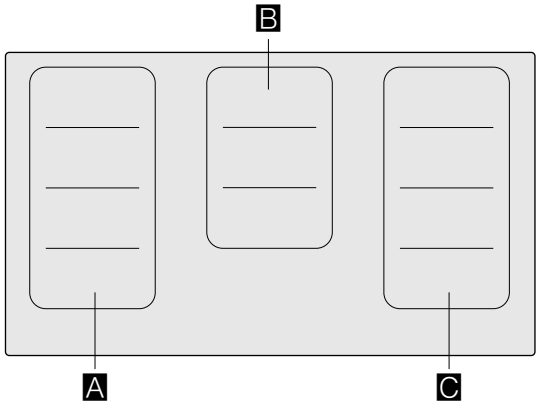




KOOKPLAAT

[nl] GEBRUIKSAANWIJZING

T59.F6...



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

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Inhoudsopgave

 **Gebruik volgens de voorschriften 5**

 **Belangrijke veiligheidsvoorschriften 6**

 **Oorzaken van schade 7**
Overzicht 7

 **Milieubescherming. 8**
Tips om energie te besparen 8
Milieuvriendelijk afvoeren 8

 **Koken met inductie 8**
Voordelen bij koken met inductie. 8
Pannen. 8

 **Het apparaat leren kennen 10**
Het bedieningspaneel 10
De kookzones 11
Overzicht van de menu's 11
Restwarmte-indicatie 12

 **Apparaat bedienen. 12**
Eerste gebruik 12
Kookplaat in- en uitschakelen 12
Kookzone instellen. 12
Kookadvies 13

 **Flex zone. 16**
Tips voor het gebruik van pannen 16
Als twee onafhankelijke kookplaten 16
Als afzonderlijke kookplaat 16

 **Move-functie. 17**
Activeren 17
Deactiveren 17

 **Tijdfuncties. 18**
Programmering van de bereidingstijd 18
De kookwekker 18
Stopwatch-functie. 18

 **PowerBoost-functie. 19**
Activeren 19
Deactiveren 19

 **ShortBoost functie. 19**
Advies voor het gebruik 19
Activeren 19
Deactiveren 20

 **Warmhoudfunctie. 20**
Activeren 20
Deactiveren 20

 **Overname van instellingen 21**
Activeren. 21

 **Kookhulpfuncties. 22**
Functies van de kookhulp. 22
Geschikte pannen. 23
Sensoren en speciale accessoires. 23
Functies en kookstanden 23
Aanbevolen gerechten 26
Kookassistent. 33

 **Draadloze temperatuursensor 34**
Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor 34
De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel 34
Reinigen 35
Batterij vervangen. 35
Conformiteitsverklaring 36

 **Kinderslot 36**
Kinderslot activeren en deactiveren 36
Automatisch kinderslot 36

 **Wrijfbeveiliging 37**
Activeren. 37
Deactiveren 37

 **Automatische veiligheidsuitschakeling. 37**

 **Basisinstellingen 38**
Naar de basisinstellingen: 38
Menu Basisinstellingen. 38
Basisinstellingen verlaten 38
Veranderingen opslaan of afwijzen. 38

 **Weergave van het energieverbruik. 39**

 **Kookgerei-test 39**

 **Power-Manager 40**

 **Home Connect 40**
Instellen 40
Home Connect instellingen. 42
Software-update 44
Afstandsdiagnose 45
Aanwijzing voor gegevensbeveiliging 45
Conformiteitsverklaring. 45

 **Verbinding afzuigkap. 46**
Instellen 46
Loskoppelen van het netwerk. 47
Kap via het kookveld regelen. 47
Afzuigregeling instellingen 48

 **Reinigen 49**
Kookplaat. 49
Omlijsting van de kookplaat. 49

 **Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ). . . 50**

 **Wat te doen bij storingen? 51**
Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen . . . 51
Tips 51
Demo-modus 52

 **Servicedienst 53**
E-nummer en FD-nummer 53

 **Testgerechten. 54**

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

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

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

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 aar 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.

Bij gebruik van de kookfuncties moet de ingestelde kookzone overeenstemmen met de kookzone waarop de pan met de temperatuursensor staat.

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

De draadloze temperatuursensor is magnetisch. De magnetische componenten kunnen schade toebrengen aan elektronische implantaten, zoals pacemakers en insulinepompen. Dragers van elektronische implantaten dienen daarom de temperatuursensor niet mee te nemen in hun kleding en m.b.t. hun pacemaker of een soortgelijk medisch apparaat een minimale afstand van 10 cm in acht te nemen.

⚠ Waarschuwing – Storingsgevaar!

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor letsel!

- De draadloze kooksensor is met een batterij uitgerust die kan worden beschadigd als deze aan hoge temperaturen wordt blootgesteld. De sensor van het kookgerei nemen en uit de buurt van elke warmtebron bewaren.
- Wanneer de pan wordt verwijderd kan de temperatuursensor zeer heet zijn. Bij het afnemen keukenhandschoenen dragen of een vaatdoek gebruiken.
- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Overzicht

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

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

Milieubescherming

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

Tips om energie te besparen

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

De draadloze temperatuursensor is voorzien van een batterij.Zorg ervoor dat gebruikte batterijen op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd.

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

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

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

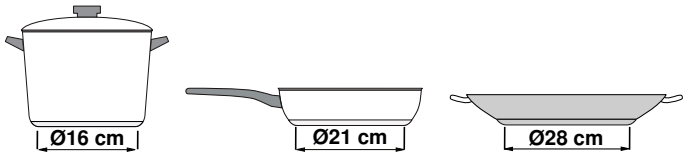
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

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

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

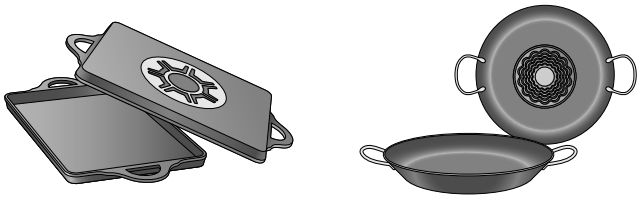


Wanneer de flexibele kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt gebruikt, kunnen grotere vormen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Flex zone"*.

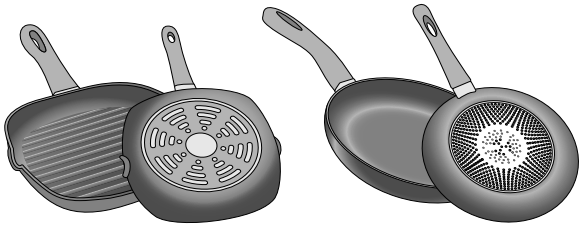


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

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



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



Niet geschikte pannen

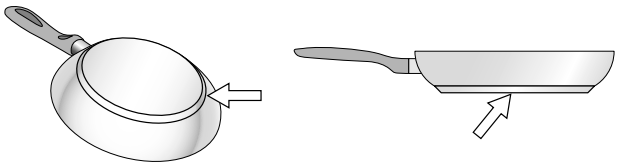
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

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

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



Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Herkenning van de pan

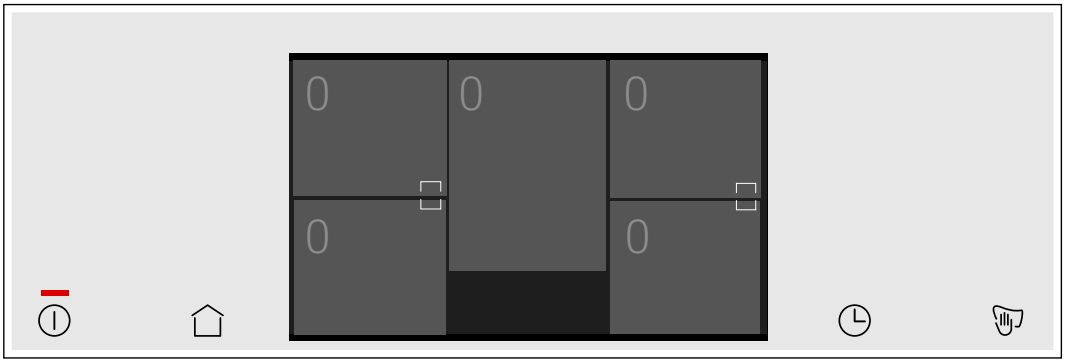
Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

Het apparaat leren kennen

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

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

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
⏻	Hoofdschakelaar
⌂	Hoofdmenu
	Kinderslot
	Basisinstellingen
	Info-menu
◷	Tijdmenu
	Stopwatch-functie
	Wekker
	Bedieningspaneel blokkeren voor reinigingsdoeleinden
⬓ / ⬚	Flex-zone
0... Boost	Instelgebied
	Warmhoudfunctie
	1-9 Vermogensstanden
	PowerBoost-functie
	ShortBoost-functie
|→|	De bereidingstijd instellen
	Menu Kookmodi
	Vermogensstanden
	Kookassistent
	Braadsensor
	Kookfuncties
	Move-functie
	Kapregeling
	Verlichting van de afzuigkap
	WLAN
〈 / ↰	Terug

Sensorvelden

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

Aanwijzingen

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

De kookzones

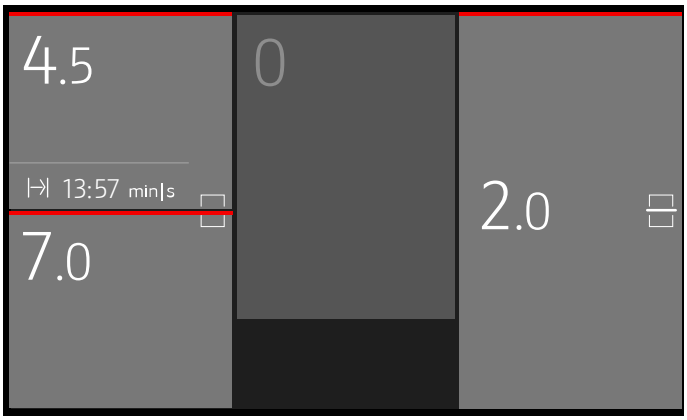
Kookzones		
▭	Eenvoudige kookzone	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft
▭	Middelste eenvoudige kookzone	Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft
▭	Flexibele kookzone	Zie paragraaf ⟶ *"Flex zone"*
Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf ⟶ *"Koken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

Overzicht van de menu's

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

Hoofdaanzicht

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



Instelgebied

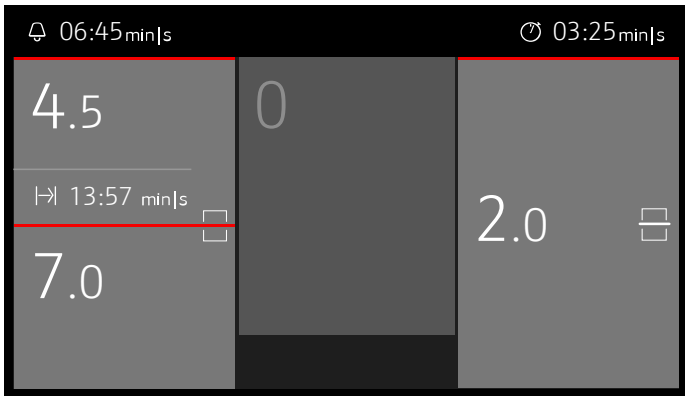
In het instelgebied van een kookzone kunt u de vermogensstanden, de bereidingstijden en de verschillende kookmodi voor deze kookzone instellen.

