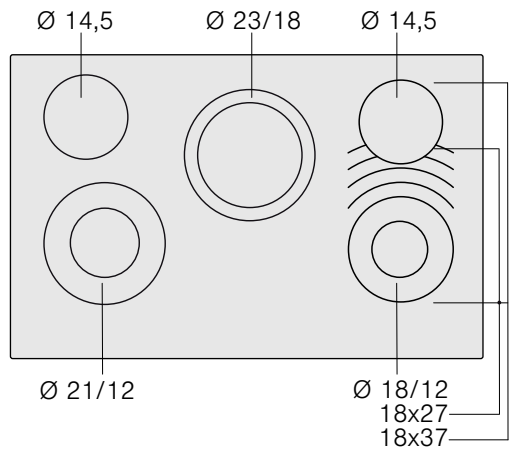




KOCHFELD  
TABLE DE CUISSON  
HOB  
KOOKPLAAT  
**T18TS2KN.**

[de] Gebrauchsanleitung	3
[fr] Notice d'utilisation	26
[en] Instruction manual	50
[nl] Gebruiksaanwijzing	73

**T18TS2KN.**



# Inhaltsverzeichnis

	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Energie-Verbrauchsanzeige</b> . . . . .	<b>13</b>
	<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Grundeinstellungen</b> . . . . .	<b>14</b>
	<b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .	<b>5</b>	Grundeinstellungen ändern . . . . . 14		
Übersicht . . . . .		5		<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>15</b>
	<b>Umweltschutz</b> . . . . .	<b>5</b>	Einrichten . . . . . 15		
Tipps zum Energiesparen . . . . .		5	Home Connect Einstellungen . . . . . 16		
Umweltgerecht entsorgen . . . . .		6	Software Update . . . . . 18		
	<b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .	<b>6</b>	Ferndiagnose . . . . . 18		
Das Bedienfeld . . . . .		6	Hinweis zum Datenschutz . . . . . 18		
Die Kochstellen . . . . .		6	Konformitätserklärung . . . . . 19		
Restwärmeanzeige . . . . .		7		<b>Verbindung Dunstabzugshaube</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Twist-Pad mit Twist Knopf</b> . . . . .	<b>7</b>	Einrichten . . . . . 19		
Twist-Knopf abnehmen . . . . .		7	Verbindung zurücksetzen . . . . . 20		
Twist-Knopf aufbewahren . . . . .		7	Haube über das Kochfeld steuern . . . . . 20		
Betrieb ohne Twist-Knopf . . . . .		8	Haubensteuerung Einstellungen . . . . . 21		
	<b>Gerät bedienen</b> . . . . .	<b>8</b>		<b>Reinigen</b> . . . . .	<b>21</b>
Kochfeld ein- und ausschalten . . . . .		8	Glaskeramik . . . . . 21		
Kochstelle einstellen . . . . .		8	Kochfeldrahmen . . . . . 21		
Kochtabelle . . . . .		8	Twist-Knopf . . . . . 21		
	<b>PowerBoost Funktion</b> . . . . .	<b>9</b>		<b>Störungen, was tun?</b> . . . . .	<b>22</b>
Powerboost-Funktion einschalten . . . . .		9	E-Meldung in den Anzeigen . . . . . 22		
Powerboost-Funktion ausschalten . . . . .		9		<b>Kundendienst</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Bratsensorik</b> . . . . .	<b>10</b>	E-Nummer und FD-Nummer . . . . . 23		
Pfanne für die Bratsensorik . . . . .		10		<b>Prüfgerichte</b> . . . . .	<b>23</b>
Die Bratstufen . . . . .		10			
Bratsensorik einstellen . . . . .		10			
Bratsensorik ausschalten . . . . .		11			
Brattabelle . . . . .		11			
	<b>Kindersicherung</b> . . . . .	<b>12</b>			
Kindersicherung ein- und ausschalten . . . . .		12			
Automatische Kindersicherung . . . . .		12			
	<b>Zeitfunktionen</b> . . . . .	<b>12</b>			
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten . . . . .		12			
Automatischer Timer . . . . .		12			
Küchenwecker . . . . .		12			
Stoppuhr-Funktion . . . . .		13			
	<b>Automatische Abschaltung</b> . . . . .	<b>13</b>			
	<b>Warmhaltefunktion</b> . . . . .	<b>13</b>			
Warmhalte-Funktion einschalten . . . . .		13			
Warmhalte-Funktion ausschalten . . . . .		13			

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

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

**NeffCOM**®  
0 89 - 12 474 474



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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



## Wichtige Sicherheitshinweise

### **Warnung – Brandgefahr!**

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

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Es dürfen nur von uns freigegebene Schutzvorrichtungen wie z. B. Kinderschutzgitter verwendet werden. Ungeeignete Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter können zu Unfällen führen.

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Warnung – Gefahr durch Magnetismus!**

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

### **Warnung – Verletzungsgefahr!**

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

## Ursachen für Schäden

### **Achtung!**

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

## Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

## Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

### Tipps zum Energiesparen

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

## de Gerät kennen lernen

- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

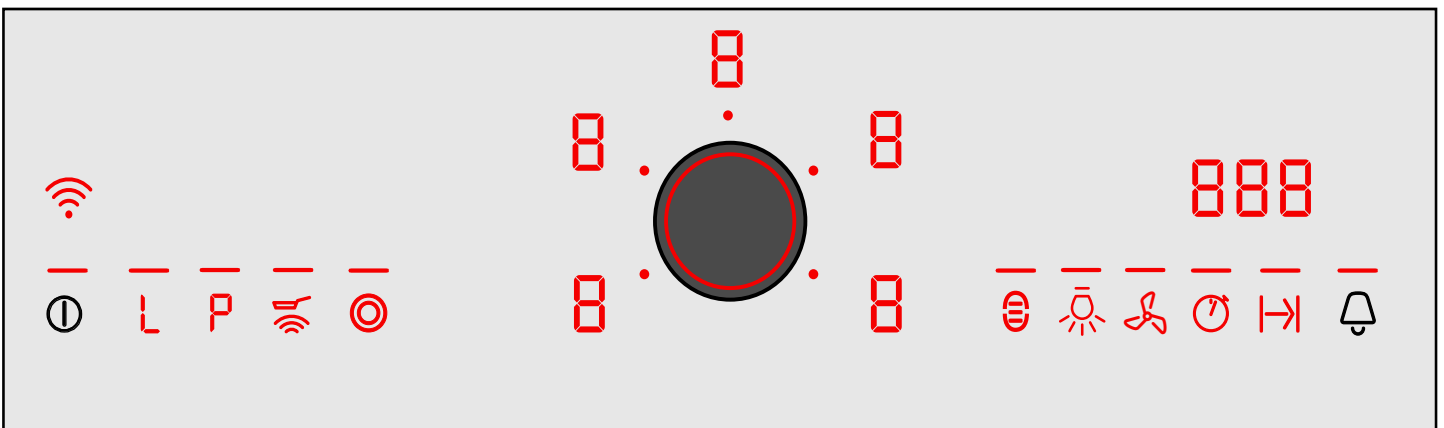
## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

## Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → Seite 2

## Das Bedienfeld



Anzeigen	
1-9	Kochstufen
0	Betriebsbereitschaft
H/h	Restwärme
P	Powerboost-Funktion
L	Warmhalte-Funktion
88	Timer
Wi-Fi	Wi-Fi

Bedienflächen	
ⓘ	Hauptschalter
L	Warmhalte-Funktion
P	Powerboost-Funktion
Wi-Fi	Bratsensoren
🎯	Zonenzuschaltung
🔌	Kombinations-Heizkörper
💡	Beleuchtung Haube
🌀	Lüfterstufe Haube
🕒	Stoppuhr-Funktion

Bedienflächen	
🕒	Timer
🔔	Küchenwecker / Kindersicherung

### Hinweise

- Je nach Betriebszustand des Kochfeldes leuchten die Bedienflächen, die aktuell ausgewählt werden können. Berührt man diese, wird die jeweilige Funktion ausgeführt.
- Bedienflächen für aktuell nicht auswählbare Funktionen leuchten nicht.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik kann überhitzen.

## Die Kochstellen

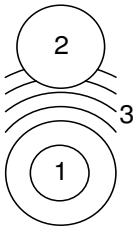
Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle
🎯	Zweikreis-Kochstelle

Kochstelle auswählen, Symbol 🎯 berühren

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet

**Hinweise**

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten. Dadurch werden z. B.:
  - Empfindliche Bauteile vor Überhitzung geschützt
  - Das Gerät vor elektrischer Überlastung geschützt
  - Bessere Kochergebnisse erzielt
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten ein- und ausschalten.

**Kombinations-Kochzone**

- 1 = Zweikreis-Kochstelle  
 2 = Einkreis-Kochstelle  
 3 = Brücken-Heizkörper

Die Ein und Zweikreis-Kochstelle können ohne Brücken-Heizkörper unabhängig voneinander betrieben werden oder wie in der Tabelle beschrieben mit dem Brücken-Heizkörper kombiniert werden.

Kombination	Zuschaltung	geeignet für
Kleine Bräterzone:	Zweikreis-Kochstelle auswählen.	Kleiner Bräter Kleiner Teppanyaki.
Kombination von 1+3	Mit Symbol  äußeren Heizkreis zuschalten. Anzeige  leuchtet.	Großer Bräter Großer Teppanyaki Große Grillplatte
	Mit Symbol  Brücken-Heizkörper zuschalten. Anzeige  leuchtet.	
Große Bräterzone:	Symbol  berühren. Anzeige  leuchtet.	
Kombination von 1 + 3 + 2		

Die kleine Bräterzone (1 +3) und die Einkreis-Kochstelle (2) können auch unabhängig voneinander mit unterschiedlichen Kochstufen betrieben werden. So entstehen z.B. beim großen Bräter, dem Teppanyaki oder der Grillplatte unterschiedliche Temperaturbereiche: Mit der kleinen Bräterzone können sie dann ein Gericht anbraten und mit der Einkreis-Kochstelle gleichzeitig ein Gericht warmhalten.

**Hinweis:** Geeignetes Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

**Restwärmeanzeige**

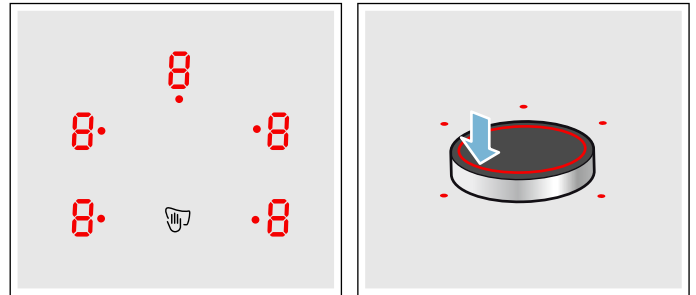
Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter

ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

**Twist-Pad mit Twist Knopf**

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



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

**Hinweis:** Halten Sie den Twist-Knopf immer sauber. Verschmutzungen können die Funktion beeinträchtigen.

**Twist-Knopf abnehmen**

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

Den Twist-Knopf können Sie auch abnehmen, wenn die Kochstelle in Betrieb ist. Die Wischschutz-Funktion wird aktiviert und nach 35 Sekunden schaltet das Kochfeld aus.

**Hinweise**

- Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.
- Wenn Sie den Twist-Knopf wieder aufsetzen und anschließend drehen, wird die Wischschutz-Funktion ausgeschaltet.

**⚠ Warnung – Brandgefahr!**

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

**Twist-Knopf aufbewahren**

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

**⚠️ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!**

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

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

**Betrieb ohne Twist-Knopf**

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

1. Mit dem Hauptschalter das Kochfeld einschalten.
  2. Symbol und für 4 Sekunden gleichzeitig berühren. Ein Signal ertönt.
  3. Symbol sooft berühren bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet.
  4. Mit Symbol (-) und (+) die gewünschte Kochstufe einstellen.
- Die Kochstelle ist eingeschaltet.

**Hinweis:** Sie können den Twist-Knopf jederzeit wieder aufsetzen.

**Gerät bedienen**

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

**Kochfeld ein- und ausschalten**

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

**Einschalten**

Symbol berühren. Ein Signal ertönt. Die Anzeige – über dem Hauptschalter leuchtet. Die Anzeigen der Bedienflächen und der Kochstufen-Anzeigen leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

**Ausschalten**

Symbol berühren bis die Anzeige – über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

**Hinweise**

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

**Kochstelle einstellen**

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

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

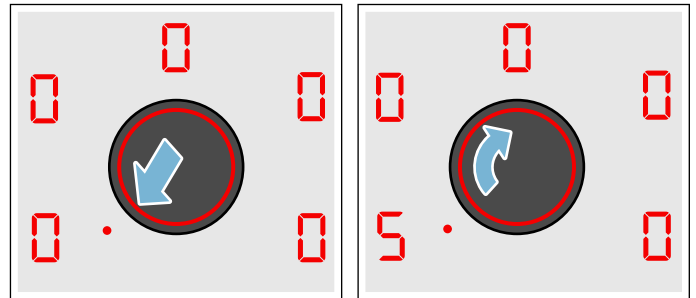
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

**Kochstufe einstellen**

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle auswählen. Dazu den Twist-Knopf im Bereich der gewünschten Kochstelle berühren.
2. In den nächsten 10 Sekunden den Twist-Knopf drehen, bis in der Kochstufen-Anzeige die gewünschte Kochstufe erscheint.



Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Kochstufe ändern:

Die Kochstelle auswählen und die neue Kochstufe einstellen.

**Kochstelle ausschalten:**

Die Kochstelle auswählen und auf stellen. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

**Kochtabelle**

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, am besten in mehreren kleinen Portionen anbraten.

Tipps zum energiesparenden Kochen finden Sie im Kapitel Umweltschutz. → Seite 5

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		
*** Öfters wenden		

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

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Scampi und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Sautieren von Gemüse, Pilze frisch	7-8	10-20 Min.
Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
<b>Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**)</b>		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig, Tempura	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		
*** Öfters wenden		



## PowerBoost Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

Die Powerboost-Funktion ist nur bei Kochstellen verfügbar, die mit Symbol **P** gekennzeichnet sind.

Bei Zweikreis-Kochstellen muss für den Betrieb mit der Powerboost-Funktion der zweite Heizkreis zugeschaltet sein.

### Powerboost-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **P** berühren. Die Anzeige **P** leuchtet. Die Powerboost-Funktion ist eingeschaltet.

### Powerboost-Funktion ausschalten


1. Die Kochstelle auswählen.
2. Eine beliebige Fortkochstufe einstellen. Die Anzeige **P** erlischt.

Die Powerboost-Funktion ist ausgeschaltet.

**Hinweise**

- Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.
- Beachten Sie, dass Öl und Fett mit der Powerboost-Funktion schnell erhitzt. Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen. Überhitztes Öl und Fett entzündet sich schnell, siehe Kapitel Wichtige Sicherheitshinweise. → Seite 4

**Bratsensorik**

Die mit Symbol  gekennzeichnete Zweikreis-Kochstelle hat eine Bratsensorik-Funktion. Wenn Sie die Kochstelle mit der Bratsensorik betreiben, regelt ein Sensor die Temperatur der Pfanne.

Ihr Vorteil beim Braten:

- Die Kochstelle heizt nur, wenn nötig. Das spart Energie.
- Öl und Fett überhitzt nicht.

**Hinweise**

- Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle. Achten Sie auf den richtigen Durchmesser des Pfannenbodens.
- Legen Sie keinen Deckel auf die Pfanne. Der Regler funktioniert sonst nicht. Ein Spritzschutzesieb können Sie verwenden, der Regler funktioniert.
- Verwenden Sie nur Fett, das zum Braten geeignet ist. Für Butter, Margarine, natives Olivenöl extra oder Schweineschmalz wählen Sie die Bratstufe 1 oder 2.

**Pfanne für die Bratsensorik**

Wählen Sie für den Betrieb mit Bratsensorik die richtige Pfanne aus.

**Systempfanne als Sonderzubehör**

Eine Pfanne, die optimal für das Braten mit der Bratsensorik geeignet ist, können Sie auch im Elektrofachhandel oder unter [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com) kaufen: **Z9453X0**

Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit sind international verschieden.

Die im Anschluss angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt.

**Hinweis:** Die Bratsensorik kann auch mit vorhandenen Pfannen funktionieren. Testen Sie die Pfannen zunächst mit niedrigen Bratstufen und ändern Sie gegebenenfalls die Bratstufe. Bei höheren Bratstufen kann die Pfanne überhitzen.

**Die Bratstufen**

Bratstufe	Temperatur	geeignet für
1	sehr niedrig	z.B. Zubereiten und Reduzieren von Saucen, Dünsten von Gemüse ohne Wasserzugabe und mit Fettzugabe, Braten von Lebensmittel mit nativen Olivenöl extra, Butter oder Margarine
2	niedrig	z.B. Omeletts, Braten von Lebensmittel mit nativen Olivenöl extra, Butter oder Margarine
3	niedrig - mittel	z.B. Braten von Fisch, dickem Bratgut wie Frikadellen und Würstchen
4	mittel - hoch	z.B. Braten von Steak medium oder well done, panierte Tiefkühlprodukte, dünnes Bratgut wie Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse
5	hoch	z.B. Braten von Steake rare (blutig), Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln

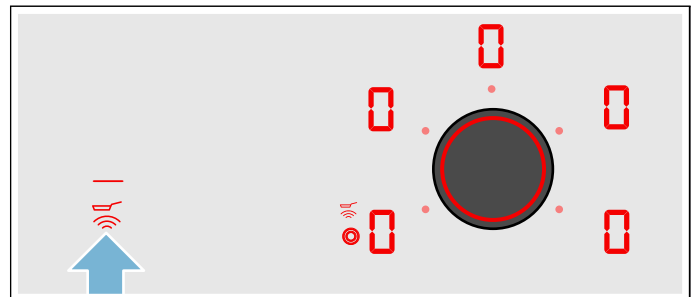
**Bratsensorik einstellen**

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

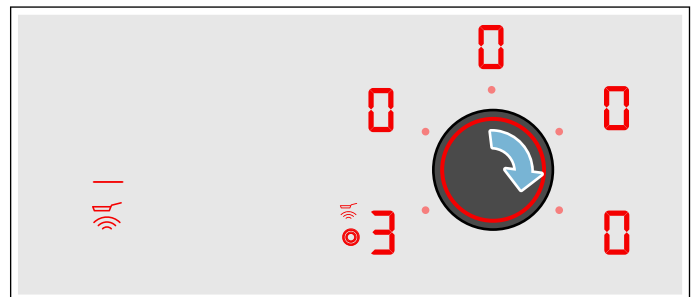
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.



Die Kochstelle auswählen.

1. Symbol  berühren. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  und Symbol  erscheint.



2. Durch drehen des Twist-Knopfes die gewünschte Bratstufe wählen. Die Bratsensorik ist aktiviert. Die große Zweikreis-Kochstelle ist automatisch eingeschaltet.



Symbol  blinkt bis die Brattemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal. Symbol  leuchtet.

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

## Bratsensorik ausschalten

Symbol  berühren.

## Brattabelle

Die Tabelle zeigt, welche Bratstufe für welches Gericht geeignet ist. Die Bratzeit kann von Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel abhängen.

Die angegebenen Bratstufen sind auf die Systempfanne abgestimmt. Bei anderen Pfannen können die Bratstufen abweichen.

Zuerst die leere Pfanne erwärmen. Erst beim Ertönen des Signaltons die Lebensmittel mit dem Bratfett in die Pfanne geben.

	Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
<b>Fleisch</b>		
Schnitzel, natur oder paniert	4	6-10 Min
Filet	4	6-10 Min
Kotelett*	3	10-17 Min
Cordon bleu*	3	15-20 Min
Steaks rare (3 cm dick)	5	6-8 Min
Steaks medium oder well done (3 cm dick)	4	8-12 Min
Geflügelbrust (2 cm dick)*	3	10-20 Min
Würstchen gebrüht oder roh*	3	8-20 Min
Hamburger (1,5 cm dick)	3	6-30 Min
Frikadellen (2 cm dick)*	3	10-20 Min
Geschnetzeltes, Gyros	4	7-12 Min
Hackfleisch	4	6-10 Min
Speck	2	5-8 Min
<b>Fisch</b>		
Fisch gebraten, z.B. Forelle	3	10-20 Min
Fischfilet natur oder paniert	3/4	10-20 Min
Scampis, Garnelen	4	4-8 Min
<b>Eierspeisen</b>		
Pfannkuchen	4	fortlaufend braten
Omeletts	2	3-6 Min (pro Portion)
Spiegelei	2/4	2-6 Min
Rührei	2	4-9 Min
Kaiserschmarrn	3	10-15 Min
Armer Ritter / French Toast	3	4-8 Min (pro Portion)
<b>Kartoffeln</b>		
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	5	6-12 Min
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	3	15-25 Min
Kartoffelpuffer	5	2,5-3,5 Min (pro Portion)
* Öfters wenden		
** In die kalte Pfanne geben		



	Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Rösti	2	40-45 Min
Glasierte Kartoffeln	4	10-15 Min
<b>Gemüse</b>		
Knoblauch / Zwiebeln glasig dünsten	1/2	2-10 Min
Röstzwiebel	3	5-10 Min
Zucchini, Auberginen	3	4-12 Min
Paprika, grüner Spargel	3	4-15 Min
Dünsten von Gemüse mit Fettzugabe und ohne Wasserzugabe, z.B. Zucchini, grüner Paprika	1	10-20 Min
Pilze	4	10-15 Min
Glasiertes Gemüse	4	6-10 Min
<b>Tiefkühlprodukte</b>		
Schnitzel	4	15-20 Min
Cordon bleu	3	10-30 Min
Geflügelbrust *	2	10-30 Min
Chicken Nuggets*	4	10-20 Min
Gyros, Kebab	4	10-15 Min
Fischfilet, natur oder paniert	3	10-20 Min
Fischstäbchen	4	8-12 Min
Pommes frites	4/5	4-6 Min
Pfannengerichte / Pfannengemüse	4	8-15 Min
Frühlingsrollen	3	10-30 Min
Camembert / Käse	3	10-15 Min
<b>Saucen</b>		
Tomatensauce mit Gemüse	1	25-35 Min
Béchamelsauce	1	10-20 Min
Käsesauce, z.B. Gorgonzolasauce	1	10-20 Min
Reduzieren von Saucen, z.B. Bolognesesauce, Tomatensauce	1	25-35 Min
Süße Saucen, z.B. Orangensauce	1	15-25 Min
<b>Sonstiges</b>		
Camembert / Käse	3	7-10 Min
Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe z.B. Nudelpfanne*	2	4-6 Min
Croûtons	3	6-10 Min
Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten**	2	3-7 Min
* Öfters wenden		
** In die kalte Pfanne geben		


## Kindersicherung

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

### Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Symbol  4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Symbol  4 Sekunden lang berühren. Die Anzeige  erlischt. Die Sperre ist aufgehoben.

### Automatische Kindersicherung

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

#### Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 14

## Zeitfunktionen

Es gibt 3 verschiedene Zeitfunktionen:




- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- Küchenwecker
- Stoppuhr

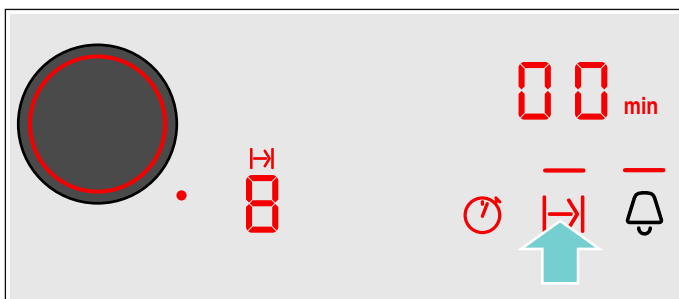
### Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

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

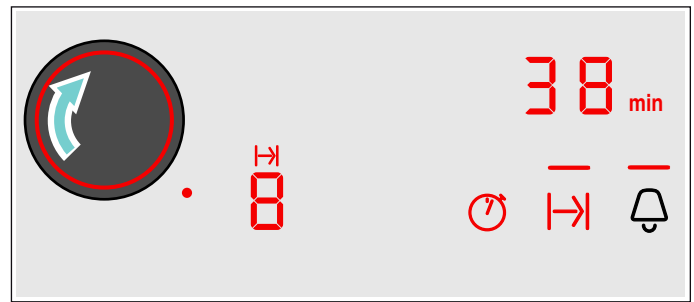
#### Dauer einstellen



Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. — über Symbol  blinkt. In der Timer-Anzeige leuchtet  min.



3. In den nächsten 10 Sekunden mit dem Twist-Knopf die gewünschte Dauer einstellen..






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

#### Bratsensorik



Wenn Sie mit der Bratsensorik kochen, startet die eingestellte Dauer erst, wenn die Temperatur für den gewählten Bereich erreicht ist.

#### Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet . Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige blinkt  für eine Minute. Die Anzeige  blinkt.

Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

#### Dauer korrigieren oder löschen

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

#### Hinweise



- Sie möchten die Dauer für eine Kochstelle abfragen: Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Die Dauer erscheint für 10 Sekunden.
- Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.
- Läuft die letzte Minute einer Dauer ab, wechselt die Timer-Anzeige von Minuten auf Sekunden.

### Automatischer Timer

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

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 14



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

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

### Küchenwecker


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

## Küchenwecker einstellen


1. Symbol  berühren. Die Anzeige — über Symbol  blinkt. In der Timer-Anzeige leuchtet **00 min.**
2. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Dauer einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

## Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal und in der Anzeige blinkt **00** für eine Minute. Die Anzeige — über Symbol  leuchtet hell. Berühren Sie ein beliebiges Symbol. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.


## Zeit korrigieren


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

## Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Funktion vergangen ist.

Die Stoppuhr-Funktion arbeitet nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, wird auch die Stoppuhr-Funktion mit ausgeschaltet.

Die Stoppuhr-Funktion wird durch Berühren von Symbol  eingeschaltet. In der Timer-Anzeige erscheint **00** und die Zeitnahme beginnt. In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten.

Die Stoppuhr-Funktion wird durch erneutes Berühren von Symbol  ausgeschaltet. Die Timer-Anzeige erlischt.

**Hinweis:** Wird zur Stoppuhr-Funktion zusätzlich eine andere Zeitfunktion eingeschaltet, erscheint die Einstellung für 10 Sekunden in der Timer-Anzeige. Danach wird wieder die Stoppuhr-Funktion angezeigt.

## Automatische Abschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd **F 8** und die Restwärmeanzeige **H/h**.


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

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

## Warmhaltefunktion


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

## Warmhalte-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet **L**.

Die Warmhalte-Funktion ist eingeschaltet.

## Warmhalte-Funktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet **0**.

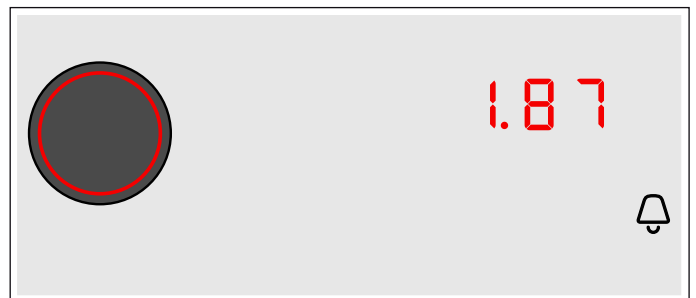
Die Warmhalte-Funktion ist ausgeschaltet.

## Energie-Verbrauchsanzeige

Mit dieser Funktion können Sie sich den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Ein- und Ausschalten des Kochfeldes anzeigen lassen.

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,87kWh, angezeigt.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.



Die Anzeige ist nicht aktiviert. Wie Sie die Anzeige aktivieren erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 14

## Grundeinstellungen

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

Anzeige	Funktion
<b>c 1</b>	<b>Automatische Kindersicherung</b>
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
<b>c 2</b>	<b>Signalton</b>
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer).
1	Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.
2	Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
3	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
<b>c 3</b>	<b>Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger)</b>
0	Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*
1	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230V.
2	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400V.
3	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220V.
4	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240V.
<b>c 5</b>	<b>Automatischer Timer</b>
00	Ausgeschaltet.*
0 1:99	Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
<b>c 6</b>	<b>Dauer des Timer-Ende Signals</b>
1	10 Sekunden.
2	30 Sekunden
3	1 Minute.*
<b>c 7</b>	<b>Zuschaltung der Heizkörper</b>
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.
<b>c 9</b>	<b>Auswahlzeit der Kochstelle</b>
0	Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.
1	Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
<b>c 0</b>	<b>Rücksetzung auf die Grundeinstellung</b>


\*Grundeinstellung

Anzeige	Funktion
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.

\*Grundeinstellung

### Grundeinstellungen ändern

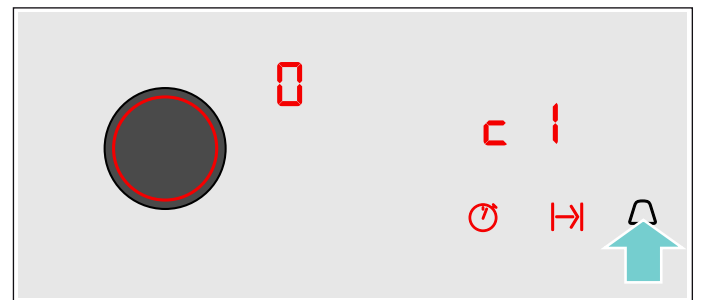
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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


Zunächst wird der Kundendienst-Index angezeigt. Durch drehen des Twist-Knopfes können Sie die Anzeigen durchschalten:

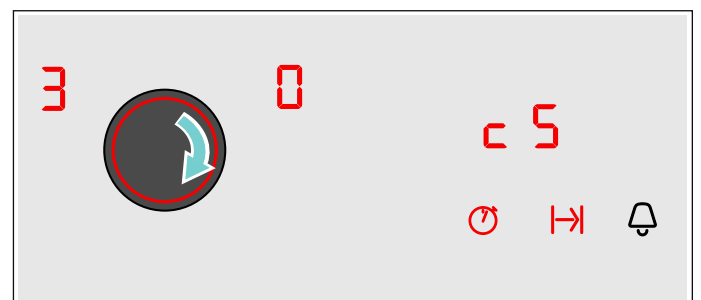
	Anzeige
Kundendienst-Index KI	0 1
Fertigungsdatum	F d
Fertigungsjahr	15.
Fertigungsmonat	0 5


3. Symbol  erneut berühren.



**c 1** erscheint und in der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.

4. Symbol  sooft berühren, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
5. Mit dem Twist-Knopf den gewünschten Wert einstellen.



6. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Die Einstellung ist aktiviert.

### Ausschalten

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

## Home Connect

**Hinweis:** Für NEFF ist eine Einführung von Home Connect ab Ende 2018 geplant.

Dieses Gerät ist WLAN-fähig, Einstellungen können über ein mobiles Endgerät an das Gerät gesendet werden.

Wird das Gerät nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden, funktioniert das Gerät wie ein Kochfeld ohne Netzwerkanbindung. Das Kochfeld ist immer über das Bedienfeld bedienbar.

Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect-Dienste in Ihrem Land. Die Home Connect-Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Hinweise

- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt - der Kochvorgang muss überwacht werden.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanweisung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen. Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 4
- Sie können mit der Home Connect App Einstellungen an Ihr Gerät senden und müssen diese am Gerät bestätigen. Eine Bedienung des Geräts von unterwegs ist nicht möglich.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.

### Einrichten

Um Einstellungen über Home Connect durchführen zu können, muss die Home Connect App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert und eingerichtet sein.



Folgen Sie den durch die App vorgegebenen Schritten, um die Einstellungen vorzunehmen.

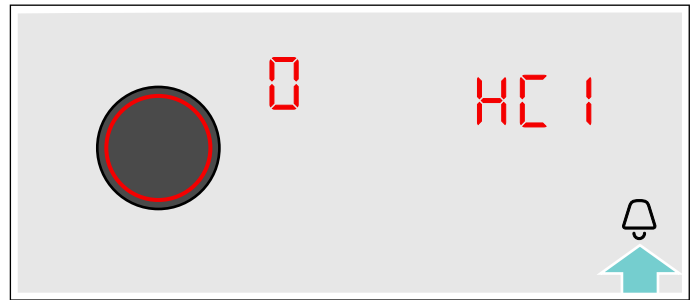
Für das Einrichten muss die App geöffnet sein.

### Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk



Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk".

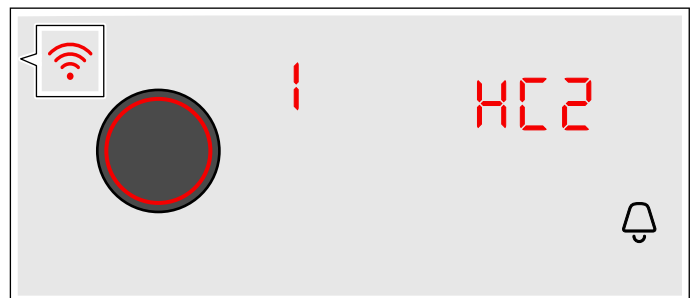
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **HC 1** angezeigt wird.



In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.

4. Mit dem Twist-Knopf den Wert **1** einstellen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt **1** und das Symbol .
5. Innerhalb von 2 Minuten WPS Taste am Router drücken. Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige das Symbol  nicht mehr blinkt, sondern leuchtet.
 



**Hinweis:** Wenn keine Verbindung hergestellt werden kann, erscheint der Wert **2** "manuell verbinden". Gerät manuell im Heimnetzwerk anmelden oder erneut die automatische Verbindung starten. Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, die Einstellung **HC 2** wird angezeigt. Im Einstellbereich blinkt der Wert **1**.

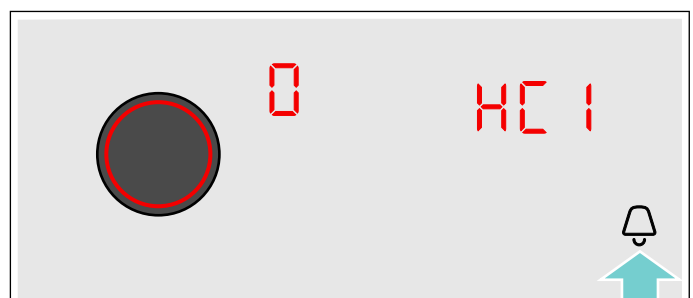



6. Auf dem mobilen Endgerät den Anweisungen in der App für die automatische Netzwerkanmeldung folgen.

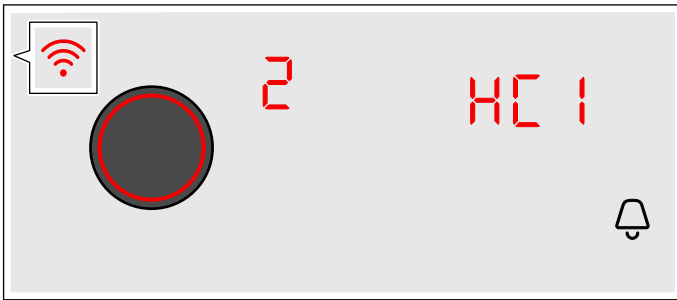
Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert **0** erscheint.

### Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk

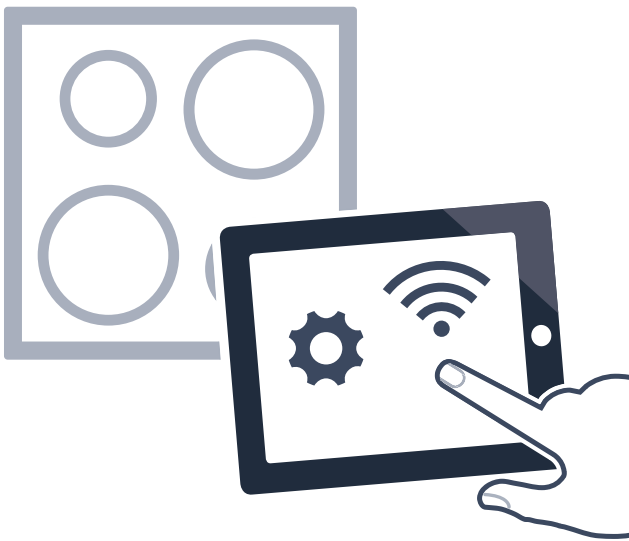
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung **HC 1** angezeigt wird. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.




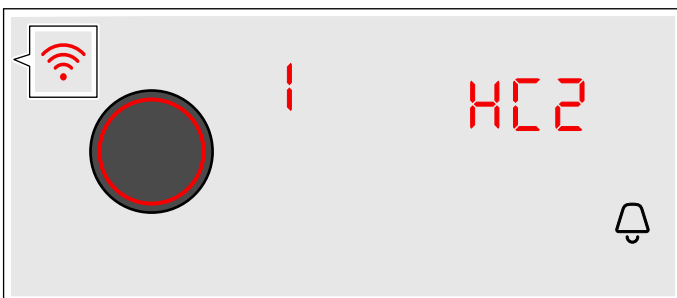
4. Mit dem Twist-Knopf den Wert **2** einstellen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt **2** und das Symbol .



5. Mobiles Endgerät am Kochfeldnetzwerk mit der SSID "HomeConnect" mit dem Key "HomeConnect" anmelden.



Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige das Symbol  nicht mehr blinkt, sondern leuchtet. Das Gerät versucht automatisch, sich mit der App zu verbinden, die Einstellung **HC2** wird angezeigt. Im Einstellbereich blinkt der Wert **1**.



6. App auf dem mobilen Endgerät starten und Anweisungen für die manuelle Netzwerkanmeldung folgen. Der Anmeldevorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert **0** erscheint.

### Home Connect Einstellungen

Sie können Home Connect jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

Navigieren Sie in den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zu den Home Connect Einstellungen, um Netzwerk- und Geräteinformationen anzuzeigen.

Anzeige	Funktion
<b>HC 1</b>	<b>Anmeldung im Heimnetzwerk (WLAN)</b>
0	Nicht verbunden / Netzwerkverbindung trennen.
1	Automatisch verbinden.
2	Manuell verbinden.
3	Verbunden.
<b>HC 2</b>	<b>Verbindung mit App</b>
0	Nicht verbunden.
1	Verbindung herstellen.
<b>HC 3</b>	<b>Verbindung mit WLAN</b>
0	Funkmodul ausgeschaltet.
1	Funkmodul eingeschaltet.
<b>HC 4</b>	<b>Einstellungen über App</b>
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.*
<b>HC 5</b>	<b>Software Update</b>
1	Update verfügbar und bereit zur Installation.
2	Starten der Installation.
<b>HC 6</b>	<b>Fernzugriff durch Kundendienst</b>
0	Nicht erlaubt.
1	Erlaubt.
<b>HC 7</b>	<b>WLAN Signalstärke</b>
0	Nicht mit dem Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.
1	Signalstärke 1 (schlecht)
2	Signalstärke 2 (mittel)
3	Signalstärke 3 (gut)
<b>HC 8</b>	<b>Verbindung zu Home Connect Server</b>
0	Nicht verbunden.
1	Verbunden.
* Grundeinstellung	

### Hinweise



- Die Einstellung **HC 2** wird nur angezeigt, wenn das Gerät mit dem Heimnetzwerk verbunden ist.
- Die Einstellung **HC 3** wird nur angezeigt, wenn das Gerät schon einmal mit einem Netzwerk verbunden wurde.
- Die Einstellung **HC 5** wird nur angezeigt, wenn ein Update verfügbar ist.
- Die Einstellung **HC 6** wird nur angezeigt, wenn der Kundendienst versucht, sich mit dem Gerät zu verbinden. Nach erteiltem Zugriff können Sie diesen jederzeit beenden.

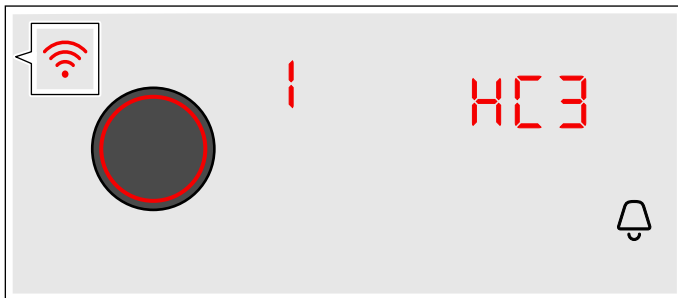
- Die Einstellungen **HC7** und **HC8** werden nur angezeigt, wenn eine Verbindung zum WLAN besteht.


### WLAN deaktivieren

Ist WLAN aktiviert, können Sie die Home Connect Funktionalität nutzen.

**Hinweis:** Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.

- Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC3** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **1**.






- Mit dem Twist-Knopf den Wert **0** einstellen. WLAN ist deaktiviert und im Bedienfeld erlischt das Symbol .



### Vom Netzwerk trennen

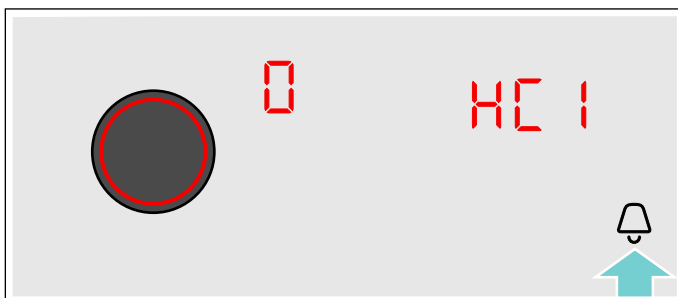
Sie können Ihr Kochfeld jederzeit vom Netzwerk trennen.

**Hinweis:** Wenn Ihr Kochfeld vom Netzwerk getrennt ist, ist keine Bedienung per Home Connect möglich.

- Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC1** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **3**.
- Mit dem Twist-Knopf den Wert **0** einstellen. Das Gerät ist vom Heimnetzwerk getrennt und im Bedienfeld erlischt das Symbol .

### Netzwerk verbinden

- Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC1** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.





- Mit dem Twist-Knopf Wert **1** "Automatisch verbinden" oder Wert **2** "Manuell verbinden" einstellen.
- Anweisungen im Abschnitt "Automatische Anmeldung im Heimnetzwerk" bzw. "Manuelle Anmeldung im Heimnetzwerk" folgen.

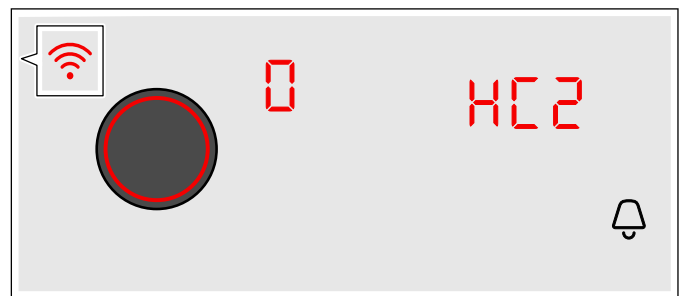
### Mit App verbinden

Ist auf Ihrem mobilen Endgerät die Home Connect App installiert, können Sie dieses mit Ihrem Kochfeld verbinden.

#### Hinweise

- Gerät muss mit dem Netzwerk verbunden sein.
- App muss geöffnet und eingerichtet sein.
- Wenn eine direkte Verbindung zu einer Dunstabzugshaube besteht, trennen Sie das Kochfeld zunächst vom Heimnetzwerk und starten Sie die Verbindung erneut. → "Vom Netzwerk trennen" auf Seite 17

- Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC2** erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.





- Mit dem Twist-Knopf den Wert **1** einstellen.
- Folgen Sie den Anweisungen in der App, um den Verbindungsvorgang abzuschließen.

### Einstellungen über App

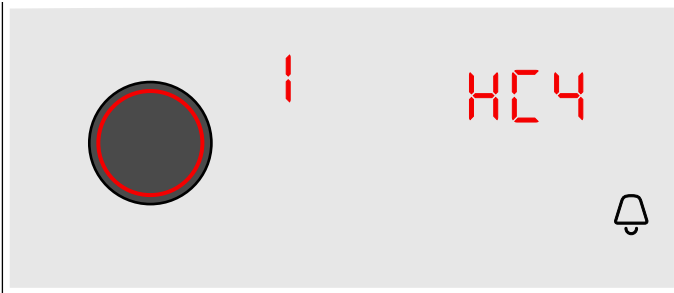
Sie können mit der Home Connect App bequem auf die Grundeinstellungen Ihres Kochfelds zugreifen und Einstellungen für die Kochstellen an das Kochfeld senden.

#### Hinweise

- Zum Ändern der Grundeinstellungen muss das Kochfeld ausgeschaltet sein.
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im Auslieferungszustand ist die Übertragung der Einstellungen aktiviert.
- Ist die Übertragung der Einstellungen deaktiviert, werden ausschließlich die Betriebszustände des Kochfelds in der Home Connect App angezeigt.

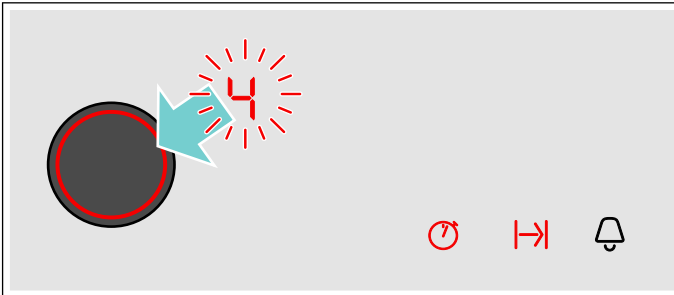
- Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
- Symbol  sooft berühren, bis die Einstellung **HC4** erscheint.

3. Um die Übertragung zu aktivieren, mit dem Twist-Knopf den Wert **1** wählen, um die Übertragung zu deaktivieren, den Wert **0** wählen.



### Kocheinstellungen bestätigen

Sobald Kocheinstellungen an eine Kochstelle übermittelt werden, beginnt je nach Einstellung die Kochstellen-Anzeige, Timer-Anzeige oder veränderte Funktion zu blinken. Um die Einstellungen zu bestätigen, berühren Sie den Twist-Knopf im Bereich der gewünschten Kochstelle. Um die Einstellungen abzulehnen, berühren Sie eine beliebige andere Taste des Kochfelds.



### Software Update

Mit der Funktion Software Update wird die Software Ihres Kochfelds aktualisiert (z. B. Optimierung, Fehlerbehebung, sicherheitsrelevante Updates). Vorausgesetzt ist, Sie sind registrierter Home Connect Nutzer, haben die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert und sind mit dem Home Connect Server verbunden.

Sobald ein Software Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert, wo Sie das Update auch herunterladen können.

Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über das Kochfeld (Grundeinstellungen, Einstellung **HCS**) oder die Home Connect App starten, wenn Sie sich in Ihrem lokalen Netzwerk befinden.

Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

### Hinweise

- Während des Downloads können Sie Ihr Kochfeld weiterhin benutzen.
- Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

### Ferndiagnose

Bei Störungen kann der Kundendienst über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen.

Kontaktieren Sie den Kundendienst und stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät mit dem Home Connect-Server verbunden ist, und prüfen Sie, ob der Ferndiagnose-Dienst in Ihrem Land verfügbar ist.

**Hinweis:** Für weitere Informationen und zur Verfügbarkeit des Ferndiagnose-Dienstes in Ihrem Land besuchen Sie bitte den Hilfe & Support-Bereich der Home Connect-Webseite Ihres Landes: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

### Hinweis zum Datenschutz

Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen WLAN-Netzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Software- und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

**Hinweis:** Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Constructa-Neff Vertriebs-GmbH, dass sich das Gerät mit Funkfunktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) auf der Produktseite ihres Gerätes bei den zusätzlichen Dokumenten.



2,4 GHz Band: 100 mW max.  
5 GHz Band: 100 mW max.

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen

## Verbindung Dunstabzugshaube

Dieses Gerät können Sie mit einer passenden Dunstabzugshaube verbinden und so die Funktionen der Haube über Ihr Kochfeld steuern.

Sie haben verschiedene Möglichkeiten, die Geräte miteinander zu verbinden:

### Home Connect

Wenn beide Geräte Home-Connect-fähig sind, ist eine Verbindung über die Home Connect App möglich.

Beide Geräte können mit der App und über das Bedienfeld gesteuert werden.

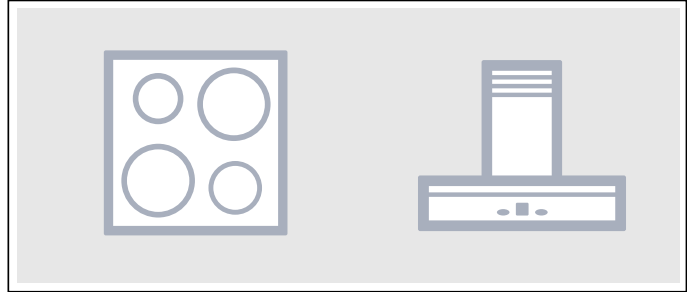
Beachten Sie dazu die mitgelieferten Unterlagen von Home Connect und das Home Connect Kapitel.

→ "Home Connect" auf Seite 15



### Geräte direkt verbinden

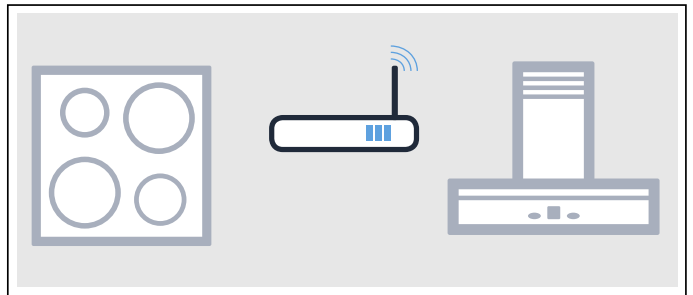
Wird das Gerät direkt mit einer Dunstabzugshaube verbunden, kann die Dunstabzugshaube über das Kochfeld gesteuert werden. Eine Verbindung zum Heimnetzwerk oder mit der App ist für beide Geräte nicht mehr möglich. Beide Geräte sind über das Bedienfeld steuerbar.



### Geräte über Heimnetzwerk verbinden

Nutzen Sie diese Verbindungsart, wenn keines oder nur eines der beiden Geräte mit der Home Connect App verbunden ist.

Werden die Geräte über das Heimnetzwerk miteinander verbunden, dann können Sie sowohl die Haubensteuerung als auch Home Connect für das Kochfeld nutzen.



### Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise der Gebrauchsanweisung zu Ihrer Dunstabzugshaube und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die kochfeldbasierte Haubensteuerung bedienen. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 4
- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt Ihr Gerät max. 2 W.







### Einrichten


Um die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube einzurichten, müssen beide Geräte eingeschaltet sein.

Beachten Sie hierfür das Kapitel "Verbindung Kochfeld" in der Gebrauchsanweisung Ihrer Dunstabzugshaube.

## Direkte Verbindung

Wenn Sie Ihr Kochfeld direkt mit der Dunstabzugshaube verbinden, ist die Verbindung zum Heimnetzwerk nicht mehr möglich und Sie können Home Connect nicht mehr nutzen.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung  erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet .
4. Mit dem Twist-Knopf den Wert  einstellen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt .
5. Innerhalb von 2 Minuten an der Dunstabzugshaube die Verbindung starten.










Das Kochfeld ist mit der Dunstabzugshaube verbunden, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  erscheint. Nach Verlassen des Einstellmenüs werden im Bedienfeld des Kochfeldes die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.


## Verbindung über Heimnetzwerk

Sie benötigen einen Router mit WPS-Funktionalität.

Sie benötigen Zugriff auf Ihren Router. Sollte das nicht der Fall sein, folgen Sie den Schritten "Direkte Verbindung".





Stellen Sie zu Beginn sicher, dass die Dunstabzugshaube mit der App verbunden ist oder sich im Heimnetzwerk befindet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
3. Symbol  so oft berühren, bis die die Einstellung  erscheint. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet  (nicht verbunden) oder  (mit Heimnetzwerk verbunden).
4. Mit dem Twist-Knopf den Wert  einstellen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt .
5. Wenn das Gerät noch nicht mit dem Heimnetzwerk verbunden war, innerhalb von 2 Minuten WPS-Taste am Router drücken. Das Kochfeld wird mit dem Heimnetzwerk verbunden, in der Kochstellen-Anzeige erscheint der Wert . Der Verbindungsaufbau mit der Dunstabzugshaube startet automatisch und ist für 2 Minuten aktiv. Wenn das Gerät bereits mit dem Heimnetzwerk verbunden ist, mit dem nächsten Schritt fortfahren.
6. Verbindung an der Dunstabzugshaube starten. Der Verbindungsvorgang ist abgeschlossen, wenn in der Kochstellen-Anzeige der Wert  erscheint. Im Bedienfeld des Kochfeldes werden die Symbole für die kochfeldbasierte Haubensteuerung angezeigt.

**Hinweis:** Die Verbindung kann nur dann hergestellt werden, wenn beide Geräte mit dem Heimnetzwerk verbunden sind und sich im Verbindungsvorgang befinden. Sollte die Zeit für den Verbindungsvorgang bei einem der beiden Geräte bereits abgelaufen sein, starten Sie die Verbindung erneut (Grundeinstellungen, Einstellung .

## Verbindung zurücksetzen

Sie können jederzeit die gespeicherten Verbindungen zum Heimnetzwerk und zur Dunstabzugshaube zurücksetzen.

1. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Es werden die Produktinformationen angezeigt.
2. Symbol  so oft berühren, bis die Einstellung  erscheint.
3. Mit dem Twist-Knopf den Wert  einstellen.

## Haube über das Kochfeld steuern

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen. → "Haubensteuerung Einstellungen" auf Seite 21

Über das Bedienfeld können Sie weitere Einstellungen vornehmen.



## Lüfter einstellen

### Einschalten

Symbol  berühren.

### Lüfterstufe einstellen

Mit dem Twist-Knopf die Lüfterstufe wählen.



Sie können zwischen den Stufen 1, 2, und 3 wählen. Um die Intensivstufen zu wählen, drehen Sie den Twist-Knopf, bis  oder  erscheint.

### Ausschalten


Mit dem Twist-Knopf Lüfterstufe 0 einstellen.

## Automatikbetrieb einstellen

### Einschalten

1. Symbol  berühren.
2. Den Twist-Knopf drehen, bis im Bedienfeld das Symbol  erscheint. Bei Dunstentwicklung startet der Lüfter automatisch.

### Ausschalten

1. Symbol  berühren.
2. Den Twist-Knopf drehen, bis die Lüfterstufe 0 eingestellt ist, oder eine andere Lüfterstufe wählen.

## Beleuchtung der Haube einstellen

Sie können das Licht der Haube über das Bedienfeld des Kochfeldes ein- und ausschalten.

Symbol  berühren.

## Haubensteuerung Einstellungen

Sie können die kochfeldbasierte Haubensteuerung jederzeit Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
<b>c 16</b>	<b>Verbindung Kochfeld - Haube</b>
0	Nicht verbunden / Verbindung trennen.
1	Verbindung starten.
2	Mit Heimnetzwerk (WLAN) verbunden.
3	Mit Dunstabzugshaube verbunden.
<b>c 18</b>	<b>Automatisches Starten des Lüfters</b>
0	Ausgeschaltet. Die Haube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden.
1	Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.* Die Haube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein.
2	Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Haube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festen Stufe ein.
<b>c 20</b>	<b>Lüfternachlauf</b>
0	Lüfter schaltet mit Kochfeld aus.
1	Eingeschaltet mit Automatikbetrieb.*
2	Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf.
3	Keine Änderung der Einstellungen.
<b>c 21</b>	<b>Automatisches Einschalten der Beleuchtung</b>
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet.* Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.
<b>c 22</b>	<b>Automatisches Ausschalten der Beleuchtung</b>
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet. Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds aus.
* Grundeinstellung	

**Hinweis:** Die Einstellungen **c 18**, **c 20**, **c 21** und **c 22** werden nur angezeigt, wenn das Gerät mit einer Dunstabzugshaube verbunden ist.

## Reinigen

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

### Glaskeramik

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

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

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

Benutzen Sie nie:

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

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

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

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

### Kochfeldrahmen

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

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

### Twist-Knopf

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

## Störungen, was tun?

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

Die Elektronik Ihres Kochfeldes liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, werden die Kochstellen, wenn nötig, automatisch abgeschaltet. Die Anzeige **F2**, **F4**, oder **F5** erscheint abwechselnd mit der Restwärmeanzeige **H** oder **h**.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
<b>F2</b>	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F2</b> erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
<b>F4</b>	Trotz der Abschaltung durch <b>F2</b> hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F4</b> erlischt, können Sie weiterkochen.
<b>F5</b> und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören	Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
<b>F5</b> und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F5</b> erlischt, können Sie weiterkochen.
<b>F8</b>	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
<b>dE</b> Kochstellen heizen nicht	Demo-Mode ist eingeschaltet	Demo-Mode ausschalten: Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Mode wird ausgeschaltet.

### E-Meldung in den Anzeigen

Wenn in den Anzeigen eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z.B. E0111, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 544  
**D** 089 12 474 474  
**CH** 0848 840 040

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

## Prüfgerichte

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

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

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle

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

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

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
<b>Bechamelsauce simmern</b>					
Geschirr: Stieltopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	g <sup>2</sup>	ca. 5:20	Nein	1 <sup>1,3</sup>	Nein
			<sup>1</sup> Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten		
			<sup>2</sup> Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen		
			<sup>3</sup> Nachdem die Bechamelsauce aufgeköcht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird		
<b>Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 6:45	Nein	2	Ja
			Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben		
			Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten		
			Nach 10 Minuten Milchreis umrühren		
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:20	Nein	2	Ja
			Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben		
			Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten		
			Nach 10 Minuten Milchreis umrühren		

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
<b>Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:30 Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen	Nein	2	Nein
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 8:00 Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen	Nein	2	Nein
<b>Reis kochen</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Wassertemperatur 20° C					
Rezept nach DIN 44550:					
125 g Langkornreis 300 g Wasser und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Rezept nach DIN 44550:					
250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
<b>Schweinelendensteaks braten</b>					
Geschirr: Bratpfanne					
Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C					
Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	7	Nein
<b>Pfannkuchen braten</b>					
Geschirr: Bratpfanne					
Rezept nach DIN EN 60350-2					
Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	6 oder 6. je nach Bräunungsgrad	Nein
<b>Tiefkühl Pommes Frites frittieren</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	Bis Öltemperatur 180°C erreicht	Nein	9	Nein

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

# Table des matières

	<b>Utilisation conforme</b> .....	27		<b>Indication de la consommation d'énergie</b> ....	37	
	<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	27		<b>Réglages de base</b> .....	38	
	<b>Causes de dommages</b> .....	28	Modifier les réglages de base .....			38
Aperçu .....		28		<b>Home Connect</b> .....	39	
	<b>Protection de l'environnement</b> .....	29	Réglage .....			39
Conseils pour économiser de l'énergie .....		29	Réglages Home Connect .....			40
Élimination écologique .....		29	Mise à jour logicielle .....			42
	<b>Présentation de l'appareil</b> .....	29	Remarque liée à la protection des données .....			42
Le bandeau de commande .....		29	Déclaration de conformité .....			42
Les foyers .....		30		<b>Connexion avec la hotte aspirante</b> .....	43	
Indicateur de chaleur résiduelle .....		30	Configuration .....			43
	<b>Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande</b>	31	Réinitialiser la connexion .....			44
Retirer le bouton de commande Twist-Pad .....		31	Commander la hotte via le foyer .....			44
Ranger le bouton Twist .....		31	Réglages de la commande de hotte .....			45
Fonctionnement sans bouton Twist .....		31		<b>Nettoyage</b> .....	45	
	<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	31	Vitrocéramique .....			45
Allumer et éteindre la table de cuisson .....		31	Cadre de la table de cuisson .....			45
Réglage d'un foyer .....		32	Bouton de commande Twist-Pad .....			45
Tableau de cuisson .....		32		<b>Anomalies, que faire ?</b> .....	46	
	<b>Fonction PowerBoost</b> .....	33	Message E dans les affichages .....			46
Activer la fonction Powerboost .....		33		<b>Service après-vente</b> .....	47	
Désactiver la fonction Powerboost .....		33	Numéro E et numéro FD .....			47
	<b>Système sensoriel de rôtissage</b> .....	33		<b>Plats tests</b> .....	47	
Poêle pour le système sensoriel de rôtissage .....		34				
Les positions de rôtissage .....		34				
Activer le rôtissage à technique sensorielle .....		34				
Désactiver le système sensoriel de rôtissage .....		34				
Tableau de rôtissage .....		34				
	<b>Sécurité-enfants</b> .....	36				
Activer et désactiver la sécurité enfants .....		36				
Sécurité-enfants automatique .....		36				
	<b>Fonctions temps</b> .....	36				
Un foyer doit s'éteindre automatiquement .....		36				
Minuterie automatique .....		36				
Minuteur .....		37				
Fonction Chronomètre .....		37				
	<b>Coupure de sécurité automatique</b> .....	37				
	<b>Maintien au chaud</b> .....	37				
Activer la fonction Maintien au chaud .....		37				
Désactiver la fonction Maintien au chaud .....		37				

---

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

## Utilisation conforme

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

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

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

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

## Précautions de sécurité importantes

### Mise en garde – Risque d'incendie !

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

### Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Utilisez uniquement des dispositifs de protections que nous avons homologués, par ex. les grilles de protection-enfants. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

### **Mise en garde – Risque de choc électrique !**

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

### **Mise en garde – Danger par magnétisme !**

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

### **Mise en garde – Risque de blessure !**

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

## **Causes de dommages**

### **Attention !**

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

### **Aperçu**

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

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

## Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

### Conseils pour économiser de l'énergie

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

- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

### Élimination écologique



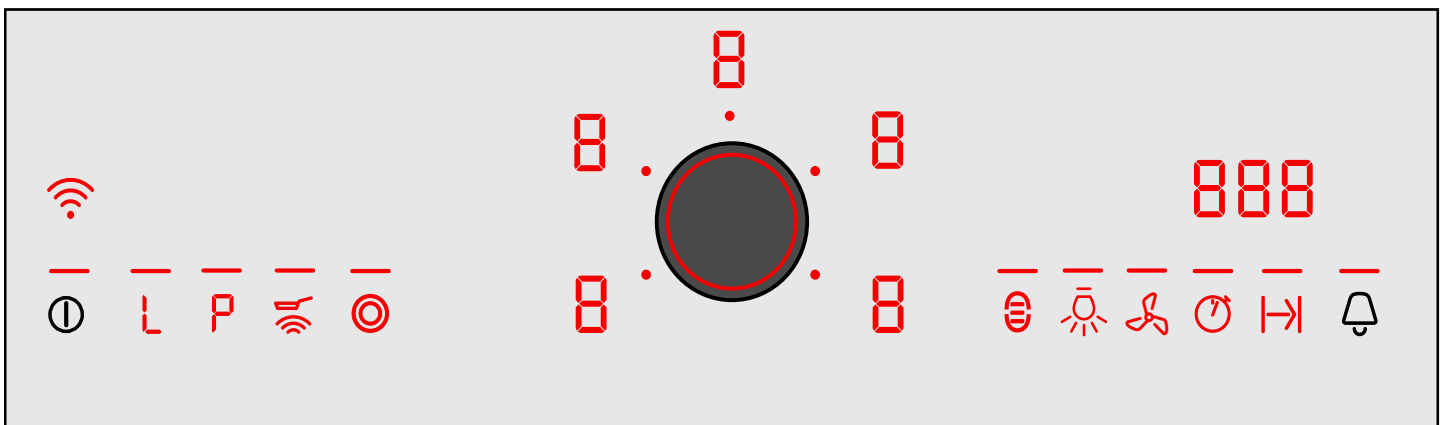
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.


