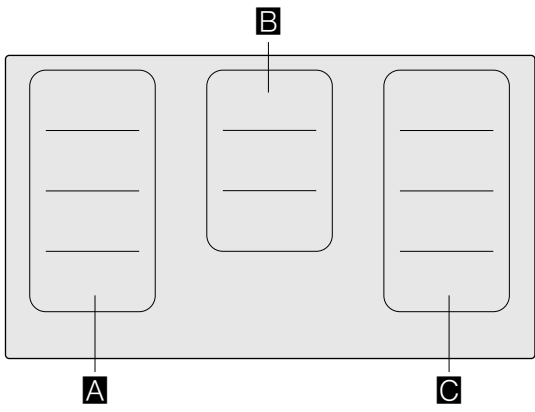




KOOKPLAAT

[nl] GEBRUIKSAANWIJZING

T59.F6...



		g*	b*
A / C		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B		2.600 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	5		Warmhoudfunctie	20
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	6	Activeren	20	
	Oorzaken van schade	7	Deactiveren	20	
	Overzicht	7		Overname van instellingen	21
	Milieubescherming	8	Activeren	21	
	Tips om energie te besparen	8		Braadsensor	21
	Milieuvriendelijk afvoeren	8	Voordelen bij het bakken en braden	21	
	Koken met inductie	8	Pannen voor de braadsensor	21	
	Voordelen bij koken met inductie	8	Temperatuurstanden	22	
	Pannen	8	Tabel	22	
	Het apparaat leren kennen	10	Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone	25	
	Het bedieningspaneel	10	Zo stelt u in	27	
	De kookzones	11	Kookassistent	27	
	Overzicht van de menu's	11		Kinderslot	27
	Restwarmte-indicatie	12	Kinderslot activeren en deactiveren	27	
	Apparaat bedienen	12	Automatisch kinderslot	27	
	Eerste gebruik	12		Wrijfbeveiliging	28
	Kookplaat in- en uitschakelen	12	Activeren	28	
	Kookzone instellen	12	Deactiveren	28	
	Kookadvies	13		Automatische veiligheidsuitschakeling	28
	Flex zone	16		Basisinstellingen	29
	Tips voor het gebruik van pannen	16	Naar de basisinstellingen:	29	
	Als twee onafhankelijke kookplaten	16	Menu Basisinstellingen	29	
	Als afzonderlijke kookplaat	16	Basisinstellingen verlaten	29	
	Move-functie	17	Veranderingen opslaan of afwijzen	29	
	Activeren	17		Weergave van het energieverbruik	30
	Deactiveren	17		Kookgerei-test	30
	Tijdfuncties	18		Power-Manager	31
	Programmering van de bereidingstijd	18		Home Connect	31
	De kookwekker	18	Instellen	31	
	Stopwatch-functie	18	Home Connect instellingen	33	
	PowerBoost-functie	19	Software-update	35	
	Activeren	19	Afstandsdiagnose	36	
	Deactiveren	19	Aanwijzing voor gegevensbeveiliging	36	
	ShortBoost functie	19	Conformiteitsverklaring	36	
	Advies voor het gebruik	19			
	Activeren	19			
	Deactiveren	20			

 Verbinding afzuigkap	37
Instellen	37
Loskoppelen van het netwerk.	38
Kap via het kookveld regelen.	38
Afzuigregeling instellingen	39
 Reinigen	40
Kookplaat.	40
Omlijsting van de kookplaat.	40
 Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ) . . .	41
 Wat te doen bij storingen?	42
Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen . . .	42
Tips	42
Demo-modus	43
 Service dienst	44
E-nummer en FD-nummer	44
 Testgerechten	45

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

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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 4.000 meter boven zeeniveau.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kinderalies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kinderalies kunnen tot ongevallen leiden.

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 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.

Draagt u een actief geïmplanteerd medisch apparaat (bijv. een pacemaker of defibrillator), ga dan na of uw arts voldoet aan de richtlijn 90/385/EWG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 evenals DIN EN 45502-2-1 en DIN EN 45502-2-2 en dat het apparaat conform VDE-AR-E 2750-10 gekozen, geïmplanteerd en geprogrammeerd is. Is aan deze voorwaarden voldaan en worden bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen gebruikt, dan kan deze inductiekookplaat - als het op de juiste manier gebeurt - zonder bezwaar worden gebruikt.

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

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 – Storingsgevaar!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.

Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Overzicht

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar.	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand.	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Ruwe bodems van vormen geven krassen op de kookplaat.	Controleer het kookgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen.	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
	Slijtage van de pannen.	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, sterk suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

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

Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitamines en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is radicaal anders dan gebruikelijk, de warmte ontstaat direct in het kookgerei. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Warmteregeling en veiligheid: de kookplaat verhoogt of verlaagt de toevoer van warmte altijd direct na de bediening. Neemt u het kookgerei van de kookzone, dan wordt de warmtetoevoer direct onderbroken door de kookzone met inductie, zonder dat deze eerst is uitgeschakeld.

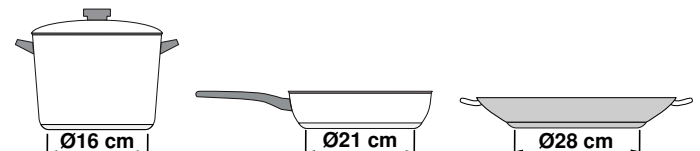
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

- kookgerei van geëmailleerd staal
- kookgerei van gietijzer
- speciaal kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductie.

In het hoofdstuk → "*Kookgerei-test*" kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

Voor een goed bereidingsresultaat dient het ferromagnetische gebied van de bodem van de pan overeen te komen met de grootte van de kookzone. Wordt het kookgerei niet herkend op een kookzone, probeer er dan een met een kleinere diameter.

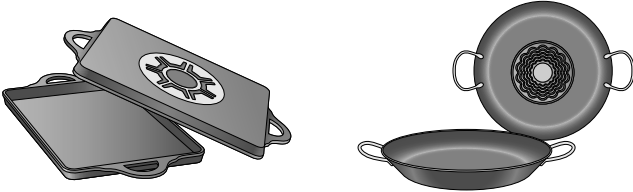


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "*Flex zone*".

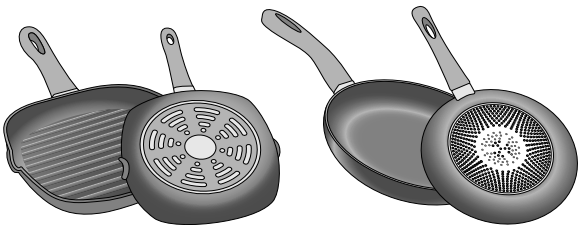


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- Is de bodem van het kookgerei slechts gedeeltelijk ferromagnetisch, dan wordt alleen het ferromagnetische oppervlak heet. Hierdoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld. De temperatuur van het niet-ferromagnetische gebied kan dan te laag zijn om te koken.



- Bestaat het materiaal van de bodem van het kookgerei deels uit aluminium, dan is het ferromagnetische oppervlak ook kleiner. Mogelijk worden dit niet warm genoeg of zelfs helemaal niet herkend.



Niet geschikte pannen

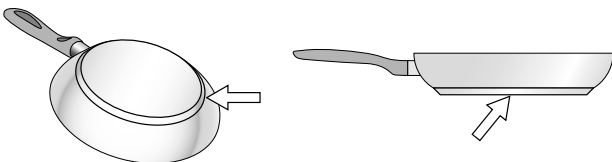
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

Het bereidingsresultaat kan worden beïnvloed door de kwaliteit van pannenbodem. Gebruik pannen waarvan het materiaal de warmte gelijkmatig in de pan verdeelt, bijv. pannen met "sandwich-bodems" van roestvrij staal. Daarmee wordt tijd en energie bespaard.

Gebruik kookgerei met vlakke bodems. Ongelijke bodems hebben invloed op de warmtetoevoer.



Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Herkenning van de pan

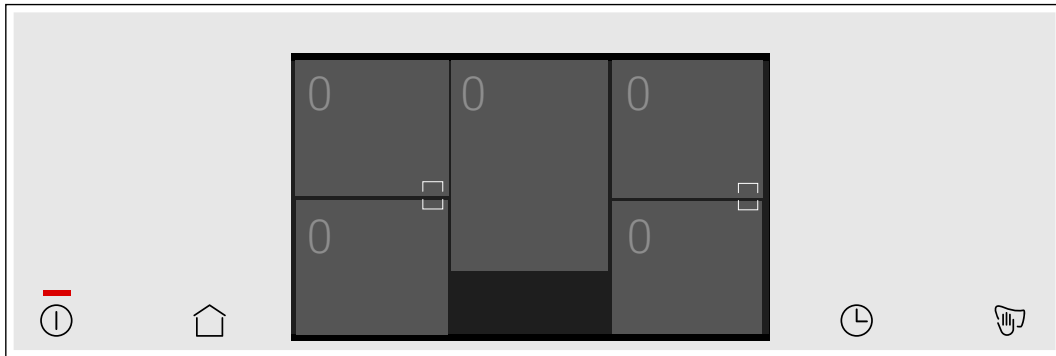
Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.




















Het apparaat leren kennen

Informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones vindt u in → Blz. 2

Aanwijzing: . Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
	Hoofdschakelaar
	Hoofdmenu
	Kinderslot
	Basisinstellingen
	Info-menu
	Tijdmenu
	Stopwatch-functie
	Wekker
	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
	Flex-zone
0... Boost	Instelgebied
	Warmhoudfunctie
1-9	Vermogensstanden
	PowerBoost-functie
	ShortBoost-functie
	De bereidingstijd instellen
	Menu Kookmodi
	Vermogensstanden
	Kookassistent
	Braadsensor
	Move-functie
	Kapregeling
	Verlichting van de afzuigkap
	WLAN
	Terug




Sensorvelden

De sensorvelden zijn touch-velden. Raak het betreffende symbool aan om een functie te kiezen. Op het display verschijnen de beschikbare functies.

Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.
- Plaats nooit hete pannen op het touch-display. De elektronica kan dan oververhit raken.

