NEFF
cook. create. inspire.

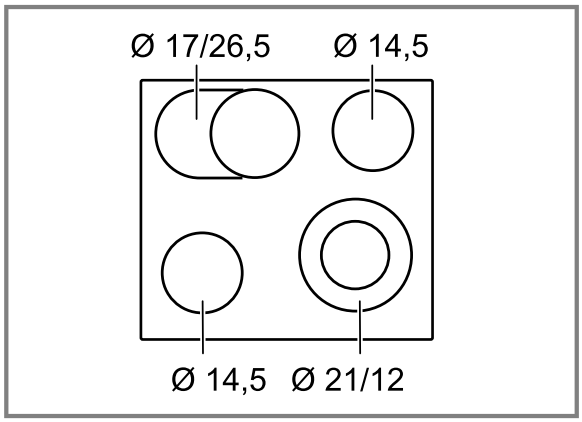


Kochfeld
Table de cuisson
Hob
Kookplaat

[de]	Gebrauchs- und Montage-anleitung	3
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	17
[en]	User manual and installation instructions	31
[nl]	Gebruikershandleiding en in-stallatie-instructies	44

T16BT70N. T16FTN1L

T16BT70N., T16FTN1L.



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 ... 5
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Kennenlernen ... 6
5 Twist Pad mit Twist-Knopf ... 7
6 Grundlegende Bedienung ... 8
7 Kindersicherung ... 10
8 Zeitfunktionen ... 10
9 Automatische Abschaltung ... 11
10 Warmhaltefunktion ... 11
11 Energieverbrauchsanzeige ... 11
12 Grundeinstellungen ... 11
13 Reinigen und Pflegen ... 12
14 Störungen beheben ... 13
15 Entsorgen ... 14
16 Kundendienst ... 14

17 MONTAGEANLEITUNG ... 15
17.1 Sichere Montage ... 15

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Definition der Signalwörter

Hier finden Sie die Bedeutung der in dieser Anleitung verwendeten Signalwörter.

⚠ WARNUNG
Beachten Sie diese Hinweise, um mögliche schwere oder tödliche Verletzungen zu verhindern.

ACHTUNG
Beachten Sie diese Hinweise, um Schäden am Gerät oder andere Sachschäden zu vermeiden.

Hinweis: Dies weist Sie auf wichtige Informationen hin.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 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 14*

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 Kochzone plötzlich in die Höhe springen.
- ▸ Kochzone und Topfboden immer trocken halten.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!
Das abnehmbare Bedienelement ist magnetisch und kann elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.
- ▸ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zu dem magnetischen Bedienelement einhalten. Nie das Bedienelement in den Taschen der Bekleidung tragen.

⚠ 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.

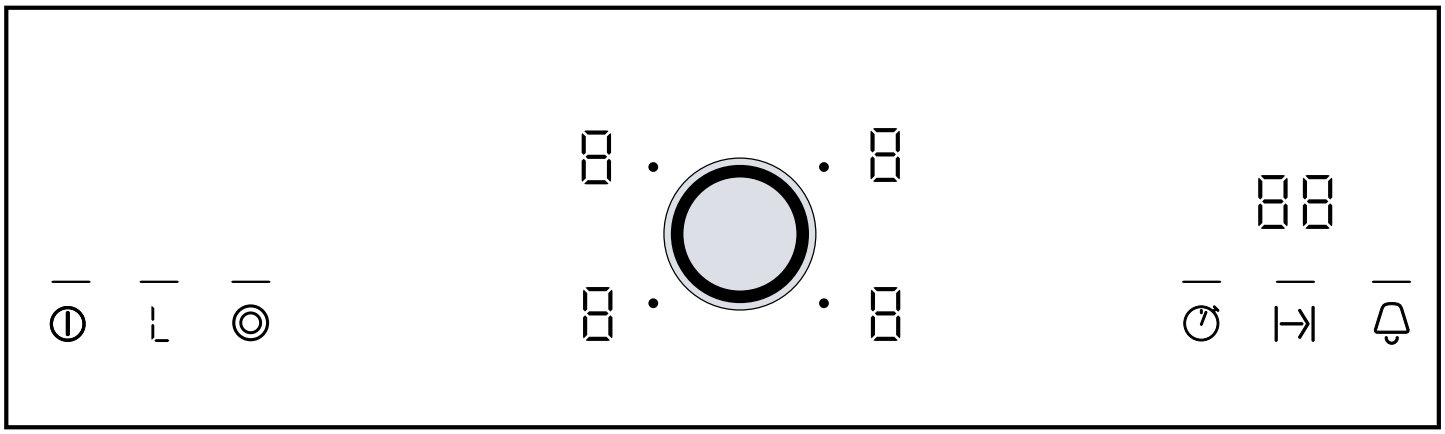
Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeitende ausschalten.
✔ Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

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
0	Betriebszustand
H / h	Restwärme
L	Warmhaltefunktion
88	Timer

4.3 Touch-Felder

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

Touch-Feld	Name
⏻	Hauptschalter
L	Warmhaltefunktion
◎	Zonenzuschaltung
⏱	Stoppuhr-Funktion
|→|	Timer
🔔	Küchenwecker / Kindersicherung

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.
Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, schaltet diese in der zuletzt eingestellten Größe ein.

	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	
◎	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle wählen. Auf ◎ tippen.
CO	Bräterzone	Kochstelle wählen. 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 inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten einschalten und ausschalten.
  - Empfindliche Bauteile werden dadurch vor Überhitzung geschützt.
  - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
  - Bessere Kochergebnisse werden erzielt.

4.5 Restwärmeanzeige

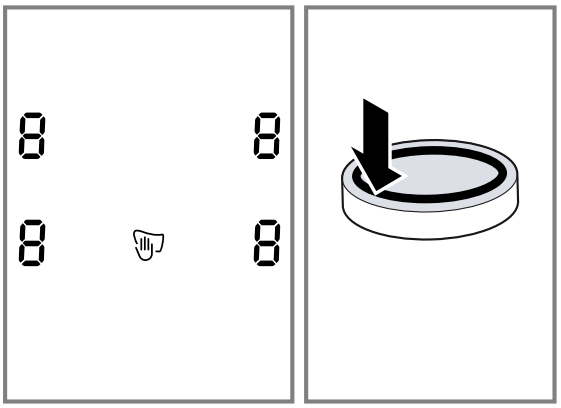
Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochstelle nicht berühren.

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

Anzeige	Bedeutung
h	Die Kochstelle ist heiß.

5 Twist Pad mit Twist-Knopf

Das Twist Pad ist der Einstellbereich, in dem Sie mit dem Twist-Knopf Kochstellen auswählen und Kochstufen einstellen können. Der Twist-Knopf ist magnetisch. Wenn Sie den Twist-Knopf im Bereich des Twist Pads aufsetzen, zentriert er sich automatisch.



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

5.1 Mit Twist-Knopf bedienen

1. Um eine Kochstelle zu aktivieren, den Twist-Knopf im Bereich der Markierung berühren.
2. Um eine Kochstufen einzustellen, den Twist-Knopf drehen.

5.2 Abnehmen des Twist-Knopfs

Um das Kochfeld zu reinigen oder eine ungewünschte Bedienung zu vermeiden, können Sie den Twist-Knopf abnehmen.
Wenn Sie den Twist-Knopf bei eingeschaltetem Gerät abnehmen, wird der Wischschutz aktiviert. Der Einstellbereich ist gesperrt. Sie können den Einstellbereich reinigen.
Der Wischschutz ist 35 Sekunden aktiv. Wenn Sie in dieser Zeit den Twist-Knopf nicht aufsetzen und drehen, schaltet das Gerät aus.
Der Hauptschalter ist vom Wischschutz ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**
Wenn Sie einen metallischen Gegenstand auf das Twist-Pad legen, kann das Kochfeld weiterheizen.
- Das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten.

5.3 Aufbewahrung des Twist-Knopfs

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie den Twist-Knopf vom Kochfeld nehmen und an einem anderen Ort aufbewahren.

⚠ **WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!**
Der Twist-Knopf ist magnetisch und kann elektronische Implantate beeinflussen, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen.
- Träger von elektromagnetischen Implantaten dürfen das Bedienelement nie in den Taschen der Bekleidung tragen.
- Zu Herzschrittmachern einen Mindestabstand von 10 cm halten.

ACHTUNG
Metallteilchen, die sich an der magnetischen Unterseite festsetzen, können die Glaskeramik verkratzen.
- Twist-Knopf sauberhalten
- Metallteilchen an der Unterseite komplett entfernen.

Der Magnet im Twist-Knopf kann andere Geräte beeinflussen und magnetische Datenträger zerstören.
- Den Twist-Knopf von magnetischen Datenträgern fernhalten, z. B. von Videokassetten, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen
- Den Twist-Knopf von Fernsehgeräten und Monitoren fernhalten.

5.4 Ohne Twist-Knopf bedienen

Wenn Sie den Twist-Knopf verlegt haben, können Sie das Kochfeld ohne Twist-Knopf bedienen. Sie können Kochstellen auswählen und Kochstufen einstellen.

1. Mit dem Hauptschalter das Kochfeld einschalten.
2. ⏲ und 🔔 4 Sekunden gleichzeitig gedrückt halten.
✔ Ein Signal ertönt.
3. 🔔 so oft tippen, bis die Anzeige der gewünschten Kochstelle leuchtet.
4. Mit ⏲ (-) und I→I (+) die gewünschte Kochstufe einstellen.
✔ Die Kochstelle ist eingeschaltet.
✔ Sie können den Twist-Knopf jederzeit wieder aufsetzen.

6 Grundlegende Bedienung

6.1 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.

6.2 Kochfeld einschalten

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

6.3 Kochfeld ausschalten

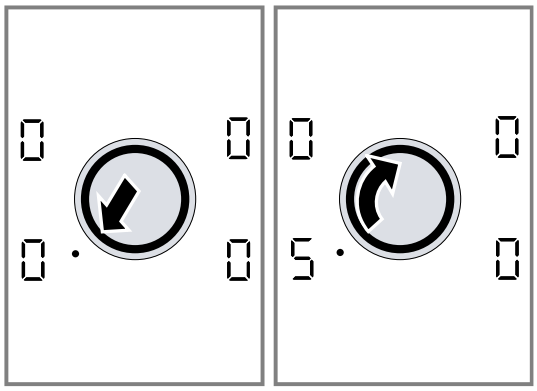
Wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

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

6.4 Kochstufen einstellen

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Um die Kochstelle auszuwählen, den Twist-Knopf im Bereich der gewünschten Kochstelle berühren.



2. In den nächsten 10 Sekunden mit dem Twist-Knopf die gewünschte Kochstufe einstellen.

6.5 Einstellen der Kochstellen

Damit Sie eine Kochstelle einstellen können, muss diese ausgewählt sein.
Für jeder Kochstelle stellen Sie mit dem Twist-Knopf die gewünschte Kochstufen ein.

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

6.6 Kochstufen ändern

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Kochstufe einstellen.

6.7 Kochstelle ausschalten

Wenn Sie die Kochstelle ausgeschaltet haben, erscheint nach etwa 10 Sekunden die Restwärmeanzeige.

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Die Kochstufe mit dem Twist-Knopf auf 0 stellen.

6.8 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	Fortkochstufe	Fortkochdauer 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

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

Fisch [1,2]	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 [1,2]	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 [3]	6-7	8-12
Steak, 3 cm dick	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm dick [3]	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dick [3]	6-7	10-20
Geflügelbrust, 2 cm dick [3]	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt [3]	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 Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.
[2] Das Gericht ohne Deckel fortkochen.
[3] Das Gericht mehrmals wenden.