Om bij het instelgebied te komen de gewenste kookzone aanraken.

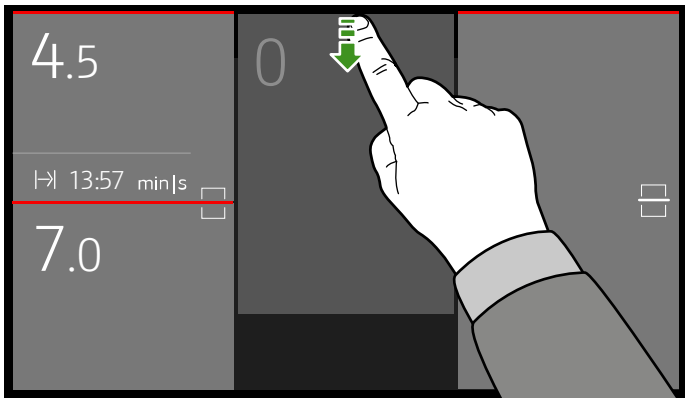


Statusregel

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



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



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

Hoofdmenu

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

Om in hoofdmenu te komen raakt u de sensor ⌂ aan.

Info-menu

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

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

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

Menu Kookmodi

De kookplaat beschikt over verschillende kookmodi.

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

Kookmodi		Functie
⎯≡	Kookstand	Keuze van de vermogensstand voor de kookzone.
	Kookassistent	Braden, bakken en koken met voorkeuze van de gerechten.
	Braadsensor	Bakken en braden met automatische temperatuurherkenning van de kookplaat.
	Kookfuncties	Koken met automatische temperatuurherkenning door de draadloze kooksensor. **Aanwijzing:** De functie kan pas worden gebruikt wanneer er verbinding tussen de draadloze kooksensor en het bedieningspaneel is gemaakt.
	PowerMove	Regeling van de temperatuur via de positie van het kookgerei op de kookzones.

Restwarmte-indicatie

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

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

- Restwarmte hoog
- Restwarmte laag

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

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

Apparaat bedienen

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

Eerste gebruik

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

Vervolgens verschijnt het hoofdaanzicht.

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

Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat met de hoofdschakelaar in- en uitschakelen.

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

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

Aanwijzingen

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

Kookzone instellen

Die gewenste vermogensstand van1 tot 9 instellen.

Vermogensstand 1 = laagste stand.

Vermogensstand 9 = hoogste stand.

Elke vermogensstand heeft een tussenstand.

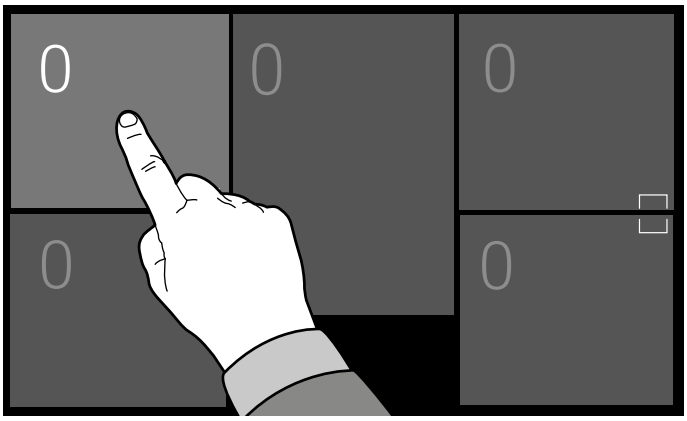
Aanwijzingen

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

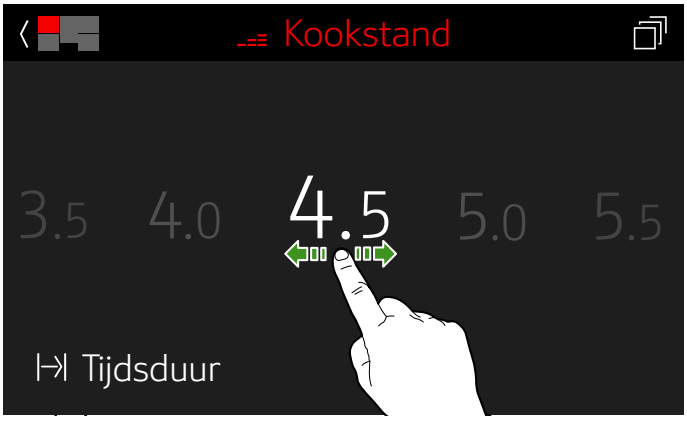
Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

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



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



De kookstand is ingesteld.

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

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

De kookstand wijzigen

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

Kookzone uitschakelen

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

EasyAdjust

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

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, 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 pannenlappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Milieubescherming"*

Bereidingstabel

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

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

* Zonder deksel
** Herhaaldelijk keren
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

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

* Zonder deksel
** Herhaaldelijk keren
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.5

Flex zone

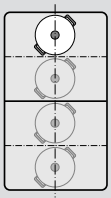
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

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

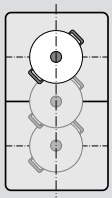
Tips voor het gebruik van pannen

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

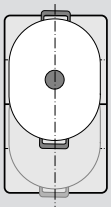
Als afzonderlijke kookzone



Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm
Plaats de vorm in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.

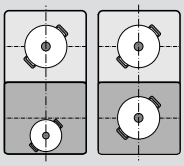


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



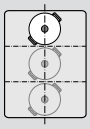
Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

Als twee onafhankelijke kookplaten

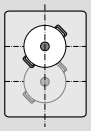


De voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste kookstand in. Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

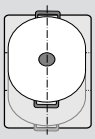
Middelste kookzone



Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.

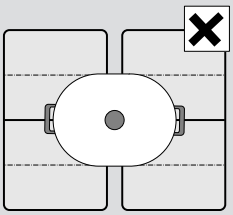


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de twee posities die op de afbeelding te zien zijn.



Wanneer het kookgerei meer dan twee inductoren beslaat, plaatst u het met de rand op de bovenste of onderste rand van de kookzone.

Advies



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

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

Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone wordt gebruikt als twee onafhankelijke kookplaten.

Activeren

Zie het hoofdstuk ⟶ *"Apparaat bedienen"*

Als afzonderlijke kookplaat

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

Beide kookzones verbinden

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

De flex-kookzone is geactiveerd.

De kookstand wijzigen

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

Een nieuwe pan toevoegen

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

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

De kookzones van elkaar scheiden

Raak het symbool ⊟ aan.

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

Aanwijzingen

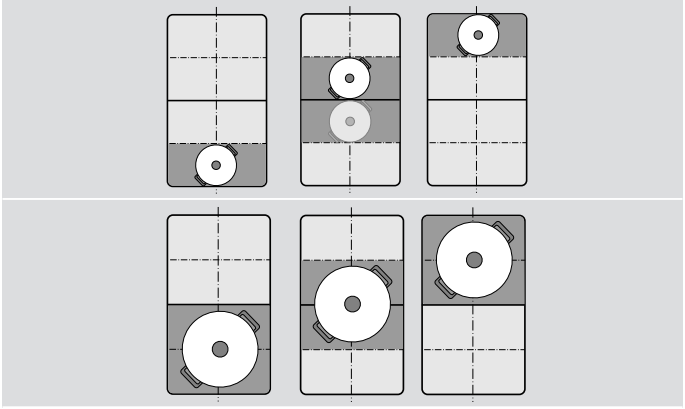
- Wordt de kookplaat uit- en later weer ingeschakeld, dan wordt de flexibele kookzone weer naar twee onafhankelijke kookzones omgeschakeld.
- In het hoofdstuk ⟶ *"Basisinstellingen"* staat beschreven hoe u de configuratie-instelling van de flexibele zone kunt wijzigen.

Move-functie

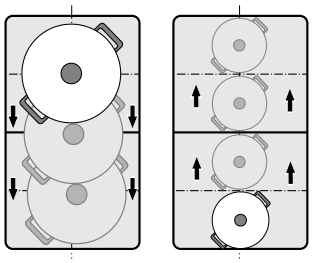
Met deze functie wordt de hele flexibele kookzone geactiveerd die ingedeeld is in drie kookgebieden en waarvan de kookstanden vooraf ingesteld zijn.

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

Kookgebieden



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



Vooraf ingestelde kookstanden:

Voorste gebied = kookstand 9.0.

Middelste gebied = kookstand 5.0.

Achterste gebied = kookstand ⏀.

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

Aanwijzingen

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

Activeren

1. Een kookzone van de flexibele kookzone kiezen.
2. In het instelgebied van de kookzone het symbool ⧉ aanraken.
3. Optie ⇳ PowerMove kiezen.

De functie is geactiveerd.

De kookstand wijzigen

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

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

Deactiveren

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

De functie is gedeactiveerd.

Tijdfuncties

Uw kookplaat beschikt over drie timerfuncties:

- Programmering van de bereidingstijd
- Kookwekker
- Stopwatch-functie

Programmering van de bereidingstijd

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

Zo stelt u in:

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

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

Aanwijzingen

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

BraadSensor

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

Kookfuncties

Wordt er een bereidingstijd geprogrammeerd voor een kookzone terwijl een van de kookfuncties is geactiveerd, dan begint de tijd pas af te lopen wanneer de temperatuur voor het gekozen gebied bereikt is.

Tijd veranderen of wissen

Om de bereidingstijd op te vragen de kookzone kiezen en |→| Tijdsduur aanraken.

Nieuwe bereidingstijd invoeren en Start aanraken.

De bereidingstijd begint af te lopen.

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

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

Aan het einde van de ingestelde tijd

De kookzone schakelt uit. Er klinkt een signaal en de vermogensstand wordt op 0.0 gezet.

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

De kookwekker

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

Zo stelt u in

1. De sensor ◷ aanraken.
2. 🔔 Timer aanraken.
3. De gewenste tijd instellen.
4. Start aanraken.

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

Tijd wijzigen, pauzeren of wissen

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

Nieuwe bereidingstijd invoeren en Start aanraken.

De tijd begint af te lopen.

