaties geven productinformatie weer. Om elke indicatie op te roepen, aan de draaiknop TwistPad® draaien;

3. Raak ⌂ aan om naar de basisinstellingen te gaan.

✔ c 1 en 0 lichten op als voorinstelling.

4. Raak ⌂ net zo lang aan totdat de gewenste instelling verschijnt.
5. De gewenste instelling met TwistPad® selecteren.
6. Raak ⌂ gedurende 4 seconden aan.

✔ De instellingen zijn opgeslagen.

18.3 Wijzigen van de basisinstellingen annuleren

▸ Raak ⏻ aan.

✔ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

19 Kookgerei-test

De kwaliteit van de pan heeft een grote invloed op de snelheid en het resultaat van het kookproces.
Met deze functie kunt u de kwaliteit van het kookgerei testen.
Ga vóór de test na of de diameter van de bodem van de pan met de grootte van de gebruikte kookzone overeenstemt.
De toegang vindt plaats via de basisinstellingen.
→ *Pagina 15*

19.1 Kookgerei-test uitvoeren

De flexibele kookzone is als enige kookzone zo ingesteld dat deze slechts één enkele pan controleert.

1. Plaats het kookgerei bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water midden op die kookzone, waarvan de diameter het best overeenkomt met de diameter van de bodem van het kookgerei.
2. Roep de basisinstellingen op en kies c 12.

3. TwistPad® draaien. In de kookzones knippert —.
✔ De functie is ingeschakeld.
✔ Na 20 seconden verschijnt het resultaat op het kookzonedisplay.

19.2 Resultaat controleren

In de volgende tabel kunt u zien wat het resultaat voor kwaliteit en snelheid van het kookproces betekent.

Resultaat	
0	Het kookgerei is voor de kookzone niet geschikt en wordt daarom niet opgewarmd.
1	Het kookgerei warmt langzamer op dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.
2	Het kookgerei wordt goed warm en het kookproces is in orde.

Opmerking: Plaats in gevallen met ongunstige resultaten het kookgerei opnieuw op een kleinere kookzone, indien aanwezig.

Draai aan TwistPad® om de functie opnieuw te activeren.

20 Home Connect

Dit apparaat is geschikt voor netwerken. Verbind uw apparaat met een mobiel eindapparaat om functies te kunnen bedienen via de Home Connect app, basisinstellingen aan te passen of de actuele gebruikstoestand te bewaken.
De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. Informatie hierover vindt u op: www.home-connect.com.
De Home Connect app leidt u door het gehele aanmeldingsproces. Volg de aanwijzingen in de Home Connect app om de instellingen aan te brengen.

Tips
- Neem de meegeleverde documenten van Home Connect in acht.
- Neem ook de aanwijzingen in de Home Connect app in acht.

Opmerkingen
- Houd u aan de veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing en zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient.
→ *"Veiligheid", Pagina 2*
- Kookplaten zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht. Het bereidingsproces moet in de gaten worden gehouden.
- De bediening aan het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.

20.1 Home Connect instellen

Vereisten
- Het apparaat is verbonden met het elektriciteitsnet en ingeschakeld.
- U beschikt over een mobiel eindapparaat met een actuele versie van het iOS- of Android besturingssysteem, bijvoorbeeld een smartphone.
- Het mobiele eindapparaat en het apparaat bevinden zich binnen het bereik van het WiFi-signaal van uw thuisnetwerk.

1. De Home Connect app downloaden.

ONTDEK HET OP Google Play

Download in de App Store

2. De Home Connect app openen en de volgende QR-code scannen.
3. De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen.

20.2 Overzicht van de Home Connect instellingen

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u voor Home Connect instellingen en netwerkinstellingen aanpassen.