7 Kindersicherung

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

7.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
- ▸ 🔔 ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✔ 🔒 leuchtet 10 Sekunden lang.
- ✔ Das Kochfeld ist gesperrt.

7.2 Kindersicherung ausschalten

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

7.3 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 11*

8 Zeitfunktionen

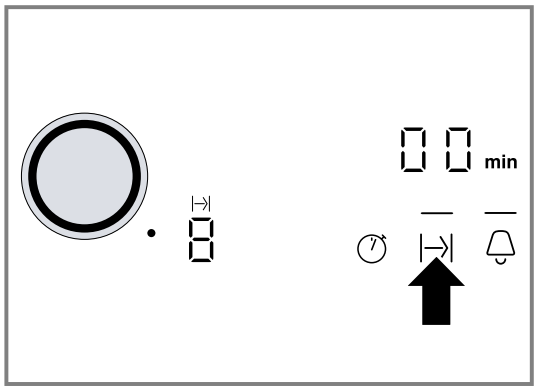
Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen mit denen Sie eine Dauer oder einen Küchenwecker einstellen können.

8.1 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.

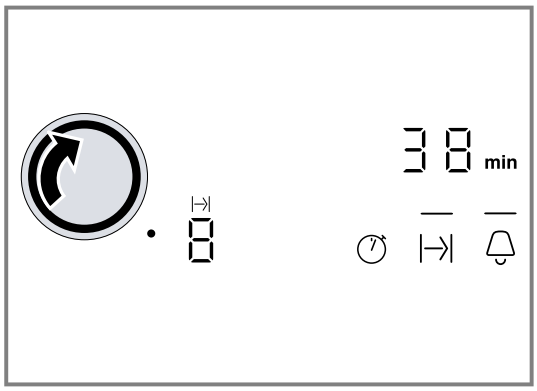
Dauer einstellen

Voraussetzung: Die Kochstelle ist eingeschaltet.
1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
2. Auf das Touchfeld I→I tippen.



- ✔ — über dem Touchfeld I→I blinkt.
- ✔ In der Timer-Anzeige leuchtet *00* **min**.

3. Innerhalb der nächsten 10 Sekunden mit dem Twist-Knopf die gewünschte Dauer einstellen.



- ✔ 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 Kochstellen-Anzeige leuchtet *0* . In der Timer-Anzeige blinkt *00* für eine Minute. Die Anzeige I→I blinkt.

Hinweis: Wenn Sie auf ein beliebiges Touchfeld tippen, erlöschen die Anzeigen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
2. Auf I→I tippen und die Dauer ändern oder auf *00* stellen.

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 11*

Tipp: Der automatische Timer gilt für alle Kochstellen. Für eine einzelne Kochstelle können Sie die Dauer reduzieren oder löschen. →*Seite 10*

8.2 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. Auf 🔔 tippen.
✔ — über dem Touchfeld 🔔 blinkt.
✔ in der Timer-Anzeige leuchtet *00* **min**.
2. Mit dem Twist-Knopf die Zeit einstellen.
✔ Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.
✔ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt *00*. — über dem Touch-Feld 🔔 leuchtet hell.
✔ Nach einer Minute schaltet die Anzeige ab.

Weckersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

▸ Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
✔ Die Anzeige erlischt und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

▸ Auf das Touchfeld 🔔 tippen und mit dem Twist-Knopf die Zeit ändern.

8.3 Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Funktion vergangen ist.
Die Stoppuhr-Funktion arbeitet nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, wird auch die Stoppuhr-Funktion mit ausgeschaltet.

Stoppuhr-Funktion einschalten

▸ Auf ⏱ tippen.
✔ In der Timer-Anzeige erscheint *00*.
✔ Die Zeitnahme beginnt.
✔ In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten.

Stoppuhr-Funktion ausschalten

▸ Erneut auf ⏱ tippen.
✔ Die Timer-Anzeige erlischt.

9 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*.

9.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

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

10 Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie Schokolade oder Butter schmelzen sowie Speisen oder Geschirr warmhalten.

10.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf Symbol *L* tippen.
✔ In der Kochstufenanzeige leuchtet *L*.

10.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf Symbol *L* tippen.
✔ In der Kochstufenanzeige leuchtet *0*.

11 Energieverbrauchsanzeige

Die Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Einschalten und Ausschalten des Kochfelds. Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. 1,08 kWh.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.
Die Anzeige können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. →*Seite 11*

12 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

12.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

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

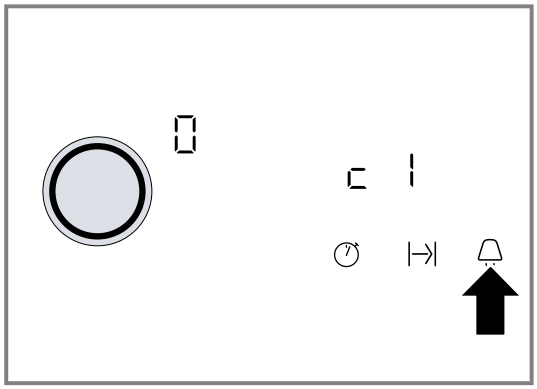
An-zeige	Auswahl
c1	Automatische Kindersicherung 0 – Ausgeschaltet [1] 1 – Eingeschaltet 2 – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.
c2	Signalton 0 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet. 1 – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. 2 – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet. [1]
c3	Anzeige Energieverbrauch Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger. 0 – Verbrauchsanzeige ist ausgeschaltet. [1] 1 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230 V. 2 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400 V. 3 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220 V. 4 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240 V.
c5	Automatischer Timer 00 – Ausgeschaltet. [1] 1-99 – Dauer, nach der die Kochstellen ausschalten.
c6	Dauer des Timer-Ende-Signals 1 – 10 Sekunden. 2 – 30 Sekunden. 3 – 1 Minute. [1]
c7	Zuschaltung der Heizkörper 0 – Ausgeschaltet [1] 1 – Eingeschaltet 2 – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.
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.

An-zeige	Auswahl
c0	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen 0 – Ausgeschaltet. [1] 1 – Eingeschaltet.

12.2 Grundeinstellung ändern

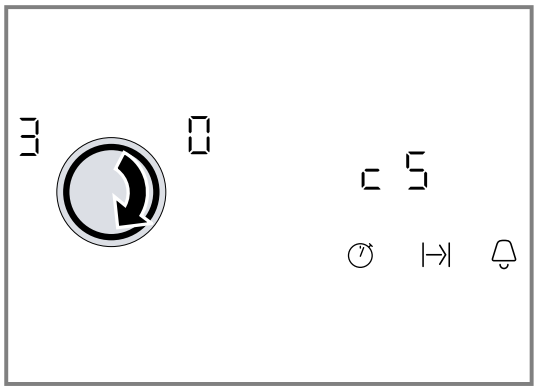
Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden 🔔 4 Sekunden gedrückt halten.



- ✔ c1 erscheint.
- ✔ In der Kochstellenanzeige leuchtet 0.

3. Sooft auf 🔔 tippen, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Mit dem Twist-Knopf 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.

13 Reinigen und Pflegen

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

13.1 Reinigungsmittel

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

[1] Werkseinstellung

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

13.2 Glaskeramik reinigen

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

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. →*Seite 12*

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.

13.3 Kochfeldrahmen reinigen

Reinigen Sie den Kochfeldrahmen nach dem Gebrauch, wenn sich Schmutz oder Flecken darauf befinden.

Hinweise
- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. →*Seite 12*
- Nicht den Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.4 Twist-Knopf reinigen

Reinigen Sie den Twist-Knopf bei Bedarf.
- Den Twist-Knopf mit lauwarmer Spüllauge abwischen.
  - Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. →*Seite 12*
  - Den Twist-Knopf nicht im Geschirrspüler reinigen.
  - Den Twist-Knopf nicht in Spülwasser eintauchen.

14 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 14*

⚠ **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.

14.1 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.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Alle Anzeigen blinken	Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf. ▸ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
F2	Auf mehreren Kochzonen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone 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 Kochzonen 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 Leistungsstufe 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 Kochzone 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 Kochzone war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochzone sofort wieder einschalten.
dE und Kochzonen 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 14*

15 Entsorgen

15.1 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.

16 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.
Darüber hinaus erhalten Sie bei unserem Kundendienst weitere funktionsrelevante und lagerfähige Original-Ersatzteile bis zu 15 Jahre nach dem Inverkehrbringen Ihres Geräts.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

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

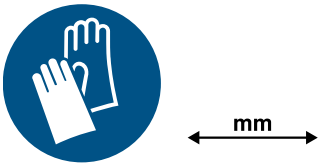
Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts 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.

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

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD), die Sie auf dem Typenschild des Geräts finden. Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

17 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



17.1 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.

17.2 Unterbau

- 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.
- Die Installation eines Geschirrspülers, Kühlschranks oder anderer elektrischer Geräte ist möglich, wenn ein Zwischenboden aus Holz (min. 10mm Dicke) im Abstand von 10 mm zum tiefsten Punkt des Kochfeldbodens (Installationsbox) montiert wird, und das Gerät vom Kochfeld trennt.

17.3 Zwischenboden

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

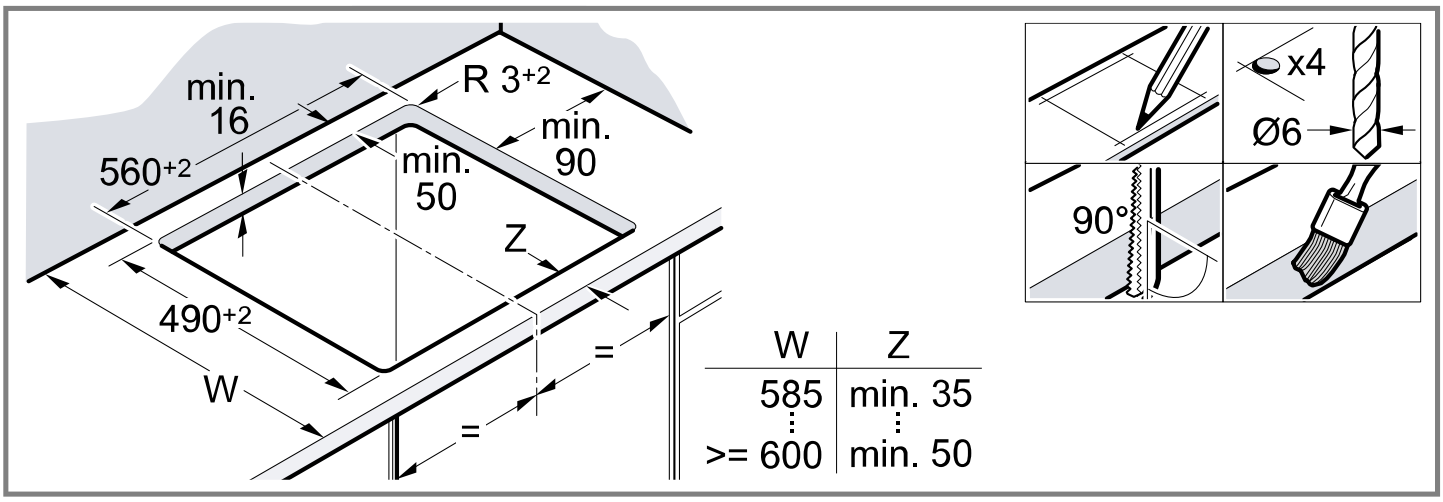
- Fragen Sie im Fachhandel nach einem Zwischenboden als Zubehör.
- Wenn Sie einen eigenen Zwischenboden verwenden, muss der Mindestabstand zum Netzanschluss des Geräts 10 mm betragen.

17.4 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.

