

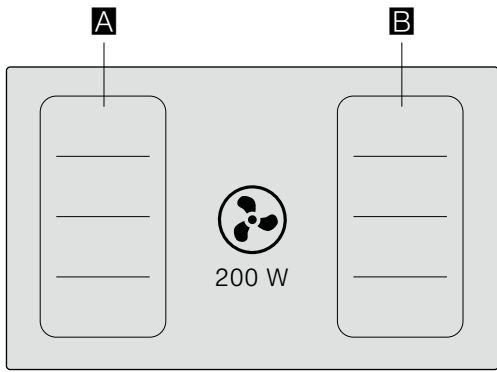


INDUCTIEKOOKPLAAT MET  
GEÏNTEGREERD VENTILATIESYSTEEM



[nl] GEBRUIKSAANWIJZING

**T5..L6E..**



		$g^*$	$b^*$
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Inhoudsopgave

 <b>Gebruik volgens de voorschriften</b> . . . . .	<b>5</b>	 <b>Tijdfuncties</b> . . . . .	<b>22</b>
 <b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b> . . . . .	<b>6</b>	Programmering van de bereidingstijd. . . . .	22
 <b>Oorzaken van schade</b> . . . . .	<b>8</b>	De kookwekker. . . . .	22
 <b>Milieubescherming</b> . . . . .	<b>8</b>	Stopwatch-functie . . . . .	23
Tips voor energiebesparing . . . . .	8	 <b>PowerBoost-functie</b> . . . . .	<b>23</b>
Milieuvriendelijk afvoeren . . . . .	8	Activeren. . . . .	23
 <b>Koken met inductie</b> . . . . .	<b>9</b>	Deactiveren . . . . .	23
Voordelen bij koken met inductie. . . . .	9	 <b>ShortBoost functie</b> . . . . .	<b>24</b>
Pannen. . . . .	9	Advies voor het gebruik . . . . .	24
 <b>Het apparaat leren kennen</b> . . . . .	<b>11</b>	Activeren. . . . .	24
Uw nieuwe apparaat . . . . .	11	Deactiveren . . . . .	24
Speciale accessoires . . . . .	11	 <b>Overname van instellingen</b> . . . . .	<b>25</b>
Het bedieningspaneel . . . . .	12	Activeren. . . . .	25
De kookzones . . . . .	13	 <b>Braadsensor</b> . . . . .	<b>25</b>
Restwarmte-indicatie . . . . .	13	Voordelen bij het bakken en braden . . . . .	25
 <b>Gebruiksmogelijkheden</b> . . . . .	<b>14</b>	Pannen voor de braadsensor. . . . .	25
Gebruik met afvoerlucht. . . . .	14	Temperatuurstanden. . . . .	26
Gebruik met circulatielucht. . . . .	14	Tabel . . . . .	26
 <b>Twist-pad met Twist knop</b> . . . . .	<b>14</b>	Teppan Yaki en Grill voor de Flex-zone. . . . .	29
Verwijder de twist-knop. . . . .	14	Zo stelt u in . . . . .	31
De twist-knop bewaren. . . . .	14	 <b>Kinderslot</b> . . . . .	<b>31</b>
Werking zonder twist-knop. . . . .	15	Kinderslot activeren en deactiveren . . . . .	31
 <b>Voor het eerste gebruik</b> . . . . .	<b>15</b>	Automatisch kinderslot. . . . .	31
Functie instellen . . . . .	15	 <b>Wrijfbeveiliging</b> . . . . .	<b>32</b>
 <b>Apparaat bedienen</b> . . . . .	<b>16</b>	 <b>Automatische veiligheidsuitschakeling</b> . . . . .	<b>32</b>
Kookplaat in- en uitschakelen . . . . .	16	 <b>Basisinstellingen</b> . . . . .	<b>33</b>
Kookzone instellen. . . . .	16	Zo komt u bij de basisinstellingen: . . . . .	35
Kookadvies . . . . .	17	 <b>Weergave van het energieverbruik</b> . . . . .	<b>35</b>
Handmatige ventilatieregeling . . . . .	19	 <b>Kookgerei-test</b> . . . . .	<b>36</b>
Intensief-stand . . . . .	19	 <b>Power-Manager</b> . . . . .	<b>36</b>
Automatische start . . . . .	19		
Automatische modus met sensorregeling . . . . .	19		
Naloop-functie . . . . .	19		
 <b>Flex zone</b> . . . . .	<b>20</b>		
Tips voor het gebruik van pannen . . . . .	20		
Als twee onafhankelijke kookplaten. . . . .	20		
Als afzonderlijke kookplaat . . . . .	20		
 <b>Move-functie</b> . . . . .	<b>21</b>		
Activeren . . . . .	21		
Deactiveren . . . . .	21		

 <b>Home Connect</b> .....	<b>37</b>
Instellen .....	37
Home Connect instellingen .....	38
Software-update .....	40
Afstandsdiagnose .....	40
Aanwijzing voor gegevensbeveiliging .....	41
Conformiteitsverklaring .....	41
 <b>Reinigen</b> .....	<b>41</b>
Schoonmaakmiddelen .....	41
Onderdelen die dienen te worden gereinigd .....	42
Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien) .....	42
Kookplaat .....	42
Ventilatie .....	43
Overloopreservoir schoonmaken .....	44
Twistknop .....	45
 <b>Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)</b> . . .	<b>46</b>
 <b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>48</b>
 <b>Servicedienst</b> .....	<b>49</b>
Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.) . . .	49
 <b>Testgerechten</b> .....	<b>50</b>

---

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

## 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 2.000 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.

Er mag geen gevaarlijk of explosief materiaal of stoom worden weggezogen.

Houd er rekening mee dat er geen kleine deeltjes of vloeistof in het apparaat komen.

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**

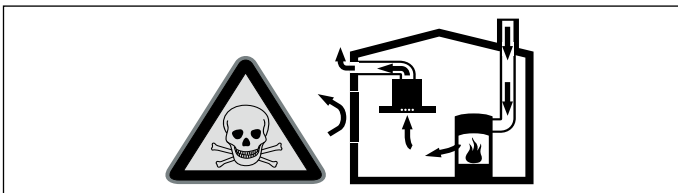
### **Waarschuwing – Verstikkingsgevaar!**

Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Kinderen nooit met verpakkingsmateriaal laten spelen.

### **Waarschuwing – Levensgevaar!**

Teruggezogen verbrandingsgassen kunnen leiden tot vergiftiging.

Altijd voor voldoende luchttoevoer zorgen, wanneer de luchtafvoer plaatsvindt in een ruimte met een vuurbron die gebruikmaakt van de aanwezige lucht.



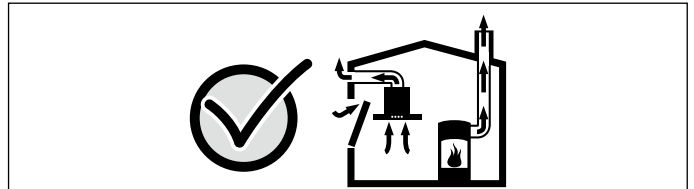
Kooktoestellen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. apparaten die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de ruimte van opstelling en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten.

In combinatie met een ingeschakelde afzuigkap wordt aan de keuken en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken - zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.

- Zorg daarom altijd voor voldoende toegevoerde lucht.
- Een ventilatiekast in de muur alleen is niet voldoende om aan de minimale eisen te voldoen.

U kunt het apparaat alleen dan zonder risico gebruiken wanneer de onderdruk in de ruimte waarin het kooktoestel zich bevindt niet groter is dan 4 Pa (0,04 mbar). Dit kan worden bereikt wanneer de voor de verbranding benodigde lucht door niet afsluitbare openingen, bijv. in deuren, ramen, in combinatie met een ventilatiekast in de muur of door andere technische voorzieningen, kan worden toegevoerd.

De afvoerlucht mag niet worden weggeleid via een rook- of afvoergasschoorsteen die in gebruik is, noch via een schacht die dient voor de ontluftung van ruimtes met stookplaatsen. Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of afvoergasschoorsteen die niet in gebruik is, dan dient u een vakbekwame schoorsteenveger te raadplegen.



Raadpleeg in ieder geval het bedrijf dat in uw huis zorgt voor de schoorsteenreiniging. Dit bedrijf is in staat het totale ventilatiesysteem van uw huis te beoordelen en kan een voorstel doen voor passende maatregelen op het gebied van de luchttoevoer.

Indien de afzuiging alleen met recirculatie wordt gebruikt, is een onbeperkt gebruik mogelijk.

### **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.
- De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden. Vetfilter regelmatig reinigen. Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.
- Als de ventilatie is ingeschakeld, kunnen de vetafzettingen in het vetfilter ontbranden. In de buurt van het apparaat nooit werken met een open vlam (bijv. flamberen). Het apparaat alleen in de buurt van een vuurbron voor vaste brandstoffen (bijv. hout of kolen) installeren wanneer er een afgesloten, niet verwijderbare afscherming aanwezig is. Er mogen geen vonken wegspringen.

**⚠ 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.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistoffen in het apparaat komen, het apparaat laten afkoelen alvorens het metalen vetfilter of het overloopreservoir of de afdekking te verwijderen.

**⚠ 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 glaskeramië kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

**⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!**

Afneembare bedieningselementen zijn magnetisch. Magneten kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen. Personen met elektronische implantaten dienen het bedieningselement niet in de buurt van hun lichaam te dragen (bijv. in blouse- of broekzak). Houd een minimale afstand van 10 cm tot de pacemaker aan.

**⚠ 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.
- Gevaar van beschadiging door harde en puntige voorwerpen. Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.
- Gevaar van beschadiging door het leegkoken van pannen. Pannen nooit leeg laten koken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Gevaar van beschadiging door aluminiumfolie of vormen van kunststof. Aluminiumfolie en vormen van kunststof nooit op een hete kookzone leggen. Geen beschermingsfolie voor het fornuis gebruiken.
- Beschadiging van het oppervlak, verkleuring en vlekken door ongeschikte reinigingsmiddelen. Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten.
- Beschadiging van het oppervlak en verkleuring door slijtage van de pan. Til de pannen op, ze mogen niet worden verschoven.
- Beschadiging van het oppervlak en vlekken door ingebrand voedsel. Overgelopen etensresten direct met een schraper verwijderen.
- Beschadiging van het oppervlak door zout, suiker en zand. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets op te zetten of als werkvlak.
- Beschadiging van het oppervlak door ruwe panbodems. Het kookgerei voor gebruik controleren.
- Oppervlaktebeschadiging of vorming van blaasjes door suiker en sterk suikerhoudende gerechten. Overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper verwijderen.

## Milieubescherming

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

### Tips voor energiebesparing

- Gebruik voor elke pan altijd het passende deksel. Koken zonder deksel verbruikt aanzienlijk meer energie. Gebruik een glazen deksel. Zo kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te tillen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Door niet-egale bodems wordt het energieverbruik hoger.
- Let erop dat de diameter van de bodem van de pan overeenstemt met de grootte van de kookzone. Houd er rekening mee dat fabrikanten van kookgerei vaak de bovenste diameter van de pan aangeven. Deze is meestal groter dan de diameter van de panbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden kleine pannen. Een te grote, weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook gerechten met weinig water. Dat bespaart energie en bij groenten blijven de vitamines en mineralen bewaard.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand. Anders wordt er energie verspild.
- Zorg tijdens het koken voor voldoende toevoer van lucht, zodat de ventilatie efficiënt en stil werkt.
- Ventilatorstand aanpassen aan de intensiteit van de kookdampen. Gebruik de intensiefstand alleen indien nodig. Een lagere ventilatorstand verbruikt minder energie.
- Kies bij intensieve kookdampen op tijd een hogere ventilatiestand. Reeds in de keuken opgestegen kookdampen vragen een langere werkingstijd van de ventilatie.
- Schakel het apparaat uit wanneer u het niet langer nodig heeft.
- Om de effectiviteit van de ventilatie te verhogen en brandgevaar te voorkomen de filters vaker reinigen resp. vervangen.

### 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 terugname 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.

