

Table de cuisson induction

Manuel d'utilisation

**T63.DX1..**

**Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.**



## Table des matières

1	Sécurité.....	2
2	Éviter les dommages matériels.....	4
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	5
4	Ustensiles appropriés.....	6
5	Description de l'appareil.....	7
6	Utilisation .....	8
7	FlexZone .....	10
8	PowerMove.....	10
9	Fonctions de temps .....	11
10	PowerBoost.....	12
11	PanBoost .....	12
12	Fonction Maintien au chaud.....	12
13	Sécurité enfants .....	13
14	Protection anti-effacement .....	13
15	Coupure de sécurité individuelle .....	13
16	Réglages de base.....	13
17	Test casserole .....	15
18	Nettoyage et entretien .....	15
19	Dépannage .....	16
20	Mise au rebut.....	17
21	Service après-vente .....	17
22	Plats tests.....	17

## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

### 1.2 Utilisation conforme

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

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé. 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 4000 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.

Si vous portez un dispositif médical implanté (par ex. un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur), assurez-vous auprès de votre médecin que ce dispositif est en conformité avec la directive 90/385/CEE du Conseil des Communautés européennes du 20 Juin 1990 ainsi qu'avec les normes EN 45502-2-1 et EN 45502-2-2 et qu'il a été sélectionné, implanté et programmé en respectant la norme VDE-AR-E 2750-10. Si ces conditions sont remplies et que par ailleurs des ustensiles de cuisine et récipients non métalliques dotés de poignées non métalliques sont utilisés, l'utilisation de cette table de cuisson à induction est sans risque en cas d'utilisation conforme.

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

### 1.4 Utilisation sûre

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

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

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

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

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal après chaque utilisation.

- ▶ N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement lorsqu'il n'y a aucune poêle ou casserole dessus.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson.

- ▶ Ne posez jamais d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.

#### **⚠ 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.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

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 choc 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.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du sec-

teur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.  
→ Page 17

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.

Tout contact entre des objets métalliques et le ventilateur qui se trouve sur la face inférieure de la table de cuisson peut provoquer un choc électrique.

- ▶ Ne rangez aucun objet métallique long et pointu dans les tiroirs situés sous la table de cuisson.

### **⚠ 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.
- ▶ Ne jamais utiliser de vaisselle de cuisson congelé.

Lorsque vous cuisinez au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- ▶ Le récipient de cuisson au bain-marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau.
- ▶ Utilisez uniquement un ustensile de cuisson résistant à la chaleur.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

### **⚠ 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 Éviter les dommages matériels**

Vous trouverez ici les causes de dommages les plus fréquentes, ainsi que des conseils pour les éviter.

<b>Domage</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écailles ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.
Écailles ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.

Domage	Cause	Solution
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas se servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Domages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Domages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer ni faire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Domages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne déposez jamais de récipient chaud sur ces zones.

**ATTENTION !**

Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur placé sur le dessous.

- ▶ Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou pointu, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ces objets peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.
- ▶ Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

## 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.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### 3.2 Économies d'énergie

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

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

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

**Conseil :** Les fabricants d'ustensiles de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

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 cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

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 une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

## 4 Ustensiles appropriés

Un ustensile approprié pour la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit

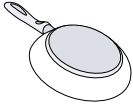

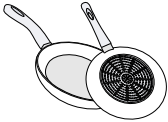
également correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer ayant un diamètre immédiatement inférieur.

### 4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

Afin de détecter correctement les ustensiles de cuisson, tenez compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.

Test casserole vous permet de vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté. Vous obtiendrez d'autres informations sous

→ "Test casserole", Page 15.

Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles recommandés	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisine distribuent la chaleur de manière homogène, chauffent rapidement et assurent leur détection.
	Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé, en fonte, ou ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.	Ces ustensiles de cuisson chauffent rapidement et assurent leur détection.
Adaptés	Le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson, seule la zone ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme.
 	Fonds d'ustensiles avec pourcentage en aluminium.	Ceux-ci réduisent la surface ferromagnétique, ce qui a pour effet de transférer moins de puissance à l'ustensile de cuisson. Le cas échéant, ces ustensiles ne sont que peu ou pas du tout détectés et ne sont donc pas suffisamment chauffés.
Non adaptés	Les ustensiles de cuisson en acier fin normal, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.	