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

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

Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

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

Stopwatch-functie

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

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

Activeren

1. De sensor ◷ aanraken.
2. ⏱ Looptijd aanraken.

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

Pauzeren en deactiveren

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

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

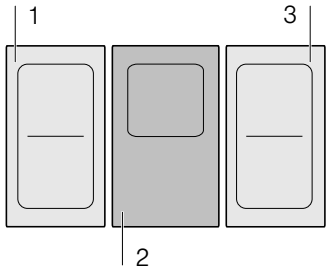
De functie is gedeactiveerd.

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

PowerBoost-functie

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

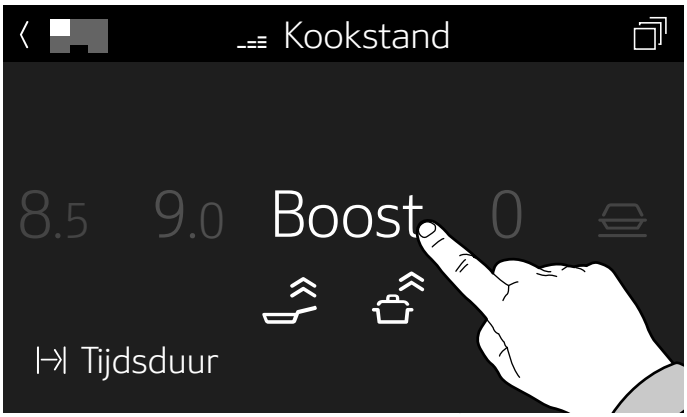
Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.).



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

Activeren

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



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

Deactiveren

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

De functie is gedeactiveerd.

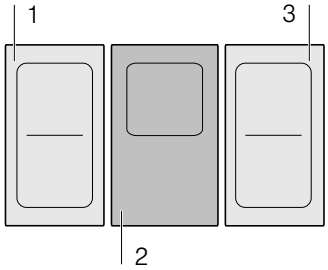
Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de PowerBoost-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

ShortBoost functie

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

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

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



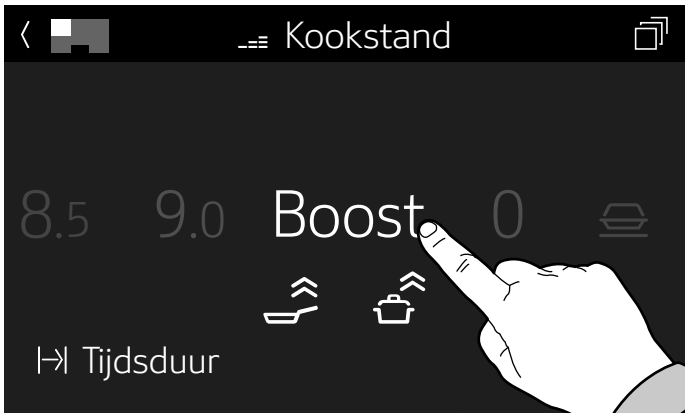
Aanwijzing: Bij de flexibele kookzone kan de Shortboost-functie ook worden geactiveerd wanneer hij als één afzonderlijke kookzone wordt gebruikt.

Advies voor het gebruik

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

Activeren

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



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

Deactiveren

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

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Na 30 seconden schakelt deze functie automatisch uit.

Warmhoudfunctie

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

Activeren

1. Een kookzone kiezen.
2. In het instelgebied het symbool ⊜ kiezen.In de kookzone-indicatie verschijnt het symbool ⊜.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

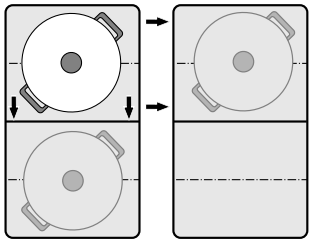
1. De kookzone kiezen.
2. Stel de kookstand in het instelgebied op 0. De indicatie ⊜ en de kookzone schakelen uit.

De functie is gedeactiveerd.

Overname van instellingen

Met deze functie kunnen de kookstand, de geprogrammeerde bereidingstijd en de gekozen kookfunctie van de ene op 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 ⟶ *"Flex zone"*

Activeren

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

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

Aanwijzingen

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

Kookhulpfuncties

De kookhulpfuncties maken het koken eenvoudig en vormen de garantie voor uitstekende kookresultaten. De aanbevolen temperatuurstanden zijn geschikt voor elke manier van koken.

Hiermee zijn bereidingswijzen mogelijk zonder dat het gerecht bovenmatig kookt en u krijgt perfecte kook- en bakresultaten.

Tijdens het koken meten de sensoren voortdurend de temperatuur van het kookgerei. Op deze manier kan de kookstand zo worden geregeld dat de juiste temperatuur wordt aangehouden.

Is de gekozen temperatuur bereikt, dan kan het product worden toegevoegd. De temperatuur wordt automatisch constant gehouden, zonder dat de temperatuurstand hoeft te worden veranderd.

Als er een draadloze kooksensor voorhanden is, zijn de kookfuncties beschikbaar voor alle kookzones.

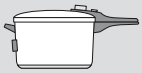
In dit hoofdstuk vindt u informatie over:

- Kookhulpfuncties
- Geschikte pannen
- Sensoren en speciale accessoires
- Functies en kookstanden
- Aanbevolen gerechten

Functies van de kookhulp

Met de kookhulpfuncties kunt u voor elk gerecht de meest geschikte bereidingswijze kiezen.

In de tabel kunt u zien welke verschillende functie-instellingen er voor de kookhulp beschikbaar zijn:

Kookhulpfuncties	Temperatuur-standen	Kookgerei	Beschikbaarheid	Activeren
Braadsensor				
Stoven / braden met weinig vet	1, 2, 3, 4, 5		Alle kookzones	
Kookfuncties				
Verwarmen / Warmhouden	1 / 70 °C		Alle kookzones	
Zachtjes laten koken	2 / 90 °C		Alle kookzones	
Koken	3 / 100 °C		Alle kookzones	
Garen in de snelkookpan	4 / 120 °C		Alle kookzones	
Frituren met veel olie in de pan*	5 / 170 °C		Alle kookzones	

*Voorverwarmen met deksel en frituren zonder deksel.

Heeft de kookplaat geen draadloze kooksensor, dan kan deze achteraf in de vakhandel, via onze servicedienst of officiële website worden aangeschaft.

Geschikte pannen

Kies de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem van de pan en plaats de pan in het midden van de kookzone.

Gebruik voor de kookfuncties vormen die zo hoog zijn dat de benodigde hoeveelheid water boven de siliconenpatch van de draadloze kooksensor uitkomt.

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor de braadsensor. Deze kunt u achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef steeds het juiste referentienummer op:

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

Deze pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat er voor het bakken en braden niet veel olie nodig is.

Aanwijzingen
- De braadsensor is speciaal ingesteld op pannen van dit type en met deze afmetingen.
- Wanneer de grootte van de pannen afwijkend is of wanneer ze slecht geplaatst zijn, wordt de braadsensor bij de flexibele kookzones mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk ⟶ *"Flex zone"*.
- Pannen van een ander type kunnen oververhit raken en de temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer eerst de laagste temperatuurstand uit en verander deze zo nodig.

Voor de kookfuncties zijn alle pannen geschikt die voor inductiekoken kunnen worden gebruikt. Informatie over pannen die geschikt zijn voor inductie vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"Koken met inductie"*.

In de tabel met de kookhulpfuncties staat voor elke functie de geschikte pan vermeld.

Sensoren en speciale accessoires

Tijdens het koken meten de sensoren voortdurend de temperatuur van het pan. Hierdoor wordt het koken met hoge precisie geregeld en wordt de juiste temperatuur aangehouden om perfecte kookresultaten te krijgen.

Uw kookplaat beschikt over twee verschillende systemen voor het meten van de temperatuur, om tot de beste resultaten te komen:

- Temperatuursensoren, die zich binnen de kookplaat bevinden en de temperatuur van de bodem van de pan controleren.Geschikt voor de braadsensor.
- Draadloze kooksensor, die de informatie over de temperatuur van de pan verder leidt naar het bedieningspaneel. Geschikt voor de kookfuncties.

De kooksensor is absoluut noodzakelijk voor het gebruik van de kookfuncties.

Als uw kookplaat niet over een draadloze kooksensor beschikt, kunt u deze achteraf aanschaffen in de vakhandel, via onze technische servicedienst of officiële website, met opgave van het referentienummer Z31PX10X0.

Informatie over de kooksensor vindt u in paragraaf

Functies en kookstanden

Braadsensor

Met deze functie wordt bij het braden de juiste temperatuur van de pan aangehouden.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de ingestelde temperatuur aan te houden. Zo kan er energie worden bespaard en raakt de olie niet oververhit.
- De braadsensor geeft aan wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor het toevoegen van olie en vervolgens van voedsel heeft bereikt.

Aanwijzingen
- Leg geen deksel op de pan. Anders wordt de functie niet goed geactiveerd. Ter voorkoming van vetspetters kunt u spatbescherming gebruiken.
- Gebruik olie of vet die geschikt zijn. Wordt er boter, margarine, koudgeperste olijfolie of varkensvet gebruikt, zet de temperatuurstand dan op 1 of 2.
- Verhit nooit vet of olie zonder erbij te blijven.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de kooksensor niet op de juiste manier geactiveerd.
- Bakt u met een grote hoeveelheid olie, gebruik dan altijd de kookfunctie. Met een grote hoeveelheid olie in een pan frituren, stand 5.

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 diepvriesporducten en dunne gerechten, bijv. schnitzel, reepjes vlees in saus en groente.
5	Hoog	Bakken en braden van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. steaks, rare (saignant) of medium, aardappelpannenkoekjes en gebakken aardappels.

Zo stelt u in

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

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

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

Braadsensor deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. De temperatuurstand op 0 zetten.

De functie is gedeactiveerd.

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

Kookfuncties

Met deze functies kunt u levensmiddelen opwarmen, garen, koken, bereiden met de snelkookpan of frituren in een gewone pan met rijkelijk olie.

De functies zijn beschikbaar voor alle kookzones.

Voordelen

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de ingestelde temperatuur aan te houden.Hierdoor wordt energie bespaard en raken olie en vet niet oververhit.
- De temperatuur wordt voortdurend gecontroleerd. Op deze manier wordt voorkomen dat er voedsel overkookt. Ook hoeft de temperatuurstand niet te worden veranderd.
- Een signaal geeft aan wanneer het water of de olie de optimale temperatuur heeft bereikt om het product toe te voegen. In de tabel kunt u zien of een product direct aan het begin moet worden toegevoegd.

Aanwijzingen

- Gebruik alleen pannen met een egale en dikke bodem. Gebruik geen pannen waarvan de bodem dun of vervormd is.
- De pan zo vullen dat de inhoud de juiste hoogte bereikt om de siliconenpatch van de kooksensor af te dekken.
- Gebruik de braadsensor om met weinig olie te bakken of te braden.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de kooksensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- Tijdens het koken de kooksensor niet van de pan afnemen.
- Neem de kooksensor na de bereiding van de pan. Voorzichtig, de kooksensor kan heel heet zijn.