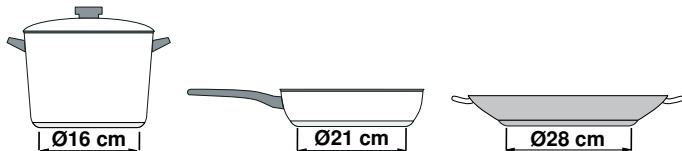
### Pannen

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.

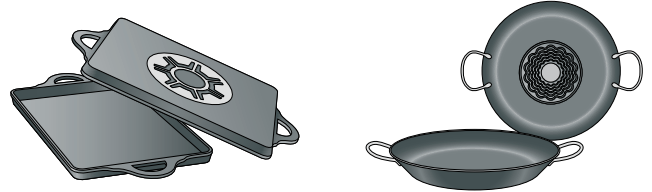


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flex zone".

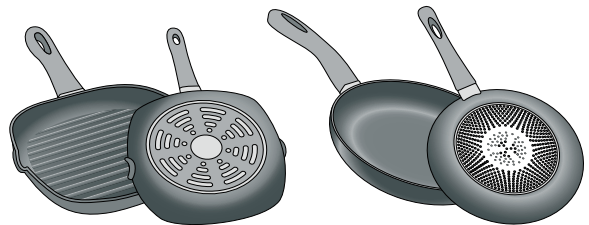


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- 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

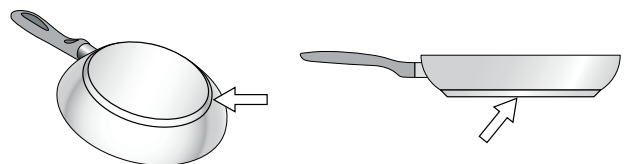
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- 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**

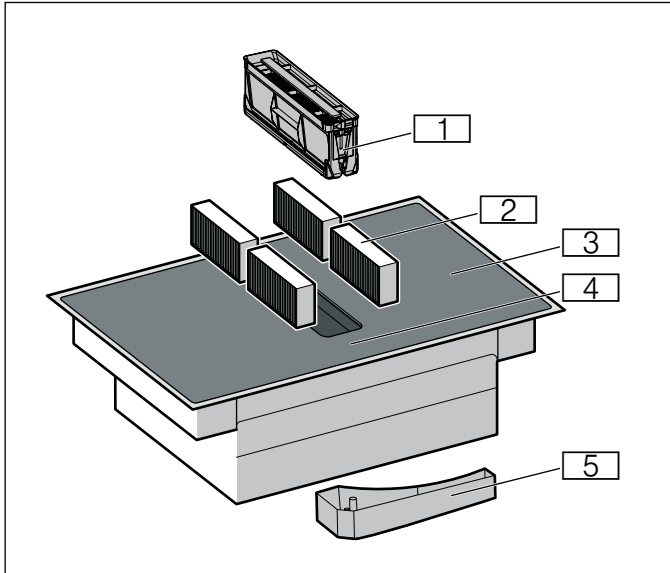
Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

## 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.

### Uw nieuwe apparaat



Nr.	Aanduiding
1	Metalen vetfilter
2	Actief koolstoffilter bij circulatiefunctie of akoestische filter bij afvoerluchtfunctie*
3	Kookplaat
4	Bedieningspaneel
5	Overloopreservoir

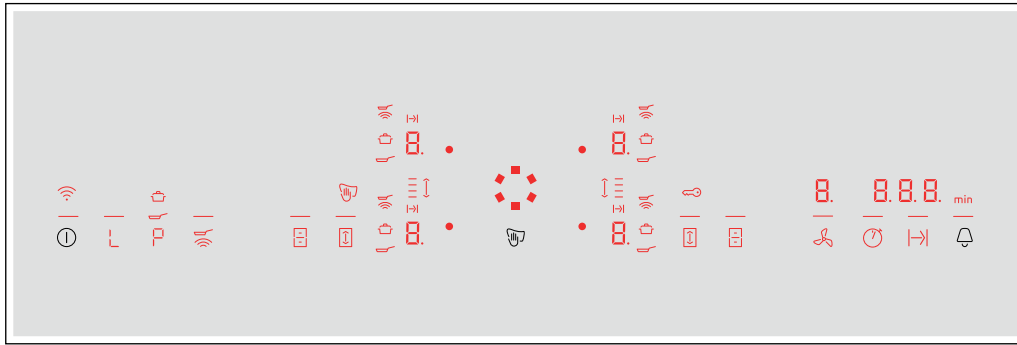
\*al naar gelang de apparaatuitvoering

### Speciale accessoires

Al naar gelang de inbouwvariant van het apparaat zijn er verschillende accessoires, welke u in de vakhandel, bij de servicedienst of bij onze officiële website kunt kopen:

- Luchtafvoerset
- Luchtcirculatieset
- Actief koolstoffilter: voor luchtcirculatie
- Akoestisch filter: voor luchtafvoer

## Het bedieningspaneel



Keuzesensoren	
⓪	Hoofdschakelaar
L	Warmhoud-functie
P	Powerboost- en ShortBoost-functie
🔥	Braadsensor
☰	FlexZone
↕	Move-functie
⌚	Stopwatch-functie
⌚	Automatische kooktijd
🔔	Kookwekker en kinderslot
🔗	Handmatige ventilatieregeling

Indicatie	
0	Gebruikstoestand
1-9	Vermogensstanden
H/h	Restwarmte
P	Powerboost- en ShortBoost-functie Intensief ventilatiestand I
P.	Intensief ventilatiestand II
R	Sensor-ventilatieregeling
t	Overdracht van instellingen
🔥	Powerboost-functie
🔥	ShortBoost-functie
L	Warmhoud-functie
🔥	Braadsensor
☰	FlexZone
↕	Move-functie
⌚	Automatische kooktijd
000	Tijdfuncties
min	Tijdsweergave
🔑	Kinderslot
👉	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
🔗	WiFi

### Bedieningsvlakken


Wanneer de kookplaat opwarmt, zijn de symbolen van de bedieningsvlakken verlicht die op dat moment beschikbaar zijn.

Raakt u een symbool aan, dan wordt de betreffende functie geactiveerd.

### Aanwijzingen

- De betreffende symbolen van de bedieningsvlakken lichten op wanneer ze beschikbaar zijn. De indicaties van de kookzones of van de gekozen functie lichten helderder op.
- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht kan een nadelige invloed hebben op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan dan oververhit raken.

## De kookzones

Kookzone	
	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"	

## 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:

- Indicatie **H**: hoge temperatuur
- Indicatie **h**: lage temperatuur

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

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

## Gebruiksmogelijkheden

U kunt dit apparaat gebruiken voor luchtafvoer en circulatielucht.

### Gebruik met afvoerlucht



De aangezogen lucht wordt door de vetfilters gereinigd en via een buizensysteem naar de buitenlucht afgevoerd.

**Aanwijzing:** De afvoerlucht mag niet worden afgevoerd via een in gebruik zijnde rook- of gasafvoer, noch via een schacht die dient voor de ontluftung van ruimtes met vuurbronnen.

- Komt de afvoerlucht terecht in een rook- of gasafvoer die niet in gebruik is, dan dient u een vakbekwame schoorsteenveger te raadplegen.
- Wordt de afvoerlucht door de buitenmuur geleid, dan raden wij u aan een telescoop-muurkast te gebruiken.

### Gebruik met circulatielucht



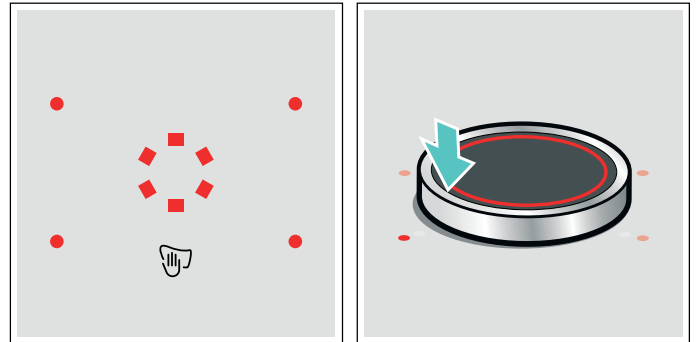
De aangezogen lucht wordt door de vetfilters en een actief koolfilter gereinigd en weer teruggeleid naar de keuken.

**Aanwijzing:** Om geurtjes te voorkomen bij het gebruik van circulatielucht, dient u een actief koolfilter te monteren. De verschillende manieren om het apparaat met circulatielucht te gebruiken, vindt u in het prospectus of kunt u navragen bij uw speciaalzaak. De daartoe benodigde toebehoren zijn verkrijgbaar bij de speciaalzaak, de klantenservice of de Online-shop.

## Twist-pad met Twist knop

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

De twist-knop is magnetisch en wordt op het twistpad gelegd. Raak de twist-knop bij de gewenste kookzone aan om een kookzone te activeren. U kiest de kookstand door aan de twist-knop te draaien.



Plaats de twist-knop zo op het twistpad dat hij zich in het midden bevindt van de indicaties die het twistpad-gebied omgrenzen.

### Aanwijzingen

- Ook als de twist-knop niet precies in het midden ligt, wordt de werking ervan hierdoor op geen enkel moment negatief beïnvloed.
- Houd de twist-knop altijd schoon. Als de knop vuil is, werkt hij mogelijk niet naar behoren.

### Verwijder de twist-knop.

Wanneer de twist-knop wordt verwijderd, wordt de functie Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden geactiveerd.

De twist-knop kan tijdens het koken worden verwijderd. De functie Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden wordt gedurende 35 seconden geactiveerd. Wordt na afloop van deze tijd de twist-knop niet opnieuw in zijn positie gebracht, dan schakelt de kookplaat uit.

### Waarschuwing – Risico van brand!

Wordt tijdens deze 35 seconden een metalen voorwerp in het gebied van het twistpad gelegd, dan kan het zijn dat de kookplaat verder opwarmt. Daarom altijd de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.






### De twist-knop bewaren

Binnenin de twist-knop zit een sterke magneet. Zorg ervoor dat de twist-knop niet in de buurt komt van de gegevensdrager, zoals bijv. creditkaarten of kaarten met magneetstroken. Deze zouden kapot kunnen gaan. Ook kunnen er storingen bij televisieapparaten en beeldschermen optreden.

**Aanwijzing:** De twist-knop is magnetisch. Metalen deeltjes die aan de onderkant blijven plakken, kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak van de kookplaat. De twist-knop altijd zorgvuldig reinigen.

## Werking zonder twist-knop

De kookplaat kan ook zonder twist-knop worden gebruikt:

1. Met de hoofdschakelaar de kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 5 seconden de symbolen  en  tegelijkertijd 4 seconden aanraken. Er klinkt een signaal.
3. Meerdere keren het symbool  aanraken, tot de indicatie van de gewenste kookzone verlicht is.
4. Vervolgens de gewenste kookstand instellen met de symbolen  of  instellen.

De kookzone is geactiveerd.

### Aanwijzingen

- De timer-functie kan niet zonder twist-knop worden geactiveerd.
- De twist-knop kan op elk moment weer op het twistpad worden geplaatst.




## Voor het eerste gebruik

Volg voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt de volgende aanwijzing op:


Het apparaat en de accessoires grondig schoonmaken.

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren:

De kookplaat met de hoofdschakelaar  in- en uitschakelen.

### Functie instellen

Het apparaat wordt geleverd met vooringestelde circulatiefunctie.

Wanneer de kookplaat met luchtafvoer naar buiten is geïnstalleerd, moet u de instelling  op deze modus configureren. Zie hoofdstuk → "Basisinstellingen".

## Apparaat bedienen



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


**Tip:** Schakel de ventilatie in bij het begin van het koken en schakel deze pas enkele minuten na het einde van het koken weer uit. Zo wordt de keukendamp het effectiefst verwijderd.