## Présentation de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → Page 2

### Le bandeau de commande



Affichages	
1-9	Positions de chauffe
0	État de fonctionnement
H/h	Chaleur résiduelle
P	Fonction Powerboost

Affichages	
L	Fonction Maintenir au chaud
88	Minuterie
	Wi-Fi

Surfaces de commande	
ⓘ	Interrupteur principal
L	Fonction Maintien au chaud
P	Fonction Powerboost
🔥	Rôtissage à technique sensorielle
🕒	Activation d'une zone
🔥	Résistance de chauffe combinée
🔥	Éclairage de la hotte
🌀	Vitesse de ventilation de la hotte
🕒	Fonction Chronomètre
⏸	Minuterie
🔔	Minuteur / sécurité enfants

### Remarques

- Selon l'état d'utilisation de la table de cuisson, les surfaces de commandes qui peuvent être sélectionnées actuellement s'allument. Si on les touche, la fonction correspondante est activée.
- Les surfaces de commande des fonctions non sélectionnables en ce moment ne s'allument pas.
- Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.
- N'approchez pas les casseroles des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

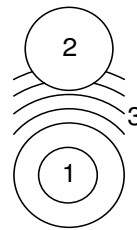
### Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○ Foyer à une zone	
⊙ Foyer à deux zones	Pour sélectionner le foyer, effleurer le symbole ⊙
Enclenchement du foyer : l'affichage correspondant s'allume	

### Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence des foyers sont dues à des raisons techniques. Vous n'avez pas d'influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre. Ceci permet, p. ex.
  - de protéger les composants sensibles contre une surchauffe
  - de protéger l'appareil contre une surcharge électrique
  - d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages de la surface de chauffe intérieure et le chauffage des enclenchements peuvent s'activer et se désactiver à des moments différents.

### Zone de cuisson combinée



- 1 = Foyer à deux zones
- 2 = Foyer à une zone
- 3 = Résistance de chauffe étendue

Les zones de cuisson simple et double peuvent être utilisées sans résistance de chauffe étendue indépendamment l'une de l'autre ou, comme décrit dans le tableau, combinées avec la résistance de chauffe étendue.

Combiné	Enclenchement	convient pour
Petite zone de cuisson pour faitout : Combinaison de 1+3	Choisir la zone de cuisson double. Activer la surface de chauffe externe avec le symbole ⊙. L'affichage ⊙ s'allume. Activer la résistance de chauffe étendue avec le symbole ⊙. L'affichage Ⓞ s'allume.	Petit faitout Petit teppanyaki.
Grande zone de cuisson pour faitout : Combinaison de 1+3+2	Effleurez le symbole ⊙. L'affichage ⊙ s'allume.	Grand faitout Grand teppanyaki Grande plaque de gril

La petite zone de cuisson pour faitout (1 +3) et la zone de cuisson simple (2) peuvent être utilisées indépendamment l'une de l'autre avec différentes positions de chauffe. Par exemple, le grand faitout, le teppanyaki ou la plaque de gril peuvent avoir différentes zones de température. Avec la petite zone de cuisson pour faitout, vous pouvez saisir un plat tout en gardant un autre au chaud avec la zone de cuisson simple.

**Remarque :** Vous pouvez retrouver des ustensiles adaptés auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

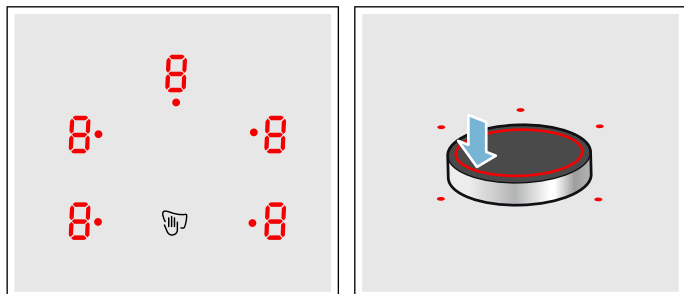
### Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

## Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande

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



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

**Remarque :** Le bouton Twist doit toujours être propre. Les salissures peuvent nuire à son fonctionnement.

### Retirer le bouton de commande Twist-Pad

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

Vous pouvez également enlever le bouton Twist lorsque le foyer est allumé. La fonction anti-effacement est activée et au bout de 35 secondes, la table de cuisson s'éteint.

#### Remarques

- L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.
- Lorsque vous remettez le bouton de commande Twist-Pad en place et le tournez, la fonction anti-effacement est désactivée.

### Mise en garde – Risque d'incendie !

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

### Ranger le bouton Twist

Le bouton Twist contient un aimant puissant. N'approchez pas le bouton Twist de supports de données magnétiques, tel que cassettes vidéo, disquettes, cartes de crédit et cartes à bande magnétique. Ils risquent d'être détruits. Des parasites peuvent apparaître sur les téléviseurs et moniteurs.






### Mise en garde – Danger par magnétisme !

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

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

### Fonctionnement sans bouton Twist

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

1. Mettre la table de cuisson en service au moyen de l'interrupteur principal.
2. Effleurer simultanément les symboles  et  pendant 4 secondes. Un signal retentit.
3. Effleurer le symbole de manière répétée , jusqu'à ce que l'affichage du foyer désiré s'allume.
4. Régler la position de chauffe souhaitée à l'aide des symboles  (-) et  (+).

Le foyer est allumé.

**Remarque :** Vous pouvez remettre le bouton Twist à tout moment.





## Utilisation de l'appareil

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


### Allumer et éteindre la table de cuisson

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

#### Allumer

Effleurer le symbole . Un signal retentit. L'affichage – situé au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Les affichages des surfaces de commande ainsi que les affichages des positions de chauffe  s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

#### Éteindre

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

#### Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).

- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce délai, celle-ci se remet en service avec les réglages précédents.

## Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale

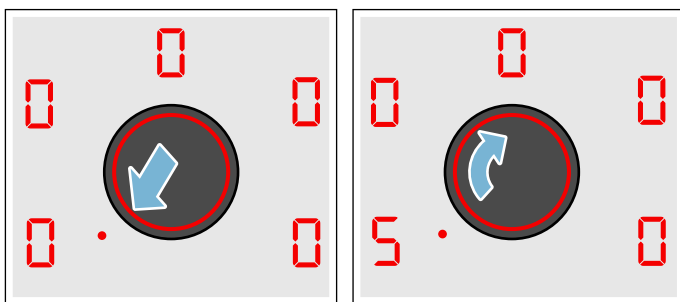
Position de chauffe 9 = puissance maximale

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

## Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

- Sélectionnez le foyer. À cet effet, effleurez le bouton Twist au niveau du foyer souhaité.
- Dans les 10 secondes suivantes, tournez le bouton Twist jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.



Le foyer est allumé.

Modifier la puissance de chauffe :  
Sélectionnez le foyer et réglez la nouvelle position de chauffe.

## Éteindre le foyer :

Sélectionner le foyer et régler sur 0. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.

## Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant, vous trouverez quelques exemples.

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

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

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.

Dans le chapitre Protection de l'environnement → Page 29, vous trouverez des conseils utiles pour une cuisine économe en énergie.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
<b>Chauffer et maintenir au chaud</b>		
Ragoûts / potées (par ex. potée aux lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
<b>Décongeler et réchauffer</b>		
Épinards surgelés	2.-3.	10-20 min
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min
<b>Faire gonfler, frémir</b>		
Quenelles	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, hollandaise	3-4	8-12 min
<b>Cuire, cuire à la vapeur, étuver</b>		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	1.-2.	35-45 min
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Potées, potages	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes surgelés	3.-4.	10-20 min
Cuisson en cocotte minute	4-5	-
<b>Braiser</b>		
Paupiettes	4-5	50-60 min
Rôti à braiser	4-5	60-100 min
Goulasch	2.-3.	50-60 min
<b>Rôtir avec un fond d'huile**</b>		
Escalopes, nature ou panées	6-7	6-10 min
Escalope surgelée	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées***	6-7	8-12 min
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Hamburgers, palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)***	4.-5.	30-40 min
* Mijoter sans couvercle		
** Sans couvercle		
*** Retourner plusieurs fois		

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Blancs de volaille (2 cm d'épaisseur) <sup>***</sup>	5-6	10-20 min
Blanc de volaille surgelé <sup>***</sup>	5-6	10-30 min
Poisson et filets de poisson, nature	5-6	8-20 min
Poisson et filets de poisson, panés	6-7	8-20 min
Poisson et filets de poisson panés et surgelés, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Scampi et crevettes	7-8	4-10 min
Légumes sautés, champignons, frais	7-8	10-20 min
Légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7-8.	15-20 min
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6 min
<b>Frيره (frيره en continu 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile<sup>**</sup>)</b>		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignets	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-
* Mijoter sans couvercle		
** Sans couvercle		
*** Retourner plusieurs fois		



## Fonction PowerBoost

Avec la fonction Powerboost, vous pouvez faire bouillir de grandes quantités d'eau encore plus vite que sur la position de chauffe 9.

La fonction Powerboost ne peut être utilisée qu'avec les foyers identifiés par le symbole .

Sur les foyers à deux zones, la deuxième surface de chauffe doit être activée pour permettre l'utilisation de la fonction Powerboost.

### Activer la fonction Powerboost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole . L'afficheur s'allume. La fonction Powerboost est activée.

### Désactiver la fonction Powerboost

1. Sélectionnez la position de cuisson.
2. Sélectionnez la position de mijotage souhaitée. Le voyant s'éteint.

La fonction Powerboost est désactivée.

### Remarques

- Si vous ne désactivez pas la fonction Powerboost, celle-ci se désactive automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.
- Attention : avec la fonction Powerboost, les matières grasses chauffent vite. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance. Les matières grasses brûlantes s'enflamment rapidement. Reportez-vous au chapitre Consignes de sécurité importantes. → Page 27



## Système sensoriel de rôtissage

Le foyer à deux zones désigné par le symbole est doté d'un système sensoriel de rôtissage. Lorsque vous utilisez le foyer avec le système sensoriel de rôtissage, un capteur règle la température de la poêle.

Avantage lors de la cuisson :

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Vous économisez de l'énergie.
- Les matières grasses ne brûlent pas.

### Remarques

- Ne chauffez jamais de la graisse sans la surveiller.
- Positionnez la poêle au centre du foyer. Vérifiez que le diamètre du fond de la poêle est adapté.
- Ne placez aucun couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionnera pas. Vous pouvez utiliser un tamis anti-projections avec le régulateur.
- Utilisez uniquement des matières grasses pouvant frire. Pour le beurre, la margarine, l'huile d'olive vierge extra ou le saindoux, sélectionnez la position de rôtissage 1 ou 2.

## Poêle pour le système sensoriel de rôtissage

Choisissez la bonne poêle pour l'utilisation du système de rôtissage.

### Poêle appropriée au système comme accessoire spécial

Des poêles optimales pour le rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage sont en vente dans les magasins de fournitures électriques ou online sous [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com) : **Z9453X0**

La disponibilité ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays.

Les positions de rôtissage indiquées ci-après sont adaptées à la poêle appropriée au système.

**Remarque :** Le système sensoriel de rôtissage peut également fonctionner avec des poêles existantes. Testez d'abord les poêles en réglant des positions de rôtissage inférieures et modifiez la position de rôtissage, le cas échéant. La poêle peut surchauffer en cas de positions de rôtissage élevées.

## Les positions de rôtissage

Position de rôtissage	Température	convient pour
1	très bas	p. ex. préparation et réductions de sauces, de cuissons à l'étuvée, de légumes sans ajout d'eau et avec ajout de graisse, friture d'aliments dans de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine
2	faible	p. ex. omelettes, friture d'aliments dans de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine
3	basse moyenne	p.ex. friture de poisson; aliments à frire épais comme les palettes de viande hachée et les saucisses
4	moyenne haute	p.ex. cuisson de steaks medium ou à point comme escalopes, produits surgelés panés, viande émincée, légumes
5	élevée	p.ex. cuisson de steaks saignants, galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées

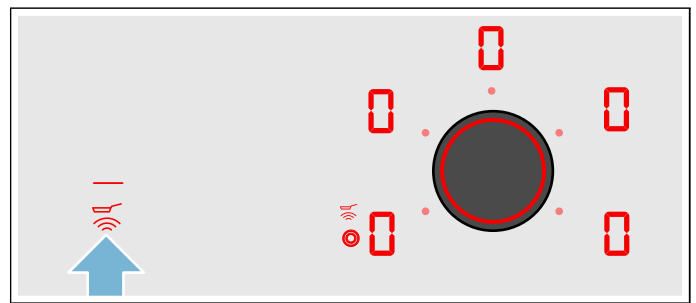
## Activer le rôtissage à technique sensorielle

Sélectionnez la position de rôtissage appropriée à partir du tableau. Placez la poêle sur le foyer.

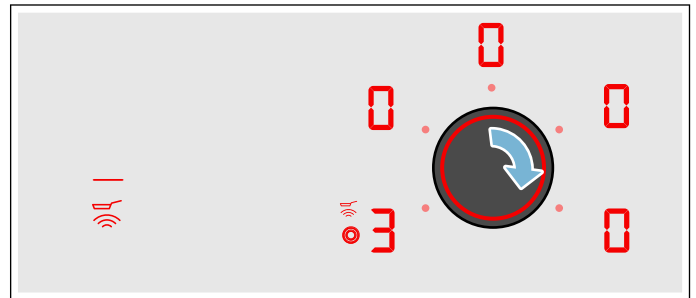
La table de cuisson doit être allumée.



Sélectionnez le foyer.

1. Effleurez le symbole .  s'allume et le symbole  apparaît dans l'affichage du foyer.




2. Tournez le bouton Twist pour sélectionner la position de rôtissage souhaitée. Le rôtissage à technique sensorielle est activé. La grande zone de cuisson double s'allume automatiquement.



Le symbole  clignote jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit ensuite. Le symbole  s'allume.

3. Mettez la matière grasse, suivie de l'aliment, dans la poêle.  
Retournez l'aliment comme d'habitude, afin qu'il n'attache pas.

## Désactiver le système sensoriel de rôtissage

Effleurez le symbole .

## Tableau de rôtissage

Le tableau indique la position de rôtissage appropriée aux différents plats. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Les positions de rôtissage indiquées sont adaptées à la poêle appropriée au système. Les positions de rôtissage peuvent diverger en cas d'utilisation d'autres poêles.

D'abord, chauffer la poêle vide. Ne déposer l'aliment et la graisse de cuisson dans la poêle qu'après avoir entendu le signal sonore.

	Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
<b>Viandes</b>		
Escalope, nature ou panée	4	6-10 min
Filet	4	6-10 min
Côtelette*	3	10-17 min
* Retourner plusieurs fois		
** Mettre dans la poêle froide		

	Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Cordon bleu*	3	15-20 min
Steaks saignants (3 cm d'épaisseur)	5	6-8 min
Steaks médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	4	8-12 min
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	3	10-20 min
Saucisses ébouillantées ou crues*	3	8-20 min
Hamburger (1,5 cm d'épaisseur)	3	6-30 min
Boulettes de viande hachée (2 cm d'épaisseur)*	3	10-20 min
Viande émincée, Gyros	4	7-12 min
Viande hachée	4	6-10 min
Lard	2	5-8 min
<b>Poisson</b>		
Poisson frit, p. ex. truite	3	10-20 min
Filet de poisson nature ou pané	3/4	10-20 min
Scampis, crevettes	4	4-8 min
<b>Plats aux œufs</b>		
Crêpes	4	cuire en continu
Omelettes	2	3-6 min (par portion)
Œuf au plat	2/4	2-6 min
Œuf brouillé	2	4-9 min
Galette épaisse sucrée	3	10-15 min
Pain perdu / French Toast	3	4-8 min (par portion)
<b>Pommes de terre</b>		
Pommes sautées à base de pommes de terre cuites	5	6-12 min
Pommes sautées à base de pommes de terre crues	3	15-25 min
Galettes de pommes de terre	5	2,5-3,5 min (par portion)
Röstis	2	40-45 min
Pommes de terre glacées	4	10-15 min
<b>Légumes</b>		
Cuire l'ail / les oignons à l'étuvée	1/2	2-10 min
Oignons grillés	3	5-10 min
Courgettes, aubergines	3	4-12 min
Poivrons, asperges vertes	3	4-15 min
Cuisson à l'étuvée de légumes avec ajout de graisse et sans ajout d'eau, p. ex. courgettes, poivrons verts	1	10-20 min
* Retourner plusieurs fois		
** Mettre dans la poêle froide		



	Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
Champignons	4	10-15 min
Légumes glacés	4	6-10 min
<b>Produits surgelés</b>		
Escalope	4	15-20 min
Cordon bleu	3	10-30 min
Blanc de volaille*	2	10-30 min
Nuggets de poulet*	4	10-20 min
Gyros, Kebab	4	10-15 min
Filet de poisson, nature ou pané	3	10-20 min
Bâtonnets de poisson	4	8-12 min
Frites	4/5	4-6 min
Poêlées / légumes à la poêle	4	8-15 min
Pâtés impériaux	3	10-30 min
Camembert / fromage	3	10-15 min
<b>Sauces</b>		
Sauce tomate aux légumes	1	25-35 min
Sauce béchamel	1	10-20 min
Sauce au fromage, p. ex. au gorgonzola	1	10-20 min
Réduction de sauces, p. ex. sauce bolognaise, sauce tomate	1	25-35 min
Sauces sucrées, p. ex. sauce à l'orange	1	15-25 min
<b>Autres</b>		
Camembert / fromage	3	7-10 min
Plats cuisinés déshydratés avec ajout d'eau p. ex. poêlée de pâtes*	2	4-6 min
Croûtons	3	6-10 min
Griller des amandes / noix / pignons de pin**	2	3-7 min
* Retourner plusieurs fois		
** Mettre dans la poêle froide		



## Sécurité-enfants

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

### Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Mise en marche : effleurer le symbole  pendant 4 secondes. L'indicateur  s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Arrêt : effleurer le symbole  pendant 4 secondes. L'affichage  s'allume. Le verrouillage est désactivé.

### Sécurité-enfants automatique

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

### Allumer et éteindre

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité enfants automatique. → Page 38

## Fonctions temps

Votre appareil possède 3 fonctions de temps différentes.





- Un foyer doit s'éteindre automatiquement
- Minuteur
- Chronomètre

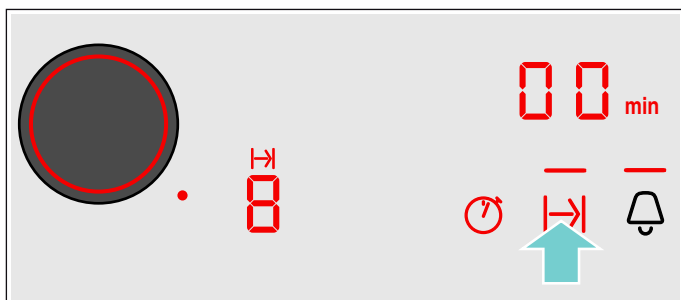
### Un foyer doit s'éteindre automatiquement

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

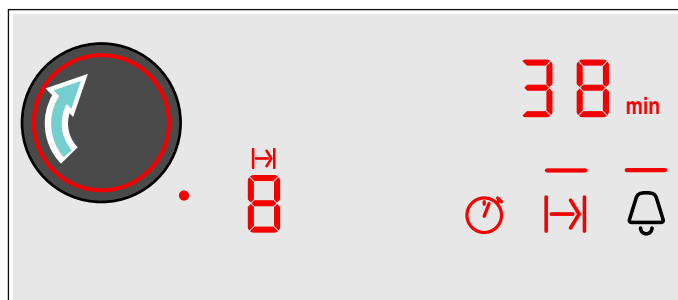
### Régler la durée




Le foyer doit être activé.

1. Sélectionner le foyer au moyen du bouton Twist.
2. Effleurez le symbole .  qui se trouve au-dessus du symbole  clignote.  s'allume dans l'affichage de la minuterie.



3. Dans les 10 secondes suivantes, réglez la durée désirée au moyen du bouton de commande Twist-Pad.






La durée s'écoule. Si vous avez programmé une durée pour plusieurs foyers, l'affichage indique la durée la plus courte.  est allumé au-dessus du symbole . L'affichage  du foyer brille fortement.

### Système sensoriel de rôtissage



Si vous cuisinez avec le système sensoriel de rôtissage, la durée réglée démarre seulement quand la température pour la plage sélectionnée est atteinte.

### Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Le symbole  s'allume dans l'affichage du foyer. Un signal retentit.  clignote dans l'affichage de la minuterie pendant une minute. L'affichage  clignote.

Effleurez une surface de commande quelconque. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

### Corriger ou annuler la durée

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

### Remarques


- Vous désirez demander la durée restante pour un foyer : sélectionner le foyer au moyen du bouton Twist. La durée apparaît pendant 10 secondes.
- Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.
- Dès que la dernière minute est entamée, l'affichage de la minuterie passe des minutes aux secondes.

### Minuterie automatique

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

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base. → Page 38





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

Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole . Dans la zone de réglage, modifiez la durée ou réglez sur .




## Minuteur

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


### Réglage du minuteur

1. Effleurez le symbole . L'affichage  situé au-dessus du symbole  clignote.  s'allume dans l'affichage de la minuterie.
2. Réglez la durée souhaitée à l'aide du bouton Twist. Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

### Après écoulement du temps

Une fois le temps écoulé, vous entendez un signal sonore et  s'allume pendant une minute. L'affichage  qui se trouve au-dessus  est allumé intensément. Effleurez un symbole quelconque. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.


### Corriger le temps


Effleurer le symbole  et modifier le temps au moyen du bouton Twist.

## Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation de la fonction.

La fonction chronomètre fonctionne uniquement lorsque la table de cuisson est allumée. Si la table de cuisson s'éteint, la fonction chronomètre s'éteint également.




La fonction chronomètre est activée en effleurant le symbole  apparaît dans l'affichage de la minuterie et le décompte du temps commence. Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes.

La fonction chronomètre est désactivée en effleurant à nouveau le symbole . L'affichage de la minuterie s'éteint.

**Remarque :** Si une autre fonction de minuterie est activée en même temps que le chronomètre, le réglage apparaît pendant 10 secondes dans l'affichage de la minuterie. Ensuite, la fonction chronomètre apparaît à nouveau.

## Coupure de sécurité automatique

Si un foyer est allumé pendant une période prolongée sans modification du réglage, la limitation automatique du temps est activée.

Le chauffage du foyer est coupé. Dans l'affichage des foyers,   et l'indicateur de chaleur résiduelle  clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.


À quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (entre 1 et 10 heures).



## Maintien au chaud


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

### Activer la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole  s'allume dans l'affichage de la position de chauffe.

La fonction Maintien au chaud est activée.

### Désactiver la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole  s'allume dans l'affichage de la position de chauffe.

La fonction Maintien au chaud est désactivée.

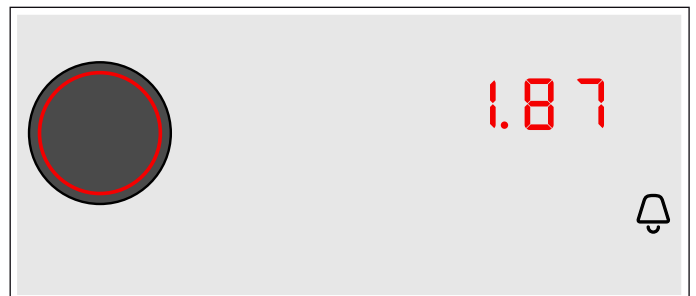


## Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction permet d'afficher la consommation d'énergie totale entre la mise en service et la mise hors service de la table de cuisson.

Après la désactivation, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, par ex. 1,87 kWh

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.



L'affichage n'est pas activé. Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer l'affichage. → Page 38

## Réglages de base

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

Affichage	Fonction
<b>c 1</b>	<b>Sécurité enfants automatique</b>
0	Désactivée.*
1	Activée.
2	Sécurité enfants automatique et manuelle désactivée.
<b>c 2</b>	<b>Signal sonore</b>
0	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés (signal de l'interrupteur principal reste toujours).
1	Uniquement signal sonore d'erreur de manipulation activé.
2	Uniquement signal sonore de validation activé.
3	Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
<b>c 3</b>	<b>Affichage Consommation d'énergie (demandez la tension d'alimentation à votre fournisseur d'électricité)</b>
0	Affichage de la consommation désactivé.*
1	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 230 V.
2	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 400 V.
3	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 220 V.
4	Affichage de la consommation à une tension d'alimentation de 240 V.
<b>c 5</b>	<b>Minuterie automatique</b>
00	Désactivée.*
0 1:99	Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
<b>c 6</b>	<b>Durée du signal fin de la minuterie</b>
1	10 secondes.
2	30 secondes.
3	1 minute.*
<b>c 7</b>	<b>Enclenchement des résistances de chauffe</b>
0	Désactivée.*
1	Activée.
2	Dernier réglage avant la désactivation du foyer.
<b>c 9</b>	<b>Temps de sélection du foyer</b>
0	Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans resélectionner.
1	Vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné dans les 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant le réglage.


\*Réglage de base

Affichage	Fonction
<b>c 0</b>	<b>Réinitialisation au réglage de base</b>
0	Désactivée.*
1	Activée.

\*Réglage de base

### Modifier les réglages de base

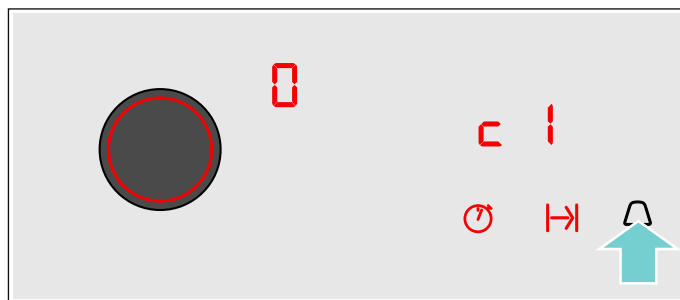
La table de cuisson doit être éteinte.


1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole  pendant 4 secondes.


Ensuite l'indice du service après-vente est affiché. Vous pouvez parcourir les affichages en tournant le bouton Twist :

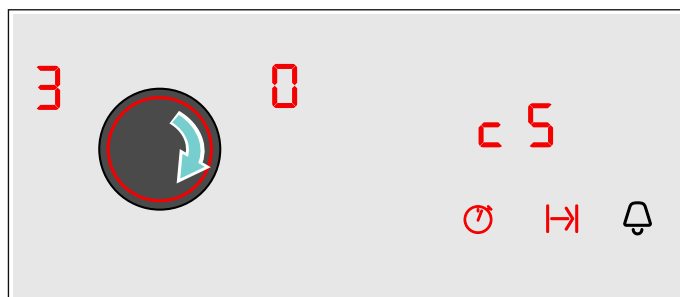
	Affichage
Indice SAV KI	0 1
Date de fabrication	Fd
Année de fabrication	15.
Mois de fabrication	05

3. Effleurez de nouveau le symbole .



**c 1** s'affiche et le symbole  s'allume sur l'affichage de la zone de cuisson.

4. Effleurez à plusieurs reprises le symbole  jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
5. Réglez la valeur souhaitée à l'aide du bouton Twist.



6. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

### Désactiver

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

## Home Connect

**Remarque :** L'introduction de Home Connect pour les produits NEFF est prévue pour la fin 2018.

Cet appareil est compatible Wi-Fi, les réglages peuvent ainsi être envoyés à l'appareil à distance, via un terminal mobile.

Si l'appareil n'est pas connecté au réseau domestique, ce dernier fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être utilisée depuis le bandeau de commande.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Remarques

- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance, c'est-à-dire que le processus de cuisson doit toujours être surveillé.
- Observez les consignes de sécurité figurant de cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées lorsque vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect. Observez également les consignes contenues dans l'application Home Connect. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 27
- Avec l'application Home Connect, vous pouvez envoyer les réglages à votre appareil et devez les confirmer directement sur l'appareil. Une commande de l'appareil à distance n'est pas possible.
- La commande au niveau de l'appareil même est à tout moment prioritaire. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

### Réglage

Afin de pouvoir procéder à des réglages via Home Connect, l'application Home Connect doit être installée et configurée sur votre appareil mobile.



Suivez les étapes prescrites par l'application pour procéder aux réglages.

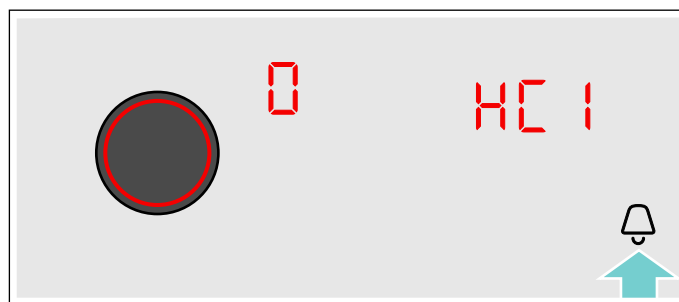
L'application doit être ouverte pour la configuration.

### Connexion automatique au réseau domestique



Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS.

Vous devez pouvoir accéder à votre routeur. Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion manuelle au réseau domestique ».

1. Allumer la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC 1** apparaisse.

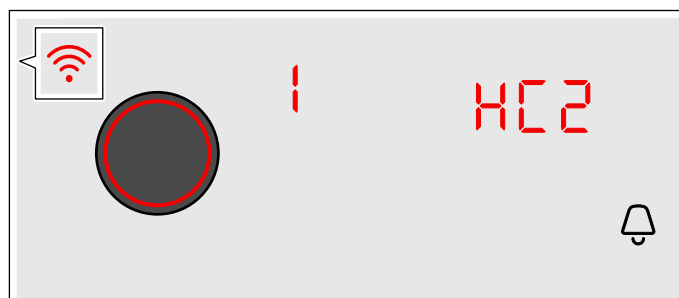


Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.

4. Réglez la valeur **1** à l'aide du commutateur rotatif. **1** et le symbole  clignotent sur l'affichage des foyers.
5. Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur. La table de cuisson est connectée au réseau domestique lorsque le symbole  figurant sur l'affichage des foyers ne clignote plus, mais s'allume en continu.

**Remarque :** Si aucune connexion ne peut être établie, la valeur **2** « Connexion manuelle » apparaît. Connectez l'appareil manuellement au réseau domestique ou démarrez de nouveau la connexion automatique.




L'appareil essaie automatiquement de se connecter à l'application, le réglage **HC 2** apparaît. La valeur **1** clignote dans la zone de réglage.

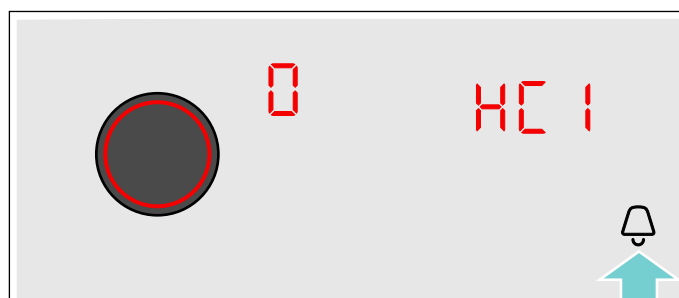



6. Sur le terminal mobile, suivez les instructions qui apparaissent dans l'application pour la connexion automatique au réseau.

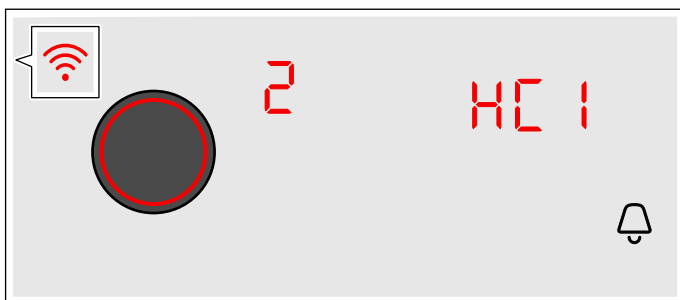
La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur  apparaît sur l'affichage des foyers.

### Connexion manuelle au réseau domestique

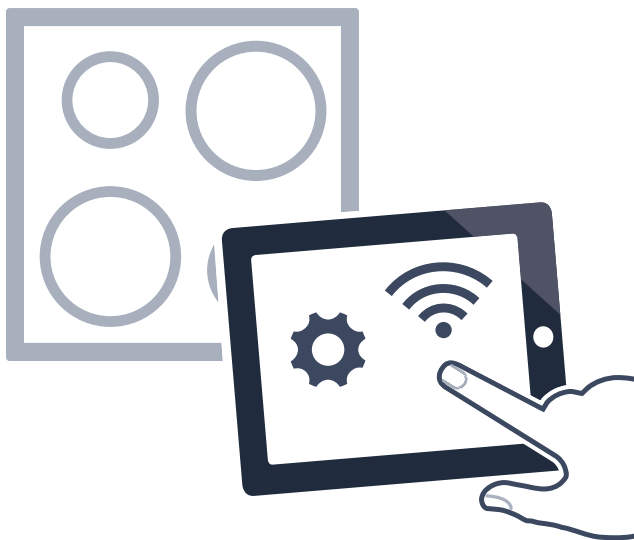
1. Allumer la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC 1** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.




4. Réglez la valeur **2** à l'aide du commutateur rotatif. **2** et le symbole  clignotent sur l'affichage des foyers.

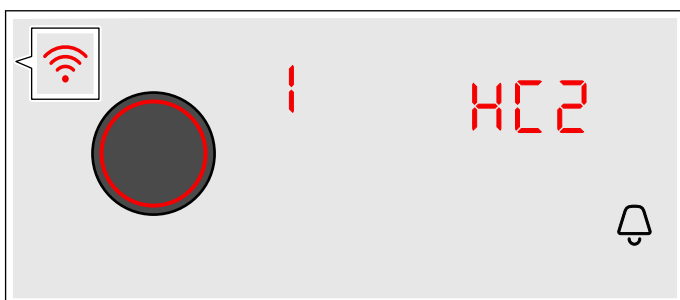


5. Connectez le terminal mobile au réseau de la table de cuisson avec la SSID « HomeConnect » et le code « HomeConnect ».



La table de cuisson est connectée au réseau domestique lorsque le symbole  figurant sur l'affichage des foyers ne clignote plus, mais s'allume en continu.

L'appareil essaie automatiquement de se connecter à l'application, le réglage **HC2** apparaît. La valeur **1** clignote dans la zone de réglage.



6. Démarrez l'appli sur le terminal mobile et suivez les instructions pour la connexion réseau manuelle. La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur **0** apparaît sur l'affichage des foyers.

## Réglages Home Connect

Vous pouvez à tout moment adapter Home Connect à vos besoins.

Naviguez dans les réglages de base de votre foyer jusqu'aux réglages Home Connect, afin d'afficher les informations relatives au réseau et à l'appareil.

Affichage	Fonction
<b>HC 1</b>	<b>Connexion au réseau domestique (Wi-Fi)</b>
0	Non connecté/couper la connexion au réseau.
1	Connexion automatique.
2	Connexion manuelle.
3	Connecté.
<b>HC 2</b>	<b>Connexion avec l'application</b>
0	Non connecté.
1	Établir la connexion.
<b>HC 3</b>	<b>Connexion avec le Wi-Fi</b>
0	Module radio désactivé.
1	Module radio activé.
<b>HC 4</b>	<b>Réglages par l'application</b>
0	Désactivé.
1	Activé.*
<b>HC 5</b>	<b>Mise à jour logicielle</b>
1	Mise à jour disponible et prête à installation.
2	Démarrage de l'installation.
<b>HC 6</b>	<b>Accès à distance par le service après-vente</b>
0	Pas autorisé.
1	Autorisé.
<b>HC 7</b>	<b>Force du signal Wi-Fi</b>
0	Pas connecté au réseau domestique (Wi-Fi).
1	Force du signal 1 (mauvaise)
2	Force du signal 2 (moyenne)
3	Force du signal 3 (bonne)
<b>HC 8</b>	<b>Connexion au serveur Home Connect</b>
0	Non connecté.
1	Connecté.

\* Réglage de base




### Remarques

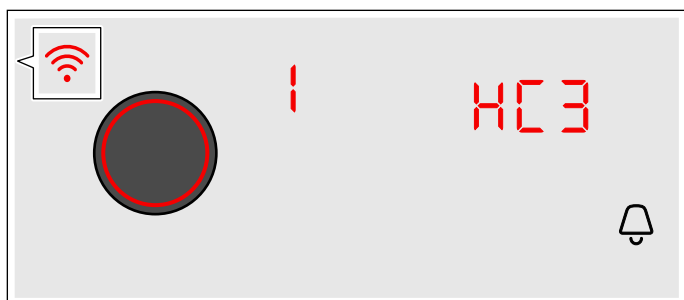
- Le réglage **HC 2** est affiché uniquement lorsque l'appareil est connecté au réseau domestique.
- Le réglage **HC 3** est affiché uniquement lorsque l'appareil a déjà été connecté à un réseau.
- Le réglage **HC 5** est affiché uniquement lorsqu'une mise à jour est disponible.
- Le réglage **HC 6** est affiché uniquement lorsque le service après-vente essaie de se connecter à l'appareil. Vous pouvez terminer cette connexion à tout moment, une fois l'accès autorisé.
- Les réglages **HC 7** et **HC 8** sont affichés uniquement lorsqu'une connexion avec le Wi-Fi est établie.



## Désactiver le Wi-Fi

Si le Wi-Fi est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect.

**Remarque :** En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme 2 W max.

1. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC3** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.








3. Réglez la valeur  à l'aide du commutateur rotatif. Le WLAN est désactivé et le symbole  disparaît du bandeau de commande.




## Se déconnecter du réseau

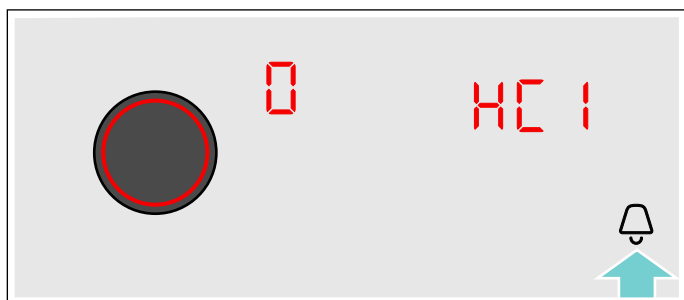
Vous pouvez déconnecter votre table de cuisson du réseau à tout moment.



**Remarque :** Lorsque votre table de cuisson est déconnectée du réseau, aucune commande via Home Connect n'est possible.

1. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC1** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.
3. Réglez la valeur  à l'aide du commutateur rotatif. L'appareil est déconnecté du réseau domestique et le symbole  disparaît du bandeau de commande.

## Se connecter au réseau

1. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC1** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.



3. Avec le commutateur rotatif, réglez la valeur  « Connexion automatique » ou la valeur  « Connexion manuelle ».




4. Suivez les instructions à la section « Connexion automatique au réseau domestique » ou « Connexion manuelle au réseau domestique ».

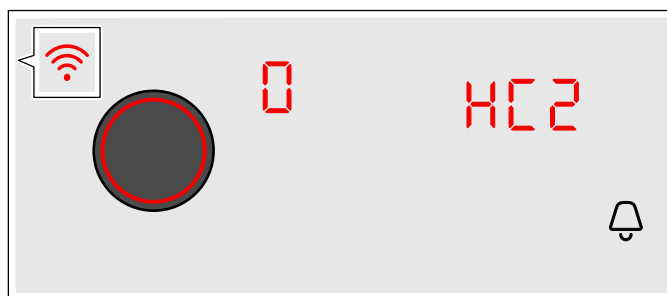
## Connecter avec l'appli


Si l'appli Home Connect est installée sur votre appareil mobile, vous pouvez la connecter à votre table de cuisson.

## Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau.
- L'appli doit être ouverte et configurée.
- Si une connexion directe existe avec une hotte aspirante, déconnectez d'abord la table de cuisson du réseau domestique, puis rétablissez la connexion. → "Se déconnecter du réseau" à la page 41

1. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC2** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.





3. Réglez la valeur  à l'aide du commutateur rotatif.
4. Suivez les instructions de l'application pour achever la procédure de connexion.

## Réglages par l'application

Grâce à l'application Home Connect, vous pouvez accéder confortablement aux réglages de base de votre table de cuisson et lui envoyer les réglages relatifs aux foyers.

## Remarques

- Pour pouvoir modifier les réglages de base, la table de cuisson doit être éteinte.
- La commande au niveau de l'appareil même est à tout moment prioritaire. Pendant ce temps, la commande via l'appli Home Connect n'est pas possible.
- À la livraison, la transmission des réglages est activée.
- Lorsque la transmission des réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson s'affichent sur l'application Home Connect.

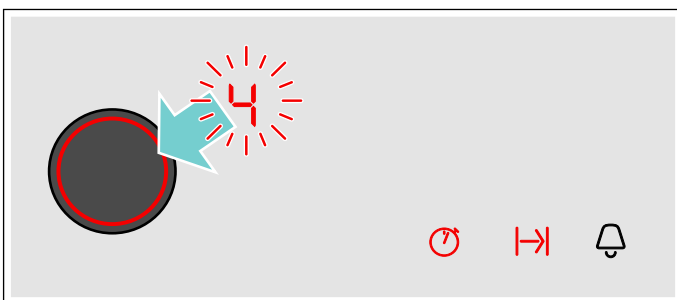
1. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC4** apparaisse.

3. Pour activer la transmission, sélectionnez avec le commutateur rotatif la valeur **!**. Pour la désactiver, sélectionnez la valeur **0**.



### Confirmer les réglages de cuisson

Dès que les réglages de cuisson sont transmis à un foyer, selon le réglage, l'affichage des foyers, l'affichage de la minuterie ou la fonction modifiée commence à clignoter. Pour confirmer les réglages, effleurez le commutateur rotatif au niveau du foyer souhaité. Pour refuser les réglages, effleurez une autre touche de la table de cuisson.



### Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour logicielle permet d'actualiser le logiciel de votre table de cuisson (par ex. optimisation, dépannage, mises à jour pertinentes pour la sécurité). Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'appli sur votre appareil mobile et être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour est disponible, l'appli Home Connect vous indique où vous pouvez également la télécharger.

Une fois le téléchargement réussi, vous pouvez démarrer l'installation via la table de cuisson (réglages de base, réglage **HC5**) ou via l'appli Home Connect, si elle se trouve dans votre réseau local.

Après une installation réussie, l'appli Home Connect vous en informe.

### Remarques

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser votre table de cuisson.
- En fonction des réglages personnels de l'appli, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

### Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

**Remarque :** Observez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez appeler les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

### Déclaration de conformité

Par la présente, Constructa Neff Vertriebs-GmbH déclare que l'appareil doté de la fonctionnalité est en accord avec les exigences fondamentales et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.  
Bande de 5 GHz : 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
WLAN (Wi-Fi) 5 GHz : uniquement prévu pour un usage à l'intérieur								

## Connexion avec la hotte aspirante

Vous pouvez utiliser cet appareil en combinaison avec une hotte aspirante correspondante et commander les fonctions de la hotte par le biais de votre table de cuisson.

Vous pouvez connecter les appareils de plusieurs manières :

### Home Connect

Lorsque les deux appareils sont compatibles Home Connect, une connexion via l'appli Home Connect est possible.

Vous pouvez commander les deux appareils avec l'appli via le bandeau de commande.

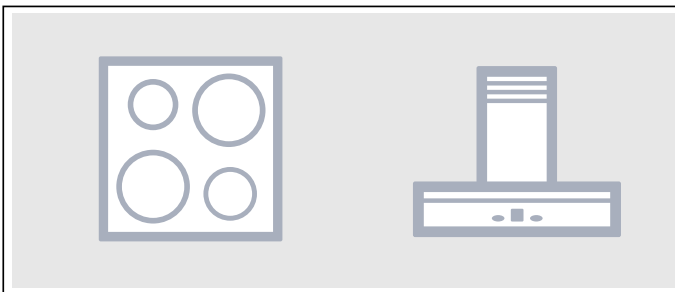
Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis et le chapitre consacré à Home Connect.

→ "Home Connect" à la page 39



### Connecter directement les appareils

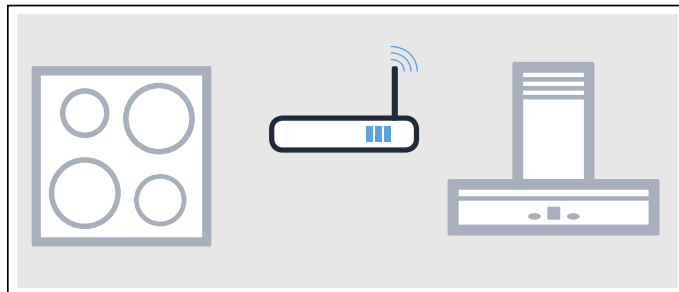
Si l'appareil est relié directement à une hotte aspirante, cette dernière peut être commandée via la table de cuisson. Plus aucune connexion au réseau domestique ou à l'appli n'est possible pour les deux appareils. Vous pouvez commander les deux appareils via le bandeau de commande.



### Connecter les appareils via un réseau domestique

Utilisez ce mode de connexion lorsqu'aucun ou qu'un seul des appareils est connecté à l'appli Home Connect.

Si les appareils sont reliés entre eux par le biais du réseau domestique, alors la table de cuisson peut être commandée aussi bien par le bandeau de commande de la hotte que par Home Connect.



### Remarques

- Observez les consignes de sécurité de la notice d'utilisation de votre hotte aspirante et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil en commandant la hotte via la table de cuisson. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 27
- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, la commande de la hotte via la table de cuisson n'est pas possible.
- En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme 2 W max.







### Configuration


Pour configurer la connexion entre la table de cuisson et la hotte aspirante, les deux appareils doivent être en marche.

Respectez pour ce faire les instructions figurant dans le chapitre « Connexion de la table de cuisson » dans la notice d'utilisation de votre hotte aspirante.

### Connexion directe

Lorsque vous reliez directement votre table de cuisson à votre hotte aspirante, une connexion au réseau domestique n'est plus possible et vous ne pouvez plus utiliser Home Connect.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage  apparaisse. Le symbole  s'allume dans l'affichage des foyers.
4. Réglez la valeur  à l'aide du commutateur rotatif.  clignote dans l'affichage des foyers.
5. Lancez la connexion sur la hotte aspirante dans les 2 minutes qui suivent.










La table de cuisson est connectée à la hotte aspirante lorsque la valeur  apparaît sur l'affichage des foyers. Une fois que vous avez quitté le menu de réglages, les symboles de la commande de la hotte basée sur la table de cuisson sont affichés sur le bandeau de commande.


## Connexion via le réseau domestique

Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS.

Vous devez pouvoir accéder à votre routeur. Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion directe ».





Assurez-vous, dès le début, que la hotte aspirante est bien connectée à l'appli ou au réseau domestique.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage  apparaisse. Sur l'affichage des foyers,  (non connecté) ou  (connecté au réseau domestique) s'allume.
4. Réglez la valeur  à l'aide du commutateur rotatif.  clignote dans l'affichage des foyers.
5. Si l'appareil n'était pas encore connecté au réseau domestique, dans les 2 minutes, appuyez sur la touche WPS du routeur. La table de cuisson est connectée au réseau domestique, la valeur  apparaît sur l'affichage des foyers. L'établissement de la connexion avec la hotte aspirante démarre automatiquement et est active pendant 2 minutes. Lorsque l'appareil est déjà connecté au réseau domestique, poursuivez avec l'étape suivante.
6. Lancez la connexion à la hotte aspirante. La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur  apparaît sur l'affichage des foyers. Sur le bandeau de commande de la table de cuisson, les symboles de la commande de la hotte basée sur la table de cuisson sont affichés.

**Remarque :** La connexion peut être établie uniquement lorsque les deux appareils sont connectés au réseau domestique et se trouvent en mode connexion. Si le temps de connexion est déjà écoulé sur l'un des deux appareils, lancez de nouveau la procédure de connexion (Réglages de base, réglage ).

## Réinitialiser la connexion

Vous pouvez réinitialiser à tout moment les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la hotte aspirante.

1. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage  apparaisse.
3. Réglez la valeur  à l'aide du commutateur rotatif.

## Commander la hotte via le foyer

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.

→ "Réglages de la commande de hotte" à la page 45

Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais du bandeau de commande.



### Régler le ventilateur

#### Mise en marche

Effleurez le symbole .

#### Régler la vitesse de ventilation

Sélectionnez la vitesse de ventilation à l'aide du commutateur rotatif.



Vous avez le choix entre les vitesses 1, 2 et 3. Pour choisir le mode intensif, faites tourner le commutateur rotatif jusqu'à ce qu'apparaisse  ou .

#### Arrêt


Sélectionnez la vitesse de ventilation 0 à l'aide du commutateur rotatif.

### Régler le mode automatique

#### Mise en marche


1. Effleurez le symbole .
2. Faites tourner le commutateur rotatif jusqu'à ce que le symbole  apparaisse sur le panneau de commande. Le ventilateur démarre automatiquement à la formation de vapeur.

#### Arrêt

1. Effleurez le symbole .
2. Faites tourner le commutateur rotatif jusqu'à ce que la vitesse de ventilation soit réglée à 0, ou encore choisissez une autre vitesse de rotation.

### Régler l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte via le panneau de commande du foyer.

Effleurez le symbole .

## Réglages de la commande de hotte

Vous pouvez, à tout moment, adapter la commande de la hotte basée sur le foyer à vos besoins.

Affichage	Fonction
<b>c 16</b>	<b>Connexion foyer-hotte</b>
0	Non connecter / couper la connexion.
1	Lancez la connexion.
2	Connecté avec le réseau domestique (Wi-Fi).
3	Connecté avec la hotte aspirante.
<b>c 18</b>	<b>Démarrage automatique du ventilateur</b>
0	Désactivé. Si nécessaire, la hotte doit être mise en marche manuellement.
1	Activé en mode automatique.* La hotte s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer.
2	Activé en mode manuel. La hotte s'allume à un niveau prédéterminé à la mise en marche d'un foyer.
<b>c 20</b>	<b>Poursuite du ventilateur</b>
0	La ventilation s'éteint avec la table de cuisson.
1	Activé en mode automatique.*
2	Activé en mode poursuite du ventilateur standard.
3	Aucune modification des réglages.
<b>c 21</b>	<b>Mise en marche automatique de l'éclairage</b>
0	Désactivé.
1	Activé.* L'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuisson.
<b>c 22</b>	<b>Arrêt automatique de l'éclairage</b>
0	Désactivé.*
1	Activé. L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.
* Réglage de base	

**Remarque :** Les réglages **c 18**, **c 20**, **c 21** et **c 22** sont affichés uniquement lorsque l'appareil est relié à une hotte aspirante.

## Nettoyage

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

### Vitrocéramique

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

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

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

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyeurs agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

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

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

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

### Cadre de la table de cuisson

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

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

### Bouton de commande Twist-Pad

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

## ? Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre table de cuisson est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne subisse pas de surchauffe, les foyers sont automatiquement coupés, si cela est nécessaire. L'affichage **F2**, **F4**, ou **F5** apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle **H** ou **h**.

Affichage	Défaut	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. À l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
Tous les affichages clignotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
<b>F2</b>	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F2</b> s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F4</b>	Malgré la coupure par <b>F2</b> l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F4</b> s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F5</b> et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit	Avertissement : une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F5</b> et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque <b>F5</b> s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F8</b>	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est donc coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
<b>dE</b> Les foyers ne chauffent pas	Le mode démonstration est activé.	Désactivez le mode démonstration : pour ce faire, séparez l'appareil du secteur pendant 30 secondes (coupez le disjoncteur général ou le disjoncteur qui se trouve dans le boîtier à fusibles). Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démonstration est désactivé.

### Message E dans les affichages

Si un message d'erreur commençant par « E » apparaît sur l'affichage (par ex. E0111), éteignez l'appareil, puis rallumez-le.

S'il s'agit d'un dérangement occasionnel, l'affichage s'éteint. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente en indiquant le message d'erreur exact.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

### Numéro E et numéro FD

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

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

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

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 143  
**FR** 01 40 10 42 10  
**CH** 0848 840 040

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

## Plats tests

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

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

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

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
<b>Faire fondre du chocolat</b>					
Récipient : casserole					
Chocolat de couverture (par ex. Dr. Oetker Chocolat noir, 150 g) sur foyer 14,5 cm Ø	-	-	-	1.	Non
<b>Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles</b>					
Récipient : faitout					
<b>Potée aux lentilles selon DIN 44550</b>					
Température initiale : 20 °C					
Quantité : 450 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:00 sans remuer	Oui	1.	Oui
<b>Potée aux lentilles en boîte</b>					
par ex. lentilles aux saucisses Erasco:					
Température initiale : 20 °C					
Quantité : 500 g pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:00 (remuer après env. 1:30)	Oui	1.	Oui
Quantité : 1000 g pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:30 (remuer après env. 1:30)	Oui	1.	Oui

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de mijotage	Couvercle
<b>Faire frémir de la sauce béchamel</b>					
Récipient : casserole					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	g <sup>2</sup>	env. 5:20	Non	1 1,3	Non
				1 Faire fondre le beurre, incorporer la farine et le sel et maintenir le roux pendant 3 minutes	
				2 Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse	
				3 Une fois que la sauce béchamel a bouilli, la garder pendant 2 autres minutes à la puissance 1 en la remuant sans cesse	
<b>Cuire du riz au lait - Mijoter avec couvercle</b>					
Récipient : faitout					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 6:45	Non	2	Oui
				Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	
Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 7:20	Non	2	Oui
				Remuer le riz au lait au bout de 10 minutes	
<b>Cuire du riz au lait - Mijoter sans couvercle</b>					
Récipient : faitout					
Température du lait : 7 °C					
Recette : 190 g de riz à grain rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matières grasses) et 1 g de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 7:30	Non	2	Non
				Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C.	
				Laisser mijoter environ 50 minutes	

Plats tests	Chauffe /Chauffage rapide			Mijoter	
	Position de chauffage rapide	Durée (min:sec)	Cou- vercle	Position de mijotage	Cou- vercle
Recette : 250 g de riz à grain rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matières grasses) et 1,5 g de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 8:00 Ajouter le riz, le sucre et le sel au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Mettre en position de mijotage quand le lait est à environ 90 °C. Laisser mijoter environ 50 minutes	Non	2	Non
<b>Cuire du riz</b>					
Récipient : faitout					
Température de l'eau : 20 °C					
Recette selon DIN 44550 :					
125 g de riz long grain, 300 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 14,5 cm Ø	9	env. 2:48	Oui	2	Oui
Recette selon DIN 44550 :					
250 g de riz long grain, 600 g d'eau et une pincée de sel pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 3:15	Oui	2.	Oui
<b>Faire cuire des steaks de filet mignon de porc</b>					
Récipient : poêle à frire					
Température initiale du filet de porc : 7 °C					
Quantité : 3 steaks de filet mignon (poids total env. 300 g, env. 1 cm d'épaisseur) 15 g d'huile de tournesol pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:40	Non	7	Non
<b>Faire cuire des crêpes épaisses</b>					
Récipient : poêle à frire					
Recette selon DIN EN 60350-2					
Quantité : 55 ml de pâte par crêpe pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	env. 2:40	Non	6 ou 6. selon le degré de brunissage	Non
<b>Faire frire des frites surgelées</b>					
Récipient : faitout					
Quantité : 1,8 kg d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original) pour foyer de 18 cm Ø ou 17 cm Ø	9	Jusqu'à la température d'huile de 180 °C	Non	9	Non

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

# Table of contents

	<b>Intended use</b> .....	<b>51</b>		<b>Energy consumption indicator</b> .....	<b>60</b>
	<b>Important safety information</b> .....	<b>51</b>		<b>Basic settings</b> .....	<b>60</b>
	<b>Causes of damage</b> .....	<b>52</b>	Changing the basic settings .....		
Overview .....		52		<b>Home Connect</b> .....	<b>61</b>
	<b>Environmental protection</b> .....	<b>52</b>	Setting up .....		
Energy-saving tips .....		52	Home Connect settings .....		
Environmentally-friendly disposal .....		52	Software update .....		
	<b>Getting to know your appliance</b> .....	<b>53</b>	About data protection .....		
The control panel .....		53	Declaration of Conformity .....		
The hotplates .....		53		<b>Hood connection</b> .....	<b>66</b>
Residual heat indicator .....		54	Setting up .....		
	<b>Twist-Pad with Twist knob</b> .....	<b>54</b>	Resetting connection .....		
Removing twist knob .....		54	Control the hood via the hob .....		
Storing the twist knob .....		54	Hood control settings .....		
Operation without the twist knob .....		55		<b>Cleaning</b> .....	<b>68</b>
	<b>Operating the appliance</b> .....	<b>55</b>	Ceramic .....		
Switching the hob on and off .....		55	Hob surround .....		
Setting a hotplate .....		55	Twist knob .....		
Table of cooking times .....		55		<b>Trouble shooting</b> .....	<b>69</b>
	<b>PowerBoost function</b> .....	<b>56</b>	E-report in the displays .....		
Switching on PowerBoost .....		56		<b>Customer service</b> .....	<b>69</b>
Switch off PowerBoost .....		56	E number and FD number .....		
	<b>Frying Sensor</b> .....	<b>57</b>		<b>Test dishes</b> .....	<b>70</b>
Pans for the sensor frying system .....		57			
The frying settings .....		57			
Setting the frying sensor system .....		57			
Switching off the sensor frying system .....		57			
Frying table .....		57			
	<b>Childproof lock</b> .....	<b>58</b>			
Switching the childproof lock on and off .....		58			
Automatic childproof lock .....		59			
	<b>Time-setting options</b> .....	<b>59</b>			
Automatic hotplate switch-off .....		59			
Automatic timer .....		59			
Kitchen timer .....		59			
Stopwatch function .....		60			
	<b>Automatic safety cut-out</b> .....	<b>60</b>			
	<b>Keep warm function</b> .....	<b>60</b>			
Switching on the Keep warm function .....		60			
Switching off the Keep warm function .....		60			

---

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

## Intended use

Read these instructions carefully. Please keep the instruction and installation manual, as well as the appliance certificate, in a safe place for later use or for subsequent owners.

