



TABLE DE CUISSON À INDUCTION FLEX
AVEC SYSTÈME DE VENTILATION INTÉGRÉ



fr Mode d'emploi

T58TS6BN0, T58PS6BX0

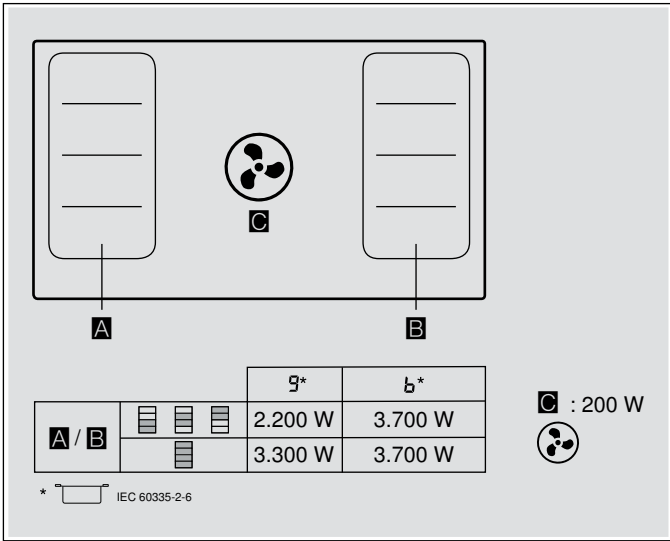








Table des matières

	Utilisation conforme	4		Fonctions temps	21
	Précautions de sécurité importantes	5		Programmation du temps de cuisson	21
	Causes de dommages	7		Le minuteur	21
	Protection de l'environnement	8		Fonction Chronomètre	21
	Économies d'énergie	8		Fonction PowerBoost	22
	Élimination écologique	8		Activer	22
	Cuisson par induction	8		Désactiver	22
	Avantages lors de la cuisson par induction	8		Fonction ShortBoost	23
	Récipients	8		Recommandations d'utilisation	23
	Présentation de l'appareil	10		Activer	23
	Votre nouvel appareil	10		Désactiver	23
	Accessoires en option	10		Maintien au chaud	24
	Le bandeau de commande	11		Activer	24
	Indicateur de chaleur résiduelle	11		Désactiver	24
	Modes	12		Transfert des réglages	24
	Avant la première utilisation	12		Activer	24
	Première mise en service	12		Système sensoriel de rôtissage	25
	Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande	13		Avantages lors du rôtissage	25
	Retirez le bouton Twist	13		Poêles pour la sonde de rôtissage	25
	Conservation du bouton Twist	13		Niveaux de température	25
	Fonctionnement sans bouton Twist	13		Tableau	26
	Utilisation de l'appareil	14		Réglages	27
	Allumer et éteindre la table de cuisson	14		Sécurité-enfants	28
	Réglage d'un foyer	14		Activer et désactiver la sécurité enfants	28
	Mettre en marche et arrêter la ventilation	14		Sécurité-enfants automatique	28
	La vitesse intensive	15		Anti-effacement	28
	Démarrage automatique	15		Coupure de sécurité automatique	28
	Fonctionnement automatique avec gestion du capteur	16		Réglages de base	29
	Position temporisation	16		Pour accéder aux réglages de base :	30
	Conseils de cuisson	16			
	Flex Zone	19			
	Conseils pour l'utilisation de récipients	19			
	En tant que deux foyers indépendants	19			
	En tant que foyer unique	19			
	Fonction Move	20			
	Activer	20			
	Désactiver	20			

	Indication de la consommation d'énergie	31
	Test des récipients.	31
	Power-Manager	32
	Nettoyage	32
	Nettoyants	32
	Composants à nettoyer	33
	Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre de table de cuisson) . . .	33
	Plaque de cuisson	34
	Ventilation.	34
	Nettoyer le réservoir de trop-plein	36
	Bouton de commande Twist-Pad	36
	Questions fréquentes et réponses (FAQ)	37
	Anomalies, que faire ?	38
	Service après-vente	40
	Numéro E et numéro FD	40
	Plats tests	41

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.neff-international.com et la boutique en ligne : www.neff-eshop.com

Utilisation conforme

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

Utilisez uniquement des dispositifs de protections et grilles de protection-enfants que nous avons homologués. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

Précautions de sécurité importantes

La sécurité de l'appareil à l'usage est garantie s'il a été encastré conformément à la notice de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

L'appareil ne doit pas aspirer des substances et vapeurs dangereuses ou explosives.

Veiller à ce que des petites pièces ou des liquides ne parviennent pas dans l'appareil.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

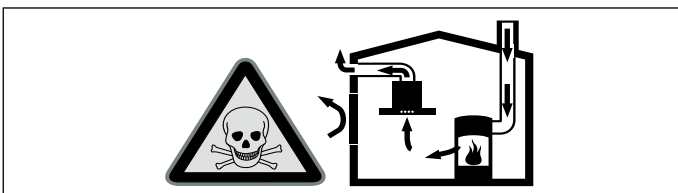
Mise en garde – Risque d'asphyxie !

Le matériel d'emballage est dangereux pour les enfants. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec les matériaux d'emballage.

Mise en garde – Danger de mort !

Il y a risque d'intoxication par réaspiration des gaz de combustion.

En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation de l'air et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit suffisant.

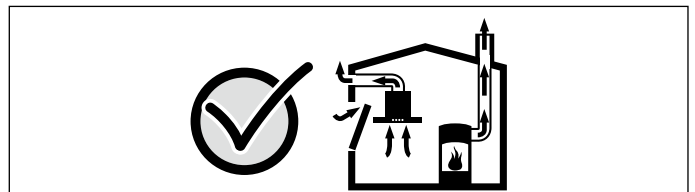


Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage, au gaz, au bois, au fioul ou au charbon, les chauffe-eau, chauffe-eau accumulateurs) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'extérieur par le biais d'un système spécifique (cheminée par exemple).

Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines ; si l'apport d'air frais est trop faible, une dépression se forme. Des gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.

- Il faut donc toujours s'assurer que l'apport d'air frais est suffisant
- La présence d'une ventouse télescopique d'apport et d'évacuation d'air ne suffit pas à assurer le respect de la valeur limite.

Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). On y parvient en présence d'ouvertures non obturables aménagées par ex. dans les portes, fenêtres et en association avec des ventouses télescopiques d'admission/évacuation de l'air à travers la maçonnerie ou par d'autres mesures techniques permettant à l'air d'affluer pour assurer la combustion.



Demandez toujours conseil au maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.

Si la hotte aspirante est utilisée exclusivement en mode recyclage, le fonctionnement est possible sans restrictions.

Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table 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.

- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.
Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.
Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Les dépôts de graisse dans les filtres peuvent s'enflammer.
Nettoyez l'appareil comme décrit. Respectez les intervalles de nettoyage. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- En cas de ventilation activée, les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. flamber). N'installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) qu'en présence d'un couvercle fermé et non amovible. Aucune projection d'étincelles ne doit avoir lieu.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Le capot du filtre devient très chaud sur la table de cuisson. Ne posez jamais le capot du filtre sur la table de cuisson. Ne posez aucun couvercle sur le capot du filtre ni d'autres objets chauds.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le capot du filtre, le filtre à graisse métallique, le récipient, le réservoir de trop-plein ou le capot de l'appareil, laissez ce dernier refroidir au moins deux heures.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans la table électrique. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Dangers électromagnétiques !

- Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques ou des pompes à insuline doivent s'abstenir d'approcher ou de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.
- L'élément de commande amovible est magnétique et peut influencer des implants électroniques, p.ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. Pour les porteurs d'implants électroniques : Ne jamais porter l'élément de commande dans les poches de vêtements. Distance minimale vers les stimulateurs cardiaques 10 cm.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- 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.
- Les récipients et les tables de cuisson deviennent très chauds. Ne jamais mettre la main au-dessus de la table de cuisson chaude ou des récipients chauds.
- Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.

⚠ Mise en garde – Risque de dysfonctionnement !

Un ventilateur est placé en dessous de cette table de cuisson. Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou coupant, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ceux-ci 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.



Causes de dommages

Attention !

- Risque d'endommagement par des objets durs ou pointus. Ne laissez jamais tomber un objet dur ou pointu sur la table de cuisson.
- Risque d'endommagement en cas de cuisson à vide de récipient. Ne faites jamais chauffer un récipient à vide.
- Risque d'endommagement en raison de casseroles ou poêles chaudes. Ne posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur le bandeau de commande ou près de celui-ci, ni sur les affichages.
- Risque d'endommagement par du papier aluminium ou un récipient en plastique. Ne posez jamais de papier aluminium ni de récipient en plastique sur un foyer chaud. N'utilisez pas de film de protection du four.
- Risque d'endommagement. Risque de rupture du capot du filtre. Retirez le capot du filtre avec précaution. Ne faites pas tomber le capot du filtre.
- Les surfaces peuvent être endommagées, décolorées et tachées par des nettoyants inadaptés. Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson.
- Les surfaces peuvent être endommagées et décolorées par l'abrasion des casseroles. Soulevez les casseroles et les poêles et ne les poussez pas.
- Les surfaces peuvent être endommagées et tachées par des restes brûlés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.
- Les surfaces peuvent être endommagées par le sel, le sucre et le sable. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
- Les surfaces peuvent être endommagées par des fonds de casserole rugueux. Vérifiez vos récipients avant de les utiliser.
- Les surfaces peuvent être endommagées ou écaillées par du sucre ou des mets très sucrés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Économies d'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre afin de pouvoir voir l'intérieur du récipient sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Les fonds inégaux augmentent la consommation énergétique.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. Veuillez noter que le fabricant des récipients indique souvent le diamètre supérieur du récipient qui est généralement plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utilisez une petite casserole pour de petites quantités. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Passez à temps à une position de chauffe inférieure. Vous économiserez ainsi de l'énergie.
- Lors de la cuisson, prévoyez suffisamment d'air frais afin que la ventilation fonctionne de manière efficace en produisant peu de bruit.
- Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson. Utilisez uniquement la vitesse intensive en cas de besoin. Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.
- En cas d'intenses vapeurs de cuisson, sélectionnez une vitesse de ventilateur plus importante à temps. Les vapeurs de cuisson déjà dispersées dans la cuisine nécessitent un fonctionnement plus long de la ventilation.
- Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.
- Nettoyez le filtre selon les intervalles indiqués ou remplacez-le pour augmenter l'efficacité de la ventilation et éviter tout risque d'incendie.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Cela présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement le débit thermique après chaque commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été désactivée au préalable.

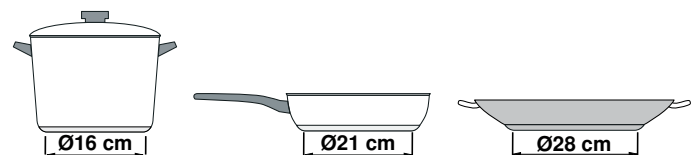
Récipients

Utilisez uniquement des ustensiles ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- Ustensiles en acier émaillé
- Ustensiles en fonte
- Ustensiles spéciaux appropriés à l'induction en inox.