**Aanwijzing:** Gebruik het apparaat nooit zonder metalen vetfilter en overloopreservoir.

### Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

Inschakelen: raak het symbool  aan. De symbolen die bij de kookzones horen en de functies die op dit tijdstip ter beschikking staan zijn verlicht. Naast de kookzones is het symbool  verlicht. De twist-knop op het instelgebied leggen. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: het symbool  aanraken tot de indicatie verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

#### Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer de kookzones enkele seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wordt de kookplaat in deze tijd opnieuw ingeschakeld, dan werkt hij met de eerdere instellingen.

### Kookzone instellen

Met de twist-knop de gewenste kookstand instellen.

Kookstand 1 = laagste stand.

Kookstand 9 = hoogste stand.

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

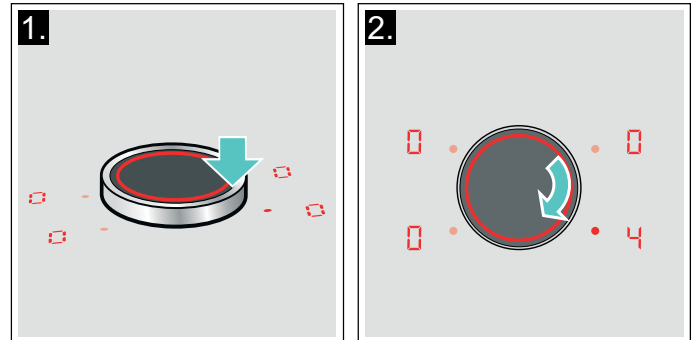
#### Aanwijzingen

- 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 kookzone kiezen. Hiervoor de twist-knop bij de gewenste kookzone aanraken.
2. Aan de twist-knop draaien tot de gewenste kookstand in het display oplicht.



De kookstand is ingesteld.

**Aanwijzing:** Als u een pan op een Flex-zone zet, herkent de kookplaat de pan en de kookplaat wordt automatisch geselecteerd. Meer informatie over de Flex-zone vindt u in hoofdstuk → "Flex zone".

### Kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en de kookstand met de twist-knop wijzigen.

### Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en aan de twist-knop draaien tot  verschijnt. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie is verlicht.

#### Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Als er een pan op de kookzone staat voordat de plaat wordt ingeschakeld, zal deze worden gedetecteerd binnen 20 seconden na het indrukken van de hoofdschakelaar en zal de kookzone automatisch worden geselecteerd. Selecteer, zodra deze is gedetecteerd, de vermogensstand binnen 20 seconden, anders wordt de kookzone uitgeschakeld. Ook al worden er meerdere pannen geplaatst, bij het inschakelen van de kookplaat wordt er maar één gedetecteerd.



## Kookadvies

### Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoepen en dikvloeibare 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.)
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
<b>Opwarmen en warmhouden</b>		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
Aardappelballetjes*	4. - 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
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.		

	Kookstand	Bereidingstijd (min.)
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2. - 3.	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4. - 5.	25 - 35
Gekookte aardappels	4. - 5.	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3. - 4.	120 - 180
Soepen	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Groente, diepvries	3. - 4.	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4. - 5.	-
<b>Stoven</b>		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60
<b>Stoven / braden met weinig olie*</b>		
Schnitzel, 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.	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
Diepvriesgerecht, bijv. pangerechten	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6. - 7.	-
Omelet (na elkaar bakken)	3. - 4.	3 - 10
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
<b>Frituren* (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren)</b>		
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.		

## Handmatige ventilatieregeling

U kunt de ventilatiestand handmatig besturen.



**Aanwijzing:** Bij hoge pannen kan geen optimaal afzuigvermogen worden gegarandeerd. Het afzuigvermogen kan worden verbeterd door een deksel schuin op de pan te leggen.

### Activeren

1. Raak het symbool  aan.  
De ventilatie start bij de vooringestelde vermogensstand.
2. Kies in de volgende 10 seconden de gewenste kookstand met het Twist-bedieningselement.  
De ingestelde kookstand brandt.
3. Raak het symbool  aan om de gekozen instelling te bevestigen.

De ventilatie is ingeschakeld.


### Wijzigen en uitschakelen

Raak het symbool  aan en kies de gewenste kookstand of met het Twist-bedieningselement  instellen.


## Intensief-stand

Er zijn twee intensiefstanden voor de ventilatie. Wanneer u de intensiefstand activeert, werkt de ventilatie korte tijd met maximaal vermogen.



### Activeren

Raak het symbool  aan en stel de gewenste vermogensstand in.

- **Intensiefstand I:** draai het Twist-bedieningselement, totdat de indicatie  op het symbool  brandt. De intensiefstand is geactiveerd.
- **Intensiefstand II:** draai het Twist-bedieningselement, tot de aanwijzing  op het symbool  brandt. De intensiefstand is geactiveerd.

**Aanwijzing:** Na acht minuten schakelt het apparaat zelfstandig terug naar de vermogensstand .

### Wijzigen en uitschakelen


Raak het symbool  aan en kies de gewenste kookstand of met het Twist-bedieningselement  instellen.

## Automatische start

Wanneer u voor een kookzone een kookstand kiest, dan schakelt de automatische start in.

De kookplaat wordt standaard met sensorgeregelde automatische start geleverd. Hoe u deze instelling wijzigt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

### Automatische start met sensorsturing

De luchtkwaliteitssensor registreert de kookdamp automatisch, kiest de optimale kookstand en laat de aanwijzing  oplichten.

### Automatische start via kookstanden



De ventilatie schakelt bij een kookstand overeenkomstig de betreffende kookstand van de kookzone in.

## Automatische modus met sensorregeling

De kookplaat beschikt over een luchtkwaliteitssensor, welke de kookdamp automatisch registreert en de ventilatie inschakelt.


Wanneer de automatische start is uitgeschakeld of op basis van kookstanden is ingesteld, dan kunt u de werking met sensorregeling te allen tijde handmatig inschakelen.

### Activeren

Draai het Twist-bedieningselement, tot de aanwijzing  op het symbool  brandt. de optimale vermogensstand wordt met behulp van de sensor automatisch ingesteld.

### Deactiveren

Raak het symbool  aan.

Kies een andere kookstand met het Twist bedieningselement. De indicatie  verdwijnt. De sensorregeling is uitgeschakeld.

**Aanwijzing:** Hoe u de sensorgevoeligheid instelt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen".




## Nalooop-functie

De nalooopfunctie laat het ventilatiesysteem na het uitschakelen van de kookplaat enkele minuten doorlopen. Zo wordt de nog aanwezige kookdamp verwijderd. Daarna schakelt het ventilatiesysteem automatisch uit.

De kookplaat wordt standaard met de nalooptijd met een maximale uitschakeltijd geleverd. Hoe u deze instelling wijzigt kunt u lezen in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

### Activeren


De nalooptijd-functie is overeenkomstig de geconfigureerde basisinstellingen mogelijk:

- Via de regeling van de luchtkwaliteitssensor. Het symbool  brandt.
- Met een maximale uitschakeltijd. De indicatie  boven het symbool  is verlicht.

**Aanwijzing:** De nalooop schakelt alleen in wanneer er minstens één kookzone minimaal één minuut werd ingeschakeld.

### Deactiveren

#### Handmatig

Raak het symbool  aan. De nalooopfunctie wordt uitgeschakeld.

#### Automatiek

In de volgende gevallen wordt de nalooopfunctie uitgeschakeld:

- De nalooptijd is afgelopen.
- Het apparaat wordt weer ingeschakeld.
- De sensor stelt vast dat de luchtkwaliteit in orde is.

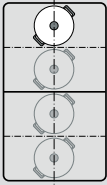
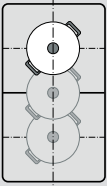
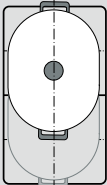
## Flex zone

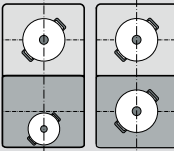
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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.

### 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

De kookzones worden afhankelijk van de positie van de pan automatisch verbonden of van elkaar gescheiden.

Handmatig verbinden:

1. De pan plaatsen. Een van de beide kookzones van de Flex-zone selecteren en de kookstand instellen.
2. Het symbool  aanraken. De indicatie  licht op. De Flex-zone is geactiveerd.

**Aanwijzing:** De kookstand verschijnt in de beide indicaties van de Flex-zone.

#### Kookstand wijzigen

Kies een van de twee kookzones die bij de flexibele kookzone horen en stel de kookstand in met de twist-knop.

#### Een nieuwe pan toevoegen


1. De nieuwe pan op de positie plaatsen die voor de afmeting ervan geschikt is. Als de pan correct is opgesteld, wordt dit door het apparaat herkend. Het apparaat scheidt de zones en selecteert deze automatisch.
2. De kookstand met het Twist-bedieningselement selecteren.

#### Aanwijzingen

- Als u de pan van de actieve kookzone verplaatst of optilt, start de kookzone een automatische zoekfunctie en de voordien gekozen kookstand blijft bestaan.
- U kunt de automatische panherkenning uitschakelen. Meer informatie vindt u in hoofdstuk → "Basisinstellingen".

#### Beide kookzones van elkaar scheiden

De kookzones worden afhankelijk van de positie van de pan automatisch verbonden of van elkaar gescheiden.

Om de kookzones handmatig te scheiden, een van de beide kookzones selecteren die tot de Flex-zone behoren en het symbool  aanraken.

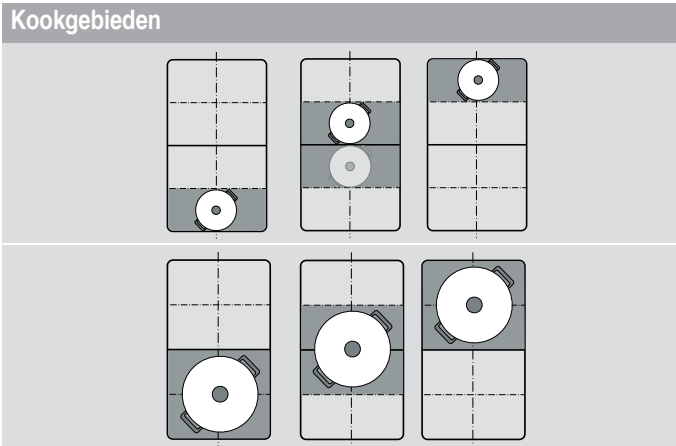
De Flex-zone is gedeactiveerd. De beide kookzones functioneren nu als twee onafhankelijke kookzones.

**Aanwijzing:** Wordt de kookplaat uit- en later weer ingeschakeld, dan wordt de flexibele kookzone weer naar twee onafhankelijke kookzones omgeschakeld.

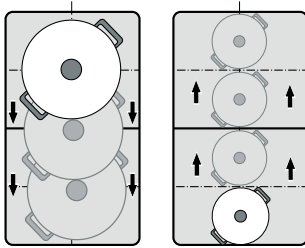
## Move-functie

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**

Middelste gebied = kookstand **5**

Achterste gebied = kookstand **L**.

De vooraf ingestelde kookstanden kunnen onafhankelijk van elkaar worden veranderd. Hoe u ze kunt veranderen staat beschreven in het 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. Kies een van beide kookzones van de flexibele kookzone.
2. Symbool  aanraken. De indicatie naast het symbool  is verlicht. De flexibele kookzone wordt geactiveerd als één afzonderlijke kookzone. De kookstand van het gebied waarop het kookgerei staat, licht op op het display van de voorste kookzone.

De functie is geactiveerd.


## Kookstand wijzigen

De kookstanden van de afzonderlijke kookgebieden kunnen tijdens het koken worden gewijzigd. Plaats het kookgerei op het kookgebied en wijzig de kookstand met de twist-knop.


### Aanwijzingen

- Er wordt slechts één kookstand veranderd van het gebied waarop het kookgerei staat.
- Wordt de functie gedeactiveerd, dan worden de kookstanden van de drie kookgebieden teruggezet naar de vooraf ingestelde waarden.

## Deactiveren

Symbool  aanraken. De indicatie naast het symbool  verdwijnt.

De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Wanneer één van de kookgebieden op  wordt geplaatst, wordt de functie binnen enkele seconden 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 kookstand kiezen.
2. Symbool  aanraken. De indicatie  van de kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.