De kookzones

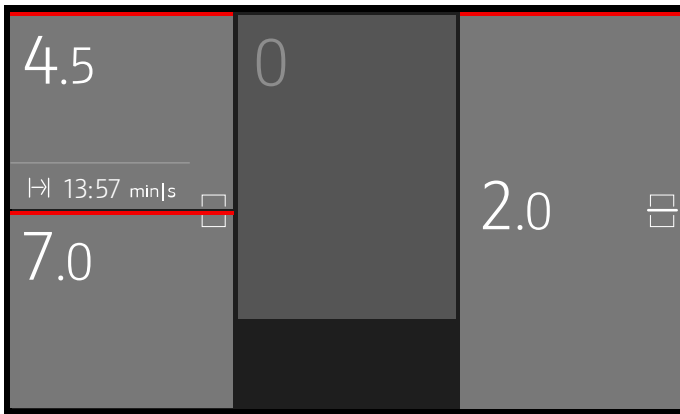
Kookzones	
	Eenvoudige kookzone Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft
	Middelste eenvoudige kookzone Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft
	Flexibele kookzone Zie paragraaf → "Flex zone"
Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf → "Koken met inductie"	

Overzicht van de menu's

De intuïtieve menustructuur van de kookplaat helpt u om snel wegwijs te raken. Hier komt u meer te weten over de belangrijkste menu's.

Hoofdaanzicht

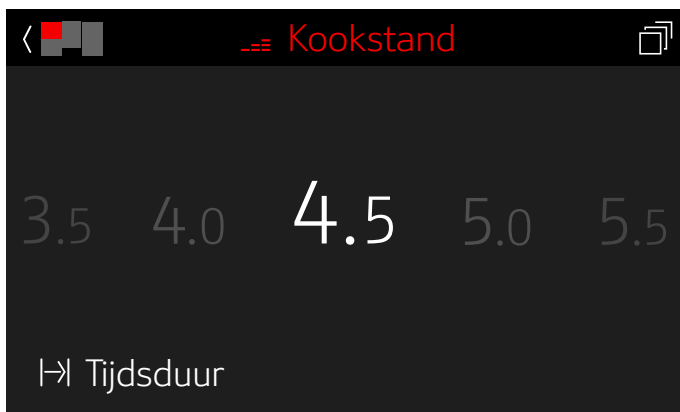
In het hoofdaanzicht verschijnt een overzicht met de kookzones waarover de kookplaat beschikt. In de actieve kookzones worden de kookmodus, de vermogensstanden en tijdfuncties weergegeven.



Instelgebied

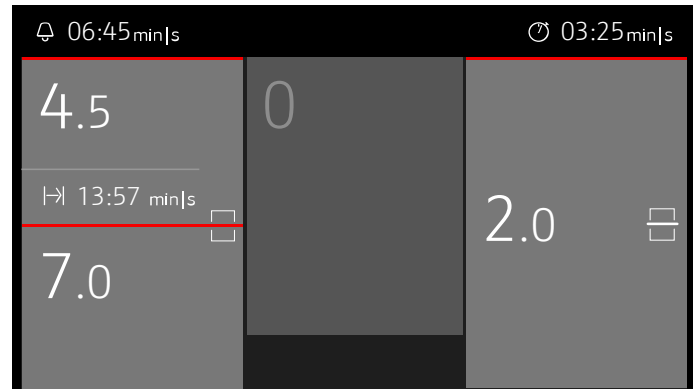
In het instelgebied van een kookzone kunt u de vermogensstanden, de bereidingstijden en de verschillende kookmodi voor deze kookzone instellen.

Om bij het instelgebied te komen de gewenste kookzone aanraken.

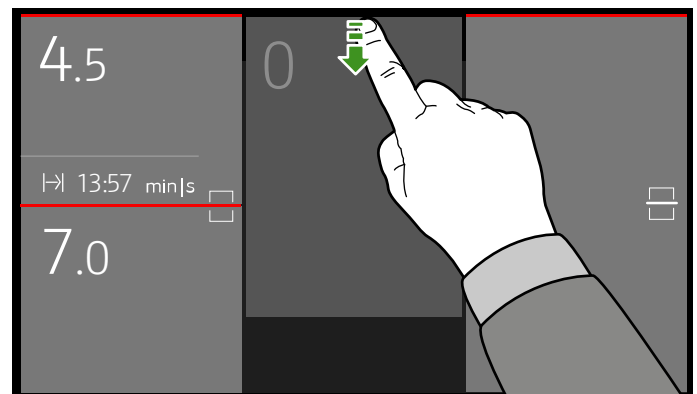


Statusregel

In de statusregel verschijnen de kookwekker, de stopwatch-functie en andere uitgevoerde instellingen.



Om de statusregel in te schakelen wrijft u met uw vinger van boven naar beneden over het display.



Trek de statusregel weer naar boven om hem te uit te schakelen.


Hoofdmenu

Via het hoofdmenu heeft u toegang tot de basisinstellingen, het kinderslot en het informatiemenu.

Om in hoofdmenu te komen raakt u de sensor  aan.

Info-menu


In dit menu kan de informatie over het apparaat worden opgevraagd.





Om in het info-menu te komen raakt u het symbool  aan.

Bovendien kan informatie over actuele functies worden opgevraagd. Hiervoor het symbool van de gewenste functie enkele seconden lang aanraken. In het infovenster wordt de actuele functie beschreven.

Menu Kookmodi

De kookplaat beschikt over verschillende kookmodi.

Om in het menu Kookmodi te komen het symbool  in de statuslijst aantippen.

Kookmodi		Functie
	Kookstand	Keuze van de vermogensstand voor de kookzone.
	Kookassistent	Braden, bakken en koken met voorkeuze van de gerechten.
	Braadsensor	Bakken en braden met automatische temperatuurherkenning van de kookplaat.
	PowerMove	Regeling van de temperatuur via de positie van het kookgerei op de kookzones.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Hiermee wordt aangegeven dat een kookzone nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicatie verlicht is.

Afhankelijk van de hoogte van de restwarmte wordt het volgende weergegeven:

- Restwarmte hoog
- Restwarmte laag

Wanneer u de pan tijdens het koken van de kookzone neemt, knipperen afwisselend de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.

Schakelt u de kookzone uit, dan is de restwarmte-indicatie verlicht. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk kunt u lezen hoe u een kookzone instelt. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Eerste gebruik

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld verschijnt het menu om de eerste instellingen uit te voeren.

Vervolgens verschijnt het hoofdaanzicht.

Aanwijzing: De taal en elke andere instelling kunnen op elk moment worden gewijzigd. Meer informatie over de taalkeuze vindt u in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

Inschakelen: De sensor ① aanraken. Er klinkt een signaal en het touch-display is verlicht. Na een korte inschakeltijd is de kookplaat bedrijfsklaar.

Uitschakelen: raak het symbool ① aan tot de indicatie naast de hoofdschakelaar verdwijnt. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer de kookzones langer dan 30 seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven de eerste 10 minuten na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wanneer u binnen deze tijd de kookplaat weer inschakelt worden de vorige instellingen overgenomen. Informatie over het wijzigen van het tijdsbestek waarin de gekozen instellingen worden opgeslagen, vindt u in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

Kookzone instellen

Die gewenste vermogensstand van 1 tot 9 instellen.

Vermogensstand 1 = laagste stand.

Vermogensstand 9 = hoogste stand.

Elke vermogensstand heeft een tussenstand.

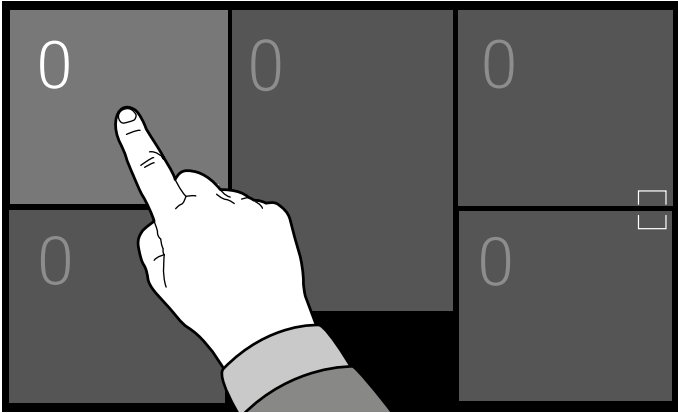
Aanwijzingen

- Om de gevoelige onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of elektrische overbelasting, kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.
- Om geluidshinder van het apparaat te voorkomen kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

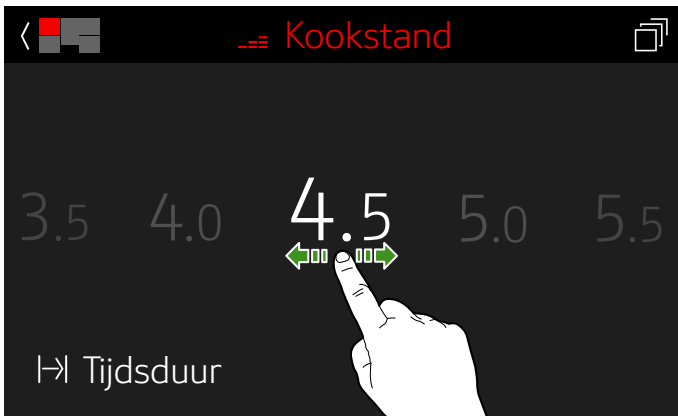
Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. De gewenste kookzone kiezen door de betreffende indicatie aan te raken. Op het display verschijnt het instelgebied van de gekozen kookzone.



2. Met uw vinger over het instelgebied strijken en de gewenste kookstand aantippen.



De kookstand is ingesteld.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren het symbool < aantippen.

Aanwijzing: Staat er geen pan op de actieve kookzone, dan knippert de gekozen kookstand. Na een bepaalde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld.

De kookstand wijzigen

Kies de kookzone stel in het instelgebied de nieuwe kookstand in.

Kookzone uitschakelen

Kies de kookzone en stel in het instelgebied kookstand 0 in. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

EasyAdjust

Wrijf met uw vinger naar rechts over de kookzone om de vermogensstand op 9.0 of naar links om hem op 0.0 in te stellen. Extra informatie over de activering van deze functie vindt u in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoupen en dikvloeiende sauzen regelmatig roeren.
- Voor het voorverwarmen kookstand 8 - 9 instellen.
- Bij de bereiding met deksel de kookstand terugschakelen, zodra er tussen deksel en kookgerei stoom vrijkomt. Voor een goed bereidingsresultaat is geen stoom nodig.
- Na de bereiding het kookgerei tot het opdienen gesloten houden.
- Voor het koken met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
- De gerechten niet te lang laten koken of bakken, om de voedingswaarde te behouden. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder bereidingsresultaat dient rokende olie te worden voorkomen.
- Voor een bruine kleur van de gerechten deze na elkaar klaarmaken in kleine porties.
- Kookgerei kan tijdens de bereiding hoge temperaturen bereiken. Het gebruik van pannelappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk → "*Milieubescherming*"

Bereidingstabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke kookstand geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.5	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1.5 - 2	-
Melk*	1.5 - 2.5	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes*	4.5 - 5.5	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4.5 - 5.5	25 - 35
Gekookte aardappels	4.5 - 5.5	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3.5 - 4.5	120 - 180
Soepen	3.5 - 4.5	15 - 60
Groente	2.5 - 3.5	10 - 20
Groente, diepvries	3.5 - 4.5	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4.5 - 5.5	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***\Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
Stoven / braden met weinig olie*		
Schitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	6-12
Kotelet, on/gepaneerd**	6-7	8-12
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries***	5-6	10-30
Gehaktballen (3 cm dik)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (2 cm dik)**	6-7	10-20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-15
Scampi, garnalen	7-8	4-10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7-8	10-20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7-8	15-20
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6.5-7.5	-
Omelet (na elkaar bakken)	3.5-4.5	3-10
Spiegelei	5-6	3-6
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per porite frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6-7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6-7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5		

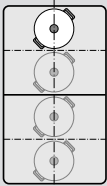
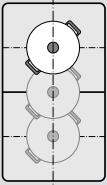
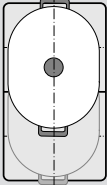
Flex zone

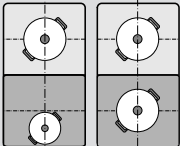
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door het kookgerei wordt bedekt.