Instelling	Selectie of weergave	Extra informatie
HC1	Netwerkverbinding 0 – Niet verbonden/netwerkverbinding verbreken 1 - Automatisch verbinden 2 - Handmatig verbinden 3 - Verbonden	Kookplaat in het WLAN-thuisnetwerk (WiFi) aanmelden of netwerkverbinding verbreken

[1] Fabrieksinstelling

Instelling	Selectie of weergave	Extra informatie
HC2	Verbinding met app 0 - Niet verbonden 1 – Verbinding maken	HC2 wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
HC3	Verbinding met WiFi 0 – Draadloze module uitgeschakeld 1 – Draadloze module ingeschakeld	Wanneer WiFi is geactiveerd, kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit. HC3 wordt alleen weergegeven, wanneer de kookplaat al een keer met het netwerk werd verbonden.
HC4	Instelling via app 0 – Uitgeschakeld 1 – Ingeschakeld[1]	Als HC4 is uitgeschakeld, worden uitsluitend de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.
HC5	Software-update 1 – Update beschikbaar en gereed voor installatie 2 – Installatie starten	HC5 wordt alleen weergegeven wanneer er een software-update beschikbaar is.
HC6	Toegang op afstand door servicedienst regelen 0 – Niet toegestaan 1 - Toegestaan	HC6 wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst verbinding probeert te maken met de kookplaat. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
HC7	WiFi-signaalsterkte laten weergeven 0 – Niet verbonden met het WiFi-thuisnetwerk 1 – Signaalsterkte 1 (slecht) 2 – Signaalsterkte 2 (gemiddeld) 3 – Signaalsterkte 3 (goed)	HC7 wordt alleen weergegeven als er een verbinding is met het thuisnetwerk (WiFi).
HC8	Verbinding met de Home Connect server 0 - Niet verbonden 1 - Verbonden	HC8 wordt alleen weergegeven als er een verbinding is met het thuisnetwerk (WiFi).

[1] Fabrieksinstelling

20.3 Instellingen via de Home Connect app wijzigen

Met de Home Connect app kunt u de instellingen voor de kookzones wijzigen en naar de kookplaat sturen.

Vereisten

- De kookplaat is met het thuisnetwerk en de Home Connect app verbonden.
- Om de kookplaat via de Home Connect app in te kunnen stellen, moet in de basisinstellingen HC4 ingeschakeld zijn. In de toestand bij levering is HC4 ingeschakeld. Als de overdracht van instellingen is gedeactiveerd, worden uitsluitend de bedrijfstoestanden van de kookplaat in de Home Connect app weergegeven.

1. De instelling in de Home Connect app uitvoeren en naar de kookplaat sturen.
   De aanwijzingen in de Home Connect app opvolgen.
   Instellingen die u vanuit de Home Connect app naar de kookplaat stuurt, moet u op de kookplaat bevestigen.

✔ Wanneer kookinstellingen naar een kookplaat worden doorgestuurd, begint afhankelijk van de instelling de betreffende kookzone-indicatie te knipperen.

2. Om de instellingen te bevestigen de Twist-knop in de buurt van de gewenste kookzone aanraken.
3. Om de instelling te verwerpen, op een willekeurig ander touchveld van de kookplaat tippen.

20.4 Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw apparaat bijgewerkt, bijv. optimalisatie, verhelpen van fouten, veiligheidsrelevante updates.
Voorwaarde is wel dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en een verbinding met de Home Connect server hebt gemaakt.
Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u hierover via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app starten. Na het succesvol downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw WLAN-thuisnetwerk (WiFi) bent. Over een succesvol uitgevoerde installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Opmerkingen

- Tijdens de download kunt u uw apparaat gewoon blijven gebruiken. Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kan een software-update ook automatisch worden gedownload.
- In geval van een veiligheidsrelevante update is het raadzaam deze zo snel mogelijk te installeren.

20.5 Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw appa-

raat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

Tip: Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: www.home-connect.com

20.6 Bescherming persoonsgegevens

Neem de aanwijzingen m.b.t. de bescherming van de persoonsgegevens in acht.
Wanneer uw apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een thuisnetwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server(eerste registratie):

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC-adres van de ingebouwde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudapparaat.
- Status van een eventuele eerdere reset naar de fabrieksinstellingen.