3. Met de twist-knop de gewenste bereidingstijd kiezen.



De bereidingstijd begint af te lopen.


#### Aanwijzingen

- Voor alle kookzones kan automatisch dezelfde bereidingstijd worden ingesteld. De ingestelde tijd loopt voor elk van beide kookzones onafhankelijk af. In de paragraaf → "*Basisinstellingen*" vindt u informatie over de manier waarop de bereidingstijd automatisch kan worden geprogrammeerd.
- Wordt de flexibele kookzone als enige kookzone gekozen, dan is de ingestelde tijd voor de hele kookzone hetzelfde.
- Wordt bij de gecombineerde kookzone de functie Move 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


Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.

Wijzig de bereidingstijd met de twist-knop of in het instelgebied of stel  in om de bereidingstijd te wissen.

#### Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een signaal, de kookzone geeft  weer en in de timer-indicatie verschijnt gedurende een minuut . De weergave  van de kookzone knippert. Een willekeurig signaal aanraken, de indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

#### Aanwijzingen





- Is er een bereidingstijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt in de timer-indicatie altijd de bereidingstijd die het eerst afloopt. De indicatie  van de kookzone is verlicht.
- Voor het opvragen van de resterende bereidingstijd van een kookzone: de betreffende kookzone kiezen. De bereidingstijd wordt 10 seconden weergegeven.
- U kunt een bereidingstijd tot 99 minuten instellen.

#### De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen.



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

#### Zo wordt de functie ingesteld

1. Het symbool  aanraken, in de timer-indicatie verschijnen  en de indicatie .
2. Met de twist-knop de gewenste tijd kiezen.
3. Raak opnieuw het symbool  aan om de gekozen tijd te bevestigen.

De tijd begint af te lopen.

#### Tijd veranderen of wissen

Het symbool  aanraken en met de twistknop de tijd veranderen of op het symbool  zetten.

#### Aan het einde van de ingestelde tijd




Gedurende een minuut klinkt er een signaal. In de timer-indicatie knippert het symbool . Raak opnieuw het symbool  aan, de indicaties en het signaal verdwijnen.

## 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

Symbool  aanraken. In de timer-indicatie zijn het symbool  en de indicatie  verlicht.

De tijd begint af te lopen.


### Deactiveren

Symbool  aanraken. In de timer-indicatie worden  weergegeven en verdwijnen vervolgens.

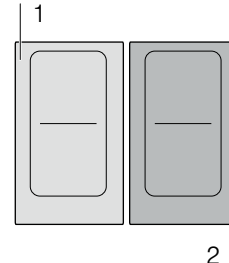
De functie is gedeactiveerd.

**Aanwijzing:** Om de stop-watch te deactiveren dient deze functie gekozen te zijn.

## PowerBoost-functie




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

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. Kookzone kiezen.
2. Symbool  aanraken. De indicaties  en  zijn verlicht.

De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

1. Kookzone kiezen.
2. Symbool  aanraken. De indicaties  en  wissen. Op het display van de kookzone licht de kookstand  op.

De functie is gedeactiveerd.

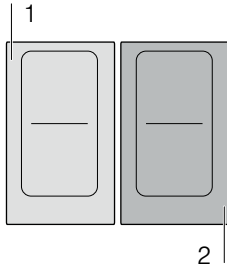
**Aanwijzing:** Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

## 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. Kookzone kiezen.
2. Symbool **P** twee keer aanraken. De indicaties **P** en  zijn verlicht. De functie is geactiveerd.

### Deactiveren



1. Kookzone kiezen.
2. Symbool **P** aanraken. De indicaties **P** en  verdwijnen. Op het display van de kookzone is de kookstand **9** verlicht. 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. Kies de gewenste kookzone.
2. Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool  aan. Op het display is  verlicht. De functie is geactiveerd.

### Deactiveren

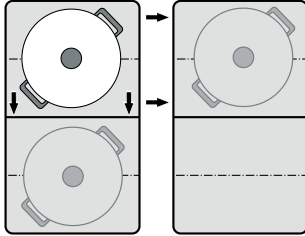
1. Kies de juiste kookzone uit.
2. Raak het symbool  aan. De indicatie  verdwijnt. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie verschijnt. De functie is gedeactiveerd.



## Overname van instellingen


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

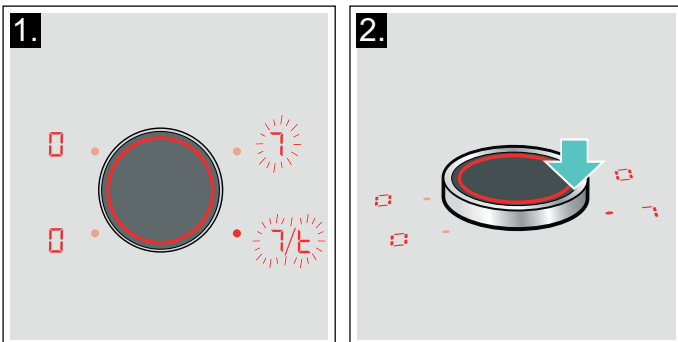
Om de instellingen over te dragen plaatst u het kookgerei van de ingeschakelde kookzone op een andere kookzone.



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

### Activeren

1. Verplaats het kookgerei van de ingeschakelde kookzone naar een andere kookzone.  
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone knippert.  
Het kookgerei wordt erkend en op het display van de nieuwe kookzone knipperen de eerder gekozen kookstand en het symbool .
2. Kies de nieuwe kookzone om de instellingen te bevestigen.  
De kookstand van de oorspronkelijke kookzone wordt ingesteld op .



De functie is geactiveerd.

De instellingen zijn overgedragen op de nieuwe kookzone.

### Aanwijzingen

- Het kookgerei verplaatsen naar een kookzone die niet ingeschakeld is, die nog niet vooraf is ingesteld of waarop eerder geen ander kookgerei 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.
- Wordt er een nieuwe kookvorm op een andere kookzone geplaatst voordat de instellingen bevestigd zijn, dan kan deze functie voor beide kookvormen worden gebruikt.
- Worden er meerdere kookvormen verplaatst, dan kan de functie alleen worden gebruikt voor het kookgerei dat het laatst verplaatst is.

## 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 kunt u speciaal geschikte pannen kopen. Toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet. In onze brochures of op het internet vindt u een uitgebreid aanbod aan toebehoren voor dit apparaat.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid van onlinebestellingen hangen van het betreffende land af. Meer informatie hierover vindt u in de verkoopdocumenten.

**Aanwijzing:** Niet elk toebehoren past bij elk apparaat. Als u toebehoren koopt, altijd de precieze beschrijving (nr. reserveonderdeel) van het apparaat opgeven → "Servicedienst".

#### Speciale accessoires

##### Pan met een diameter van 15 cm

Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor.

##### Pan met een diameter van 19 cm

Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor.

##### Pan met een diameter van 21 cm

Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor.

##### Teppanyakiplaat

Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor. Alleen voor de flexibele kookzone.

##### Grillplaat

Aanbevolen toebehoren voor de braadsensor. Alleen 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, aardappelpannen-koekjes 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.)
<b>Vlees</b>		
Schnitzel, ongepaneerd <sup>1</sup>	4	6 - 10
Schnitzel, gepaneerd <sup>1</sup>	4	6 - 10
Filet <sup>2</sup>	4	6 - 10
Koteletten <sup>1</sup>	3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 15
Wiener schnitzel <sup>1</sup>	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Reepjes vlees in saus <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>	4	7 - 12
Spek <sup>1</sup>	2	5 - 8
Gehakt <sup>3</sup>	4	6 - 10
<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.		
<sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.		
<sup>3</sup> Regelmatig roeren.		
<sup>4</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.		
<sup>5</sup> Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.		
<sup>6</sup> Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.		
<sup>7</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.		

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

	Temperatuur-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Zwitserse rösti <sup>4</sup>	2	50 - 55
Geglanceerde aardappels <sup>3</sup>	3	10 - 15
<b>Sauzen</b>		
Tomatensaus met groente <sup>3</sup>	1	25 - 35
Bechamelsaus <sup>3</sup>	1	10 - 20
Kaassaus <sup>3</sup>	1	10 - 20
Saus inkoken <sup>3</sup>	1	25 - 35
Zoete sauzen <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Diepvriesproducten</b>		
Schnitzels <sup>1</sup>	4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10 - 30
Filet van gevogelte <sup>1</sup>	4	10 - 30
Chicken nuggets <sup>1</sup>	4	10 - 15
Gyros <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebab <sup>3</sup>	4	10 - 15
Visfilet, ongepaneerd <sup>1</sup>	3	10 - 20
Visfilet, gepaneerd <sup>1*</sup>	3	10 - 20
Vissticks <sup>1</sup>	4	8 - 12
Frites bakken <sup>3</sup>	5	4 - 6
Pangerechten <sup>3</sup>	3	6 - 10
Loempia's <sup>1</sup>	4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Diversen</b>		
Camembert <sup>1</sup>	3	7 - 10
Croutons <sup>3</sup>	3	6 - 10
Droge kant-en-klaarmaaltijden <sup>6</sup>	1	5 - 10
Amandelen roosteren <sup>7</sup>	4	3 - 15
Noten roosteren <sup>7</sup>	4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren <sup>7</sup>	4	3 - 15
<sup>1</sup> Herhaaldelijk keren.		
<sup>2</sup> Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.		
<sup>3</sup> Regelmatig roeren.		
<sup>4</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.		
<sup>5</sup> Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.		
<sup>6</sup> Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.		
<sup>7</sup> 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	Temperatuur-stand	Totale braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
<b>Vlees</b>			
Schnitzel, ongepaneerd <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Koteletten <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Spek <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Gekookte worst <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Worstjes, rauw <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Gehakt <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Vis en zeevruchten</b>			
Visfilet, ongepaneerd <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabben <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Garnalen <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Hele vis bakken <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Groente</b>			
Courgette <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Aubergines <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12

<sup>1</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren


























<sup>2</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

<sup>3</sup> Boter en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

<sup>4</sup> Olie (zo nodig) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

<sup>5</sup> Olie (oppervlak van het gerecht inwrijven) en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

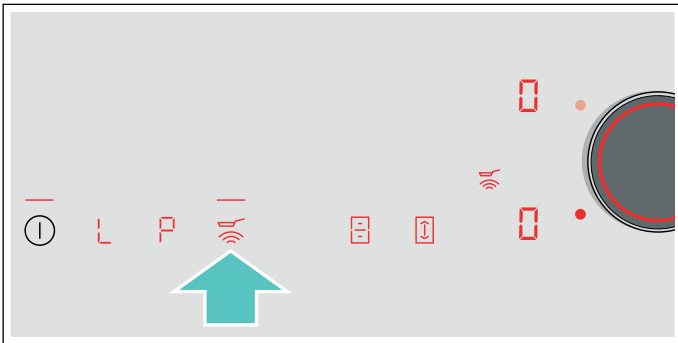
<sup>6</sup> Levensmiddelen na het geluidssignaal toevoegen.

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

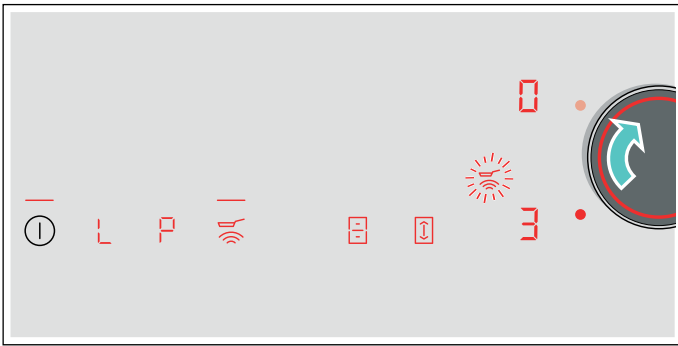
## Zo stelt u in

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

1. De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. In de kookzone-indicatie is  verlicht.



2. Binnen de volgende 5 seconden met de twist-knop de gewenste temperatuurstand kiezen.



De functie is geactiveerd.

Het temperatuursymbool  knippert tot de braadtemperatuur bereikt is. Er klinkt dan een signaal en het temperatuursymbool blijft verlicht.