Tips voor het gebruik van pannen

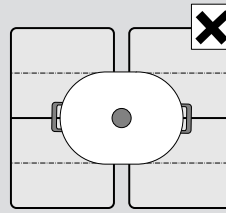
Om te zorgen voor een goede detectie en verdeling van de warmte, wordt aanbevolen de pan correct te centreren:

Als afzonderlijke kookzone	
	Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm Plaats de vorm in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.
	Diameter groter dan 13 cm Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.
	Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

Als twee onafhankelijke kookplaten	
	De voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste kookstand in. Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

Middelste kookzone	
	Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.
	Diameter groter dan 13 cm Plaats de vorm in een van de twee posities die op de afbeelding te zien zijn.
	Wanneer het kookgerei meer dan twee inductoren beslaat, plaatst u het met de rand op de bovenste of onderste rand van de kookzone.

Advies



Bij kookplaten met meerdere flexibele kookzones plaatst u het kookgerei zo dat het maar één van de flexibele kookzones beslaat.

Anders worden de kookzones niet volgens voorschrift geactiveerd en wordt er geen goed kookresultaat behaald.

Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone wordt gebruikt als twee onafhankelijke kookplaten.



Activeren

Zie het hoofdstuk → "Apparaat bedienen"

Als afzonderlijke kookplaat

Gebruik van de gehele kookzone door beide kookplaten met elkaar te verbinden.

Beide kookzones verbinden

1. Kookgerei plaatsen.
2. Het symbool  van de kookzone waarop de pan staat aanraken.
De flexibele kookzone is verlicht als één afzonderlijke kookzone en het symbool  is verlicht.
3. De flexibele kookzone kiezen en de nieuwe kookstand instellen.

De flex-kookzone is geactiveerd.

De kookstand wijzigen

De flexibele kookzone kiezen en in het instelgebied de gewenste kookstand veranderen.

Een nieuwe pan toevoegen

De nieuwe pan op de flexibele kookzone plaatsen en de aanwijzingen op het display opvolgen.

Aanwijzing: Wordt de kookvorm op de gebruikte kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken, waardoor de eerder gekozen kookstand behouden blijft.

De kookzones van elkaar scheiden

Raak het symbool  aan.

De flex-kookzone is gedeactiveerd. Beide kookzones functioneren verder als twee onafhankelijke kookzones.

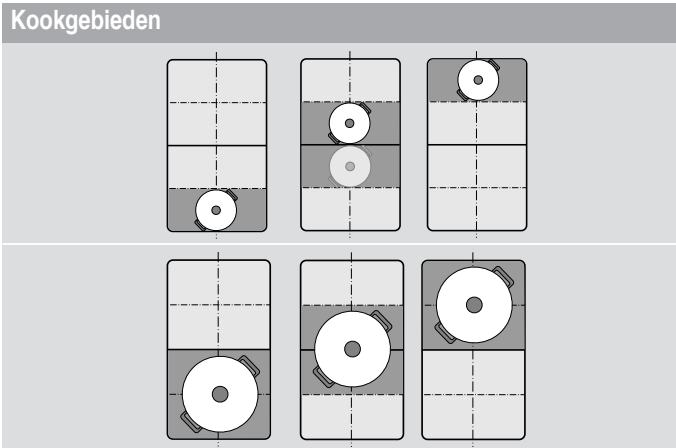
Aanwijzingen

- Wordt de kookplaat uit- en later weer ingeschakeld, dan wordt de flexibele kookzone weer naar twee onafhankelijke kookzones omgeschakeld.
- In het hoofdstuk → "Basisinstellingen" staat beschreven hoe u de configuratie-instelling van de flexibele zone kunt wijzigen.

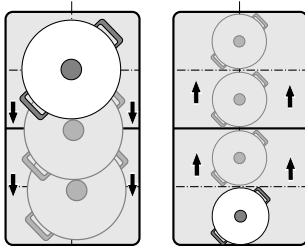
Move-functie

Met deze functie wordt de hele flexibele kookzone geactiveerd die ingedeeld is in drie kookgebieden en waarvan de kookstanden vooraf ingesteld zijn.

Gebruik slechts één kookvorm. De grootte van het kookgebied hangt af van de gebruikte vorm en de juiste plaatsing.



Nu kan er tijdens het koken kookgerei naar een ander kookgebied met een andere kookstand worden verplaatst:



Vooraf ingestelde kookstanden:

Voorste gebied = kookstand 9.0.

Middelste gebied = kookstand 5.0.



Achterste gebied = kookstand ∞ .

De vooraf ingestelde kookstanden kunnen voor elk kookgebied apart worden veranderd. Hoe u de kookstanden kunt veranderen staat beschreven in hoofdstuk → "Basisinstellingen"

Aanwijzingen

- Wordt er meer dan één kookvorm op de flexibele kookzone herkend, dan wordt de functie gedeactiveerd.
- Wordt de kookvorm binnen het bereik van de flexibele kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken en wordt de kookstand van het gebied van de herkende vorm ingesteld.
- Gedetailleerde informatie over de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone"

Activeren

1. Een kookzone van de flexibele kookzone kiezen.
2. In het instelgebied van de kookzone het symbool  aanraken.
3. Optie  PowerMove kiezen.
De functie is geactiveerd.

De kookstand wijzigen

De kookstanden van de afzonderlijke kookgebieden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Het gewenste kookgebied aantippen en in het instelgebied de kookstand veranderen.

Aanwijzing: Wordt de functie gedeactiveerd, dan worden de kookstanden van de drie kookgebieden teruggezet naar de vooraf ingestelde waarden.

Deactiveren

Het kookgebied uitschakelen en in het instelgebied de knop Uitschakelen aanraken. De kookzone schakelt uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

De functie is gedeactiveerd.

Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Programmering van de bereidingstijd

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

Zo stelt u in:

1. De kookzone en de gewenste vermogensstand kiezen.
2. \rightarrow Tijdsduur aanraken.
3. Gewenste bereidingstijd instellen.
4. Start aanraken.

De bereidingstijd begint af te lopen en verschijnt op het display van de kookzone.

Aanwijzingen

- Wordt de Flex-zone gekozen als een afzonderlijke kookzone, dan is de ingestelde bereidingstijd voor de gehele zone hetzelfde.
- Wordt de Move-functie gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de drie kookzones hetzelfde.

BraadSensor

Wordt er een bereidingstijd geprogrammeerd voor een kookzone en is de braadSensor geactiveerd, dan begint de bereidingstijd pas af te lopen wanneer de gekozen temperatuurstand bereikt is.

Tijd veranderen of wissen

Om de bereidingstijd op te vragen de kookzone kiezen en \rightarrow Tijdsduur aanraken.

Nieuwe bereidingstijd invoeren en Start aanraken.

De bereidingstijd begint af te lopen.

Om de looptijd te wissen, Terugzetten aanraken. De bereidingstijd wordt op 00:00:00 gezet.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren het symbool \leftarrow aantippen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone schakelt uit. Er klinkt een signaal en de kookzone wordt op 0 gezet.

Door de kookzone aan te raken verdwijnen de tijdsindicatie en het geluidssignaal.

De kookwekker

De kookwekker functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Zo stelt u in

1. De sensor \ominus aanraken.
2. \ominus Timer aanraken.
3. De gewenste tijd instellen.
4. Start aanraken.

De tijd begint af te lopen en wordt weergegeven in de statuslijst.

Tijd wijzigen, pauzeren of wissen

Om de wekker op te vragen het symbool \ominus in de statuslijst aanraken.

Nieuwe bereidingstijd invoeren en Start aanraken.

De tijd begint af te lopen.

Om de bereidingstijd te stoppen, Pauze aanraken. Om hem weer te activeren Start aanraken.

Om de looptijd te wissen, Terugzetten aanraken. De wekker is gedeactiveerd.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

De tijdsindicatie komt op 00:00 te staan. Het symbool \ominus aanraken tot de indicatie verdwijnt.

Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd weer die sinds de activering verstreken is.

Hij functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.

Activeren

1. De sensor \ominus aanraken.
2. \ominus Looptijd aanraken.

De tijd begint af te lopen en wordt weergegeven in de statuslijst.

Pauzeren en deactiveren

Om de stopwatch te stoppen, Pauze aanraken. Om hem weer te activeren Start aanraken.

Om de stopwatch uit te schakelen op de statuslijst het symbool \ominus en vervolgens Terugzetten aanraken.

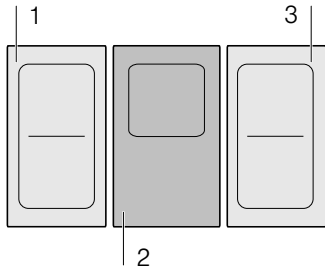
De functie is gedeactiveerd.

Om naar het hoofdaanzicht terug te keren het symbool \leftarrow aantippen.

PowerBoost-functie



Met de PowerBoost-functie kunnen grote hoeveelheden water sneller worden verwarmd dan met de betreffende kookstand 9.