Bij de eerste registratie wordt het gebruik van de Home Connect functionaliteiten voorbereid. Deze registratie dient pas te worden uitgevoerd op het moment dat u voor het eerst van de Home Connect functionaliteiten gebruik wilt maken.

Opmerking: Let erop dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in combinatie met de Home Connect app. Informatie over gegevensbescherming kan worden opgeroepen in de Home Connect app.

21 Afzuigregeling van het kookveld

Wanneer beide apparaten Home Connect-compatibel zijn, verbindt u de apparaten in de Home Connect app. Verbind daarvoor beide apparaten met Home Connect en volg de aanwijzingen in de app op.

Opmerkingen

- De bediening aan de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is een bediening via de afzuigregeling van het kookveld niet mogelijk.
- In de netwerkgebonden stand-by-stand heeft het apparaat max. 2 W nodig.
- U kunt de verbinding met de afzuigkap alleen via de Home Connect app realiseren. Andere methoden voor het verbinden worden niet langer ondersteund.

21.1 Home Connect instellingen resetten

Als de verbinding van uw apparaat met het WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi) problemen oplevert of als u uw apparaat in een ander WLAN-thuisnetwerk (Wi-Fi) wilt aanmelden, kunt u de Home Connect instellingen resetten.

Opmerking: Wanneer u de Home Connect instellingen reset, wordt ook de verbinding met een mogelijk verbonden afzuigkap verbroken.

1. 🔔 4 seconden ingedrukt houden.
✔ Het display toont de productinformatie.
2. Net zo vaak op 🔔 tippen tot het display afwisselend *c* en *16* laat zien.
3. Met de Twist-knop de waarde *0* instellen.

21.2 Bediening van de afzuigkap via de kookplaat

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat of afzonderlijke kookzones instellen.
Via de bedieningselementen van de kookplaat kunt u nog meer instellingen aanbrengen.

Ventilator instellen

1. Op 🌀 tippen.
2. Met de Twist-knop de ventilatorstand selecteren. U kunt kiezen uit de standen 1, 2 en 3. Om een intensiefstand in te stellen de Twist-knop draaien tot *P1* of *P2* verschijnt.

Ventilator uitschakelen

▸ Met de Twist-knop ventilatorstand 0 instellen.

Automatische modus inschakelen

1. Op 🌀 tippen.
2. De Twist-knop draaien tot de indicatie *A* aangeeft.
✔ Bij dampvorming start de ventilator automatisch.

Automatische modus uitschakelen

1. Op 🌀 tippen.
2. Met de Twist-knop ventilatorstand 0 instellen.
3. Wanneer u een andere ventilatorstand instelt, wordt de automatische modus eveneens beëindigd.

Verlichting van de afzuigkap instellen

U kunt het licht van de afzuigkap via het bedieningspaneel van de kookplaat inschakelen en uitschakelen.

1. Tip op 💡 om de verlichting in te schakelen.
2. Tip opnieuw op 💡 om de verlichting uit te schakelen.

21.3 Overzicht van de instellingen van de afzuigkapbediening

In de basisinstellingen van uw kookplaat kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat of afzonderlijke kookzones instellen.

