NEFF
cook. create. inspire.

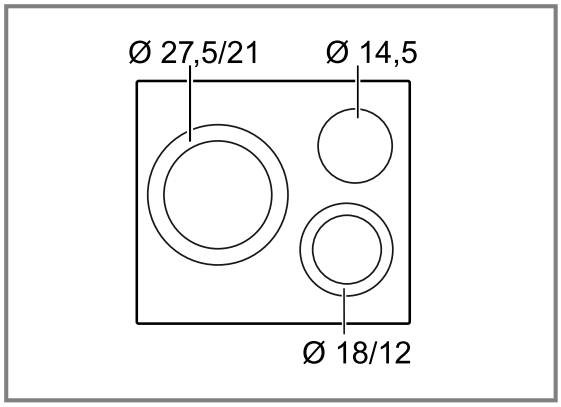


Kochfeld
Table de cuisson
Hob
Kookplaat

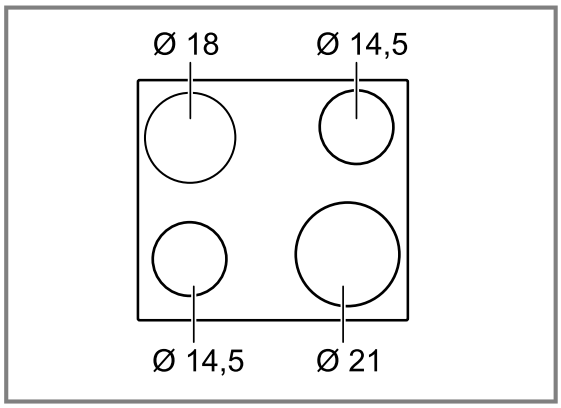
[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	3
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	15
[en]	User manual and installation instructions	27
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	39

T1.B22.. TL16KB... TL16FBK...
T1.B40.. TL16EB... TL16NBE1.
T1.B41.. TL16FB... T16.BF... T1.B42..
TL16NB... T16SBN...

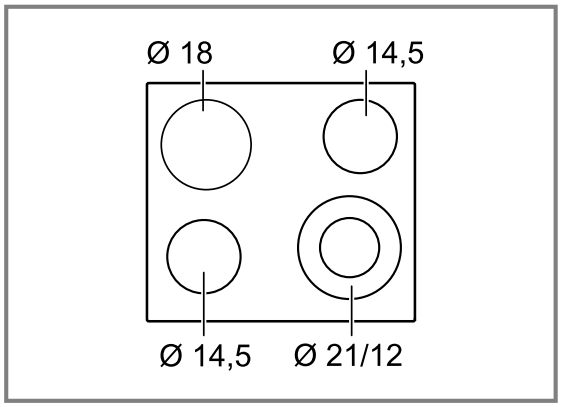
T1.B22.., TL16KB..., TL16FBK...



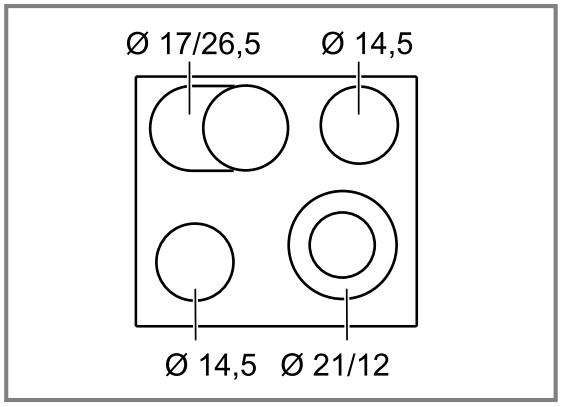
T1.B40.., TL16EB..., TL16NBE1., T16.BE1.



T1.B41.., T1L16FB..., T16.BF...



T1.B42.., TL16NB..., T16SBN...



Ø = cm

**Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.**



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 3
2 Sachschäden vermeiden ... 4
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Kennenlernen ... 5
5 Grundlegende Bedienung ... 7
6 Kindersicherung ... 9
7 Zeitfunktionen ... 9
8 Automatische Abschaltung ... 10
9 Grundeinstellungen ... 10
10 Reinigen und Pflegen ... 11
11 Störungen beheben ... 11
12 Entsorgen ... 12
13 Kundendienst ... 12

14 MONTAGEANLEITUNG ... 13
14.1 Sichere Montage ... 13

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:
- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:
- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
- ▸ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▸ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▸ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.
- ▸ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Lebensmittel können sich entzünden.
- ▸ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.
- ▸ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▸ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Die Griffe vom Kochgeschirr können während des Betriebs heiß werden. Wenn die Griffe von der Heizzone angestrahlt werden, können die Griffe besonders heiß werden.
- ▸ Immer die komplette Heizzone mit dem Kochgeschirr abdecken.
- ▸ Einen Topflappen verwenden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. →*Seite 12*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▸ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.
- ▸ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!
Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- ▸ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG
Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- ▸ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.
- ▸ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.
- ▸ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- ▸ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.
- ▸ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▸ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden.
Kratzer	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Verfärbung	Topfabrieb, z. B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.
Ausmuschelung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt.
Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- ✔ Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- ✔ Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- ✔ Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- ✔ Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- ✔ Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- ✔ Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- ✔ Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- ✔ Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeitende ausschalten.

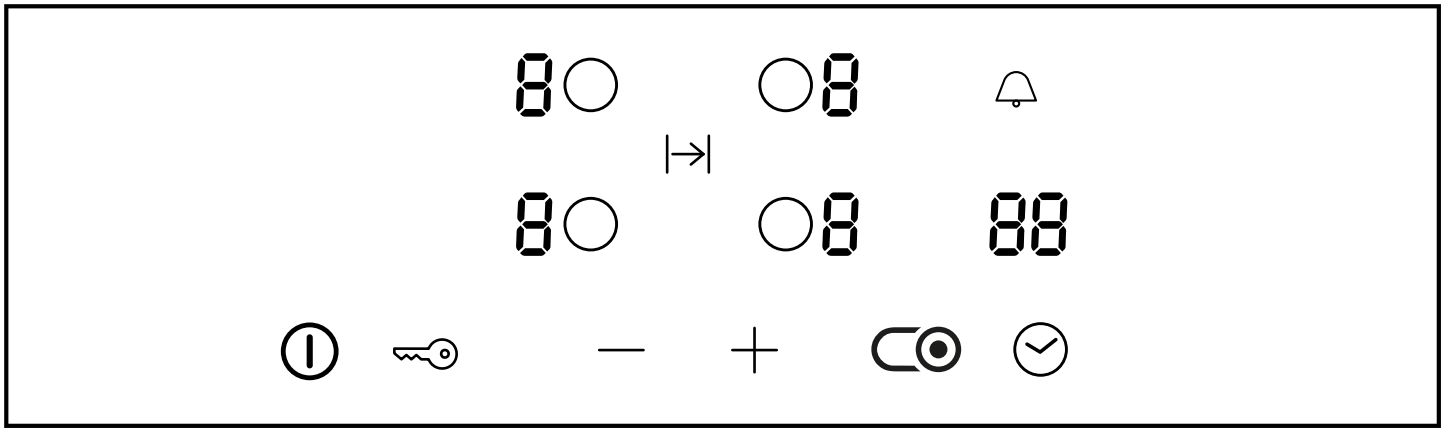
- ✔ Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

4 Kennenlernen

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

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



4.2 Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

Anzeige	Name
1 - 9	Kochstufen
H / h	Restwärme
8 8	Timer

4.3 Touch-Felder

Touchfelder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Touch-Feld	Name
⏻	Hauptschalter
○	Auswahl Kochstelle
− +	Einstellfelder
⊂⊙	Zonenzuschaltung
⏲	Timer

Hinweise

- Halten Sie das Bedienfeld immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Touch-Felder. Die Elektronik kann überhitzen.

4.4 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.
Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

Kochstelle	Name	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen.
◎	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen und auf ⊂⊙ tippen.
⊂O	Bräterzone	Kochstelle auswählen und auf ⊂⊙ tippen.

Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der Kochstelle und der zugeschalteten Bereiche zu unterschiedlichen Zeiten einschalten oder ausschalten.
- Gründe:
  - Empfindliche Bauteile werden vor Überhitzung geschützt.
  - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
  - Ein besseres Kochergebnis wird erzielt.

4.5 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochstelle nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochstelle ist so heiß, dass Sie kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen können.
h	Die Kochstelle ist heiß.

5 Grundlegende Bedienung

5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.
Wenn Sie das Gerät in den ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

5.2 Kochfeld einschalten

- ▸ Auf ⏻ tippen.
- ✔ Die Anzeigelampe über ⏻ leuchtet.
- ✔ Die Anzeigen 0 leuchten.
- ✔ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

5.3 Kochfeld ausschalten

Wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

- ▸ Auf ⏻ tippen.
- ✔ Die Anzeigelampe über ⏻ erlischt.
- ✔ Die Anzeigen erlöschen.
- ✔ Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.
- ✔ Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

5.4 Einstellen der Kochstellen

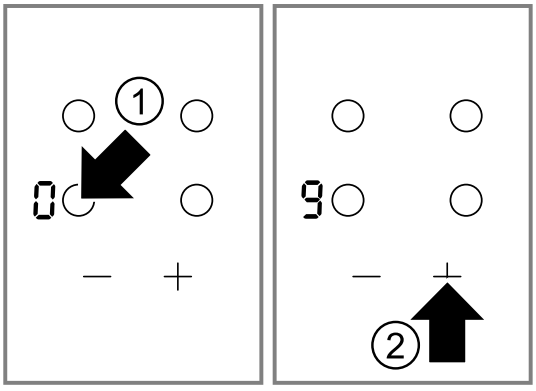
Damit Sie eine Kochstelle einstellen können, muss diese ausgewählt sein.
Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschten Kochstufen ein.

Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung
.	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4. .

5.5 Kochstufen einstellen

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Mit ○ die Kochstelle wählen.
- ✔ In der Kochstufenanzeige leuchtet 0.
2. In den nächsten 10 Sekunden auf + oder − tippen.



Die Grundeinstellung erscheint.
- \+ Kochstufe 9
- − Kochstufe 4

5.6 Kochstufen ändern

1. Mit ○ die Kochstelle wählen.
2. Auf + oder − tippen, bis die gewünschte Kochstufe erscheint..

5.7 Kochstelle ausschalten

Sie können die Kochstelle auf 2 Arten ausschalten

1. 2 mal auf ○ tippen.
- ✔ In der Kochstufen_Anzeige erscheint 0.
- ✔ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.
2. Die Kochstelle auswählen und auf + oder − tippen, bis in der Kochstufenanzeige erscheint 0.
- ✔ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen, ohne neu auszuwählen.

5.8 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.
Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

Zubereitungshinweise

- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum engergiesparenden Kochen. →*Seite 5*

Schmelzen

Gericht	**Fortkoch-stufe**	**Fortkoch-dauer in Minuten**
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-

Erwärmen oder Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	1-2	-
Milch [1]	1.-2.	-
Würstchen in Wasser [1]	3-4	-

Auftauen und Erwärmen

Spinat, tiefgekühlt	2.-3.	10-20
Gulasch, tiefgekühlt	2.-3.	20-30

Garziehen oder Simmern

Knödel, Klöße [2,3]	4.-5.	20-30
Fisch [2,3]	4-5	10-15
Weiße Soße, z. B. Béchamelsoße	1-2	3-6
Aufgeschlagenene Soßen, z. B. Sauce Bernaise oder Sauce Hollandaise	3-4	8-12

Kochen, Dämpfen oder Dünsten

Reis mit doppelter Wassermenge	2-3	15-30
Milchreis	1.-2.	35-45
Pellkartoffeln	4-5	25-30
Salzkartoffeln	4-5	15-25
Teigwaren, Nudeln [2,3]	6-7	6-10
Eintopf, Suppe	3.-4.	15-60
Gemüse, frisch	2.-3.	10-20
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20
Speise im Schnellkochtopf	4-5	-

Schmoren

Rouladen	4-5	50-60
Schmorbraten	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Braten mit wenig Öl
Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Koteletts, natur oder paniert [4]	6-7	8-12
Steak, 3 cm dick	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm dick [4]	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dick [4]	6-7	10-20
Geflügelbrust, 2 cm dick [4]	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt [4]	5-6	10-30
Fisch oder Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Gemüse oder Pilze frisch, sautieren	7-8	10-20
Gemüse oder Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6

Frittieren
Die Lebensmittel portionsweise mit 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl frittieren. Die Gerichte ohne Deckel zubereiten.

Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites oder Chicken Nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z. B. Hähnchen	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse oder Pilze, paniert oder im Bierteig Tempura	5-6	-
Kleingebäck, z. B. Krapfen oder Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

[1] Das Gericht ohne Deckel zubereiten.
[2] Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.
[3] Das Gericht ohne Deckel fortkochen.
[4] Das Gericht mehrmals wenden.

6 Kindersicherung

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

6.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
- ▸ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✔ Die Anzeigelampe über leuchtet 10 Sekunden lang.
- ✔ Das Kochfeld ist gesperrt.

6.2 Kindersicherung ausschalten

- ▸ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✔ Die Sperre ist aufgehoben.

6.3 Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung automatisch eingeschaltet, wenn Sie das Kochfeld ausschalten. Die automatische Kindersicherung können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. →*Seite 10*

7 Zeitfunktionen

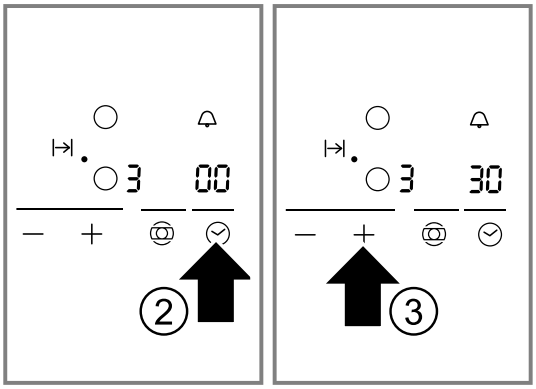
Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen mit denen Sie eine Dauer oder einen Küchenwecker einstellen können.