Temperatuurbereiken en -standen

Kookfuncties	Temperatuurstand	Temperatuurbereik	Geschikt voor
Opwarmen, warmhouden	1/70 °C	60 - 70 °C	bijv. soepen, punch
Zachtjes koken	2/90 °C	80 - 90 °C	bijv. rijst, melk
Koken	3/100 °C	90 - 100 °C	bijv. pasta, groente
Garen in de snelkookpan	4/120 °C	110 - 120 °C	bijv. kip, eenpansmaaltijd.
Frituren met veel olie in de pan	5/170 °C	170 - 180 °C	bijv. donuts, gehaktballetjes

Tips voor het koken met de kookfuncties

- Functie Verwarmen/Warmhouden: Diepvriesproducten in porties, bijv. spinazie.Het diepvriesproduct in de pan doen. De aangegeven hoeveelheid water toevoegen. De pan afdekken en stand 1 / 70 °C kiezen. Af en toe omroeren.
- Functie Zachtjes koken: deze functie is geschikt voor het klaarmaken van levensmiddelen bij lage temperaturen en voor het indikken van sauzen en eenpansgerechten. Stand 2 / 90 °C kiezen.
- Functie Koken: deze functie maakt het mogelijk om water te koken met een gesloten deksel, zonder dat het overkookt. Dankzij de temperatuurcontrole kunt u efficiënt koken. Stand 3 / 100 °C kiezen.
- Functie Koken in de snelkookpan: de aanbevelingen van de fabrikant in acht nemen. Na het geluidssignaal gedurende de aanbevolen tijd verder koken. Stand 4 / 120 °C kiezen.
- Functie Frituren met veel olie in de pan: de olie verwarmen met gesloten deksel. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het gerecht toevoegen (voor zover er in de tabel Aanbevolen gerechten niets anders vermeld staat). Stand 5 / 170 °C kiezen.

Aanwijzingen

- Houd tijdens het koken altijd de deksel op de pan. Uitzondering: “Frituren met olie in de pan”, Temperatuurstand 5/170 °C.
- Klinkt er geen signaal, ga dan na of er een deksel op de pan ligt.
- Olie nooit warm maken wanneer er geen toezicht is. Gebruik alleen olie of vet die geschikt zijn om te frituren. Gebruik geen mengsel van verschillende frituurvetten, zoals olie en reuzel. Mengsels van heet vet kunnen gaan schuimen.
- Bent u, bijv. na het koken van aardappels, niet tevreden met het resultaat, gebruik de volgende keer dan meer water maar houdt dezelfde temperatuur aan.

Kookpunt instellen

Het punt waarop het water begint te koken hangt af van hoe hoog uw woonplaats zich boven zeeniveau bevindt. Kookt het water te hard of te zacht, dan kan het kookpunt worden ingesteld. Hiervbij gaat u als volgt te werk:

- Basisinstelling Kookpunt instellenkiezen, zie het hoofdstuk ⟶ *"Basisinstellingen"*
- De basisinstelling is standaard ingesteld op 200 - 400 m. Bevindt uw woonplaats zich tussen de 200 en 400 meter boven zeeniveau, dan hoeft het kookpunt niet te worden ingesteld. Kies anders de instelling die overeenkomt met de hoogte boven zeeniveau van uw woonplaats.

Aanwijzing: De temperatuurstand 3/100 °C is voldoende om efficiënt te koken, ook als het water hierbij niet al te erg kookt. Het kookpunt kan echter gewijzigd worden. Is het bijv. wenselijk dat het water sterker kookt, dan kan er een geringere hoogte worden gekozen.

Zo stelt u in

Voordat u voor het eerst gebruikmaakt van de kookfuncties, moet er verbinding tussen de draadloze kooksensor en het bedieningspaneel zijn gemaakt. Zie hiervoor hoofdstuk ⟶ *"Draadloze temperatuursensor"*

1. Zie hoofdstuk ⟶ *"Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor"* voor het bevestigen van de temperatuursensor aan de pan
2. Een pan met voldoende vloeistof op de gewenste kookzone plaatsen en altijd een deksel erop doen.
3. Om met de kooksensor te koken, kiest u de kookzone waarop de pan staat.
4. Het symbool aanraken en de optie Kookfuncties kiezen.
   Aanwijzing: De modus Kookfuncties is pas beschikbaar wanneer er verbinding tussen de draadloze temperatuursensor en het bedieningspaneel is gemaakt. Zie het hoofdstuk⟶ *"Draadloze temperatuursensor"*.
5. Raak het symbool van de draadloze temperatuursensor aan.
6. Kies de juiste temperatuurstand uit de tabel.
   De functie is geactiveerd.
   De rode lijn in het bovenste gebied van de kookzone licht langzaam op, tot de gekozen temperatuur bereikt is. Vervolgens klinkt er een signaal en blijft de temperatuurindicatie verlicht.
7. De deksel na het geluidssignaal afnemen en het voedsel toevoegen. Tijdens de bereiding de pan gesloten houden.
   Aanwijzing: Bij de functie “Frituren met veel olie in de pan” de pan niet afdekken.

Kookfuncties deactiveren

1. De kookzone kiezen.
2. De temperatuurstand op 0 zetten.

De functie is gedeactiveerd.

Aanbevolen gerechten

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.

Kookhulpfuncties:

	Braadsensor voor pannen
	Kooksensor

Vlees	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Schnitzel, ongepaneerd [1]		4	6 - 10
Schnitzel, gepaneerd [1]		4	6 - 10
Filet [2]		4	6 - 10
Koteletten [1]		3	10 - 15
Cordon bleu [1]		4	10 - 15
Wiener schnitzel [1]		4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) [2]		5	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) [2]		5	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) [1]		4	8 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) [1]		3	10 - 20
In reepjes gesneden vlees [3]		4	7 - 12
Gyros [3]		4	7 - 12
Spek [1]		2	5 - 8
Gehakt [3]		4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm dik) [1]		3	6 - 15
Gehaktballen (2 cm dik) [1]		3	10 - 20
Gevulde gehaktballen [1]		3	10 - 20
Gekookte worst [1]		3	8 - 20
Worstjes, rauw [1]		3	8 - 20
Zachtjes laten koken			
Worstjes [4]		2 - 90 °C	10 - 20
Koken			
Vleesballetjes [4]		3 - 100 °C	20 - 30
Soepkip [4]		3 - 100 °C	60 - 90
Gekookt rundvlees in soep [4]		3 - 100 °C	60 - 90

[1] Herhaaldelijk keren.

[2] Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal er bij doen.

[3] Regelmatig roeren.

[4] Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

[5] Het product aan het begin toevoegen.

[6] De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Vlees	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Koken met de snelkookpan			
Soepkip [5]		4 - 120 °C	15 - 25
Gekookt rundvlees in soep [5]		4 - 120 °C	15 - 25
Met veel olie frituren			
Stukken kip frituren[6]		5 - 170 °C	10 - 15
Vleesballetjes frituren [6]		5 - 170 °C	10 - 15

[1] Herhaaldelijk keren.

[2] Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal er bij doen.

[3] Regelmatig roeren.

[4] Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

[5] Het product aan het begin toevoegen.

[6] De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Vis	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Visfilet ongepaneerd [1]		4	10 - 20
Visfilet, gepaneerd [1]		3	10 - 20
Krabben [1]		4	4 - 8
Garnalen [1]		4	4 - 8
Vis in zijn geheel gebakken [1]		3	10 - 20
Zachtjes laten koken			
Gestoofde vis [2]		2 - 90 °C	15 - 20
Met veel olie frituren			
Vis in bierdeeg frituren [3]		5 - 170 °C	10 - 15
Gepaneerde vis frituren [3]		5 - 170 °C	10 - 15

[1] Herhaaldelijk keren.

[2] Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

[3] De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Eiergerechten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Spiegeleieren in boter [1]		2	2 - 6
Spiegeleieren [2]		4	2 - 6
Roerei [3]		2	4 - 9
Omelet [4]		2	3 - 6
Crêpes [4]		5	1,5 - 2,5
Wentelteefjes [4]		3	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) [4]		3	10 - 15
Koken			
Gekookte eieren [5]		3 - 100 °C	5 - 10

[1] De boter en het product na het geluidssignaal toevoegen.

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

[3] Regelmatig roeren.

[4] Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden.

[5] Product aan het begin toevoegen.

Groente en peulvruchten	Kookhulpfuncties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Knoflook [1]		2	2 - 10
Uien, gefruit [1]		2	2 - 10
Uienringen [1]		3	5 - 10
Courgettes [2]		3	4 - 12
Aubergines [2]		3	4 - 12
Paprika [1]		3	4 - 15
Groene asperges bakken [2]		3	4 - 15
Paddestoelen [1]		4	10 - 15
Groente in olie stoven [1]		1	10 - 20
Geglaceerde groente [1]		3	6 - 10

[1] Regelmatig roeren.

[2] Herhaaldelijk keren.

[3] Warm maken en bereiden met deksel. De levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

[4]Het product aan het begin toevoegen.

[5] De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Groente en peulvruchten	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Koken			
Broccoli [3]		3 - 100 °C	10 - 20
Bloemkool [3]		3 - 100 °C	10 - 20
Spruitjes [3]		3 - 100 °C	30 - 40
Gewone bonen [3]		3 - 100 °C	15 - 30
Kikkererwten [4]		3 - 100 °C	60 - 90
Erwten [3]		3 - 100 °C	15 - 20
Linzen [4]		3 - 100 °C	45 - 60
Koken met de snelkookpan			
Groenten in snelkookpan [4]		4 - 120 °C	3 - 6
Kikkererwten in de snelkookpan [4]		4 - 120 °C	25 - 35
Witte bonen in de snelkookpan [4]		4 - 120 °C	25 - 35
Linzen in de snelkookpan [4]		4 - 120 °C	10 - 20
Met veel olie frituren			
Gepaneerde groente frituren [5]		5 - 170 °C	4 - 8
Groente in bierdeeg frituren [5]		5 - 170 °C	4 - 8
Gepaneerde paddenstoelen frituren [5]		5 - 170 °C	4 - 8
Paddestoelen in bierdeeg frituren [5]		5 - 170 °C	4 - 8

[1] Regelmatig roeren.

[2] Herhaaldelijk keren.

[3] Warm maken en bereiden met deksel. De levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

[4]Het product aan het begin toevoegen.

[5] De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Aardappels	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels [1]		5	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels) [1]		4	15 - 25
Aardappelkoekjes [2]		5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti [3]		2	50 - 55
Geglaceerde aardappels [1]		3	10 - 15
Zachtjes laten koken			
Aardappelballetjes garen [4]		2 - 90 °C	30 - 40

[1] Regelmatig roeren.

[2] Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden.

[3] Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

[4] Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

[5] Het product aan het begin toevoegen.