Instelling	Keuze	Beschrijving
c 16	Verbinding kookplaat - afzuigkap 0 – niet verbonden / verbinding verbroken 1 – Geen functie 2 – verbonden met het WLAN-thuisnetwerk (WiFi) 3 – verbonden met WiFi en met de afzuigkap	-
c 18	Automatisch starten van de ventilator 0 – Uitgeschakeld De afzuigkap moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld. 1 – Ingeschakeld met automatische modus[1]. De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone ingeschakeld in de automatische modus. 2 – Ingeschakeld met handmatige modus. De afzuigkap wordt bij inschakelen van een kookzone op een vooraf gedefinieerde stand ingeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
c 20	Naventilatie 0 – De ventilator wordt samen met de kookplaat uitgeschakeld. 1 – Ingeschakeld met automatische modus[1] 2 – Ingeschakeld met standaard naventilatie 3 – Geen wijziging van de instellingen	Instelling of, en hoelang de ventilator na uitschakelen van de kookplaat blijft draaien. Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
c 21	Automatisch inschakelen van de verlichting 0 – Uitgeschakeld 1 – Ingeschakeld[1] De verlichting wordt bij inschakelen van de kookplaat ingeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.
c 22	Automatisch uitschakelen van de verlichting 0 – Uitgeschakeld[1] 1 – De verlichting wordt bij uitschakelen van de kookplaat uitgeschakeld.	Het display toont de instelling alleen als het apparaat is verbonden met de afzuigkap.

[1] Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

22 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

22.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de vakhandel of in de webshop www.neff-international.com.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▸ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▸ Geen schoonmaakmiddelen gebruiken zolang de kookplaat nog heet is. Dat kan tot verkleuring van het oppervlak leiden.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomapparaten

22.2 Kookplaat reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik, zodat kookresten niet inbranden.

Vereiste: De kookplaat moet koud zijn. Laat bij suikervlekken, rijstzetmeel, kunststof- of aluminiumfolie de kookplaat niet afkoelen.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek.
   Houd de reinigingsinstructies op de verpakking van het reinigingsmiddel aan.

   Tips
   - Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.
   - Wanneer u de bodem van het kookgerei schoon houdt, dan blijft het oppervlak van de kookplaat in een goede conditie.

22.3 Kookplaatrand reinigen

Wanneer er na het gebruik vuil of vlekken op de rand van de kookplaat bevinden, reinig deze dan.

Opmerking: Geen schraper gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
   Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.
2. Droog na met een zachte doek.

22.4 TwistPad® reinigen

Gebruik lauw water met een beetje afwasmiddel voor het reinigen van de Twist-knop.
Gebruik geen schurende of corrosieve reinigingsmiddelen. Niet in de vaatwasser reinigen of in water onderdompelen, omdat er anders schade kan ontstaan.

23 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▸ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

23.1 Waarschuwing

Opmerkingen
- Als op het display *E* verschijnt, de draaiknop TwistPad® ter hoogte van de betreffende kookzone ingedrukt houden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Wanneer de storingscode niet in de tabel staat, de kookplaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, 30 seconden wachten en de kookplaat verbinden. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.
- Om de elektrische onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of stroomstoten, kan het vermogensniveau van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

23.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Er brandt geen enkele indicatie.	De stroomtoevoer is onderbroken. ▸ Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomstoring.
	Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. ▸ Sluit het apparaat aan volgens het schakelschema.
	Storing in de elektronica ▸ Als u de storing niet kunt verhelpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen.	Het bedieningspaneel is vochtig of wordt afgedekt door een voorwerp. ▸ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	De elektronica is oververhit en heeft één of alle kookzones uitgeschakeld. ▸ Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Vervolgens een willekeurige toets van het bedieningspaneel aanraken.
F5 + vermogensstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Daardoor kan de elektronica oververhit raken. ▸ Verwijder het kookgerei. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in het gebied van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica werd de kookplaat uitgeschakeld. ▸ Verwijder het kookgerei. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder gaan met koken.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
F1/F6	De kookzone is oververhit geraakt en werd ter bescherming van het werkblad uitgeschakeld. ▸ Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel aansluitend de kookzone opnieuw in.
F8	De kookzone was gedurende een langere tijd en zonder onderbreking in gebruik. ▸ Individuele veiligheidsuitschakeling is ingeschakeld. Om de kookzone te kunnen instellen een willekeurige toets aanraken om de indicatie uit te schakelen.
E 9000/E9010	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied. ▸ Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
U400	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten. ▸ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Sluit de kookplaat aan volgens het schakelschema.
dE	De demo-modus is geactiveerd. ▸ Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en de kookplaat aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demomodus is gedeactiveerd.