7.1 Dauer

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.
Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Dauer einstellen

Voraussetzung: Die Kochstelle ist ausgewählt.
1. Die Kochstufe einstellen.
2. Auf tippen.
- ✔ Die Anzeigelampe der Kochstelle bei leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet *00*.
3. Auf + oder − tippen.



Der Vorschlagswert erscheint.
- \+ 30 Minuten.
- − 10 Minuten.

- ✔ Die Dauer läuft ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.
- ✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige leuchtet *00* für eine Minute.

Dauer korrigieren oder löschen

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf tippen.
- ✔ Die Anzeige leuchtet hell.
3. Mit + oder − die Dauer ändern oder auf *00* stellen.

Dauersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.
- ▸ Auf ein beliebiges Symbol tippen.
- ✔ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.
Den automatischen Timer schalten Sie in den Grundeinstellungen ein. →*Seite 10*

Tipp: Der automatische Timer gilt für alle Kochstellen. Für eine einzelne Kochstelle können Sie die Dauer reduzieren oder löschen. →*Seite 9*

7.2 Küchenwecker

Sie können eine Zeit bis 99 Minuten festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Der Küchenwecker ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

Küchenwecker einstellen

1. Den Küchenwecker einschalten.
   Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten.

Bei ausgewählter Kochstelle.	Auf zweimal innerhalb von 10 Sekunden tippen.
Bei nicht ausgewählter Kochstelle.	Auf tippen.

- ✔ Die Anzeige leuchtet.
2. Mit + oder − die Zeit einstellen.
- ✔ Die Zeit läuft ab.
- ✔ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet *00*. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

8 Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen einer Kochstelle lange Zeit nicht ändern, wird die automatische Abschaltung aktiv. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).
Die Heizung der Kochstelle wird ausgeschaltet. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd *F8* und die Restwärmeanzeige *H/h*.

8.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

1. Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
✔ Die Anzeige erlischt.
2. Neu einstellen.

9 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

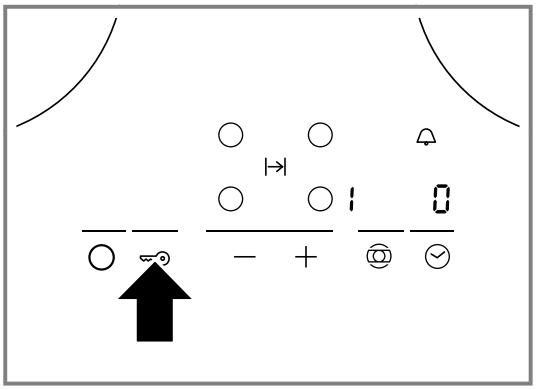
9.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werksseitig voreingestellten Werte.

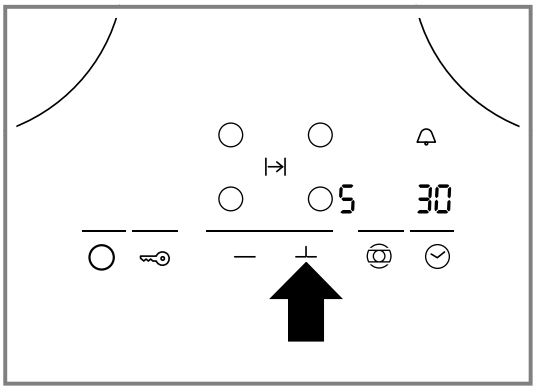
Anzeige	Auswahl
c1	Automatische Kindersicherung *0* – Ausgeschaltet [1] *1* – Eingeschaltet *2* – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.
c2	Signalton *0* – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet. *1* – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. *2* – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. *3* – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet. [1]
c5	Automatischer Timer *00* – Ausgeschaltet. [1] *1-99* – Dauer, nach der die Kochstellen ausschalten.
c6	Dauer des Timer-Ende-Signals *1* – 10 Sekunden. [1] *2* – 30 Sekunden. *3* – 1 Minute.
c7	Zuschaltung der Heizkörper *0* – Ausgeschaltet *1* – Eingeschaltet *2* – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle. [1]
c9	Auswahlzeit der Kochstellen *0* – Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen, ohne neu auszuwählen. [1] *1* – Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c0	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen *0* – Ausgeschaltet. [1] *1* – Eingeschaltet.

9.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden ⊸ 4 Sekunden gedrückt halten.



✔ Im linken Display blinken *c* und *1* abwechselnd.
✔ Im rechten Display leuchtet *0*.
3. ⊸ so oft tippen, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Mit + oder − den gewünschten Wert einstellen.



5. ⊸ 4 Sekunden gedrückt halten.
✔ Die Einstellung ist aktiviert.

Tipp: Um die Grundeinstellungen ohne Speichern zu verlassen, das Kochfeld mit ⏻ ausschalten. Das Kochfeld wieder einschalten und neu einstellen.

[1] Werkseinstellung

10 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

10.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

ACHTUNG
Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.
- ▸ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Ungeeignete Reinigungsmittel
- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für den Geschirrspüler
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

10.2 Glaskeramik reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. →*Seite 11*

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.
1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
   Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.
   Tipp: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

11 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
  → *"Kundendienst", Seite 12*

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▸ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.
- ▸ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Kundendienst rufen.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**
Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.
- ▸ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Kundendienst rufen.

11.1 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. **1.** Prüfen Sie die Haussicherung des Geräts. **2.** Prüfen Sie anhand von anderen elektrischen Geräten, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf. ▸ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet. **1.** Warten Sie einige Zeit. **2.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. **1.** Warten Sie einige Zeit. **2.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ertönt.	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Die Elektronik droht zu überhitzen. ▸ Entfernen Sie den Topf. ✔ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.
F 5 und Signalton	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. **1.** Entfernen Sie den Topf. **2.** Warten Sie einige Zeit. **3.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
dE und Kochstellen heizen nicht	Demomodus ist aktiviert. **1.** Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. **2.** Tippen Sie in den nächsten 3 Minuten auf ein beliebiges Touch-Feld.
Meldung mit "E" erscheint im Display, z. B. E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. **1.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 12*

12 Entsorgen

12.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

▸ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

13 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.
Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter *www.neff-home.com* auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

13.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

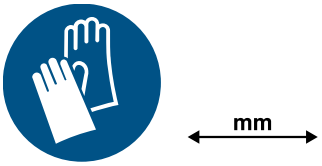
Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

14 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



14.1 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Elektrischer Anschluss nur durch konzessioniertes Fachpersonal. Bei Falschanschluss erlischt die Garantie.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch nicht fachgerechten Einbau haftet der Monteur.

14.2 Unterbau

Keine Kühlgeräte, Geschirrspüler, unbelüftete Backöfen und Waschmaschinen unterbauen.

- Wenn Sie einen Backofen unterbauen, muss die Arbeitsplattendicke mindestens 20 mm betragen, in manchen Fällen auch mehr. Beachten Sie die Hinweise in der Montageanleitung des Backofens.
- Achten Sie darauf, dass vorstehende Teile wie z.B. das Netzanschlussgehäuse oder das Netzanschlusskabel nicht mit z.B. einer Schublade kollidieren.

14.3 Zwischenboden

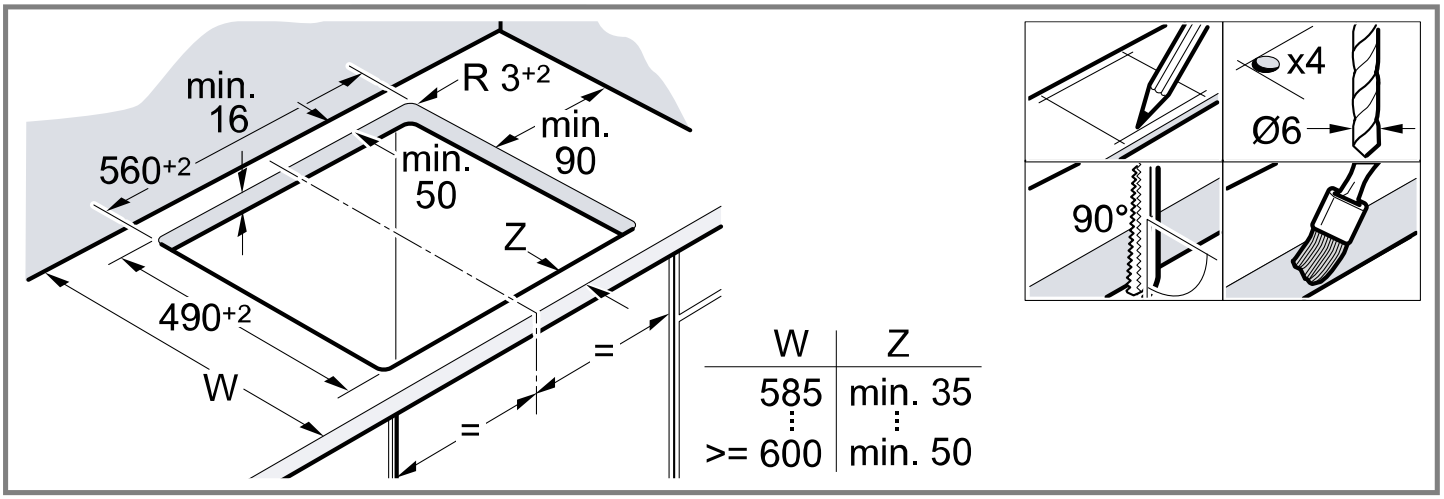
Wenn die Kochfeldunterseite berührbar ist, muss ein Zwischenboden montiert werden.

- Fragen Sie im Fachhandel nach einem Zwischenboden als Zubehör.
- Wenn Sie einen eigenen Zwischenboden verwenden, muss der Mindestabstand zum Netzanschluss des Geräts 10 mm betragen.

14.4 Möbel vorbereiten

Die Arbeitsplatte muss eben, waagrecht und stabil sein.

- Die Einbaumöbel inklusive Wandabschlussleisten müssen mindestens 90°C hitzebeständig sein.
- Eine Nieschenverkleidungen innerhalb des 50 mm Abstands zur Rückwand darf nicht brennbar sein (z.B. Fliesen, Stein).
- Die Schnittflächen hitzebeständig versiegeln, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

14.5 Elektrischer Anschluss

Zum Schutz das Gerät erst aus den Styroporschalen nehmen, wenn Sie das Gerät in den Ausschnitt drücken. Das Gerät nie hochkant auf einer Geräteseite abstellen.

- Überprüfen Sie vor dem Geräteanschluss die Hausinstallation.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- In der festverlegten elektrischen Installation ist eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorzusehen.
- Wenn auf dem Display des Geräts U400 erscheint, ist es falsch angeschlossen. Gerät vom Netz trennen, Anschluss überprüfen.

Anschluss mit 3-adriger Leitung

Achten Sie auf eine geeignete Absicherung der Hausinstallation.
Beachten Sie die Farbcodierung der Netzanschlussleitung.

- Grün-Gelb ist der Schutzleiter ⏚.
  Blau ist der Neutralleiter.
  Braun ist die Phase (Außenleiter).
  Die Leitung ist bei Bedarf durch eine mehrphasige Anschlussleitung ersetzbar. Bei Austausch der Leitung folgenden Absatz beachten.

Anschluss ohne vormontierter Leitung

Das Kochfeld nur nach Anschlussbild anschließen.

- Die beiliegenden Kupferbrücken bei Bedarf einbauen.
- Die Netzanschlussleitung muss dem Typ H05 VV-F oder höherwertig entsprechen.
- Der Adernquerschnitt ist entsprechend der Strombelastung zu bestimmen. Nicht zulässig ist ein Querschnitt < 1,5 mm².

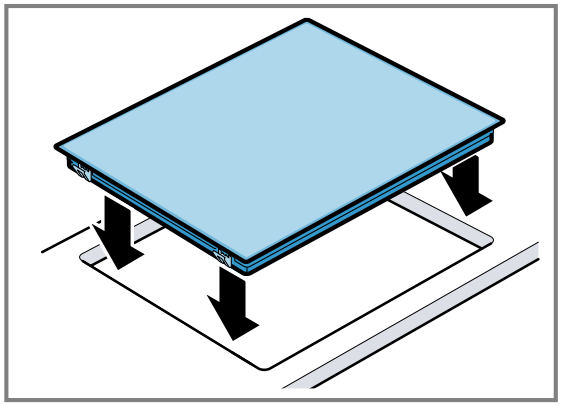
Anschluss mit vormontierter 5-adrigen Anschlussleitung

Nur geschultes Kundendienstpersonal darf die Anschlussleitung austauschen.

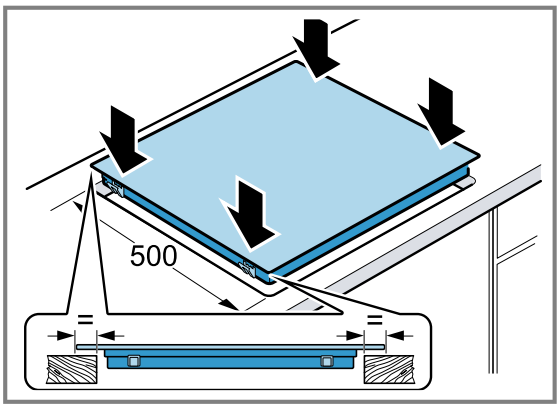
14.6 Kochfeld einsetzen

Die Anschlussleitung nicht einklemmen und nicht über scharfe Kanten führen.