3. 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 uitschakelen



De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. De functie is gedeactiveerd.


## Kinderslot

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

### Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken. De indicatie  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken. 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: twist-knop verwijderen. De indicatie  is verlicht. Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. Het oppervlak van het bedieningspaneel kan worden schoongemaakt zonder dat de instellingen veranderen.

Deactiveren: na 35 seconden wordt het bedieningspaneel gedeblokkeerd. Om de functie voortijdig te beëindigen, de twist-knop weer terugplaatsen en eraan draaien tot de indicatie  verdwijnt.

### Aanwijzingen

- De kookwekker geeft de tijd aan die verlopen is vanaf het moment dat de blokkering werd geactiveerd. 30 seconden na activering klinkt een signaal. Hiermee wordt aangegeven dat de functie spoedig beëindigd is.
- 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 niet meer op. In de kookzone-indicatie van de kookzone knipperen afwisselend **F**, **B** en de restwarmte-indicatie **h** of **H**.

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

Het tijdstip van de automatische veiligheidsuitschakeling is afhankelijk van de ingestelde kookstand (na 1 tot 10 uur).



## Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over verschillende basisinstellingen. Deze basisinstellingen kunnen aan uw persoonlijke behoeften worden aangepast.

Indicatie	Functie
<b>c 1</b>	<b>Kinderslot</b> <b>0</b> Handmatig*. <b>1</b> Automatisch. <b>2</b> Functie gedeactiveerd.
<b>c 2</b>	<b>Geluidssignalen</b> <b>0</b> Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld. <b>1</b> Alleen het foutsignaal is ingeschakeld. <b>2</b> Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. <b>3</b> Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
<b>c 3</b>	<b>Energieverbruik weergeven</b> <b>0</b> Gedeactiveerd.* <b>1</b> Geactiveerd.
<b>c 5</b>	<b>Automatische programmering van de bereidingstijd</b> <b>00</b> Uitgeschakeld.* <b>0 1-99</b> Tijd tot de automatische uitschakeling.
<b>c 6</b>	<b>Duur van het geluidssignaal van de timer-functie</b> <b>1</b> 10 seconden. <b>2</b> 30 seconden. <b>3</b> 1 minuut.*
<b>c 7</b>	<b>Power-management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen</b> <b>De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat.</b> <b>0</b> Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */** <b>1</b> 1000 W minimaal vermogen. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> 3000 W aanbevolen voor 13 ampère. <b>3.</b> 3500 W aanbevolen voor 16 ampère. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> 4500 W aanbevolen voor 20 ampère. ... <b>9 of 9.</b> Maximale vermogen van de kookplaat.**
<b>c 9</b>	<b>Keuzetijd van de kookzone</b> <b>0</b> Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd.* <b>1</b> Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd.
<b>c 11</b>	<b>Vooraf ingestelde vermogensstanden voor de Move-functie wijzigen</b> <b>-9</b> Vooraf ingestelde vermogensstand voor het voorste kookgebied. <b>-5</b> Vooraf ingestelde vermogensstand voor het middelste kookgebied. <b>-L</b> Vooraf ingestelde vermogensstand voor het achterste kookgebied.


<b>c 12</b>	<b>Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren</b>
0	Niet geschikt
1	Niet optimaal
2	Geschikt
<b>c 17</b>	<b>Luchtcirculatiefunctie of afvoerfunctie instellen</b>
0	Circulatiefunctie configureren.*
1	Afvoerfunctie configureren.
<b>c 18</b>	<b>Automatische start instellen</b>
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld: automatische stand met sensorregeling.*
2	Ingeschakeld: De ventilatie schakelt bij een kookstand overeenkomstig de betreffende kookstand van de kookzones in.
<b>c 19</b>	<b>Stel de sensorgevoeligheid voor de ventilatie in</b>
1	Laagste instelling van de sensorgevoeligheid.
2	Middelste instelling van de sensorgevoeligheid.*
3	Hoogste instelling van de sensorgevoeligheid.
<b>c 20</b>	<b>Naloop instellen</b>
0	Uitgeschakeld.
1	Ingeschakeld: automatische functie met sensorgerEGelde naloop.
2	Ingeschakeld*: Wanneer de kookplaat werkt met afvoerluchtfunctie, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 6 minuten met de kookstand <b>3</b> in. Wanneer de kookplaat met de circulatieluchtfunctie werkt, dan schakelt de ventilatie gedurende ca. 30 minuten met de kookstand <b>1</b> in. De naloopfunctie schakelt zich na het verstrijken van deze tijd automatisch uit.
<b>c 25</b>	<b>Automatische panherkenning</b>
0	Gedeactiveerd: de gewenste kookzone handmatig selecteren.
1	Geactiveerd: de kookplaat herkent de grootte en de positie van de pan en kies de betreffende kookzone(s)*.
<b>HC</b>	<b>Home Connect</b> → "Home Connect instellingen"
<b>c 0</b>	<b>Terugzetten naar de standaard instellingen</b>
0	Individuele instellingen.*
1	Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

\*Fabrieksinstelling




\*\*Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

**Zo komt u bij de basisinstellingen:**


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 3 seconden ingedrukt houden.  
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Aan de twist-knop draaien om elke afzonderlijke indicatie te kunnen zien.

Productinformatie	Indicatie
Klantenservice-index (KI)	01
Fabricagenummer	Fd
Fabricagenummer 1	95.
Fabricagenummer 2	05

3. Door opnieuw het symbool  aan te raken, komt u bij de basisinstellingen.  
In de indicaties lichten  1 en  op als voorinstelling.



4. Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
5. Vervolgens de gewenste instelling kiezen met de twist-knop.



6. Het symbool  minstens 3 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

**De basisinstellingen verlaten**

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

## Weergave van het energieverbruik

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

Na uitschakeling van de kookplaat wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. **1.08** kWh.




De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.

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

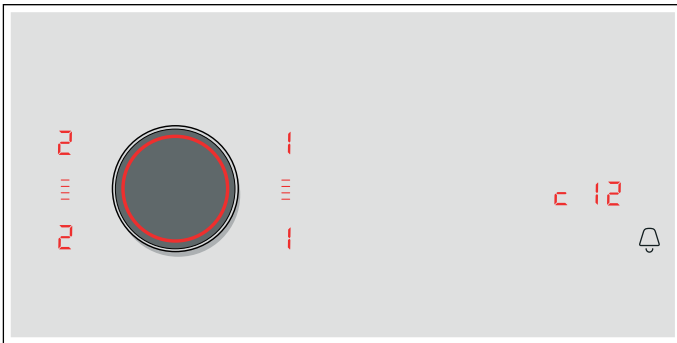
## Kookgerei-test

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. Plaats het onverwarmde kookgerei met ca. 200 ml water in het midden van de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem ervan.
2. Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling  .
3. Draai aan de twist-knop. In de kookzone-indicaties knippert . De functie is geactiveerd.

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



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

Resultaat	
	Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*
	Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.*
	Het kookgerei wordt goed verwarmd en het kookproces verloopt goed.
* Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone.	

Draai aan de twist-knop om de functie weer te activeren.

### 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 → "Flexzone".

## Power-Manager

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

De kookplaat is in de fabriek voor ingesteld. 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, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch over de ingeschakelde kookzones.

Zolang de functie Power-Manager is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Wordt er een kookzone ingeschakeld en is de vermogensbegrenzing bereikt, dan verschijnt  kort in de kookstanden-indicatie. Het apparaat regelt en kiest automatisch een zo hoog mogelijke vermogensstand.

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](http://www.home-connect.com).

### Aanwijzingen

- Kookvelden zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht - het koken moet worden gecontroleerd.
- Houd u aan de veiligheidsadviezen in deze gebruiksaanwijzing. Zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient. Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 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.




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

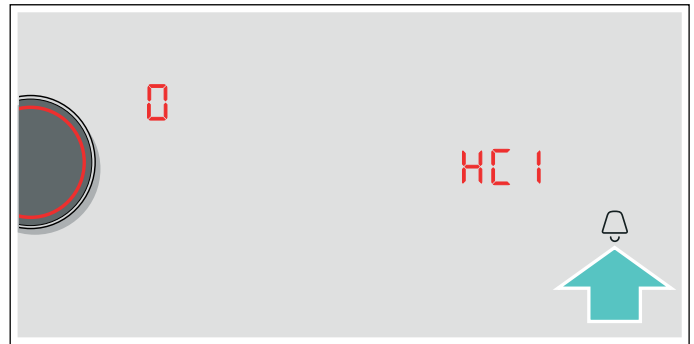
Voor het configureren moet de app geopend zijn.



### 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. De kookplaat inschakelen.
2. Het symbool  3 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt. In de kookzone-indicatie is  verlicht.

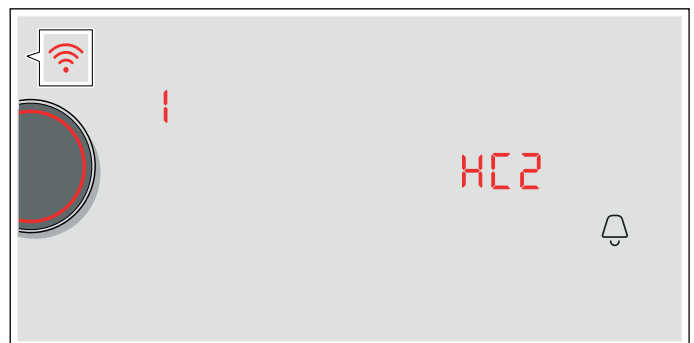



4. Met de twist-knop de waarde **1** instellen. Op het bedieningspaneel knipperen **1** en het symbool .
5. Binnen 2 minuten op de WPS-knop van de router drukken. Als op het bedieningspaneel het symbool  niet meer knippert, maar constant brandt, is de kookplaat met het thuisnetwerk verbonden.

#### Aanwijzing:




Als er geen verbinding tot stand kan worden gebracht, verschijnt de waarde **2** "handmatig verbinden". Het apparaat handmatig in het thuisnetwerk aanmelden of opnieuw de automatische verbinding starten.

Het apparaat probeert automatisch zich met de app te verbinden en de instelling **HC 2** wordt weergegeven. In het instelbereik knippert de waarde **1**.




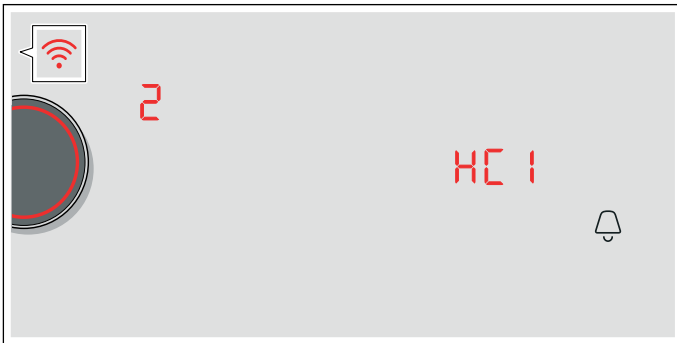
6. App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de automatische netwerkaanmelding opvolgen. Het aanmeldproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt.

## Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

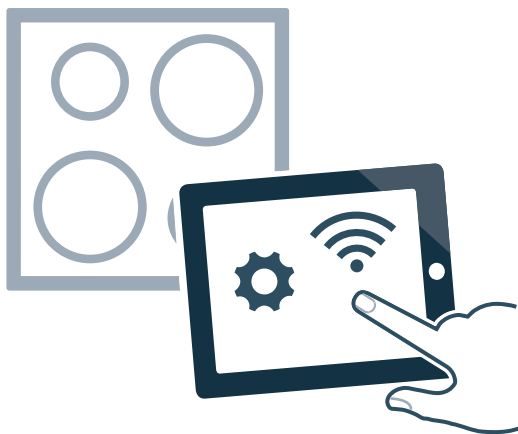
1. De kookplaat inschakelen.
2. Het symbool  3 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC 1** verschijnt. In de kookzone-indicatie is  verlicht.