Aardappels	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Koken			
Aardappelen koken [5]		3 - 100 °C	30 - 45
Koken met de snelkookpan			
Aardappels in de snelkookpan [5]		4 - 120 °C	10 - 20

[1] Regelmatig roeren.

[2] Totale tijdsduur per portie. Na elkaar braden.

[3] Olie en levensmiddelen na het geluidssignaal in de pan doen.

[4] Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

[5] Het product aan het begin toevoegen.

Pasta en granen	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Zachtjes laten koken			
Rijst [1]		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta[2]		2 - 90 °C	3 - 8
Griesmeelpap [2]		2 - 90 °C	5 - 10
Koken			
Deegwaren [2]		3 - 100 °C	7 - 10
Deegflappen [2]		3 - 100 °C	6 - 15
Koken met de snelkookpan			
Rijst in de snelkookpan [3]		4 - 120 °C	5 - 8

[1] Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

[2] Regelmatig roeren.

[3] Product aan het begin toevoegen.

Soep	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Zachtjes laten koken			
Instant crèmesoepen [1]		2 - 90 °C	10 - 15
Koken			
Huisbereide bouillons [2]		3 - 100 °C	60 - 90
Instantsoepen[1]		3 - 100 °C	5 - 10
Koken met de snelkookpan			
Huisbereide bouillon in de snelkookpan [2]		4 - 120 °C	20 - 30

[1] Regelmatig roeren.

[2] Het gerecht aan het begin toevoegen.

Sauzen	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Tomatensaus met groente [1]		1	25 - 35
Bechamelsaus [1]		1	10 - 20
Kaassaus [1]		1	10 - 20
Saus inkoken [1]		1	25 - 35
Zoete sauzen [1]		1	15 - 25
[1] Regelmatig roeren.			

Dessert	Kookhulpfunc-ties	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Zachtjes laten koken			
Rijstepap[1]		2 - 90 °C	40 - 50
Havermoutpap[1]		2 - 90 °C	10 - 15
Chocoladepudding[1]		2 - 90 °C	3 - 5
Koken			
Compote [2]		3 - 100 °C	15 - 25
Met veel olie frituren			
Berliner bollen frituren [3]		5 - 170 °C	5 - 10
Donuts frituren [3]		5 - 170 °C	5 - 10
Buñuelos frituren [3]		5 - 170 °C	5 - 10
[1] Regelmatig roeren.			
[2] Het gerecht aan het begin toevoegen.			
[3] De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.			

Diepvriesproducten	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Schnitzel [1]		4	15 - 20
Cordon bleu [1]		4	10 - 30
Filet van gevogelte [1]		4	10 - 30
Chicken Nuggets [1]		4	10 - 15
Gyros [2]		4	10 - 15
Kebab [2]		4	10 - 15
Visfilet ongepaneerd [1]		3	10 - 20
Visfilet, gepaneerd [1]		3	10 - 20
Vissticks [1]		4	8 - 12
Frites bakken [2]		5	4 - 6
Pangerechten [2]		3	6 - 10
Loempia's [1]		4	10 - 30
Camembert [1]		3	10 - 15
Warmhouden, opwarmen			
Groente in roomsaus [2]		1 - 70 °C	15 - 20
Koken			
Gewone boontjes, diepvries [3]		3 - 100 °C	15 - 30
Met veel olie frituren			
Frites frituren [4]		5 - 170 °C	4 - 8

[1] Herhaaldelijk keren.

[2] Regelmatig roeren.

[3] Warm maken en bereiden met deksel. Na de signaaltoon de gerechten er in doen.

[4] De olie met gesloten deksel verhitten. Na elkaar en zonder deksel braden.

Diversen	Kookhulp-functies	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Met weinig olie braden			
Camembert [1]		3	7 - 10
Croûtons [2]		3	6 - 10
Droge kant-en-klaarmaaltijden [3]		1	5 - 10
Amandelen roosteren [4]		4	3 - 15
Noten roosteren [4]		4	3 - 15
Pijnboompitten roosteren [4]		4	3 - 15
Warmhouden, opwarmen			
Goulashsoep opwarmen [5]		1 - 70 °C	10 - 20
Glühwein opwarmen [5]		1 - 70 °C	5 - 15
Zachtjes laten koken			
Melk verhitten [5]		2 - 90 °C	3 - 10

[1] Herhaaldelijk keren.

[2] Regelmatig roeren.

[3] Het water na het geluidssignaal toevoegen. Levensmiddelen toevoegen zodra het water begint te koken.

[4] De producten na het geluidssignaal toevoegen.

[5] Het product aan het begin toevoegen.

Kookassistent

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

Programma selecteren en instellen

1. Een kookzone kiezen.
2. In het instelgebied van de kookzone het symbool aanraken.
3. De optie „ Kookassistent” kiezen.
4. De gewenste programmagroep kiezen.
5. Het gewenste gerecht kiezen.

Op het display verschijnt informatie over de gerechten. Om te bevestigen Starten aanraken.

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

Programma afbreken

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

Draadloze temperatuursensor

Voordat u voor het eerst gebruikmaakt van de kookfuncties, moet er verbinding tussen de draadloze temperatuursensor en het bedieningspaneel worden gemaakt.

Voorbereiding en verzorging van de draadloze temperatuursensor

In deze paragraaf vindt u informatie over de volgende onderwerpen:

- Verlijmen van de siliconenpatch
- Draadloze kooksensor aanbrengen
- Reiniging
- Batterij vervangen

U kunt de siliconenpatch en de kooksensor achteraf aanschaffen in de vakhandel of via onze technische servicedienst of officiële website. Geef hiervoor steeds het juiste referentienummer op:

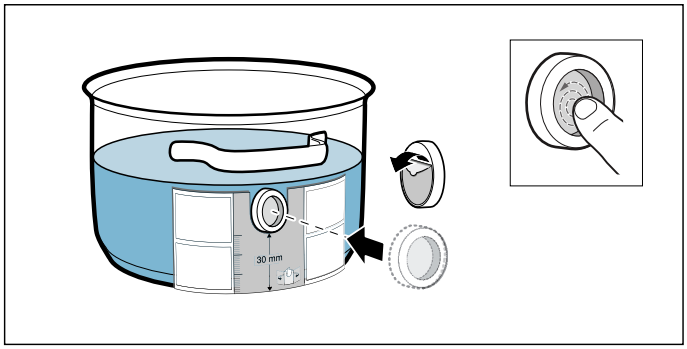
00577921	Set met 5 siliconenpatches
Z31PX10X0	Kooksensor en set met 5 siliconenpatches

Siliconenpatch opplakken

Met behulp van de siliconenpatch wordt de temperatuursensor vastgemaakt aan de pan.

Wordt een pan voor de eerste keer gebruikt met de kookfuncties, dan moet de siliconenpatch er direct op worden aangebracht. Belangrijk hierbij:

1. De plaats waar de patch wordt opgeplakt dient vrij van vet te zijn. De pan schoonmaken, goed drogen en de plaats van de lijm inwrijven met bijv. spiritus.
2. De beschermfolie van de siliconenpatch nemen. Met behulp van het meegeleverde sjabloon de siliconenpatch op de juiste plaats aan de buitenkant van de pan lijmen.



3. De siliconenpatch over het hele oppervlak aandrukken, ook aan de binnenkant.

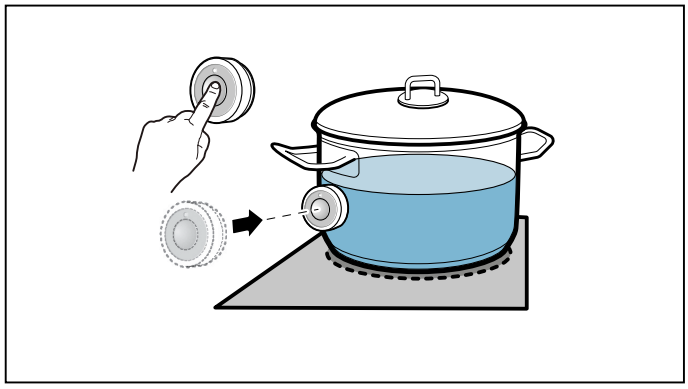
De lijm heeft een uur nodig om goed uit te harden. De pan in deze tijd niet gebruiken of schoonmaken.

Aanwijzingen

- De pan met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.
- Mocht de siliconenpatch loslaten, dan moet er nieuwe worden gebruikt.

Draadloze temperatuursensor aanbrengen

De temperatuursensor zo op de siliconenpatch aanbrengen dat hij zich perfect aanpast.



Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat de siliconenpatch volledig droog is voordat de temperatuursensor wordt aangebracht.
- Plaats de pan op zo'n manier dat de temperatuursensor naar de buitenzijde van de kookplaat wijst.
- De temperatuursensor mag niet op een andere hete pan worden gericht, ter vookoming van oververhitting.
- Neem de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats en niet in de buurt van warmtebronnen.
- U kunt maximaal drie temperatuursensoren tegelijkertijd gebruiken.

De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel

Om de draadloze temperatuursensor te verbinden met het bedieningspaneel, gaat u als volgt te werk:

1. Het sensorgebied ⌂ aantippen.
2. Optie MyProfile kiezen.
3. De optie Nieuwe kooksensor toevoegen kiezen.
   Binnen 30 seconden op het symbool van de draadloze temperatuursensor drukken.
   Na enkele seconden verschijnt het resultaat van de verbinding van de temperatuursensor met het bedieningspaneel op het display.

Zodra de kooksensor correct verbonden is met het bedieningspaneel zijn de kookfuncties beschikbaar.

Aanwijzingen

- Een niet-correcte verbinding als gevolg van een storing van de kooksensor kan zich voordoen vanwege de volgende redenen:
  - Bluetooth-communicatiefout.
  - Het symbool op de kooksensor is niet binnen 30 seconden ingedrukt.
  - De batterij van de kooksensor is bijna leeg.

  Kooksensor resetten en de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
- Bij een niet-correcte verbinding vanwege een overdrachtsfout de verbindingsprocedure opnieuw uitvoeren.
  Is de verbinding nog steeds foutief, neem dan contact op met de technische servicedienst.

Draadloze temperatuursensor resetten

1. Symbool gedurende ca. 8-10 seconden aanraken.
   In deze tijd licht de LED-indicatie van de temperatuursensor drie keer op. Als de LED voor de derde keer oplicht, start het resetten. Op dit moment het symbool niet meer aanraken.
   Zodra de LED uitgaat, is de draadloze temperatuursensor gereset.
2. Verbindingsprocedure herhalen.

Reinigen

De draadloze temperatuursensor mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Temperatuursensor

Reinig de temperatuursensor met een vochtige doek. Nooit in de vaatwasmachine reinigen. Nooit in water dompelen of schoonmaken onder stromend water.

Haal de temperatuursensor na het koken van de pan. Bewaar hem op een schone, veilige plaats, bijv. in de verpakking, en niet in de buurt van warmtebronnen.