- Bei untergebautem Backofen, die Leitung an den hinteren Ecken des Backofens zur Anschlussdose führen.



- Das Kochfeld kann auch in einen vorhandenen 500mm tiefen Ausschnitt eingebaut werden.
- Es muss vorn und hinten gleich weit überstehen.



14.7 Kochfeld ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Das Kochfeld von unten herausdrücken.

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 Sécurité 15
2 Prévenir les dégâts matériels 17
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 17
4 Description de l'appareil 18
5 Utilisation 19
6 Sécurité enfants 21
7 Fonctions de temps 21
8 Désactivation automatique 22
9 Réglages de base 22
10 Nettoyage et entretien 23
11 Dépannage 23
12 Mise au rebut 24
13 Service après-vente 24

14 INSTRUCTIONS DE MONTAGE 25
14.1 Installation en toute sécurité 25

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▸ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▸ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.
- ▸ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▸ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.
- ▸ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.
- ▸ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.
- ▸ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.
- ▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▸ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.
- ▸ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
- ▸ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Les poignées des ustensiles de cuisson peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Si les poignées sont exposées au rayonnement de la zone de chauffage, elles peuvent devenir particulièrement chaudes.
- ▸ Recouvrez toujours la zone de chauffage complète avec l'ustensile de cuisson.
- ▸ Utilisez des maniques.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
- ▸ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▸ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choque électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▸ Appelez le service après-vente. →*Page 24*

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- ▸ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.
- ▸ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
- ▸ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▸ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- ▸ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▸ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION
Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- ▸ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.
- ▸ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.
- ▸ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- ▸ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.
- ▸ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▸ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Endommagement	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
Taches	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Fonds de poêles ou de casseroles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Décoloration	Abrasion des récipients, p. ex. aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillement	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.
- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.
Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.
- ✔ Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.
- ✔ Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.
- ✔ Beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utilisez un couvercle en verre.
- ✔ Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.
- ✔ Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments.
- ✔ Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour chauffer.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- ✔ Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.
- ✔ Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.

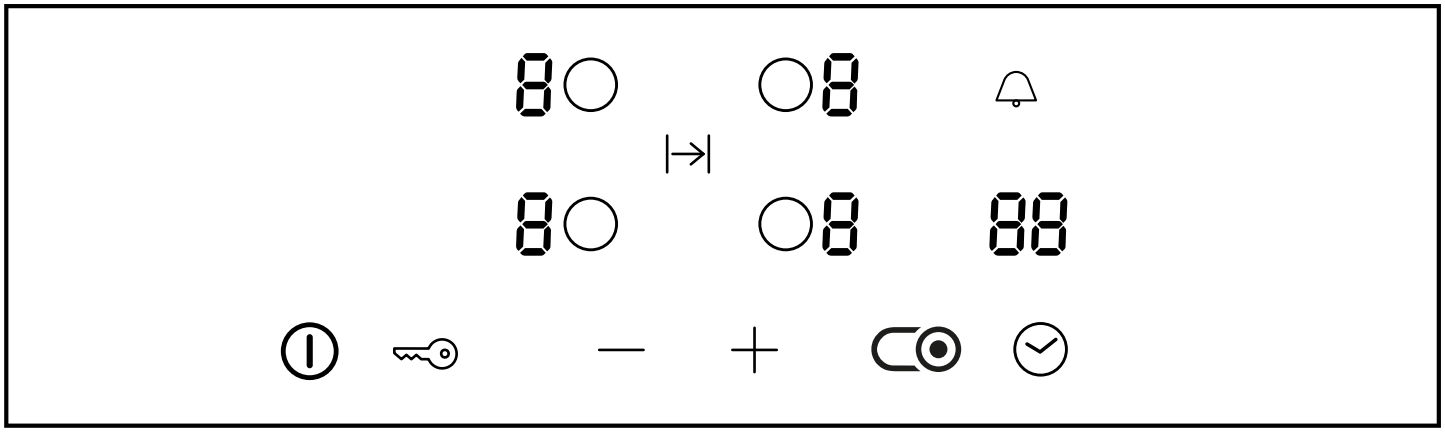
Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- ✔ La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

4 Description de l'appareil

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

4.1 Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



4.2 Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

Affichage	Nom
1 - 9	Positions de chauffe
H / h	Chaleur résiduelle
8 8	Minuterie

4.3 Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Champ tactile	Nom
⏻	Interrupteur principal
○	Sélection du foyer
− +	Zones de réglage
⊂⊙	Activation d'une zone
⏲	Minuterie

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et champs tactiles. L'électronique risque de surchauffer.

4.4 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.
Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.

Foyer	Nom	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	Sélectionner le foyer.
◎	Foyer à deux circuits	Sélectionner le foyer et appuyer sur ⊂⊙.
⊂O	Zone de cuisson pour faitout	Sélectionner le foyer et appuyer sur ⊂⊙.

Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer régule la température par allumage et extinction du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages du foyer et des zones enclenchées peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.
- Raisons :
  - Les composants sensibles sont protégés contre la surchauffe.
  - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
  - Le résultat de cuisson est meilleur.

4.5 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à deux positions. Ne pas toucher le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Affichage	Signification
H	Le foyer est suffisamment chaud pour maintenir au chaud des petits plats ou faire fondre une couverture.

Affichage	Signification
h	Le foyer est chaud.

5 Utilisation

5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.
Si vous la rallumez pendant les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

5.2 Allumer la table de cuisson

- ▸ Appuyer sur ⏻.
- ✔ Le voyant lumineux situé au-dessus de ⏻ est allumé.
- ✔ Les indicateurs 0 s'allument.
- ✔ La table de cuisson est en ordre de marche.

5.3 Éteindre la table de cuisson

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

- ▸ Appuyer sur ⏻.
- ✔ Le voyant lumineux situé au-dessus de ⏻ s'éteint.
- ✔ Les affichages s'éteignent.
- ✔ Tous les foyers sont éteints.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

5.4 Régler les foyers

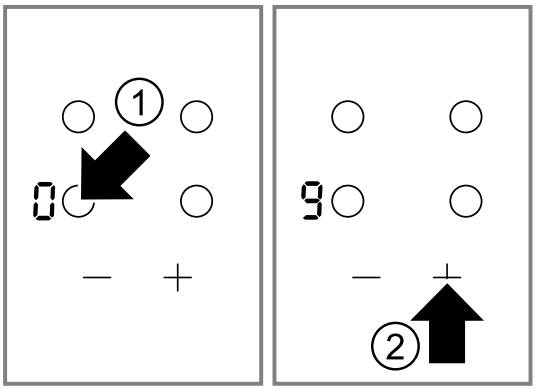
Pour pouvoir régler un foyer, celui-ci doit être sélectionné.
Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, p. ex. 4. .

5.5 Régler les positions de chauffe

Condition : La table de cuisson est allumée.

1. Sélectionner le foyer avec ○.
- ✔ 0 s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez sur + ou −.



Le réglage de base apparaît.
- \+ Position de chauffe 9
- − Position de chauffe 4

5.6 Modifier les positions de chauffe

1. Sélectionner le foyer avec ○.
2. Appuyer sur + ou − jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

5.7 Éteindre le foyer

Vous pouvez éteindre le foyer de 2 manières :

1. Appuyer 2 fois sur ○.
- ✔ 0 apparaît sur l'affichage des positions de chauffe.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.
2. Sélectionner le foyer et appuyer sur + ou − jusqu'à ce que 0 apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

Remarque : Le dernier foyer utilisé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

5.8 Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes.
Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

Conseils de préparation

- Pour le chauffage rapide, utiliser la position de chauffe 9.
- Remuer de temps en temps les aliments épais filants.
- Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.

- Conseils une cuisson économe en énergie.
→*Page 17*

Faire fondre

Plat	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Chocolat, couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
Chauffer ou maintenir au chaud		
Ragoût/potée, p. ex. potée aux lentilles	1-2	-
Lait [1]	1.-2.	-
Saucisses dans l'eau [1]	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	2.-3.	10-20
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30
Cuire à feu doux ou laisser mijoter		
Quenelles [2,3]	4.-5.	20-30
Poisson [2,3]	4-5	10-15
Sauce blanche, p. ex. béchamel	1-2	3-6
Sauces fouettées, p. ex. sauce béarnaise ou hollandaise	3-4	8-12
Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvée		
Riz avec le double de volume d'eau	2-3	15-30
Riz au lait	1.-2.	35-45
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25
Pâtes, nouilles [2,3]	6-7	6-10
Potées, soupes	3.-4.	15-60
Légumes frais	2.-3.	10-20
Légumes surgelés	3.-4.	10-20
Plat en cocotte minute	4-5	-
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60
Rôti à braiser	4-5	60-100
Goulasch	2.-3.	50-60

Rôtir avec un fond d'huile
Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope, nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	8-12
Côtelette nature ou panée [4]	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Boulette de viande, 3 cm d'épaisseur [4]	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm d'épaisseur [4]	6-7	10-20
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur [4]	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé [4]	5-6	10-30
Poisson ou filet de poisson nature	5-6	8-20
Poisson ou filet de poisson pané	6-7	8-20
Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, p. ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Scampi, crevettes	7-8	4-10
Légumes ou champignons frais, sautés	7-8	10-20
Légumes ou viande en lanières, à la mode asiatique	7.-8.	15-20
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6

Frire
Frire les aliments en portions de 150-200 g dans 1-2 l d'huile. Préparer les plats sans couvercle.

Produits surgelés, p. ex. frites ou nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, p. ex. de poulet	6-7	-
Poisson, pané ou en beignet	5-6	-
Légumes ou champignons panés ou en beignets Tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, p. ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-

[1] Préparer le mets sans couvercle.
[2] Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.
[3] Laisser mijoter le mets sans couvercle.
[4] Retourner plusieurs fois les mets.

6 Sécurité enfants

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

6.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.
- ▸ Maintenir ⊸ appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✔ Le voyant lumineux situé au-dessus de ⊸ s'allume pendant 10 secondes.
- ✔ La table de cuisson est verrouillée.

6.2 Désactiver la sécurité enfants

- ▸ Maintenir ⊸ appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✔ Le verrouillage est désactivé.

6.3 Sécurité enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité enfants s'active automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson. Vous pouvez activer la sécurité enfants automatique dans les réglages de base. →*Page 22*

7 Fonctions de temps

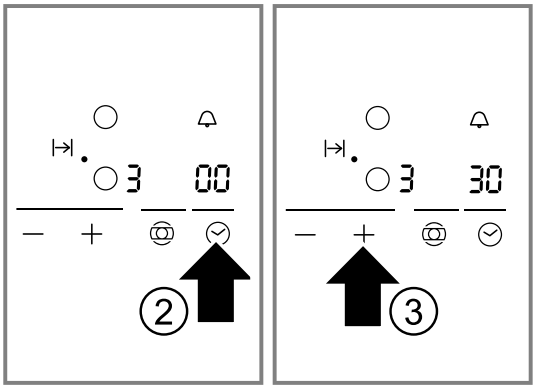
Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de régler une durée ou une minuterie de cuisine.

7.1 Durée

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.
Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Régler la durée

Condition : Le foyer est sélectionné.
1. Régler la position de chauffe.
2. Appuyer sur ⏲.
- ✔ L'indicateur du foyer s'allume au niveau de I→I. *00* s'allume dans l'affichage du minuteur.
3. Appuyer sur + ou −.



La valeur de référence apparaît.
- \+ 30 minutes.
- − 10 minutes.

- ✔ La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est affichée.
- ✔ Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit et *00* s'allume dans l'affichage pendant une minute.

Corriger ou annuler la durée

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyer sur ⏲.
- ✔ L'affichage I→I s'allume intensément.
3. Modifier la durée au moyen de + ou − ou la régler sur *00*.

Éteindre le signal continu

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.
- ▸ Effleurer un symbole quelconque.
- ✔ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée. Régler la minuterie automatique dans les réglages de base. →*Page 22*

Conseil : La minuterie automatique est valable pour tous les foyers. Vous pouvez réduire ou effacer la durée pour chaque foyer. →*Page 21*

7.2 Minuteur

Vous pouvez définir un temps allant jusqu'à 99 minutes, un signal retentit après écoulement de cette durée. Le minuteur est indépendant de tous les autres réglages.

Régler le minuteur

1. Activer le minuteur.
Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes.

Si un foyer est sélectionné.	Appuyer deux fois sur ◷ en l'espace de 10 secondes.
Si aucun foyer est sélectionné.	Appuyer sur ◷.

- ✔ L'affichage 🔔 s'allume.
2. Régler le temps avec + ou −.
- ✔ Le temps s'écoule.
- ✔ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé. *0 0* s'allume sur l'affichage de la minuterie. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

8 Désactivation automatique

Si vous ne modifiez pas les réglages d'un foyer pendant une longue durée, la désactivation automatique s'active. Le moment de la coupure automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).
Le chauffage du foyer est éteint. Dans l'affichage des foyers, *F 8* et l'indicateur de chaleur résiduelle *H/h* clignotent en alternance.

8.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

1. Appuyer sur un champ tactile quelconque.
✔ L'affichage s'éteint.
2. Régler à nouveau.

9 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

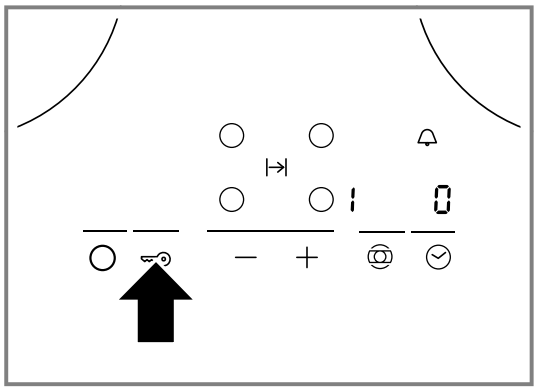
9.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs préréglées en usine.