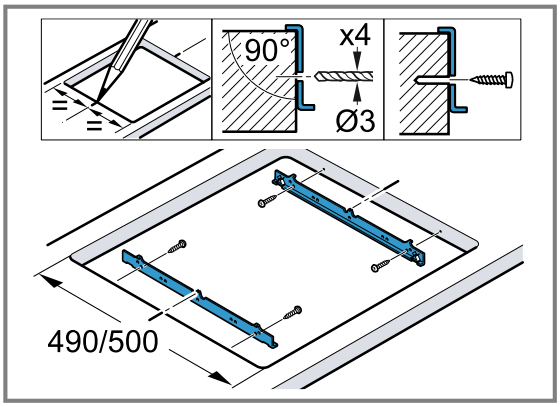


W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

17.5 Montage Befestigungsschienen

Bei Arbeitsplatten aus Stein-Werkstoffen die Befestigungsschienen ankleben.

- Das Kochfeld kann auch in einen vorhandenen 500mm tiefen Ausschnitt eingebaut werden.



17.6 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 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.

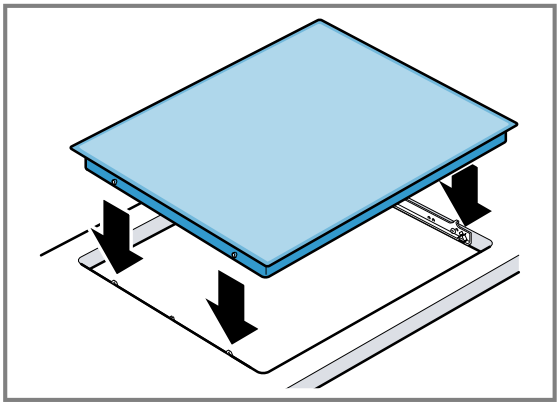
Anschluss mit vormontierter 5-adrigen Anschlussleitung

Nur geschultes Kundendienstpersonal darf die Anschlussleitung austauschen.

17.7 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 in die Rastung drücken.



17.8 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 17
2 Prévenir les dégâts matériels 19
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 19
4 Description de l'appareil 20
5 Twist Pad avec bouton Twist 21
6 Utilisation 22
7 Sécurité enfants 24
8 Fonctions de temps 24
9 Désactivation automatique 25
10 Fonction Maintien au chaud 25
11 Affichage de la consommation d'énergie 25
12 Réglages de base 25
13 Nettoyage et entretien 26
14 Dépannage 27
15 Mise au rebut 28
16 Service après-vente 29

17 INSTRUCTIONS DE MONTAGE 29
17.1 Installation en toute sécurité 29

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

⚠ AVERTISSEMENT
Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION
Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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 utilisa-

teur, 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.

1.5 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 d'ébouillantage !
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 29*

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 – Danger : magnétisme !
L'élément de commande amovible est magnétique et peut influencer des implants électro-

niques, p. ex. des stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline.
- ▸ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm par rapport à l'appareil. Ne jamais porter l'élément de commande dans les poches des vêtements.

⚠ **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 cas-

serole. 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.

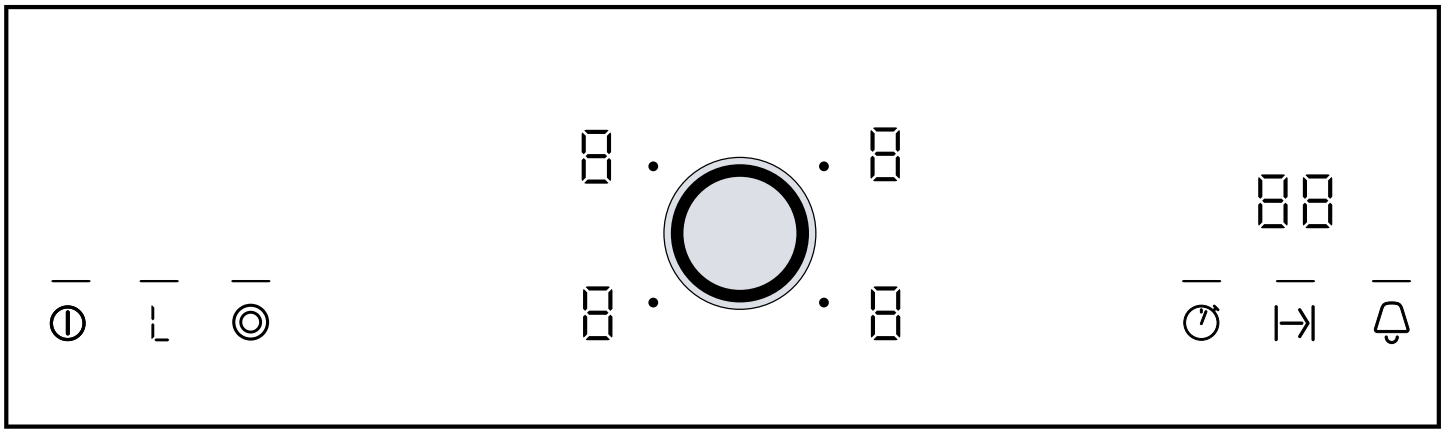
Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- ✔ La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

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
0	État de fonctionnement
H / h	Chaleur résiduelle
L	Fonction Maintien au chaud
88	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
L	Fonction Maintien au chaud
◎	Activation d'une zone
⏱	Fonction Chronomètre
|→|	Minuterie
🔔	Minuteur/sécurité enfants

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.
Lorsque vous allumez un foyer, celui-ci s'allume dans la dernière grandeur réglée.

	Foyer	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	
◎	Foyer à deux circuits	Sélectionner le foyer. Appuyer sur ◎.
CO	Zone de cuisson pour faitout	Sélectionner le foyer. 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 des circuits de chauffage internes et le chauffage des enclenchements peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.
  - Ceci permet de protéger les composants sensibles contre la surchauffe.
  - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
  - Les résultats de cuisson sont meilleurs.

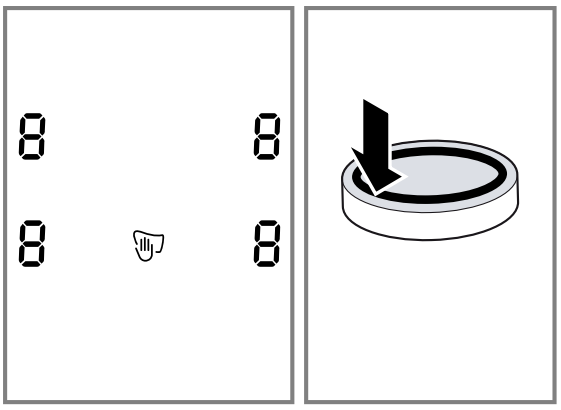
4.5 Indicateur de chaleur résiduelle

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.
h	Le foyer est chaud.

5 Twist Pad avec bouton Twist

Le Twist Pad est la zone de réglage dans laquelle vous pouvez sélectionner des foyers avec le bouton Twist et régler des positions de chauffe. Le bouton Twist est magnétique. Lorsque vous déplacez le bouton Twist dans le Twist Pad, il se centre automatiquement.



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

5.1 Utiliser l'appareil avec le bouton Twist

1. Pour activer un foyer, effleurer le bouton Twist au niveau du repère.
2. Pour régler une position de chauffe, tourner le bouton Twist.

5.2 Retirer le bouton Twist

Pour nettoyer la table de cuisson ou éviter une utilisation indésirable, vous pouvez retirer le bouton Twist.
Si vous retirez le bouton Twist alors que l'appareil est en marche, la fonction anti-effacement est activée. La plage de réglage est verrouillée. Vous pouvez nettoyer la zone de réglage.

La fonction anti-effacement est active pendant 35 secondes. Si, pendant ce temps, vous ne remettez pas le bouton Twist en place et ne le tournez pas, l'appareil s'éteint.
L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Si vous posez un objet métallique sur le dispositif Twist-Pad, la table de cuisson peut continuer de chauffer.
- ▸ Toujours éteindre le foyer avec l'interrupteur principal.

5.3 Ranger le bouton Twist

Respectez ces consignes lorsque vous retirez le bouton Twist de la table de cuisson et conservez-le dans à un autre endroit.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !
Le bouton Twist est magnétique et peut influencer des implants électroniques, p. ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline.
- ▸ Pour les porteurs d'implants électromagnétiques : ne jamais porter l'élément de commande dans les poches de vêtements.
- ▸ Respecter une distance minimale de 10 cm par rapport aux stimulateurs cardiaques.

ATTENTION
Des particules métalliques qui se fixent sur le dessous magnétique peuvent rayer la vitrocéramique.
- ▸ Maintenir le bouton Twist propre
- ▸ Éliminer complètement les particules métalliques situées sur la face inférieure du bouton.

L'aimant dans le bouton Twist peut influencer d'autres appareils et détruire des supports de données magnétiques.

- ▸ Tenir le bouton Twist éloigné des supports de données magnétiques, tel que cassettes vidéo, disquettes, cartes de crédit et cartes à bande magnétique.
- ▸ Éloigner le bouton Twist d'éloigner des téléviseurs et écrans.

5.4 Utiliser l'appareil sans le bouton Twist

Si vous avez égaré le bouton Twist, vous pouvez utiliser la table de cuisson sans ce bouton. Vous pouvez sélectionner les foyers et régler des positions de chauffe.

1. Mettre la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Appuyer simultanément sur ⏲ et 🔔 pendant 4 secondes.
- ✔ Un signal retentit.

3. Appuyer à plusieurs reprises sur 🔔 jusqu'à ce que l'affichage du foyer souhaité s'allume.
4. Régler la position de chauffe souhaitée à l'aide des symboles ⏲ (-) et I→I (+).

- ✔ Le foyer est allumé.
- ✔ Vous pouvez remettre le bouton Twist à tout moment.

6 Utilisation

6.1 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.

6.2 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.

6.3 Éteindre la table de cuisson

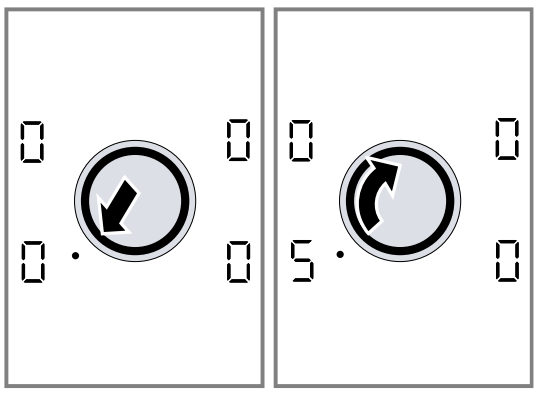
La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).

- ▸ 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.

6.4 Régler les positions de chauffe

Condition : La table de cuisson est allumée.

1. Pour sélectionner le foyer, effleurer le bouton Twist au niveau du foyer désiré.



2. Dans les 10 secondes suivantes, régler la position de chauffe désirée au moyen du bouton Twist.

6.5 Régler les foyers

Pour pouvoir régler un foyer, celui-ci doit être sélectionné.
Réglez, pour chaque foyer, la position de chauffe désirée en tournant le bouton Twist.

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

6.6 Modifier les positions de chauffe

1. Sélectionner le foyer.
2. Régler la position de chauffe désirée au moyen du bouton Twist.

6.7 Éteindre le foyer

Lorsque vous éteignez le foyer, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

1. Sélectionner le foyer.
2. Régler la position de chauffe sur 0 avec le bouton Twist.

6.8 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 19*

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.

7 Sécurité enfants

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

7.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.
- ▸ Maintenir 🔔 appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✔ ⊶ s'allume pour env. 10 secondes.
- ✔ La table de cuisson est verrouillée.