Pour vérifier si la casserole est compatible pour la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre → "Test des récipients".

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient doit correspondre à la dimension du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.

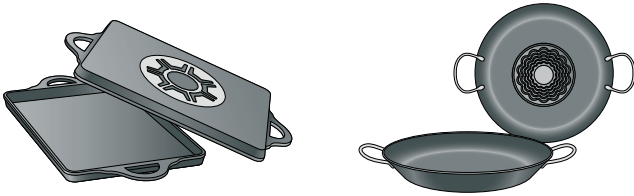


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme foyer unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands et particulièrement adaptés pour cette zone. Vous trouverez des informations sur le positionnement du récipient au chapitre .

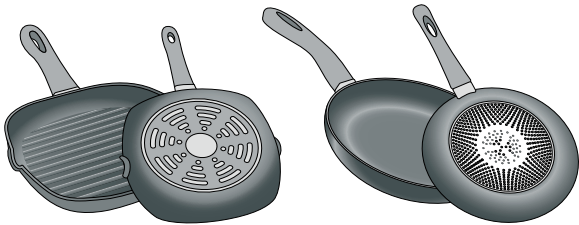


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. La distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène. La zone non-ferromagnétique peut présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond de l'ustensile contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que cet ustensile ne chauffe pas correctement ou il pourrait même ne pas être détecté.



Récipients non appropriés

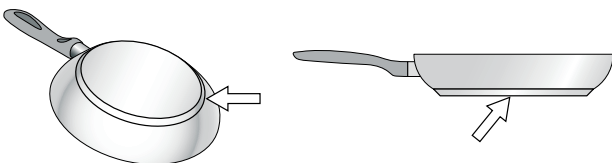
Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et poêles fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux compromettent l'apport de chaleur.



Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

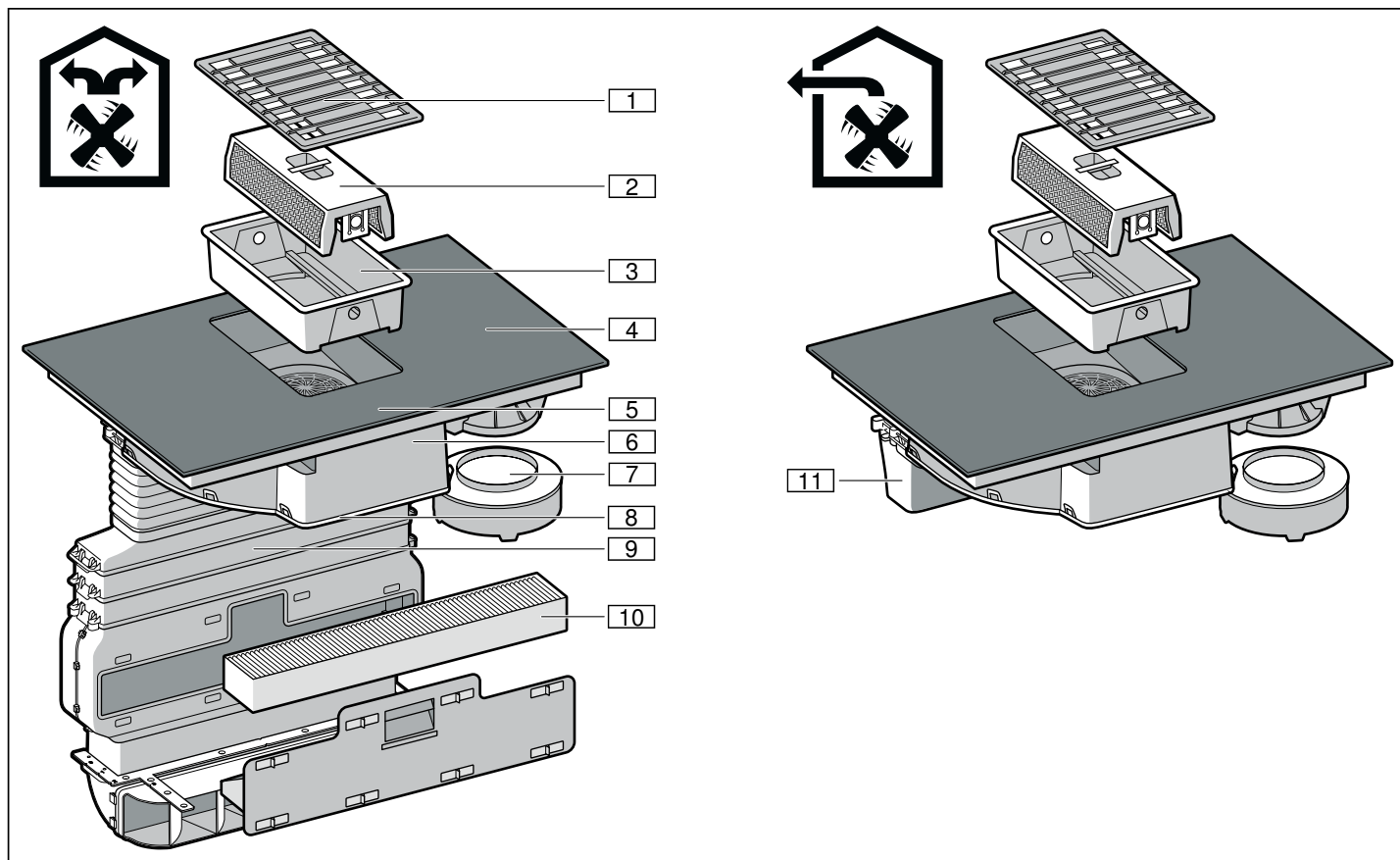
Présentation de l'appareil

Vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers dans → Page 2

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Votre nouvel appareil



N°	Désignation
1	Capot du filtre
2	Filtre à graisse métallique
3	Réservoir
4	Table de cuisson
5	Bandeau de commande
6	Boîtier de ventilation
7	Réservoir de trop-plein
8	Capot de l'appareil
9	Tuyauterie*
10	Filtre à charbon actif*
11	Conduit d'évacuation**

*uniquement en cas de mode recirculation de l'air
 **uniquement en cas de mode évacuation de l'air

Accessoires en option

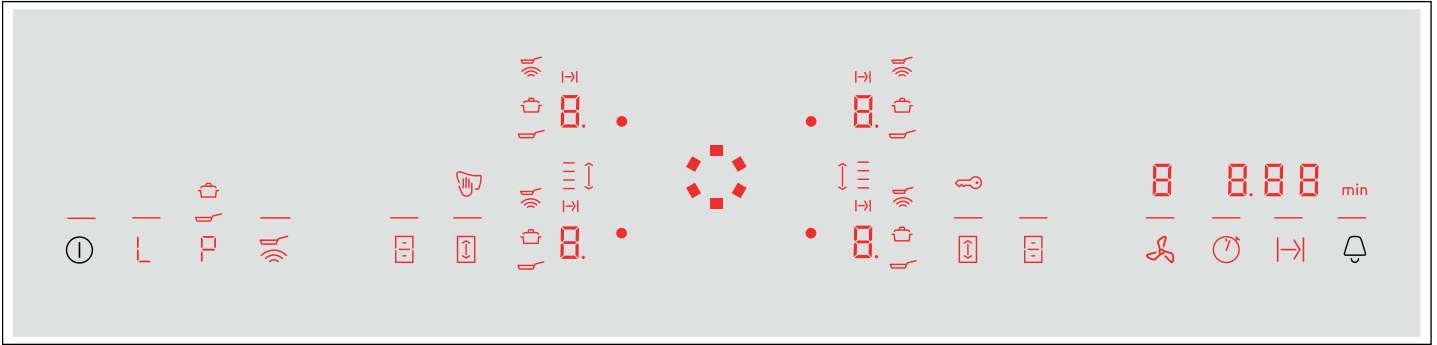
Kit d'évacuation extérieure	Z8100X0
Kit de recirculation de l'air	Z8200X0
Filtre à charbon actif	Z8500X0

Casseroles appropriées











Certaines poêles sont adaptées à la fonction Sonde de rôtissage. Vous pouvez vous les procurer dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Communiquez toujours le numéro de référence correspondant.

Poêle avec un diamètre de 15 cm	Z9451X0
Poêle avec un diamètre de 19 cm	Z9452X0
Poêle avec un diamètre de 21 cm	Z9453X0
Teppan Yaki. Uniquement recommandé pour les foyers flexibles.	Z9417X2
Plaque à snacker. Uniquement recommandé pour les foyers flexibles.	Z9416X2

















Le bandeau de commande



Surfaces de commande

	Mettre l'appareil sous et hors tension
	Activer la fonction Maintien au chaud
	Activer la fonction PowerBoost et ShortBoost
	Activer la sonde de rôtissage
	Mettre la zone de cuisson flexible en marche
	Activer la fonction Move
	Passer de la zone de réglage de la table de cuisson à celle de la ventilation et vice versa / régler la ventilation / activer la vitesse intensive et le démarrage automatique pour la ventilation
	Activer la fonction Chronomètre
	Programmer le temps de cuisson
	Programmer le minuteur / la sécurité enfants

Affichages

	État de fonctionnement
	Niveaux de cuisson / vitesses du ventilateur
	Chaleur résiduelle
	Fonction Minuterie
	Le bandeau de commande est verrouillé pour le nettoyage
	Fonction PowerBoost et ShortBoost / vitesse intensive pour la ventilation
	Mode automatique avec commande par capteur pour la ventilation / fonction automatique avec poursuite commandée par capteur
	Fonction PowerBoost
	Fonction ShortBoost
	Fonction Maintien au chaud
	Sécurité enfants
	Sonde de rôtissage
	Réglage du temps de cuisson
	Zone de cuisson flexible
	Fonction Move
	Affichage de l'heure

Surfaces de commande

Quand le foyer commence à chauffer, les symboles des champs de commande disponibles à ce moment s'allument.

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Les symboles correspondants des champs de commande s'allument en fonction de leur disponibilité. Les affichages des foyers ou des fonctions sélectionnées brillent plus intensément.
- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.
- Ne passez aucun récipient à proximité des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

- Affichage **H** : température élevée
- Affichage **h** : faible température

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Modes

Vous pouvez utiliser cet appareil en mode Évacuation d'air ou en mode Recyclage de l'air.

Mode Évacuation de l'air



L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres à cet effet, transite par un conduit puis gagne l'extérieur.

Remarque : L'air sortant ne doit pénétrer ni dans une cheminée en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, ni dans une gaine servant à aérer les locaux où sont installés des foyers à combustion.

- Si l'air sortant circule par une cheminée non en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, il faudra vous procurer l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il faudrait utiliser une ventouse télescopique.

Mode Recyclage de l'air



L'air aspiré se nettoie en traversant les filtres à graisse et un filtre à charbon actif, puis il revient dans la cuisine.