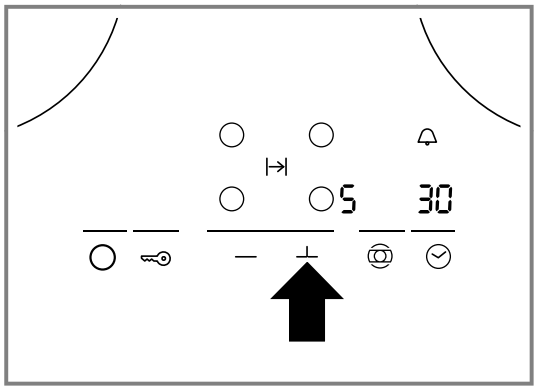
Affichage	Choix
c1	Sécurité enfants automatique *0*– Désactivé. [1] *1* – Activé. *2* – Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c 2	Signal sonore *0* – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. Le signal sonore de l'interrupteur principal reste activé. *1* – Seul le signal d'erreur de manipulation est activé. *2* – Seul le signal de validation est activé. *3* – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont activés. [1]
c 5	Minuterie automatique *00* – Désactivé. [1] *1-99* - Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 6	Durée du signal fin de la minuterie *1* – 10 secondes. [1] *2* – 30 secondes. *3* – 1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe *0* – Désactivé *1* – Activé *2* – Dernier réglage avant l'arrêt du foyer. [1]
c 9	Temps de sélection des foyers *0* – Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau. [1] *1* – Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection. Ensuite, vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
c0	Rétablir au réglage usine *0*– Désactivé. [1]
	1 – Activé.

9.2 Modifier le réglage de base

Condition : La table de cuisson est éteinte.
1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir ⊸ actionné pendant 4 secondes.



✔ *c* et *1* clignotent en alternance dans l'affichage de gauche.
✔ *0* s'allume dans l'affichage de droite.
3. Effleurer à plusieurs reprises ⊸ jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse sur l'écran gauche.
4. Régler la valeur désirée au moyen de + ou −.



5. Maintenir ⊸ appuyé pendant 4 secondes.
✔ Le réglage est activé.

Conseil : Pour quitter les réglages de base sans sauvegarde, éteindre la table de cuisson avec ⏻. Rallumer la table de cuisson et la régler à nouveau.

[1] Réglage usine

10 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

10.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

ATTENTION
Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
- ▸ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage inappropriés
- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

10.2 Nettoyer la vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

Remarque : Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés. →*Page 23*

Condition : La table de cuisson a refroidi.
1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique.
   Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.
   Conseil : Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

11 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 24*

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**
Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.
- ▸ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▸ Appeler le service après-vente.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.
- ▸ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▸ Appeler le service après-vente.

11.1 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucune	L'alimentation électrique est tombée en panne. **1.** Vérifier le disjoncteur général de l'appareil. **2.** Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si une coupure de courant s'est produite.
Tous les affichages clignotent	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. ▸ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.

Défaut	Cause et dépannage
F2	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. **1.** Patientez quelques instants. **2.** Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✔ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 4	Malgré la coupure due à F2, l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. **1.** Patientez quelques instants. **2.** Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✔ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▸ Retirez la casserole. ✔ L'affichage s'éteint peu de temps après.
F 5 et signal sonore	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. **1.** Retirez la casserole. **2.** Patientez quelques instants. **3.** Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✔ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 8	Le foyer a été allumé trop longtemps et s'est coupé automatiquement. Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. **1.** Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. **2.** Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
Le message "E" apparaît à l'écran, p. ex. E0111.	L'électronique a détecté un défaut. **1.** Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✔ Si le défaut était unique, le message disparaît. **2.** Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → *"Service après-vente", Page 24*

12 Mise au rebut

12.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

▸ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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

13 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de

garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.
Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous *www.neff-home.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

13.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

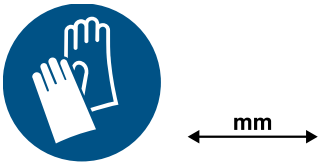
Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :
- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

14 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



14.1 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- Branchement électrique uniquement par un personnel qualifié agréé. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Seule une installation effectuée selon les présentes recommandations de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable en cas de dommages dus à une installation incorrecte.

14.2 Éléments installés en dessous

N'installez aucun réfrigérateur, lave-vaisselle, four non ventilé ou lave-linge en-dessous.

- Si vous installez un four en-dessous, l'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 20 mm, voire plus dans certains cas. Respectez les instructions de montage du four.
- Veillez à ce que les parties saillantes, telles que le boîtier d'alimentation ou le câble d'alimentation, n'entrent pas en collision avec un tiroir, par exemple.

14.3 Plancher intermédiaire

Si le dessous de la table de cuisson peut être touché, il est nécessaire de monter un plancher intermédiaire.

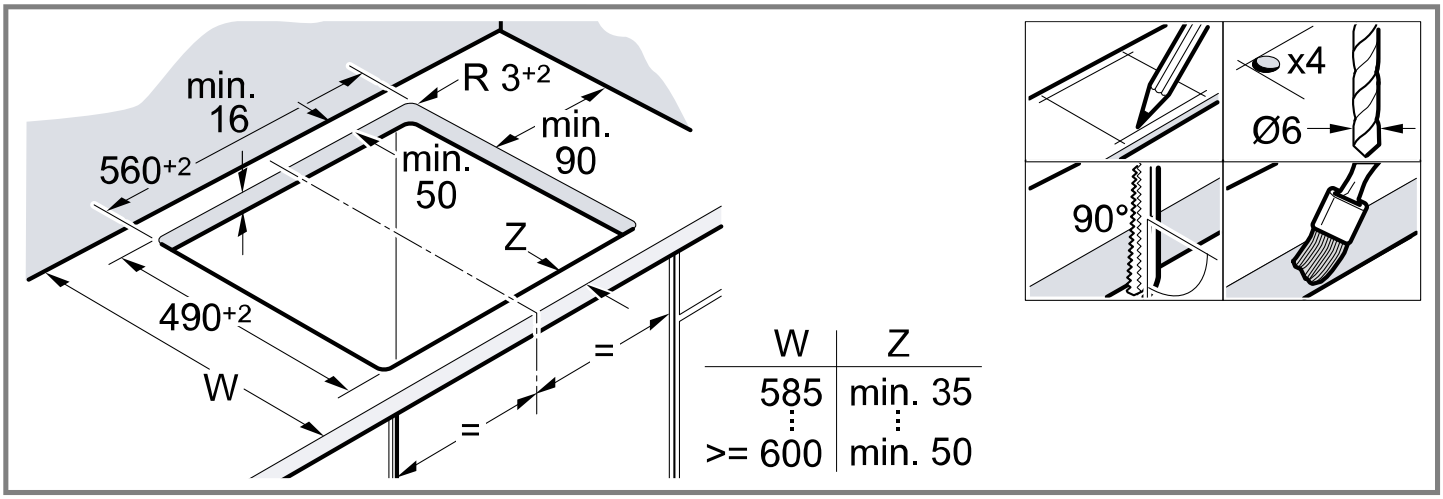
- Des planchers intermédiaires sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire.
- Si vous utilisez votre propre plancher intermédiaire, la distance minimale par rapport à la prise secteur de l'appareil doit être de 10 mm.

14.4 Préparation du meuble

Le plan de travail doit être plat, horizontal et stable.

- Les meubles d'encastrement, y compris les plinthes de finition murale, doivent résister à une chaleur d'au moins 90 °C.
- Un revêtement de niche situé à moins de 50 mm de la paroi arrière doit être incombustible (par ex. carrelages, pierre).

- Scellez les surfaces de coupe de manière à ce qu'elles résistent à la chaleur, afin d'éviter que l'humidité ne fasse gonfler le plan de travail.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

14.5 Branchement électrique

Pour le protéger, retirez l'appareil des coques en polystyrène uniquement avant l'enfoncer dans la découpe. Ne posez jamais l'appareil à la verticale sur un de ses côtés.

- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez l'installation domestique.
- L'appareil correspond à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec un raccordement à la terre.
- Dans l'installation à câblage fixe, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir conformément aux réglementations d'installation.
- Si *U400* apparaît sur l'affichage de l'appareil, c'est qu'il est mal raccordé. Débranchez l'appareil du secteur, vérifiez le branchement.

Raccordement avec un câble à 3 fils

Veillez à ce que l'installation domestique soit suffisamment protégée par fusible.
Respectez le code couleur du câble de raccordement secteur.

- Le conducteur de protection est vert-jaune ⏚.
  Le conducteur neutre est bleu.
  La phase (conducteur externe) est marron.
  Si nécessaire, le câble peut être remplacé par un câble de raccordement multiphase. Lorsque vous remplacez le câble, respectez le paragraphe suivant.

Raccordement sans câble prémonté

Raccordez la table de cuisson uniquement selon le schéma de raccordement.

- Installez les ponts en cuivre joints si nécessaire.
- Le câble de raccordement secteur doit être de type H05 VV-F ou supérieur.
- Déterminez la section de câble requise selon la charge de courant. Une section < 1,5 mm² n'est pas autorisée.

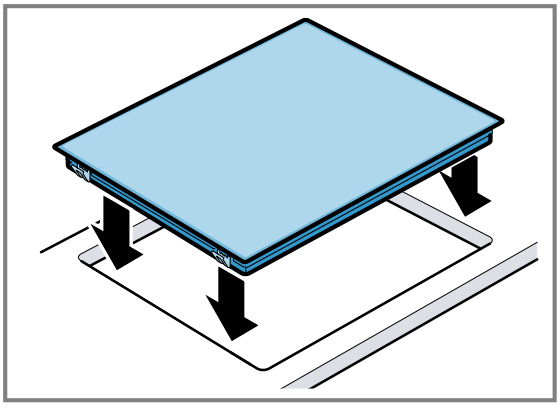
Raccordement avec câble de raccordement secteur à 5 fils

Seul le personnel qualifié du service après-vente peut remplacer le câble de raccordement.

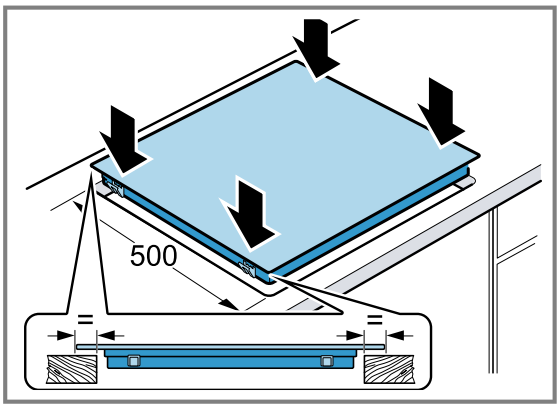
14.6 Mise en place de la table de cuisson

Ne coincez pas le câble de raccordement et ne le faites pas passer au-dessus d'arêtes vives.

- En cas de four installé en-dessous, faites passer le câble au niveau des coins arrière du four jusqu'à la prise de raccordement.



- La table de cuisson peut également être encastrée dans une découpe existante de 500 mm de profondeur.
- Il doit dépasser de la même distance à l'avant et à l'arrière.



14.7 Démontage de la table de cuisson

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Faire sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.

**You can find additional information and explanations online.
Scan the QR code on the title page.**



Table of contents

INFORMATION FOR USE

1 Safety 27
2 Preventing material damage 28
3 Environmental protection and saving energy 29
4 Familiarising yourself with your appliance 29
5 Basic operation 30
6 Childproof lock 32
7 Time-setting options 32
8 Automatic switch-off 33
9 Basic settings 33
10 Cleaning and servicing 34
11 Troubleshooting 34
12 Disposal 36
13 Customer Service 36

14 INSTALLATION INSTRUCTIONS 36
14.1 Safe installation 36

⚠ 1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instructions, the appliance and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.2 Intended use

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

Only use this appliance:
- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- Up to an altitude of 2000 m above sea level.

Do not use the appliance:
- With an external timer or a separate remote control. This does not apply if operation with appliances included in EN 50615 is switched off.

1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.
Do not let children play with the appliance.
Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.
Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

1.4 Safe use

⚠ WARNING – Risk of fire!
Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.
- ▸ Never leave hot oil or fat unattended.
- ▸ Never attempt to extinguish a fire using water; instead, switch off the appliance and then cover with a lid or a fire blanket.

The cooking surface becomes very hot.
- ▸ Never place flammable objects on the cooking surface or in its immediate vicinity.
- ▸ Never place objects on the cooking surface.

The appliance will become hot.
- ▸ Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.

Hob covers can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.
- ▸ Do not use hob covers.

Food may catch fire.
- The cooking process must be monitored. A short process must be monitored continuously.

⚠ WARNING – Risk of burns!
The appliance and its parts that can be touched become hot during use, particularly the hob surround, if fitted.
- Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Hob guards may cause accidents.
- Never use hob guards.

The appliance becomes hot during operation.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.

The cookware handles may become hot during operation. If the handles are illuminated by the heating zone, the handles may become particularly hot.
- Always cover the entire heating zone with the cookware.
- Use oven mitts.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!
Improper repairs are dangerous.
- Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by trained specialist staff.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
- Never operate a damaged appliance.
- If the surface is cracked, you must switch off the appliance in order to prevent a possible electrical shock. To do this, switch off the appliance via the fuse in the fuse box rather than at the main switch.
- Call customer service. →*Page 36*

An ingress of moisture can cause an electric shock.
- Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

The insulation on cables of electrical appliances may melt if it touches hot parts of the appliance.
- Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

⚠ WARNING – Risk of injury!
Saucepans may suddenly jump due to liquid between the saucepan base and the hotplate.
- Always keep hotplates and saucepan bases dry.