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

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

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

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

## Important safety information

### Warning – Risk of fire!

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

- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use hob covers here. They can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

### Warning – Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- It is only allowed to use safety devices, e.g. hob guards, which have been approved by ourselves. Unsuitable safety devices or hob guards may result in accidents.

### Warning – Risk of electric shock!

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

**⚠ Warning – Hazard due to magnetism!**

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

**⚠ Warning – Risk of injury!**

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

**🔧 Causes of damage**

**Caution!**

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

**Overview**

You will find the most frequently caused damage in the following table.

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

**🌿 Environmental protection**

In this section, you can find information about saving energy and disposing of the appliance.

**Energy-saving tips**

- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. A glass lid means that you can see inside without having to lift the lid.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pot and pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Please note: cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Always cover as large an area of the hotplate as possible with your saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Select a suitable ongoing cooking setting. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

**Environmentally-friendly disposal**

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

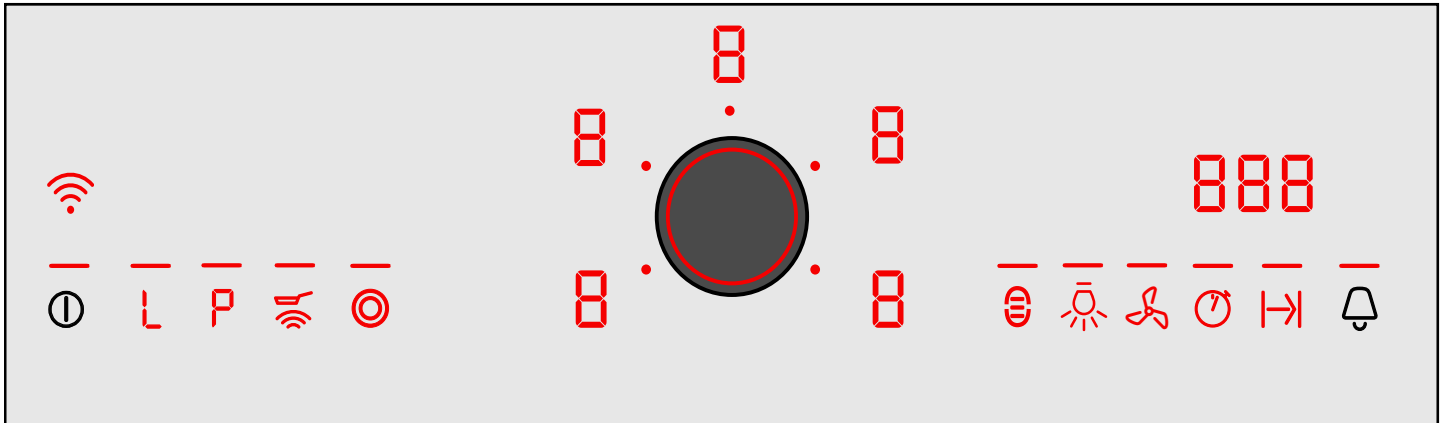


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

# Getting to know your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs. You can find the hob dimensions in the overview of models. → *Page 2*

## The control panel



### Indicators

1-9	Heat settings
0	Operating readiness
H/h	Residual heat
P	PowerBoost function
L	Keep-warm function
88	Timer
Wi-Fi	Wi-Fi

### Controls

ⓘ	Main switch
L	Keep-warm function
P	PowerBoost function
Wi-Fi	Sensor frying system
🎯	Automatic zone control
🔥	Combination heating element
💡	Lighting hood
🌀	Fan setting hood
⌚	Stopwatch function
⌚	Timer
🔔	Kitchen timer/child safety lock

### Notes

- Depending on the operating condition of the hob, the controls which can currently be selected light up. If you touch them, the relevant function is activated.
- The controls which cannot currently be selected do not light up.
- Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

- Do not pull pans close to the displays and sensors. The electronics could overheat.

## The hotplates

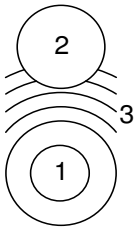
Hotplate	Activating and deactivating
○ Single-circuit hot-plate	
🎯 Dual-circuit hotplate	Select the hotplate and touch the 🎯 symbol

When the hotplate is activated: the corresponding indicator lights up

### Notes

- Any dark areas in the glow pattern of the hotplate are due to technical reasons. The function of the hotplate is not affected.
- Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting. This ensures e.g.:
  - sensitive components are protected from overheating
  - the appliance is protected from electrical overload
  - better cooking results are achieved
- With multi-circuit hotplates the heater elements of the inner filament circuits and the heater element of the activations may switch on and off at different times.

### Combination cooking zone



- 1 = dual-circuit hotplate
- 2 = single-circuit hotplate
- 3 = bridge heating element

The single and dual-circuit hotplate can be operated without the bridge heating element independently of each other or combined with the bridge heating element as described in the table.

Combination	Activation	Suitable for
Small roasting zone: Combination of 1 + 3	Select dual-circuit hotplate. With the ☉ symbol activate the outer filament circuit. ☉ display is lit. With the ☉ symbol activate the bridge heating element. ☉ display is lit.	Small roaster Small teppan yaki
Large roasting zone: Combination of 1 + 3 + 2	Touch the ☉ symbol. ☉ display is lit.	Large roaster Large teppan yaki Large grill plate

The small roasting zone (1 + 3) and the single-circuit hotplate (2) can also be operated independently of each other with different heat settings. Different temperature ranges are therefore generated at the large roaster, the teppan yaki or the grill plate, for example: the small roasting zone can then be used to fry a meal and the single-circuit hotplate can simultaneously be used to keep a meal warm.

**Note:** Suitable cookware is available from the after-sales service or our e-Shop.

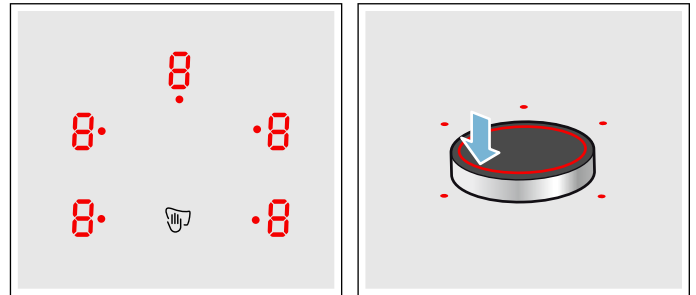
### Residual heat indicator

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

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

## Twist-Pad with Twist knob

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



The twist knob is magnetic and is placed on the twist pad. Tapping the twist knob next to a mark on the twist pad activates the relevant hotplate. Turning the twist knob selects the heat setting.

**Note:** Always keep the twist knob clean. Dirt may impair its performance.

### Removing twist knob

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

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

#### Notes

- The main switch is excluded from the wipe protection function. You can switch off the cooktop at any time.
- If you mount the twist knob again and then turn it, the wipe protection function will be switched off.

#### Warning – Risk of fire!

If you place a metallic object onto the twistpad, the cooktop may continue to heat up. Always switch off the cooktop using the main switch for this reason.

### Storing the twist knob

The twist knob contains a strong magnet. Keep the twist knob away from magnetic data carriers, such as video cassettes, diskettes, credit cards or cards with magnetic strips. Otherwise they may be damaged beyond repair. They can also cause interference in television sets and monitors.







#### Warning – Hazard due to magnetism!

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

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

## Operation without the twist knob

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

1. Switch on the hob using the main switch.
2. Touch the  symbol and  at the same time for 4 seconds. An audible signal sounds.
3. Touch the  symbol repeatedly until the display for the desired hotplate lights up.
4. Press the  (-) and  (+)  buttons to select the heat setting required.  
The hotplate is switched on.

**Note:** You can place the twist knob back on the twistpad at any time.


## Operating the appliance

In this section, you can find out how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.


### Switching the hob on and off

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

#### Switching on the appliance

Touch the  symbol. A signal sounds. The **—** display above the main switch lights up. The control displays and the heat setting displays  light up. The hob is ready for use.

#### Switching off the appliance

Touch the  symbol until the **—** display above the main switch and the displays goes out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

#### Notes

- The hob will switch itself off automatically once all hotplates have been switched off for a while (10-60 seconds).
- The settings remain stored for 4 seconds after the hob has been switched off. If you switch it on again during this time, the hob will operate using the previously stored settings.

### Setting a hotplate

Use the twist knob to set the desired cooking time.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

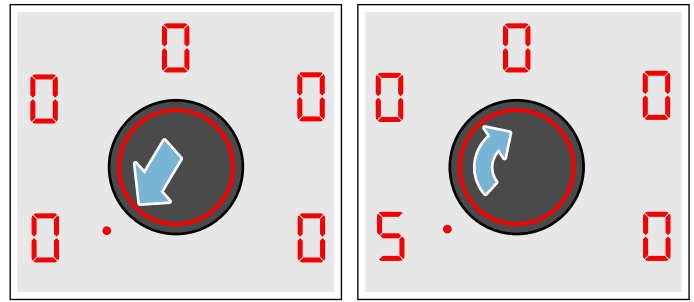
There is an intermediate setting between each heat setting. This is identified by a dot.

#### Setting the heat setting

The hob must be switched on.

1. Select the hotplate. To do this, touch the twist knob in the area corresponding to the required hotplate.

2. Within the next 10 seconds, turn the twist knob until the required heat setting appears on the heat setting display.




The hotplate is now on.

Changing the heat setting:

Select the hotplate and set the new heat setting.

#### Switching off the hotplate:

Select the hotplate and set it to . After about 10 seconds, the residual heat indicator appears.

### Table of cooking times

The following table provides some examples.

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

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

Stir thick liquids occasionally.

Food that needs to be seared quickly or food which loses a lot of liquid during initial frying is best seared in several small portions.

Tips for energy-saving cooking can be found in the Environmental protection section. → Page 52

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Melting</b>		
Chocolate coating	1-1.	-
Butter, honey, gelatine	1-2	-
<b>Heating and keeping warm</b>		
Stew (e.g. lentil stew)	1-2	-
Milk**	1-2.	-
Heating sausages in water**	3-4	-
<b>Defrosting and heating</b>		
Frozen spinach	2-3.	10-20 min
Frozen goulash	2-3.	20-30 min
<b>Poaching, simmering</b>		
Dumplings	4-5.*	20-30 min
Fish	4-5*	10-15 min
* Ongoing cooking without a lid		
** Without lid		
*** Turn frequently		

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
White sauces, e.g. béchamel sauce	1-2	3-6 min
Whisked sauces, e.g. sauce Béarnaise, hollandaise	3-4	8-12 min
<b>Boiling, steaming, braising</b>		
Rice (with double the quantity of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	1.-2.	35-45 min
Unpeeled boiled potatoes	4-5	25-30 min
Boiled potatoes	4-5	15-25 min
Pasta, noodles	6-7*	6-10 min
Stew, soups	3.-4.	15-60 min
Vegetables	2.-3.	10-20 min
Frozen vegetables	3.-4.	10-20 min
Cooking in a pressure cooker	4-5	-
<b>Braising</b>		
Roulades	4-5	50-60 min
Pot roast	4-5	60-100 min
Goulash	2.-3.	50-60 min
<b>Frying with little oil**</b>		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 min
Escalope, frozen	6-7	8-12 min
Chop, plain or breaded***	6-7	8-12 min
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Hamburger, rissoles (3 cm thick)***	4.-5.	30-40 min
Poultry breast (2 cm thick)***	5-6	10-20 min
Poultry breast, frozen***	5-6	10-30 min
Fish and fish fillet, plain	5-6	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded	6-7	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Scampi and prawns	7-8	4-10 min
Sautéing vegetables, fresh mushrooms	7-8	10-20 min
Vegetables, meat in Asian-style strips	7.-8.	15-20 min
Stir fry, frozen	6-7	6-10 min
Pancakes	6-7	consecutively
Omelette	3.-4.	consecutively
Fried eggs	5-6	3-6 min
* Ongoing cooking without a lid		
** Without lid		
*** Turn frequently		

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Deep-fat frying (150-200 g per portion continuously in 1-2 litres oil**)</b>		
Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	-
Croquettes, frozen	7-8	-
Meat, e.g. chicken portions	6-7	-
Fish, breaded or battered	5-6	-
Vegetables, mushrooms, breaded or battered, tempura	5-6	-
Small baked items, e.g. ring doughnuts/jam-filled doughnuts, fruit in batter	4-5	-
* Ongoing cooking without a lid		
** Without lid		
*** Turn frequently		



## PowerBoost function

PowerBoost lets you heat up large volumes of water even faster than on heat setting 9.

PowerBoost is only available on hotplates marked with the **P** symbol.

With dual-circuit hotplates the second filament circuit has to be activated for use with the PowerBoost function.

### Switching on PowerBoost

1. Select the hotplate.
2. Touch the **P** symbol. The **P** indicator lights up. The PowerBoost function is switched on.


### Switch off PowerBoost

1. Select the cooking zone.
2. Select any ongoing cooking setting. The **P** display goes out. PowerBoost is switched off.

### Notes

- If you do not turn off the PowerBoost function, it switches off automatically after a certain period of time. The hotplate switches back to the heat setting 9.
- Please remember that oil and fat heat up quickly with PowerBoost. Never leave the hob unattended. Oil and fat that have overheated will catch fire quickly, see section "Important safety information". → Page 51

## Frying Sensor

The dual-circuit hotplate marked with the  symbol has a sensor frying system function. If you operate the hotplate with the sensor frying system, a sensor regulates the temperature of the pan.

Your advantage when frying:

- The hotplate only heats up when necessary. This will save energy.
- Oil and fat do not overheat.

### Notes

- Never leave fat unattended while you are heating it.
- Put the pan in the centre of the hotplate. Make sure that the base of the pan has the correct diameter.
- Do not place a lid on the pan, otherwise the regulator will not work. You can use a splatter guard; it will not prevent the regulator from working.
- Only use fat that is suitable for frying. For butter, margarine, extra virgin olive oil or lard, select the frying setting 1 or 2.

### Pans for the sensor frying system

Select the right pan when using the sensor frying system.

#### System pans as optional accessories

You can buy a frying pan that is perfectly suited to frying with the sensor cooking system from your specialist electrical retailer or from [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com): **Z9453X0**

Both availability and whether it is possible to order online differ between countries.

The frying settings given below have been adjusted to the system pans.

**Note:** The sensor frying system may also work with other pans. Test the pans first with low frying settings, changing as necessary. The pans may overheat on high frying settings.

### The frying settings



Frying setting	Temperature	Suitable for
1	very low	e.g. cooking and reducing sauces, steaming vegetables without adding water and with added fat, frying food with extra virgin olive oil, butter or margarine
2	low	e.g. omelettes, frying food with extra virgin olive oil, butter or margarine
3	low - medium	e.g. frying fish, thick food such as rissoles and sausages
4	medium - high	e.g. frying steak medium or well done, frozen breaded products, thin food such as escalopes, strips of meat and vegetables
5	high	e.g. frying steak rare, potato fritters and fried potatoes

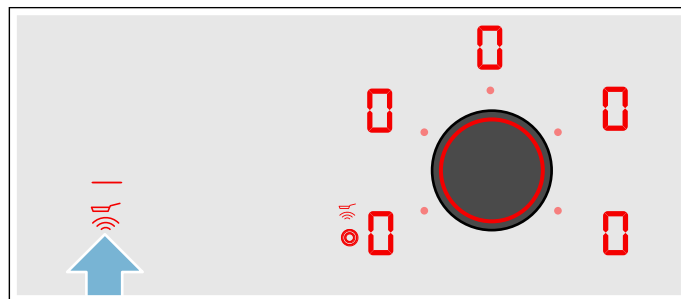
### Setting the frying sensor system

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

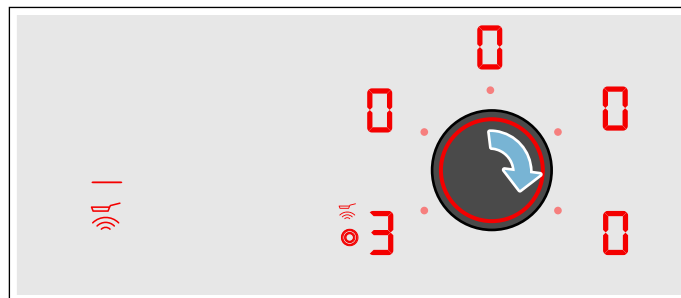
The hob must be switched on.



Select the hotplate.

1. Touch the  symbol.  will be lit on the hotplate display and the  symbol will appear.



2. Turn the twist knob to select the frying setting you require. The frying sensor system is now activated. The large two-ring hotplate has been switched on automatically.



The  symbol will flash until the frying temperature is reached. Then an audible signal will sound. The  symbol will be lit.

3. Add the fat and then the food to the frying pan. Turn as you normally would to prevent burning.

### Switching off the sensor frying system

Touch the  symbol.

### Frying table

The table shows which frying setting is suitable for which dish. The frying time may depend on the type, weight, thickness and quality of the food.

The frying settings given are for the system pans. The frying settings may vary if you use different pans.

First heat the empty pan. Only add the food with the fat to the pan when the signal sounds.

	Frying setting	Total frying time after the signal sounds
<b>Meat</b>		
Escalope, plain or breaded	4	6-10 min
* Turn frequently		
** Place in a cold pan		

	Frying setting	Total frying time after the signal sounds
Fillet	4	6-10 min
Chop*	3	10-17 min
Cordon bleu*	3	15-20 min
Steaks, rare (3 cm thick)	5	6-8 min
Steaks medium or well done (3 cm thick)	4	8-12 min
Poultry breast (2 cm thick)*	3	10-20 min
Sausages, pre-boiled or raw*	3	8-20 min
Hamburgers (1.5 cm thick)**	3	6-30 min
Rissoles (2 cm thick)**	3	10-20 min
Strips of meat, gyros	4	7-12 min
Minced meat	4	6-10 min
Bacon	2	5-8 min
<b>Fish</b>		
Fish, fried, e.g. trout	3	10-20 min
Fish fillet, plain or breaded	3/4	10-20 min
Scampi, prawns	4	4-8 min
<b>Egg dishes</b>		
Pancakes	4	continuous frying
Omelettes	2	3-6 min (per portion)
Fried egg	2/4	2-6 min
Scrambled egg	2	4-9 min
Shredded raisin pancake	3	10-15 min
French toast	3	4-8 min (per portion)
<b>Potatoes</b>		
Fried potatoes, boiled in their skin	5	6-12 min
Fried potatoes, made from raw potatoes	3	15-25 min
Potato fritter	5	2.5-3.5 min (per portion)
Rösti	2	40-45 min
Glazed potatoes	4	10-15 min
<b>Vegetables</b>		
Sweat garlic / onions until translucent	1/2	2-10 min
Fried onions	3	5-10 min
Courgettes, aubergines	3	4-12 min
Peppers, green asparagus	3	4-15 min
Steaming vegetables with added fat and without adding water, e.g. courgettes, green peppers	1	10-20 min
Mushrooms	4	10-15 min
Glazed vegetables	4	6-10 min
* Turn frequently		
** Place in a cold pan		



	Frying setting	Total frying time after the signal sounds
<b>Frozen products</b>		
Escalope	4	15-20 min
Cordon bleu	3	10-30 min
Poultry breast *	2	10-30 min
Chicken nuggets*	4	10-20 min
Gyros, kebab	4	10-15 min
Fish fillet, plain or breaded	3	10-20 min
Fish fingers	4	8-12 min
Chips	4/5	4-6 min
Stir fries / stir-fried vegetables	4	8-15 min
Spring rolls	3	10-30 min
Camembert/cheese	3	10-15 min
<b>Sauces</b>		
Tomato sauce with vegetables	1	25-35 min
Béchamel sauce	1	10-20 min
Cheese sauce, e.g. Gorgonzola sauce	1	10-20 min
Reducing sauces, e.g. tomato sauce, Bolognese sauce	1	25-35 min
Sweet sauces, e.g. orange sauce	1	15-25 min
<b>Miscellaneous</b>		
Camembert/cheese	3	7-10 min
Dried ready meals to which you add water, e.g. pasta with sauce*	2	4-6 min
Croutons	3	6-10 min
Toasting almonds / other nuts / pine nuts**	2	3-7 min
* Turn frequently		
** Place in a cold pan		



## Childproof lock

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

### Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on: Touch the  symbol for 4 seconds. The  display lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: Touch the  symbol for 4 seconds. The  display goes out. The lock is released.

## Automatic childproof lock

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

### Switching on and off

Find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section. → Page 60

## Time-setting options

There are 3 different time-setting options:

- A hotplate should switch off automatically
- Kitchen timer
- Stopwatch

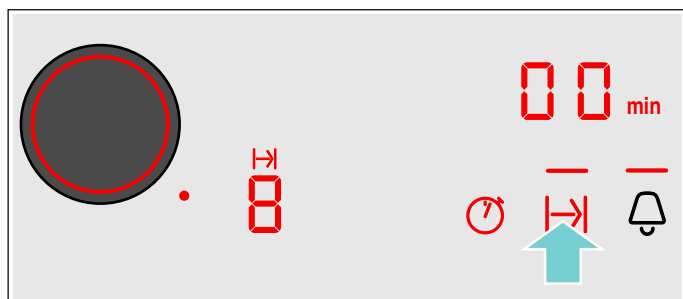
### Automatic hotplate switch-off

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

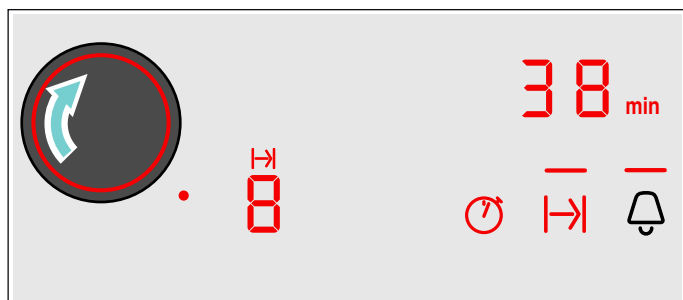
#### Setting the cooking time

The cooking position must be switched on.

1. Select the cooking position using the twist knob.
2. Touch the I→I symbol. — above the I→I symbol flashes. 00 min lights up in the timer display.



3. Within the next 10 seconds, set the desired cooking time with the twist knob.




The cooking time counts down. If you have set a cooking time for several cooking positions, the shortest cooking time will be displayed. — above the I→I symbol lights up. The I→I display for the cooking position lights up.

### Sensor frying system

When you cook with the sensor frying system, the set cooking time only begins when the temperature for the selected area is reached.

#### When the time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the cooking position switches off.  lights up in the cooking position display. An audible signal sounds. 00 flashes for one minute in the timer display. The I→I display flashes.

Touch any control. The displays go out and the audible signal ceases.

#### Changing or cancelling the cooking time

Select the hotplate using the twist knob. Touch the I→I symbol and change the cooking time or set to 00.

#### Notes

- If you want to query the remaining cooking time for a particular hotplate, select the hotplate with the twist knob. The cooking time appears for 10 seconds.
- You can select a cooking time of up to 99 minutes.
- If the cooking time has counted down to the last minute, the timer display changes from minutes to seconds.

### Automatic timer

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



You can find out how to switch on the automatic timer in the Basic settings section. → Page 60

**Note:** You can change the cooking time for a hotplate or switch off the automatic timer for the hotplates: Select the hotplate and touch the I→I symbol. Change the cooking time or set to 00 in the settings range.


### Kitchen timer

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


#### Setting the kitchen timer

1. Touch the  symbol. The display — above the  symbol flashes. 00 min lights up in the timer display.
2. Use the twist knob to set the desired cooking time. The timer starts counting down after a few seconds.

#### When the time has elapsed

When the time has elapsed, an audible signal sounds and 00 flashes in the display for one minute. The — display above the  symbol lights up. Touch any symbol. The displays go out and the audible signal ceases.



#### Setting the correct time


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

## Stopwatch function

The stopwatch function displays the time that has passed since activating the function.

The stopwatch function only works when the hob is switched on. When the hob is switched off, the stopwatch function is switched off as well.

The stopwatch function is switched on by touching the  symbol.  appears in the timer display and timing starts. Seconds are displayed during the first minute, and then minutes.

The stopwatch function is switched off by touching the  symbol again. The timer display goes out.

**Note:** If another time-setting option is selected in addition to the stopwatch function, the setting appears in the timer display for 10 seconds. The stopwatch function is then displayed again.

## Automatic safety cut-out

If a hotplate has been switched on for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated.

The hotplate stops heating. *FB* and the *H/h* residual heat indicator flash alternately on the hotplate display.

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

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

## Keep warm function


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

### Switching on the Keep warm function

1. Select the hotplate.
2. Touch the  symbol.  lights up on the heat setting display.

The Keep warm function is switched on.

### Switching off the Keep warm function

1. Select the hotplate.
2. Touch the  symbol.  lights up on the heat setting display.

The Keep warm function is switched off.

## Energy consumption indicator

You can use this function to have the total energy consumption between switching the hob on and off displayed.

Once switched off, the consumption in kilowatt hours (e.g. 1.87 kWh) is displayed for 10 seconds
















The accuracy of the display depends, amongst other things, on the voltage quality of the power supply.



The display has not been activated. You can find out how to activate the display in the Basic settings section. → Page 60

## Basic settings

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


Display screen	Function
	<b>Automatic childproof lock</b>
	Switched off.*
	Switched on.
	Manual and automatic childproof lock switched off.
	<b>Audible signal</b>
	Confirmation signal and operation error signal are switched off (main switch signal always remains).
	Only the operation error signal is switched on.
	Only the confirmation signal is switched on.
	Confirmation signal and operation error signal switched on.*
	<b>Energy consumption display (Ask your electricity supply company what the mains voltage is)</b>
	Consumption display switched off.*
	Consumption display with mains voltage at 230 V.
	Consumption display with mains voltage at 400 V.
	Consumption display with mains voltage at 220 V.
	Consumption display with mains voltage at 240 V.
*Basic setting	

Display screen	Function
c5	<b>Automatic timer</b>
00	Switched off.*
0 1:59	Cooking time, after which the hotplates switch off.
c6	<b>Duration of the timer end signal</b>
1	10 seconds.
2	30 seconds
3	1 minute.*
c7	<b>Activation of the heating elements</b>
0	Switched off.*
1	Switched on.
2	Last setting before the hotplate was switched off.
c9	<b>Time for selecting the hotplate</b>
0	Unlimited: The last selected hotplate can always be adjusted without having to select it again.
1	Once you select a hotplate, you have 10 seconds to adjust it: After this you will have to select it again in order to be able to adjust it.
c0	<b>Reset the basic settings</b>
0	Switched off.*
1	Switched on.

\*Basic setting

## Changing the basic settings

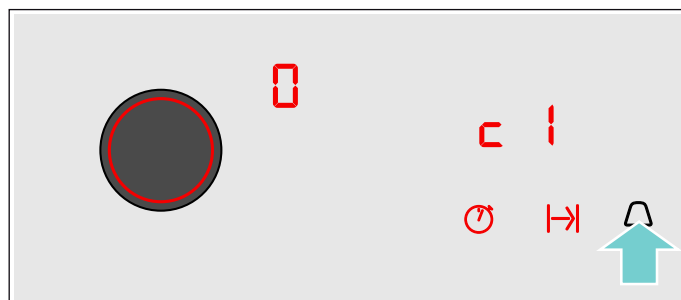
The hob must be switched off.

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


The after-sales index will be displayed to begin with. Turn the twist knob to scroll through all the different information:

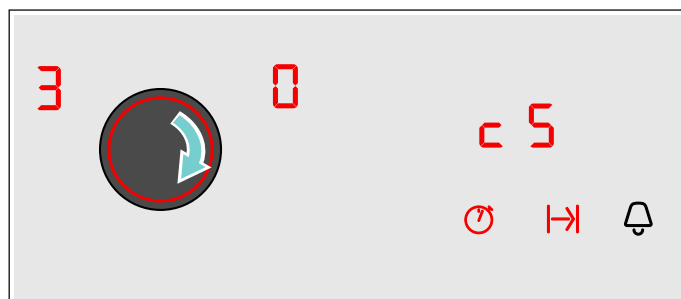
	Information screen
After-sales service index (KI)	01
Manufacturing date	Fd
Year of manufacture	15.
Month of manufacture	05


3. Touch the  symbol again.



c1 will appear and 0 will be lit on the hotplate display.

4. Touch the  symbol repeatedly until the required indicator appears.
5. Use the twist knob to set the value you require.



6. Touch and hold the  symbol for 4 seconds. The setting is now activated.

### Switching off

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

## Home Connect

**Note:** Home Connect is due to be introduced for NEFF from the end of 2018.

This appliance is WLAN-enabled and settings can be sent to the appliance via a mobile device.

If the appliance is not connected to the home network, the appliance functions in the same way as a hob with no network connection. The hob can always be operated via the control panel.

The availability of the Home Connect function depends on the availability of Home Connect services in your country. Home Connect services are not available in every country. You can find more information on this at [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Notes

- Hobs are not designed to be used unattended - you must always keep an eye on the cooking process.
- Ensure that you follow the safety instructions in this instruction manual and that these are also observed when operating the appliance via the Home Connect app. You must also follow the instructions in the Home Connect app. → "Important safety information" on page 51

- Using the Home Connect app, you can send settings to your appliance and then have to confirm them on the appliance. It is not possible to operate the appliance whilst you are away from home.
- Operation on the appliance always has priority. During this time, it is not possible to operate the appliance using the Home Connect app.

### Setting up

To implement settings via Home Connect, you must have installed and set up the Home Connect app on your mobile device.



Follow the steps specified by the app to make the settings.