### Remarques

- N'utilisez jamais de plaque d'adaptateur entre la table de cuisson et l'ustensile de cuisson.
- Ne faites pas chauffer des ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles à fond fin, car ils peuvent chauffer très fortement.

## 5 Description de l'appareil

### 5.1 Cuisson par induction

La cuisson à induction apporte un certain nombre de changements par rapport aux tables de cuisson classiques et un certain nombre d'avantages, tels que le

gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage, des économies d'énergie et la facilité d'entretien et de nettoyage. Elle offre également un meilleur contrôle de la chaleur, car la chaleur est directement générée dans les récipients.

### 5.2 Bandeau de commande

Certains détails, comme la couleur et la forme, peuvent différer de l'illustration.



#### Remarques

- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec.
- Ne placez aucun ustensile de cuisson à proximité des affichages et des touches. L'électronique risque de surchauffer.

#### Touches de sélection

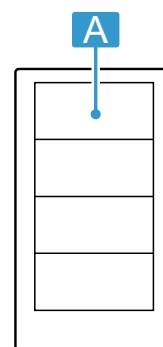
Quand vous allumez la table de cuisson, les symboles des touches disponibles à ce moment s'allument.

Capteur	Fonction
ⓘ	Interrupteur principal
☐/☐	Sélectionner un foyer
P	PowerBoost et PanBoost
-/+	Zone de réglage
☐	FlexZone
☐	PowerMove
→	Fonctions minuterie
🕒	Durée de marche
🔔	Minuterie
☐	Protection anti-effacement et Sécurité enfants
L	Fonction Maintien au chaud

Selon le statut de la table de cuisson, les affichages des foyers et les différentes fonctions activées et disponibles s'allument également.

### 5.3 Répartition des zones de cuisson

La puissance spécifiée a été mesurée avec les récipients standard décrits dans la norme IEC/EN 60335-2-6. La puissance peut varier en fonction de la taille ou du matériau des ustensiles.



Surface	Position de chauffe maximale		
A ☐☐☐☐	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2.200 W	3.700 W
A ☐	Niveau de puissance 9 PowerBoost	3.300 W	3.700 W

## 5.4 Foyer

Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que la taille de l'ustensile correspond au foyer que vous souhaitez utiliser pour cuisiner :

Domaine	Type de foyer
	Foyer à un circuit
	FlexZone → "FlexZone", Page 10

## 5.5 Indicateur de chaleur résiduelle

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

Affichage	Signification
	Le foyer est tiède.
	Le foyer est tiède.

# 6 Utilisation

## 6.1 Allumer la table de cuisson

- ▶ Effleurez . Un signal retentit et l'affichage à côté de s'allume.
- ✓ La table de cuisson est prête à fonctionner.

### ReStart

- ▶ Si vous allumez l'appareil dans les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

## 6.2 Éteindre la table de cuisson

- ▶ Effleurer jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.
- ✓ Tous les foyers sont éteints.

**Remarque :** La table de cuisson s'éteint si tous les foyers restent éteints plus longtemps que 20 secondes.

## 6.3 Régler le niveau de puissance sur les foyers

Le foyer possède 17 niveaux de puissance, qui sont affichés de 1 à 9 avec des valeurs intermédiaires. Sélectionnez le niveau de puissance le plus approprié pour les aliments et le processus de cuisson prévus.

1. Pour sélectionner le foyer, effleurez /2.
- ✓ s'allume et en-dessous.

## 6.4 Conseils de cuisson

- Si vous faites chauffer de la purée, des soupes à la crème ou des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la position de chauffe 8-9.
- Si vous cuisinez avec le couvercle, réduisez la position de chauffe dès que de la vapeur s'échappe. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Une fois la cuisson terminée, placez un couvercle sur l'ustensile de cuisson en attendant de servir le plat.
- Suivez les instructions du fabricant lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive. Le minuteur de cuisine vous permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Veillez à ce que l'huile ne fume pas.