⚠ WARNING – Risk of suffocation!
Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.
- Keep packaging material away from children.
- Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.
- Keep small parts away from children.
- Do not let children play with small parts.

2 Preventing material damage

ATTENTION
Rough pot and pan bases will scratch the ceramic.
- Check your cookware.

Boiling pans dry may damage cookware or the appliance.
- Never place empty pans on a heated hotplate or allow to boil dry.

Incorrectly positioned cookware can cause the appliance to overheat.
- Never place hot pots or pans on the controls or the hob surround.

Damage can occur if hard or pointed objects fall onto the hob.
- Do not let hard or pointed objects fall onto the hob.

Non heat-resistant materials will melt on heated hotplates.
- Do not use oven protective foil.
- Do not use aluminium foil or plastic containers.

2.1 Overview of the most common damage

Here you can find the most common types of damage and tips on how to avoid them.

Damage	Cause	Measure
Stains	Food boiling over	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.
Stains	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products that are suitable for glass ceramic.
Scratches	Salt, sugar or sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.

Damage	Cause	Measure
Scratches	Rough pot or pan bases	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products that are suitable for glass ceramic.

Damage	Cause	Measure
Discolouration	Pan abrasion, e.g. aluminium	Lift pots and pans to move on the hob.
Blisters	Sugar or food with a high sugar content	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less energy.

Select the cooking zone to match the size of your pan. Centre the cookware on the hob.

Use cookware whose base diameter is the same diameter as the hotplate.
Tip: Cookware manufacturers often give the upper diameter of the saucepan. It is often larger than the base diameter.
- ✔ Unsuitable cookware or incompletely covered cooking zones consume a lot of energy.

Cover saucepans with suitable lids.
- ✔ Cooking without a lid consumes considerably more energy.

Lift lids as infrequently as possible.
- ✔ When you lift the lid, a lot of energy escapes.

Using a glass lid
- ✔ You can see into the pan through a glass lid without having to lift it.

Use pots and pans with flat bases.
- ✔ Uneven bases increase energy consumption.

Use cookware that is suitable for the quantity of food.
- ✔ Large items of cookware containing little food need more energy to heat up.

Cook with only a little water.
- ✔ The more water there is in the cookware, the more energy that is required to heat it up.

Turn down to a lower power level early on.
- ✔ If you use an ongoing power level that is too high, you will waste energy.

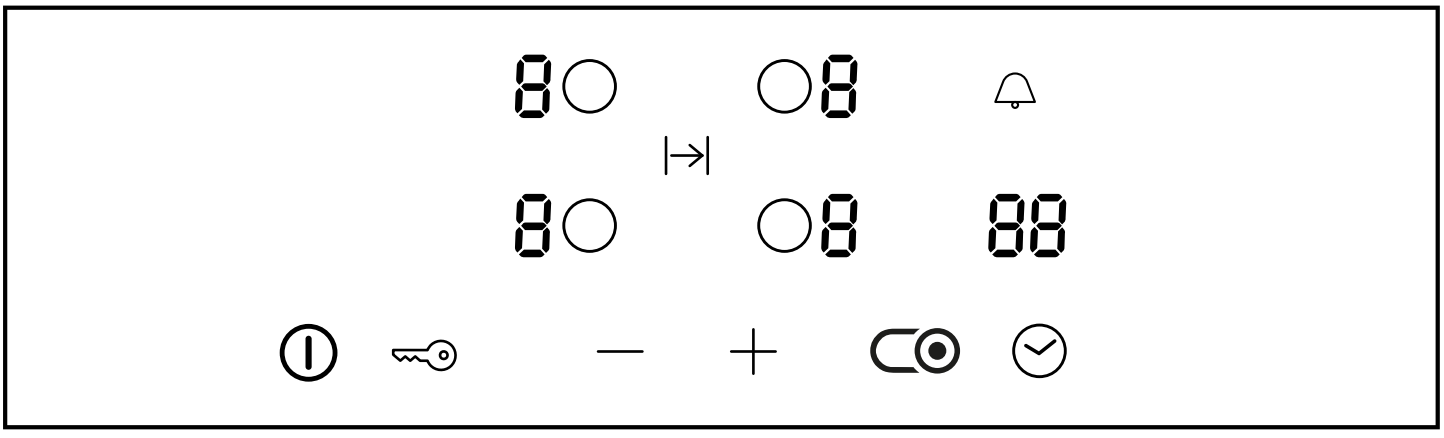
Take advantage of the hob's residual heat. With longer cooking times switch off the hotplate 5-10 minutes before the end of cooking.
- ✔ Unused residual heat increases energy consumption.

4 Familiarising yourself with your appliance

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

4.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.



4.2 Indicators/symbols

The displays show selected values and functions.

Display	Name
1 - 9	Heat settings
H / h	Residual heat
88	Timer

4.3 Touch fields

Touch fields are touch-sensitive surfaces. To select a function, touch the relevant field.

Touch field	Name
⏻	Main switch
○	Hotplate selection
− +	Adjustment fields
⊂⊙	Automatic zone control
⏲	Timer

Notes

- Always keep the control panel dry. Moisture impairs the function.
- Do not pull pans close to the displays and touch fields. The electronics may overheat.

4.4 Hotplates

You can find an overview of the different activations of the hotplates here.
If you operate the activations, the relevant displays light up.

Hotplate	Name	Activating and deactivating
○	Single-circuit cooking zone	Select a hotplate.
◎	Dual-circuit hotplate	Select hotplate and touch ⊂⊙.
⊂O	Roasting zone	Select hotplate and touch ⊂⊙.

Notes

- Dark areas in the glow pattern of the hotplate are part of the technical design. They do not affect the functionality of the hotplate.
- The hotplate regulates the temperature by switching the heat on and off. The heat may also switch on and off when at the highest setting.
- With multi-circuit hotplates, the heating of the hotplate and the activated areas may switch on or off at different times.
- Reasons:
  - Easily damaged components are protected against overheating.
  - The appliance is protected against electrical overload.
  - This achieves a better cooking result.

4.5 Residual heat indicator

The hob has a two-stage residual heat indicator for each hotplate. Do not touch the hotplate while the residual heat indicator is lit up.

Display	Meaning
H	The hotplate is so hot that you can keep small dishes warm or melt cooking chocolate.
h	The hotplate is hot.

5 Basic operation

5.1 Switching the hob on or off

The main switch is used to switch the hob on and off.
If you switch the appliance back on again within 4 seconds after switching off, the hob will start up with the previously stored settings.

5.2 Switching on the hob

- ▸ Touch ⏻.
- ✔ The indicator lamp above ⏻ lights up.
- ✔ The 0 displays light up.
- ✔ The hob is ready for use.

5.3 Switching off the hob

The hob will switch off automatically when all hotplates have been switched off for a while (10-60 seconds).

- ▸ Touch ⏻.
- ✔ The indicator lamp above ⏻ goes out.
- ✔ The displays go out.
- ✔ All hotplates are switched off.
- ✔ The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

5.4 Setting the hotplates

To set a hotplate, it has to be selected.
Select the required heat setting on the control panel.

Heat setting	
1	Lowest setting
9	Highest setting
.	Every heat setting has an intermediate setting, e.g. 4. .

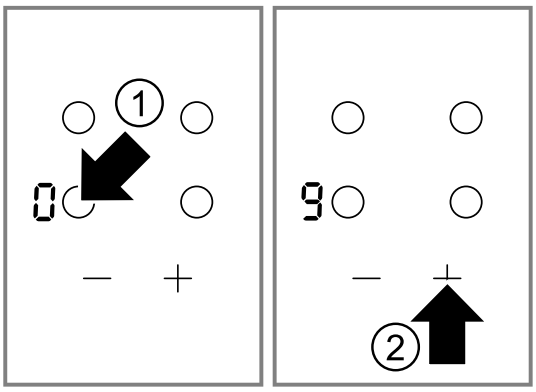
5.5 Selecting heat settings

Requirement: The hob is switched on.

1. Select the hotplate with ○.

✔ 0 lights up on the power level display.

2. Within the next 10 seconds, touch + or −.



The basic setting appears.
- + Power level 9
- − Power level 4

5.6 Changing heat settings

1. Select the hotplate with ○.
2. Touch + or − until the required heat setting appears.

5.7 Switching off the hotplate

There are 2 ways to switch off the hotplate

1. Touch ○ twice.
✔ 0 appears on the heat setting display.
✔ After approx. 10 seconds the residual heat indicator appears.
2. Select the hotplate and touch + or − until 0 appears on the heat setting display.
✔ After approx. 10 seconds the residual heat indicator appears.

Note: The hotplate last selected remains activated. You can adjust the hotplate without selecting it again.

5.8 Recommended cooking settings

You can find an overview of different foods with appropriate power levels here.
The cooking time varies depending on the type, weight, thickness and quality of the food. The ongoing power level depends on the cookware used.

Cooking tips

- To bring food to the boil, use heat setting 9.
- Stir thick liquids occasionally.
- Food that needs to be seared quickly or that initially loses a lot of liquid during frying should be fried in small portions.
- Tips for saving energy when cooking. →*Page 29*

Melting

Food	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Chocolate, cooking chocolate	1-1.	-
Butter, honey, gelatine	1-2	-
Heating or keeping warm		
Stew, e.g. lentil stew	1-2	-
Milk [1]	1.-2.	-
Sausages in water [1]	3-4	-
Defrosting and heating		
Spinach, frozen	2.-3.	10-20
Goulash, frozenGoulash, frozen	2.-3.	20-30
Poaching or simmering		
Dumplings [2,3]	4.-5.	20-30
Fish [2,3]	4-5	10-15
White sauce, e.g. béchamel	1-2	3-6
Whisked sauces, e.g. sauce béarnaise or hollandaise	3-4	8-12
Boiling, steaming or stewing		
Rice with double the volume of water	2-3	15-30
Rice pudding	1.-2.	35-45
Potatoes boiled in their skin	4-5	25-30
Boiled potatoes	4-5	15-25
Pasta, noodles [2,3]	6-7	6-10
Stew, soup	3.-4.	15-60
Vegetables, fresh	2.-3.	10-20
Vegetables, frozen	3.-4.	10-20
Food in a pressure cooker	4-5	-
Braising		
Roulades	4-5	50-60
Pot roast	4-5	60-100
Goulash	2.-3.	50-60
Frying with little oil Fry food without a lid.		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10
Escalope, frozen	6-7	8-12
Chops, plain or breaded [4]	6-7	8-12
Steak, 3 cm thick	7-8	8-12
Patties, 3 cm thick [4]	4.-5.	30-40
Hamburgers, 2 cm thick [4]	6-7	10-20
Poultry breast, 2 cm thick [4]	5-6	10-20
Poultry breast, frozen [4]	5-6	10-30
Fish or fish fillet, plain	5-6	8-20

[1] Prepare the dish without the lid.
[2] Bring the water to the boil with the lid on.
[3] Continue to cook the dish without a lid.
[4] Turn the dish several times.

Fish or fish fillet, breaded	6-7	8-20
Fish or fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12
Scampi, prawns	7-8	4-10
Vegetables or mushrooms, fresh, sautéing	7-8	10-20
Vegetables or meat in strips cooked Asian-style	7.-8.	15-20
Stir fry, frozen	6-7	6-10
Pancakes	6-7	one by one
Omelette	3.-4.	one by one
Fried eggs	5-6	3-6

Deep-frying
Deep-fry food in 1–2 l oil in batches, 150–200 g per batch. Cook food without a lid.

Frozen products, e.g. chips or chicken nuggets	8-9	-
Croquettes, frozen	7-8	-
Meat, e.g. chicken	6-7	-
Fish, breaded or battered	5-6	-
Vegetables or mushrooms, breaded or battered Tempura	5-6	-
Small pastries, e.g. doughnuts, fruit in batter	4-5	-

6 Childproof lock

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

6.1 Activating the childproof lock

Requirement: The hob is switched off.
- ▸ Press and hold ⊸ for approx. 4 seconds.
- ✔ The indicator light above ⊸ lights up for 10 seconds.
- ✔ The hob is locked.

6.2 Deactivating the childproof lock

- ▸ Press and hold ⊸ for approx. 4 seconds.
- ✔ The lock is released.

6.3 Automatic childproof lock

This function automatically activates the childproof lock when you switch off the hob.
The automatic childproof lock can be activated in the basic settings. →*Page 33*

7 Time-setting options

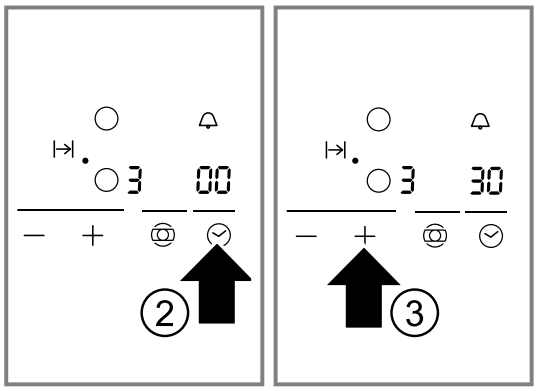
Your appliance has different time-setting options which can be used to set a cooking time or a kitchen timer.

7.1 Cooking time

Enter a cooking time for the relevant hotplate. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.
You can set a cooking time of up to 99 minutes.

Setting the cooking time

Requirement: The hotplate is selected.
1. Select the heat setting.
2. Touch ⏲.
- ✔ The indicator light for the hotplate lights up at I→I. *00* lights up on the timer display.
3. Touch + or −.



The default value appears.
- \+ 30 minutes.
- − 10 minutes.