7.2 Désactiver la sécurité enfants

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

7.3 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 25*

8 Fonctions de temps

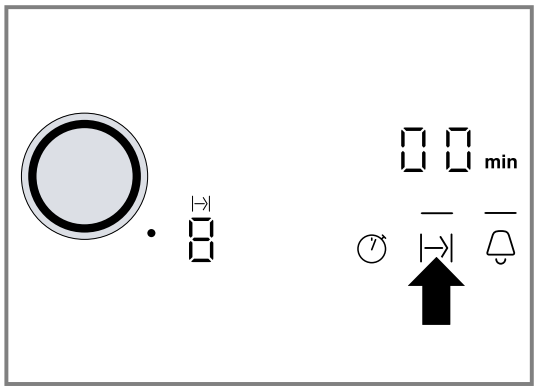
Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de régler une durée ou une minuterie de cuisine.

8.1 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.

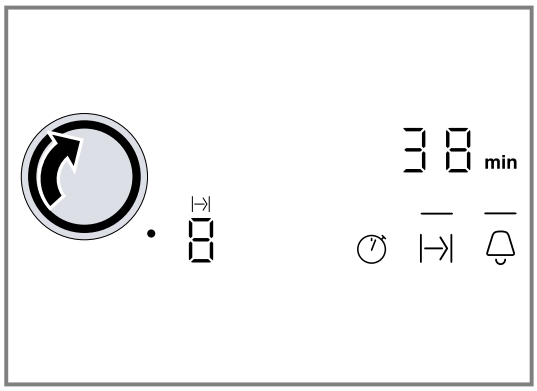
Régler la durée

Condition : Le foyer est allumé.
1. Sélectionner le foyer au moyen du bouton Twist.
2. Effleurer le champ tactile |→|.



- ✔ — situé au-dessus de |→| clignote.
- ✔ *00* **min** s'allume dans l'affichage de la minuterie.

3. Dans les 10 secondes suivantes, régler la durée désirée au moyen du bouton Twist.



- ✔ 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 *0* s'allume dans l'affichage des foyers. *00* clignote dans l'affichage de la minuterie pendant une minute. L'affichage |→| clignote.

Remarque : Lorsque vous effleurer un champ tactile quelconque, les affichages et le signal sonore s'éteignent.

Corriger ou annuler la durée

1. Sélectionner le foyer au moyen du bouton Twist.
2. Appuyer sur |→| et modifier la durée ou régler sur *00*.

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 25*

Conseil : La minuterie automatique est valable pour tous les foyers. Vous pouvez réduire ou effacer la durée pour chaque foyer. →*Page 24*

8.2 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. Appuyer sur 🔔.
✔ — situé au-dessus de 🔔 clignote.
✔ 00 **min** apparaît sur l'affichage du minuteur.
2. Régler le temps à l'aide du bouton Twist.
✔ Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.
✔ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé. 0 0 clignote dans l'affichage du minuteur. — situé au dessus de 🔔 s'allume intensément.
✔ L'affichage s'éteint au bout d'une minute.

Désactiver le signal du minuteur

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

▸ Appuyez sur un champ tactile quelconque.
✔ L'affichage s'éteint et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

▸ Effleurer le champ tactile 🔔 et modifier le temps au moyen du bouton Twist.

8.3 Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation de la fonction.
La fonction chronomètre fonctionne uniquement lorsque la table de cuisson est allumée. Si la table de cuisson s'éteint, la fonction chronomètre s'éteint également.

Activer la fonction Chronomètre

▸ Appuyer sur ⏲.
✔ 00 apparaît dans l'affichage de minuterie.
✔ Le chronomètre commence à compter.
✔ Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes.

Arrêter la fonction Chronomètre

▸ Appuyer de nouveau sur ⏲.
✔ L'affichage de la minuterie s'éteint.

9 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.

9.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

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

10 Fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud vous permet de faire fondre le chocolat ou le beurre et de maintenir au chaud les mets ou la vaisselle.

10.1 Activer la fonction Maintenir au chaud

1. Sélectionner le foyer.
2. Effleurer le symbole L.
✔ L s'allume dans l'affichage des foyers.

10.2 Arrêter la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionner le foyer.
2. Effleurer le symbole L.
✔ 0 s'allume dans l'affichage des foyers.

11 Affichage de la consommation d'énergie

La fonction indique la consommation d'énergie totale entre la mise en marche et l'arrêt de la table de cuisson.
Après arrêt de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, p. ex. 1,08 kWh.
La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.
L'affichage vous pouvez activer dans les réglages de base. →*Page 25*

12 Réglages de base

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

12.1 Aperçu des réglages de base

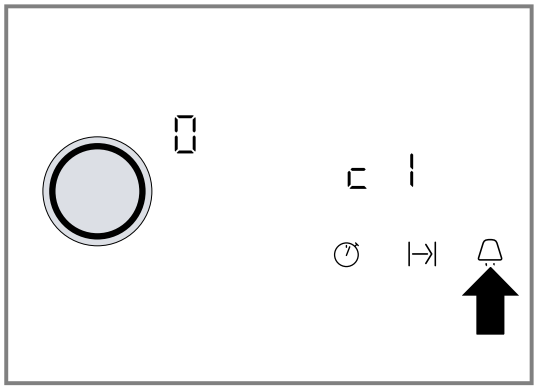
Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs préréglées en usine.

Affi-chage	Sélection
c1	Sécurité enfants automatique 0– Désactivé. [1] 1 – Activé. 2 – Sécurités enfants manuelle et automatique désactivées.
c2	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]
c3	Affichage Consommation d'énergie Demander la tension d'alimentation effective à votre fournisseur d'électricité. 0 – L'affichage de la consommation est désactivé. [1] 1 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 230 V. 2 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 400 V. 3 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 220 V. 4 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 240 V.
c 5	Minuterie automatique 00 – Désactivé. [1] 1-99 - Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c6	Durée du signal fin de la minuterie 1 – 10 secondes. 2 – 30 secondes. 3 – 1 minute. [1]
c7	Enclenchement des résistances de chauffe 0– Désactivé. [1] 1 – Activé. 2 – Le dernier réglage avant l'arrêt du foyer.
c9	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	Réinitialiser les réglages d'usine 0– Désactivé. [1] 1 – Activé.

12.2 Modifier le réglage de base

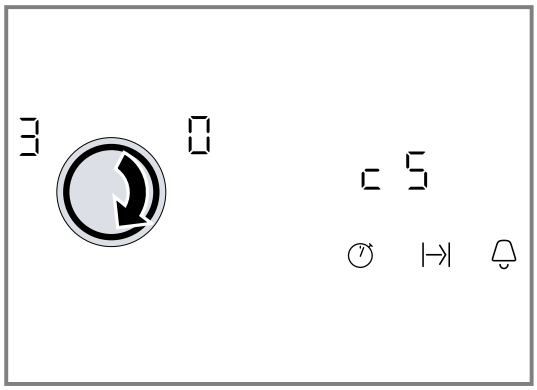
Condition : La table de cuisson est éteinte.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir 🔔 actionné pendant 4 secondes.



- ✔ c1 apparaît.
- ✔ Sur l'affichage des foyers, 0 s'allume.

3. Effleurer à plusieurs reprises 🔔 jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
4. Régler la valeur désirée au moyen du bouton de commande Twist-Pad.



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.

13 Nettoyage et entretien

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

13.1 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.

[1] Réglage usine

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

13.2 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 26*

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.

13.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson après l'utilisation de l'appareil, s'ils présentent des salissures ou des taches.

Remarques
- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. →*Page 26*
- Ne pas utiliser de racloir à verre.

1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux.
   Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.4 Nettoyer le bouton Twist

Si nécessaire, nettoyez le bouton Twist.
- ▸ Essuyez le bouton Twist avec du produit de nettoyage.
  - – Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés. →*Page 26*
  - – Ne ne nettoyez pas le bouton Twist au lave-vaisselle.
  - – Ne plongez pas le bouton Twist dans l'eau de vaisselle.

14 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 dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 29*

⚠ **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 d'ébouillantage !**
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.

14.1 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.
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 29*

15 Mise au rebut

15.1 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.

16 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.
Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

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.

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

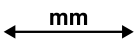
16.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

17 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.





17.1 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.

17.2 Éléments installés 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.
- L'installation d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur ou d'autres appareils électriques est possible lorsqu'un plancher intermédiaire en bois (de min. 10 mm d'épaisseur) est monté à une distance de 10 mm du point le plus bas du fond de la table de cuisson (boîtier d'installation) et sépare l'appareil de la table de cuisson.

17.3 Plancher intermédiaire

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

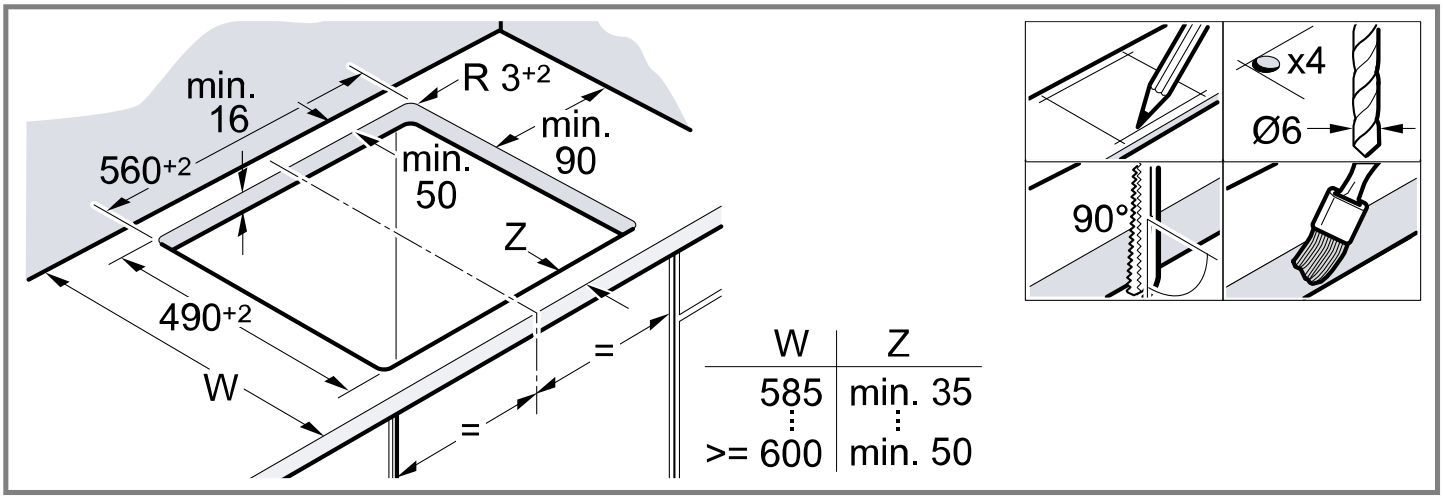
- Des planchers intermédiaires sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire.
- Si vous utilisez votre propre plancher intermédiaire, la distance minimale par rapport à la prise secteur de l'appareil doit être de 10 mm.

17.4 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.

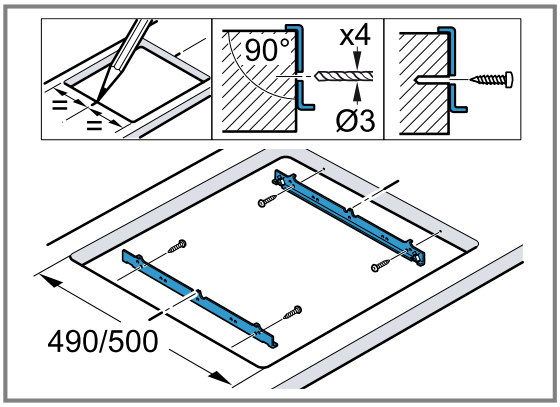


W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

17.5 Montage des rails de fixation

En cas de plan de travail en pierre : collez les rails de fixation.