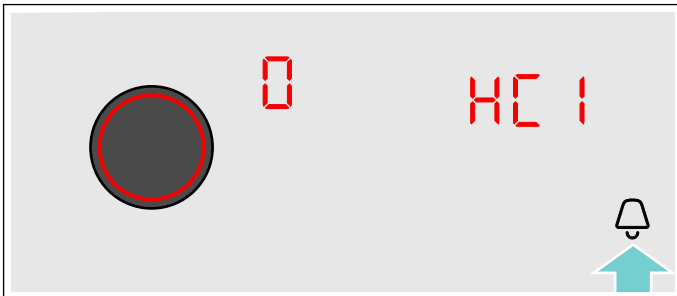
The app must be open in order to perform the setup process.




#### Automatic registration in the home network

You require a router that has WPS functionality.

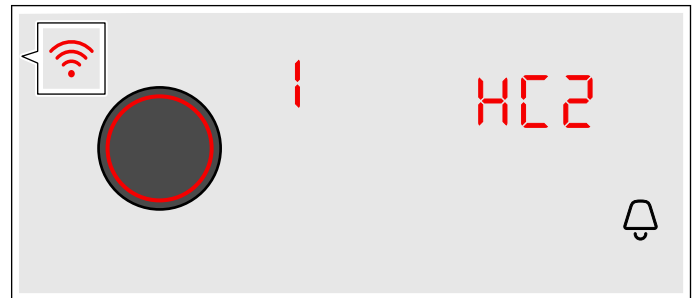
You require access to your router. If you do not have this, follow the steps for "Manually logging into your home network".


1. Switch on the hob.
2. Touch the  symbol for 4 seconds. The product information will be displayed.
3. Touch the  symbol repeatedly until the **HC 1** setting appears.






-  will be lit on the hotplate display.
4. Set the value to **1** using the twist knob. **1** and the  symbol will flash on the hotplate display.
  5. Press the WPS button on the router within the next 2 minutes. Once the  symbol stops flashing and remains lit continuously on the hotplate display, the hob is connected to your home network.

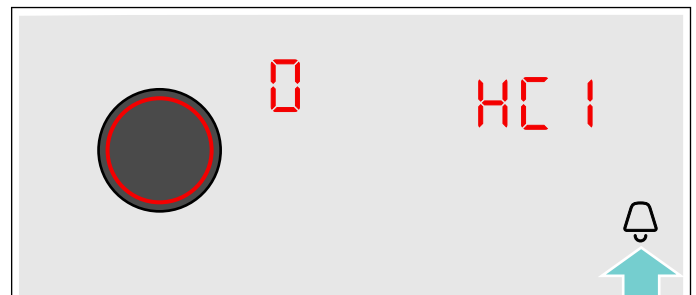
**Note:** If a connection cannot be established, the value **2**, "Connect manually", will appear. Log the appliance into your home network manually or try connecting automatically again. The appliance will automatically try to connect to the app; the **HC 2** setting will appear. The value **1** will flash in the settings area.




6. On your mobile device, follow the instructions in the app for automatic network login. Once the value  appears on the hotplate display, the login process is complete.

#### Manual registration in the home network

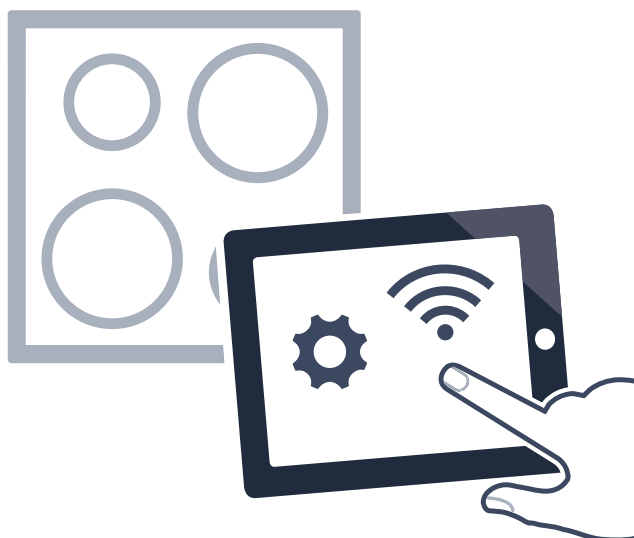
1. Switch on the hob.
2. Touch the  symbol for 4 seconds. The product information will be displayed.
3. Touch the  symbol repeatedly until the **HC 1** setting appears.  will be lit on the hotplate display.




4. Set the value to **2** using the twist knob. **2** and the  symbol will flash on the hotplate display.

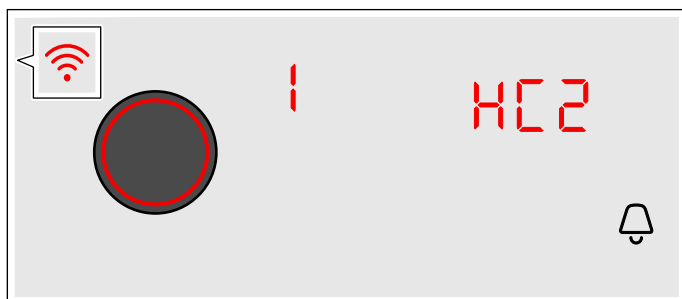


5. Use the SSID "Home Connect" and the key "Home Connect" to log your mobile device into the hob network.



Once the  symbol stops flashing and remains lit continuously on the hotplate display, the hob is connected to your home network.

The appliance will automatically try to connect to the app; the **HC2** setting will appear. The value **1** will flash in the settings area.



6. Launch the app on your mobile device and follow the instructions for manually logging into your network. Once the value **0** appears on the hotplate display, the login process is complete.

## Home Connect settings

You can adjust Home Connect to suit your requirements at any time.

In the basic settings for your hob, navigate to the Home Connect settings to display network and appliance information.

Symbol	Function
<b>HC 1</b>	<b>Registration in the home network (WLAN)</b>
<b>0</b>	Not connected /disconnect network.
<b>1</b>	Connect automatically.
<b>2</b>	Connect manually.
<b>3</b>	Connected.
* Basic setting	

Symbol	Function
<b>HC2</b>	<b>Connection to app</b>
<b>0</b>	Not connected.
<b>1</b>	Connect.
<b>HC3</b>	<b>Connect to WLAN</b>
<b>0</b>	Radio module switched off.
<b>1</b>	Radio module switched on.
<b>HC4</b>	<b>Settings via app</b>
<b>0</b>	Switched off.
<b>1</b>	Switched on.*
<b>HC5</b>	<b>Software update</b>
<b>1</b>	Update available and ready for installation.
<b>2</b>	Starting installation.
<b>HC6</b>	<b>Remote access by Customer Service</b>
<b>0</b>	Not permitted.
<b>1</b>	Permitted.
<b>HC7</b>	<b>WLAN signal strength</b>
<b>0</b>	Not connected to home network (WLAN).
<b>1</b>	Signal strength 1 (poor)
<b>2</b>	Signal strength 2 (moderate)
<b>3</b>	Signal strength 3 (good)
<b>HC8</b>	<b>Connection to Home Connect server</b>
<b>0</b>	Not connected.
<b>1</b>	Connected.
* Basic setting	


### Notes



- The **HC2** setting is only displayed if the appliance is connected to the home network.
- The **HC3** setting is only displayed if the appliance has once connected to a network.
- The **HC5** setting is only displayed if an update is available.
- The **HC6** setting is only displayed if Customer Service is attempting to connect to the appliance. You can end this at any time after granting access.
- The **HC7** and **HC8** settings are only displayed if there is a connection to WLAN.

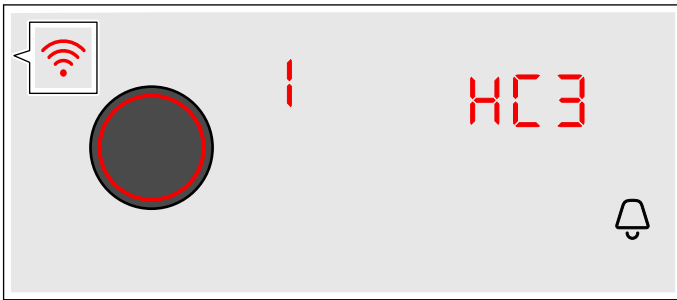
### Deactivating WLAN



If Wi-Fi has been activated, you can use the Home Connect functions.

**Note:** In networked standby mode, your appliance requires a maximum of 2 W.

1. Touch the  symbol for 4 seconds. The product information will be displayed.

2. Touch the  symbol repeatedly until the **HC3** setting appears.  
 will be lit on the hotplate display.








3. Set the value to  using the twist knob. This deactivates Wi-Fi; the  symbol will go out on the control panel.




### Disconnecting from the network

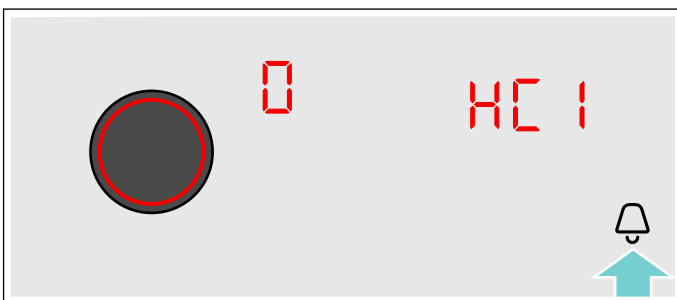
You can disconnect your hob from the network at any time.



**Note:** If your hob is disconnected from the network, it is not possible to operate it using Home Connect.

1. Touch the  symbol for 4 seconds. The product information will be displayed.
2. Touch the  symbol repeatedly until the **HC1** setting appears.  
 will be lit on the hotplate display.
3. Set the value to  using the twist knob. This disconnects the appliance from your home network; the  symbol will go out on the control panel.

### Connecting to the network

1. Touch the  symbol for 4 seconds. The product information will be displayed.
2. Touch the  symbol repeatedly until the **HC1** setting appears.  
 will be lit on the hotplate display.






3. Using the twist knob, set the value , "Connect automatically", or the value , "Connect manually".
4. Follow the instructions in the section entitled "Automatic login to your home network" or "Manually logging into your home network".

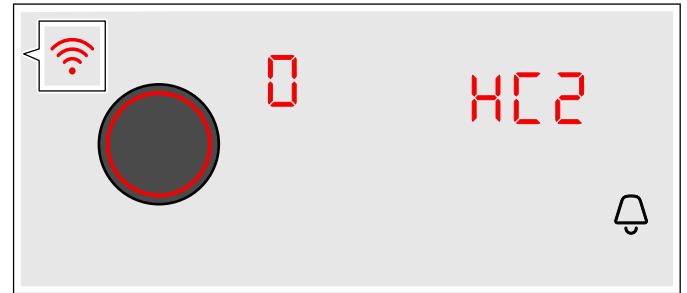
### Connect to the app


If the Home Connect app is installed on your mobile device, you can connect it to your hob.

### Notes

- The appliance must be connected to the network.
- The app must be open and be set up.
- If your extractor hood is directly connected, first disconnect the hob from your home network and then initiate the connection process again. → "Disconnecting from the network" on page 64

1. Touch the  symbol for 4 seconds. The product information will be displayed.
2. Touch the  symbol repeatedly until the **HC2** setting appears.  
 will be lit on the hotplate display.







3. Set the value to  using the twist knob.
4. Follow the instructions in the app to complete the connection process.

### Settings via app

Using the Home Connect app, you can easily access the basic settings for your hob and send settings for the hotplates to the hob.

### Notes

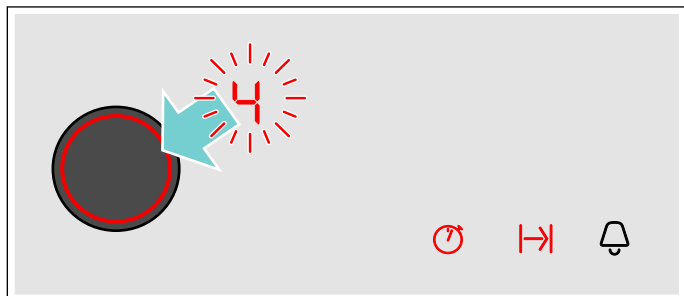
- Before you can change the basic settings, the hob must be switched off.
- If the appliance is being operated by means of the controls on the appliance itself, this mode of operation always has priority. During this time, it is not possible to operate the appliance using the Home Connect app.
- When the appliance is delivered, the settings transmission option is already activated by default.
- If the settings transmission option has been deactivated, only the hob's operating statuses will be displayed in the Home Connect app.

1. Touch the  symbol for 4 seconds. The product information will be displayed.
2. Touch the  symbol repeatedly until the **HC4** setting appears.
3. To activate the settings transmission option, select the value  with the twist knob. To deactivate the settings transmission option, select the value .



## Confirming settings

As soon as cooking settings are transmitted to a cooking zone, the cooking zone display, timer display or modified function starts, depending on the setting. To confirm these settings, touch the twist knob in the appropriate area for the cooking position required. To discard the settings, touch any other button on the hob.



## Software update

Using the software update function, your hob's software can be updated (e.g. for the purpose of optimisation, troubleshooting or security updates). To do this, you need to be a registered Home Connect user, have installed the app on your mobile device and be connected to the Home Connect server.

As soon as a software update is available, you will be informed by the Home Connect app, from which you will also be able to download the update.

Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the hob (basic settings, **HCS** setting) or the Home Connect app if you are on your local area network.

The Home Connect app will notify you once installation is complete.

### Notes

- You can continue to use your hob as normal while updates are downloading.
- Depending on your personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

## About data protection

When your appliance is connected for the first time to a WLAN network, which is connected to the Internet, your appliance transmits the following categories of data to the Home Connect server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the installed WiFi communication module).
- Security certificate of the WiFi communication module (to ensure a secure IT connection).
- The current software and hardware version of your domestic appliance.
- Status of any previous resetting to factory settings.

This initial registration prepares the Home Connect functions for use and is only required when you want to use these Home Connect functions for the first time.

**Note:** Ensure that the Home Connect functions can be used only in conjunction with the Home Connect app. Information on data protection can be accessed in the Home Connect app.

## Declaration of Conformity

Constructa Neff Vertriebs-GmbH hereby declares that the appliance with functionality meets the basic requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) among the additional documents on the product page for your appliance.



2.4 GHz band: max. 100 mW

5 GHz band: max. 100 mW

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

5 GHz Wi-Fi: for indoor use only

## Hood connection

You can connect this appliance to a suitable extractor hood and then control the functions of the hood via your hob.

You have various options for connecting the appliances together:

### Home Connect

Two appliances can be connected using the Home Connect app provided that both of them are Home Connect-compatible.

Both appliances can be controlled via the app and via the control panel.

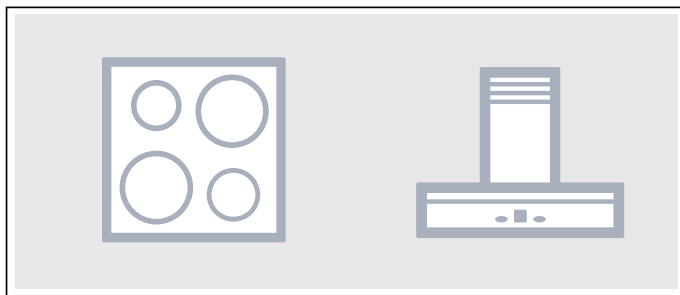
Refer to the Home Connect documents supplied and the Home Connect section for more information.

→ "Home Connect" on page 61



### Connecting appliances directly

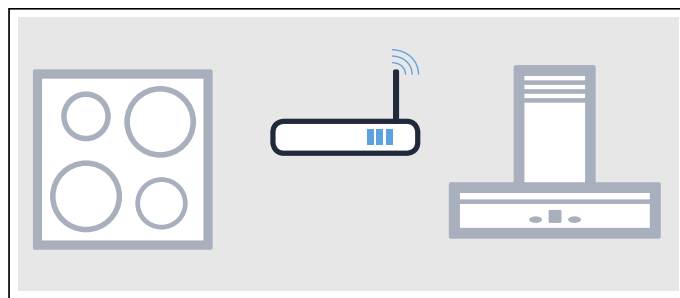
If the appliance is connected directly to an extractor hood, the extractor hood can be controlled via the hob. It is then not possible for either of the appliances to connect to your home network or to the app. Both appliances can be controlled via the control panel.



### Connecting appliances via your home network

Use this type of connection if neither or one of the two appliances is connected to the Home Connect app.

If the appliances are connected to each other via your home network, you can use both the hood controls and Home Connect to operate the hob.



### Notes

- Make sure you follow the safety instructions in the instruction manual for your extractor hood and that these are complied with even when operating the appliance via the hood controls on the hob. → "Important safety information" on page 51
- If the appliance is being operated by means of the controls on the extractor hood, this mode of operation always has priority. It is not possible to use the hood controls on the hob during this time.
- In networked standby mode, your appliance requires a maximum of 2 W.






### Setting up


Both the hob and the extractor hood must be switched on before you can connect them to each other.

To do this, refer to the section entitled "Connecting to the hob" in the instruction manual for your extractor hood.

### Connecting directly

If you connect your hob directly to the extractor hood, it cannot be connected to your home network as well and you will not be able to use Home Connect.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold the  symbol for four seconds. The product information is displayed.
3. Touch the  symbol repeatedly until the  setting appears.  lights up in the hotplate display.
4. Set the value to  using the twist knob.  flashes in the hotplate display.
5. You have two minutes to initiate the connection process on the extractor hood.


Once the hob is connected to the extractor hood, the value  appears in the hotplate display. After you exit the settings menu, the symbols for the hob-based hood controls are displayed in the hob's control panel.







### Connecting via your home network


You require a router that has WPS functionality.

You require access to your router. If you do not have this, follow the steps for "Direct connection".

When you begin, make sure that the extractor hood is connected to the app or is on your home network.

1. Switch on the hob.
2. Touch the  symbol for 4 seconds. The product information will be displayed.




3. Touch the  symbol repeatedly until the **c 15** setting appears.  
 (not connected) or  (connected to home network) will be lit on the hotplate display.
4. Set the value to  using the twist knob.  
 will flash on the hotplate display.
5. If the appliance is not yet connected to your home network, press the WPS button on the router within the next 2 minutes.  
 The hob will be connected to your home network and the value  will appear on the hotplate display. The process of connecting to the extractor hood starts automatically and is active for 2 minutes. If the appliance is already connected to your home network, proceed to the next step.
6. Initiate the process for connecting to the extractor hood.

Once the connection process is complete, the value  will appear on the hotplate display. The symbols for the hood controls on the hob are displayed on the hob's control panel.

**Note:** Connection can only be established when both appliances are connected to your home network and the connection process has been initiated for both of them. If the connection process has already timed out for one of the two appliances, try to connect again (basic settings, **c 15** setting).

## Resetting connection

You can reset the connections you have saved for your home network and extractor hood at any time.

1. Touch the  symbol for 4 seconds.  
 The product information will be displayed.
2. Touch the  symbol repeatedly until the **c 15** setting appears.
3. Set the value to  using the twist knob.

## Control the hood via the hob

In the basic settings of your hob you can adjust the behaviour of your extractor hood depending on the switch-on/off of the hob or individual cooking zones.  
 → "Hood control settings" on page 67

You can select other settings using the control panel.

### Setting the fan

#### Switching on

Touch the  symbol.

#### Setting fan level

Use the twist knob to select the fan setting.


You can choose between the levels 1, 2 and 3. To select the intensive levels, turn the twist knob until **P 1** or **P 2** appears.

#### Switching off


Use the twist knob to select fan setting 0.

## Setting automatic mode

### Switching on

1. Touch the  symbol.
2. Turn the twist knob until the **A** symbol appears on the control panel.  
 The fan starts up automatically when steam is produced.

### Switching off

1. Touch the  symbol.
2. Turn the twist knob until the fan setting 0 has been selected or choose another fan setting.














## Setting the hood lighting



You can switch the hood light on and off via the hob's control panel.

Touch the  symbol.

## Hood control settings

You can adapt the hood controls to suit your needs at any time.

Symbol	Function
<b>c 15</b>	<b>Hob-hood connection</b>
	Not connected / disconnect.
	Connect.
	Connected to home network (WLAN).
	Connected to extractor hood.
<b>c 18</b>	<b>Automatic fan switch-on</b>
	Switched off. The hood must be switched on manually if needed.
	Switched on in automatic mode.* In automatic mode, the hood switches itself on when a cooking zone is switched on.
	Switched on in manual mode. The hood switches itself on with a default setting when a cooking zone is switched on.
<b>c 20</b>	<b>Fan run-on</b>
	The fan switches itself off when the hob is switched off.
	Switched on in automatic mode.*
	Switched on with standard fan run-on.
	No change in settings.
<b>c 21</b>	<b>Switch light on automatically</b>
	Switched off.
	Switched on.* The light switches itself on when the hob is switched on.
* Basic setting	

Symbol	Function
<b>c22</b>	<b>Switch light off automatically</b>
	Switched off.*
	Switched on. The light switches itself off when the hob is switched off.
* Basic setting	

**Note:** The **c 18**, **c20**, **c21** and **c22** settings are only displayed if the appliance is connected to an extractor hood.

## Cleaning

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

### Ceramic

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

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

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

Never use:

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

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

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

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

### Hob surround

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

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

### Twist knob

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

## Trouble shooting

Faults often have simple explanations. Please read the notes in the table before calling the after-sales service. The electronics of your hob are underneath the control panel. For various reasons, the temperature in this area may rise sharply.

In order that the electronics do not overheat, the hotplates are switched off as and when necessary. The **F2**, **F4**, or **F5** display appears alternately with the **H** or **h** residual heat indicator.

Display	Fault	Measure
None	The power supply has been disconnected.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
All displays flash	The touch control is wet or an object is resting on it.	Dry the control or remove the object.
<b>F2</b>	Several hotplates have been used over a prolonged period at high power settings. To protect the electronics, the hotplate has been switched off.	Wait a while. Touch any touch control. When <b>F2</b> goes out, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue cooking.
<b>F4</b>	Despite the switch-off by <b>F2</b> , the electronics have become hot again. All hotplates have therefore been switched off.	Wait a while. Touch any touch control. When <b>F4</b> goes out, you can continue cooking.
<b>F5</b> and the heat setting flash alternately. An audible signal can be heard	Warning: There is a hot pan in the area of the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the pan. The fault display goes out shortly afterwards. You can continue cooking.
<b>F5</b> and audible signal	There is a hot pan in the area of the control panel. To protect the electronics, the hotplate has been switched off.	Remove the pan. Wait a while. Touch any control. When <b>F5</b> goes out, you can continue cooking.
<b>F8</b>	The hotplate was in operation for too long and has switched itself off.	You can switch the hotplate back on again immediately.
<b>dE</b> The hotplates do not heat up	Demo mode is switched on	Switching off the demo mode: Disconnect the appliance for 30 seconds from the power supply (switch off the household fuse or the circuit breaker in the fuse box). Touch any touch control after 3 minutes. The demo mode is switched off.

### E-report in the displays

When an error message with "E" appears in the display, e.g. E0111, switch the appliance off and on again.

If it was a one-off error, the display goes out. If the error message appears again, call the after-sales service and quote the exact error message.



## Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

### E number and FD number

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

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

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

### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0344 892 8989  
Calls charged at local or mobile rate.

**IE** 01450 2655  
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

## Test dishes

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

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

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

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















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

Test dishes	Heating up/bringing to boil		Lid	Ongoing cooking	
	Heat setting	Cooking time (min:sec)		Ongoing cooking setting	Lid
<b>Cooking rice pudding - Ongoing cooking with lid</b>					
Cookware: cooking pot					
Milk temperature: 7° C					
Recipe: 190 g round grain rice, 90 g sugar, 750 ml milk (3.5% fat content) and 1 g salt for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 6:45 Heat the milk until it starts to rise up. Switch down to the ongoing cooking setting and add the rice, sugar and salt to the milk Total cooking time (incl. bringing to boil) approx. 45 minutes	No	2	Yes
				Stir the rice pudding after 10 minutes	
Recipe: 250 g round grain rice, 120 g sugar, 1 l milk (3.5% fat content) and 1.5 g salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 7:20 Heat the milk until it starts to rise up. Switch down to the ongoing cooking setting and add the rice, sugar and salt to the milk Total cooking time (incl. bringing to boil) approx. 45 minutes	No	2	Yes
				Stir the rice pudding after 10 minutes	
<b>Cooking rice pudding - Ongoing cooking without lid</b>					
Cookware: cooking pot					
Milk temperature: 7° C					
Recipe: 190 g round grain rice, 90 g sugar, 750 ml milk (3.5% fat content) and 1 g salt for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 7:30 Add rice, sugar and salt to the milk and heat the mixture up, stirring continuously. At a milk temperature of approx. 90°C switch down to the ongoing cooking setting. Simmer for approx. 50 minutes	No	2	No
Recipe: 250 g round grain rice, 120 g sugar, 1 l milk (3.5% fat content) and 1.5 g salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 8:00 Add rice, sugar and salt to the milk and heat the mixture up, stirring continuously. At a milk temperature of approx. 90°C switch down to the ongoing cooking setting. Simmer for approx. 50 minutes	No	2	No
<b>Cooking rice</b>					
Cookware: cooking pot					
Water temperature 20° C					
Recipe acc. to DIN 44550:					
125 g long grain rice, 300 g water and a pinch of salt for 14.5 cm dia. hotplate	9	approx. 2:48	Yes	2	Yes
Recipe acc. to DIN 44550:					
250 g long grain rice, 600 g water and a pinch of salt for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 3:15	Yes	2.	Yes

Test dishes	Heating up/bringing to boil			Ongoing cooking	
	Heat setting	Cooking time (min:sec)	Lid	Ongoing cooking setting	Lid
<b>Frying pork loin chops</b>					
Cookware: frying pan					
Initial temperature loin chops: 7° C					
Amount: 3 loin chops (total weight approx. 300 g, about 1 cm thick) 15 g sunflower oil for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:40	No	7	No
<b>Frying pancakes</b>					
Cookware: frying pan					
Recipe acc. to DIN EN 60350-2					
Amount: 55 ml batter per pancake for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	approx. 2:40	No	6 or 6. depending on browning level	No
<b>Deep-fat frying frozen chips</b>					
Cookware: cooking pot					
Amount: 1.8 kg sunflower oil, per portion: 200 g frozen chips (e.g. McCain 123 Original fries) for 18 cm dia. or 17 cm dia. hotplate	9	Until oil temperature reaches 180 °C	No	9	No

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

# Inhoudsopgave

 <b>Gebruik volgens de voorschriften</b> . . . . .	74	 <b>Weergave van het energieverbruik</b> . . . . .	83
 <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> . . . . .	74	 <b>Basisinstellingen</b> . . . . .	83
 <b>Oorzaken van schade</b> . . . . .	75	Basisinstellingen wijzigen . . . . .	84
Overzicht . . . . .	75	 <b>Home Connect</b> . . . . .	84
 <b>Milieubescherming</b> . . . . .	75	Instellen . . . . .	85
Tips om energie te besparen . . . . .	75	Home Connect instellingen . . . . .	86
Milieuvriendelijk afvoeren . . . . .	76	Software-update . . . . .	88
 <b>Het apparaat leren kennen</b> . . . . .	76	Aanwijzing voor gegevensbeveiliging . . . . .	88
Het bedieningspaneel . . . . .	76	Conformiteitsverklaring . . . . .	88
De kookzones . . . . .	77	 <b>Verbinding afzuigkap</b> . . . . .	89
Restwarmte-indicatie . . . . .	77	Instellen . . . . .	89
 <b>Twist-pad met Twist knop</b> . . . . .	77	Verbinding terugzetten . . . . .	90
Twist-knop afnemen . . . . .	77	Kap via het kookveld regelen . . . . .	90
Twist-knop bewaren . . . . .	78	Afzuigregeling instellingen . . . . .	90
Werking zonder twist-knop . . . . .	78	 <b>Reinigen</b> . . . . .	91
 <b>Apparaat bedienen</b> . . . . .	78	Glaskeramiek . . . . .	91
Kookplaat in- en uitschakelen . . . . .	78	Omlijsting van de kookplaat . . . . .	91
Kookzone instellen . . . . .	78	Twist-knop . . . . .	91
Kooktabel . . . . .	78	 <b>Wat te doen bij storingen?</b> . . . . .	92
 <b>PowerBoost-functie</b> . . . . .	79	E-melding in de indicaties . . . . .	92
Powerboost-functie inschakelen . . . . .	79	 <b>Servicedienst</b> . . . . .	92
Powerboost-functie uitschakelen . . . . .	80	E-nummer en FD-nummer . . . . .	92
 <b>Braadsensor</b> . . . . .	80	 <b>Testgerechten</b> . . . . .	93
Pan voor de braadsensor . . . . .	80		
De braadstanden . . . . .	80		
Braadsensor instellen . . . . .	80		
Braadsensor uitschakelen . . . . .	81		
Braadtabel . . . . .	81		
 <b>Kinderslot</b> . . . . .	82		
Kinderslot in- en uitschakelen . . . . .	82		
Automatisch kinderslot . . . . .	82		
 <b>Tijdfuncties</b> . . . . .	82		
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld	82		
Automatische timer . . . . .	82		
Kookwekker . . . . .	83		
Stopwatch-functie . . . . .	83		
 <b>Automatische veiligheidsuitschakeling</b> . . . . .	83		
 <b>Warmhoudfunctie</b> . . . . .	83		
Warmhoudfunctie inschakelen . . . . .	83		
Warmhoudfunctie uitschakelen . . . . .	83		

---

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



## Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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



## Belangrijke veiligheidsvoorschriften

### **⚠ Waarschuwing – Risico van brand!**

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

### **⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!**

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Er mogen uitsluitend door ons goedgekeurde beveiligingsvoorzieningen zoals kindertraliés worden gebruikt. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertraliés kunnen tot ongevallen leiden.

### **⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!**

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

### **Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!**

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

### **Waarschuwing – Risico van letsel!**

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

## **Oorzaken van schade**

### **Attentie!**

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

## **Overzicht**

In de volgende tabel ziet u welke schade het meest voorkomt:

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



## **Milieubescherming**

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

### **Tips om energie te besparen**

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.

- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.



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.