2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité dans la zone de réglage.
  - Appuyez sur : position de chauffe 9.
  - Appuyez sur : position de chauffe 4.
- ✓ Le niveau de puissance est réglé.

**Remarque :** Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur le foyer ou si l'ustensile de cuisson n'est pas approprié, le niveau de puissance sélectionné. Le foyer s'éteint au bout d'un certain temps.

### QuickStart

- ▶ Si vous posez un récipient sur la table de cuisson avant d'allumer celle-ci, le récipient sera détecté lorsque vous l'allumerez, et le foyer correspondant sera sélectionné automatiquement. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent, sinon la table de cuisson s'éteindra.

### Modifier le niveau de puissance ou éteindre le foyer


1. Sélectionnez le foyer.
2. Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage ou réglez .
- ✓ La position de chauffe du foyer se modifie ou le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

- Pour faire dorer les aliments, faites-les frire les uns après les autres et en petites portions.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utilisez par conséquent des maniques.
- Vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie sous → "Économies d'énergie", Page 5

### Recommandations pour cuisiner

Ce tableau indique le niveau de puissance (-) qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson ( min) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.



		⌚ min
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, de couverture	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
<b>Réchauffer et maintenir au chaud</b>		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Saucisses bouillies <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Décongeler et réchauffer</b>		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
<b>Pocher, mijoter</b>		
Quenelles de pommes de terre <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Poisson <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
<b>Bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>		
Riz avec double volume d'eau	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4. - 5.	15 - 30
Pâtes <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3. - 4.	120 - 180
Potages	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'auto-cuiseur	4. - 5.	-
<b>Mijoter</b>		
Rôti roulé	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60

<sup>1</sup> Sans couvercle

<sup>2</sup> Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

		⌚ min
<b>Braiser/rôtir avec peu de graisse<sup>1</sup></b>		
Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelette nature ou panée	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5 - 6	10 - 20
Blanc de volaille surgelé	5 - 6	10 - 30
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7 - 8	15 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes, cuire une par une	6. - 7.	-
Omelette (frir une par une)	3. - 4.	3 - 10
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6
<b>Frir, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une<sup>1</sup></b>		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Croquettes surgelées	7 - 8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6 - 7	-
Poisson, pané ou en beignet	6 - 7	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

<sup>1</sup> Sans couvercle

<sup>2</sup> Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

## 7 FlexZone

Le foyer flexible vous permet de placer n'importe quel récipient de toute forme ou taille. La FlexZone est composée de quatre inducteurs qui fonctionnent indépendamment. Lorsque le foyer flexible fonctionne, seule la zone sur laquelle l'ustensile est posé est active.

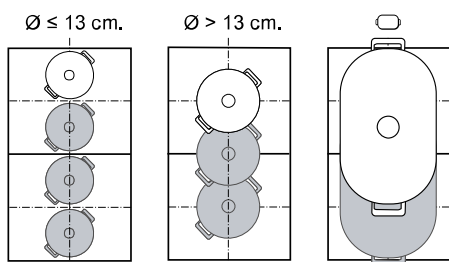
### 7.1 Placement de l'ustensile de cuisson

Le foyer flexible peut être configurée de deux façons différentes selon les ustensiles utilisés. Pour assurer une bonne détection et une bonne répartition de la chaleur, il est recommandé de placer l'ustensile bien centré comme indiqué dans les illustrations.

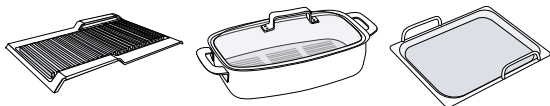
#### Comme foyer rattaché

Recommandé pour la cuisson avec un seul ustensile.