- La table de cuisson peut également être encastrée dans une découpe existante de 500 mm de profondeur.



17.6 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 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.

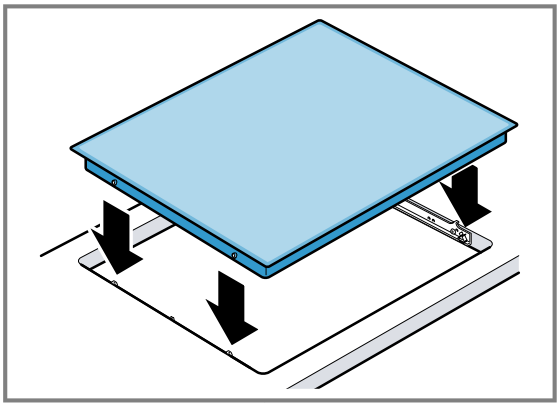
Raccordement avec câble de raccordement secteur à 5 fils

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

17.7 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.
- Insérez la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



17.8 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 31
2 Preventing material damage 33
3 Environmental protection and saving energy 33
4 Familiarising yourself with your appliance 33
5 Twist Pad with twist knob 35
6 Basic operation 35
7 Childproof lock 37
8 Time-setting options 37
9 Automatic switch-off 38
10 Keep-warm function 38
11 Energy consumption display 39
12 Basic settings 39
13 Cleaning and servicing 40
14 Troubleshooting 40
15 Disposal 42
16 Customer Service 42

17 INSTALLATION INSTRUCTIONS 42
17.1 Safe installation 42

⚠ 1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 Definition of the signal words

This is where you can find explanations for the safety signal words used in this manual.

⚠ WARNING
This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

ATTENTION
This indicates that damage to the appliance or other material damage may occur as a result of non-compliance with this warning.

Note: This alerts you to important information.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 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 42*

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 – Danger: Magnetism!
The removable control element is magnetic and may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.
- ▸ Persons with electronic implants must stand at least 10 cm away from the magnetic control element. Never put the control element in your pockets.

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

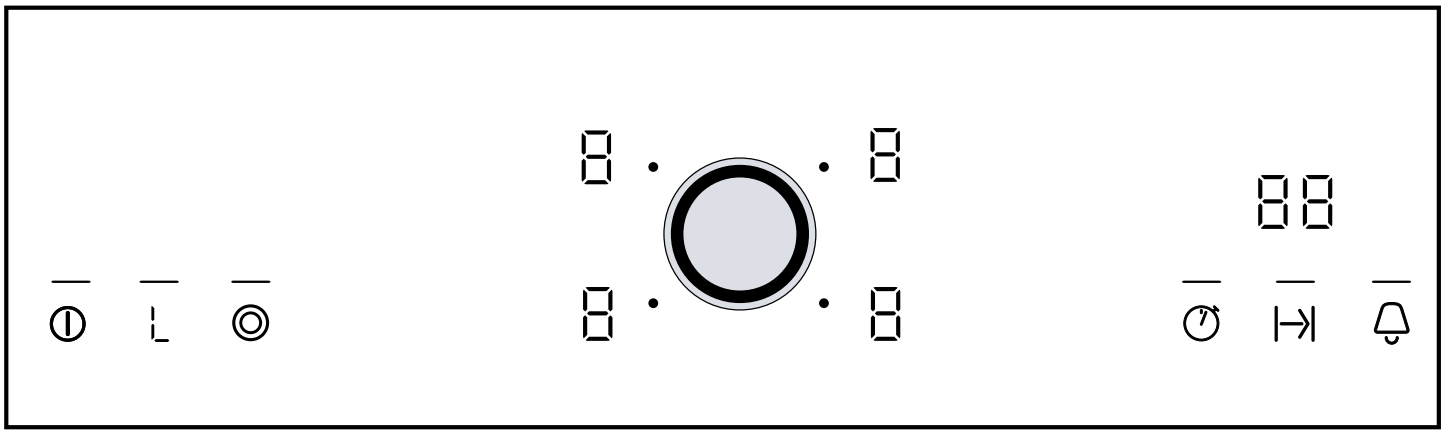
Take advantage of the hob's residual heat. With longer cooking times switch off the hotplate 5-10 minutes before the end of cooking.
✔ Unused residual heat increases energy consumption.

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
0	Operating status
H / h	Residual heat
L	Keep-warm function
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
L	Keep-warm function
◎	Automatic zone control
⏱	Stopwatch function
|→|	Timer
🔔	Kitchen timer/Childproof lock

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.

If you switch on a hotplate, it will switch to the setting last selected.

	Hotplate	Activating and deactivating
○	Single-circuit cooking zone	
◎	Dual-circuit hotplate	Select hotplate. Touch ◎.
CO	Extended cooking zone	Select hotplate. 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 inner filament circuits and the heating of the activations may switch on and off at different times.
  - This protects easily damaged components from overheating.
  - The appliance is protected against electrical overload.
  - Better cooking results are achieved.

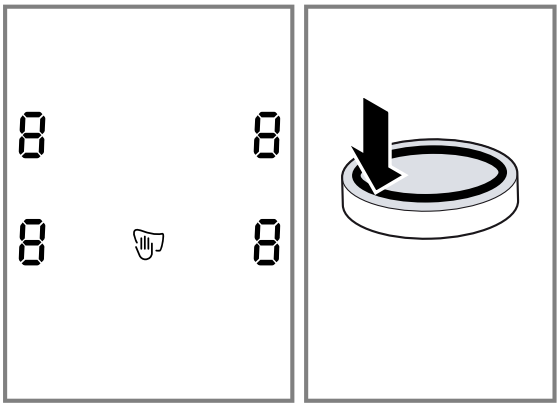
4.5 Residual heat indicator

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 Twist Pad with twist knob

The twist pad is the area in which you can use the twist knob to select the hotplates and heat settings. The twist knob is magnetic. When positioned in the twist pad area, the twist knob automatically centres itself there.



Always keep the twist knob clean. Soiling may impair its function.

5.1 Using the twist knob

1. To activate a hotplate, touch the twist knob in the area of the marking.
2. To select a heat setting, turn the twist knob.

5.2 Removing the twist knob

You can remove the twist knob in order to clean the hob or to avoid activating it accidentally.
If you remove the twist knob when the appliance is switched on, the wipe protection function is activated. The control panel is locked. You can clean the control panel.
Wipe protection is active for 35 seconds. If you do not fit and turn the twist knob during this time, the appliance will switch off.
The main switch is excluded from the wipe protection function. You can switch off the hob at any time.

⚠ **WARNING – Risk of burns!**
If you place a metal object on the twistpad, the hob can continue heating up.
- ▸ Always switch off the hob using the main switch.

5.3 Storing the twist knob

Follow these instructions whenever you remove the twist knob from the hob and store it elsewhere.

⚠ **WARNING – Danger: Magnetism!**
The twist knob is magnetic and may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.
- ▸ People with electromagnetic implants should never carry this control element around in their pockets.
- ▸ The minimum distance from pacemakers should be 10 cm.

ATTENTION
Metal particles adhering to the magnetic underside can scratch the glass ceramic surface.
- ▸ Keep the twist knob clean
- ▸ Remove all metal particles on the underside.

The magnet in the twist knob can affect other appliances and irreparably damage magnetic data carriers.
- ▸ Keep the twist knob away from magnetic data carriers, e.g. video cassettes, diskettes, credit cards or cards with magnetic strips.
- ▸ Keep the twist knob away from television sets and monitors.

5.4 Operation without using the twist knob

If you have mislaid the twist knob, you can also operate the hob without it. You can select hotplates and heat settings.

1. Switch on the hob using the main switch.
2. Simultaneously press and hold ⏲ and 🔔 for 4 seconds.

✔ An audible signal sounds.

3. Repeatedly press 🔔 until the indicator for the required hotplate lights up.
4. Use ⏲ (-) and I→I (+) to select the heat setting required.

✔ The hotplate is switched on.
✔ You can put the twist knob back on the twistpad at any time.

6 Basic operation

6.1 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.

6.2 Switching on the hob

- ▸ Touch ⏻.

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

6.3 Switching off the hob

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

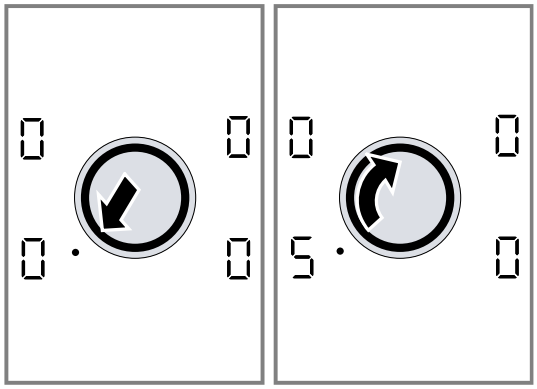
- ▸ Touch ⏻.

✔ 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.

6.4 Selecting heat settings

Requirement: The hob is switched on.

1. To select the hotplate, touch the twist knob in the appropriate area for the hotplate required.



2. Within the next 10 seconds set the required heat setting with the twist knob.

6.5 Setting the hotplates

To set a hotplate, it has to be selected.
Use the twist knob to set the required heat setting for each hotplate.

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

6.6 Changing heat settings

1. Select the hotplate.
2. Use the twist knob to select the required heat setting.

6.7 Switching off hotplates

If you have switched off a hotplate, the residual heat indicator appears after approx. 10 seconds.

1. Select the hotplate.
2. Use the twist knob to set the heat setting to 0.

6.8 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 33*

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

[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.

Poultry breast, 2 cm thick [1]	5-6	10-20
Poultry breast, frozen [1]	5-6	10-30
Fish or fish fillet, plain	5-6	8-20
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	-

7 Childproof lock

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

7.1 Activating the childproof lock

Requirement: The hob is switched off.
- ▸ Press and hold 🔔 for approx. 4 seconds.
- ✔ ⊂⊃ lights up for approx. 10 seconds.
- ✔ The hob is locked.

7.2 Deactivating the childproof lock

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

7.3 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 39*

8 Time-setting options

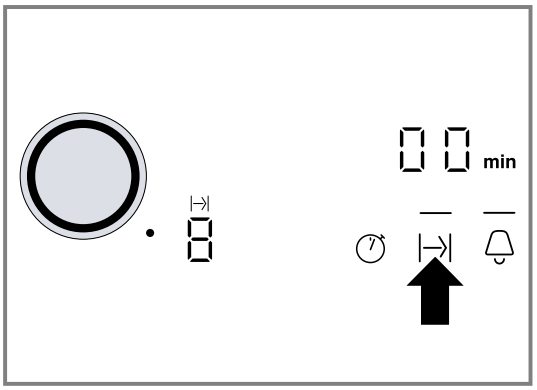
Your appliance has different time-setting options which can be used to set a cooking time or a kitchen timer.

8.1 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

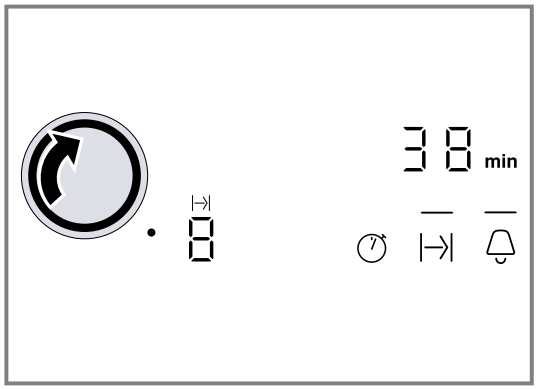
Requirement: The hotplate is switched on.
1. Select the hotplate using the twist knob.
2. Touch the touch field I→I.