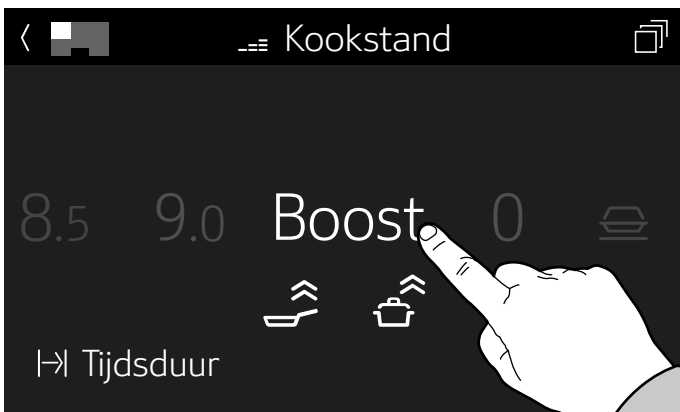
Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).




Aanwijzing: In het flex-gebied kan de powerboost-functie ook worden geactiveerd wanneer er slechts één kookzone wordt gebruikt.

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Boost in het instelbereik instellen. De symbolen  en  zijn verlicht.



3. Raak het symbool  aan. De functie is geactiveerd.

Deactiveren

De kookzone kiezen en in het instelgebied een andere kookstand instellen.

De functie is gedeactiveerd.

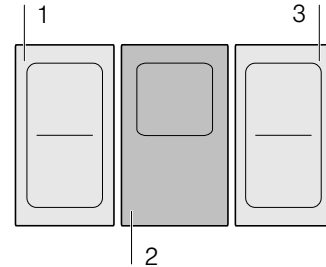
Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

ShortBoost functie

Met de ShortBoost-functie kan het kookgerei sneller worden verwarmd dan met de kookstand 9.

Kies na de deactivering van de functie de juiste kookstand uit voor uw gerechten.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).





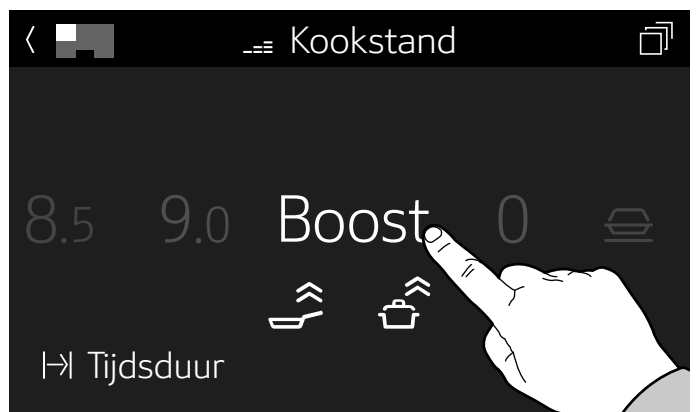
Aanwijzing: Bij de flexibele kookzone kan de Shortboost-functie ook worden geactiveerd wanneer hij als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.


Advies voor het gebruik

- Gebruik altijd kookgerei dat niet van tevoren verwarmd is.
- Gebruik pannen met een egale bodem. Gebruik geen kookgerei met een dunne bodem.
- Nooit leeg kookgerei, olie, boter of vet verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Geen deksel op het kookgerei leggen.
- Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone. Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in paragraaf → "Koken met inductie"

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. Boost in het instelbereik instellen. De symbolen  en  zijn verlicht.



3. Raak het symbool  aan. De functie is geactiveerd.

Deactiveren

De kookzone kiezen en in het instelgebied een andere kookstand instellen.

De functie is gedeactiveerd.



Aanwijzing: Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.




Warmhoudfunctie

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

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. In het instelgebied het symbool  kiezen. In de kookzone-indicatie verschijnt het symbool . De functie is geactiveerd.

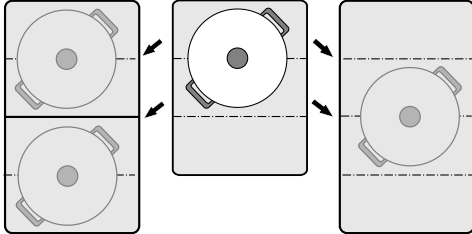
Deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. Stel de kookstand in het instelgebied op 0. De indicatie  en de kookzone schakelen uit. De functie is gedeactiveerd.

Overname van instellingen

Met deze functie kunnen de kookstand en de geprogrammeerde bereidingstijd van de ene naar de andere kookzone worden overgedragen.

Om de instellingen over te dragen plaatst u de pan van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



Aanwijzing: Extra informatie over de juiste plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone"

Activeren

1. De pan verplaatsten van de actieve naar een andere kookzone.
De pan wordt herkend. Na korte tijd verschijnt op het display de vraag of u de huidige instellingen voor de nieuwe kookzone wilt overnemen.
2. Instellingen bevestigen.

De instellingen worden op de nieuwe kookzone overgedragen. De oorspronkelijke kookzone wordt gedeactiveerd.

Aanwijzingen

- Wanneer u de pan weer in dezelfde positie plaatst, blijven de instellingen behouden.
- Plaats de pan alleen op een kookzone die niet is ingeschakeld of nog niet vooraf is ingesteld of waarop eerder geen andere pan stond.
- De PowerBoost- of ShortBoost-functie kan alleen van links naar rechts of van rechts naar links worden omgezet als er geen kookzone actief is.
- Wanneer u meer dan een pan omzet kan de functie alleen voor de laatst omgezette pan worden gebruikt.

Braadsensor

Met deze functie is het mogelijk te bakken met behoud van de geschikte pantemperatuur.

Deze kookzones zijn voorzien van het symbool van de bakfunctie.

Voordelen bij het bakken en braden

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de temperatuur te handhaven. Zo wordt energie bespaard en de olie of het vet niet oververhit.
- De braadfunctie meldt wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor toevoeging van de olie en vervolgens het toevoegen van de gerechten heeft bereikt.

Aanwijzingen

- Geen deksel op de pan leggen. Anders wordt de functie niet juist geactiveerd. Er kan een spatbescherming worden gebruikt, om vetspetters te voorkomen.
- Gebruik olie of vet die geschikt zijn om te bakken en te braden. Worden boter, margarine, pure olijfolie of reuzel gebruikt, stel de temperatuurstand dan in op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de braadsensor niet op de juiste manier geactiveerd.

Pannen voor de braadsensor

Voor de braadsensor zijn speciale pannen verkrijgbaar. Deze optionele accessoires kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst. Geef steeds het corresponderende referentienummer op.

- Z9451X0 pan met een diameter van 15 cm.
- Z9452X0 pan met een diameter van 19 cm.
- Z9453X0 pan met een diameter van 21 cm.
- Z9417X2 teppanyaki. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.
- Z9416X2 grillplaat. Alleen aanbevolen voor de flexibele kookzone.

De pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat u met weinig olie kunt bakken en braden.

Aanwijzingen

- De braadsensor is speciaal ingesteld op pannen van dit type.
- Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zet de pan in het midden van de kookzone.
- Wanneer de grootte van de pannen afwijkend is of wanneer ze slecht geplaatst zijn, wordt de braadsensor op de flexibele kookzone mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk → "Flex zone".
- Andere pannen kunnen oververhit raken. De temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer het eerst met de laagste temperatuurstand en verander deze zo nodig.

Temperatuurstanden

Temperatuurstand	Geschikt voor
1 zeer laag	Bereiden en reduceren van sauzen, stoven van groente en bakken van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine.
2 Laag	Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.
3 gemiddeld - laag	Bakken en braden van vis en dikke producten, zoals bijv. gehaktballen en worstjes.
4 gemiddeld hoog	Bakken en braden van steaks, well done, gepaneerde diepvriesproducten en dunne gerechten, bijv. schnitzel, reepjes vlees in saus en groente.
5 Hoog	Bakken en braden van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, rare (saignant) of medium, aardappelpannenkoekjes en gebakken aardappels.

Tabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke temperatuurstand geschikt is. De baktijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de grootte en kwaliteit van de gerechten variëren.

De ingestelde temperatuurstand varieert afhankelijk van de gebruikte pan.

Leg de pan voorverwarmen, na het geluidssignaal de olie en het gerecht toevoegen.

	Temperatuurstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees		
Schnitzel, ongepaneerd ¹	4	6 - 10
Schnitzel, gepaneerd ¹	4	6 - 10
Filet ²	4	6 - 10
Koteletten ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Wiener schnitzel ¹	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) ²	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) ²	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) ¹	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik) ¹	3	10 - 20
Reepjes vlees in saus ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Spek ¹	2	5 - 8
Gehakt ³	4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm dik) ¹	3	6 - 15
Gehaktballen (2 cm dik) ¹	3	10 - 20
Gehaktballen ¹	3	10 - 20
Gekookte braadworsten ¹	3	8 - 20
Rauwe braadworsten ¹	3	8 - 20

¹ Herhaaldelijk keren.

² Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

³ Regelmatig roeren.

⁴ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

⁵ Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

⁶ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.

⁷ Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

	Temperatuurstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vis		
Visfilet, ongepaneerd ¹	4	10 - 20
Visfilet, gepaneerd ^{1*}	3	10 - 20
Garnalen ¹	4	4 - 8
Scampi ¹	4	4 - 8
Vis, gebakken, heel ¹	3	10 - 20
Eiergerechten		
Spiegeleieren in boter ⁴	2	2 - 6
Spiegeleieren in olie ^{2**}	4	2 - 6
Roerei ³	2	4 - 9
Omelet ⁵	2	3 - 6
Pannenkoeken ⁵	5	1,5 - 2,5
Wentelteefjes ⁵	3	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) ⁵	3	10 - 15
Groente en peulvruchten		
Knoflook ³	2	2 - 10
Uien glazig fruiten ³	2	2 - 10
Grote uien ³	3	5 - 10
Courgette ¹	3	4 - 12
Aubergines ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Groene asperges bakken ¹	3	4 - 15
Paddestoelen ³	4	10 - 15
Groente stoven in olie ³	1	10 - 20
Groente glaceren ³	3	6 - 10
Aardappels		
Gebakken aardappels van gekookte aardappels ³	5	6 - 12
Gebakken aardappels van ongekookte aardappels ³	4	15 - 25
Aardappelkoekjes ⁵	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti ⁴	2	50 - 55
Geglaceerde aardappels ³	3	10 - 15
¹ Herhaaldelijk keren. ² Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. ³ Regelmatig roeren. ⁴ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. ⁵ Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken. ⁶ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken. ⁷ Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.		

	Temperatuurstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Sauzen		
Tomatensaus met groente ³	1	25 - 35
Bechamelsaus ³	1	10 - 20
Kaassaus ³	1	10 - 20
Saus inkoken ³	1	25 - 35
Zoete sauzen ³	1	15 - 25
Diepvriesproducten		
Schnitzels ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Filet van gevogelte ¹	4	10 - 30
Chicken nuggets ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Visfilet, ongepaneerd ¹	3	10 - 20
Visfilet, gepaneerd ^{1*}	3	10 - 20
Vissticks ¹	4	8 - 12
Frites bakken ³	5	4 - 6
Pangerechten ³	3	6 - 10
Loempia's ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Diversen		
Camembert ¹	3	7 - 10
Croutons ³	3	6 - 10
Droge kant-en-klaarmaaltijden ⁶	1	5 - 10
Amandelen roosteren ⁷	4	3 - 15
Noten roosteren ⁷	4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren ⁷	4	3 - 15
¹ Herhaaldelijk keren. ² Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. ³ Regelmatig roeren. ⁴ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. ⁵ Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken. ⁶ Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken. ⁷ Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.		

Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone

Grill

































De Grill past zich aan de Flex-zone aan. U kunt grote en kleine hoeveelheden vlees, vis, verse groente en brood gezond en eenvoudig klaarmaken met heel weinig olie. De geribbelde vorm zorgt ervoor dat de gerechten minder vet opnemen. Heel eenvoudig kunnen gerechten worden gegrild die eruit zien en smaken alsof ze op een traditionele grill zijn bereid. Doe wat olie op de grill of het oppervlak van het gerecht om de warmteoverdracht te vergemakkelijken.






























Teppan Yaki

Met de Teppan Yaki kunt u eenvoudig en gezond vlees, vis, zeevruchten, groente, zoete gerechten en brood klaarmaken met heel weinig olie. De Teppan Yaki past zich perfect aan de Flex-zone aan. Door het directe contact met de plaat en de gelijkvormige warmteoverdracht blijven consistentie, kleur en malsheid van de levensmiddelen bij het aanbraden behouden.

De volgende tabel bevat een keur aan gerechten en is op levensmiddelen gesorteerd. De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.



Aanwijzing: Flex-zone als enige kookzone instellen om de functie naar behoren te activeren.

	Kookgerei	Temperatuurstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees			
Schnitzel, ongepaneerd ¹	 / 	4	6 - 10
Filet ¹	 / 	4	6 - 10
Koteletten ¹	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) ¹	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) ¹	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) ¹	 / 	4	8 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) ¹	 / 	3	10 - 20
Spek ¹	 / 	3	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	3	6 - 15
Gekookte worst ¹	 / 	4	8 - 20
Worstjes, rauw ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Gehakt ²		4	6 - 10
Vis en zeevruchten			
Visfilet, ongepaneerd ¹	 / 	4	10 - 20
Krabben ¹	 / 	4	4 - 8
Garnalen ¹	 / 	4	4 - 8
Hele vis bakken ¹	 / 	3	15 - 30
¹ Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren			
² Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.			
³ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.			
⁴ Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.			
⁵ Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.			
⁶ Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			

	Kookgerei	Temperatuurstand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Groente			
Courgette ¹	 / 	3	4 - 12
Aubergines ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Groene asperges bakken ¹	 / 	3	4 - 15
Paddestoelen ²	 / 	4	10 - 15
Knoflook ²		2	2 - 10
Uien stoven ²		2	2 - 10
Groente glaceren ²		3	6 - 10
Aardappels			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels ²		5	6 - 12
Aardappelkoekjes ⁴		5	2,5 - 3,5
Geglaceerde aardappels ²		3	10 - 15
Eiergerechten			
Spiegeleieren in boter ³		2	2 - 6
Spiegelei in olie ¹		4	2 - 6
Roerei ²		2	4 - 9
Omelet ⁴		2	3 - 6
Pannenkoeken ⁴		5	1,5 - 2,5
Wentelteeftjes ⁴		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) ⁴		3	10 - 15
Diversen			
Roosteren ⁵	 / 	4	4 - 6
Croûtons ²		3	6 - 10
Amandelen roosteren ⁶		4	3 - 15
Noten roosteren ⁶		4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren ⁶		4	3 - 15
¹ Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren			
² Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.			
³ Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.			
⁴ Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.			
⁵ Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.			
⁶ Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.			

Zo stelt u in

Kies de juiste temperatuurstand in de tabel. Een lege pan op de kookzone plaatsen.

1. Een kookzone kiezen.
2.  aanraken en de optie  Braadsensor kiezen.
3. De gewenste temperatuurstand kiezen.
De functie is geactiveerd.
De rode lijn in het bovenste gebied van de kookzone licht langzaam op, tot de gekozen temperatuur bereikt is. Vervolgens klinkt er een signaal en blijft de temperatuurindicatie verlicht.
4. Doe wanneer de braadtemperatuur bereikt is eerst de olie en vervolgens de gerechten in de pan.

Aanwijzing: U dient de gerechten te keren, zodat ze niet aanbranden.

Braadsensor deactiveren



1. De kookzone kiezen.
2. De temperatuurstand op 0 zetten.
De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Om de braadsensor-functie te verlaten kiest u een andere kookmodus.

Kookassistent

Met deze functie kunt u de meest uiteenlopende gerechten bereiden. Het apparaat kiest de optimale instelling voor u.

Programma selecteren en instellen

1. Een kookzone kiezen.
2. In het instelgebied van de kookzone het symbool  aanraken.
3. De optie „ Kookassistent” kiezen.
4. De gewenste programmagroep kiezen.
5. Het gewenste gerecht kiezen.
Op het display verschijnt informatie over de gerechten.
Om te bevestigen Starten aanraken.

U wordt volledig door het instelproces van het gekozen gerecht geleid en krijgt aanwijzingen voor de bereiding.

Programma afbreken

De temperatuur op 0 zetten of de kookmodus veranderen om het programma af te breken.



Kinderslot

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

Kinderslot activeren en deactiveren

Alle kookplaten moeten uitgeschakeld zijn.

Activeren

1. Het sensorgebied  aantippen.
2. De optie  Kinderslot kiezen en aanwijzingen op het display opvolgen.
Het kinderslot is geactiveerd. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren

Volg de aanwijzingen op het display op.
De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" kunt u lezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.



Wrijfbeveiliging

Wrijft u over het bedieningspaneel wanneer de kookplaat ingeschakeld is, dan kunnen de instellingen veranderen. Om dit te voorkomen kan het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden worden geblokkeerd.

Activeren

Het sensorgebied  aantippen.

Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd.

Het oppervlak van het bedieningspaneel kan worden schoongemaakt zonder dat de instellingen veranderen.

Deactiveren

Na 30 seconden klinkt er een signaal en het bedieningspaneel wordt gedeblokkeerd. Om de functie voortijdig te deactiveren de aanwijzingen op het display opvolgen.

Aanwijzing: De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld.



Automatische veiligheidsuitschakeling

Wanneer een kookzone langere tijd in gebruik is en er geen instellingen gewijzigd zijn, wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd.

De kookzone warmt dan niet meer op. Op het display verschijnt een aanwijzing.

Wordt een willekeurig symbool aangeraakt, dan schakelt de indicatie uit. De kookzone kan nu opnieuw worden ingesteld.



Het tijdstip waarop de automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd hangt af van de ingestelde vermogensstand (na 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

Het apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw persoonlijke behoeften.


Instellingen	Beschrijving en opties
Taal	U kunt de taal van het apparaat wijzigen.
Home Connect	Hiermee kunt u het apparaat verbinden met het thuisnetwerk en een mobiel apparaat.
Ventilatorregeling	Hiermee kunt u belangrijke functies van de afzuigkap, zoals de ventilatorstand en de verlichting, via de kookplaat bedienen.
Geluidssignalen	U kunt kiezen welke geluidssignalen het apparaat moet afspelen.
Signaalduur	U kunt de duur van de geluidssignalen veranderen.
Toetssignaal	U kunt kiezen of het apparaat geluiden moet afspelen bij het aanraken van velden en symbolen op het touch-display.
Helderheid display	U kunt de helderheid van het display wijzigen.
FlexZone	U kunt bepalen of de flex-zones bij het inschakelen van de kookplaat als een geheel of afzonderlijk moeten functioneren.
PowerMove-standen	U kunt de vooringestelde standen van de kookgebieden voor de Move-functie veranderen.
Kinderslot	U kunt de kookplaat blokkeren met het kinderslot en voorkomen dat kinderen deze onbevoegd gebruiken.
EasyAdjust	Maakt het mogelijk de kookstanden direct via het hoofddisplay snel op 0.0 of 9.0 in te stellen.
Merklogo	U kunt instellen of bij het inschakelen van de kookplaat het merklogo weergegeven moet worden.
Instellingen terugzetten	U kunt instellen hoelang uw apparaat de laatst gebruikte instellingen na het uitschakelen onthoudt.
Maximale vermogensopname	U kunt het totale vermogen van de kookplaat begrenzen en aanpassen aan de lokale netaansluiting.
Energieverbruik	U kunt kiezen of het apparaat na het uitschakelen het energieverbruik moet weergeven.
Kookgerei-test	U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is voor inductie.
Apparaatinfo	U kunt informatie over uw apparaat verkrijgen.
Fabrieksinstellingen	U kunt alle instellingen terugzetten naar de toestand bij levering.

Naar de basisinstellingen:


Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.

Menu Basisinstellingen

Wrijf met uw vinger naar boven of beneden om de beschikbare instellingen te zien. Raak een instelling aan om bij de opties van het submenu te komen.

In een submenu het symbool  aanraken om naar het vorige menu terug te keren.

Basisinstellingen verlaten

Symbool  aanraken om het menu Basisinstellingen te verlaten.

Veranderingen opslaan of afwijzen

Wanneer er wijzigingen zijn doorgevoerd, verschijnt er bij het verlaten van de basisinstellingen een bevestigingsscherm om de wijzigingen op te slaan of af te wijzen.



Weergave van het energieverbruik

Deze functie geeft het totale energieverbruik weer van de laatste keer dat deze kookplaat is gebruikt.

Na uitschakeling wordt het verbruik 10 seconden lang in kWh weergegeven.

In het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" kunt u lezen hoe u deze functie inschakelt



Kookgerei-test

Met deze functie kunnen de snelheid en kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei worden gecontroleerd.

Het resultaat is een referentiewaarde en hangt af van de eigenschappen van het kookgerei en de gebruikte kookzone.

1. De pan bij kamertemperatuur met ca. 200 ml water in het midden plaatsen van de kookzone die qua diameter het beste past bij de bodem van de pan.
2. Basisinstellingen oproepen en de optie Kookgerei-test kiezen. Volg de aanwijzingen op het display op. De functie is geactiveerd.

Na 10 seconden verschijnt in de kookzone-indicaties informatie over de kwaliteit en de snelheid van het kookproces.

Is het testresultaat niet optimaal, test de pan dan opnieuw op een kleinere kookzone.

Om de test te herhalen de basinstellingen opnieuw oproepen en de optie Kookgerei-test kiezen.