- ✔ The cooking time counts down. If you have set a cooking time for more than one hotplate, the cooking time of the hotplate selected is displayed.
- ✔ When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off. A signal sounds and *00* lights up on the display for one minute.

Changing or cancelling the cooking time

1. Select the hotplate.
2. Touch ⏲.
- ✔ The I→I display lights up brightly.

3. Change the cooking time using + or − or set to 00.

Switching off the continuous signal

You can switch the signal off manually.

- ▸ Touch any symbol.
- ✔ The displays will go out and the audible signal will stop.

Automatic timer

You can use this function to preselect a cooking time for all hotplates. Each time a hotplate is switched on, the preselected cooking time counts down. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.
Switch on the automatic timer in the basic settings.
→*Page 33*

Tip: The automatic timer is valid for all hotplates. You can reduce or delete the cooking time for individual hotplates. →*Page 32*

7.2 Kitchen timer

You can set a time of up to 99 minutes after which a signal will then sound. The kitchen timer runs independently of all other settings.

Setting the kitchen timer

1. Switch on the kitchen timer.
   There are 2 different ways of switching the kitchen timer on.

If a hotplate has been selected.	Touch ◷ twice within 10 seconds.
If a hotplate has not been selected.	Touch ◷.

- ✔ The 🔔 display lights up.

2. Use + or − to set the time.
- ✔ The time counts down.
- ✔ When the time has elapsed, a signal sounds. 00 lights up on the timer display. The display switches off after 10 seconds.

8 Automatic switch-off

If you do not change the settings of a hotplate for a long time, automatic switch-off will be activated.
When the hotplate switches off depends on the heat setting selected (1 to 10 hours).
The heat to the hotplate is switched off. F8 and the residual heat indicator H/h flash alternately on the hotplate display.

8.1 Continuing cooking after automatic switch-off

1. Touch any touch field.
- ✔ The display goes out.

2. Reset.

9 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

9.1 Overview of the basic settings

You can find an overview of the basic settings and the default factory settings here.

Display	Selection
c1	Automatic childproof lock 0 – Switched off [1] 1 – Switched on 2 – Manual and automatic childproof lock are switched off.
c2	Signal tone 0 – Confirmation signal and operating error signal are switched off. The main switch signal remains switched on. 1 – Only the operating error signal is switched on. 2 – Only the confirmation signal is switched on. 3 – Confirmation signal and operating error signal are switched on. [1]
c5	Automatic timer
	00 - Switched off. [1] 1-99 - Cooking time after which the hotplates switch off.
c6	Duration of the timer end signal 1 – 10 seconds. [1] 2 – 30 seconds. 3 – 1 minute.
c7	Activation of the heating elements 0 – Switched off 1 – Switched on 2 – The last setting before switching off the hotplate. [1]
c9	Time for selecting hotplates 0 – Unlimited: The last hotplate selected can always be adjusted without having to select it again. [1] 1 – You can adjust the last hotplate selected within 10 seconds after selecting it. After this time you have to select the hotplate again before adjusting it.
c0	Resetting to the factory settings

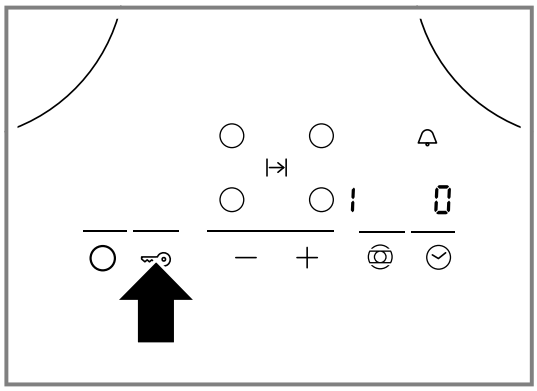
[1] Factory setting

Display	Selection
	0 – Switched off. [1] 1 – Switched on.

9.2 Changing basic settings

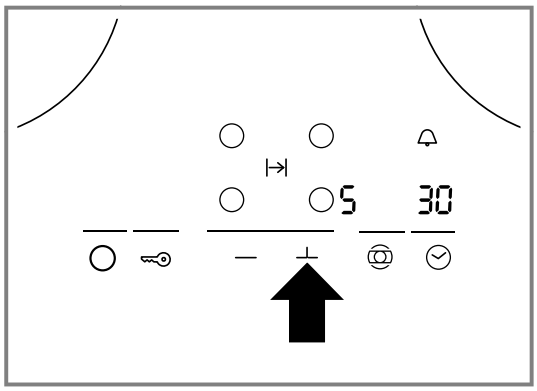
Requirement: The hob is switched off.

1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds press and hold ⊸ for approx. 4 seconds.



✔ c and 1 flash alternately on the left-hand display.
✔ 0 lights up on the right-hand display.

3. Repeatedly touch ⊸ until the required indicator appears on the left-hand display.
4. Use + or − to set the required value.



5. Press and hold ⊸ for 4 seconds.

✔ The setting is activated.

Tip: To exit the basic settings without saving, switch off the hob using ⏻. Switch the hob on again and reset.

10 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

10.1 Cleaning products

You can obtain suitable cleaning products and glass scrapers from customer service, the online shop or a retailer.

ATTENTION
Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

▸ Never use unsuitable cleaning products.

Unsuitable cleaning products

- Undiluted detergent
- Detergent intended for dishwashers
- Abrasive cleaners
- Aggressive cleaning products such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure or steam jet cleaners

10.2 Cleaning the glass ceramic

Clean the hob after every use to stop cooking residues from getting burnt on.

Note: Note the information on unsuitable cleaning products. →*Page 34*

Requirement: The hob has cooled down.

1. Remove heavy soiling using a glass scraper.
2. Clean the hob with a cleaning product for glass ceramic.
   Follow the cleaning instructions on the product packaging.
   Tip: You can achieve good cleaning results using a special sponge for glass ceramic.

11 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

⚠ **WARNING – Risk of injury!**
Improper repairs are dangerous.

▸ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.

[1] Factory setting

- If the appliance is defective, call Customer Service.
  → *"Customer Service", Page 36*

⚠ WARNING – Risk of electric shock!
Improper repairs are dangerous.
- Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by trained specialist staff.

⚠ WARNING – Risk of burns!
The hotplate heats up but the display does not work.
- Switch off the fuse in the fuse box.
- Call the customer service.

⚠ WARNING – Risk of fire!
The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point.
- Switch off the fuse in the fuse box.
- Call the customer service.

11.1 Information on display panel

Fault	Cause and troubleshooting
None	There has been a power cut. **1.** Check the household fuse for the appliance. **2.** Check whether there has been a power failure by trying other electrical appliances.
All displays flash	The control panel is wet or objects are lying on it. ▸ Dry the control panel or remove the object.
F2	Several hotplates have been used over a prolonged period at high power settings. The hotplate has been switched off to protect the electronics. **1.** Wait a while. **2.** Touch any touch field. ✔ When the message no longer appears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 4	Despite being switched off by F2, the electronics have become hot again. All hotplates have therefore been switched off. **1.** Wait a while. **2.** Touch any touch field. ✔ When the message no longer appears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 5 and the heat setting flash alternately. A signal sounds.	Hot pot near the control panel. There is a risk that the electronics will overheat. ▸ Remove the pan. ✔ The display goes out shortly afterwards.
F5 and audible signal	Hot pot near the control panel. The hotplate has been switched off to protect the electronics. **1.** Remove the pot. **2.** Wait a while. **3.** Touch any touch field. ✔ When the message no longer appears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.
F 8	The hotplate was on for too long and has switched off automatically. You can switch the hotplate back on again immediately.
dE and hotplates do not heat up	Demo mode is activated. **1.** Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds by briefly switching off the circuit breaker in the fuse box. **2.** Touch any touch field within the next three minutes.
A message with "E" appears on the display, e.g. E0111.	The electronics have detected a fault. **1.** Switch the appliance off and on again. ✔ If the fault was a one-off, the message disappears. **2.** If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → *"Customer Service", Page 36*

12 Disposal

12.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

- Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
  Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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

13 Customer Service

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.
If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.
You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

You can find the information required as per Regulations (EU) 66/2014 and (EU) 2023/826 online at *www.neff-home.com* on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

13.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

The rating plate can be found:

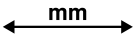
- on the appliance certificate.
- on the lower section of the hob.

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

14 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.





14.1 Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

- Electrical connection must only be carried out by licensed specialist staff. Incorrect connection will invalidate the warranty.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.

14.2 Built-under

Do not install refrigerators, dishwashers, non-ventilated ovens or washing machines underneath the appliance.

- If you fit an oven below the appliance, the worktop must be at least 20 mm thick, in certain cases even thicker. Observe the information in the oven installation instructions.
- Make sure that projecting parts such as the mains housing or the mains cable do not collide, e.g. with a drawer.

14.3 Intermediate floor

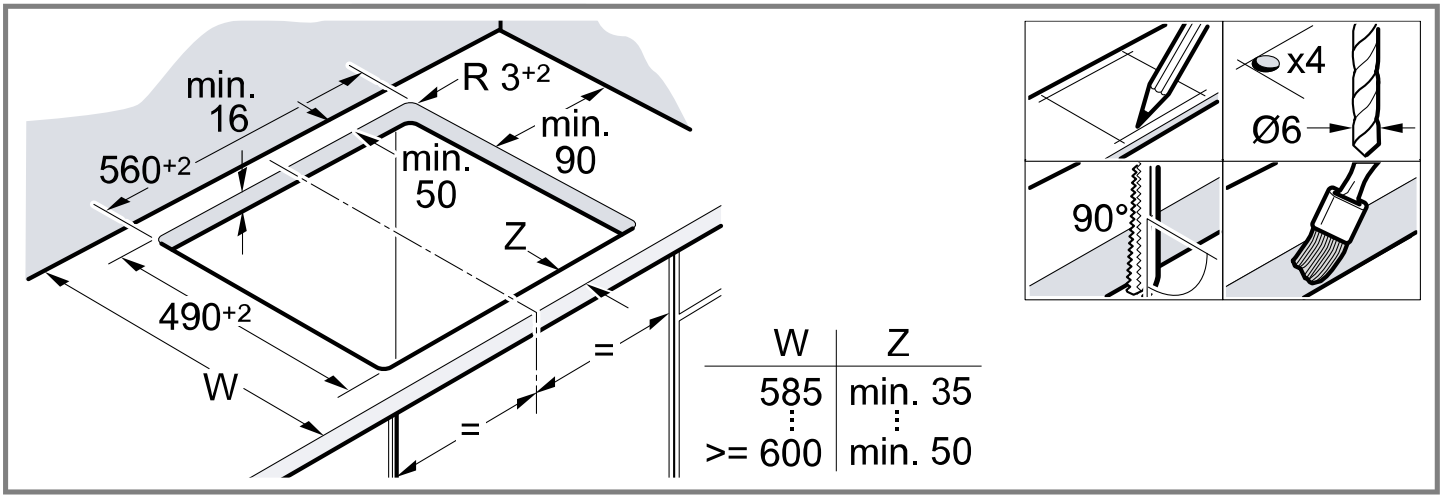
If the underside of the hob can be touched, an intermediate floor must be fitted.

- Ask your specialist retailer for an intermediate floor as an accessory.
- If you use your own intermediate floor, the minimum distance to the mains connection of the appliance must be 10 mm.

14.4 Preparing the units

The worktop must be level, horizontal and stable.

- The fitted units, including wall finishing strips, must be heat-resistant to at least 90 °C.
- Niche cladding within 50 mm of the back wall must not be combustible (e.g. tiles, stone).
- Seal the cut surfaces to make them heat-resistant. This prevents the worktop from swelling as a result of moisture.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

14.5 Electrical connection

To protect the device, only remove the device from the styrofoam shells when you press the device into the cut-out. Never place the device upright on one side of the device.

- Check the household wiring before connecting the appliance.
- The appliance fulfils the requirements of protection class I and must only be operated in conjunction with an earth conductor.
- In the permanent electrical installation, a partition must be provided in the phases in accordance with the installation regulations.
- If *U400* appears on the appliance's display, it has not been connected correctly. Disconnect the appliance from the mains and check the connection.

Connecting with a 3-wire cable

Ensure that there is sufficient fuse protection for the household wiring.
Observe the colour coding of the power cable.

- The protective conductor is green/yellow ⏚.
  The neutral conductor is blue.
  The phase (external conductor) is brown.
  If required, the cable must be replaced with a multi-phase power cable. When replacing the cable, observe the following paragraph.

Connecting without a pre-installed cable

Only connect the hob in accordance with the connection diagram.

- If required, install the enclosed copper bridges.
- The power cable must correspond to type H05 VV-F or a higher rating.
- Use the current load to determine which wire cross-section you require. A cross-section of < 1.5 mm² is not permitted.

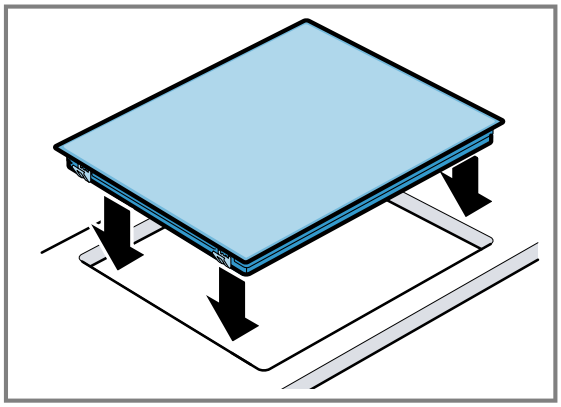
Connecting with a pre-installed 5-wire power cable

The power cable must only be replaced by trained customer service personnel.