- ✔ — above the touch field I→I flashes.
- ✔ **00min** lights up on the timer display.

[1] Turn the dish several times.

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



- ✔ 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. An audible signal sounds and *0* lights up in the hotplate display. *00* flashes in the timer display for one minute. The I→I display flashes.

Note: If you touch any touch field, the displays go out and the audible signal ceases.

Changing or cancelling the cooking time

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

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 39*

Tip: The automatic timer is valid for all hotplates. You can reduce or delete the cooking time for individual hotplates. →*Page 37*

8.2 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. Touch 🔔.
- ✔ — above the touch field 🔔 flashes.
- ✔ *00***min** lights up on the timer display.
2. Use the twist knob to set the time.
- ✔ The timer starts counting down after a few seconds.
- ✔ A signal sounds when the time has elapsed. *00* flashes in the timer display. — above the touch field 🔔 lights up brightly.
- ✔ The display switches off after one minute.

Switching off the timer signal

You can switch the signal off manually.

- ▸ Touch any touch field.
- ✔ The display goes out and the audible signal ceases.

Setting the correct time

- ▸ Touch the touch field 🔔 and use the twist knob to set the time.

8.3 Stopwatch function

The stopwatch function displays the time which has passed since activating the function.
The stopwatch function only works when the hob is switched on. When the hob is switched off, the stopwatch function is switched off as well.

Switching on the stopwatch function

- ▸ Touch ⏱.
- ✔ *00* appears in the timer display.
- ✔ Time measurement begins.
- ✔ Seconds are displayed during the first minute, then minutes.

Switching off the stopwatch function

- ▸ Touch ⏱ again.
- ✔ The timer display goes out.

9 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.

9.1 Continuing cooking after automatic switch-off

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

10 Keep-warm function

The keep-warm function allows you to melt chocolate or butter and to keep food or cookware warm.

10.1 Switching on the keep-warm function

1. Select the hotplate.
2. Touch the *L* symbol.
- ✔ *L* lights up on the heat setting display.

10.2 Switching off the keep-warm function

1. Select the hotplate.
2. Touch the L symbol.

✔ 0 lights up on the heat setting display.

11 Energy consumption display

This function indicates the total amount of energy consumed between switching the hob on and switching it off again.
Once switched off, the energy consumption is displayed in kilowatt hours, e.g. 1.08 kWh, for 10 seconds.

The accuracy of the display depends on various factors such as the voltage quality of the power supply.
The display can be activated in the basic settings.
→ *Page 39*

12 Basic settings

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

12.1 Overview of the basic settings

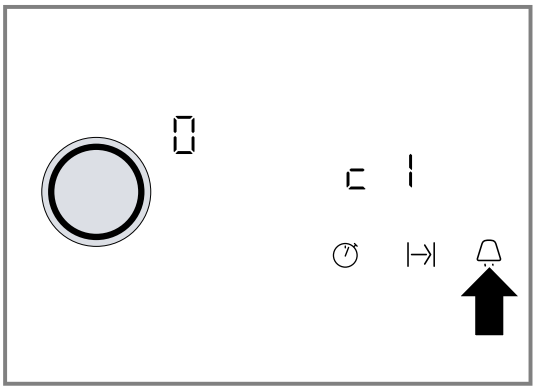
This is where you can find an overview of the basic settings and the factory preset values.

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]
c3	Energy consumption display Ask your electricity supplier what the mains voltage is. 0 – Consumption display is switched off. [1] 1 – Consumption display at mains voltage of 230 V. 2 – Consumption display at mains voltage of 400 V. 3 – Consumption display at mains voltage of 220 V. 4 – Consumption display at mains voltage of 240 V.
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. 2 – 30 seconds. 3 – 1 minute. [1]
c7	Activating the heating elements 0 – Switched off [1] 1 – Switched on 2 – The last setting before switching off the hotplate.
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 0 – Switched off. [1] 1 – Switched on.

12.2 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.

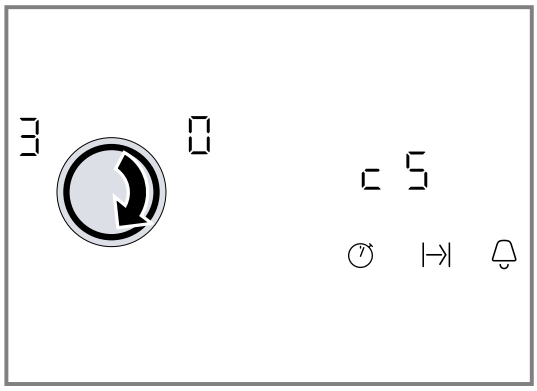


✔ c1 appears.
✔ 0 lights up on the hotplate display.

3. Touch 🔔 repeatedly until the required display appears.

[1] Factory setting

4. Set the desired value using the twist knob.



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.

13 Cleaning and servicing

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

13.1 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

13.2 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 40*

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.

13.3 Cleaning the hob surround

Clean the hob frame after use if dirty or stained.

Notes

- Note the information on unsuitable cleaning products. →*Page 40*
- Do not use the glass scraper.

1. Clean the hob frame with hot soapy water and a soft cloth.
   Wash new sponge cloths thoroughly before use.
2. Dry with a soft cloth.

13.4 Cleaning the twist knob

Clean the twist knob as necessary.

▸ Wipe the twist knob with lukewarm soapy water.
  – Note the information on unsuitable cleaning agents. →*Page 40*
  – Do not clean the twist knob in the dishwasher.
  – Do not immerse the twist knob in water.

14 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.
▸ If the appliance is defective, call Customer Service.
→ *"Customer Service", Page 42*

⚠ **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.

14.1 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 cooking zones have been used over a prolonged period at high heat settings. The cooking zone 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 cooking zones 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 power level flash alternately. A signal tone will sound.	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. To protect the electronics, the cooking zone has been switched off. **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 cooking zone was on for too long and has switched off automatically. You can switch the cooking zone back on again immediately.
dE and cooking zones 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 42*

15 Disposal

15.1 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.

16 Customer Service

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Directive 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. Furthermore, our Customer Service will continue to provide you with other function-relevant and storable genuine spare parts for up to 15 years from the date on which your appliance was placed on the market.
For more information, please contact our Customer Service team.

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.

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.

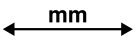
16.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD), which you can find on the appliance's rating plate. Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

17 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.





17.1 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.

17.2 Built-under

- 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.
- A dishwasher, refrigerator or other electrical appliances can be installed if a wooden intermediate floor (min. 10 mm thickness) is fitted at a distance of 10 mm from the deepest point of the hob floor (installation box) and separates the appliance from the hob.

17.3 Intermediate floor

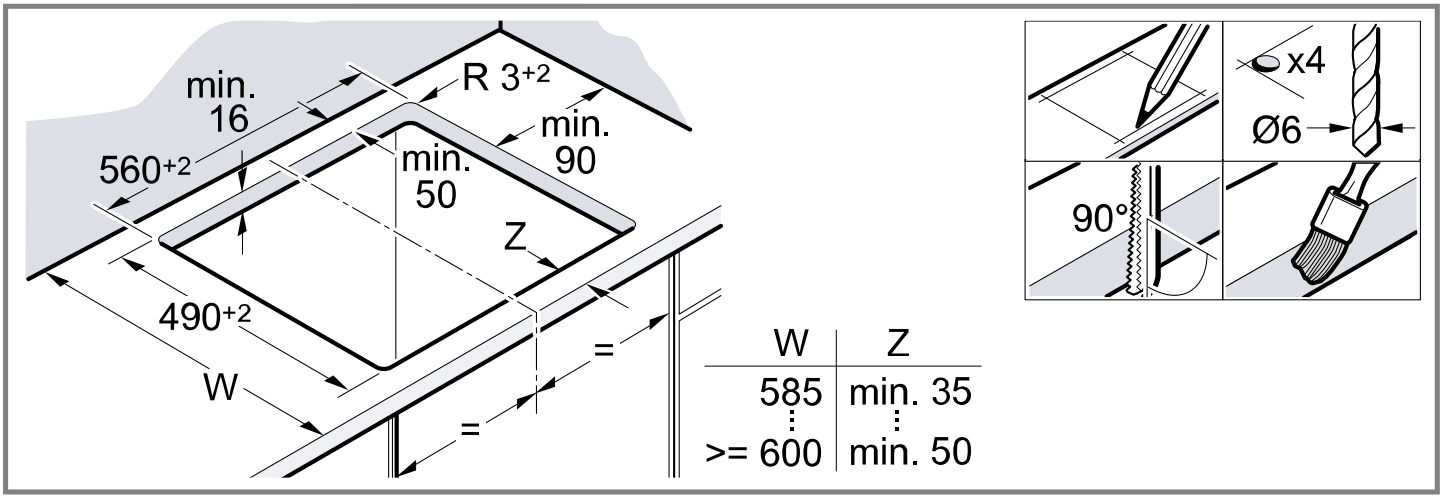
If the underside of the hob can be touched, an intermediate floor must be fitted.

- 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.

17.4 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.

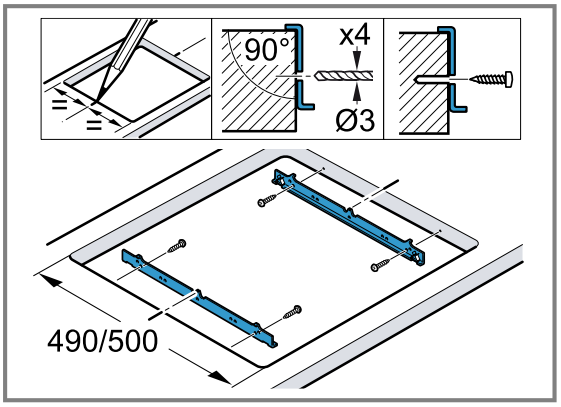


W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50

17.5 Installing fixing rails

For stone work surfaces, bond the fixing rails in place.

- The hob can also be installed in an existing cut-out that has a depth of 500 mm.



17.6 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 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.

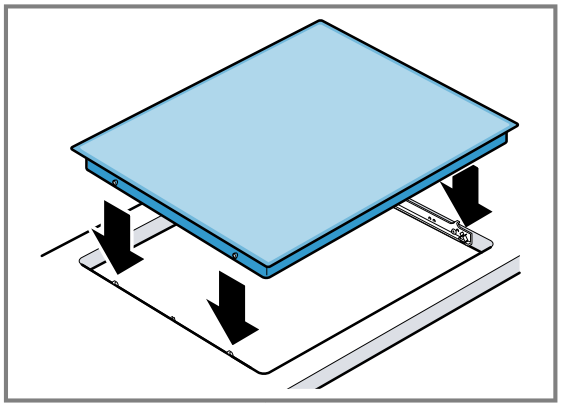
Connecting with a pre-installed 5-wire power cable

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

17.7 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.
- Push the hob in until it locks into place.



17.8 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 44
2 Materiële schade voorkomen 46
3 Milieubescherming en besparing 46
4 Uw apparaat leren kennen 47
5 Twist pad met twistknop 48
6 De Bediening in essentie 49
7 Kinderslot 51
8 Tijdfuncties 51
9 Automatische uitschakeling 52
10 Warmhoudfunctie 52
11 Weergave energieverbruik 52
12 Basisinstellingen 52
13 Reiniging en onderhoud 53
14 Storingen verhelpen 54
15 Afvoeren 55
16 Servicedienst 55

17 MONTAGEHANDLEIDING 56
17.1 Veilige montage 56

⚠ 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Definitie van de signaalwoorden

Hier vindt u de betekenis van de in deze handleiding gebruikte signaalwoorden.

⚠ WAARSCHUWING
Neem deze aanwijzingen in acht om mogelijk ernstig of dodelijk letsel te vermijden.