Siliconenpatch

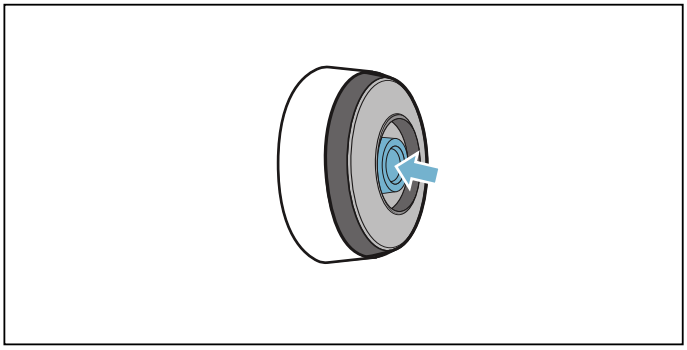
Alvorens deze aan te brengen op de temperatuursensor moet de sensor worden schoongemaakt en afgedroogd. Geschikt voor de afwasmachine.

Aanwijzing:
Het kookgerei met de siliconenpatch niet gedurende langere tijd in het zeepsop laten liggen.

Venster van de temperatuursensor.

Het sensorvenster moet altijd schoon en droog zijn. Ga hierbij als volgt te werk:

- U dient regelmatig vuil en vetvlekken te verwijderen.
- Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek of wattenstaafjes en een schoonmaakmiddel voor glas.



Aanwijzingen

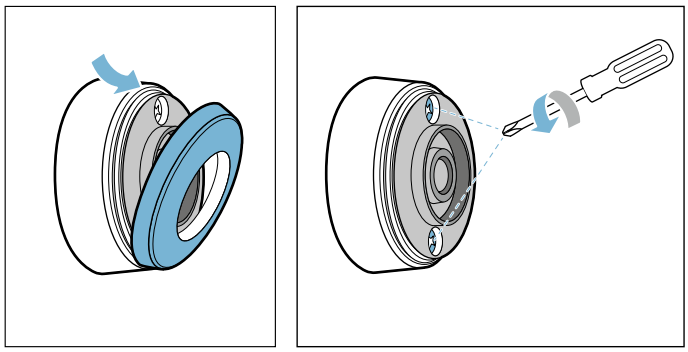
- Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen, zoals schuursponzen en schuurborstels of reinigingscrème.
- Raak het sensorvenster niet aan met uw vingers. Hierdoor kan het vuil worden of er kunnen krassen ontstaan.

Batterij vervangen

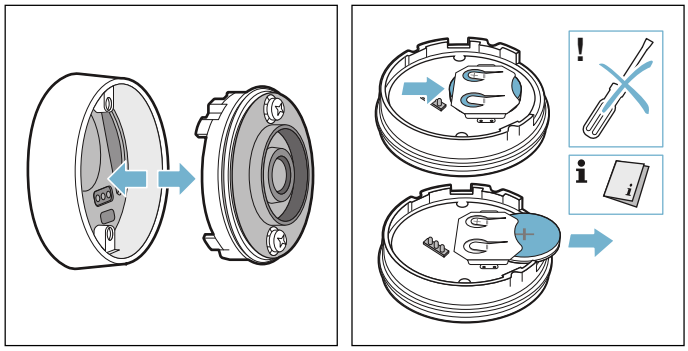
Licht de temperatuursensor niet op wanneer het symbool is ingedrukt, dan is de batterij ontladen.

Batterij vervangen:

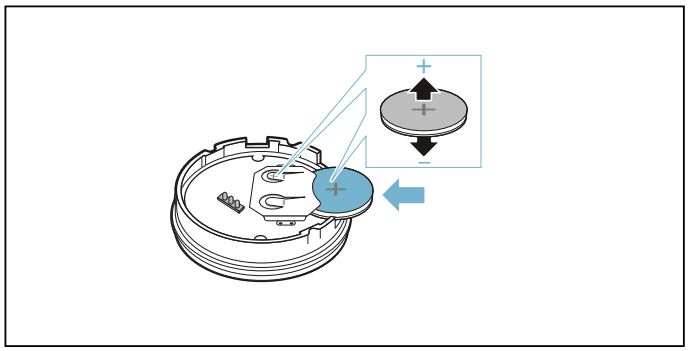
1. De siliconenafdekking van het onderste deel van de behuizing van de temperatuursensor trekken en beide schroeven verwijderen met een schroevendraaier.



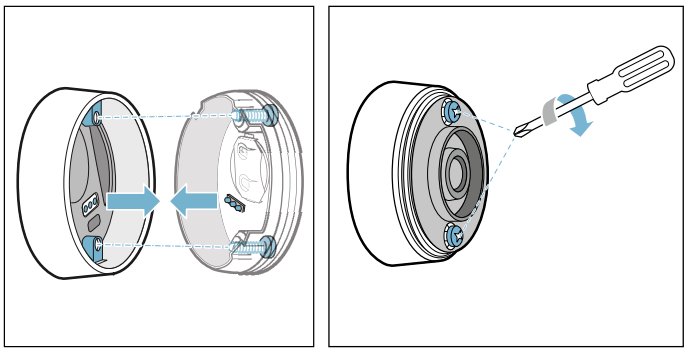
2. De afsluiting van de temperatuursensor openen. De batterij uit het oderste deel van de behuizing nemen en een nieuwe batterij inbrengen (let erop dat de patterijpolen in de juiste richting wijzen).



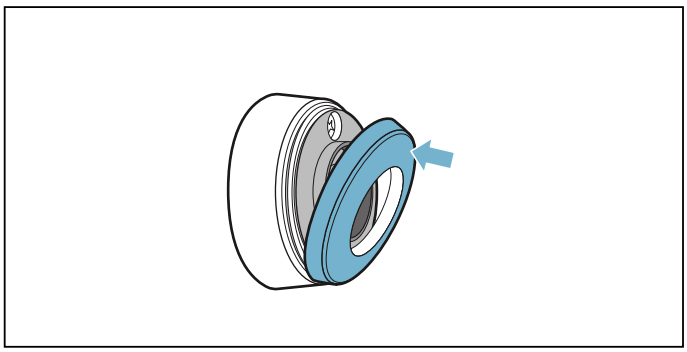
Attentie!
Geen voorwerpen van metaal gebruiken om de batterij te verwijderen. De aansluitpunten van de batterij niet aanraken.



3. De afsluiting van de temperatuursensor sluiten (de uitsparingen voor de schroeven van de afsluiting moeten corresponderen met de inkepingen van het onderste deel van de behuizing). De schroeven met een schroevendraaier aandraaien.



4. De siliconenafdekking weer aanbrengen op het onderste deel van de behuizing van de temperatuursensor.



Aanwijzing:
Uitsluitend hoogwaardige batterijen gebruiken van het type CR2032, om een langere levensduur te garanderen.

Conformiteitsverklaring

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

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.neff-international.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

De logo's en het merk Bluetooth® zijn geregistreerde handelsmerken en eigendom van Bluetooth SIG, Inc. Het gebruik van deze merken door Constructa-Neff Vertriebs-GmbH staat onder licentie. Alle andere merken en merknamen zijn eigendom van de betreffende bedrijven.

Kinderslot

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

Kinderslot activeren en deactiveren

Alle kookplaten moeten uitgeschakeld zijn.

Activeren

1. Het sensorgebied ⌂ aantippen.
2. De optie ⚿ Kinderslot kiezen en aanwijzingen op het display opvolgen.

Het kinderslot is geactiveerd. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren

Volg de aanwijzingen op het display op.

De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

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

Wrijfbeveiliging

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

Activeren

Het sensorgebied aantippen.

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

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

Deactiveren

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

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

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

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

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

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

Basisinstellingen

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

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

Naar de basisinstellingen:

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

Menu Basisinstellingen

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

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

Basisinstellingen verlaten

Symbool 〈 aanraken om het menu Basisinstellingen te verlaten.

Veranderingen opslaan of afwijzen

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

Weergave van het energieverbruik

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

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

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

Kookgerei-test

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

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

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

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

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

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

Aanwijzingen

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

Power-Manager

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

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

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

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

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

Home Connect

Dit apparaat is voorzien van WLAN, zodat er via een mobiel eindapparaat instellingen naar het apparaat kunnen worden gezonden.

Als het apparaat niet met het thuisnetwerk wordt verbonden, functioneert het als een kookveld zonder netwerkaansluiting. Het kookveld kan altijd via het bedieningspaneel worden bediend.

De beschikbaarheid van de functie Home Connect is afhankelijk van de beschikbaarheid van de Home Connect diensten in uw land. De Home Connect diensten zijn niet in elk land beschikbaar.Meer informatie hierover vindt u op www.home-connect.com.

Aanwijzingen

- Kookvelden zijn niet bedoeld voor gebruik zonder toezicht - het koken moet worden gecontroleerd.
- Houd u aan de veiligheidsadviezen in deze gebruiksaanwijzing. Zorg ervoor dat deze ook worden nageleefd wanneer u het apparaat via de Home Connect app bedient. Houd u ook aan de aanwijzingen in de Home Connect app.⟶ *"Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 6*
- U kunt met de Home Connect app instellingen naar uw apparaat zenden. Deze moeten vervolgens op het apparaat worden bevestigd. Het is niet mogelijk het apparaat te bedienen terwijl u onderweg bent.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is de bediening via de Home Connect app niet mogelijk.

Instellen

Om instellingen via Home Connect te kunnen uitvoeren, moet de Home Connect app op uw mobiele eindapparaat geïnstalleerd en geconfigureerd zijn.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie van Home Connect.

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

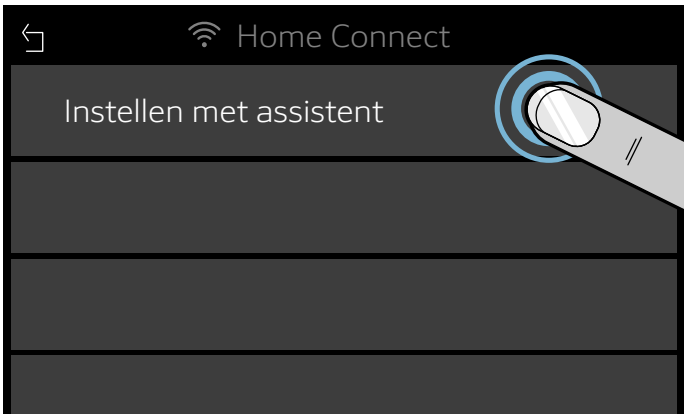
Voor het configureren moet de app geopend zijn.

Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

U dient toegang tot uw router te hebben. Is dit niet het geval, doorloop dan de stappen “Handmatige aanmelding in het thuisnetwerk”.