Remarque : Pour lier les odeurs dans l'air recyclé, vous devrez incorporer un filtre à charbon actif. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode Recyclage d'air, consultez les prospectus ou votre revendeur spécialisé. Vous pourrez vous procurer les accessoires dans le commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.



Avant la première utilisation

Respectez la consigne suivante avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires.

Avant que vous ne puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages.

Première mise en service

Remarque : L'appareil est réglé à la livraison en mode recirculation de l'air.

Réglages possibles :

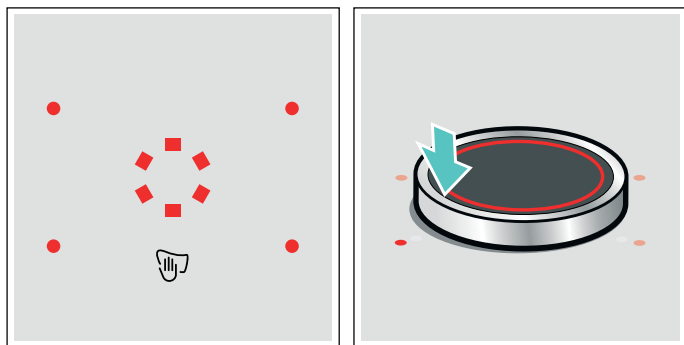
- En mode recirculation de l'air, lors de l'affichage $\zeta 17$, la valeur ζ (réglage usine) est réglée.
- En mode évacuation extérieure lors de l'affichage $\zeta 17$, la valeur 1 est réglée.

Pour convertir l'appareil en mode évacuation extérieure, voir → "Réglages de base" à la page 29.

Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande

Le Twistpad est la zone de réglage dans laquelle vous pouvez sélectionner les foyers et les positions de chauffe avec le bouton Twist. Dans la zone Twistpad, le bouton Twist se centre automatiquement.

Le bouton Twist est magnétique et se pose sur le Twistpad. Pour activer une zone de cuisson, effleurez le bouton Twist au niveau du foyer désiré. Vous sélectionnez la position de chauffe en tournant le bouton Twist.



Placez le bouton Twist sur le Twistpad de sorte qu'il se trouve au centre des affichages délimitant la zone du Twistpad.

Remarques

- Même si le bouton Twist n'est pas tout à fait centré, cela ne nuira à aucun moment sur son mode de fonctionnement.
- Le bouton Twist doit toujours être propre. Les salissures peuvent nuire à son fonctionnement.

Retirez le bouton Twist.

En cas de retrait du bouton Twist, la fonction Verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage est activée.

Le bouton Twist peut être retiré pendant la cuisson. La fonction Verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage sera activée pendant 35 secondes. Si le bouton Twist n'est pas remis en place après expiration de ce délai, le foyer s'éteint.

Mise en garde – Risque d'incendie !

Si pendant ces 35 secondes, un objet métallique est approché du Twistpad, il se peut que le foyer se remette à chauffer. Il faut donc toujours éteindre le foyer avec l'interrupteur principal.

Conservation du bouton Twist






La tête du bouton Twist contient un puissant aimant. N'approchez pas le bouton Twist de supports de données magnétiques, tels que les cartes de crédit ou les cartes à bande magnétique. Ils risquent d'être détruits.

De même, il risque d'endommager les téléviseurs et les écrans.

Remarque : Le bouton de commande Twist-Pad est magnétique. Les particules métalliques qui adhèrent à la face inférieure peuvent rayer la surface du foyer. Toujours soigneusement nettoyer le bouton Twist.

Fonctionnement sans bouton Twist

La table de cuisson peut aussi être utilisée sans le bouton de commande Twist-Pad:

1. Mettez la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, effleurez simultanément les symboles  et  pendant 4 secondes. Un signal retentit.
3. Effleurez plusieurs fois le symbole  jusqu'à ce que l'affichage du foyer souhaité s'allume.
4. Ensuite, réglez la puissance de cuisson souhaitée avec les symboles  ou .

Le foyer a été activé.

Remarques

- La fonction de minuterie ne peut pas être activée pour la table de cuisson sans le bouton Twist.
- L'utilisation de la fonction de ventilation peut également se faire sans le Twist-Pad.
- Le bouton Twist peut à tout moment être replacé sur le Twistpad.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Mise en garde – Risque de brûlure !


Le capot du filtre devient très chaud sur la table de cuisson. Ne posez jamais le capot du filtre sur la table de cuisson. Ne posez aucun couvercle sur le capot du filtre ni d'autres objets chauds.


Remarque : Allumez la ventilation dès le début de la cuisson; une fois la cuisson achevée, laissez la ventilation fonctionner encore quelques minutes. Ceci permet d'éliminer les buées de cuisson le plus efficacement.

Remarque : N'utilisez jamais l'appareil sans récipient, filtre à graisse métallique ni sans capot de filtre.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole . L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : effleurez le symbole , jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 30 secondes et que la ventilation est éteinte.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous la rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

Réglage de la position de chauffe désirée avec le bouton Twist.

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

Position de chauffe 9 = puissance maximale.

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Celle-ci est marquée par un point.

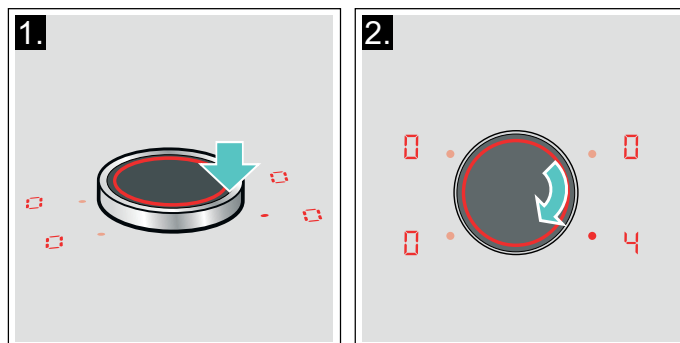
Remarques

- Pour protéger les parties sensibles de l'appareil contre toute surchauffe ou surcharge électrique, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez le foyer. Pour ce faire, effleurez le bouton Twist au niveau du foyer désiré.
2. Tournez le bouton Twist jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée s'allume dans l'affichage.




La position de chauffe est réglée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer et modifiez la position de chauffe avec le bouton Twist.

Éteindre un foyer

Sélectionnez le foyer et tournez le bouton Twist jusqu'à ce que  apparaisse. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant d'allumer la plaque, il sera détecté 20 secondes après avoir appuyé sur l'interrupteur principal et la zone de cuisson sera automatiquement sélectionnée. Après détection, sélectionner le niveau de puissance dans les 20 secondes suivantes ; dans le cas contraire, la zone de cuisson s'éteindra. Même si l'on place plusieurs récipients, au moment où l'on allume la plaque de cuisson, un seul d'entre eux sera détecté.
- La ventilation doit être désactivée séparément. → "Arrêter la ventilation" à la page 15

Mettre en marche et arrêter la ventilation


Remarque : Adaptez toujours la puissance d'aspiration aux conditions du moment. En cas de vapeurs de cuisson importantes, sélectionnez aussi une puissance d'aspiration importante.


Remarque : En cas d'absence de filtre à graisse métallique, la ventilation ne peut pas être activée. Installez le filtre à graisse métallique. Les fonctions de la table de cuisson sont disponibles même sans filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 32



Remarque : Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation avec des objets. Ne posez aucun objet sur le capot du filtre. Sinon la puissance de la ventilation diminue.

Remarque : En cas de récipient haut, une aspiration optimale ne peut être garantie. La puissance d'aspiration peut être améliorée en posant un couvercle posé en travers.

Mettre en marche la ventilation

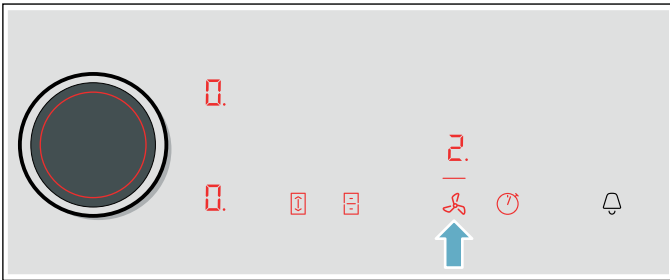
Remarque : Si le symbole  n'est pas disponible, mettez correctement en place le filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 32


Le symbole  est disponible. La ventilation peut être activée.

1. Effleurez le symbole .
La ventilation démarre à la vitesse . La vitesse de ventilation réglée est affichée sur le bandeau d'affichage. L'affichage au-dessus du symbole du ventilateur clignote.


Remarques




- Il n'est pas possible de modifier les puissances de cuisson pendant le réglage des vitesses de ventilation.
 - Il est possible de sélectionner une vitesse de ventilation pendant un laps de temps de quelques secondes. Le bouton Twist peut ensuite de nouveau être utilisé pour le réglage des puissances de cuisson.
2. Réglez la vitesse de ventilation souhaitée à l'aide du bouton Twist.
La vitesse de ventilation réglée est affichée sur le bandeau d'affichage.



3. Pour régler une autre vitesse de ventilation effleurez le symbole  et réglez la vitesse de ventilation souhaitée à l'aide du bouton Twist.
La vitesse de ventilation réglée est affichée sur le bandeau d'affichage.

Arrêter la ventilation

Si vous souhaitez éteindre l'appareil, effleurez le symbole . Si vous souhaitez uniquement éteindre la ventilation, procédez comme suit :

1. Effleurez le symbole .
2. Réglez la position de chauffe  à l'aide du bouton Twist.
3. Effleurez le symbole  pour passer à la zone de réglage de la table de cuisson.



Remarque : Selon les réglages de base sélectionnés, la poursuite de fonctionnement démarre une fois que l'appareil est éteint.

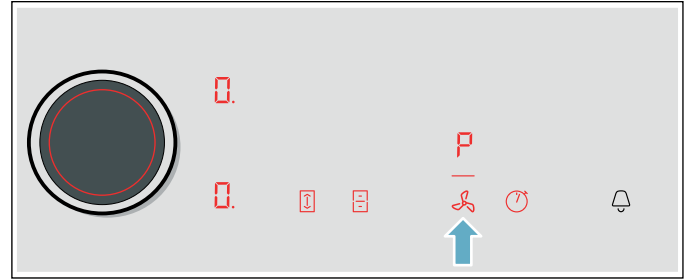
La vitesse intensive


Activez la ventilation intensive en cas de dégagement important d'odeurs et de vapeurs. La ventilation fonctionne alors à puissance maximale pendant un court instant. Au bout de peu de temps, elle rebascule d'elle-même sur une vitesse plus basse.

Activation




1. Effleurez le symbole .
2. Tournez le bouton Twist jusqu'à ce que  s'affiche.

 s'affiche sur le bandeau d'affichage. La ligne sous le symbole  clignote. L'aspiration intensive est activée.



Remarque : Au bout de 8 minutes, l'appareil revient automatiquement à la vitesse de ventilation .