LET OP
Neem deze aanwijzingen in acht om schade aan het apparaat of andere materiële schade te vermijden.

Opmerking: Dit wijst u op belangrijke informatie.

1.2 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.

1.3 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.

1.4 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.

1.5 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 55*

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 – Gevaar: magnetisme!
Het afneembare bedieningselement is magnetisch en kan elektronische implantaten, bijv. pacemakers of insulinepompen, beïnvloeden.
- ▸ Personen met elektronische implantaten moeten een afstand van minimaal 10 cm tot het apparaat aanhouden. Nooit het bedieningselement in de zakken van kleding dragen.

⚠ 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.

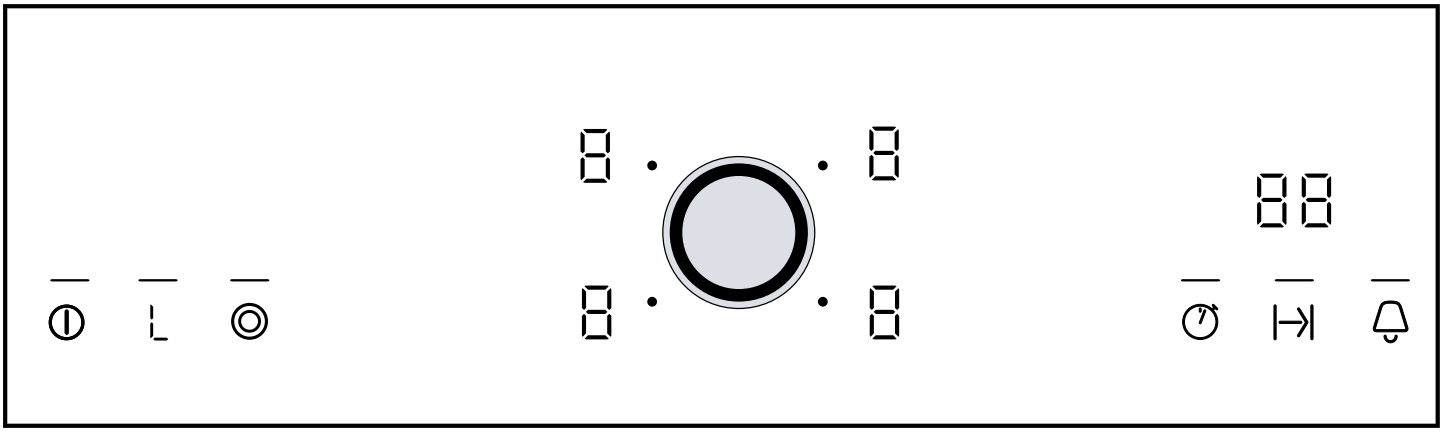
- ✔ Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

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 de ingestelde waarden en functies aan.

Indicatie	Naam
1 - 9	Kookstanden
0	Bedrijfstoestand
H / h	Restwarmte
L	Warmhoudfunctie
8 8	Timer

4.3 Touchvelden

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

Touch-veld	Naam
⏻	Hoofdschakelaar
L	Warmhoudfunctie
◎	Bijschakeling van kook- of braadzones
⏱	Stopwatch-functie
⊢→⊣	Timer
🔔	Kookwekker/kinderslot

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.
Wanneer u een kookzone inschakelt, wordt deze in de laatst ingestelde grootte ingeschakeld.

	Kookplaat	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	
◎	Kookzone met twee ringen	Kookzone kiezen. Tik op ◎.
⊂O	Braadzone	Kookzone kiezen. ◎ selecteren.

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 ver-

mogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingen van de binnenste ringen en de verwarming van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden ingeschakeld en uitgeschakeld.
  – Gevoelige onderdelen worden daarmee beschermd tegen oververhitting.
  – Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
  – Er worden betere kookresultaten behaald.

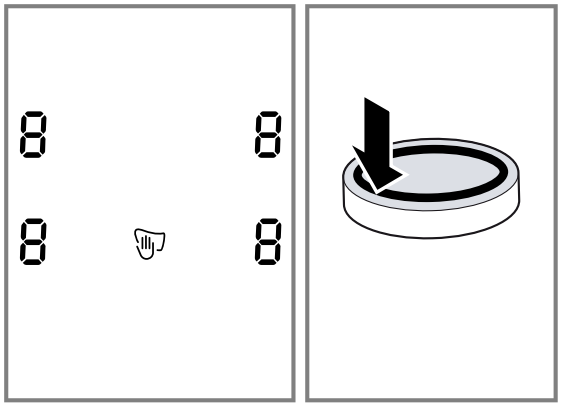
4.5 Restwarmte-indicatie

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 Twist pad met twistknop

Het twist pad is het instelgebied waarin u met de twist-knop kookzones kunt kiezen en kookstanden kunt instellen. De Twist-knop is magnetisch. Als u de twist-knop in het gebied van het twist pad plaatst, wordt deze automatisch gecentreerd.



Houd de twist-knop altijd goed schoon. Als de knop vuil is, werkt hij mogelijk niet naar behoren.

5.1 Bedienen met de twist-knop

1. De twist-knop in het gebied van de betreffende markering aanraken om een kookzone te activeren.
2. De twist-knop draaien om een kookstand in te stellen.

5.2 Twist-knop verwijderen

Om de kookplaat te reinigen of een ongewenste bediening te voorkomen, kunt u de twist-knop verwijderen. Als u de twist-knop bij ingeschakeld apparaat verwijdert, wordt de wrijfbeveiligingsfunctie geactiveerd. Het instelgebied is geblokkeerd. U kunt het instelbereik reinigen. De wrijfbeveiligingsfunctie blijft 35 seconden actief. Als u de twist-knop niet binnen deze tijd terugplaatst en draait, wordt het apparaat uitgeschakeld.
De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**
Als u een metalen voorwerp op het twist-pad legt, kan de kookplaat verder opwarmen.
- Daarom de kookplaat altijd met de hoofdschakelaar uitschakelen.

5.3 Twist-knop opbergen

Neem de volgende aanwijzingen in acht wanneer u de twist-knop van de kookplaat neemt en op een andere plaats opbergt.

⚠ **WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!**
De twist-knop is magnetisch en kan elektronische implantaten zoals pacemakers of insulinepompen beïnvloeden.
- Dragers van elektronische implantaten mogen het bedieningselement nooit in de zakken van kleding dragen.
- Tot pacemakers minimaal een afstand van 10 cm aanhouden.

LET OP
Metalen deeltjes die zich aan de magnetische onderkant hechten, kunnen krassen op het glaskeramiek veroorzaken.
- Twist-knop schoon houden.
- Metalen deeltjes aan de onderzijde volledig verwijderen.

De magneet in de twist-knop kan andere apparaten beïnvloeden en de inhoud van magnetische gegevensdragers beschadigen.
- De twist-knop uit de buurt houden van magnetische gegevensdragers zoals videocassettes, diskettes, creditcards en kaarten met magneetstroken.
- De twist-knop uit de buurt houden van televisietoestellen en monitors.

5.4 Bedienen zonder de twist-knop

Wanneer u de twist-knop niet kunt vinden, kunt u de kookplaat ook zonder twist-knop bedienen. U kunt kookzones kiezen en kookstanden instellen.

1. De kookplaat met de hoofdschakelaar inschakelen.
2. ⏲ en 🔔 tegelijkertijd 4 seconden ingedrukt houden.
✔ Er klinkt een signaal.
3. Net zo vaak 🔔 selecteren tot de indicatie van de gewenste kookzone verlicht is.
4. Met ⏲ (-) en I→I (+) de gewenste kookstand instellen.
✔ De kookzone is ingeschakeld.
✔ U kunt de twist-knop altijd weer aanbrengen.

6 De Bediening in essentie

6.1 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.

6.2 Kookplaat inschakelen

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

6.3 Kookplaat uitschakelen

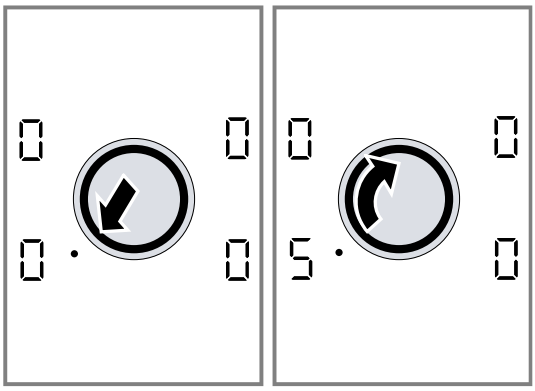
Wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

- ▸ 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.

6.4 Kookstanden instellen

Vereiste: De kookplaat is ingeschakeld.

1. Voor het selecteren van de kookzone de twist-knop in het gebied van de gewenste kookzone aanraken.



2. In de volgende 10 seconden met de twist-knop de gewenste kookstand instellen.

6.5 Kookzones instellen

Om een kookzone te kunnen instellen moet deze zijn gekozen.
Voor elke kookzone stelt u met de twist-knop de gewenste kookstanden in.

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

6.6 Kookstanden wijzigen

1. De kookzone kiezen.
2. Met de twist-knop de gewenste kookstand instellen.

6.7 Kookzone uitschakelen

Als u de kookzone hebt uitgeschakeld, verschijnt na ongeveer 10 seconden de restwarmte-indicatie.

1. De kookzone kiezen.
2. De kookstand met de twist-knop op 0 instellen.

6.8 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 46*

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

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

Vis [1,2]	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 [1,2]	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 [3]	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Frikadel, 3 cm dik [3]	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dik [3]	6-7	10-20
Borst van gevogelte, 2 cm dik [3]	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries [3]	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] Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.
[2] Kook het gerecht verder zonder deksel.
[3] Het gerecht meerdere malen keren.

7 Kinderslot

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

7.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.
- ▸ 🔔 ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✔ ⊶ is 10 seconden lang verlicht.
- ✔ De kookplaat is geblokkeerd.

7.2 Kinderslot uitschakelen

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

7.3 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 52*

8 Tijdfuncties

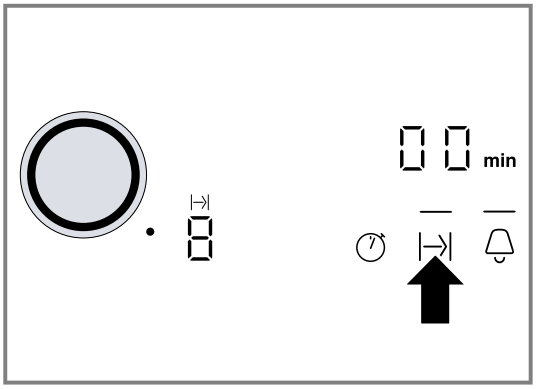
Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u een tijdsduur of een timer kunt instellen.

8.1 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.

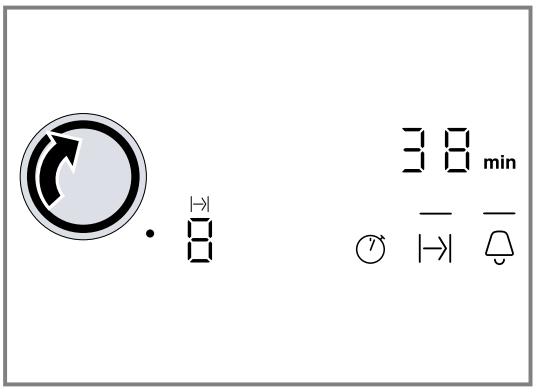
Tijdsduur instellen

Vereiste: De kookzone is ingeschakeld.
1. Kies met de twist-knop de kookzone.
2. Het touchveld |→| selecteren.