23.3 Normaal geluid van uw apparaat

Soms kan een inductieapparaat geluiden of trillingen veroorzaken zoals zoemen, sissen, knetteren, ventilatorgeluiden of ritmische geluiden.

24 Afvoeren

24.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
   Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

25 Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart BSH Hausgeräte GmbH, dat het apparaat met Home Connect functionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de Richtlijn 2014/53/EU.
Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.neff-international.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

CE

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	el	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.

2,4-GHz-band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

AL	GA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (WiFi): alleen voor het gebruik binnenshuis.							

26 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

26.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
Het typeplaatje vindt u:
- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) vindt u ook op de glaskeramiek. De servicedienstindex (KI) en het fabricagenummer (FD) kunt u bovendien in de basisinstellingen → *Pagina 15* laten weergeven.
Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

27 Testgerechten

Deze instellingsaanbevelingen zijn bedoeld voor testinstituten om het testen van onze apparaten te vergemakkelijken. De testen worden met onze kooksets voor inductiekookplaten uitgevoerd. Indien nodig kunt u deze accessoiresets op een later tijdstip aanschaffen bij de vakhandel, via onze technische klantenservice of in onze webshop.

27.1 De couverture smelten.

Ingrediënten: 150 g pure chocolade (55% cacao).
- Pot Ø 16 cm zonder deksel
  - Koken: Vermogensstand 1.

27.2 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Recept volgens DIN 44550
Begintemperatuur 20°C
Opwarmen zonder omroeren
- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 450 g
  - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.
- Pot Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 800 g
  - Verwarmen: tijdsduur 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.

27.3 Linzenschotel opwarmen en warmhouden

Bijv.: linzendiameter 5-7 mm. Starttemperatuur 20°C
Na 1 min. opwarmen omroeren
- Pan Ø 16 cm met deksel Hoeveelheid: 500 g
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.
- Pan Ø 20 cm met deksel Hoeveelheid: 1 kg
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 1.

27.4 Bechamelsaus

Melktemperatuur: 7°C
- Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 40 g boter, 40 g meel, 0,5 l melk met 3,5% vetgehalte en een snufje zout

Bechamelsaus maken

1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.
   - Verwarm het: duur 6 min., vermogensfase 2
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.
   - Verwarm het: duur 6 min. 30 sec., vermogensfase 7
3. Als de bechamelsaus aan de kook komt, laat deze dan nog 2 minuten op de kookzone staan, onder voortdurend roeren.
   - Kookpunt: Vermogensstand 2

27.5 Kook rijstpudding met deksel

Melktemperatuur: 7°C
1. De melk verwarmen tot hij begint op te komen. Verwarmen zonder deksel. Na 10 min. opwarmen omroeren.
2. Stel het aanbevolen vermogen in en voeg rijst, suiker en zout toe aan de melk.
Bereidingstijd inclusief opwarmen, ca. 45 min.

- Pan Ø 16 cm Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.
  - Kookpunt: Vermogensstand 3
- Pan Ø 20 cm Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.
  - Doorkoken: vermogensstand 3, na 10 min. omroeren

27.6 Kook rijstpudding zonder deksel

Melktemperatuur: 7°C
1. Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen.
2. Wanneer de melk ca. 90 °C heeft bereikt, kiest u het aanbevolen prestatieniveau en laat u de melk ca. 50 minuten sudderen op een lage stand.

- Pan Ø 16 cm zonder deksel Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk met 3,5 % vetgehalte en 1 g zout
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.
  - Kookpunt: Vermogensstand 3
- Pot Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk met 3,5 % vetgehalte en 1,5 g zout
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 5 min. 30 s., vermogensstand 8.
  - Kookpunt: Vermogensstand 2.