Aanwijzingen

- De flexibele kookzone is één kookzone; gebruik slechts één kookvorm.
- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de vorm warm worden en kan het resultaat niet zo goed mogelijk of naar tevredenheid uitvallen.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → "*Koken met inductie*" en → "*Flex zone*".

Power-Manager

Met de functie Power-Manager kan het totale vermogen van de kookplaat worden ingesteld.

De kookplaat is in de fabriek vooringesteld. Het hoogste vermogen is aangegeven op het typeplaatje. Met de functie Power-Manager kan de waarde volgens de vereisen van de betreffende elektro-installatie worden gewijzigd.

Om deze instelwaarde niet te overschrijden, beschikt de kookplaat over een aantal componenten om het beschikbare vermogen automatisch over de ingeschakelde kookzones intelligent te verdelen.

Zolang de functie Power-Manager is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Wordt een kookplaat ingeschakeld en het maximumvermogen bereikt, dan verschijnt in de indicatie een melding. Het apparaat regelt en kiest de hoogste mogelijke vermogensstand automatisch.

Voor meer informatie over de manier waarop het totale vermogen van de kookplaat wordt gewijzigd, zie het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*"

Home Connect

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.

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 6
- 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.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.



Om de instellingen uit te voeren, volgt u de stappen die de app aangeeft.

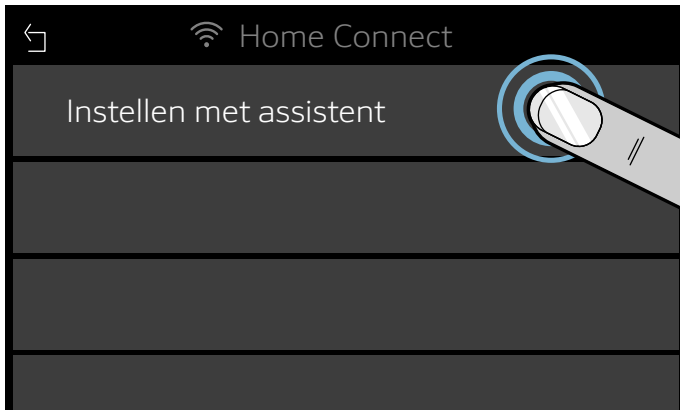
Voor het configureren moet de app geopend zijn.

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. Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Instellen met assistent" aanraken om de Home Connect assistent te starten.




Er verschijnt een aanwijzing m.b.t. het mobiele eindapparaat.

4. "Verder" aanraken om door te gaan.
5. Binnen 2 minuten de WPS-toets op de router indrukken.
Als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden, verschijnt er een melding.
Aanwijzing:
Als er geen verbinding tot stand kan worden gebracht, start u de assistent opnieuw of meldt u het apparaat handmatig in het thuisnetwerk aan.
Er verschijnt een melding dat het apparaat nu met de app kan worden verbonden.
6. "Verder" aanraken om de verbinding met de app te starten.



Als de aanmeldingsprocedure met succes is afgesloten, verschijnt er een melding. In het hoofdbereik van het bedieningsveld verschijnt het symbool .

Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

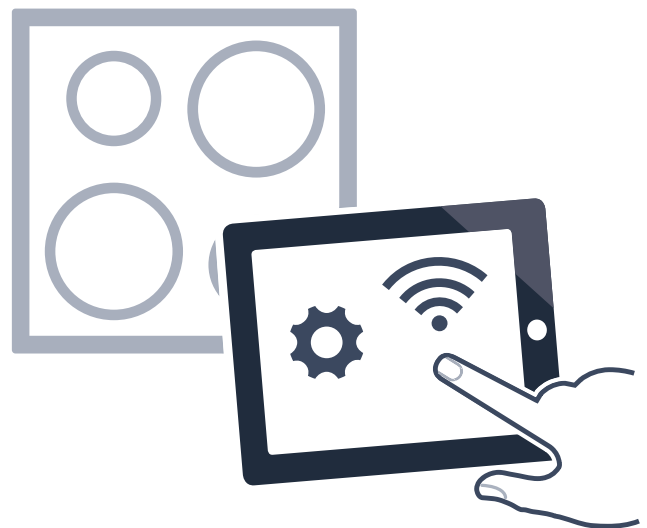
1. Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Instellen met assistent" aanraken om de Home Connect assistent te starten.

U wordt verzocht om de WPS-toets op uw router in te drukken.

4. "Geen WPS-functie" selecteren.



5. Aanwijzing in acht nemen en op "Starten" drukken om door te gaan.
6. Netwerkinstellingen van het mobiele eindapparaat openen en eindapparaat aan het kookplaatnetwerk met de SSID "HomeConnect" met de key "HomeConnect" aanmelden.




Aanwijzing:

Als er geen verbinding tot stand kan worden gebracht, start u de assistent opnieuw en meldt u het apparaat handmatig in het thuisnetwerk aan.

7. Volg het verzoek in de app en voer de netwerknaam en het wachtwoord van uw thuisnetwerk (WLAN) in. Er verschijnt een melding dat het apparaat nu met de app kan worden verbonden.

8. "Verder" aanraken om de verbinding met de app te starten.



Als de aanmeldingsprocedure met succes is afgesloten, verschijnt er een melding. In het hoofdbereik van het bedieningsveld verschijnt het symbool .

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 apparaatinformatie weer te geven.

Instelling	Beschrijving en opties
Instellen met assistent	U kunt de kookplaat automatisch of handmatig in het thuisnetwerk aanmelden. <ul style="list-style-type: none"> ■ Instellen met assistent: (automatische aanmelding in het thuisnetwerk)*. ■ Instellen met assistent: geen WPS-functie (handmatige aanmelding in het thuisnetwerk). Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat nog niet met het thuisnetwerk is verbonden.
Verbinden met app	U kunt de verbinding met één of meerdere Home Connect accounts tot stand brengen. Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Instelling via de app	U kunt instellen of het versturen van kookinstellingen mogelijk moet zijn. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nee - in de app worden uitsluitend de actuele toestanden van de kookplaat weergegeven. ■ Ja* - kookinstellingen kunnen van de app naar de kookplaat worden verstuurd. Verstuurde kookinstellingen moeten aan de kookplaat worden bevestigd. Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Wi-Fi	U kunt de draadloze module van de kookplaat uitschakelen en zo de verbinding met de WLAN verbreken. <ul style="list-style-type: none"> ■ Uitgeschakeld - draadloze module uitgeschakeld. ■ Ingeschakeld* - draadloze module ingeschakeld. Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Verbinding verbreken	U kunt altijd de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk terugzetten. Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Apparaatinfo	Er wordt informatie over Home Connect en over het netwerk weergegeven. Aanwijzing: De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
* Voorinstelling bij levering	

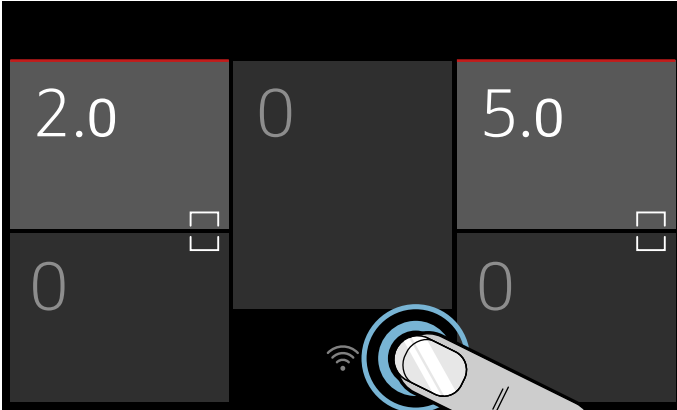
Aanwijzing:

"Instellen met assistent" wordt alleen weergegeven als er nog geen verbinding met het thuisnetwerk bestaat. Alle andere instellingen worden alleen weergegeven als de verbinding met het thuisnetwerk al tot stand werd gebracht.

WLAN-symbolen

De WLAN-indicatie in het hoofdbedieningspaneel verandert afhankelijk van de toestand en kwaliteit van de verbinding en de beschikbaarheid van de Home-Connect-Server.

Wanneer u het symbool  aanraakt, krijgt u een beschrijving van de weergegeven symbolen.





WLAN deactiveren


Is Wi-Fi 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. Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "WiFi" aanraken.
4. "Uitgeschakeld" aanraken.





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:

Als uw kookplaat van het netwerk werd losgekoppeld, is er geen bediening via Home Connect mogelijk.

1. Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Netwerk verbreken" aanraken.
4. Met "Verder" bevestigen.




Het apparaat heeft geen verbinding met het thuisnetwerk en het symbool  verdwijnt van het bedieningspaneel.

Aanwijzing:

De netwerkverbinding wordt ook gewist als u het apparaat naar de fabrieksinstellingen terugzet.

Netwerk verbinden



1. Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Instellen met assistent" aanraken om de Home Connect assistent te starten.
4. Volg de aanwijzingen van de app volgens
 - "Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk" of
 - "Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk".

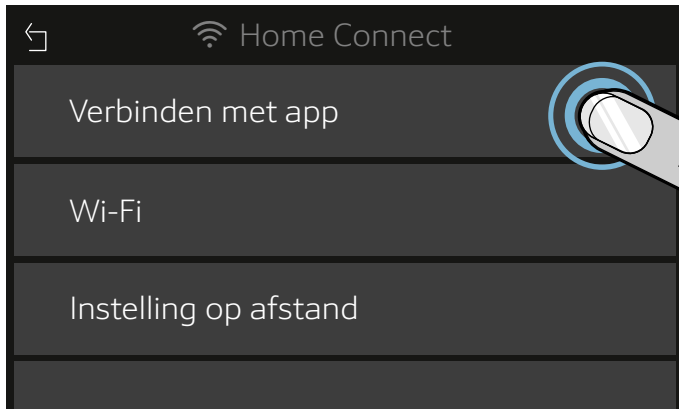
Met app verbinden

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 de kookplaat eerst loskoppelen van het thuisnetwerk en de verbinding opnieuw starten. → "Loskoppelen van het netwerk" op pagina 34 → "Netwerk verbinden" op pagina 34

1. Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Verbinden met app" aanraken.



U kunt ook een bijkomende Home Connect account met de kookplaat verbinden. Raak hiervoor "Verbinden met app" aan.