4. Met de twist-knop de waarde **2** instellen. Op het bedieningspaneel knipperen **2** en het symbool .




5. Een mobiel eindapparaat in het kookveldnetwerk met de SSID "HomeConnect" aanmelden met de sleutel "HomeConnect".



Als op het bedieningspaneel het symbool  niet meer knippert, maar constant brandt, is de kookplaat met het thuisnetwerk verbonden. Het apparaat probeert automatisch zich met de app te verbinden en de instelling **HC 2** wordt weergegeven. In het instelbereik knippert de waarde **1**.



6. App op het mobiele eindapparaat starten en de aanwijzingen voor de handmatige netwerkaanmelding opvolgen. Het aanmeldproces is afgesloten als in de kookzone-indicatie de waarde  verschijnt.

## Home Connect instellingen

U kunt Home Connect op elk moment aan uw wensen aanpassen.

Navigeer in de basisinstellingen van uw kookveld naar de Home Connect instellingen om de netwerk- en apparaatinformatie weer te geven.

Indicatie	Functie
<b>HC 1</b>	<b>Aanmelding in het thuisnetwerk (WLAN)</b>
<b>0</b>	Niet verbonden / netwerkverbinding verbreken.
<b>1</b>	Automatisch verbinden.
<b>2</b>	Handmatig verbinden.
<b>3</b>	Verbonden.
<b>HC 2</b>	<b>Verbinding met app</b>
<b>0</b>	Niet verbonden.
<b>1</b>	Verbinding maken.
<b>HC 3</b>	<b>Verbinding met WLAN</b>
<b>0</b>	Draadloze module uitgeschakeld.
<b>1</b>	Draadloze module ingeschakeld.
<b>HC 4</b>	<b>Instellingen via app</b>
<b>0</b>	Uitgeschakeld.
<b>1</b>	Ingeschakeld.*
<b>HC 5</b>	<b>Software-update</b>
<b>1</b>	Update beschikbaar en gereed voor installatie.
<b>2</b>	Starten van de installatie.
* Basisinstelling	

Indicatie	Functie
<b>HC6</b>	<b>Externe toegang door servicedienst</b>
0	Niet toegestaan.
1	Toegestaan.
<b>HC7</b>	<b>WLAN signaalsterkte</b>
0	Niet verbonden met het thuisnetwerk (WLAN).
1	Signaalsterkte 1 (slecht)
2	Signaalsterkte 2 (gemiddeld)
3	Signaalsterkte 3 (goed)
<b>HC8</b>	<b>Verbinding met Home Connect server</b>
0	Niet verbonden.
1	Verbonden.
* Basisinstelling	

### Aanwijzingen



- De instelling **HC2** wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat met het thuisnetwerk is verbonden.
- De instelling **HC3** wordt alleen weergegeven wanneer het apparaat al eens met een netwerk is verbonden.
- De instelling **HC5** wordt alleen weergegeven wanneer er een update beschikbaar is.
- De instelling **HC6** wordt alleen weergegeven wanneer de servicedienst een verbinding met het apparaat probeert te maken. Nadat u toegang heeft verleend, kunt u deze op elk gewenst moment weer beëindigen.
- De instellingen **HC7** en **HC8** worden alleen weergegeven als er een WLAN-verbinding is.

### WLAN deactiveren

Is 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.

- De kookplaat inschakelen.
- Het symbool  3 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
- Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC3** verschijnt.  
In de kookzone-indicatie is **1** verlicht.



- Met de twist-knop de waarde **0** instellen.




WLAN is gedeactiveerd en op het bedieningspaneel verdwijnt het symbool .

### Loskoppelen van het netwerk



U kunt de kookplaat op elk moment van het netwerk loskoppelen.

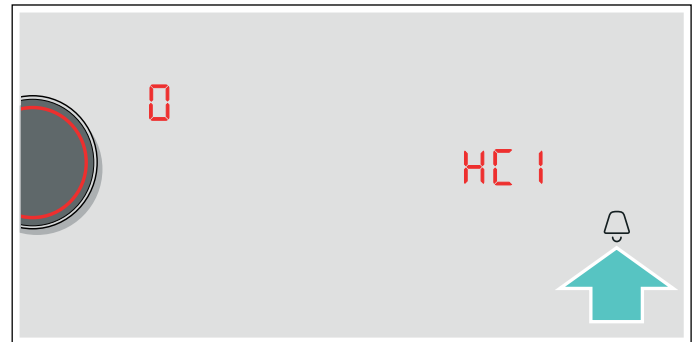
### Aanwijzing:

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

- De kookplaat inschakelen.
- Het symbool  3 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
- Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC1** verschijnt.  
In de kookzone-indicatie is **3** verlicht.
- Met de twist-knop de waarde **0** instellen. Het apparaat heeft geen verbinding met het thuisnetwerk en het symbool  verdwijnt van het bedieningspaneel.

### Netwerk verbinden

- De kookplaat inschakelen.
- Het symbool  3 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
- Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC1** verschijnt.  
In de kookzone-indicatie is **0** verlicht.






- Met de twist-knop de waarde **1** "Automatisch verbinden" of de waarde **2** "Handmatig verbinden" instellen.
- Volg de aanwijzingen van de app volgens  
→ "Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk" of  
→ "Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk".

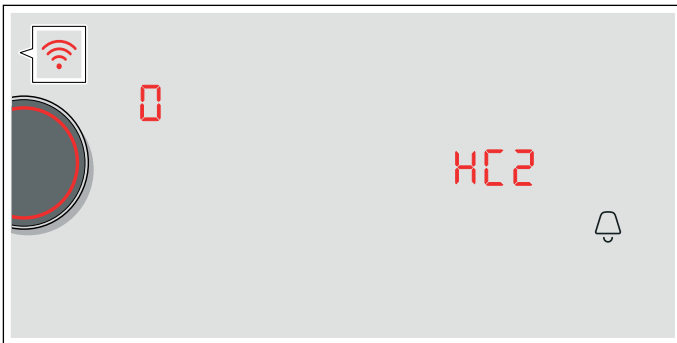
### Met app verbinden


Wanneer de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat is geïnstalleerd, kunt u het verbinden met uw kookveld.

### Aanwijzingen

- Het apparaat moet verbonden zijn met het netwerk.
- De app moet zijn geopend en ingesteld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Het symbool  3 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC2** verschijnt.  
In de kookzone-indicatie is  verlicht.







4. Met de twist-knop de waarde  instellen.
5. Volg de aanwijzingen in de app om het verbindingproces af te sluiten.

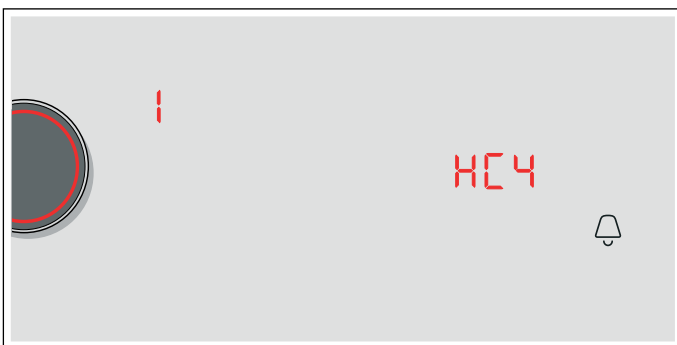
### Instellingen via app

Met de Home Connect app heeft u gemakkelijk toegang tot de basisinstellingen van de kookplaat en kunt u instellingen naar de kookplaat verzenden.

### Aanwijzingen

- Schakel de kookplaat uit om basisinstellingen te wijzigen.
- De bediening op het apparaat heeft altijd voorrang. Gedurende deze periode kunt u het apparaat niet via de Home Connect app bedienen.
- Bij levering is de overdracht van de instellingen geactiveerd.
- Als de overdracht van de instellingen gedeactiveerd is, worden uitsluitend de bedrijfsstatus van de kookplaat in de app Home Connect weergegeven.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Het symbool  3 seconden lang aanraken. De productinformatie wordt weergegeven.
3. Het symbool  zo vaak aanraken tot de instelling **HC4** verschijnt.
4. Om de overbrenging te activeren, met de twist-knop de waarde  selecteren en om de overbrenging te deactiveren, de waarde  selecteren.



### Kookinstellingen bevestigen

Zodra kookinstellingen naar een kookzone worden doorgestuurd, begint afhankelijk van de instelling de kookzone-indicatie, timerindicatie of veranderde functie te knipperen. Om de instellingen te bevestigen, de twist-knop in het gebied van de gewenste kookzone aanraken. Om de instellingen te annuleren, een willekeurige andere toets van het kookveld aanraken.

### Software-update

Met de functie Software-update wordt de software van uw kookplaat geactualiseerd (bijvoorbeeld voor optimalisatie, het verhelpen van fouten of veiligheidsrelevante updates). Voorwaarde is dat u een geregistreerde Home Connect gebruiker bent, de app op uw mobiele eindapparaat hebt geïnstalleerd en verbonden bent met de Home Connect Server.

Zodra er een software-update beschikbaar is, wordt u via de Home Connect app geïnformeerd over de plaats waar u de update ook kunt downloaden.

Nadat het downloaden met succes is afgesloten kunt u de installatie starten via de kookplaat (basisinstellingen, instelling **HC5**) of de Home Connect app starten, wanneer u zich in uw lokale netwerk bevindt.

Nadat de installatie met succes is afgesloten wordt u via de Home Connect app geïnformeerd.

### Aanwijzingen

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

### Afstandsdiagnose

De klantenservice kan via de diagnose op afstand toegang verkrijgen tot uw apparaat als u zich met de desbetreffende wens tot de klantenservice richt, uw apparaat met de Home Connect server verbonden is en de diagnose op afstand in het land waarin u het apparaat gebruikt, beschikbaar is.

**Aanwijzing:** Meer informatie alsook aanwijzingen over de beschikbaarheid van de diagnose op afstand in uw land vindt u in het gedeelte service/support van de lokale website: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)



## Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt verbonden met een WLAN-netwerk dat op het internet is aangesloten, geeft het de volgende gegevenscategorieën door aan de Home Connect server (eerste registratie):

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

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

**Aanwijzing:** Houd er rekening mee dat de Home Connect functionaliteiten alleen kunnen worden gebruikt in verbinding met de Home Connect app. Informatie over gegevensbeveiliging kan in de Home Connect app worden opgevraagd.

## Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart Constructa Neff Vertriebs-GmbH dat het apparaat met verbindingfunctionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.



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

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): alleen voor het gebruik binnenshuis

## Reinigen

### Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

### Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Als er hete vloeistoffen in het apparaat komen, het apparaat laten afkoelen alvorens het metalen vetfilter of het overloopreservoir of de afdekking te verwijderen.

### Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

### Waarschuwing – Gevaar van een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Het toestel alleen met een vochtige doek schoonmaken. Vóór het reinigen de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

### Waarschuwing – Risico van letsel!

Bepaalde onderdelen in het toestel kunnen scherpe randen hebben. Veiligheidshandschoenen dragen.

### Aanwijzingen

- Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen.
- Verwijder voor het reinigen alle juwelen van armen en handen.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is, omdat daardoor vlekken kunnen ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

## Schoonmaakmiddelen

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

Neem alle aanwijzingen en waarschuwingen in acht die bij de reinigingsmiddelen vermeld worden.