27.7 Rijst koken

Recept volgens DIN 44550
Watertemperatuur: 20°C

- Pan Ø 16 cm met deksel Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 2
- Pan Ø 20 cm met deksel Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 2 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 2.

27.8 Varkenslende braden

Begintemperatuur van de lende: 7°C

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 3 varkenslendenen, totaalgewicht ca. 300 g, 1 cm dik, en 15 ml zonnebloemolie
  - Opwarmen: tijdsduur ca. 1 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 7

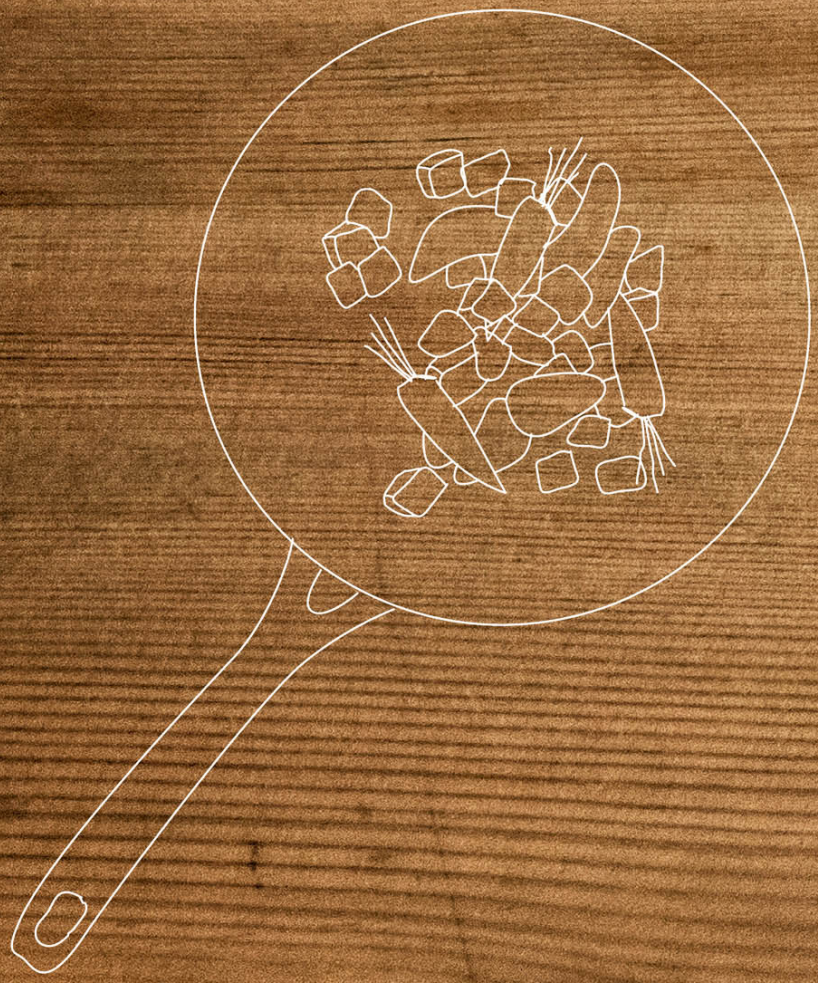
27.9 Crêpes bereiden

Recept volgens DIN EN 60350-2

- Koekenpan Ø 24 cm zonder deksel Ingrediënten: 55 ml deeg per crêpe
  - Verwarmen: tijdsduur 1 min. 30 s., vermogensstand 9
  - Kookpunt: Vermogensstand 7

27.10 Diepvriesfrites frituren

- Pan Ø 20 cm zonder deksel Ingrediënten: 2 l zonnebloemolie. Voor elke bakcyclus: 200 g bevroren frieten, 1 cm dik.
  - Opwarmen: vermogensstand 9, tot de olie een temperatuur van 180°C bereikt.
  - Kookpunt: Vermogensstand 9



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

9001697346
020926
nl