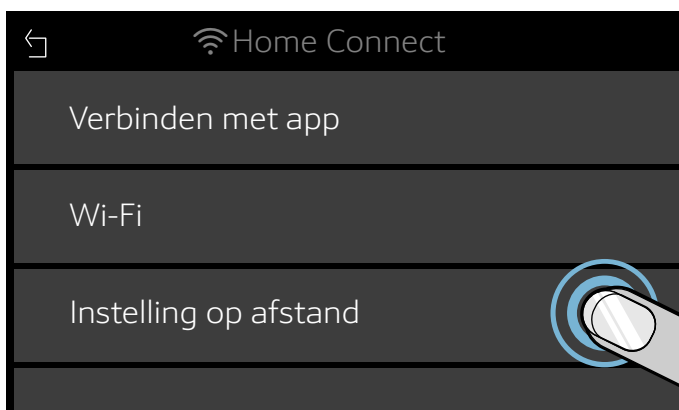
4. Volg de aanwijzingen in de app om het verbidingsproces af te sluiten.

Instellingen via app

U kunt met de Home Connect app comfortabel toegang krijgen tot de basisinstellingen van uw kookplaat en instellingen voor de kookzones naar de kookplaat sturen.

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 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. Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
 2. Instelling "Home Connect" aanraken.
 3. "Instelling op afstand" aanraken.



4. Om de overdracht te activeren, "Ja" aanraken en om de overdracht te deactiveren "Nee" aanraken.

Kookinstellingen bevestigen

Zodra kookinstellingen aan een kookzone werden doorgegeven, verschijnt een melding aan de kookplaat. U wordt gevraagd of de instellingen dienen te worden overgenomen. Om de instellingen te bevestigen, raakt u "Overnemen" aan. Om de instellingen af te wijzen, raakt u "Afwijzen" aan.



Software-update

Met de functie software-update wordt de software van uw kookplaat geactualiseerd (bijv. optimalisatie, verhelpen van fouten, 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 een software-update beschikbaar is, wordt u via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app of de kookplaat starten. Open hiervoor de basisinstellingen van uw kookplaat. Er verschijnt een assistent die u door de update leidt.

Na het met succes downloaden kunt u de installatie via de Home Connect app starten als u in uw lokale netwerk bent.

Na de succesvolle installatie wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

Aanwijzingen

- Tijdens het downloaden kunt u uw kookplaat verder gebruiken.
- Afhankelijk van de persoonlijke instellingen in de app kan een software-update ook automatisch gedownload worden.
- In het geval van een veiligheidsrelevante update wordt aangeraden om de installatie zo snel mogelijk uit te voeren.

Afstandsdiagnose

Bij storingen kan de servicedienst toegang tot uw apparaat krijgen om een diagnose op afstand uit te voeren.

Neem contact op met de servicedienst en zorg ervoor dat uw apparaat met de Home Connect-server is verbonden. Controleer of de dienst diagnose op afstand in uw land beschikbaar is.

Aanwijzing:

Ga voor meer informatie naar Help & Support op de Home Connect-website van uw land: www.home-connect.com. Daar kunt u ook zien of de dienst diagnose op afstand in uw land beschikbaar is.

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 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.

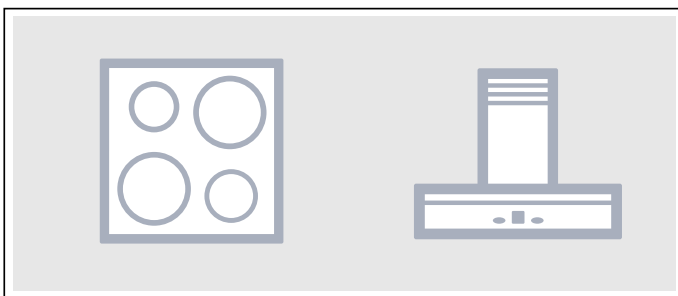
Beide apparaten kunnen met de app en via het bedieningspaneel worden gestuurd.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie bij Home Connect en het Home Connect hoofdstuk. → "Home Connect" op pagina 31



Apparaten direct verbinden

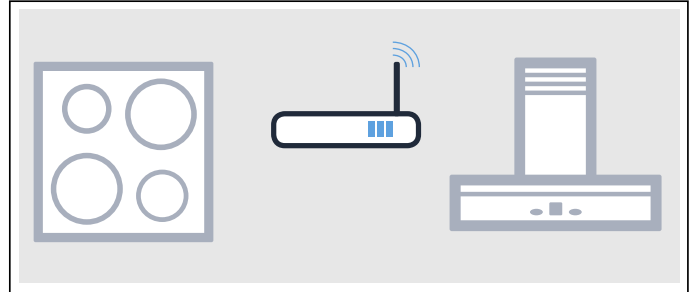
Wordt het apparaat direct met een afzuigkap verbonden, dan kan de afzuigkap via de kookplaat worden gestuurd. Een verbinding met het thuisnetwerk of met de app is voor beide apparaten niet meer mogelijk. Beide apparaten kunnen via het bedieningspaneel worden gestuurd.



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 6
- 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 in te kunnen stellen, moet het kookveld ingeschakeld zijn.



Directe verbinding

Zorg ervoor dat de afzuigkap uitgeschakeld is.

Lees hiervoor het hoofdstuk "Verbinding kookplaat" in de gebruiksaanwijzing van uw afzuigkap.

Aanwijzing:

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. Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Ventilatorregeling" aanraken.
3. "Huisapparaten verbinden" aanraken.
4. Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.



Als de kookplaat met de afzuigkap verbonden is, verschijnt een melding. In het instelgebied worden de symbolen voor de op de kookplaat gebaseerde kapbesturing weergegeven.

Verbinding via thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

Toegang tot de router is vereist. Anders volgt u de stappen onder „Directe verbinding“.

Zorg er aan het begin voor dat de afzuigkap met hetzelfde thuisnetwerk verbonden is.

1. Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Ventilatorregeling" aanraken.
3. "Netwerk verbinden" aanraken.
4. Binnen 2 minuten op de WPS-knop op de router drukken.
Als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden, verschijnt een melding.
5. Binnen 2 minuten op de afzuigkap de verbinding starten.



Als de kookplaat met de afzuigkap verbonden is, verschijnt een melding. In het instelgebied worden de symbolen voor de op de kookplaat gebaseerde kapbesturing 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 de verbindingsprocedure bij één van beide apparaten al is verstreken, start de verbinding dan opnieuw.

Loskoppelen van het netwerk

U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap op elk moment terugzetten.

1. Sensor  aanraken en vervolgens de optie  MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Ventilatorregeling" aanraken.
3. "Netwerk verbreken" aanraken.
De verbinding is weer hersteld.

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 39

Via het bedieningspaneel kunt u andere instellingen uitvoeren.


Ventilator instellen

Activeren

1. In de statusregel het symbool  aanraken.
Op het display wordt de vooringestelde ventilatiestand weergegeven.
2. De gewenste ventilatiestand kiezen.
Om de intensiefstand te kiezen, raakt u P1 of P2 aan.

De ventilator is geactiveerd.

Deactiveren


1. In de statusregel het symbool  aanraken.
2. Ventilatiestand 0 kiezen.
De ventilator is gedeactiveerd.

Automatische modus instellen

Activeren


1. In de statusregel het symbool  aanraken.
2. Selecteren **Automatisch**.
De automatische functie is geactiveerd.
Bij dampvorming start de ventilator automatisch.

Deactiveren

1. In de statusregel het symbool  aanraken.
2. Ventilatiestand 0 kiezen.
De automatische functie is gedeactiveerd.

Verlichting van de kap instellen

U kunt het licht van de kap via het bedieningsveld van de kookplaat in- en uitschakelen.

In de statusregel het symbool  aanraken.

Afzuigregeling instellingen

U kunt de kookplaatgebaseerde kapbesturing altijd aan uw behoeften aanpassen.

Aanwijzing:

De instellingen worden alleen weergegeven als het apparaat met een afzuigkap is verbonden.

Instelling	Beschrijving en opties
Ventilatorbesturing (automatische start)	<p>U kunt instellen of en hoe de ventilator na het inschakelen van de kookplaat start.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uitgeschakeld - de kap moet indien nodig handmatig worden ingeschakeld. ■ Inschakelen in de automatische modus* - de kap schakelt bij het inschakelen van een kookplaat in het automatische bedrijf in. ■ Inschakelen in de standaardmodus - de kap schakelt bij inschakelen van een kookplaat met een vaste stand in.
Naventilatie	<p>Het nalopen van de ventilator zorgt ervoor dat restgeurtjes worden verwijderd, daarna schakelt de ventilator vanzelf uit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilator uit. ■ Inschakelen in de automatische modus.* ■ Inschakelen in de standaard ventilatornalooop. ■ Geen wijzigingen aan de ventilatorinstellingen bij uitschakelen van de kookplaat.
Licht-aan-automaat	<p>U kunt instellen of het licht van de kap automatisch met de kookzone moet inschakelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uit ■ Aan* - de verlichting schakelt bij het inschakelen van de kookplaat in.
Licht-uit-automaat	<p>U kunt instellen of het licht van de kap automatisch met de kookzone moet uitschakelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uit* ■ Aan - de verlichting schakelt bij het uitschakelen van de kookplaat uit.
Verbinding verbreken	<p>U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap op elk moment terugzetten.</p>
* Voorinstelling bij levering	

Reinigen

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

Kookplaat

Schoonmaken

Maak de kookplaat altijd schoon na het koken. Hierdoor wordt voorkomen dat achtergebleven resten van etenswaar inbranden. Maak de kookplaat pas schoon wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is.

Reinig de kookplaat met een vochtig schoonmaakdoekje en droog hem vervolgens met een doek na, zodat er geen kalkvlekken ontstaan.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten. Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de productverpakking.

Gebruik in geen geval:

- onverdunde afwasmiddelen
- schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- scherpe schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- schuursponsjes
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Hardnekkig vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Geschikte schrapers kunt u kopen via de klantenservice of in onze online-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van kookplaten van glaskeramik bereikt u goede resultaten.

Mogelijke vlekken	
Resten van kalk en water	Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramik worden gebruikt.*
Suiker, maïzena of plastic	Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.*
* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.	

Aanwijzing: Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

Omlijsting van de kookplaat

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

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe schoonmaakdoekjes voor gebruik grondig uit.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schraper of scherpe voorwerpen.

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

Op het display verschijnt geen beeld.

De helderheid is wellicht niet goed ingesteld. Van bovenaf op het display kijken en de helderheid via de basisinstellingen instellen. Meer informatie over de instellingen vindt u in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

Waarom kan de braadsensor niet worden geactiveerd?

Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat is bereikt of de functie PowerManager is geactiveerd. De vermogensstanden van de actieve kookplaten uitschakelen of verlagen.

Meer informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*PowerManager*".

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van het kookgerei kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. De geluiden zijn normaal, horen bij de inductietechnologie en wijzen niet op een defect.

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

Is hoorbaar bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Diep fluiten:

Is hoorbaar wanneer het kookgerei leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer water of levensmiddelen in het kookgerei worden gedaan.