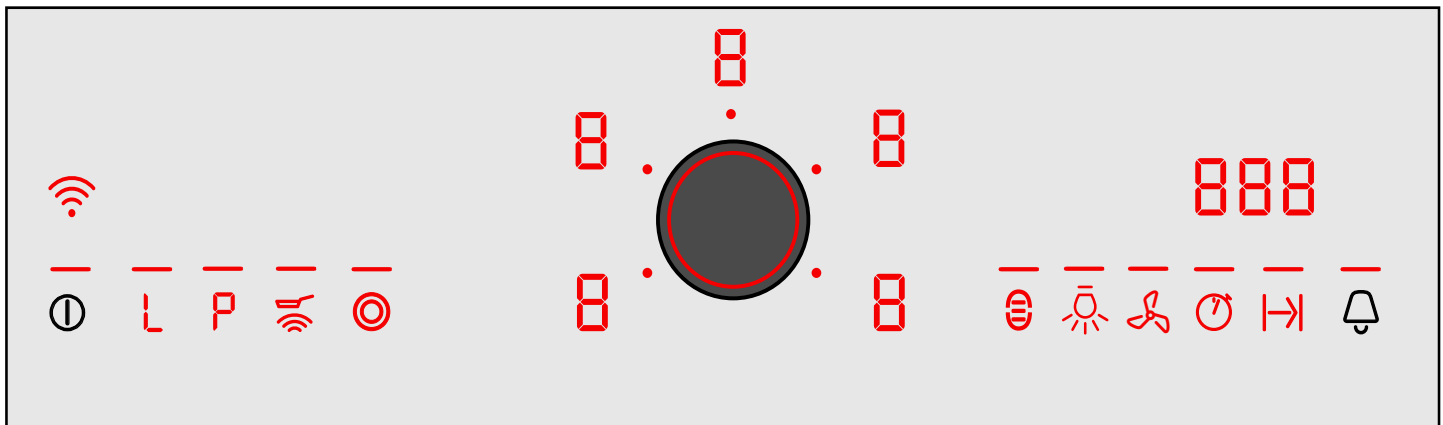
## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

## Het apparaat leren kennen




De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. → Blz. 2

## Het bedieningspaneel



Indicaties	
1-9	Kookstanden
0	Gereedheid voor bedrijf
H/h	Restwarmte
P	Powerboost-functie
L	Warmhoudfunctie
88	Timer
	Wi-FiWi-Fi



Bedieningsvlakken	
	Hoofdschakelaar
L	Warmhoud-functie
P	Powerboost-functie
	Braadsensor
	Bijschakeling van kook- of braadzones
	Combinatieverwarmingselementen
	Verlichting kap
	Ventilatiestand kap

Bedieningsvlakken	
	Stopwatch-functie
	Timer
	Kookwekker / kinderslot

### Aanwijzingen

- Afhankelijk van de bedrijfstoestand van de kookplaat zijn de momenteel selecteerbare bedieningsvlakken verlicht. Als de vlakken worden aangeraakt, wordt de desbetreffende functie uitgevoerd.
- De bedieningsvlakken voor functies die momenteel niet selecteerbaar zijn, zijn niet verlicht.
- Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

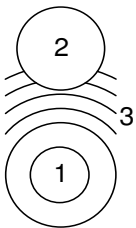
## De kookzones

Kookzone	Bij- en uitschakelen
 Kookzone met één ring	
 Kookzone met twee ringen	Kies de kookzone, raak het symbool  aan
Bijgeschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht	

### Aanwijzingen



- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Zij zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen. Daardoor wordt/worden bijv.:
  - gevoelige componenten tegen oververhitting beschermd
  - het apparaat tegen elektrische overbelasting beschermd
  - betere kookresultaten bereikt
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de binnenste ringen en het verwarmingselement van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.

### Combinatiekookzone



- 1 = Kookzone met twee ringen
- 2 = Kookzone met één ring
- 3 = Brug-verwarmingselement

De kookzone met één ring en de kookzone met twee ringen kunnen zonder brug-verwarmingselement onafhankelijk van elkaar worden gebruikt of, zoals in de tabel is beschreven, met het brug-verwarmingselement worden gecombineerd.

Combinatie	Bijgeschakeling	geschikt voor
Kleine braadzone: Combinatie van 1+3	Kies de kookzone met twee ringen. Schakel met het symbool  de buitenste verwarmingsring bij. Indicatie  brandt. Schakel met het symbool  het brug-verwarmingselement bij. Indicatie  brandt.	Kleine braadslede Kleine teppanyaki.
Grote braadzone: Combinatie van 1 + 3 + 2	Symbool  aanraken. Indicatie  brandt.	Grote braadslede Grote teppanyaki Grote grillplaat

De kleine braadzone (1 +3) en de kookzone met één ring (2) kunnen ook onafhankelijk van elkaar met verschillende kookstanden worden gebruikt. Zo ontstaan bijvoorbeeld bij de grote braadslede, de teppanyaki of de grillplaat verschillende temperatuurbereiken: met de kleine braadzone kunt u dan een gerecht aanbraden en met de kookzone met één ring tegelijkertijd een gerecht warmhouden.

**Aanwijzing:** Geschikt kookgerei is verkrijgbaar via de servicedienst of in onze e-Shop.

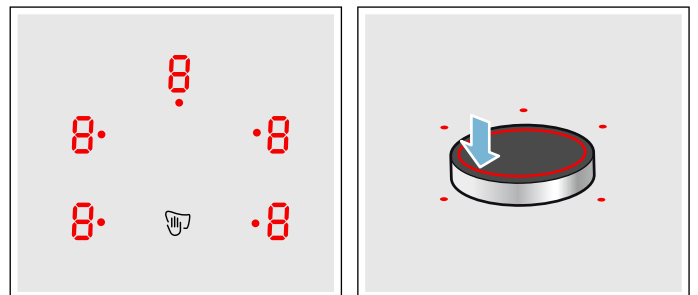
### Restwarmte-indicatie

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

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

## Twist-pad met Twist knop

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



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

**Aanwijzing:** Houd de twist-knop altijd goed schoon. Als de knop vuil is, werkt hij mogelijk niet naar behoren.

### Twist-knop afnemen

U kunt de twist-knop afnemen. Zo vergemakkelijkt u de reiniging.

U kunt de twist-knop ook afnemen wanneer de kookzone in gebruik is. De schoonmaakvergrendelingsfunctie wordt geactiveerd en na 35 seconden wordt de kookplaat uitgeschakeld.

### Aanwijzingen

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

- Wanneer u de twist-knop weer aanbrengt en vervolgens draait, wordt de wrijfveiligingsfunctie uitgeschakeld.

### **⚠ Waarschuwing – Risico van brand!**

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

### **Twist-knop bewaren**

In de twist-knop bevindt zich een sterke magneet. Houd de twist-knop uit de buurt van magnetische gegevensdragers, zoals videocassettes, diskettes, creditcards en kaarten met magneetstroken. Deze kunnen onherstelbaar worden beschadigd. Bij televisietoestellen en monitors kunnen storingen optreden.






### **⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!**

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

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

### **Werking zonder twist-knop**

Wanneer u de twist-knop niet kunt vinden, kunt u de kookplaat ook zonder twist-knop gebruiken:

1. Met de hoofdschakelaar de kookplaat inschakelen.
2. Het symbool  en  gedurende 4 seconden gelijktijdig aanraken. Er klinkt een signaal.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de indicatie van de gewenste kookzone verlicht is.
4. Met het symbool  (-) en  (+) de gewenste kookstand instellen.

De kookzone is ingeschakeld.

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



## **Apparaat bedienen**


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

### **Kookplaat in- en uitschakelen**



U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

#### **Inschakelen**

Symbool  aanraken. Er klinkt een signaal. De indicatie  boven de hoofdschakelaar is verlicht. De indicaties van de bedieningsvlakken en de

kookstandindicaties  zijn verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

#### **Uitschakelen**

Raak het symbool  aan tot de indicatie  boven de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaan. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

#### **Aanwijzingen**

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn.
- De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

### **Kookzone instellen**

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

Kookstand 1 = laagste vermogen

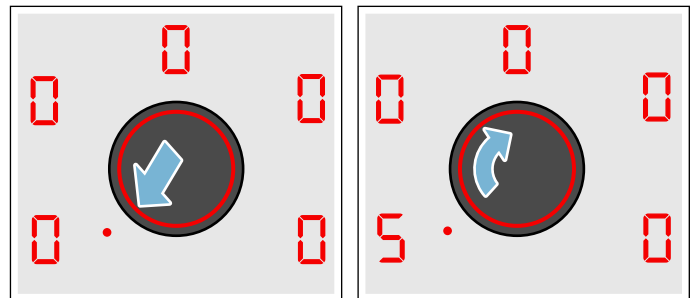
Kookstand 9 = hoogste vermogen

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

#### **Kookstand instellen**

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. De kookzone kiezen. Raak hiervoor de twist-knop in het gebied van de gewenste kookzone aan.
2. In de volgende 10 seconden aan de twist-knop draaien tot in de kookstandindicatie de gewenste kookstand verschijnt.



De kookzone is ingeschakeld.

Kookstand wijzigen:

De kookzone kiezen en de nieuwe kookstand instellen.

#### **Kookzone uitschakelen:**

De kookzone kiezen en op  zetten. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

### **Kooktabel**

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof uittreedt, het beste in meerdere kleine porties aanbraden.

Tips voor energiebesparend koken vindt u in het hoofdstuk Milieubescherming. → Blz. 75

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-
<b>Verwarmen en warm houden</b>		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie diepvries	2.-3.	10-20 min.
Goulash diepvries	2.-3.	20-30 min.
<b>Gaar stoven, zachtjes laten koken</b>		
Knoedels, balletjes	4.-5.*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.-2.	35-45 min.
Aardappels in de schil	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3.-4.	15-60 min.
Groente	2.-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3.-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
<b>Stoven</b>		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.
<b>Braden met weinig olie**</b>		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd***	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		
*** Meerdere malen keren		

	Doorkook-stand	Doorkookduur in minuten
Hamburgers, gehaktballen (3 cm dik)***	4.-5.	30-40 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)***	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampi en garnalen	7-8	4-10 min.
Sauteren van groente, paddenstoelen vers	7-8	10-20 min.
Groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7.-8.	15-20 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
<b>Frituren (150-200 g per portie ononderbroken in 1-2 liter olie frituren**)</b>		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		
*** Meerdere malen keren		



## PowerBoost-functie

Met de Powerboost-functie kunt u grotere hoeveelheden water nog sneller verwarmen dan met kookstand 9.


De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met het symbool zijn gemarkeerd.

Bij kookzones met twee ringen moet voor de werking van de Powerboost-functie de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld.

### Powerboost-functie inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Raak het symbool aan. De indicatie is verlicht. De Powerboost-functie is ingeschakeld.

## Powerboost-functie uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Stel een willekeurige doorkookstand in. De indicatie  verdwijnt.

De Powerboost-functie is uitgeschakeld.

### Aanwijzingen

- Als u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone schakelt terug naar kookstand 9.
- Houd er rekening mee dat olie en vet met de Powerboost-functie snel worden verhit. Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog. Oververhitte olie en vet kunnen snel vlam vatten, zie het hoofdstuk Belangrijke veiligheidsaanwijzingen. → Blz. 74



## Braadsensor

De met het symbool  gemarkeerde kookzone met twee ringen heeft een braadsensorfunctie. Wanneer u de kookzone met de braadsensor gebruikt, regelt een sensor de temperatuur in de pan.

Het voordeel bij het braden:

- De kookzone warmt alleen op wanneer dat nodig is. Dit bespaart energie.
- Olie en vet raken niet oververhit.

### Aanwijzingen

- Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.
- Zet de pan in het midden van de kookzone. Let erop dat de bodem van de pan de juiste diameter heeft.
- Leg geen deksel op de pan. Dan functioneert de regelaar niet. U kunt een zeef met spatbescherming gebruiken, dan functioneert de regelaar.
- Gebruik alleen vet dat geschikt is om te bakken en braden. Kies voor boter, margarine, extra vergine olijfolie of varkensreuzel de braadstand 1 of 2.

## Pan voor de braadsensor

Selecteer voor de werking met de braadsensor de juiste pan.

### Systeempan als extra accessoire

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

De beschikbaarheid van de pan en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend.

De hierna aangegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan.

**Aanwijzing:** De braadsensor kan ook met al beschikbare pannen functioneren. Test de pannen eerst met de lage braadstanden en verander eventueel de braadstand. Bij hogere braadstanden kan de pan oververhit raken.

## De braadstanden




Braadstand	Temperatuur	geschikt voor
1	zeer laag	bijv. voor het bereiden en reduceren van sauzen, stomen van groente zonder toevoeging van water, maar met toevoeging van vet, braden van levensmiddelen met extra vergine olijfolie, boter of margarine
2	laag	bijv. voor omeletten, het bakken of braden van levensmiddelen met extra vergine olijfolie, boter of margarine
3	laag gemiddeld	bijv. voor het bakken of braden van vis en dikke producten, zoals gehaktballen en worstjes
4	gemiddeld hoog	bijv. voor het bakken van steaks medium of well done, gepaneerde diepvriesproducten, dunne producten, zoals schnitzels, in reepjes gesneden vlees in saus, en groente
5	hoog	bijv. voor het bakken van steaks rare (saignant), aardappelpannenkoekjes en gebakken aardappels

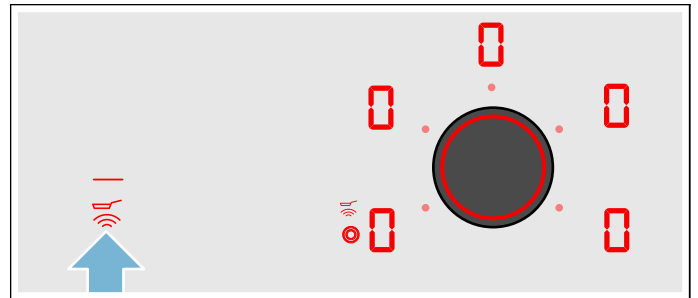
## Braadsensor instellen

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

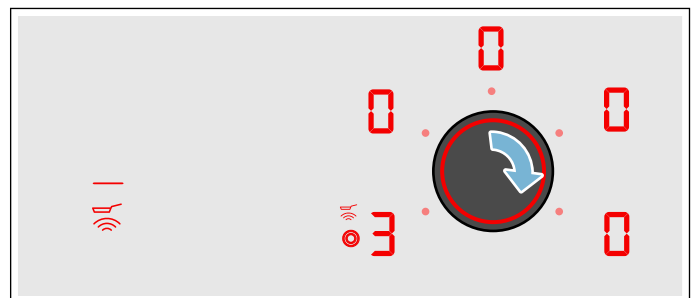
De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

De kookzone kiezen.

1. Symbool  aanraken. In de kookzone-indicatie is het symbool  verlicht en het symbool  verschijnt.



2. Kies de gewenste braadstand door aan de twist-knop te draaien. De braadsensor is geactiveerd. De grote kookzone met twee ringen is automatisch ingeschakeld.



Het symbool  knippert tot de braadtemperatuur is bereikt. Dan klinkt er een signaal. Symbool  is verlicht.

3. Doe de braadboter of -margarine en vervolgens het gerecht in de pan.

Keer het zoals gewoonlijk, zodat er niets aanbrandt.

## Braadsensor uitschakelen

Raak het symbool  aan.

## Braadtabel

In de tabel kunt u zien welke braadstand voor welk gerecht geschikt is. De braadtijd kan afhangen van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de levensmiddelen.

De opgegeven braadstanden zijn afgestemd op de systeempan. Bij andere pannen kunnen de braadstanden afwijken.

Warm eerst de lege pan op. Leg pas na weergave van het geluidssignaal de levensmiddelen en de braadboter of -margarine in de pan.

	Braad-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
<b>Vlees</b>		
Schnitzel, on/gepaneerd	4	6-10 min.
Filet	4	6-10 min.
Kotelet*	3	10-17 min.
Cordon bleu*	3	15-20 min.
Steaks rare (3 cm dik)	5	6-8 min.
Steaks medium of well done (3 cm dik)	4	8-12 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)*	3	10-20 min.
Worstjes gekookt of rauw*	3	8-20 min.
Hamburger (1,5 cm dik)*	3	6-30 min.
Gehaktballen (2 cm dik)*	3	10-20 min.
Reepjes vlees in gebonden saus, gyros	4	7-12 min.
Gehakt	4	6-10 min.
Spek	2	5-8 min.
<b>Vis</b>		
Vis, gebraden, bijv. forel	3	10-20 min.
Visfilet, on/gepaneerd	3/4	10-20 min.
Scampi's, garnalen	4	4-8 min.
<b>Eiergerechten</b>		
Pannenkoeken	4	ononderbroken bakken
Omeletten	2	3-6 min. (per portie)
Spiegelei	2/4	2-6 min.
Roerei	2	4-9 min.
Kaiserschmarrn (pannenkoek)	3	10-15 min.
Wentelteefjes / French toast	3	4-8 min. (per portie)
* Meerdere malen keren		
** In de onverwarmde pan doen		



	Braad-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal
<b>Aardappels</b>		
Geb. aardap. van gek. aard.	5	6-12 min.
Geb. aardap. van rauwe aardap.	3	15-25 min.
Aardappelkoekjes	5	2,5-3,5 min. (per portie)
Rösti	2	40-45 min.
Geglanceerde aardappels	4	10-15 min.
<b>Groente</b>		
Knoflook/uien glazig fruiten	1/2	2-10 min.
Gebakken uien	3	5-10 min.
Courgettes, aubergines	3	4-12 min.
Paprika, groene asperges	3	4-15 min.
Stomen van groente met toevoeging van vet en zonder toevoeging van water, bijv. courgettes, groene paprika	1	10-20 min.
Paddenstoelen	4	10-15 min.
Geglanceerde groente	4	6-10 min.
<b>Diepvriesproducten</b>		
Schnitzels	4	15-20 min.
Cordon bleu	3	10-30 min.
Borst van gevogelte *	2	10-30 min.
Chicken nuggets*	4	10-20 min.
Gyros, kebab	4	10-15 min.
Visfilet, on/gepaneerd	3	10-20 min.
Vissticks	4	8-12 min.
Frites	4/5	4-6 min.
Pangerechten /Pangroente	4	8-15 min.
Loempia's	3	10-30 min.
Camembert / Kaas	3	10-15 min.
<b>Sauzen</b>		
Tomatensaus met groente	1	25-35 min.
Bechamelsaus	1	10-20 min.
Kaassaus, bijv. gorgonzolasaus	1	10-20 min.
Reduceren van sauzen, bijv. bolognesesaus, tomatensaus	1	25-35 min.
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	1	15-25 min.
<b>Diversen</b>		
Camembert / Kaas	3	7-10 min.
Droge kant-en-klaar gerechten met toevoeging van water, bijv. pastapan*	2	4-6 min.
Croutons	3	6-10 min.
Amandelen, noten, pijnboompitten roosteren**	2	3-7 min.
* Meerdere malen keren		
** In de onverwarmde pan doen		



## Kinderslot

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

### Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Inschakelen: raak het symbool  4 seconden lang aan. De indicatie  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool  4 seconden lang aan. De indicatie  verdwijnt. De blokkering is opgeheven.

### Automatisch kinderslot

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

#### In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt. → Blz. 83

## Tijdfuncties

Er zijn 3 verschillende tijdfuncties:



- Een kookzone moet automatisch uitschakelen
- Kookwekker
- Stopwatch

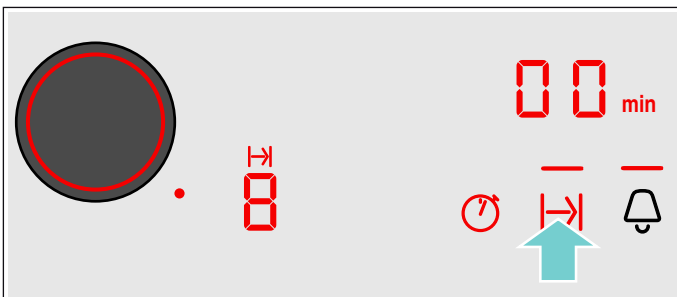
### Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

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

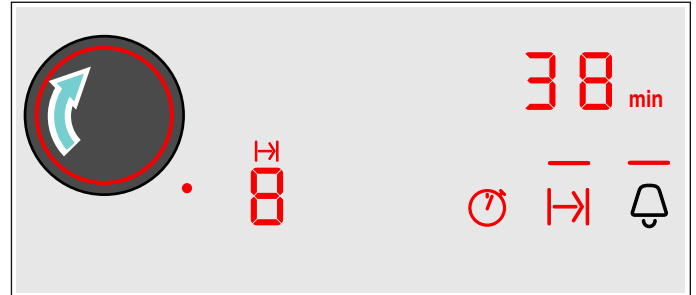
#### Tijdsduur instellen



De kookzone moet ingeschakeld zijn.

1. Kies met de twist-knop de kookzone.
2. Raak het symbool  aan. — boven het symbool  knippert. In de timer-indicatie is **00 min** verlicht.



3. In de volgende 10 seconden met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen.






De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, loopt op het display zichtbaar de kortste tijd af. — boven het symbool  is verlicht. De indicatie  van de kookzone is helder verlicht.

#### Braadsensor



Als u de braadsensor gebruikt, start de ingestelde tijdsduur pas wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied is bereikt.

#### Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie is  verlicht. Er klinkt een signaal. In de timerindicatie knippert  gedurende één minuut. De indicatie  knippert.

Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

#### Tijdsduur corrigeren of wissen

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

#### Aanwijzingen

- U wilt de resterende tijdsduur voor een kookzone opvragen: met de twist-knop de kookzone kiezen. De tijdsduur verschijnt gedurende 10 seconden.
- U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.
- Wanneer de laatste minuut van een tijdsduur afloopt, wisselt de timer-indicatie van minuten naar seconden.

#### Automatische timer

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

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt. → Blz. 83




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

Selecteer de kookzone en raak het symbool  aan. Wijzig de tijdsduur in het instelbereik of zet deze op .

## Kookwekker

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


### Kookwekker instellen

1. Symbool  aanraken. De indicatie — boven symbool  knippert. In de timer-indicatie is  min verlicht.
2. Stel met de twist-knop de gewenste tijdsduur in. Na enkele seconden loopt de tijd af.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijd hoort u een signaal en in de indicatie knippert  gedurende een minuut. De indicatie — boven het symbool  is helder verlicht. Raak een willekeurig symbool aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.



### Tijd corrigeren


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

## Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die na activering van de functie voorbij is gegaan.

De stopwatch-functie werkt alleen wanneer de kookplaat ingeschakeld is. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.

De stopwatch-functie wordt ingeschakeld door het symbool  aan te raken. In de timer-indicatie verschijnt  en de tijdopname begint. Tijdens de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten.

De stopwatch-functie wordt uitgeschakeld door het symbool  nogmaals aan te raken. De timer-indicatie verdwijnt.

**Aanwijzing:** Als naast de stopwatch-functie nog een andere tijdfunctie wordt ingeschakeld, verschijnt de instelling hiervan 10 seconden lang in de timer-indicatie. Daarna wordt de stopwatch-functie opnieuw weergegeven.

## Automatische veiligheidsuitschakeling

Is een kookzone lang ingeschakeld zonder dat de instelling veranderd is, dan wordt de automatische tijdbegrenzing geactiveerd.

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

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

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

## Warmhoudfunctie

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

### Warmhoudfunctie inschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Raak symbool  aan. In de kookstandindicatie is  verlicht.

De warmhoudfunctie is ingeschakeld.

### Warmhoudfunctie uitschakelen

1. Kies de kookzone.
2. Raak symbool  aan. In de kookstandindicatie is  verlicht.

De warmhoudfunctie is uitgeschakeld.

## Weergave van het energieverbruik

Met deze functie kunt u het totale energieverbruik tussen het in- en uitschakelen van de kookplaat laten weergeven.

Na uitschakeling wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur, bijv. 1,87 kWh, weergegeven.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.



De indicatie is niet geactiveerd. In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u lezen hoe de indicatie geactiveerd kan worden. → B/z. 83

## Basisinstellingen

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


Indicatie	Functie
	<b>Automatisch kinderslot</b>
	Uitgeschakeld.*
	Ingeschakeld.
	Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
*Basisinstelling	

Indicatie	Functie
<b>c 2</b>	<b>Geluidssignaal</b>
0	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld (signaal hoofdschakelaar blijft altijd).
1	Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
2	Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
3	Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
<b>c 3</b>	<b>Indicatie energieverbruik (U kunt de netspanning opvragen bij uw elektriciteitsmaatschappij)</b>
0	Verbruiksindicatie uitgeschakeld.*
1	Verbruiksindicatie bij netspanning 230V.
2	Verbruiksindicatie bij netspanning 400V.
3	Verbruiksindicatie bij netspanning 220V.
4	Verbruiksindicatie bij netspanning 240V.
<b>c 5</b>	<b>Automatische timer</b>
00	Uitgeschakeld.*
0 1:59	Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.
<b>c 6</b>	<b>Tijdsduur van het signaal timer-einde</b>
1	10 seconden.
2	30 seconden
3	1 minuut.*
<b>c 7</b>	<b>Bijschakeling van verwarmingselementen</b>
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.
2	Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.
<b>c 9</b>	<b>Keuzetijd van de kookzone</b>
0	Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder deze opnieuw te selecteren.
1	U kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de selectie instellen, daarna moet u de kookzone voor het instellen opnieuw selecteren.
<b>c 0</b>	<b>Terugzetten naar de basisinstelling</b>
0	Uitgeschakeld.*
1	Ingeschakeld.

\*Basisinstelling


## Basisinstellingen wijzigen

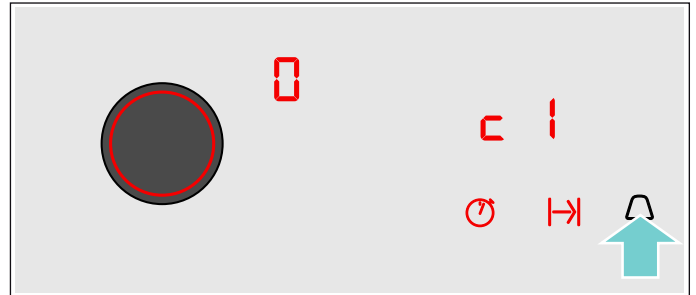
De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

- Schakel de kookplaat in.
- Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aan.


Eerst wordt de index van de servicedienst weergegeven. Door aan de twist-knop te draaien kunt u door de indicaties gaan:

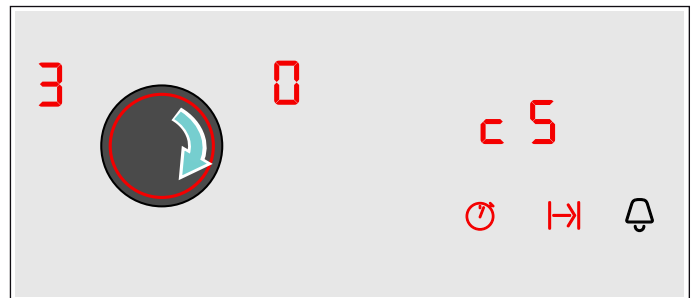
	Indicatie
Index Servicedienst IS	0 1
Fabricagedatum	F d
Fabricagejaar	15
Fabricagemaaand	0 5


- Raak het symbool  opnieuw aan.



c 1 verschijnt en in de kookzone-indicatie is 0 verlicht.

- Raak het symbool  zo vaak aan tot de gewenste indicatie verschijnt.
- Stel met de twist-knop de gewenste waarde in.



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

### Uitschakelen

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

## Home Connect

**Aanwijzing:** Voor NEFF is een introductie van Home Connect gepland vanaf eind 2018.

Dit apparaat is voorzien van WLAN, zodat er via een mobiel eindapparaat instellingen naar het apparaat kunnen worden gezonden.

Als het apparaat niet met het thuisnetwerk wordt verbonden, functioneert het als een kookveld zonder netwerkaansluiting. Het kookveld kan altijd via het bedieningspaneel worden bediend.

De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar. Meer informatie hierover vindt u op [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## Aanwijzingen

- Kookvelden zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht - het koken moet worden gecontroleerd.
- Houd u aan de veiligheidsadviezen in deze gebruiksaanwijzing. Zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient. Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 74
- U kunt met de Home Connect app instellingen naar uw apparaat zenden. Deze moeten vervolgens op het apparaat worden bevestigd. Het is niet mogelijk het apparaat te bedienen terwijl u onderweg bent.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.

## Instellen

Om instellingen via Home Connect te kunnen uitvoeren, moet de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat geïnstalleerd en geconfigureerd zijn.



Om de instellingen uit te voeren, volgt u de stappen die de app aangeeft.

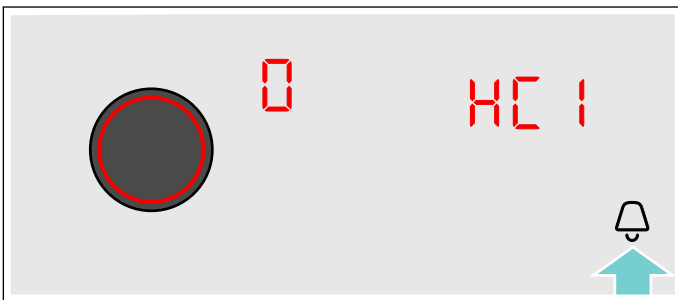
Voor het configureren moet de app geopend zijn.

### Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk



U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

U dient toegang tot uw router te hebben. Is dit niet het geval, doorloop dan de stappen "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk".

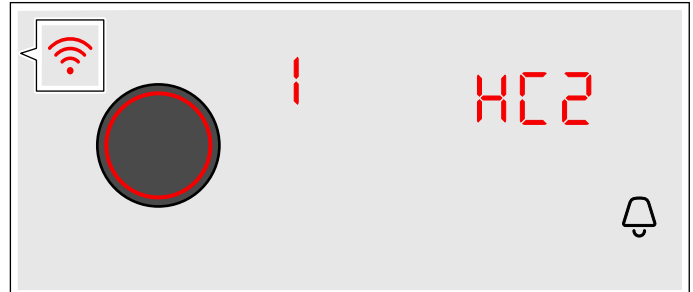
1. Schakel de kookplaat in.
2. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Symbool  zo vaak aanraken, tot de instelling **HC 1** verschijnt.



In de kookzone-indicatie is  verlicht.