- ✔ — boven het touchveld |→| knippert.
- ✔ In de timerindicatie is **00min** verlicht.

3. Binnen de volgende 10 seconden met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen.



- ✔ 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 kookzone-indicatie is *0* verlicht. In de timerindicatie knippert *0 0* gedurende één minuut. De indicatie |→| knippert.

Opmerking: Als u een willekeurig touchveld selecteert, verdwijnen de indicaties en het geluidssignaal.

Tijdsduur corrigeren of wissen

1. Kies met de twist-knop de kookzone.
2. |→| selecteren en de tijdsduur wijzigen of op *00* zetten.

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 52*

Tip: De automatische timer geldt voor alle kookzones. Voor een afzonderlijke kookzone kunt u de tijdsduur verkleinen of wissen. →*Pagina 51*

8.2 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. 🔔 selecteren.
✔ — boven het touchveld 🔔 knippert.
✔ In de timer-indicatie is *00* **min** verlicht.
2. Met de twist-knop de tijdsduur instellen.
✔ Na enkele seconden loopt de tijd af.
✔ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een signaal. In de timerindicatie knippert *00*. — boven het touchveld 🔔 is helder verlicht.
✔ Na één minuut verdwijnt de indicatie.

Wekkersignaal uitschakelen

U kunt het signaal handmatig uitschakelen.

▸ Op een willekeurig touchveld tippen.
✔ De indicatie gaat uit en het geluidssignaal stopt.

Tijd corrigeren

▸ Het touchveld 🔔 selecteren en met de twist-knop de tijd veranderen.

8.3 Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd aan die na activering van de functie is verstreken.
De stopwatch-functie werkt alleen als de kookplaat is ingeschakeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.

Stopwatch-functie inschakelen

▸ ⏱ selecteren.
✔ In de timer-indicatie verschijnt *00*.
✔ Tijdopname begint.
✔ Tijdens de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten.

Stopwatch-functie uitschakelen

▸ Opnieuw ⏱ selecteren.
✔ De timer-indicatie verdwijnt.

9 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*.

9.1 Na automatische uitschakeling verdergaan met koken

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

10 Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u chocolade of boter smelten en voedsel en servies warmhouden.

10.1 Warmhoudfunctie inschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Symbool *L* selecteren.
✔ In de kookstandindicatie is *L* verlicht.

10.2 Warmhoudfunctie uitschakelen

1. De kookzone kiezen.
2. Symbool *L* selecteren.
✔ In de kookstandindicatie is *0* verlicht.

11 Weergave energieverbruik

De functie toont het totale energieverbruik tussen het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat.
Na het uitschakelen wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. 1,08 kWh.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.
De indicatie kunt u in de basisinstellingen activeren.
→ *Pagina 52*

12 Basisinstellingen

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

12.1 Overzicht van de basisinstellingen

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

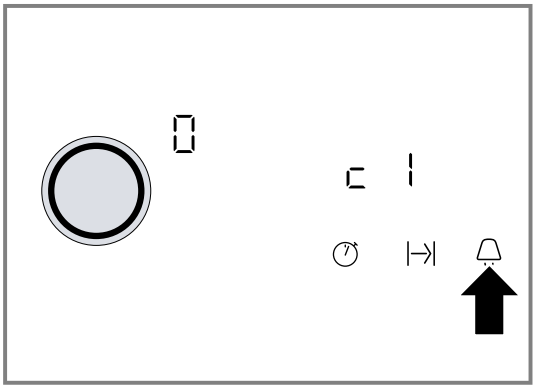
Indicatie	Keuze
c1	Automatisch kinderslot 0 – Uitgeschakeld [1] 1 – Ingeschakeld 2 – Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld.
c2	Geluidssignaal 0 – Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening zijn uitgeschakeld. Het hoofdschakelaarsignaal blijft ingeschakeld. 1 – Alleen het signaal verkeerde bediening is ingeschakeld. 2 – Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn ingeschakeld. [1]
c3	Indicatie energieverbruik Vraag de netspanning op bij uw elektriciteitsmaatschappij. 0 – Verbruiksindicatie is uitgeschakeld. [1] 1 – Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V. 2 – Verbruiksindicatie bij netspanning 400 V. 3 – Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V. 4 – Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V.
c 5	Automatische timer 00 – Uitgeschakeld. [1] 1-99 – Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.
c6	Tijdsduur van het signaal timer-einde 1 – 10 seconden. 2 – 30 seconden. 3 – 1 minuut. [1]
c7	Bijschakeling van verwarmingselementen 0 – Uitgeschakeld [1] 1 – Ingeschakeld 2 – De laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.
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.
c0	Resetten naar de fabrieksinstelling

Indicatie	Keuze
	0 – Uitgeschakeld [1] 1 – Ingeschakeld

12.2 Basisinstelling wijzigen

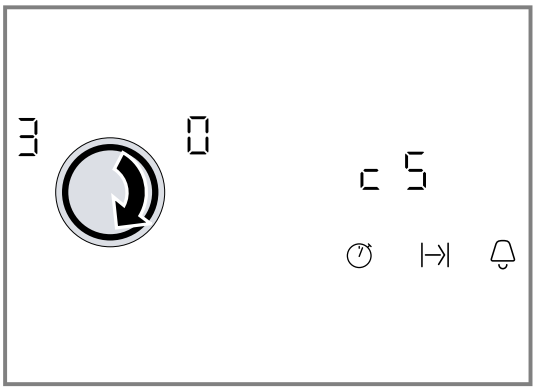
Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden 🔔 4 seconden ingedrukt houden.



✔ c1 verschijnt.
✔ In de kookzone-indicatie is 0 verlicht.

3. Net zo vaak op 🔔 tippen tot de gewenste indicatie verschijnt.
4. Met de twist-knop de gewenste waarde instellen.



5. 🔔 4 seconden ingedrukt houden.

✔ De instelling is geactiveerd.

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

13 Reiniging en onderhoud

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

13.1 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

[1] Fabrieksinstelling

- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

13.2 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 53*

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.

13.3 Kookplaatrand reinigen

Reinig de kookplaatrand na het gebruik, als er vuil of vlekken op zitten.

Opmerkingen

- Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. →*Pagina 53*
- Niet de schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken.

1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
   Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
2. Met een zachte doek nadrogen.

13.4 Twist-knop reinigen

Reinig de twist-knop indien nodig.

- Neem de twist-knop met lauwwarm zeepsop af.
  - Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. →*Pagina 53*
  - De Twist-knop niet in de vaatwasser reinigen.
  - De Twist-knop niet in afwaswater onderdompelen.

14 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 55*

⚠ 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.

14.1 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.
Alle indicaties knipperen	Bedieningspaneel is nat of er liggen voorwerpen op. ▸ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
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 55*

15 Afvoeren

15.1 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.

16 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.

Daarnaast kunt u bij onze klantenservice andere functierelevante en op voorraad liggende originele reserveonderdelen verkrijgen tot 15 jaar na het op de markt brengen van uw apparaat.
Voor meer informatie kunt u met onze klantenservice contact opnemen.

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

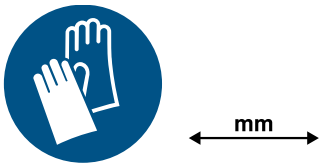
Gedetailleerde informatie over de garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, uw dealer of op onze website.
De contactgegevens van de klantenservice vindt u via de QR-code 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.

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

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) nodig. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.
Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

17 Montagehandleiding

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



17.1 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.

17.2 Onderbouw

- 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.
- De installatie van een vaatwasser en koelkast of andere elektrische apparaten is mogelijk, wanneer een tussenschot van hout (min. 10 mm dik) op een afstand van 10 mm tot het diepste punt van de bodem van de kookplaat (installatiebox) wordt gemonteerd en het apparaat van de kookplaat scheidt.

17.3 Tussenbodem

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

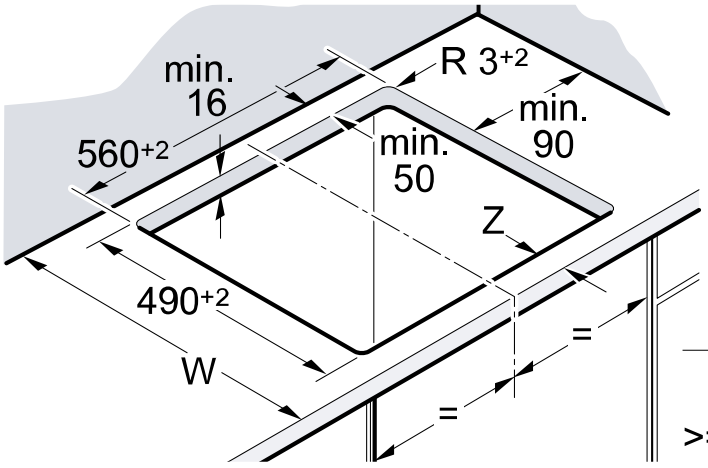
- Informeer in de vakhandel of er een tussenschot als accessoire verkrijgbaar is.
- Wanneer u een eigen tussenschot gebruikt, moet de minimale afstand tot de netaansluiting van het apparaat 10 mm zijn.

17.4 Meubel voorbereiden

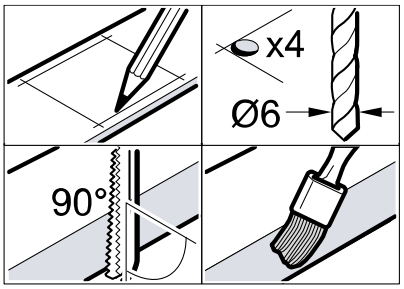
Het werkblad dient egaal, waterpas en stabiel te zijn.

- 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.



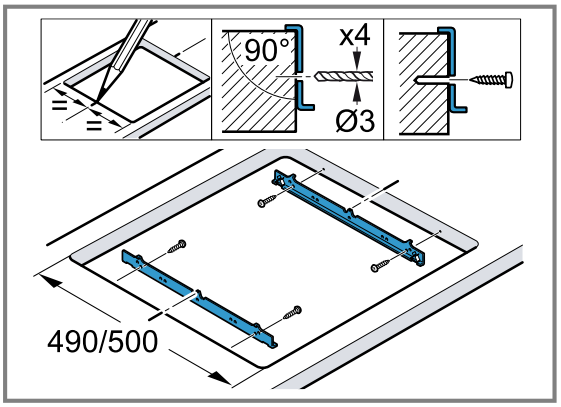
W	Z
585	min. 35
>= 600	min. 50



17.5 Montage bevestigingsrails

Bij werkbladen van steenmateriaal de bevestigingsrails verlijmen.

- De kookplaat kan ook in een voorhanden 500 mm diep uitsparing worden ingebouwd.



17.6 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 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.

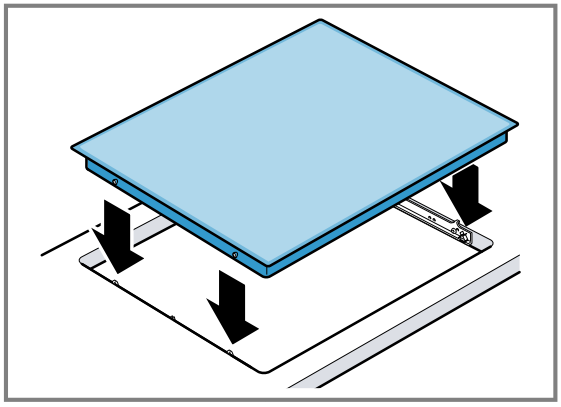
Aansluiting met voorgemonteerde 5-aderige aansluitleiding

Alleen geschoold servicepersoneel mag de aansluitleiding verwisselen.

17.7 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 in de uitsparing drukken.



17.8 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

9001864233 (060601) REG25
de, fr, en, nl