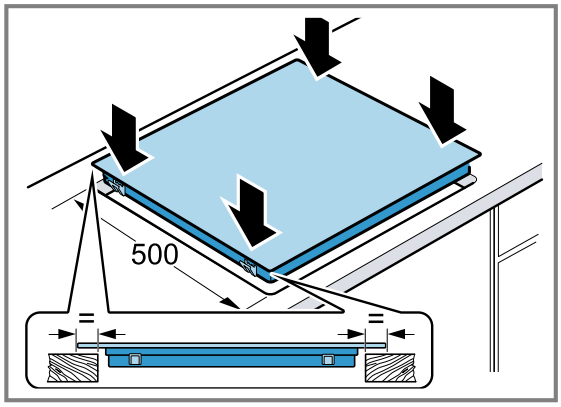
14.6 Installing the hob

Do not trap the power cable and do not route it over sharp edges.

- If the oven is a built-under type, route the cable along the rear corners of the oven to the mains socket.



- The hob can also be installed in an existing cut-out that has a depth of 500 mm.
- It must protrude by the same distance at the front and the rear.



14.7 Removing the hob

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Push out the hob from below.

U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1 Veiligheid 39
2 Materiële schade voorkomen 40
3 Milieubescherming en besparing 41
4 Uw apparaat leren kennen 41
5 De Bediening in essentie 43
6 Kinderslot 45
7 Tijdfuncties 45
8 Automatische uitschakeling 46
9 Basisinstellingen 46
10 Reiniging en onderhoud 47
11 Storingen verhelpen 47
12 Afvoeren 48
13 Servicedienst 48

14 MONTAGEHANDLEIDING 49
14.1 Veilige montage 49

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:
- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

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

1.3 Inperking van de gebruikers

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

1.4 Veilig gebruik

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

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

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

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

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

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

De grepen van het kookgerei kunnen tijdens het gebruik heet worden. Als de grepen boven de verwarmingszone komen te liggen, kunnen de grepen bijzonder heet worden.
- ▸ Altijd de volledige verwarmingszone met het kookgereik afdekken.
- ▸ Een pannenlap gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- ▸ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▸ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▸ Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.
- ▸ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▸ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▸ Neem contact op met de klantenservice. →*Pagina 48*

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.
- ▸ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.
- ▸ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.
- ▸ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▸ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.
- ▸ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▸ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.
- ▸ Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.
- ▸ Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van het apparaat leiden.
- ▸ Nooit hete kook- of bakpannen op de bedieningselementen of de kookplaatrand zetten.

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- ▸ Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.
- ▸ Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- ▸ Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.
- ▸ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

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

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.

Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.
Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.
- ✔ Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.
- ✔ Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.
- ✔ Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

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

Pannen met vlakke bodem gebruiken.
- ✔ Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.
- ✔ Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.
- ✔ Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- ✔ Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

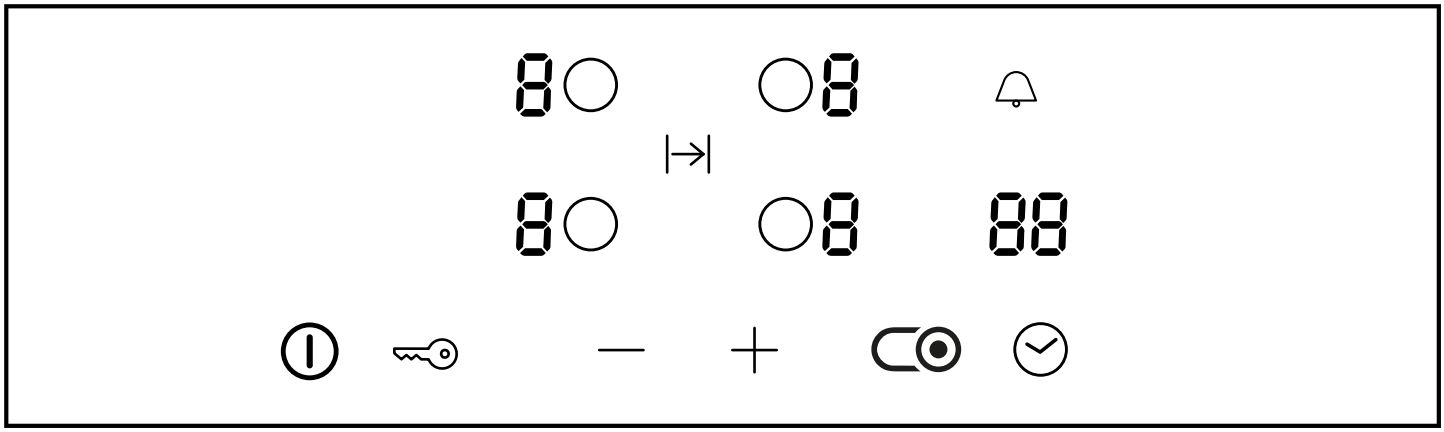
De restwarmte van de kookplaat gebruiken. Bij langere bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.
- ✔ Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

4 Uw apparaat leren kennen

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

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



4.2 Indicaties

De indicaties geven ingestelde waarden en functies aan.

Indicatie	Naam
1 - 9	Kookstanden
H / h	Restwarmte
8 8	Timer

4.3 Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Touch-veld	Naam
⏻	Hoofdschakelaar
○	Keuze kookzone
− +	Instelvelden
⊂⊙	Bijschakeling van kook- of braadzones
⏲	Timer

Opmerkingen

- Houd het bedieningspaneel altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en touchvelden komen. De elektronica kan oververhit raken.

4.4 Kookzones

Hier vindt u een overzicht van de verschillende bijschakelingen van de kookzones.
Wanneer u de bijschakelingen activeert, branden de bijbehorende indicaties.

Kook-plaat	Naam	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	Kookzone kiezen.
◎	Kookzone met twee ringen	Kookzone kiezen en op ⊂⊙ tippen.
⊂O	Braadzone	Kookzone kiezen en op ⊂⊙ tippen.

Opmerkingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Ze zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de temperatuur door de verwarming in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de kookzone en de bijgeschakelde gedeelten op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.
- Redenen:
  - Gevoelige componenten worden beschermd tegen oververhitting.
  - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
  - Er wordt een beter kookresultaat bereikt.

4.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen. De kookzone niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

Indicatie	Betekenis
H	De kookplaat is zo heet dat u kleine gerechten kunt warmhouden of couvertures kunt smelten.
h	De kookzone is heet.

5 De Bediening in essentie

5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.
Wanneer u de kookplaat binnen de eerste 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt hij in werking met de vorige instellingen.

5.2 Kookplaat inschakelen

- ▸ Op ⏻ tippen.
- ✔ Het indicatielampje boven ⏻ brandt.
- ✔ De indicaties 0 branden.
- ✔ De kookplaat is klaar voor gebruik.

5.3 Kookplaat uitschakelen

Wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

- ▸ Op ⏻ tippen.
- ✔ Het indicatielampje boven ⏻ gaat uit.
- ✔ De indicaties verdwijnen.
- ✔ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- ✔ De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

5.4 Instellen van de kookzones

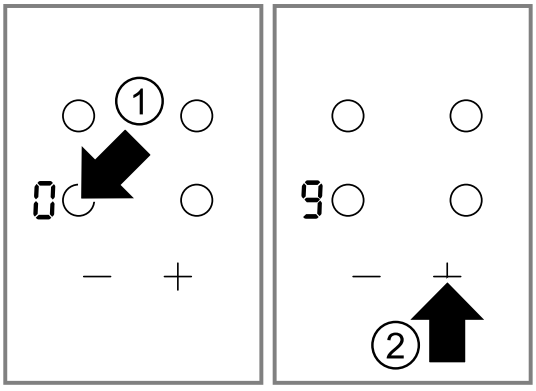
Om een kookzone te kunnen instellen, moet deze gekozen zijn.
In het instelgedeelte stelt u de gewenste kookstanden in.

Kookstand	
1	laagste stand
9	hoogste stand
.	Elke kookstand heeft een tussenstand, bijv. 4. .

5.5 Kookstanden instellen

Vereiste: De kookplaat is ingeschakeld.

1. Met ○ de kookzone kiezen.
- ✔ In de kookstandindicatie brandt 0.
2. In de volgende 10 seconden op + of − tippen.



De basisinstelling verschijnt.
- \+ kookstand 9
- − kookstand 4

5.6 Kookstanden wijzigen

1. Met ○ de kookzone kiezen.
2. Op + of − tippen tot de gewenste kookstand verschijnt.

5.7 Kookzone uitschakelen

U kunt de kookzone op 2 manieren uitschakelen

1. 2 keer op ○ tippen.
- ✔ In de kookstandindicatie verschijnt 0.
- ✔ Na 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.
2. De kookzone kiezen en op + of − tippen tot in de kookstandindicatie 0 verschijnt.
- ✔ Na 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Opmerking: De laatst ingestelde kookzone blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder opnieuw te hoeven kiezen.

5.8 Aanbevolen instellingen om te koken

Hier krijgt u een overzicht van verschillende gerechten en de bijbehorende kookstanden.
De bereidingstijd varieert afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten. De doorkookstand is afhankelijk van de gebruikte pan.

Aanwijzingen voor de bereiding

- Voor het aan de kook brengen kookstand 9 gebruiken.
- Dikvloeibaar voedsel af en toe omroeren.
- Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof vrijkomt, in kleine porties aanbraden.
- Tips voor energiebesparend koken. →*Pagina 41*

Smelten

Gerecht	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Chocolade, couverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-

Verwarmen of warmhouden

Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1-2	-
Melk [1]	1.-2.	-
Worstjes in water [1]	3-4	-

Ontdooien en opwarmen

Spinazie, diepvries	2.-3.	10-20
Goulash, diepvries	2.-3.	20-30

Gaarstoven of zachtjes laten koken

Knoedels, balletjes [2,3]	4.-5.	20-30
Vis [2,3]	4-5	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus of hollandaisesaus	3-4	8-12

Koken, stomen of stoven

Rijst met dubbele hoeveelheid water	2-3	15-30
Rijstepap	1.-2.	35-45
Aardappelen in schil	4-5	25-30
Gekookte aardappelen	4-5	15-25
Deegwaren, pasta [2,3]	6-7	6-10
Eenpansgerecht, soep	3.-4.	15-60
Groente, vers	2.-3.	10-20
Groente, diepvries	3.-4.	10-20
Voedsel in de snelkookpan	4-5	-

Sudderen

Rollades	4-5	50-60
Stoofvlees	4-5	60-100
Goulash	2.-3.	50-60

Braden met weinig olie
De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12
Koteletten, al dan niet gepaneerd [4]	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Frikadel, 3 cm dik [4]	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dik [4]	6-7	10-20
Borst van gevogelte, 2 cm dik [4]	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries [4]	5-6	10-30
Vis of visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd	6-7	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Scampi, garnalen	7-8	4-10
Groente of paddestoelen vers, sauteren	7-8	10-20
Groente of vlees in reepjes op Aziatische wijze	7.-8.	15-20
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegeleieren	5-6	3-6

Frituren
De levensmiddelen in porties van 150-200 g in 1-2 l olie frituren. De gerechten zonder deksel bereiden.

Diepvriesproducten, bijv. frites of chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg Tempura	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets of Berlinerbollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

[1] Bereid het gerecht zonder deksel.
[2] Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.
[3] Kook het gerecht verder zonder deksel.
[4] Het gerecht meerdere malen keren.

6 Kinderslot

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

6.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.
- ▸ ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✔ Het indicatielampje boven brandt 10 seconden.
- ✔ De kookplaat is geblokkeerd.

6.2 Kinderslot uitschakelen

- ▸ ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✔ De blokkering is opgeheven.

6.3 Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot automatisch ingeschakeld wanneer u de kookplaat uitschakelt.
Het automatische kinderslot kunt u in de basisinstellingen activeren. →*Pagina 46*

7 Tijdfuncties

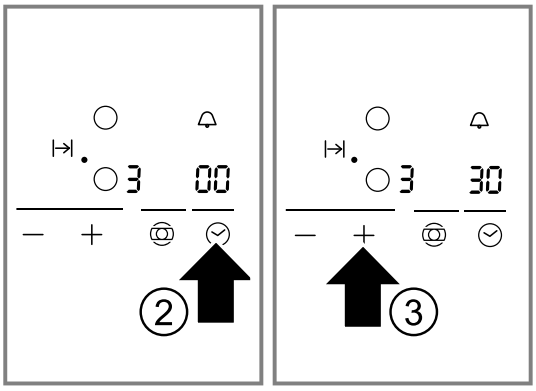
Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u een tijdsduur of een timer kunt instellen.

7.1 Tijdsduur

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.
U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Tijdsduur instellen

Vereiste: De kookzone is gekozen.
1. De kookstand instellen.
2. Op ⏲ tippen.
- ✔ Het indicatielampje van de kookzone bij I→I brandt. In de timer-indicatie brandt 00.
3. Op + of − tippen.



De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
- \+ 30 minuten.
- − 10 minuten.

- ✔ De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur hebt ingesteld, wordt de tijdsduur van de gekozen kookzone weergegeven.
- ✔ Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een signaal en in de indicatie brandt 00 gedurende één minuut.

Tijdsduur corrigeren of wissen

1. De kookzone kiezen.
2. Op ⏲ tippen.
- ✔ De indicatie I→I brandt helder.
3. Met + of − de tijdsduur wijzigen of op 00 zetten.

Tijdsduursignaal uitschakelen

U kunt het signaal handmatig uitschakelen.
- ▸ Op een willekeurig symbool tippen.
- ✔ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt steeds de vooraf ingestelde tijdsduur af. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.
De automatische timer schakelt u in de basisinstellingen in. →*Pagina 46*

Tip: De automatische timer geldt voor alle kookzones. Voor een afzonderlijke kookzone kunt u de tijdsduur verkleinen of wissen. →*Pagina 45*

7.2 Kookwekker

U kunt een tijd tot 99 minuten vastleggen na afloop waarvan een signaal klinkt. De kookwekker is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker instellen

1. De kookwekker inschakelen.
   U kunt de kookwekker op 2 verschillende manieren inschakelen.

Bij geselecteerde kookzone.	Twee keer binnen 10 seconden op ◷ tippen.
Bij niet geselecteerde kookzone.	Op ◷ tippen.