- Placez l'ustensile en fonction de la taille :

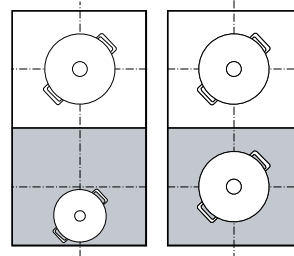


- Ustensile en longueur recommandé  :




### En tant que deux foyers séparés

Recommandé pour la cuisson avec deux ustensiles. Vous pouvez utiliser la zone avant et arrière séparément l'une de l'autre, et régler pour chacune une position de chauffe propre.



### 7.2 FlexZone connecter


Par défaut, la FlexZone est partagée en deux foyers séparés. Pour relier les foyers, activez la fonction suivante :

- Sélectionnez l'un des deux foyers.
- Effleurez .

✓ L'affichage s'allume. La FlexZone est connectée.

**Remarque :** Si vous déplacez ou soulevez l'ustensile d'un foyer connecté actif, une recherche automatique démarre. Chaque ustensile de cuisson détecté lors de cette recherche à l'intérieur du foyer est chauffé avec le niveau de puissance précédemment sélectionné.

### 7.3 FlexZone séparé

- ▶ Effleurez .
- ✓ Les foyers flexibles sont séparés et continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.




## 8 PowerMove

Cette fonction vous permet de modifier le niveau de puissance d'un ustensile de cuisson en le déplaçant simplement vers l'avant ou vers l'arrière dans la zone de cuisson flexible. Ainsi, la zone est divisée en trois zones avec différents niveaux de puissance.

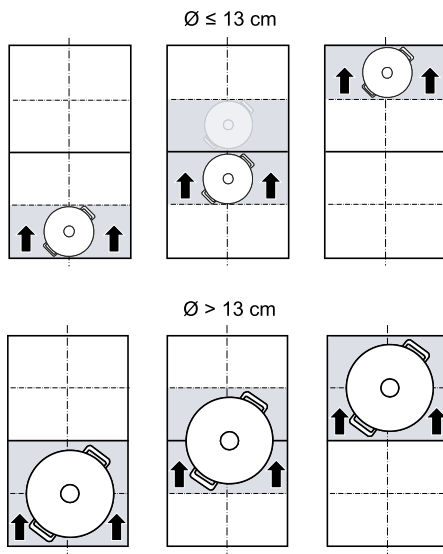
### 8.1 Placer et déplacer l'ustensile

Utilisez un seul ustensile. La zone de cuisson dépend de l'ustensile de cuisson utilisé, ainsi que de sa taille et de son positionnement.

Chaque zone de cuisson a un niveau de puissance pré-réglé :

- Zone avant = position de chauffe 
- Zone centrale = position de chauffe 
- Zone arrière = position de chauffe 

Vous pouvez modifier le réglage standard des niveaux de puissance préréglés. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base → Page 13.



## 8.2 Activer PowerMove

**Condition :** Posez un seul ustensile de cuisson sur une FlexZone.

1. Sélectionnez l'un des deux foyers de la FlexZone.
  2. Effleurez
- ✓ L'affichage en regard de et le niveau de puissance de la zone dans laquelle se trouve l'ustensile de cuisson s'allument.
  - ✓ La fonction est activée.

**Remarque :** Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des zones pendant le processus de cuisson.

## 8.3 Désactiver PowerMove

- ▶ Effleurez .
- ✓ L'affichage en regard de s'éteint.
- ✓ La fonction est désactivée.

# 9 Fonctions de temps

Votre table de cuisson dispose de différentes fonctions pour régler le temps de cuisson :

- Minuterie de coupure
- Minuterie
- Durée de marche

## 9.1 Minuterie de coupure

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson pour un ou plusieurs foyers. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps.

### Minuterie de coupure mise en marche

1. Sélectionnez le foyer et le niveau de puissance.
2. Effleurez → .
- ✓ → du foyer s'allume.
3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps de cuisson souhaité dans la zone de réglage.
  - Appuyez sur : 30 minutes
  - Appuyez sur : 10 minutes
4. Effleurez → pour confirmer le réglage sélectionné.
  - ✓ Le temps de cuisson commence à s'écouler.
  - ✓ Un signal retentit une fois le temps de cuisson écoulé.
5. Effleurez un symbole quelconque.
  - ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

### Minuterie de coupure modifier ou désactiver

1. Sélectionnez le foyer, puis effleurez → .
2. Pour supprimer le temps, modifiez le temps de cuisson dans la zone de réglage ou réglez-le sur

## 9.2 Minuterie

Permet d'activer une minuterie de 0 à 99 min. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les foyers.