Knisperen:

Is hoorbaar bij kookvormen die uit verschillende materiaallagen bestaan of bij gelijktijdig gebruik van kookgerei van verschillende grootte en verschillend materiaal. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en bereidingswijze van de gerechten.

Hoge fluittonen:

Kunnen ontstaan wanneer voor twee kookzones tegelijk de hoogste kookstand wordt gebruikt. De fluittonen verdwijnen of worden zwakker wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Ventilatorgeluid:

De kookplaat beschikt over een ventilator, die bij hoge temperaturen wordt ingeschakeld. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder lopen, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is.

Kookgerei

Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

Informatie over kookgerei dat geschikt is voor inductie vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

De kookzone waarop het kookgerei staat, is niet ingeschakeld.

Zorg ervoor dat de kookzone waarop het kookgerei staat ingeschakeld is.

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → "*Koken met inductie*", → "*Flex zone*" en → "*Move-functie*".

Waarom duurt het zo lang tot het kookgerei warm wordt of waarom wordt het niet warm genoeg, hoewel er een hoge kookstand is ingesteld?

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.

Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken → "*Koken met inductie*", → "*Flex zone*" en → "*Move-functie*".

Schoonmaken

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

Met de speciale glaskeramiek worden optimale resultaten bereikt. Wij adviseren om geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor afwasmachines (concentraten) of poetslappen te gebruiken.

Meer informatie voor de reiniging en het onderhoud van uw kookplaat vindt u in het hoofdstuk → "Reinigen"

? Wat te doen bij storingen?

Een storing wordt vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen en tips in acht voordat u contact opneemt met de servicedienst.

Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen

Treedt er een probleem op, dan worden aanwijzingen, waarschuwingen of foutmeldingen automatisch weergegeven op het display. Volg de aanwijzingen op het touch-display op om het probleem op te lossen.

Aanwijzingen


- Bij enkele waarschuwingen wordt daarnaast een foutcode weergegeven. Geef de foutcode zo nodig door aan de servicedienst.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.

Tips

Probleem	Oplossing
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er kortsluiting bij de stoomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
Het touch-display reageert niet of is geblokkeerd.	Het bedieningspaneel is vochtig of er bevindt zich een voorwerp op. Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De vermogensstand van de kookzone kan niet worden verhoogd.	Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen in de basisinstellingen aan, onder Maximale vermogensopname. Een zeer grote pan kan de maximale aansluitwaarde op dezelfde helft van de kookplaat beïnvloeden. De pan weer terugplaatsen.
Wanneer zich een voorwerp op het touch-display bevindt, klinkt er een signaal.	Het voorwerp verwijderen en de kookplaat opnieuw instellen. Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.
De kookplaat reageert niet zoals gewoonlijk of kan niet meer goed worden bediend.	Het apparaat via de zekering in de meterkast ontkoppelen of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen. Enkele seconden wachten en het apparaat opnieuw aansluiten.
De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld. De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
In het gebied van het bedieningspaneel staat een hete pan. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de betreffende pan weg. Wacht enkele seconden. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.

Probleem	Oplossing
De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel de kookzone opnieuw in.
De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	Bevestig de foutindicatie door een willekeurig sensorveld aan te raken. U kunt koken zoals u gewend bent, zonder de functie Instellingenoverdracht te gebruiken. Neem contact op met de technische servicedienst.
De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk of de afzuigkap. E 70 10	Bevestig de foutindicatie door een willekeurig sensorveld aan te raken. U kunt weer koken zoals u gewend bent, zonder dat er verbinding is. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist. E9000/E90 10	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten U400	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.

Demo-modus

Wordt het symbool  op het display weergegeven, dan is de demo-modus actief. In de demo-modus warmt het apparaat niet op. Sluit het apparaat af van de energievoorziening. Wacht een paar seconden en sluit het apparaat weer aan. Vervolgens binnen 3 minuten na inschakeling de demo-modus in de basisinstellingen deactiveren.

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 de apparaatpas.
- Aan de onderkant van de kookplaat.

Het E-nummer is ook te vinden op het glaskeramiek van de kookplaat. Het E-nummer, de index van de klantendienst (KI) en het FD-nummer kunt u controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Zie hiervoor hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

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

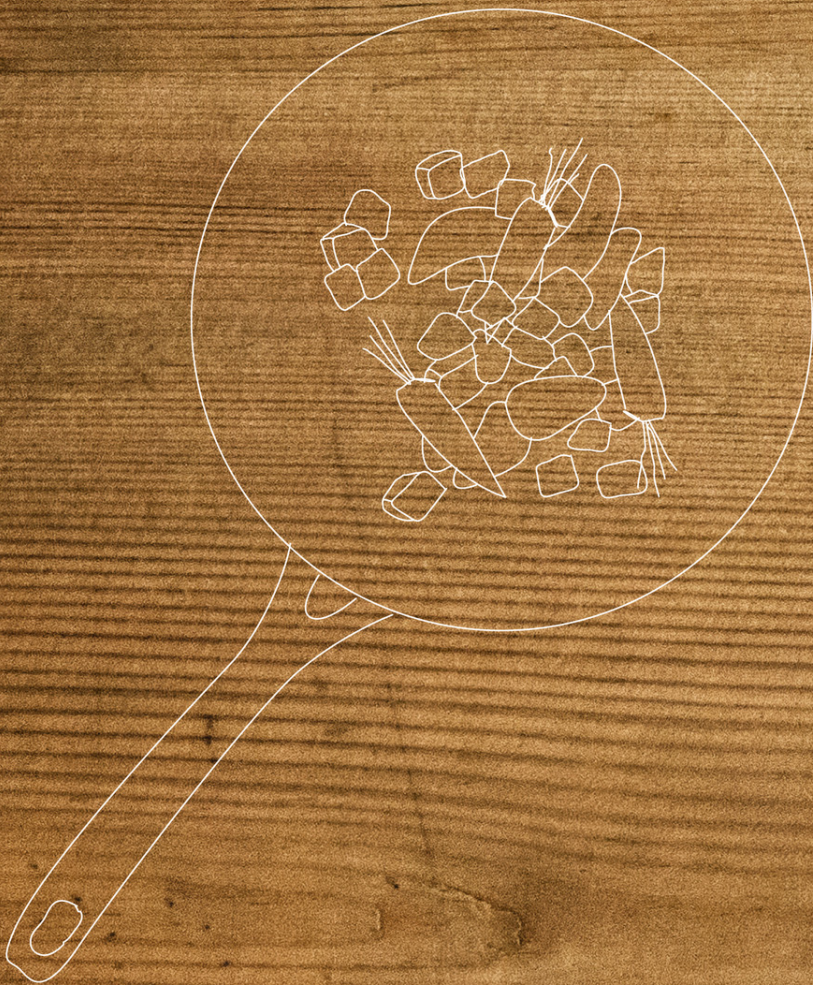
Deze tabel is gemaakt voor testinstituten, om het testen van onze toestellen te vergemakkelijken.

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

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

Testgerechten	Vormen	Voorverwarmen			Bereiden	
		Kookstand	Tijdsduur (Min:sec)	Deksel	Kookstand	Deksel
Chocolade smelten						
Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao, 150 g)	Steelpan Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Nee
Linzenschotel opwarmen en warmhouden						
Linzenschotel*						
Begintemperatuur 20 °C						
Hoeveelheid: 450 g	Kookpan Ø 16 cm	9	1:30 (zonder roeren)	Ja	1.5	Ja
Hoeveelheid: 800 g	Kookpan Ø 22 cm	9	2:30 (zonder roeren)	Ja	1.5	Ja
Linzenschotel uit blik						
Bijv. linzenterrine met worstjes van Erasco.						
Begintemperatuur 20 °C						
Hoeveelheid: 500 g	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 1:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.5	Ja
Hoeveelheid: 1 kg	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.5	Ja
Bechamelsaus maken						
Temperatuur van de melk: 7 °C						
Ingrediënten: 40 g boter, 40 g bloem, 0,5 l melk (3,5 % vetgehalte) en een snufje zout						
1. Boter smelten, bloem en zout erdoor roeren en het geheel verwarmen.	Steelpan Ø 16 cm	2	ca. 6:00	Nee	-	-
2. De melk bij de roux van bloem voegen en deze onder voortdurend roeren aan de kook brengen.		7	ca. 6:30	Nee	-	-
3. Wanneer de bechamelsaus begint te koken, nog 2 minuten onder voortdurend roeren op de kookzone laten staan.		-	-	-	2	Nee
*Recept volgens DIN 44550						
**Recept volgens DIN EN 60350-2						

Testgerechten	Vormen	Voorverwarmen			Bereiden	
		Kookstand	Tijdsduur (Min:sec)	Deksel	Kookstand	Deksel
Rijstepap koken						
Rijstepap, afgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C De melk opwarmen tot deze begint op te komen. Aanbevolen kookstand instellen en rijst, suiker en zout aan de melk toevoegen. Bereidingstijd, inclusief voorverwarmen, ca. 45 min.						
Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
Rijstepap, onafgedekt gekookt Temperatuur van de melk: 7 °C Ingrediënten aan de melk toevoegen en onder voortdurend roeren opwarmen. Aanbevolen kookstand kiezen wanneer de melk een temperatuur van ca. 90 °C heeft bereikt, en op een kleine stand ongeveer 50 min. laten sudderen.						
Ingrediënten: 190 g rijst met ronde korrel, 90 g suiker, 750 ml melk, (3,5 % vetgehalte) en 1 g zout	Kookpan Ø 16 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	3	Nee
Ingrediënten: 250 g rijst met ronde korrel, 120 g suiker, 1 l melk (3,5 % vetgehalte) en 1,5 g zout	Kookpan Ø 22 cm	8.5	ca. 5:30	Nee	2.5	Nee
Rijst koken						
Watertemperatuur 20 °C						
Ingrediënten: 125 g rijst met lange korrel, 300 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 16 cm	9	ca. 2:30	Ja	2	Ja
Ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.5	Ja
Varkenslende braden						
Begintemperatuur van de lende: 7 °C						
Hoeveelheid: 3 varkenslendenen (totaalgewicht ong. 300 g, 1 cm dik) en 15 ml zonnebloemolie	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Pannenkoeken maken						
Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
Frituren van diepvriesfrites						
Hoeveelheid: 2 l zonnebloemolie, per portie: 200 g diepvriesfrites (bijv. McCain 123 Frites Original)	Kookpan Ø 22 cm	9	Tot de olietemperatuur 180 °C bereikt	Nee	9	Nee
*Recept volgens DIN 44550						
**Recept volgens DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001387752
981008(01)
nl