- ✔ De indicatie 🔔 brandt.
2. Met + of − de tijd instellen.
- ✔ De tijd loopt af.
- ✔ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. In de timerindicatie brandt 00. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

8 Automatische uitschakeling

Als u de instellingen van een kookzone lange tijd niet wijzigt, wordt de automatische uitschakeling actief.
Het tijdstip waarop de kookzone wordt uitgeschakeld, wordt bepaald door de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).
Het verwarmen van de kookzone wordt uitgeschakeld.
In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend *F8* en de restwarmte-indicatie *H/h*.

8.1 Na automatische uitschakeling verdergaan met koken

1. Op een willekeurig touchveld tippen.
✔ De indicatie verdwijnt.
2. Opnieuw instellen.

9 Basisinstellingen

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

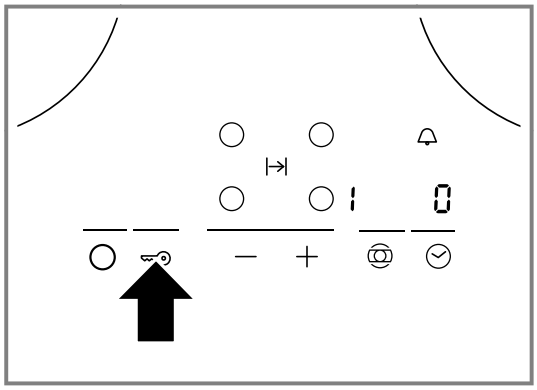
9.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier krijgt u een overzicht van de basisinstellingen en de vooraf ingestelde fabriekswaarden.

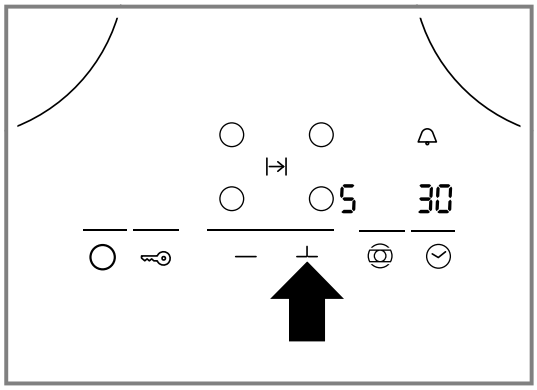
Indicatie	Keuze
c1	Automatisch kinderslot *0* – Uitgeschakeld [1] *1* – Ingeschakeld *2* – Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld.
c2	Geluidssignaal *0* – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn uitgeschakeld. Het hoofdschakelaarsignaal blijft ingeschakeld. *1* – Alleen het signaal Verkeerde bediening is ingeschakeld. *2* – Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. *3* – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn ingeschakeld. [1]
c5	Automatische timer *00* – Uitgeschakeld. [1] *1-99* – Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.
c6	Tijdsduur van het signaal timer-einde *1* – 10 seconden. [1] *2* – 30 seconden. *3* – 1 minuut.
c7	Bijschakeling van verwarmingselementen *0* – Uitgeschakeld *1* – Ingeschakeld *2* – De laatste instelling voordat de kookzone wordt uitgeschakeld. [1]
c9	Keuzetijd van de kookzones *0* – Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen, zonder deze opnieuw te hoeven selecteren. [1] *1* – U kunt de laatst gekozen kookzone binnen 10 seconden na het selecteren instellen. Daarna moet u de kookzone opnieuw selecteren om deze in te stellen.
cO	Resetten naar de fabrieksinstelling *0* – Uitgeschakeld [1] *1* – Ingeschakeld

9.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden ⊸ 4 seconden ingedrukt houden.



✔ In het linkerdisplay knipperen *c* en *1* afwisselend.
✔ In het rechterdisplay brandt *0*.
3. Net zo vaak op ⊸ tippen tot in het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.
4. Met + of − de gewenste waarde instellen.



5. ⊸ 4 seconden ingedrukt houden.
✔ De instelling is geactiveerd.

[1] Fabrieksinstelling

Tip: Om de basisinstellingen zonder op te slaan af te sluiten de kookplaat uitschakelen met ⏻. De kookplaat weer inschakelen en opnieuw instellen.

10 Reiniging en onderhoud

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

10.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

LET OP
Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.
- Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.

Ongeschikte reinigingsmiddelen
- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

10.2 Glaskeramiek reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

Opmerking: Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. →*Pagina 47*

Vereiste: De kookplaat is afgekoeld.
1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramiek.
   Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.
   Tip: Met een speciale spons voor glaskeramiek kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

11 Storingen verhelpen

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
  → *"Servicedienst", Pagina 48*

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
- Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- Als het netsnoer van dit apparaat wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!
De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet
- Schakel de zekering in de meterkast uit.
- Neem contact op met de klantenservice.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!
De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.
- Schakel de zekering in de meterkast uit.
- Neem contact op met de klantenservice.

11.1 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Geen	Stroomvoorziening is uitgevallen. **1.** Controleer in de meterkast de zekering voor het apparaat. **2.** Controleer aan de hand van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Alle indicaties knipperen	Bedieningspaneel is nat of er liggen voorwerpen op. ▸ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld. **1.** Wacht enige tijd. **2.** Tik op een willekeurig touchveld. ✔ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F 4	Ondanks de uitschakeling met F2 is de elektronica nog heter geworden. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld. **1.** Wacht enige tijd. **2.** Tik op een willekeurig touchveld. ✔ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F 5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er klinkt een geluidssignaal.	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. ▸ Neem de pan weg. ✔ De indicatie verdwijnt even later.
F 5 en geluidssignaal	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. **1.** Neem de pan weg. **2.** Wacht enige tijd. **3.** Tik op een willekeurig touchveld. ✔ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F 8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is automatisch uitgeschakeld. U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
dE en kookzones worden niet warm	Demomodus is geactiveerd. **1.** Haal de stroom gedurende 30 seconden van het apparaat door de zekering in de meterkast uit te schakelen. **2.** Tik binnen de daaropvolgende 3 minuten op een willekeurig touchveld.
Melding met "E" verschijnt in het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. **1.** Schakel het apparaat uit en weer in. ✔ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. **2.** Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → *"Servicedienst", Pagina 48*

12 Afvoeren

12.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

▸ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

13 Servicedienst

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

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

Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.
Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.
De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.
De informatie conform verordening (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op *www.neff-home.com* op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

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

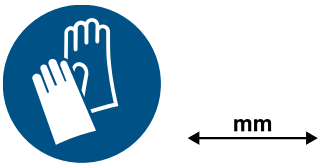
Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u:
- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

14 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



14.1 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- Elektrische aansluiting: alleen door een erkend vakman. In geval van een verkeerde aansluiting komt de garantie te vervallen.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. Bij schade als gevolg van een niet-deskundige inbouw is de monteur aansprakelijk.

14.2 Onderbouw

Geen koelapparaten, vaatwasmachines, ovens zonder ventilatie en wasmachines onderbouwen.

- Als u een oven onderbouwt, moet de werkbladdikte minstens 20 mm bedragen, in sommige gevallen ook meer. Neem de aanwijzingen in de installatiehandleiding bij de oven in acht.
- Let erop dat uitstekende delen, zoals de behuizing of het snoer van de netaansluiting, niet in botsing komen met bijvoorbeeld een lade.

14.3 Tussenbodem

Wanneer de onderkant van de kookplaat kan worden aangeraakt, moet er een tussenschot worden gemonteerd.

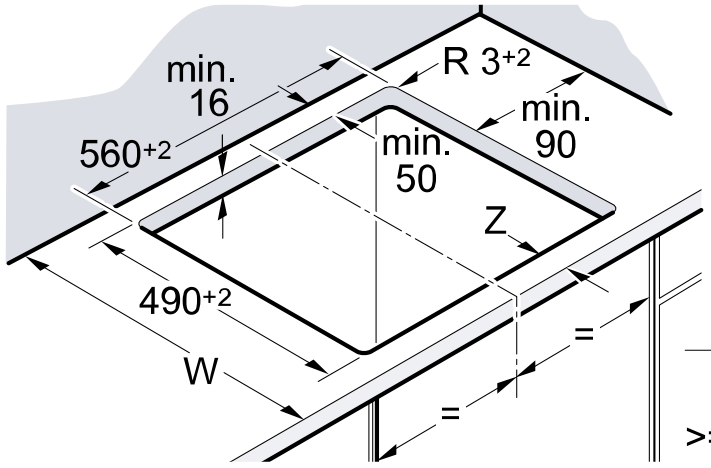
- Informeer in de vakhandel of er een tussenschot als accessoire verkrijgbaar is.
- Wanneer u een eigen tussenschot gebruikt, moet de minimale afstand tot de netaansluiting van het apparaat 10 mm zijn.

14.4 Meubel voorbereiden

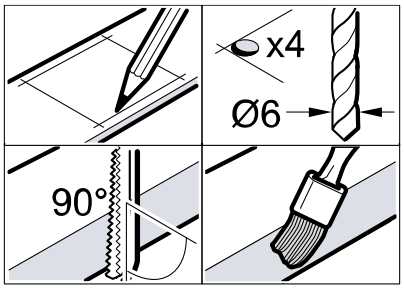
Het werkblad dient egaal, waterpas en stabiel te zijn.

- De inbouwmeubelen inclusief wandafsluitstrips moeten minstens 90°C hittebestendig zijn.
- Een nisbekleding binnen 50 mm afstand tot de achterwand mag niet brandbaar zijn (bijv. tegels, steen).

- De snijvlakken hittebestendig afdichten om te voorkomen dat het werkblad door vocht uitzet.



W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50



14.5 Elektrische aansluiting

Ter bescherming het apparaat eerst uit de piepschuimverpakking halen, wanneer u het apparaat in de uitsparing drukt. Plaats het apparaat niet rechtop op een zijkant van het apparaat.

- Controleer de elektrische installatie van de woning vóórdat u het apparaat aansluit.
- Het apparaat voldoet aan veiligheidsklasse I en mag alleen in combinatie met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De geïnstalleerde elektrische installatie dient volgens de opbouwvoorschriften in de fasen te worden voorzien van een separator.
- Als op het display van het apparaat *U400* verschijnt, is het verkeerd aangesloten. Scheid het apparaat van het net, controleer de aansluiting.

Aansluiting met 3-aderige leiding

Zorg voor een geschikte beveiliging van de huisinstallatie.
Neem de kleurcodering van de netaansluitkabel in acht.

- Groen-geel is de aarddraad ⏚.
  Blauw is de nulleider.
  Bruin is de fase (buitendraad).
  De kabel kan indien nodig door een meerfasige aansluitkabel worden vervangen. Bij het vervangen van de kabel volgende paragraaf in acht nemen.

Aansluiting zonder voorgemonteerde kabel

Sluit de kookplaat alleen aan volgens het aansluitschema.

- Bouw indien nodig de meegeleverde koperbruggen in.
- De hoofdleiding moet van het type H05 VV-F of hoger zijn.
- De draaddiameter moet overeenkomstig de stroombelasting worden bepaald. Niet toegestaan is een diameter < 1,5 mm².

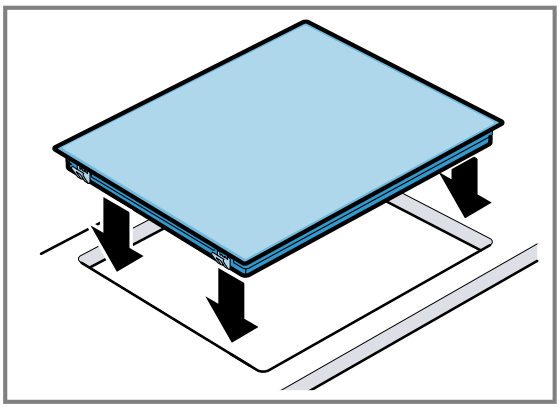
Aansluiting met voorgemonteerde 5-aderige aansluitleiding

Alleen geschoold servicepersoneel mag de aansluitleiding verwisselen.

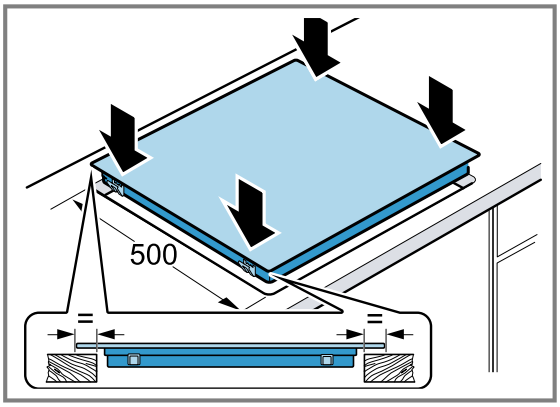
14.6 Kookplaat inbrengen

Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet beklemd raakt en niet over scherpe randen wordt geleid.

- Is er een oven onder de kookplaat geplaatst, dan de leiding via de achterste hoeken van de oven naar de aansluitdoos leiden.



- De kookplaat kan ook in een voorhanden 500 mm diep uitsparing worden ingebouwd.
- Hij moet vooraan en achteraan even ver uitsteken.



14.7 Uitbouw van de kookplaat

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. De kookplaat er van onderaf uitdrukken.

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

Register your product online
neff-home.com

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

9001918683 (050416) REG25
de, fr, en, nl