Désactivation

1. Effleurez le symbole .
2. Réglez la vitesse de ventilation  à l'aide du bouton Twist.
La vitesse de ventilation pour la ventilation est réglée sur .

Démarrage automatique






Les options suivantes sont disponibles en fonction des réglages de base sélectionnés, dès qu'une vitesse de ventilation d'un foyer est sélectionnée :

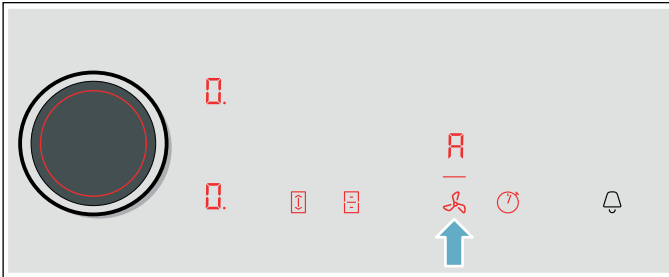
- La ventilation ne démarre pas.
- La ventilation démarre à la vitesse de ventilation sélectionnée par la sonde.
- La ventilation démarre à une vitesse de ventilation déterminée.

Sélectionnez l'option souhaitée dans les réglages de base. Sinon vous pouvez adapter la sensibilité du capteur dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 29



Fonctionnement automatique avec gestion du capteur

Activation

1. Effleurez le symbole .
La ventilation démarre à la vitesse de ventilation .
2. Tournez le bouton Twist jusqu'à ce que  s'affiche.
3. Effleurez le symbole .
La ligne sous le symbole  cesse de clignoter. La vitesse de ventilation optimale est réglée automatiquement à l'aide d'un capteur.



Désactivation

1. Effleurez le symbole .
2. Réglez une autre vitesse de ventilation à l'aide du bouton Twist ou tournez-le jusqu'à ce que  s'affiche.
La vitesse de ventilation réglée est affichée sur le bandeau d'affichage. Le mode automatique avec gestion du capteur est désactivé.

Remarque : La ventilation continue à fonctionner à la vitesse sélectionnée sélectionnée.




Position temporisation

La fonction de poursuite du ventilateur fait tourner le système de ventilation quelques minutes après l'avoir désactivé. Cela permet d'éliminer les vapeurs de cuisson encore présentes. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement.


Dans les réglages de base, vous pouvez sélectionner les options suivantes pour la poursuite du fonctionnement :

- Activer la poursuite du fonctionnement
- Activer la fonction automatique avec poursuite commandée par capteur
- Activer la poursuite du fonctionnement pour une durée déterminée à la vitesse de ventilation fixée

Remarque : La fonction de poursuite se met uniquement en marche si au moins un foyer est resté allumé pendant au moins une minute.

Si la fonction automatique avec poursuite commandée par capteur est activée, le symbole , la ligne au-dessus du symbole  et le symbole  s'allument pendant la poursuite du fonctionnement.

Désactivation

Effleurez le symbole .

La fonction de poursuite se termine immédiatement.

La fonction de poursuite est désactivée si l'une des conditions suivantes est remplie :

- Le temps de poursuite s'est écoulé.
- L'appareil est de nouveau mis en marche.
- Le capteur détecte une qualité d'air ambiant correspondante alors que le mode automatique avec poursuite commandée par capteur est activée.

Conseils de cuisson

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, régler la position de chauffe 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduire la position de chauffe dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient. Pour obtenir un bon résultat de cuisson, de la vapeur ne doit pas sortir.
- Après la cuisson, maintenir le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respecter les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. Le minuteur permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, éviter que l'huile fume.
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre → "Protection de l'environnement" vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

Tableau des cuissons

Dans le tableau est indiquée la position de chauffe appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait*	1. - 2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3 - 4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Quenelles de pomme de terre*	4. - 5.	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait***	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, nouilles*	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3. - 4.	120 - 180
Soupes	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Cuisson en cocotte minute	4. - 5.	-
Braiser		
Paupiettes	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch***	3 - 4	50 - 60
* Sans couvercle		
** Retourner plusieurs fois		
*** Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.		

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Braiser, rôtir avec un fond d'huile**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	6-12
Côtelettes, nature ou panées**	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 surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-15
Scampi, crevettes	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 (frir une par une)	6.-7.	-
Omelette (frir une par une)	3.-4.	3-10
Œufs au plat	5-6	3-6
Frir* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une)		
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 beignets	6-7	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	6-7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-
* Sans couvercle		
** Retourner plusieurs fois		
***Préchauffer à la position de chauffe 8-8.		

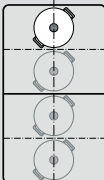
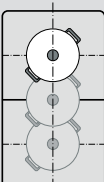
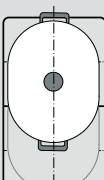
Flex Zone

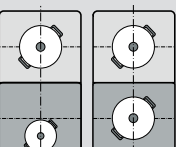
Elle peut être utilisée en tant que foyer unique ou en tant que deux foyers individuels, en fonction des besoins culinaires requis.

Elle se compose de quatre inducteurs qui fonctionnent indépendamment. Lorsque la zone flexible est en fonctionnement, seule la zone sur laquelle un récipient est posé est active.

Conseils pour l'utilisation de récipients

Pour garantir une bonne détection et distribution de la chaleur, il est recommandé de bien centrer le récipient :

En tant que zone unique	
	Diamètre inférieur ou égal à 13 cm Placez le récipient sur l'une des quatre positions illustrées sur l'image.
	Diamètre supérieur à 13 cm Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.
	Si le récipient occupe plus d'une zone de cuisson, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone flexible.

En tant que deux foyers indépendants	
	Les foyers avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacun, peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre. Réglez la position de chauffe désirée pour chaque foyer individuel. Utilisez uniquement un récipient par foyer.

En tant que deux foyers indépendants

La zone de cuisson flexible peut être utilisée comme deux foyers indépendants.



Activer

Voir le chapitre → "Réglage d'un foyer"

En tant que foyer unique

Utilisation de l'ensemble de la zone de cuisson en associant les deux foyers.

Association des deux foyers.


1. Placez le récipient. Sélectionnez l'un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible, puis réglez la position de chauffe.
2. Effleurez le symbole . L'indicateur  s'allume. La zone de cuisson flexible est activée.

Remarque : La position de chauffe apparaît dans les deux affichages de la zone de cuisson flexible.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez l'un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible et réglez la position de chauffe avec le bouton Twist.

Ajouter un nouvel ustensile

Placez la nouvelle casserole, sélectionnez un des deux foyers de la zone de cuisson flexible et effleurez ensuite deux fois le symbole . Le nouvel ustensile est reconnu et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste la même.

Remarque : Si la casserole est poussée sur le foyer utilisé ou soulevée, le foyer lance une recherche automatique et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

Séparation des deux foyers

Sélectionnez l'un des deux foyers appartenant à la zone de cuisson flexible, puis effleurez le symbole .

La zone de cuisson flexible est désactivée. Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.

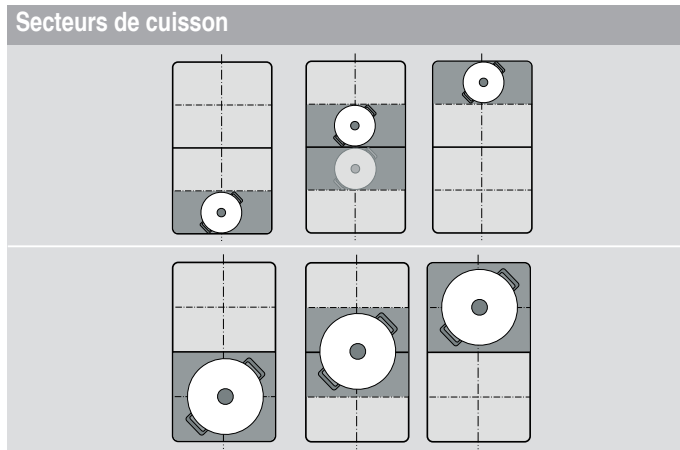
Remarque : Si vous éteignez et allumez ultérieurement la table de cuisson, la zone de cuisson flexible s'adapte de nouveau sur deux foyers indépendants.



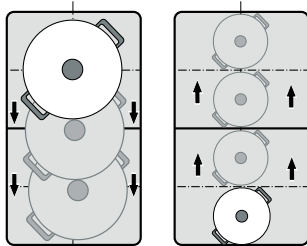
Fonction Move

Cette fonction permet d'activer la totalité de la zone de cuisson flexible qui est divisée en trois secteurs de cuisson et dont les positions de chauffe sont préréglées.

N'utilisez qu'une seule casserole. La taille du secteur de cuisson dépend de la casserole utilisée et de son positionnement correct.



Ainsi, pendant la cuisson, une casserole peut être poussée d'un secteur de cuisson vers un autre foyer :



Positions de chauffe préréglées :

Zone avant = position de chauffe 9

Zone centrale = position de chauffe 5



Zone arrière = position de chauffe L.

Les positions de chauffe préréglées peuvent être modifiées indépendamment l'une de l'autre. Vous apprendrez comment les modifier au chapitre → "Réglages de base"

Remarques

- Si plus d'une casserole est détectée sur la zone de cuisson flexible, la fonction est désactivée.
- Si la casserole est glissée à l'intérieur de la zone de cuisson flexible ou soulevée, le foyer lance une recherche automatique et la position de chauffe du secteur dans lequel la casserole a été détectée est réglée.
- Pour plus d'informations sur la taille et le positionnement de la casserole, consultez le chapitre → "Flex Zone"

Activer

1. Sélectionnez un des deux foyers de la zone de cuisson flexible.
2. Effleurez le symbole . L'affichage à côté du symbole  s'allume. La zone de cuisson flexible est activée en tant que foyer unique. La position de chauffe de la zone sur laquelle la casserole se trouve s'allume dans l'affichage du foyer avant. La fonction est activée.



Modifier la position de chauffe

Les positions de chauffe des différents secteurs de cuisson peuvent être modifiées pendant l'opération de cuisson. Placez le récipient sur le secteur de cuisson et modifiez la position de chauffe avec le bouton Twist.


Remarques

- Seule la position de chauffe du foyer sur, lequel la casserole se trouve sera modifiée.
- Si la fonction est désactivée, les positions de chauffe des trois secteurs de cuisson sont réinitialisées aux valeurs préréglées.

Désactiver

Effleurez le symbole . L'affichage à côté du symbole  s'éteint.

La fonction a été désactivée.

Remarque : Si l'une des zones de cuisson est placée sur , la fonction se désactive en l'espace de quelques secondes.