### Minuterie mise en marche

1. Effleurez
- ✓ s'allume dans l'affichage.
2. Réglez le temps souhaité dans la zone de réglage.
  - Appuyez sur : 10 minutes
  - Appuyez sur : 05 minutes
3. Effleurez pour confirmer le réglage sélectionné.
  - ✓ Le temps commence à s'écouler.
  - ✓ Un signal retentit une fois le temps de cuisson écoulé.
4. Effleurez .
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

### Minuterie modifier ou désactiver

1. Effleurez .
2. Modifiez le temps dans la zone de réglage ou réglez sur pour supprimer le temps.
3. Effleurez pour confirmer le réglage sélectionné.

## 9.3 Durée de marche

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation.

### Activer Durée de marche

- ▶ Effleurez .
- ✓ s'allume dans l'affichage.
- ✓ Le temps commence à s'écouler.

### Désactiver Durée de marche

- ▶ Effleurez .

- ✓ Les affichages de la fonction de programmation de la durée de marche s'éteignent.

- ✓ La fonction est désactivée.

## 10 PowerBoost

Cette fonction vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec  $\mathcal{G}$ . Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé. Sinon,  $\mathcal{P}$  et  $\mathcal{G}$  clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite,  $\mathcal{G}$  est automatiquement réglé, sans activer la fonction.



### 10.1 Activer PowerBoost

1. Sélectionnez le foyer.

2. Effleurez  $\mathcal{P}$ .
  - ✓  $\mathcal{P}$  et  $\mathcal{G}$  sont allumés.
  - ✓ La fonction est activée.

**Remarque :** Vous pouvez également activer cette fonction lorsque vous cuisinez avec une FlexZone rattachée.

### 10.2 Désactiver PowerBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez  $\mathcal{P}$ .
  - ✓  $\mathcal{P}$  et  $\mathcal{G}$  ne sont plus affichés.
  - ✓  $\mathcal{G}$  s'allume dans le foyer.
  - ✓ La fonction est désactivée.

**Remarque :** Pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson, la fonction s'éteint automatiquement dans certaines circonstances.

## 11 PanBoost

Cette fonction permet de préchauffer l'ustensile de cuisson plus rapidement qu'avec  $\mathcal{G}$ . Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé. Sinon,  $\mathcal{P}$  et  $\mathcal{G}$  clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite,  $\mathcal{G}$  est automatiquement réglé, sans activer la fonction.



### 11.1 Recommandations d'utilisation

- Utilisez uniquement des récipients froids.
- Utilisez des récipients dont le fond est parfaitement plat. N'utilisez pas de récipients à fond mince.
- Ne chauffez jamais de récipients vides, ni de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance.

- Ne placez pas de couvercle sur le récipient.

### 11.2 Activer PanBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez deux fois sur  $\mathcal{P}$ .
  - ✓  $\mathcal{P}$  et  $\mathcal{G}$  s'allument.
  - ✓ La fonction est activée.

**Remarque :** Vous pouvez également activer cette fonction lorsque vous cuisinez avec une FlexZone rattachée.

### 11.3 Désactivez PanBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez  $\mathcal{P}$ .
  - ✓  $\mathcal{P}$  et  $\mathcal{G}$  s'éteignent.
  - ✓  $\mathcal{G}$  s'allume dans le foyer.
  - ✓ La fonction est désactivée.

**Remarque :** Cette fonction s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes.

## 12 Fonction Maintien au chaud

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et garder les aliments au chaud.

### 12.1 Activer la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer souhaité.
2. Effleurez  $\mathcal{L}$  dans les 10 secondes suivantes.
  - ✓  $\mathcal{L}$  s'allume.
  - ✓ La fonction est activée.