4. Met de twist-knop de waarde **1** instellen. In de kookzone-indicatie knipperen **1** en het symbool .
5. Binnen 2 minuten de WPS-toets van de router indrukken. De kookzone is verbonden met het thuisnetwerk als in de kookzone-indicatie het symbool  niet meer knippert, maar verlicht is.




**Aanwijzing:** Als er geen verbinding kan worden gemaakt, verschijnt de waarde **2** "handmatig verbinden". Het apparaat handmatig aanmelden bij het thuisnetwerk of de automatische verbinding opnieuw starten. Het apparaat probeert automatisch een verbinding met de app te maken en de instelling **HC 2** verschijnt. In het instelbereik knippert de waarde **1**.

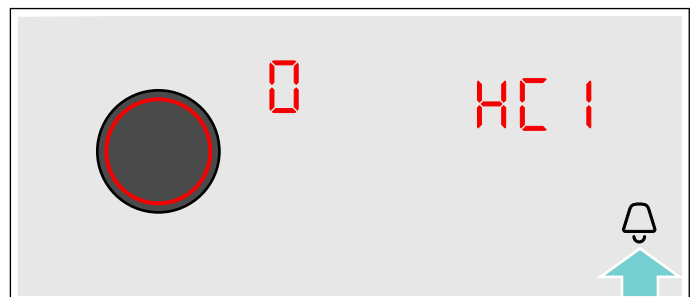


6. Op het mobiele eindapparaat de aanwijzingen in de app voor de automatische netwerkaanmelding opvolgen.

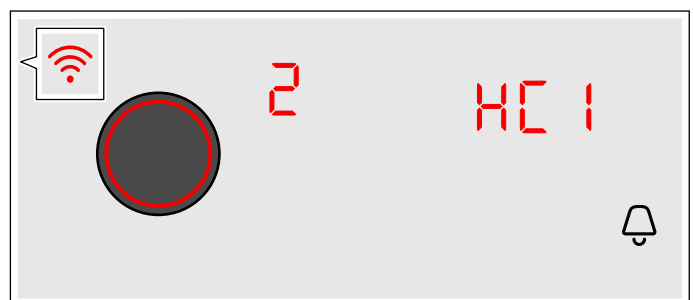
Het aanmeldproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt.

### Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

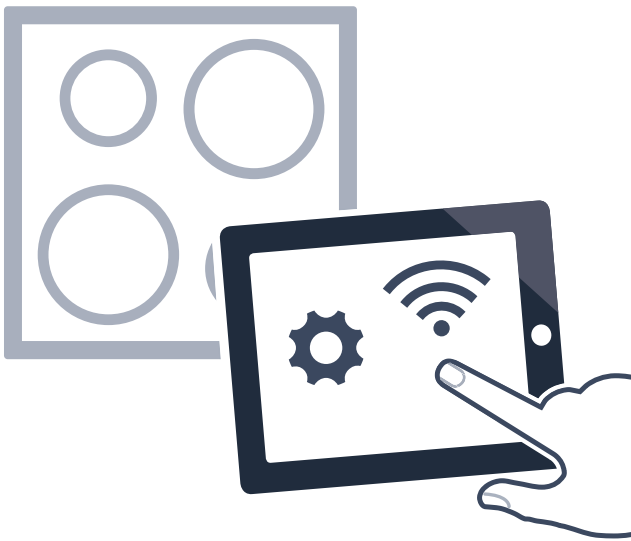
1. Schakel de kookplaat in.
2. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt. In de kookzone-indicatie is  verlicht.




4. Met de twist-knop de waarde **2** instellen. In de kookzone-indicatie knipperen **2** en het symbool .



5. Mobiel eindapparaat in het kookveldnetwerk met de SSID "HomeConnect" aanmelden met de sleutel "HomeConnect".



Het kookveld is verbonden met het thuisnetwerk als in de kookzone-indicatie het symbool  niet meer knippert, maar verlicht is.

Het apparaat probeert automatisch een verbinding met de app te maken en de instelling *HC2* verschijnt. In het instelbereik knippert de waarde *1*.



6. App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de handmatige netwerkaanmelding opvolgen. Het aanmeldproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde *0* verschijnt.

## Home Connect instellingen

U kunt Home Connect op elk moment aan uw wensen aanpassen.

Navigeer in de basisinstellingen van uw kookveld naar de Home Connect instellingen om de netwerk- en apparaat-informatie weer te geven.

Indicatie	Functie
<i>HC 1</i>	<b>Aanmelding in het thuisnetwerk (WLAN)</b>
<i>0</i>	Niet verbonden / netwerkverbinding verbreken.
<i>1</i>	Automatisch verbinden.
<i>2</i>	Handmatig verbinden.
<i>3</i>	Verbonden.
* Basisinstelling	

Indicatie	Functie
<i>HC2</i>	<b>Verbinding met app</b>
<i>0</i>	Niet verbonden.
<i>1</i>	Verbinding maken.
<i>HC3</i>	<b>Verbinding met WLAN</b>
<i>0</i>	Draadloze module uitgeschakeld.
<i>1</i>	Draadloze module ingeschakeld.
<i>HC4</i>	<b>Instellingen via app</b>
<i>0</i>	Uitgeschakeld.
<i>1</i>	Ingeschakeld.*
<i>HC5</i>	<b>Software-update</b>
<i>1</i>	Update beschikbaar en gereed voor installatie.
<i>2</i>	Starten van de installatie.
<i>HC6</i>	<b>Externe toegang door servicedienst</b>
<i>0</i>	Niet toegestaan.
<i>1</i>	Toegestaan.
<i>HC7</i>	<b>WLAN signaalsterkte</b>
<i>0</i>	Niet verbonden met het thuisnetwerk (WLAN).
<i>1</i>	Signaalsterkte 1 (slecht)
<i>2</i>	Signaalsterkte 2 (gemiddeld)
<i>3</i>	Signaalsterkte 3 (goed)
<i>HC8</i>	<b>Verbinding met Home Connect server</b>
<i>0</i>	Niet verbonden.
<i>1</i>	Verbonden.
* Basisinstelling	



### Aanwijzingen

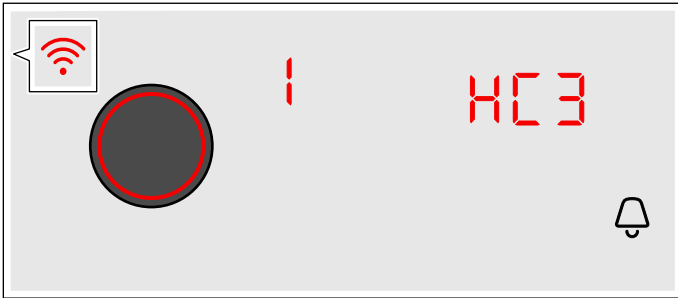
- De instelling *HC2* wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.
- De instelling *HC3* wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat al eens met een netwerk is verbonden.
- De instelling *HC5* wordt alleen weergegeven wanneer er een update beschikbaar is.
- De instelling *HC6* wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst een verbinding met het apparaat probeert te maken. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
- De instellingen *HC7* en *HC8* worden alleen weergegeven als er een WLAN-verbinding is.

### WLAN deactiveren

Is WLAN geactiveerd, dan kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit.

**Aanwijzing:** Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken.  
De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC3** verschijnt.  
In de kookzone-indicatie is **1** verlicht.






3. Met de twist-knop de waarde **0** instellen.  
WLAN is gedeactiveerd en op het bedieningspaneel verdwijnt het symbool .



### Loskoppelen van het netwerk

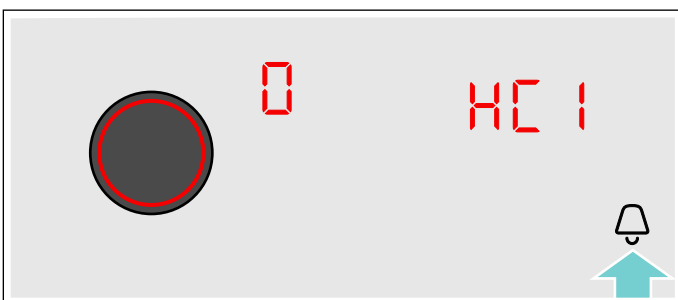
U kunt de kookplaat op elk moment van het netwerk loskoppelen.

**Aanwijzing:** Wanneer de kookplaat losgekoppeld is van het netwerk kan hij niet via Home Connect worden bediend.

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken.  
De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC1** verschijnt.  
In de kookzone-indicatie is **3** verlicht.
3. Met de twist-knop de waarde **0** instellen.  
Het apparaat heeft geen verbinding met het thuisnetwerk meer en het symbool  verdwijnt van het bedieningspaneel.

### Netwerk verbinden

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken.  
De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC1** verschijnt.  
In de kookzone-indicatie is **0** verlicht.





3. Met de twist-knop de waarde **1** "Automatisch verbinden" of de waarde **2** "Handmatig verbinden" instellen.
4. Aanwijzingen in het hoofdstuk "Automatische aanmelding in het thuisnetwerk" of "Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk" opvolgen.

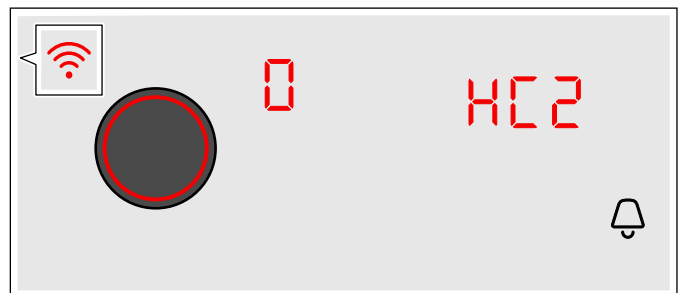
### Met app verbinden

Wanneer de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat is geïnstalleerd, kunt u hem verbinden met uw kookplaat.

#### Aanwijzingen

- Het apparaat moet verbonden zijn met het netwerk.
- De app moet zijn geopend en geconfigureerd.
- Bij een directe verbinding met een afzuigkap het kookveld eerst loskoppelen van het thuisnetwerk en de verbinding opnieuw starten. → "Loskoppelen van het netwerk" op pagina 87

1. Het symbool  4 seconden lang aanraken.  
De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC2** verschijnt.  
In de kookzone-indicatie is **0** verlicht.





3. Met de twist-knop de waarde **1** instellen.
4. Volg de aanwijzingen in de app om het verbindingproces af te sluiten.

### Instellingen via app

U kunt met de Home Connect app op comfortabele wijze toegang krijgen tot de basisinstellingen van de kookplaat en instellingen voor de kookzones naar de kookplaat zenden.

#### Aanwijzingen

- Voor het wijzigen van de basisinstellingen moet de kookplaat uitgeschakeld zijn.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de leveringstoestand is de overbrenging van instellingen geactiveerd.
- Als de overbrenging van instellingen is gedeactiveerd, worden alleen de bedrijfstoestanden van het kookveld in de Home Connect app weergegeven.

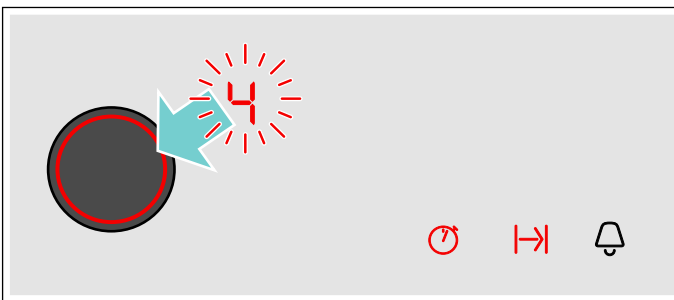
1. Het symbool  4 seconden lang aanraken.  
De productinformatie wordt weergegeven.
2. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC4** verschijnt.

3. Om de overbrenging te activeren, met de twist-knop de waarde **!** selecteren en om de overbrenging te deactiveren, de waarde **!** selecteren.



### Kookinstellingen bevestigen

Zodra kookinstellingen naar een kookzone worden doorgestuurd, begint afhankelijk van de instelling de kookzone-indicatie, timerindicatie of veranderde functie te knipperen. Om de instellingen te bevestigen, de twist-knop in het gebied van de gewenste kookzone aanraken. Om de instellingen te annuleren, een willekeurige andere toets van het kookveld aanraken.



### Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw kookplaat geactualiseerd (bijvoorbeeld voor optimalisatie, het verhelpen van fouten of veiligheidsrelevante updates). Voorwaarde is dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en verbonden bent met de Home Connect Server.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u via de Home Connect app geïnformeerd over de plaats waar u de update ook kunt downloaden.

Nadat het downloaden met succes is afgesloten kunt u de installatie starten via de kookplaat (basisinstellingen, instelling **HC5**) of de Home Connect app starten, wanneer u zich in uw lokale netwerk bevindt.

Nadat de installatie met succes is afgesloten wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

### Aanwijzingen

- Tijdens de download kunt u de kookplaat 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.

### Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een WLAN-netwerk 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 gewijzigde Wi-Fi communicatiemodule).
- Veiligheidscertificaat van de Wi-Fi communicatiemodule (voor de informatietechnische beveiliging van de verbinding).
- De actuele software- en hardwareversie van uw huishoudelijke apparaat.
- 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.

**Aanwijzing:** Houd er rekening mee dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in verbinding met de Home Connect app. Informatie over gegevensbeveiliging kan in de Home Connect app worden opgevraagd.

### Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Constructa Neff Vertriebs-GmbH dat het apparaat met verbindingfunctionaliteit 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](http://www.neff-international.com) op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



2,4 GHz band: 100 mW max.

5 GHz band: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	NL	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI€
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): alleen voor het gebruik binnenshuis

## Verbinding afzuigkap

U kunt dit apparaat met een passende afzuigkap verbinden en zo de functies van de kap regelen via de kookplaat.

U hebt verschillende mogelijkheden om de apparaten met elkaar te verbinden:

### Home Connect

Wanneer beide apparaten geschikt zijn voor Home Connect, is het mogelijk ze te verbinden via de Home Connect app.

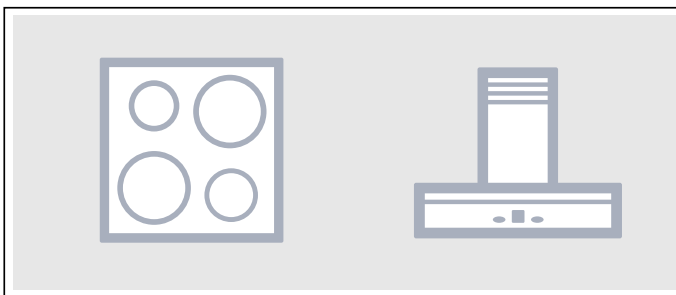
Beide apparaten kunnen met de app en via het bedieningspaneel worden gestuurd.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie bij Home Connect en het Home Connect hoofdstuk. → "Home Connect" op pagina 84



### Apparaten direct verbinden

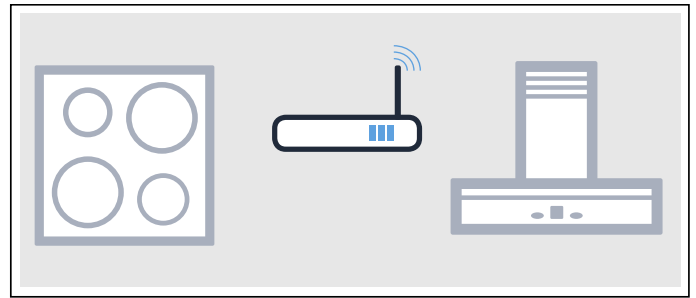
Wordt het apparaat direct met een afzuigkap verbonden, dan kan de afzuigkap via de kookplaat worden gestuurd. Een verbinding met het thuisnetwerk of met de app is voor beide apparaten niet meer mogelijk. Beide apparaten kunnen via het bedieningspaneel worden gestuurd.



### Apparaten verbinden via het thuisnetwerk

Gebruik dit verbindingstype als er geen of als slechts één van de beide apparaten met de Home Connect app is verbonden.

Als de apparaten via het thuisnetwerk met elkaar worden verbonden, dan kunt u zowel de afzuigregeling alsook Home Connect voor de kookplaat gebruiken.



### Aanwijzingen

- Houd u aan de veiligheidsadviezen in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap. Zorg ervoor dat deze ook worden opgevolgd als u het apparaat via de afzuigregeling van de kookplaat bedient. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 74
- De bediening op de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is bediening via de afzuigregeling van de kookplaat niet mogelijk.
- Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.







### Instellen

Om de verbinding tussen kookveld en afzuigkap te kunnen instellen, moeten beide apparaten ingeschakeld zijn.

Houd u hierbij aan het hoofdstuk "Verbinding kookveld" in de gebruiksaanwijzing van uw afzuigkap.

### Directe verbinding

Als u de kookplaat rechtstreeks met de afzuigkap verbindt, is er geen verbinding met het thuisnetwerk meer mogelijk en kunt u Home Connect niet meer gebruiken.

1. Schakel de kookplaat in.
2. Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Symbool  zo vaak aanraken tot de instelling  verschijnt. In de kookzone-indicatie is  verlicht.
4. Met de twist-knop de waarde  instellen. In de kookzone-indicatie knippert .
5. Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.

Het kookveld is verbonden met de afzuigkap als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt. Na het verlaten van het instelmenu worden op het bedieningspaneel van de kookplaat de symbolen voor de afzuigregeling van de kookplaat weergegeven.

### Verbinding via thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

U dient toegang tot uw router te hebben. Als dat niet het geval is, volgt u de stappen bij "Rechtstreekse verbinding".

Zorg er aan het begin voor dat de afzuigkap met de app is verbonden of zich in het thuisnetwerk bevindt.



1. Schakel de kookplaat in.

- Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
- Symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **c 15** verschijnt.  
In het kookzonedisplay brandt  (niet verbonden) of  (met thuisnetwerk verbonden).
- Met de twist-knop de waarde **1** instellen.  
In de kookzone-indicatie knippert **1**.
- Als het apparaat nog niet met het thuisnetwerk was verbonden, binnen 2 minuten op de WPS-toets van de router drukken.  
De kookplaat wordt verbonden met het thuisnetwerk en in de kookzone-indicatie verschijnt de waarde **2**.  
De verbindingsoopbouw met de afzuigkap start automatisch en is gedurende 2 minuten actief.  
Als het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden, met de volgende stap doorgaan.
- Verbinding op de afzuigkap starten.  
Het verbindingsproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde **3** verschijnt. Op het bedieningspaneel van het kookveld worden de symbolen voor de afzuigregeling van het kookveld weergegeven.

**Aanwijzing:** Er kan alleen verbinding worden gemaakt wanneer beide apparaten met het thuisnetwerk zijn verbonden en met het verbindingsproces bezig zijn. Als de tijd voor het verbindingsproces bij een van de beide apparaten reeds verstreken is, start u de verbinding opnieuw (basisinstellingen, instelling **c 15**).

## Verbinding terugzetten

U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap op elk moment terugzetten.

- Het symbool  4 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
- Symbool  zo vaak aanraken, tot de instelling **c 15** verschijnt.
- Met de twist-knop de waarde **0** instellen.

## Kap via het kookveld regelen

In de basisinstellingen van uw kookveld kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van in- en uitschakeling van het kookveld of afzonderlijke kookplaten instellen. → "Afzuigregeling instellingen" op pagina 90

Via het bedieningspaneel kunt u andere instellingen uitvoeren.

### Ventilator instellen

#### Inschakelen

Symbool  aanraken.

#### Ventilatorstand instellen

Met de twist-knop de ventilatiestand selecteren.


U kunt kiezen uit de standen 1, 2 en 3. Om de intensievere standen te kiezen, draait u de twist-knop tot **P 1** of **P 2** verschijnt.

### Uitschakelen


Met de twist-knop ventilatiestand 0 instellen.

### Automatische modus instellen

#### Inschakelen

- Symbool  aanraken.
- De twist-knop verdraaien tot op het bedieningspaneel het symbool **A** verschijnt.  
Bij dampvorming start de ventilator automatisch.

#### Uitschakelen

- Symbool  aanraken.
- De twist-knop verdraaien tot ventilatiestand 0 is ingesteld of een andere ventilatiestand selecteren.

### Verlichting van de kap instellen



U kunt het licht van de kap via het bedieningspaneel van het kookveld in- en uitschakelen.

Symbool  aanraken.

## Afzuigregeling instellingen

U kunt de afzuigregeling van het kookveld op elk moment aan uw wensen aanpassen.

Indicatie	Functie
<b>c 15</b>	<b>Verbinding kookveld - kap</b>
<b>0</b>	Niet verbonden / verbinding verbreken.
<b>1</b>	Verbinding starten.
<b>2</b>	Met thuisnetwerk (WLAN) verbonden.
<b>3</b>	Met afzuigkap verbonden.
<b>c 18</b>	<b>Automatisch starten van de ventilator</b>
<b>0</b>	Uitgeschakeld. De kap moet zo nodig handmatig worden ingeschakeld.
<b>1</b>	Ingeschakeld met automatische modus.* De kap wordt bij inschakeling van een kookplaat in de automatische modus ingeschakeld.
<b>2</b>	Ingeschakeld met handmatige modus. De kap wordt bij inschakeling van een kookplaat op een vaste stand ingeschakeld.
<b>c 20</b>	<b>Naloop ventilator</b>
<b>0</b>	De ventilator wordt samen met het kookveld uitgeschakeld.
<b>1</b>	Ingeschakeld met automatische modus.*
<b>2</b>	Ingeschakeld met standaard naloop ventilatie.
<b>3</b>	Geen wijziging van de instellingen.
<b>c 21</b>	<b>Automatisch inschakelen van de verlichting</b>
<b>0</b>	Uitgeschakeld.
<b>1</b>	Ingeschakeld.* De verlichting wordt bij inschakeling van het kookveld ingeschakeld.
* Basisinstelling	

Indicatie	Functie
<b>c22</b>	<b>Automatisch uitschakelen van de verlichting</b>
	Uitgeschakeld.*
	Ingeschakeld. De verlichting wordt bij uitschakeling van het kookveld uitgeschakeld.
* Basisinstelling	

**Aanwijzing:** De instellingen **c 18**, **c20**, **c21** en **c22** worden alleen weergegeven als het apparaat is verbonden met een afzuigkap.

## Reinigen

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

### Glaskeramik

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

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

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

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

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

### Omlijsting van de kookplaat

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

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

### Twist-knop

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

## Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw kookplaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt, worden de kookzones zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie **F2**, **F4**, of **F5** verschijnt afwisselend met de restwarmte-indicatie **H** of **h**.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Ga met behulp van andere elektronische toestellen na of er sprake is van een stroomonderbreking.
Alle indicaties knipperen	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.
<b>F2</b>	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer <b>F2</b> verdwijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
<b>F4</b>	Ondanks de uitschakeling door <b>F2</b> is de elektronica verder verhit. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer <b>F4</b> verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
<b>F5</b> en de kookstand knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen	Waarschuwing: er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt het koken voortzetten.
<b>F5</b> en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer <b>F5</b> verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
<b>F8</b>	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
<b>dE</b> Kookzones worden niet verwarmd	Demo-modus is ingeschakeld	Demo-modus uitschakelen: Ontkoppel het apparaat gedurende 30 seconden van het stroomnet (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Raak in de volgende 3 minuten een willekeurig bedieningsvlak aan. De demo-modus wordt uitgeschakeld.

### E-melding in de indicaties

Wanneer in de indicaties een foutmelding met "E" verschijnt, bijv. E0111, moet u het apparaat uit- en weer inschakelen.

Betreft het een eenmalige storing, dan verdwijnt de indicatie. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de servicedienst en geef hierbij exact aan wat de foutmelding is.

## Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

### 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.

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een

verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4040

**B** 070 222 143

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

## Testgerechten

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

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

- Steelpan Ø 16 cm, 1,2 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring

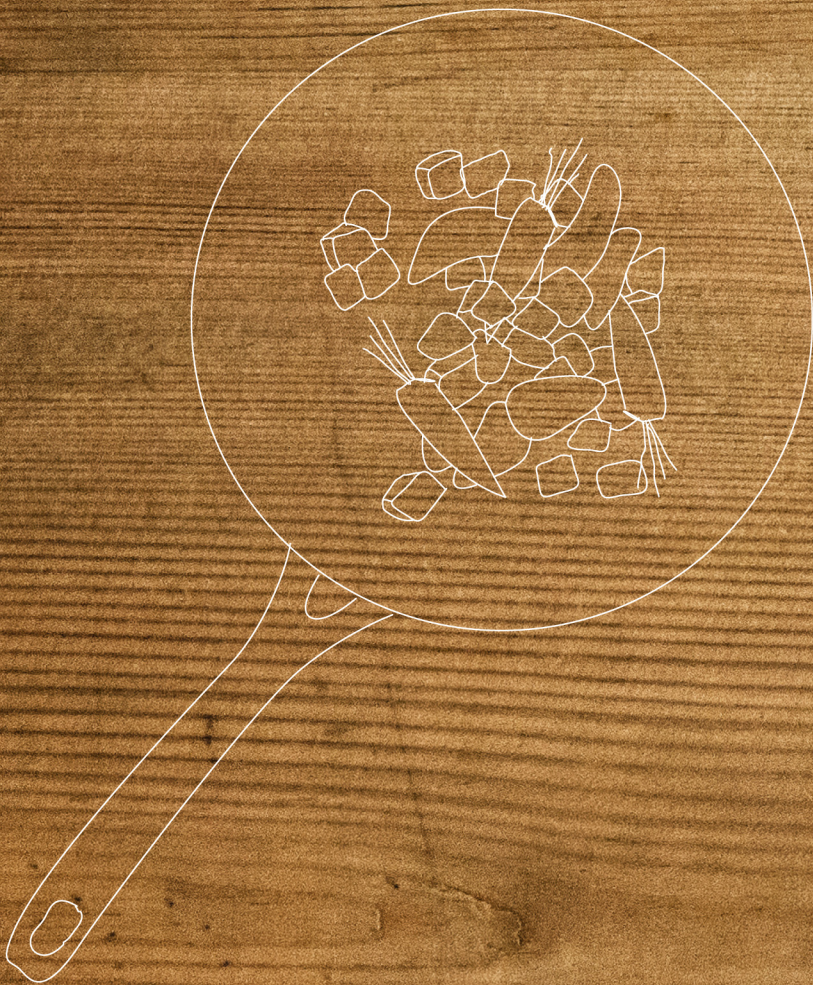
- Kookpan Ø 16 cm, 1,7 l, voor 14,5 cm Ø kookzone met één ring
- Kookpan Ø 22 cm, 4,2 l, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone
- Braadpan Ø 24 cm, voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
<b>Chocolade smelten</b>					
Kookgerei: steelpan					
Chocolade-couverture (bijv. Dr. Oetker puur, 150 g) op 14,5 cm Ø kookzone	-	-	-	1.	Nee
<b>Linzenschotel opwarmen en warmhouden</b>					
Kookgerei: kookpan					
<i>Linzenschotel volgens DIN 44550</i>					
Begintemperatuur 20 °C					
Hoeveelheid 450 g voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 zonder doorroeren	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 800 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 zonder doorroeren	Ja	1.	Ja
<i>Linzenschotel uit blik</i>					
bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco:					
Begintemperatuur 20 °C					
Hoeveelheid 500 g voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:00 (Doorroeren na ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 1000 g voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:30 (Doorroeren na ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
<b>Bechamelsaus zachtjes laten koken</b>					
Kookgerei: steelpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5% vetgehalte) en een snufje zout voor 14,5 cm Ø kookzone	g <sup>2</sup>	ca. 5:20	Nee	1 <sup>1,3</sup>	Nee
				<sup>1</sup> De boter smelten, bloem en zout 3 minuten erdoor roeren, zodat een mooie roux ontstaat	
				<sup>2</sup> De melk toevoegen aan de roux en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen	
				<sup>3</sup> Nadat de bechamelsaus aan de kook is gebracht, deze nog 2 minuten voortdurend roeren op stand 1	

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
<b>Rijstepap koken - doorkoken met deksel</b>					
Kookgerei: kookpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 6:45 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten	Nee	2	Ja
De rijstepap na 10 minuten doorroeren					
Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 7:20 De melk opwarmen tot deze begint te rijzen. Terugschakelen naar de doorkookstand en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen Totale tijdsduur (inclusief aan de kook brengen) ca. 45 minuten	Nee	2	Ja
De rijstepap na 10 minuten doorroeren					
<b>Rijstepap koken - doorkoken zonder deksel</b>					
Kookgerei: kookpan					
Melktemperatuur: 7 °C					
Recept: 190 g rondkorrelige rijst, 90 g suiker, 750 ml melk (3,5% vetgehalte) en 1 g zout voor 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 7:30 Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen. Ca. 50 minuten zacht laten koken	Nee	2	Nee
Recept: 250 g rondkorrelige rijst, 120 g suiker, 1 l melk (3,5% vetgehalte) en 1,5 g zout voor 18 of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 8:00 Rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren aan de kook brengen. Bij een melktemperatuur van ca. 90 °C naar de doorkookstand terugschakelen. Ca. 50 minuten zacht laten koken	Nee	2	Nee
<b>Rijst koken</b>					
Kookgerei: kookpan					
Watertemperatuur 20 °C					
Recept volgens DIN 44550:					
125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout voor een 14,5 cm Ø kookzone	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Recept volgens DIN 44550:					
250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 3:15	Ja	2	Ja

Testgerechten	Opwarmen /Aan de kook brengen			Doorkoken	
	Aankookstand	Tijdsduur (min:sec)	Deksel	Doorkookstand	Deksel
<b>Varkenslendesteaks braden</b>					
Kookgerei: braadpan					
Begintemperatuur lendesteaks: 7 °C					
Hoeveelheid: 3 lendesteaks (totale gewicht ongeveer 300 g, ca. 1 cm dik) 15 g zonnebloemolie voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	Nee	7	Nee
<b>Pannenkoeken bakken</b>					
Kookgerei: braadpan					
Recept volgens DIN EN 60350-2					
Hoeveelheid: 55 g per pannenkoek voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	ca. 2:40	Nee	6 of 6. afhankelijk van de bruining	Nee
<b>Diepvries- frites frituren</b>					
Kookgerei: kookpan					
Hoeveelheid: 1,8 kg zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original) voor 18 cm Ø of 17 cm Ø kookzone	9	Tot olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee

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



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001148043  
980709  
de, fr, en, nl