Fonctions temps




Votre foyer dispose de trois fonctions de minuterie :

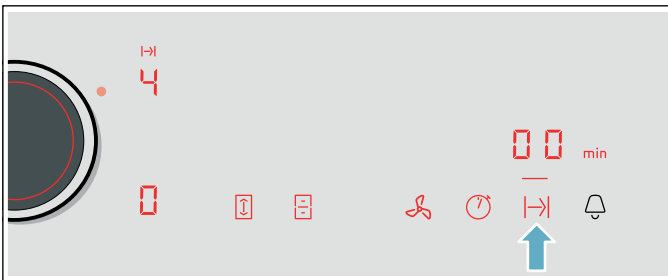
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur
- Fonction_Chronomètre

Programmation du temps de cuisson

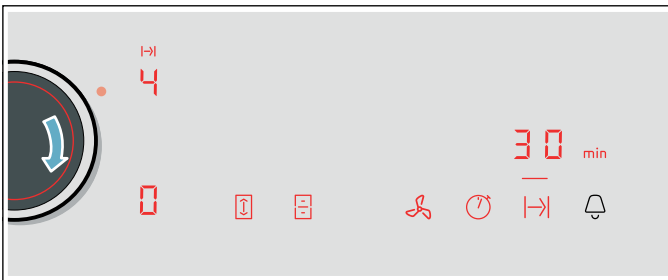
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Réglages :

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Effleurez le symbole . L'affichage  du foyer s'allume.  s'allume sur l'afficheur de la minuterie.



3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré avec le bouton Twist.



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Remarques


- Le même temps de cuisson peut être réglé automatiquement pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre. Vous trouverez des informations sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section → "Réglages de base"
- Si la zone de cuisson est sélectionnée comme foyer unique, le temps réglé est identique pour toute la zone de cuisson.
- Si la fonction Move est sélectionnée pour le foyer combiné, le temps réglé est identique pour les trois foyers.

Sonde de rôtissage




Si un temps de cuisson est programmé pour un foyer et que la sonde de rôtissage est activée, le temps de cuisson commence uniquement à s'écouler lorsque le niveau de température sélectionné est atteint.

Modifier ou effacer la durée


Sélectionnez le foyer et effleurez ensuite le symbole .

Modifiez le temps de cuisson avec le bouton Twist un dans la zone de réglage ou réglez  pour effacer le temps de cuisson.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint. Un signal retentit, le foyer indique  et sur l'affichage de la minuterie  s'affiche pendant une minute. L'affichage  du foyer clignote. Effleurez un symbole quelconque ; les affichages s'éteignent et le signal sonore se coupe.

Remarques





- Si un temps de cuisson a été programmé pour plusieurs foyers, c'est toujours le temps de cuisson se terminant le plus tôt qui apparaît sur l'afficheur de la minuterie. L'affichage  du foyer s'allume.
- Pour connaître le temps de cuisson restant d'un foyer : sélectionnez le foyer concerné. Le temps de cuisson s'affiche pendant 10 secondes.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

Le minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.



Il fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas le foyer automatiquement.

Pour régler la fonction



1. Effleurez le symbole , l'afficheur de la minuterie affiche  et l'affichage .
2. Sélectionnez la durée avec le bouton Twist.
3. Effleurez de nouveau le symbole  pour confirmer la durée sélectionnée.

La temps commence à s'écouler.

Modifier ou effacer la durée

Effleurez le symbole  et modifiez la durée avec le bouton Twist ou placez-le sur .

Après écoulement du temps




Un signal retentit pendant une minute. Le symbole  clignote sur l'afficheur de la minuterie. Effleurez de nouveau le symbole , les affichages s'éteignent et le signal sonore se coupe.

Fonction Chronomètre

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



Elle fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

Activer

Effleurez le symbole . Le symbole  et l'affichage  s'allument sur l'afficheur de la minuterie.

La temps commence à s'écouler.


Désactiver




Effleurez le symbole . Les symboles  s'allument dans l'affichage de la minuterie et s'éteignent ensuite.

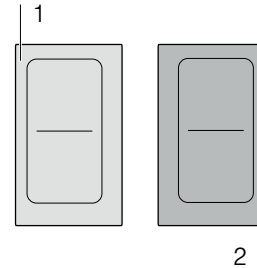
La fonction est désactivée.

Remarque : Pour désactiver le chronomètre, cette fonction doit être sélectionnée.

Fonction PowerBoost




La fonction PowerBoost permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe .

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration). Sinon  et  clignotent dans l'affichage du foyer souhaité ; ensuite la position de chauffe  est automatiquement réglée, sans activer la fonction.







Remarque : La fonction Powerboost peut aussi être activée dans la zone flexible lorsque la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.

Activer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole . Les affichages  et  s'allument.

La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole . Les affichages  et  s'éteignent. Sur l'afficheur du foyer, la position de chauffe  s'allume.

La fonction est désactivée.

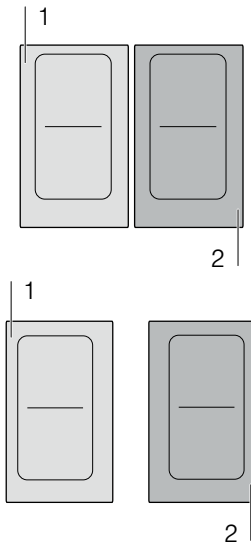
Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.

Fonction ShortBoost

La fonction ShortBoost permet de chauffer la casserole plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**.

Sélectionnez la position de chauffe appropriée pour vos mets après la désactivation de la fonction.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration). Sinon **P** et **9** clignotent dans l'affichage du foyer souhaité ; ensuite la position de chauffe **9** est automatiquement réglée, sans activer la fonction.




Remarque : Pour la zone de cuisson flexible, la fonction ShortBoost peut aussi être activée quand elle est utilisée en tant que zone de cuisson unique.

Recommandations d'utilisation


- Utilisez toujours un ustensile qui n'a pas été préalablement chauffé.
- Utilisez des casseroles et des poêles dotées d'un fond plat. N'utilisez pas de récipient à fond mince.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance une casserole vide ni de l'huile, du beurre ou du saindoux.
- Ne placez aucun couvercle sur la casserole.
- Placez la casserole au centre du foyer. Assurez-vous que le diamètre du fond du récipient correspond à la dimension de la zone de cuisson.
- Vous trouverez des informations concernant le type, la dimension et la position des casseroles dans la section → "Cuisson par induction"

Activer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez deux fois le symbole **P**. Les affichages **P** et  s'allument.

La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole **P**. Les affichages **P** et  s'éteignent. Sur l'afficheur du foyer, la position de chauffe **9** est allumée.

La fonction est désactivée.



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





Maintien au chaud

Cette fonction convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir des mets au chaud.

Activer

1. Sélectionnez le foyer souhaité.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole .  s'allume dans l'affichage. La fonction est activée.

Désactiver

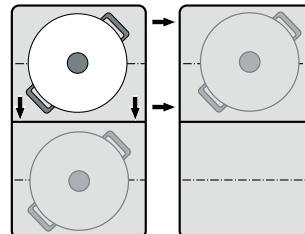
1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole . L'affichage  s'éteint. Le foyer s'éteint également et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. La fonction est désactivée.



Transfert des réglages



Cette fonction vous permet de transférer la position de chauffe et le temps de cuisson programmé d'un foyer à un autre.

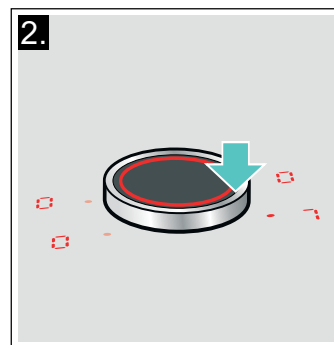
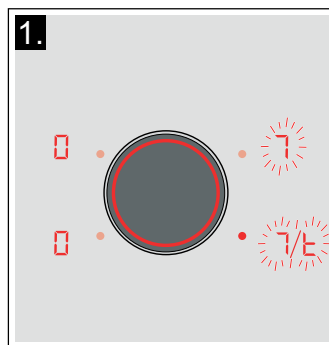
Pour transférer les réglages, faites passer la casserole du foyer activé vers un autre foyer.



Remarque : Pour des informations supplémentaires sur le positionnement correct de la casserole, consultez le chapitre → "Flex Zone"

Activer

1. Glissez la casserole du foyer activé vers un autre foyer.
Au niveau de l'ancien foyer, la position de chauffe clignote. La casserole est détectée et dans l'affichage du nouveau foyer, la position de chauffe précédemment sélectionnée et le symbole  clignotent.
2. Sélectionnez le nouveau foyer pour confirmer les réglages.
La position de chauffe du foyer d'origine se règle sur .



La fonction est activée.

Les réglages ont été transférés vers le nouveau foyer.

Remarques

- Glissez la casserole sur un foyer non activé et qui n'est pas encore pré-réglé ou sur celui sur lequel il n'y avait pas d'autre casserole.
- La fonction PowerBoost ou ShortBoost ne peut alors qu'être commutée de la gauche vers la droite ou de la droite vers la gauche que si aucun foyer n'est actif.
- Si une autre casserole est placée sur un autre foyer avant que les réglages n'aient été confirmés, cette fonction est disponible pour les deux casseroles.
- Si plusieurs casseroles sont déplacées, la fonction n'est disponible que pour la casserole déplacée en dernier.

Système sensoriel de rôtissage

Cette fonction permet de faire frire en maintenant la température appropriée de la poêle.

Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont marquées par le symbole de la fonction rôtissage.

Avantages lors du rôtissage

- La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et l'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.
- La fonction rôtissage signale quand la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et ensuite les mets.

Remarques

- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur, pour éviter des projections de graisse.
- Utiliser une huile ou graisse adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température 1 ou 2.
- Ne jamais faire chauffer une poêle avec ou sans mets sans la surveiller.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.

Niveaux de température

Niveau de température	Convient pour
1 très bas	Préparer et faire réduire des sauces, faire cuire des légumes à la vapeur et cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2 bas	Frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3 moyen - bas	Friture de poisson ; aliments à frire épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.
4 moyen - haut	Cuire des steaks, à point ou bien cuits, des produits congelés panés et des pièces à rôtir de faible épaisseur, par ex. escalopes, émincés de volaille et légumes.
5 haut	Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants ou à point, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

Poêles pour la sonde de rôtissage

Il existe des poêles spécialement adaptées pour la sonde de rôtissage. Vous pouvez vous procurer ultérieurement cet accessoire en option dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Indiquez toujours le numéro de référence correspondant.

- Poêle Z9451X0 au diamètre de 15 cm.
- Poêle Z9452X0 au diamètre de 19 cm.
- Poêle Z9453X0 au diamètre de 21 cm.
- Teppan Yaki Z9417X2 Uniquement recommandé pour les foyers flexibles.
- Plaque de gril Z9416X2. Uniquement recommandé pour les foyers flexibles.

Les poêles sont anti-adhérentes, de telle sorte que vous pouvez frire avec peu d'huile.