### 12.2 Désactiver la fonction Maintien au chaud



1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez  $\mathcal{L}$ .
  - ✓  $\mathcal{L}$  s'éteint.
  - ✓ La fonction est désactivée.

## 13 Sécurité enfants


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

### 13.1 Activer Sécurité enfants

**Condition :** La table de cuisson doit être éteinte.

- ▶ Effleurez  pendant 4 secondes.
- ✓  s'allume pendant environ 10 secondes.
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

### 13.2 Désactiver Sécurité enfants

- ▶ Effleurez  pendant 4 secondes.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

### 13.3 Sécurité enfants automatique


Vous pouvez également activer automatiquement la sécurité enfants à chaque fois que vous éteignez la table de cuisson.

Pour savoir comment activer et désactiver la fonction, consultez le chapitre Réglages de base → Page 13.

## 14 Protection anti-effacement


Permet de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage afin de ne pas dérégler involontairement les réglages. Le verrouillage n'a aucun effet sur l'interrupteur principal.

### 14.1 Activer Protection anti-effacement

- ▶ Appuyez sur . Un signal retentit.
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes.

### 14.2 Désactiver Protection anti-effacement

Pour désactiver la fonction de manière anticipée.

- ▶ Effleurez .
- ✓ Le bandeau de commande est déverrouillé.

## 15 Coupure de sécurité individuelle

La fonction de sécurité s'active lorsqu'une table de cuisson reste en service pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage. Le foyer affiche **FB** et s'éteint.










La durée, qui varie entre 1 à 10 heures, dépend du niveau de puissance choisi.

Pour allumer le foyer, appuyez sur une touche quelconque.

## 16 Réglages de base

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

### 16.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
	Sécurité enfants	 - Manuel. <sup>1</sup>  Automatique.  - Désactivé.
	Signaux sonores	 - Les signaux de validation et de défaut sont désactivés.  - Seul le signal de défaut est activé.  - Seul le signal de validation est activé.  - Tous les signaux sonores sont activés <sup>1</sup> .


<sup>1</sup> Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
c 3	Affichage de la consommation d'énergie Affiche la consommation totale d'énergie entre l'allumage et l'extinction de la table de cuisson en kWh. La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.	0 - Désactivé. <sup>1</sup> 1 - Activé.
c 5	Arrêt automatique des zones de cuisson.	00 - désactivé <sup>1</sup> 0 1-9 9 - minutes jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie	1 - 10 secondes 2 - 30 secondes 3 - 1 minute <sup>1</sup> .
c 7	Limitation de puissance Permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez des indications précises sur la plaque signalétique. Si la fonction est active et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, _ s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	0 - Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson <sup>1</sup> . 1 - Puissance minimale de 1000 W. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recommandé pour 13 ampères. 3. 3500 W. Recommandé pour 16 ampères. 4 - 4000 W. 4. 4500 W. Recommandé pour 20 ampères. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.
c 9	Durée de sélection du foyer	0 - Illimitée : vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau. 1 - Limitée : vous avez 10 secondes après la sélection pour régler le dernier foyer sélectionné. Ensuite, vous devez de nouveau sélectionner le foyer avant de procéder au réglage. <sup>1</sup>
c 11	PowerMove Permet de modifier les niveaux de puissance pré-réglés des trois zones de cuisson du foyer flexible. Pour ce faire, sélectionnez l'un des deux foyers, réglez le niveau de puissance souhaité dans la plage de réglage et effleurez pour confirmer le nouveau niveau de puissance et sélectionner le foyer suivant.	9 - Niveau de puissance pré-réglé pour le foyer avant. 5 - Niveau de puissance pré-réglé pour le foyer du milieu. L - Niveau de puissance pré-réglé pour le foyer arrière.
c 12	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.	0 - Non adapté. 1 - Non optimal. 2 - Adapté.
c 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés <sup>1</sup> . 1 - Réglages usine.

<sup>1</sup> Réglage usine



## 16.2 Vers les réglages de base


**Condition :** La table de cuisson doit être éteinte.

- Pour allumer la table de cuisson, effleurez ①.
- Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez  pendant 4 secondes.