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



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

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



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

Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk

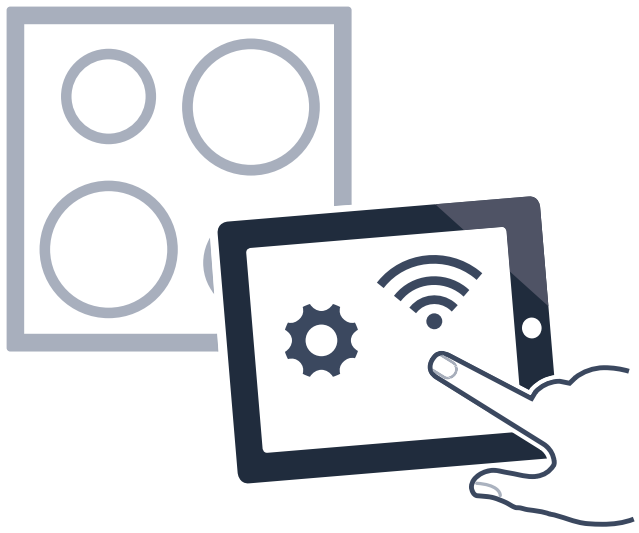
1. Sensor ⌂ aanraken en vervolgens de optie MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Instellen met assistent" aanraken om de Home Connect assistent te starten.

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

4. "Geen WPS-functie" selecteren.



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



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

7. Volg het verzoek in de app en voer de netwerknaam en het wachtwoord van uw thuisnetwerk (WLAN) in. Er verschijnt een melding dat het apparaat nu met de app kan worden verbonden.
8. "Verder" aanraken om de verbinding met de app te starten.



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

Home Connect instellingen

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

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

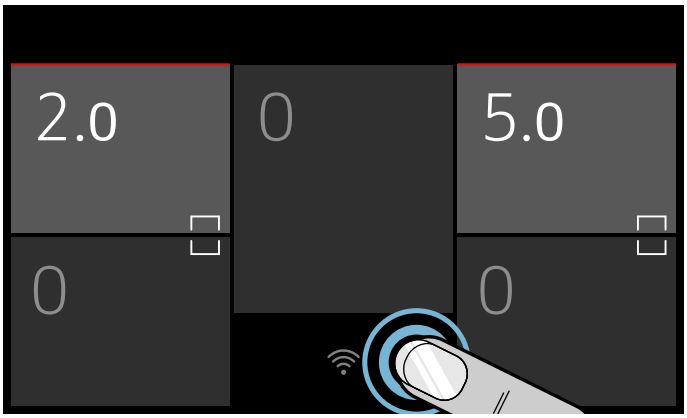
Instelling	Beschrijving en opties
Instellen met assistent	U kunt de kookplaat automatisch of handmatig in het thuisnetwerk aanmelden. ■ Instellen met assistent: (automatische aanmelding in het thuisnetwerk)*. ■ Instellen met assistent: geen WPS-functie (handmatige aanmelding in het thuisnetwerk). **Aanwijzing:** De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat nog niet met het thuisnetwerk is verbonden.
Verbinden met app	U kunt de verbinding met één of meerdere Home Connect accounts tot stand brengen. **Aanwijzing:** De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Instelling via de app	U kunt instellen of het versturen van kookinstellingen mogelijk moet zijn. ■ Nee - in de app worden uitsluitend de actuele toestanden van de kookplaat weergegeven. ■ Ja* - kookinstellingen kunnen van de app naar de kookplaat worden verstuurd. Verstuurde kookinstellingen moeten aan de kookplaat worden bevestigd. **Aanwijzing:** De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Wi-Fi	U kunt de draadloze module van de kookplaat uitschakelen en zo de verbinding met de WLAN verbreken. ■ Uitgeschakeld - draadloze module uitgeschakeld. ■ Ingeschakeld* - draadloze module ingeschakeld. **Aanwijzing:** De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Verbinding verbreken	U kunt altijd de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk terugzetten. **Aanwijzing:** De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
Apparaatinfo	Er wordt informatie over Home Connect en over het netwerk weergegeven. **Aanwijzing:** De instelling wordt alleen weergegeven als de kookplaat met het thuisnetwerk is verbonden.
* Voorinstelling bij levering	

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

WLAN-symbolen

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

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



WLAN deactiveren

Is Wi-Fi geactiveerd, dan kunt u gebruikmaken van de Home Connect functionaliteit.

Aanwijzing:
Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

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



WLAN is gedeactiveerd en op het bedieningspaneel verdwijnt het symbool .

Loskoppelen van het netwerk

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

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

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



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

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

Netwerk verbinden

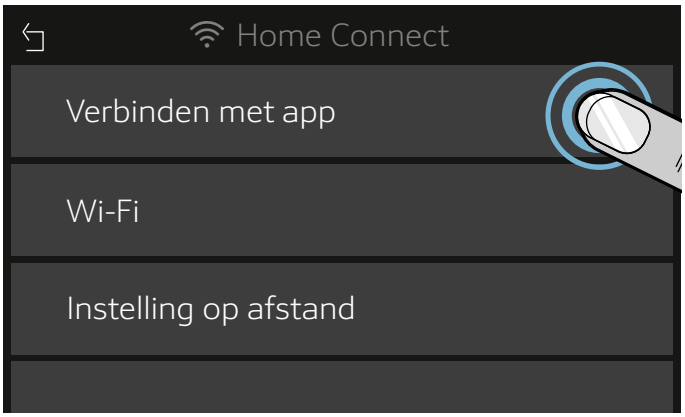
1. Sensor aanraken en vervolgens de optie MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Home Connect" aanraken.
3. "Instellen met assistent" aanraken om de Home Connect assistent te starten.
4. Volg de aanwijzingen van de app volgens ⟶ *"Handmatige aanmelding bij het thuisnetwerk"*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

Met app verbinden

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

Aanwijzingen
- Het apparaat moet verbonden zijn met het netwerk.
- De app moet zijn geopend en geconfigureerd.
- Bij een directe verbinding met een afzuigkap de kookplaat eerst loskoppelen van het thuisnetwerk en de verbinding opnieuw starten.⟶ *"Loskoppelen van het netwerk" op pagina 43*⟶ *"Netwerk verbinden" op pagina 43*

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



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

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

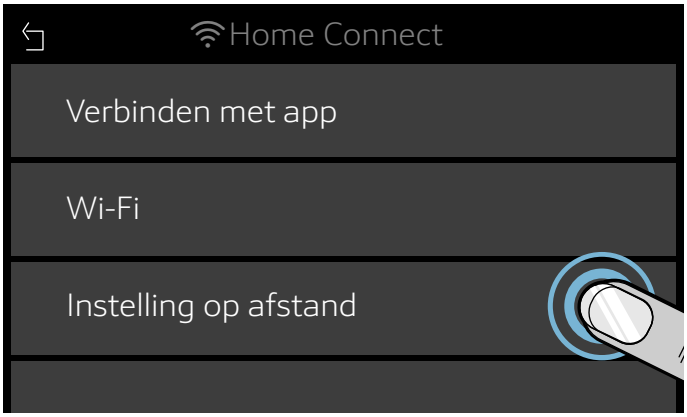
Instellingen via app

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

Aanwijzingen

- Voor het wijzigen van de basisinstellingen moet de kookplaat uitgeschakeld zijn.
- De directe bediening van het apparaat heeft altijd voorrang. In deze tijd is bediening via de Home Connect app niet mogelijk.
- In de leveringstoestand is de overbrenging van instellingen geactiveerd.
- Als de overbrenging van instellingen is gedeactiveerd, worden alleen de bedrijfstoestanden van het kookveld in de Home Connect app weergegeven.

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



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

Kookinstellingen bevestigen

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



Software-update

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

Zodra een software-update beschikbaar is, wordt u via de Home Connect app geïnformeerd en kunt u de software-update via de app of de kookplaat starten. Open hiervoor de basisinstellingen van uw kookplaat.Er verschijnt een assistent die u door de update leidt.

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

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

Aanwijzingen

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

Afstandsdiagnose

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

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

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

Aanwijzing voor gegevensbeveiliging

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

- Eenduidige identificatie van het apparaat (bestaande uit apparaatsleutels en het MAC addres 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 verbindingsfunctionaliteit voldoet aan de fundamentele vereisten en de overige toepasselijke bepalingen van de richtlijn 2014/53/EU.

Een uitvoerige RED conformiteitsverklaring vindt u op het internet onder www.neff-international.com op de productpagina van uw apparaat bij de aanvullende documenten.

CE

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

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

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

Verbinding afzuigkap

U kunt dit apparaat met een passende afzuigkap verbinden en zo de functies van de kap regelen via de kookplaat.

U hebt verschillende mogelijkheden om de apparaten met elkaar te verbinden:

Home Connect

Wanneer beide apparaten geschikt zijn voor Home Connect, is het mogelijk ze te verbinden via de Home Connect app.

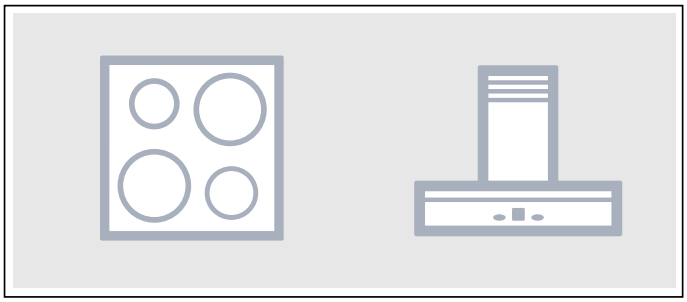
Beide apparaten kunnen met de app en via het bedieningspaneel worden gestuurd.

Zie hiervoor de meegeleverde documentatie bij Home Connect en het Home Connect hoofdstuk. ⟶ *"Home Connect" op pagina 40*



Apparaten direct verbinden

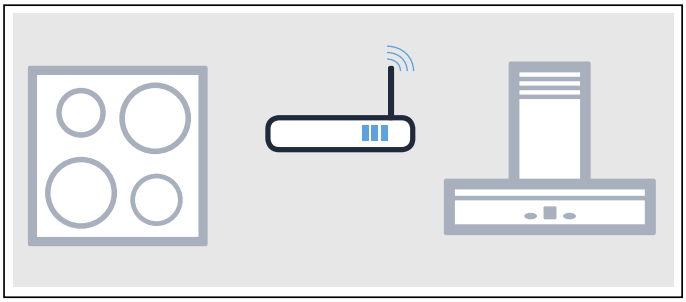
Wordt het apparaat direct met een afzuigkap verbonden, dan kan de afzuigkap via de kookplaat worden gestuurd. Een verbinding met het thuisnetwerk of met de app is voor beide apparaten niet meer mogelijk. Beide apparaten kunnen via het bedieningspaneel worden gestuurd.



Apparaten verbinden via het thuisnetwerk

Gebruik dit verbindingstype als er geen of als slechts één van de beide apparaten met de Home Connect app is verbonden.