Remarques

- La sonde de rôtissage a été spécialement réglée pour ce type de poêle.
- Assurez-vous que le diamètre du fond de la poêle correspond à la taille du foyer. Placez la poêle au centre du foyer.
- Sur la zone de cuisson flexible, il se peut que la Sonde de rôtissage ne soit pas activée si la poêle n'est pas bien positionnée ou de taille différente. Voir le chapitre → "Flex Zone".
- D'autres poêles peuvent surchauffer. La température peut se régler au-dessous ou au-dessus du niveau de température sélectionné. Essayez d'abord avec le niveau de température le plus bas, en le modifiant au besoin.

Tableau

Dans le tableau est indiqué le niveau de température approprié pour chaque mets. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, la taille et la qualité des aliments.

Le niveau de température réglé varie selon la poêle utilisée.



Préchauffer la poêle vide, ajouter l'huile et l'aliment après le signal sonore.

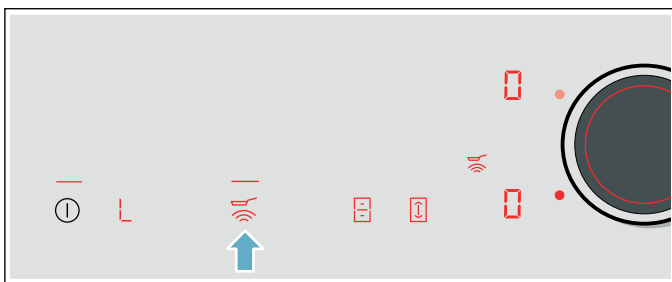
	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Viande		
Escalope, nature ou panée	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Côtelettes*	3	10 - 15
Cordon bleu, escalope milanaise*	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	5	6 - 8
Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	3	10 - 20
Saucisses ébouillantées ou crues*	3	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande hachée, boulettes de viande farcies*	3	6 - 30
Ragoût, gyros	4	7 - 12
Viande hachée	4	6 - 10
Lard	2	5 - 8
Poisson		
Poisson frit, entier, par ex. truite	3	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	3 - 4	10 - 20
Gambas, crevettes	4	4 - 8
Plats aux œufs		
Crêpes**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Oeufs au plat	2 - 4	2 - 6
Oeufs brouillés	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8
Pommes de terre		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	5	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues)	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre**	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	2	50 - 55
Pommes de terre glacées	3	15 - 20
Légumes		
Ail, oignons	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	3	4 - 15
Légumes étuvés dans l'huile, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10 - 20
Champignons	4	10 - 15
Légumes glacés	3	6 - 10
Oignons frits	3	5 - 10
* Retourner plusieurs fois.		
** Durée totale par portion. Frire une par une.		

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Produits congelés		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Blanc de volaille*	4	10 - 30
Nuggets de poulet	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Filet de poisson, nature ou pané	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	3	6 - 10
Pâtés impériaux	4	10 - 30
Camembert/fromage	3	10 - 15
Sauces		
Sauce tomate aux légumes	1	25 - 35
Sauce béchamel	1	10 - 20
Sauce au fromage, par ex. au gorgonzola	1	10 - 20
Sauces épaissies, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15 - 25
Divers		
Camembert/fromage	3	7 - 10
Produits secs précuits en ajoutant de l'eau, par ex. pâtes	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	4	3 - 15
* Retourner plusieurs fois.		
** Durée totale par portion. Frire une par une.		

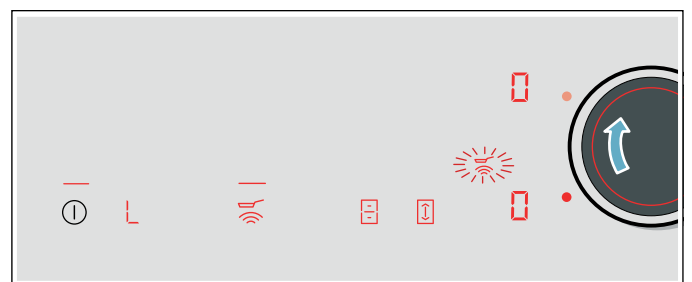
Réglages

Choisissez le niveau de température approprié sur le tableau. Placez un récipient vide sur le foyer.


1. Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole . Dans l'affichage du foyer,  s'allume.



2. Dans les 5 secondes qui suivent, sélectionner le niveau de température souhaité avec le bouton Twist.




La fonction est activée.

Le symbole de température  clignote jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal sonore retentit et le symbole de température réapparaît.

3. Quand la température de rôtissage est atteinte, commencer par mettre l'huile, puis les aliments dans la poêle.

Remarque : Retournez les mets afin qu'ils ne brûlent pas.

Désactiver la sonde de rôtissage



Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole . La fonction est désactivée.


Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurer le symbole  env. 4 secondes. L'affichage  s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurer le symbole  env. 4 secondes. Le verrouillage est annulé.

Sécurité-enfants automatique


Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.


Éteindre et allumer

Pour savoir comment activer la sécurité-enfants automatique, consultez le chapitre → "Réglages de base"

Anti-effacement

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, la table de cuisson est dotée d'une fonction de verrouillage permettant de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage.

Activer : retirez le bouton Twist. L'afficheur  s'allume. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. La surface du bandeau de commande peut alors être nettoyée sans modifier les réglages.

Désactiver : au bout de 35 secondes, le bandeau de commande est déverrouillé. Pour stopper la fonction de manière anticipée, remettez le bouton Twist en place et tournez jusqu'à ce que l'affichage  s'éteigne.

Remarques

- Le minuteur courte durée affiche le temps écoulé depuis l'activation du verrouillage. Un signal retentit au bout de 30 secondes après l'activation. Cela indique la fin imminente de la fonction.
- Le verrouillage pour le nettoyage n'a pas d'effet sur l'interrupteur principal. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.

Coupure de sécurité automatique

Lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et qu'aucune modification de réglage n'est effectuée, la coupure de sécurité automatique est activée.

Le foyer cesse de chauffer. Dans l'affichage du foyer, les symboles **F**, **B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **h** ou **H** clignotent en alternance.

L'afficheur s'éteint lorsque vous effleurez l'un des symboles. Le foyer peut à présent être de nouveau réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction de la position de chauffe réglée (après 1 à 10 secondes).

Réglages de base

L'appareil propose différents réglages de base. Ceux-ci peuvent être adaptés à vos propres habitudes.

Affichage	Fonction
c 1	Sécurité enfants automatique 0 Manuelle*. 1 Automatique. 2 Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores 0 Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. 1 Seul le signal de défaut est activé. 2 Seul le signal de validation est activé. 3 Tous les signaux sonores sont activés.*
c 3	Affichage de la consommation énergétique 0 Désactivé.* 1 Activé.
c 5	Programmation automatique du temps de cuisson 00 Désactivé.* 0 1-99 Temps jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie 1 10 secondes. 2 30 secondes. 3 1 minute.*
c 7	Fonction de gestion de la puissance. Limitation de la puissance totale de la table de cuisson Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. 0 Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson. */** 1 1000 W Puissance minimum. 1. 1500 W. ... 3 3000 W recommandés pour 13 ampères. 3. 3500 W recommandés pour 16 ampères. 4 4000 W 4. 4500 W recommandés pour 20 ampères. ... 9 ou 9. Puissance maximale de la table de cuisson.**
c 9	Temps de sélection du foyer 0 Illimité : le dernier foyer réglé reste sélectionné.* 1 Limité : le foyer ne reste sélectionné que quelques secondes.
c 11	Modifier les positions de chauffe pré-réglées pour la fonction Move -9 Position de chauffe pré-réglée pour le foyer avant. -5 Position de chauffe pré-réglée pour le foyer du milieu. -L Position de chauffe pré-réglée pour le foyer arrière.
c 12	Vérifier les ustensiles de cuisson, résultat de la cuisson 0 Non adapté 1 Non optimal 2 Adapté

* Réglages usine



**La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

Affichage	Fonction
c 17	Réglage du mode recirculation de l'air ou du mode évacuation extérieure 0 Le mode recirculation de l'air est réglé.* 1 Le mode évacuation extérieure est réglé.
c 18	Réglage du démarrage automatique 0 Désactivé. 1 Activé : mode automatique avec commande par sonde.* 2 Activé : la ventilation démarre à une vitesse de ventilation fixée.
c 19	Réglage de la sensibilité de la sonde pour la ventilation 1 Réglage le plus faible de la sensibilité de la sonde. 2 Réglage moyen de la sensibilité de la sonde.* 3 Réglage le plus élevé de la sensibilité de la sonde.
c 20	Réglage de la poursuite du ventilateur 0 Désactivé. 1 Activé : fonction automatique avec poursuite de fonctionnement gérée par sonde. 2 Activé : la ventilation fonctionne en mode évacuation extérieure pendant env. 6 minutes et en mode recirculation de l'air pendant env. 30 minutes à la vitesse de ventilation 1 et s'arrête automatiquement après écoulement de ce temps.*
c 0	Rétablir les réglages usines 0 Réglages personnalisés.* 1 Rétablir les réglages usine.


* Réglages usine
 ** La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

Pour accéder aux réglages de base :


La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenez le symbole  actionné pendant env. 3 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Tournez le bouton Twist afin de pouvoir voir chaque affichage individuel.
3. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenez le symbole  actionné pendant env. 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Tournez le bouton Twist afin de pouvoir voir chaque affichage individuel.

Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

4. En effleurant de nouveau le symbole , vous accédez aux réglages de base.
 c 1 et 0 s'affichent comme préréglage dans les affichages.



5. Effleurez plusieurs fois le symbole  jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
6. Sélectionnez ensuite le réglage désiré à l'aide du bouton Twist.



7. Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction affiche la consommation d'énergie totale du dernier processus de cuisson de cette table de cuisson.

Après la mise hors service de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kilo-watt heures, par ex. **1.08** kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.

Pour savoir comment activer cette fonction, consultez le chapitre → "Réglages de base"

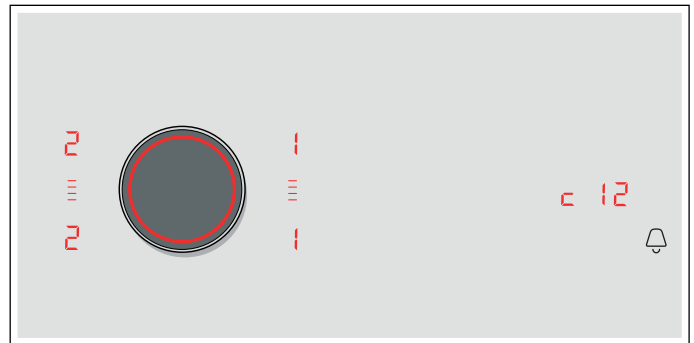
Test des récipients

Cette fonction permet de vérifier la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction de l'ustensile utilisé.




Le résultat est une valeur de référence et dépend des propriétés de l'ustensile et du foyer utilisé.

1. Placez la casserole froide contenant env. 200 ml d'eau au centre du foyer dont le diamètre est le plus adapté au fond de la casserole.
2. Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage **c 12**.
3. Tournez le bouton Twist. — clignote sur les afficheurs des foyers.
La fonction est activée.