Informations produit	Affichage
Bordereau du service après-vente technique	0 1
Numéro de fabrication	Fd

Informations produit	Affichage
Numéro de fabrication 1	02.
Numéro de fabrication 2	0.5

- ✓ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Pour appeler les différents affichages, effleurez la plage de réglage.
- 3. Pour accéder aux réglages de base, effleurez .
- ✓ c et 1 s'allument en alternance ainsi que 0 comme valeur pré-réglée.
- 4. Effleurez plusieurs fois  jusqu'à afficher la fonction souhaitée.
- 5. Sélectionnez le réglage souhaité dans la plage de réglage.

6. Effleurez  pendant 4 secondes.
- ✓ Les réglages sont mémorisés.

## 17 Test casserole



La qualité des ustensiles a une grande influence sur la rapidité et le résultat du processus de cuisson. Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.

Avant de la contrôler, assurez-vous que la taille du fond de l'ustensile de cuisson correspond à la taille du foyer utilisé.


L'accès s'effectue par les réglages de base. → Page 13

### 17.1 Effectuer Test casserole

Le foyer flexible est réglé en tant que foyer unique pour vérifier un seul ustensile.

1. Placez l'ustensile contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux à la taille du fond de l'ustensile.
  2. Appelez les réglages de base et sélectionnez .
  3. Effleurez la zone de réglage. L'affichage  clignote au niveau des foyers.
- ✓ Le test est en cours.
  - ✓ Après 10 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.




### 16.3 Annuler la modification des réglages de base

- ▶ Effleurez .
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

### 17.2 Contrôler le résultat

Le tableau suivant vous permet de comprendre le résultat en termes de qualité et de rapidité du processus de cuisson.

#### Résultat

- |   |  |
|---|--|
|  | L'ustensile n'est pas adapté au foyer et n'est donc pas chauffé.                           |
|  | L'ustensile chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal. |
|  | L'ustensile chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.                   |

Pour activer cette fonction, effleurez la zone de réglage.

## 18 Nettoyage et entretien

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

### 18.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, dans le commerce ou sur notre boutique en ligne [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).

#### ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.
- ▶ N'utilisez pas de produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore chaude. Cela pourrait entraîner des traces sur la surface.

#### 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

### 18.2 Nettoyer la table de cuisson

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

**Condition :** La table de cuisson doit être froide. En présence de taches de sucre, d'amidon de riz, de plastique ou d'aluminium, ne laissez pas refroidir la table de cuisson.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit de nettoyage spécial céramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

#### Conseils

- Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.
- Si vous maintenez le fond de l'ustensile de cuisson propre, la surface de la table de cuisson reste en bon état.

### 18.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Si le cadre de la table de cuisson est sale ou taché après utilisation, nettoyez-le.

**Remarque :** N'utilisez pas de racloir à verre.

1. Nettoyez le cadre de la table de cuisson avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux.

Rincez soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.

2. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

## 19 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 épargnez ainsi des dépenses inutiles.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.  
→ "Service après-vente", Page 17

### **⚠ 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.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

### 19.1 Consignes d'avertissement

#### Remarques

- Si **E** apparaît, maintenez la touche du foyer correspondant enfoncée et lisez le code d'anomalie.
- Si le code d'anomalie n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si cet affichage apparaît à nouveau, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.
- Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

### 19.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	L'alimentation électrique est coupée. ▶ Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite. L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique. ▶ Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique.
	Anomalie de l'électronique ▶ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
Les affichages cli-gnotent.	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre. ▶ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers. ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.
<i>F5</i> + niveau de puissance et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▶ Retirez l'ustensile. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F5</i> et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. ▶ Retirez l'ustensile. Patientez quelques secondes. Activer une touche au choix. Lorsque le message d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F1/F6</i>	Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail. ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi, puis rallumez le foyer.
<i>F8</i>	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. ▶ Coupure de sécurité individuelle est activé. Pour régler le foyer, effleurez une touche quelconque et éteignez l'affichage.