Als de apparaten via het thuisnetwerk met elkaar worden verbonden, dan kunt u zowel de afzuigregeling alsook Home Connect voor de kookplaat gebruiken.



Aanwijzingen

- Houd u aan de veiligheidsadviezen in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap. Zorg ervoor dat deze ook worden opgevolgd als u het apparaat via de afzuigregeling van de kookplaat bedient.⟶ *"Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 6*
- De bediening op de afzuigkap heeft altijd voorrang. Gedurende deze tijd is bediening via de afzuigregeling van de kookplaat niet mogelijk.
- Bij de functie Gereed voor bedrijf heeft uw apparaat binnen het netwerk max. 2 W nodig.

Instellen

Om de verbinding tussen kookveld en afzuigkap in te kunnen stellen, moet het kookveld ingeschakeld zijn.

Directe verbinding

Zorg ervoor dat de afzuigkap uitgeschakeld is.

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

Aanwijzing:
Als u de kookplaat rechtstreeks met de afzuigkap verbindt, is er geen verbinding met het thuisnetwerk meer mogelijk en kunt u Home Connect niet meer gebruiken.

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

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

Verbinding via thuisnetwerk

U heeft een router met WPS-functionaliteit nodig.

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

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

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

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

Aanwijzing:
Er kan alleen verbinding worden gemaakt wanneer beide apparaten met het thuisnetwerk zijn verbonden en met het verbindingsproces bezig zijn. Als de tijd voor de verbindingsprocedure bij één van beide apparaten al is verstreken, start de verbinding dan opnieuw.

Loskoppelen van het netwerk

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

1. Sensor ⌂ aanraken en vervolgens de optie MyProfile kiezen om bij de basisinstellingen te komen.
2. Instelling "Ventilatorregeling" aanraken.
3. "Netwerk verbreken" aanraken.

De verbinding is weer hersteld.

Kap via het kookveld regelen

In de basisinstellingen van uw kookveld kunt u het gedrag van uw afzuigkap afhankelijk van in- en uitschakeling van het kookveld of afzonderlijke kookplaten instellen. ⟶ *"Afzuigregeling instellingen" op pagina 48*

Via het bedieningspaneel kunt u andere instellingen uitvoeren.

Ventilator instellen

Activeren

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

De ventilator is geactiveerd.

Deactiveren

1. In de statusregel het symbool aanraken.
2. Ventilatiestand 0 kiezen.

De ventilator is gedeactiveerd.

Automatische modus instellen

Activeren

1. In de statusregel het symbool aanraken.
2. Selecteren **Automatisch**.
   De automatische functie is geactiveerd.

Bij dampvorming start de ventilator automatisch.

Deactiveren

1. In de statusregel het symbool aanraken.
2. Ventilatiestand 0 kiezen.

De automatische functie is gedeactiveerd.

Verlichting van de kap instellen

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

In de statusregel het symbool aanraken.

Afzuigregeling instellingen

U kunt de koolplaatgebaseerde kapbesturing altijd aan uw behoeften aanpassen.

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

Instelling	Beschrijving en opties
Ventilatorbesturing (automatische start)	U kunt instellen of en hoe de ventilator na het inschakelen van de kookplaat start. ■ Uitgeschakeld - de kap moet indien nodig handmatig worden ingeschakeld. ■ Inschakelen in de automatische modus* - de kap schakelt bij het inschakelen van een kookplaat in het automatische bedrijf in. ■ Inschakelen in de standaardmodus - de kap schakelt bij inschakelen van een kookplaat met een vaste stand in.
Naventilatie	Het nalopen van de ventilator zorgt ervoor dat restgeurtjes worden verwijderd, daarna schakelt de ventilator vanzelf uit. ■ Ventilator uit. ■ Inschakelen in de automatische modus.* ■ Inschakelen in de standaard ventilatornaloop. ■ Geen wijzigingen aan de ventilatorinstellingen bij uitschakelen van de kookplaat.
Licht-aan-automaat	U kunt instellen of het licht van de kap automatisch met de kookzone moet inschakelen. ■ Uit ■ Aan* - de verlichting schakelt bij het inschakelen van de kookplaat in.
Licht-uit-automaat	U kunt instellen of het licht van de kap automatisch met de kookzone moet uitschakelen. ■ Uit* ■ Aan - de verlichting schakelt bij het uitschakelen van de kookplaat uit.
Verbinding verbreken	U kunt de opgeslagen verbindingen met het thuisnetwerk en met de afzuigkap op elk moment terugzetten.
* Voorinstelling bij levering	

Reinigen

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

Kookplaat

Schoonmaken

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

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

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

Gebruik in geen geval:

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

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

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

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

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

* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

Op het display verschijnt geen beeld.

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

Waarom kunnen de kookassistentiefuncties niet worden geactiveerd?

Het maximale opgenomen vermogen van het apparaat is bereikt of de functie PowerManager is geactiveerd. De vermogensstanden van de actieve kookplaten uitschakelen of verlagen.
Meer informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk ⟶ *"PowerManager"*

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

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

Mogelijke geluiden:

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

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

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

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

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

Kookgerei

Welk kookgerei is geschikt voor de inductiekookplaat?

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

Waarom wordt de kookzone niet warm en knippert de kookstand?

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

Het kookgerei is te klein voor de ingeschakelde kookzone of is niet geschikt voor inductie.
Ga na of het kookgerei geschikt is voor inductie en of het op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in de hoofdstukken ⟶ *"Koken met inductie"*, ⟶ *"Flex zone"* en ⟶ *"Movefunctie"*.

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 ⟶ *"Movefunctie"*.

Schoonmaken

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

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

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

Wat te doen bij storingen?

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

Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen

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

Aanwijzingen

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

Tips

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

Probleem	Oplossing
De kookzone is oververhit geraakt en uitgeschakeld ter beveiliging van het werkblad.	Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel de kookzone opnieuw in.
De functie Instellingsoverdracht kan niet worden geactiveerd.	Bevestig de foutindicatie door een willekeurig sensorveld aan te raken. U kunt koken zoals u gewend bent, zonder de functie Instellingenoverdracht te gebruiken. Neem contact op met de technische servicedienst.
De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
De kookplaat kan geen verbinding maken met het thuisnetwerk of de afzuigkap. E 70 10	Bevestig de foutindicatie door een willekeurig sensorveld aan te raken. U kunt weer koken zoals u gewend bent, zonder dat er verbinding is. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De kooksensor is oververhit en de kookzone is uitgeschakeld. E8202	Wacht tot de kooksensor voldoende is afgekoeld en activeer de functie opnieuw.
De kooksensor is oververhit en alle kookzones zijn uitgeschakeld. E8203	Wordt de kooksensor niet gebruikt, neem hem dan van de pan af en bewaar hem uit de buurt van andere kookplaten of warmtebronnen. Kookzones weer inschakelen.
De batterij van de kooksensor is bijna leeg. E8204	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk ⟶ *"Batterij vervangen"*
De verbinding met de kooksensor is afgebroken. E8205	De functie uit- en vervolgens weer inschakelen.
De kooksensor is defect. E8206	Neem contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de kooksensor is niet verlicht en de sensor reageert niet.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk ⟶ *"Batterij vervangen"* Blijft het probleem bestaan, houdt het symbool van de kooksensor dan 8-10 seconden lang ingedrukt en verbindt de kooksensor opnieuw met de kookplaat. Zie het hoofdstuk Is het probleem hiermee nog niet verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De indicatie van de sensor knippert twee keer. De batterij van de kooksensor is bijna leeg. De volgende keer kan de bereiding daarom worden afgebroken.	Batterij 3V CR2032 vervangen. Zie het hoofdstuk ⟶ *"Batterij vervangen"*
De indicatie van de sensor knippert drie keer. De verbinding met de kooksensor is afgebroken.	Houd het symbool van de kooksensor 8-10 seconden lang ingedrukt en verbindt de sensor opnieuw met de kookplaat. Zie het hoofdstuk ⟶ *"De draadloze temperatuursensor verbinden met het bedieningspaneel"*
De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist. E9000/E90 10	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten U400	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.

Demo-modus

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

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

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

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

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

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

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4040
B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Testgerechten

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

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

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

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

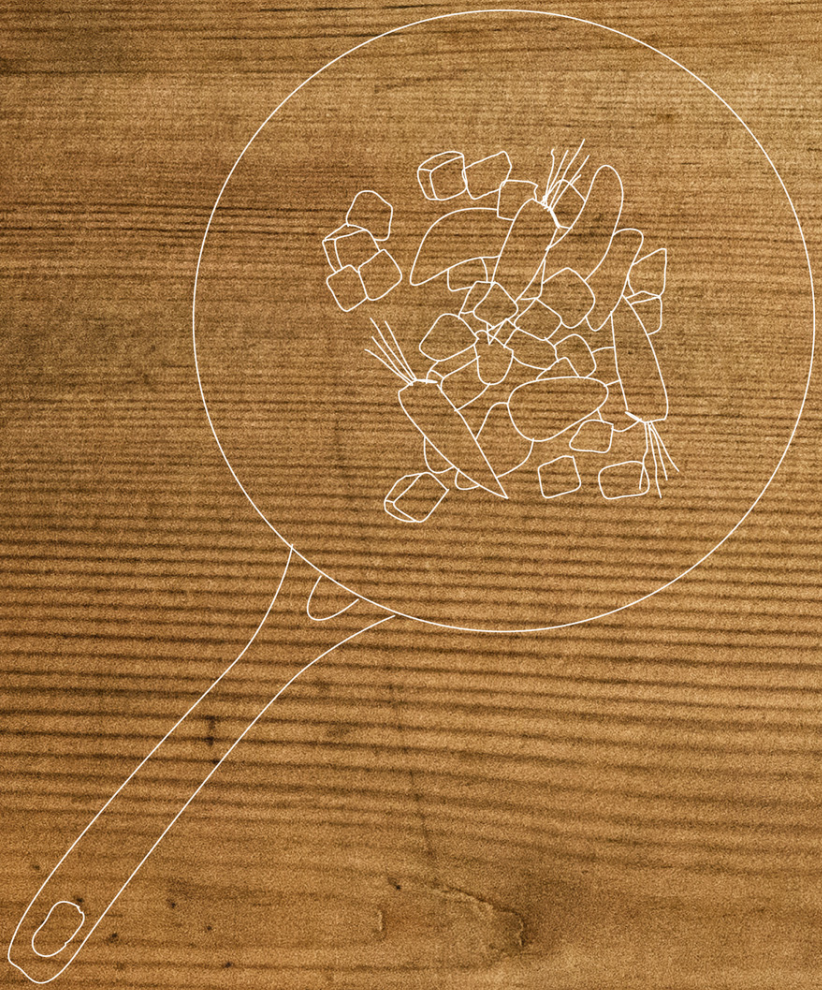
*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2

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

*Recept volgens DIN 44550

**Recept volgens DIN EN 60350-2



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001387692
981008(01)
nl