Au bout de 10 secondes les afficheurs des foyers affichent des indications sur la qualité et la rapidité de l'opération de cuisson.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat	
	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*
	L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
	L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.
* S'il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit.	

Pour réactiver la fonction, tournez le bouton Twist.

Remarques


- La zone de cuisson flexible est un foyer unique ; n'utilisez qu'une seule casserole.
- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de la casserole, il est probable que seul le centre de la casserole sera chauffé et le résultat peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre → "Réglages de base".
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "Cuisson par induction" et → "Flex Zone".

Power-Manager

La fonction Power Manager permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

La table de cuisson est pré réglée en usine. Sa puissance maximale est indiquée sur la plaque signalétique. À l'aide de la fonction Power Manager, il est possible de modifier la valeur conformément aux exigences de l'installation électrique respective.

Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson répartit la puissance disponible automatiquement sur les zones de cuisson allumées.

Tant que la fonction Power Manager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée et si la limitation de puissance est atteinte, le symbole  apparaît brièvement dans l'affichage des niveaux de cuisson. L'appareil régule et sélectionne le niveau de puissance maximum possible de façon autonome.

De plus amples informations concernant la manière de modifier la puissance totale de la table de cuisson figurent au chapitre → "Réglages de base"

Nettoyage

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le capot du filtre, le filtre à graisse métallique, le récipient, le réservoir de trop-plein ou le capot de l'appareil, laissez ce dernier refroidir au moins deux heures.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide. Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles.

Mise en garde – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives. Porter des gants de protection.

Remarque : N'utiliser que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.

Remarques

- Avant d'entreprendre le nettoyage, retirez tous les bijoux que vous pourriez porter au bras et aux mains.
- N'utilisez pas de nettoyeur tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyeur utilisé.

Nettoyants

Utilisez uniquement des détergents appropriés pour la table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

Respectez l'ensemble des notices et des mises en garde accompagnant les produits de nettoyage.

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Attention !

Endommagement des surfaces

N'utilisez pas :

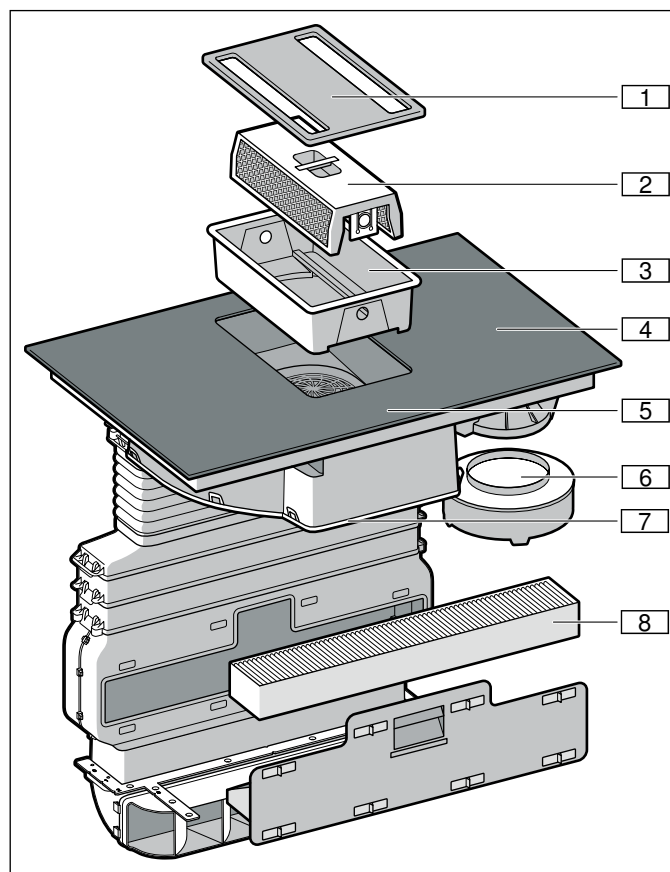
- de produit à vaisselle non dilué
- de détergent pour lave-vaisselle
- de produits récurants
- de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur
- de produits de nettoyage pour four
- de nettoyants caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- de nettoyants fortement alcoolisés
- d'éponges de lavage, de brosses ou de tampons à récurer durs ou abrasifs

Attention !**Endommagement des surfaces**

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

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces avec des nettoyants inappropriés, respectez les indications du tableau.

Surface	Nettoyants
Vitrocéramique	<p>Nettoyant pour vitres en cas de résidus de calcaire et d'eau :</p> <p>Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyant approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques ou un nettoyant pour vitres (réf. 00311499).</p> <p>Racler à verre (réf. 00087670) en cas de taches de sucre, d'amidon ou de plastique :</p> <p>Nettoyez immédiatement. Attention : risque de brûlure.</p> <p>Nettoyez ensuite avec une lavette humide et séchez avec un chiffon sec.</p> <p>Remarque : N'utilisez aucun détergent pour lave-vaisselle.</p>
En acier inox	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>N'utilisez que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.</p> <p>Faites ramollir les parties séchées avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, ne frottez pas pour les enlever.</p> <p>Nettoyez les surfaces en inox uniquement dans le sens de polissage du métal.</p> <p>Des produits d'entretien spécial inox (réf. 00311499) sont disponibles auprès du service après-vente, de notre boutique en ligne ou dans les commerces spécialisés. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien avec un chiffon doux.</p> <p>Remarque : Pour nettoyer le cadre de la table de cuisson, n'utilisez jamais de racloir à verre.</p>
Plastique	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon doux ou au lave-vaisselle.</p>
Éléments de commande	<p>Produit de nettoyage chaud ou nettoyant pour vitre approprié (réf. 00311499) :</p> <p>Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.</p>
Capot du filtre	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.</p>

Composants à nettoyer

N°	Désignation
1	Capot du filtre
2	Filtre à graisse métallique
3	Réservoir
4	Table de cuisson
5	Bandeau de commande
6	Réservoir de trop-plein
7	Capot de l'appareil
8	Filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recirculation de l'air)

Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre de table de cuisson)

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle
- Avant d'utiliser des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ni d'objets pointus.

Plaque de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque cuisson. Cela permet d'éviter de brûler les résidus. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint. Essuyez immédiatement les liquides ayant débordé, ne laissez pas sécher les restes d'aliments.

Nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la ensuite avec un chiffon sec, afin d'éviter la formation de taches de calcaire.

Les salissures tenaces s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre ou un produit spécial vitrocéramique en vente dans le commerce. Respectez les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des racloirs à verre appropriés (réf. 00087670) auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciales pour tables de cuisson vitrocéramiques, vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

Ventilation

Pour garantir le niveau d'absorption des graisses et de filtration d'odeurs, il est nécessaire de remplacer ou de nettoyer les filtres régulièrement.

Filtre à graisse métallique

Les filtres à graisse métalliques doivent être nettoyés toutes les 30 heures de service mais une fois par mois.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

Filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif doit régulièrement être remplacé. Observez par conséquent l'indicateur de saturation de votre appareil.

Indicateur de saturation

En cas de saturation du filtre métallique à graisse ou du filtre à charbon actif, un signal sonore retentit après l'extinction de l'appareil.



Les symboles suivants s'allument dans le bandeau d'affichage :

- **Filtre à graisse métallique** : *F 10* est allumé
- **Filtre à charbon actif** : *F 11* est allumé
- **Filtre à graisse métallique et filtre à charbon actif** : *F 10* et *F 11* clignotent en alternance

C'est maintenant au plus tard qu'il faut nettoyer les filtres à graisse métallique ou les filtres à charbon actif.

Une fois que vous avez nettoyé ou remplacé les filtres correspondants, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que les affichages *F 10* et *F 11* cessent de clignoter.

F 10 ou *F 11* s'allume après l'extinction de l'appareil.

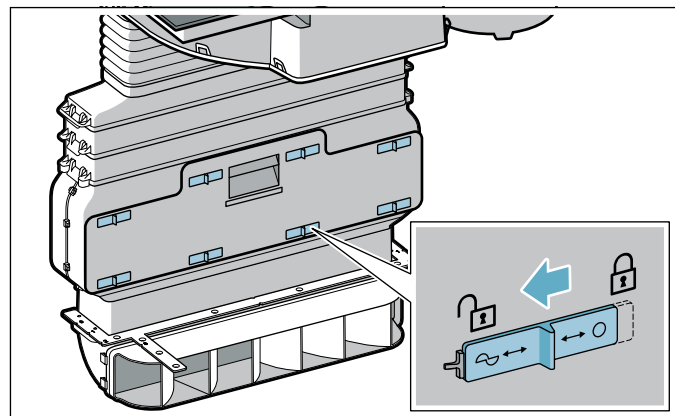
1. Effleurez le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
2. Si *F 11* est allumé, effleurez de nouveau le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

Changement du filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recyclage)

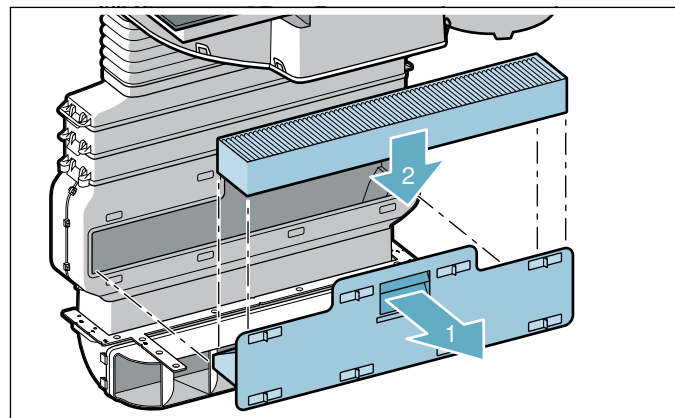
Les filtres à charbon actif lient les matières odorantes présentes dans les vapeurs de cuisson. Ils ne sont mis en œuvre qu'en mode recyclage.

Remarques

- Le filtre à charbon actif n'est pas inclus dans la livraison. Vous pouvez acheter un filtre à charbon actif (référence Z8500X0) dans les commerces spécialisés, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
 - Le filtre à charbon actif ne peut pas être nettoyé ni réactivé.
 - Utilisez uniquement des filtres d'origine. Cela garantit un fonctionnement optimal.
1. Ouvrez tous les volets de fermeture du tiroir du meuble d'encastrement dans la gaine plate.



2. Ouvrez les tiroirs de la gaine plate et retirez le filtre à charbon actif.



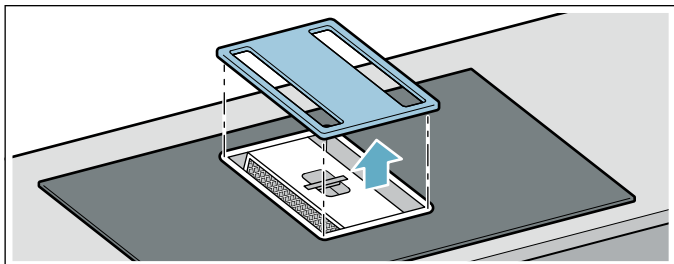
3. Mettez en place un nouveau filtre à charbon actif.
4. Fermez le tiroir de la gaine plate et fermez tous les volets de fermeture.