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

### Attentie!

#### Schade aan het oppervlak

Gebruik:

- geen onverdunde afwasmiddelen
- geen schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- geen schuurmiddelen
- geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat
- geen ovenreiniger
- geen bijtende, chloorhoudende of agressieve reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde, krassende sponzen, borstels of schoonmaaksponsjes

**Attentie!**

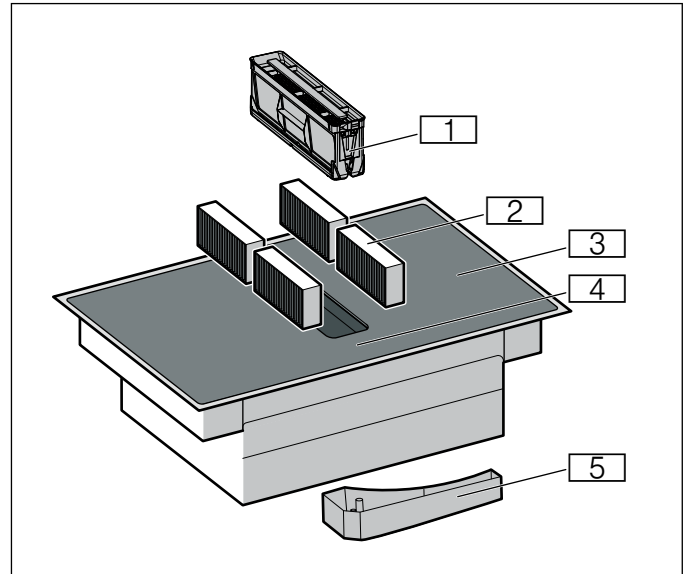
**Schade aan het oppervlak**

Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik altijd grondig uitwassen!

Houd de informatie in de tabellen aan om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd.

Gebied	Reinigingsmiddelen
Glaskeramik	<p>Glasreiniger bij vlekken als gevolg van kalk- en waterresten: Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramik of glasreiniger worden gebruikt.</p> <p>Schraper voor vitrokeramische kookplaat bij vlekken als gevolg van suiker, rijstzetmeel of plastic: Direct reinigen. Voorzichtig: risico van verbranding.</p> <p>Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.</p> <p><b>Aanwijzing:</b> Geen schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine gebruiken.</p>
RVS	<p>Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p> <p>Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen.</p> <p>Ingedroogde plekken met een beetje water en wat schoonmaakmiddel laten inweken, niet wegschuren.</p> <p>Roestvrijstalen oppervlakken uitsluitend reinigen in de slijprichting.</p> <p>Bij de servicedienst, bij onze e-shop of in speciaalzaken zijn speciale onderhoudsmiddelen voor roestvaststaal verkrijgbaar. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.</p> <p><b>Aanwijzing:</b> Geen schaper gebruiken om de omlijsting van de kookplaat schoon te maken.</p>
Kunststof	<p>Warm zeepsop: Schoonmaken met een zachte doek of in de vaatwasmachine.</p>
Bedieningselementen	<p>Warm zeepsop of een geschikte glasreiniger: Met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p>

**Onderdelen die dienen te worden gereinigd**



Nr.	Aanduiding
1	Metalen vetfilter
2	Actief koolstoffilter bij circulatiefunctie of akoestische filter bij afvoerluchtfunctie*
3	Kookplaat
4	Bedieningspaneel
5	Overloopreservoir
*al naar gelang de apparaatuitvoering	

**Kookplaatomlijsting (alleen bij apparaten die hiervan zijn voorzien)**

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.
- Gebruik geen harde, krassende sponzen, borstels of schoonmaaksponsjes.

**Kookplaat**

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. Verwijder overgekookte vloeistof direct, laat geen etensresten indrogen.

Laat de metalen vetfilter tijdens de reiniging van de kookplaat in het apparaat. Vuil en etensresten verzamelen zich in de metalen vetfilter en niet in de binnenruimte van het apparaat. De metalen vetfilter kunt u in de vaatwasmachine reinigen.

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

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

Geschikte schrapers (artikelnr. 00087670) kunt u kopen via de servicedienst of in onze onlineshop.

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

## Ventilatie

Om het reuk- en vetafscheidingsgehalte te garanderen moeten de filters regelmatig worden vervangen of schoongemaakt.

### Metalen vetfilter

Het metalen vetfilter moet regelmatig worden gereinigd.

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

De vetafzettingen in het vetfilter kunnen ontbranden. Vetfilter regelmatig reinigen. Apparaat nooit zonder vetfilter gebruiken.

### Actief koolfilter

De actieve koolfilter dient regelmatig te worden vervangen. Zie hiervoor de verzadigingsindicatie van uw apparaat.

Wanneer u uw apparaat alleen in de luchtafvoermodus gebruikt, vervang dan het akoestische filter zodra dit is verontreinigd.

### Verzadigingsindicatie

Bij verzadiging van het actief koolstoffilter klinkt na het uitschakelen van het apparaat een signaal.

Op het display brandt **F**.

Uiterlijk op dit moment dient u de actief koolfilters te vervangen.

Wanneer u het actief koolstoffilter heeft vervangen, moet u de verzadigingsindicatie resetten, zodat het display **F** stopt met branden.

Na uitschakeling van het apparaat is **F** verlicht.

Symbool voor de ventilatie ingedrukt houden tot een geluidssignaal te horen is.

De verzadigingsindicatie voor het actieve koolfilter is gereset.

### Actief koolfilter vervangen (alleen bij de ventilatiefunctie)

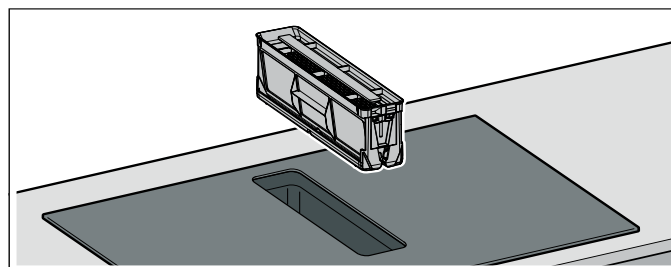
Actief koolfilters binden de reukstoffen uit de kookdamp. Ze worden alleen gebruikt bij de circulatiefunctie.

### Aanwijzingen

- De actief koolfilters en akoestische filters zijn niet inbegrepen bij de leveringsomvang. Als reserveonderdeel zijn actief koolfilters of akoestische filters verkrijgbaar bij speciaalzaken, de servicedienst of in de online-shop.

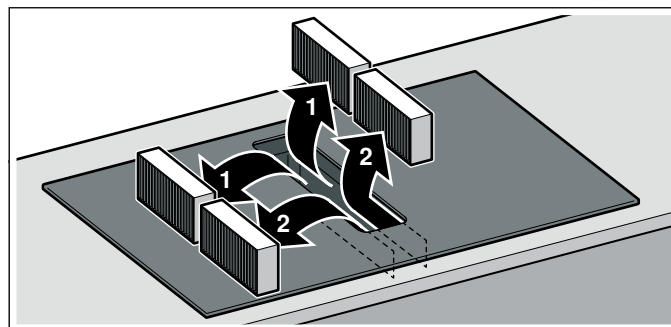
- De actief koolfilters en akoestische filters kunnen niet worden schoongemaakt of opnieuw worden geactiveerd.
- Alleen originele filters gebruiken. Hierdoor is een optimale werking gegarandeerd.

1. Het metalen vetfilter uitnemen.

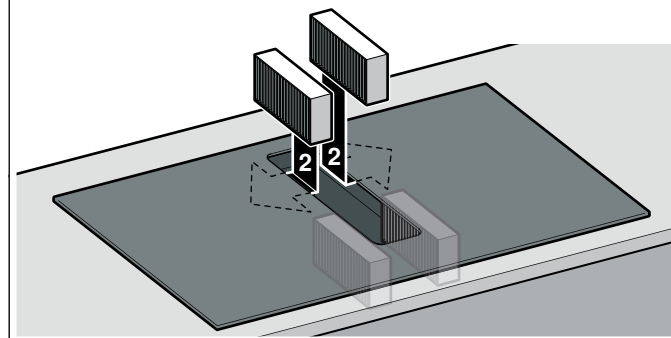
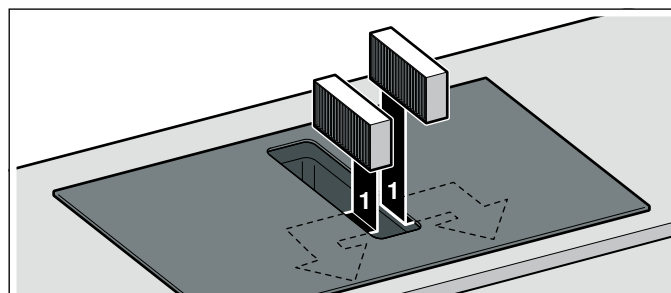


### Aanwijzingen

- Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Het metalen vetfilter niet schuin houden, om te voorkomen dat er vet vanaf driuïpt.
  - Zorg ervoor dat de metalen vetfilter niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.
2. De vier actief koolstoffilters of akoestische filters er uit halen en correct afvoeren.



3. Twee actief koolstoffilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat plaatsen en naar voren schuiven.



4. De andere actief koolstoffilters of akoestische filters links en rechts in het apparaat aanbrengen.
5. Het metalen vetfilter aanbrengen.

### Verzadigingsindicaties terugzetten

Wanneer u het actief koolstoffilter heeft vervangen, moet u de verzadigingsindicatie resetten, zodat het display **F** stopt met branden.

Na uitschakeling van het apparaat is **F** verlicht.

Symbool voor de ventilatie ingedrukt houden tot een geluidssignaal te horen is.

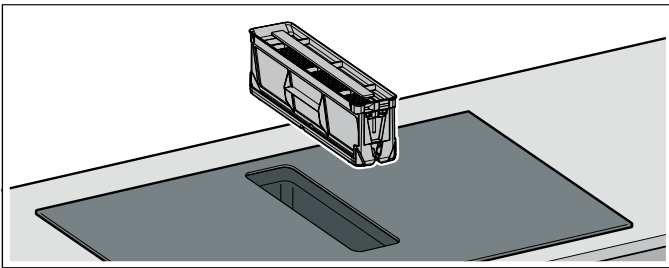
De verzadigingsindicatie voor het actieve koolfilter is gereset.

### Metalen vetfilter demonteren

Metalen vetfilters filteren het vet uit de kookdampen. Om een optimale functie te garanderen moeten het metalen vetfilter regelmatig worden gereinigd.

Reinig ook de binnenkant van de werkbladafzuiging regelmatig. Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken.

1. Het metalen vetfilter uitnemen.



#### Aanwijzingen

- Op de bodem van het reservoir kan zich vet verzamelen. Het metalen vetfilter niet schuin houden, om te voorkomen dat er vet vanaf druipt.
  - Zorg ervoor dat de metalen vetfilter niet naar beneden valt en de kookplaat beschadigt.
2. De metalen vetfilter in de vaatwasmachine of met heet zeepsop reinigen. → "Metalen vetfilter reinigen" op pagina 44
  3. Indien nodig na demontage van de metalen vetfilters de actieve koolstoffilters verwijderen en het apparaat van binnen reinigen.
  4. Na het reinigen de gedroogde metalen vetfilters weer aanbrengen.

### Metalen vetfilter reinigen

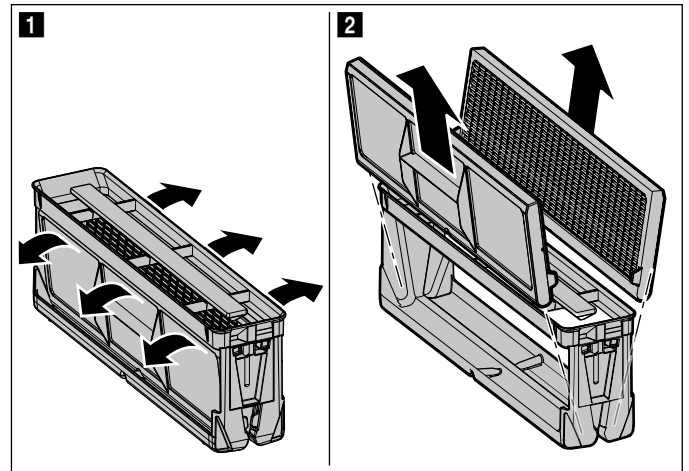
#### Aanwijzingen

- Gebruik geen agressieve, zuur- of looghoudende reinigingsmiddelen.
- U kunt de metalen vetfilters met de hand schoonmaken of in de vaatwasmachine.

### Met de hand:

**Aanwijzing:** Bij hardnekkig vuil kunt u een speciaal vetoplosmiddel gebruiken. Dit kan worden besteld via de onlineshop.

- De metalen vetfilter demonteren.