Défaut	Cause et dépannage
E 9000/E9010	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.
U400/E9011	La table de cuisson n'est pas correctement branchée. ▶ Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.
d E	Le mode démonstration est activé. ▶ Débranchez la table de cuisson du secteur. Patientez 30 secondes et raccordez la table de cuisson. Dans les 3 minutes qui suivent, effleurez une touche de votre choix. Le mode démonstration est désactivé.

### 19.3 Bruits normaux de votre appareil

Une table à induction peut générer des bruits ou des vibrations, tels que des bourdonnements, des sifflements, des crépitements, des bruits de ventilateur ou des sons rythmés.

## 20 Mise au rebut

### 20.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.

## 21 Service après-vente

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

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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

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

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Vous trouverez également le numéro de produit (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base → Page 13 .

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

## 22 Plats tests

Ces recommandations de réglage sont destinées aux laboratoires d'essai, afin de leur faciliter le test de nos appareils. Les tests ont été effectués avec nos ustens-

siles de cuisine pour les tables de cuisson induction. Si nécessaire, vous pouvez vous les procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou sur notre boutique en ligne.

## 22.1 Faire fondre du chocolat pâtissier

Ingrédients : 150 g de chocolat noir (55 % de cacao).

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle
  - Cuire : niveau de puissance 1.

## 22.2 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Recette selon DIN 44550

Température initiale 20 °C

Chauffer, sans remuer

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 450 g
  - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 1.
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 800 g
  - Chauffer : durée 2 min. 30 sec., différents niveaux de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 1.

## 22.3 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Par exemple : diamètre des lentilles : 5-7 mm.

Température initiale de 20 °C

Remuer après 1 min. de cuisson

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 500 g
  - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 1.
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 1 kg
  - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 1.

## 22.4 Béchamel

Température du lait : 7 °C

- Casserole de 16 cm de Ø, sans couvercle, ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait à 3,5 % de matière grasse et une pincée de sel

### Préparer une sauce béchamel

1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel, et faire chauffer le tout.
  - Chauffer : durée 6 min., niveau de puissance 2
2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition sans cesser de remuer.
  - Chauffer : durée 6 min. 30 sec., niveau de puissance 7
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition sur le foyer pendant 2 minutes supplémentaires sans cesser de remuer.
  - Mijoter : niveau de puissance 2

## 22.5 Cuire du riz au lait avec un couvercle

Température du lait : 7 °C

1. Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réchauffer sans couvercle. Remuer après 10 min. de cuisson.

2. Régler le niveau de puissance recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel.

Temps de cuisson chauffage compris, environ 45 min.

- Casserole de 16 cm de Ø, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
  - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
  - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
  - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
  - Mijoter : niveau de puissance 3, remuer après 10 min.

## 22.6 Cuire du riz au lait sans couvercle

Température du lait : 7 °C

1. Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse.

2. Lorsque le lait a atteint env. 90 °C, sélectionner le niveau de puissance recommandé et laisser frémir environ 50 min. à un niveau de puissance réduit.

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
  - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
  - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
  - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
  - Mijoter : niveau de puissance 2.

## 22.7 Cuire du riz

Recette selon DIN 44550

Température de l'eau : 20 °C

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel
  - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 2
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel
  - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 2.

## 22.8 Faire rôtir du filet de porc

Température initiale du filet de porc : 7 °C

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients :  
3 filets de porc, poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur et 15 g d'huile de tournesol
  - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 7

## 22.9 Préparer des crêpes

Recette selon DIN EN 60350-2

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients :  
55 ml de pâte par crêpe
  - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 7

## 22.10 Fire des frites surgelées

- Casserole Ø 20 cm sans couvercle : ingrédients : 2 l d'huile de tournesol. Pour chaque friture de continuité : 200 g de frites surgelées, 1 cm d'épaisseur.
  - Chauffer : niveau de puissance 9, jusqu'à ce que l'huile atteigne une température de 180 °C.
  - Mijoter : niveau de puissance 9



Register your product online  
**neff-home.com**

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



**9001764274**  
030224  
fr