- Laat de metalen vetfilter weken in warm zeepsop.
- Gebruik een borstel om de metalen vetfilter schoon te maken en spoel hem daarna goed uit.
- Laat de metalen vetfilter afdruppen.

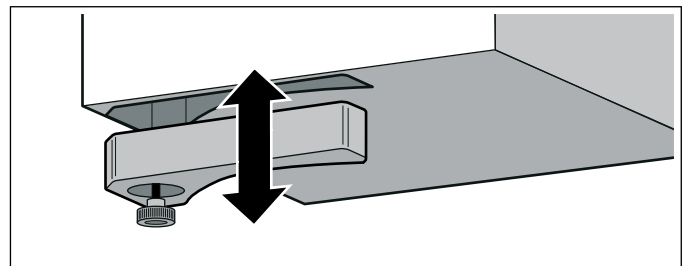
### In de vaatwasmachine:

- Een sterk vervuilde metalen vetfilter niet samen met vaatwerk schoonmaken.
- Plaats de metalen vetfilter los in de vaatwasmachine. De metalen vetfilter niet inklemmen.
- Voor een optimaal reinigingsresultaat de metalen vetfilter met de kant van de filter horizontaal in de vaatwasmachine plaatsen.

### Overloopreservoir schoonmaken

1. Het overloopreservoir met twee handen losschroeven.

**Aanwijzing:** Het overloopreservoir niet schuin houden, om te voorkomen dat er vocht uitloopt.



2. Het overloopreservoir leegmaken en uitspoelen.
3. Indien nodig de schroef afschroeven en het overloopreservoir zonder schroef in de vaatwasmachine reinigen.
4. Het overloopreservoir na het schoonmaken weer vastschroeven.

**Aanwijzingen**

- Zorg ervoor dat de toevoer naar het overloopreservoir niet geblokkeerd is. Komen er voorwerpen in het apparaat terecht, verwijder deze dan nadat het apparaat is afgekoeld. Daarvoor het metalen vetfilter verwijderen.
- Komt er van bovenaf vloeistof in het apparaat, dan wordt dit in het overloopreservoir verzameld. Het overloopreservoir afschroeven en leegmaken.

**Twistknop**

Voor het schoonmaken van de twistknop kunt u het best lauwwarm zeepsop gebruiken. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Maak de twistknop niet schoon in de vaatwasmachine of in afwaswater. Hierdoor kan hij beschadigd raken.

## Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

### Gebruik

#### Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

Het kinderslot is geactiveerd.  
Informatie over deze functie vindt u in hoofdstuk → "*Kinderslot*".

#### Waarom knipperen de lichtindicaties en waarom is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel verwijderen. Verwijder alle voorwerpen van het bedieningspaneel.  
Hoe u het geluidssignaal deactiveert, leest u in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

#### Waarom kan ik de braadsensor niet activeren?

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 hoofdstuk → "*Braadsensor*".

#### De ventilatie schakelt niet in, terwijl de automatische start is ingesteld.

Schakel de ventilatie handmatig in of controleer de configuratie van de automatische start. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

#### De ventilatie loopt te sterk of te zwak in de sensorbesturingsmodus.

De sensorgevoeligheid voor de ventilatie is niet goed geconfigureerd.  
Meer informatie over deze functie vindt u in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

#### De ventilatie loopt verder, hoewel de kookzones zijn uitgeschakeld.

Schakel de ventilatie handmatig uit.  
Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "*Apparaat bedienen*".

#### De ventilatie schakelt in, hoewel het apparaat is uitgeschakeld.

De instelling naloopfunctie met sensorregeling is gekozen.  
Meer informatie over deze instelling kunt u lezen in hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

#### De luchtaanzuiging is te gering.

Controleer of het metalen vetfilter schoon is.  
Hoe u het filter reinigt en vervangt, kunt u lezen in hoofdstuk → "*Reinigen*".

### 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.

**Geluiden****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"*.

**Reiniging****Hoe kan ik de inductiekookplaat reinigen?**

U bereikt optimale resultaten met speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramik. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, schoonmaakmiddelen voor vaatwasmachines (concentraten) of dweil.

Hoe u de kookplaat reinigt en verzorgt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

**In de kast onder de kookplaat bevindt zich water.**

Controleer of het overloopreservoir vol is.

Hoe u het overloopreservoir reinigt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

**Met welke tijdsintervallen moet ik het overloopreservoir reinigen?**

Reinig het overloopreservoir regelmatig.

Hoe u het overloopreservoir reinigt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

**Met welke tijdsintervallen moet ik het metalen vetfilter reinigen?**

Reinig het metalen vetfilter regelmatig.

Hoe u het filter reinigt en onderhoudt kunt u lezen in hoofdstuk → *"Reinigen"*.

## ? Wat te doen bij storingen?

In de regel gaat het bij storingen om kleinigheden die gemakkelijk op te lossen zijn. Neem alstublieft de aanwijzingen in de tabel in acht voor u de servicedienst belt.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen	De stroomvoorziening is onderbroken.  Het apparaat is niet volgens het schakelschema aangesloten. Storing in het elektronisch systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of de stroomtoevoer is onderbroken.  Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten.  Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicaties knipperen.	Het bedieningsveld is vochtig of er bevindt zich een voorwerp op.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De indicatie — knippert in de kookzone-indicaties.	In de elektronica is een storing opgetreden.	Dek om de storing te bevestigen het bedieningsveld kort met de hand af.
<i>F</i>	Het actief koolstoffilter is verzadigd of de verzadigingsindicatie brandt, hoewel het filter werd gereinigd resp. vervangen.	Vervang het filter en reset de filterverzadigingsaanwijzing. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk → "Reinigen".
<i>F2 / E 70 15</i>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.
<i>F4 / E 70 15</i>	De elektronica is oververhit en alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
<i>F5</i> + vermogensstand en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het bereik van het bedieningsveld. De elektronica dreigt oververhit te raken.	De betreffende pan verwijderen. Kort daarna verdwijnt de foutindicatie. U kunt het koken voortzetten.
<i>F5</i> en geluidssignaal	Er bevindt zich een hete pan in het bereik van het bedieningsveld. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld.	Neem de betreffende pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
<i>F1 / F6</i>	De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Dan de kookzone opnieuw zoals gebruikelijk inschakelen.
<i>F0</i>	De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	De foutindicatie bevestigen door een willekeurige sensor aan te raken. U kunt koken zonder de functie Instellingenoverdracht te gebruiken. De technische servicedienst informeren.
<i>F8</i>	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Meer informatie kunt u vinden in hoofdstuk .
<i>E 70 10</i>	De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk.	De foutindicatie bevestigen door een willekeurige sensor aan te raken. U kunt zonder verbinding koken.  Verschijnt de indicatie opnieuw, laat dit dan weten aan de technische servicedienst.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	De bedrijfsspanning is onjuist en ligt buiten het normale bedrijfsgebied.	De stroomaanbieder op de hoogte brengen.
<i>U400</i>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat de kookplaat volgens het schakelschema is aangesloten.
<i>DE</i>	Demomodus is geactiveerd.	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 30 seconden wachten en opnieuw aansluiten. Raak binnen de volgende 3 minuten een willekeurige sensor aan. De demo-modus is gedeactiveerd.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

### Aanwijzingen

- Wanneer *E* op het display verschijnt, moet de twistknop van de bijbehorende kookzone ingedrukt worden gehouden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit de kookplaat vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Wanneer er een fout optreedt, gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.



 **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.

**Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.)**

Geef wanneer u contact opneemt met onze servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) door.

Het typeplaatje met de betreffende nummers vindt u:

- Op de apparaatpas.
- Aan de onderkant van de voorste kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) is ook op de kookplaat van glaskeramiek te vinden. De index van de servicedienst (KI) en het fabricagenummer (FD-nr.) kunt u bekijken zien door naar de basisinstellingen te gaan. Lees daarvoor hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

Wij wijzen u erop, dat een bezoek van een monteur van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode niet gratis is.

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

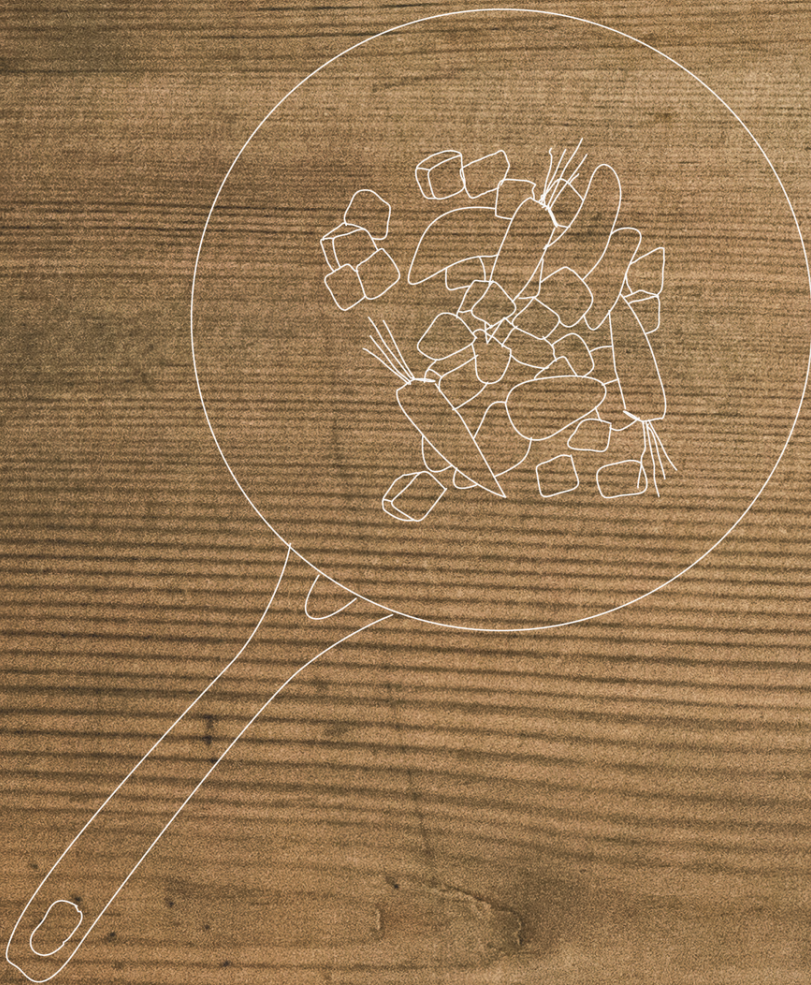
Deze tabel is gemaakt voor testinstituten, om het testen van onze toestellen te vergemakkelijken.

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
<b>Chocolade smelten</b>						
Couverture (bijv. merk Dr. Oetker, pure chocolade 55 % cacao, 150 g)	Steelpan Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nee
<b>Linzenschotel opwarmen en warmhouden</b>						
Linzenschotel*						
Begintemperatuur 20 °C						
Hoeveelheid: 450 g	Kookpan Ø 16 cm	9	1:30 (zonder roeren)	Ja	1.	Ja
Hoeveelheid: 800 g	Kookpan Ø 22 cm	9	2:30 (zonder roeren)	Ja	1.	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.	Ja
Hoeveelheid: 1 kg	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30 (na ca. 1 min. roeren)	Ja	1.	Ja
<b>Bechamelsaus maken</b>						
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
<b>Rijstepap koken</b>						
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.						
In 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.	ca. 5:30	Nee	3 (na 10 min. roeren)	Ja
In 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.	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.						
In 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.	ca. 5:30	Nee	3	Nee
In 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.	ca. 5:30	Nee	2.	Nee
<b>Rijst koken*</b>						
Watertemperatuur 20 °C						
In 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
In ingrediënten: 250 g rijst met lange korrel, 600 g water en een snufje zout	Kookpan Ø 22 cm	9	ca. 2:30	Ja	2.	Ja
<b>Varkenslende braden</b>						
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
<b>Pannenkoeken maken</b>						
Hoeveelheid: 55 ml beslag per pannenkoek	Braadpan Ø 24 cm	9	ca. 1:30	Nee	7	Nee
<b>Frituren van diepvriesfrites</b>						
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](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001469504  
000108(01)  
nl