Remarque : Assurez-vous que tous les volets de fermeture sont correctement fermés. Sinon, des bruits peuvent apparaître et la puissance de la ventilation pourrait diminuer.

Retirer le filtre métallique à graisse

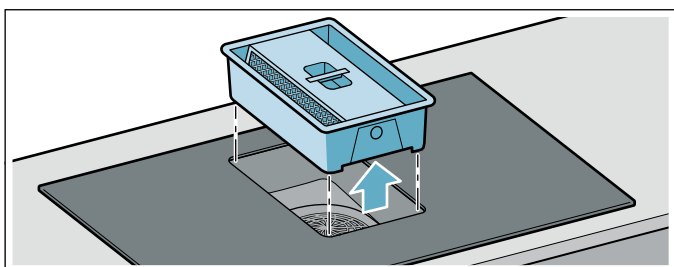
Les filtres à graisse métallique filtrent la graisse de la vapeur de cuisson. Pour garantir une fonction optimale les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois.

1. Retirez le capot du filtre.



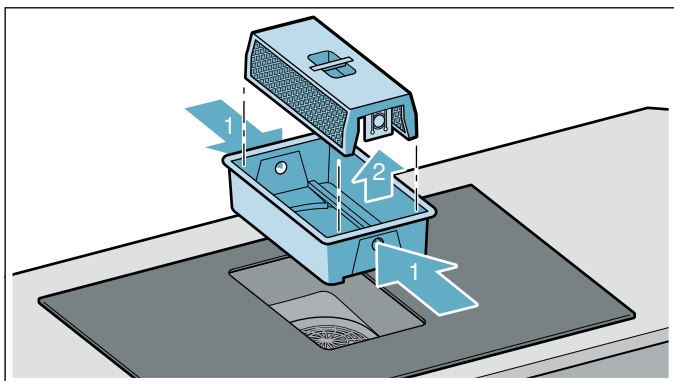
Remarque : assurez-vous que le capot du filtre ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.

2. Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.



Remarque : la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.

3. Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



4. Si nécessaire, videz le réservoir.
5. Nettoyez le filtre à graisse métallique et le capot des filtres.
6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil après avoir démonté le filtre à graisse métallique.

Remarque : une formation de gouttelettes peut apparaître sur l'hélice du ventilateur. Cela est normal et provient de la condensation de la vapeur de cuisson. Il n'existe aucun risque de sécurité ni aucun risque d'endommagement. Les composants électriques de l'appareil sont protégés.

Nettoyer le filtre métallique à graisse

Remarques

- N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Vous pouvez laver les filtres à graisse métalliques au lave-vaisselle ou à la main.

À la main :

Remarque : En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297). Vous pouvez le commander via la boutique en ligne.

- Trempez les filtres à graisse métalliques dans du produit de nettoyage chaud.
- Pour nettoyer le filtre à graisse métallique, utilisez une brosse et ensuite, rincez-le bien.
- Laissez s'égoutter les filtres métalliques à graisse.

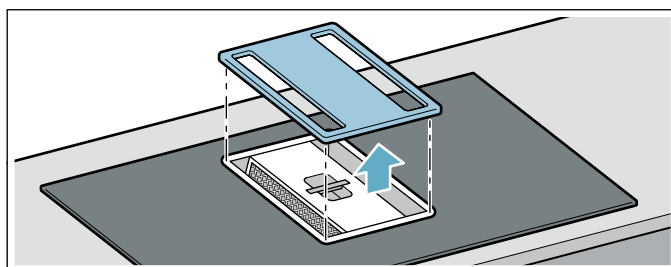
Au lave-vaisselle :

- Ne nettoyez pas un filtre à graisse métallique fortement encrassé en même temps que la vaisselle.
- Placez les filtres à graisse métalliques librement dans le lave-vaisselle. Ne coincez pas les filtres à graisse métalliques.
- Pour un résultat de nettoyage optimal, placez le filtre à graisse métallique avec le côté filtre à plat dans le lave-vaisselle.

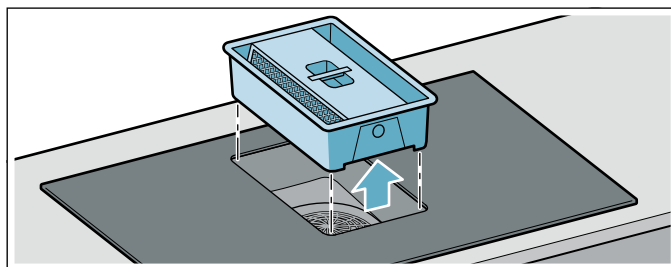
Démonter et nettoyer d'autres composants de l'appareil

Nettoyez également régulièrement l'intérieur du ventilateur de plan de cuisson. En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297).

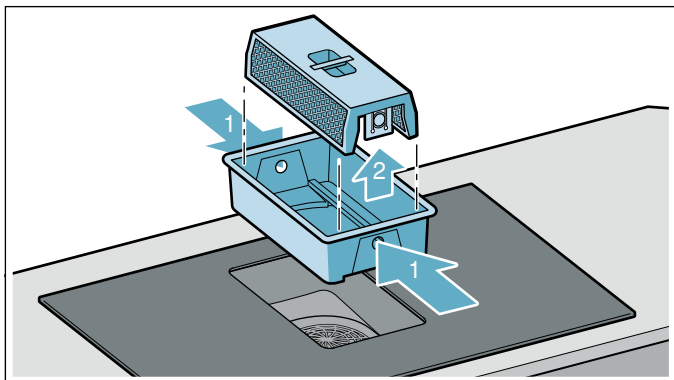
1. Retirez le capot du filtre et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide.



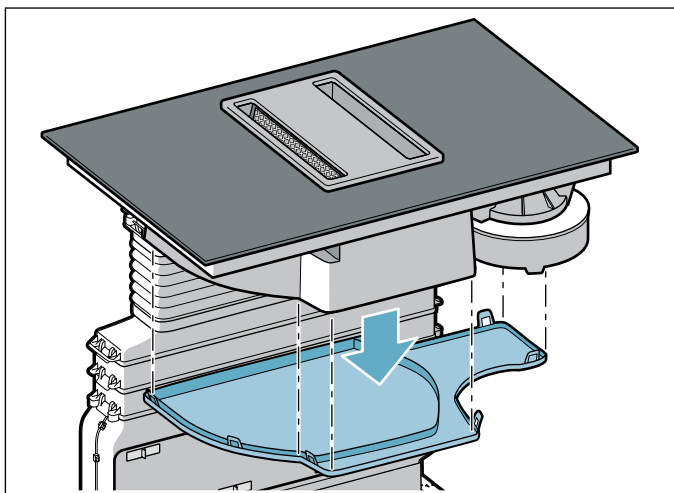
2. Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.



- Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



- Si nécessaire, videz le réservoir.
- Nettoyez le filtre à graisse métallique et le réservoir au lave-vaisselle.
- Si nécessaire, retirez et nettoyez le capot du boîtier sous l'appareil.



- Remontez les éléments séchés après leur nettoyage.



Mettez le filtre métallique à graisse en place.

- Remettez en place le récipient.
- Mettez le filtre métallique à graisse en place.
Remarque : Assurez-vous que le filtre à graisse métallique est correctement inséré. Sinon la ventilation ne fonctionne pas.
- Posez le capot du filtre.

Réinitialiser les indicateurs de saturation

Une fois que vous avez nettoyé ou remplacé les filtres correspondants, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que les affichages **F 10** et **F 11** cessent de clignoter.

F 10 ou **F 11** s'allume après l'extinction de l'appareil.

- Effleurez le symbole .
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
- Si **F 11** est allumé, effleurez de nouveau le symbole .
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

Nettoyer le réservoir de trop-plein

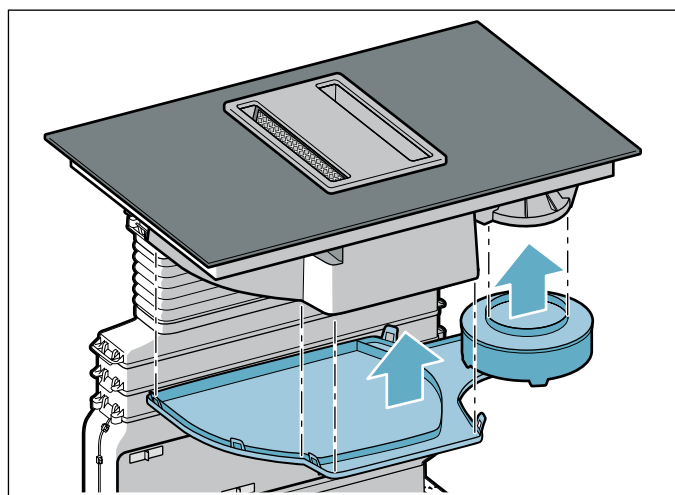
Remarques

- Assurez-vous que l'alimentation au réservoir de trop-plein n'est pas bloquée. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les une fois que l'appareil a refroidi. Pour ce faire, retirez le capot du filtre, le filtre à graisse métallique et le réservoir.
- Si des liquides pénètrent dans l'appareil par le haut, ils seront recueillis dans le réservoir de trop-plein. Dévissez et videz le réservoir de trop-plein. Si nécessaire, retirez le capot du boîtier.

- Dévissez le réservoir de trop-plein à deux mains.

Remarques

- Ne l'inclinez pas afin d'éviter toute fuite de liquide.
- Si le filtre à graisse métallique et le réservoir sont démontés et que du liquide atteint l'appareil via la grille de ventilation, retirez le capot de l'appareil.



- Videz le réservoir de trop-plein et le cas échéant, le capot de l'appareil, et nettoyez-les.
- Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.
- Remettez en place le capot de l'appareil.

Bouton de commande Twist-Pad

Pour nettoyer le bouton de commande Twist-Pad, utilisez de préférence de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants. Ne nettoyez pas le bouton de commande Twist-Pad au lave-vaisselle ou dans de l'eau de rinçage. Cela risque de l'endommager.

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

Pourquoi je ne peux pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est allumé ?

La sécurité-enfant est activée.

Vous trouverez des informations concernant cette fonction dans le chapitre → "*Sécurité-enfants*"

Pourquoi les affichages clignotent et un signal sonore retentit ?

Essayez les liquides ou résidus d'aliments sur le bandeau de commande. Enlevez tous les objets déposés sur le bandeau de commande.

Pour savoir comment désactiver le signal sonore, consultez le chapitre → "*Réglages de base*"

Bruits

Pourquoi on entend des bruits pendant la cuisson ?

En fonction de la structure du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont un phénomène normal, font partie de la technologie de chauffage par induction et n'indiquent pas une défectuosité.

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave :

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

Un crépitement :

Ce bruit survient avec les récipients composés de différents matériaux superposés ou en utilisant en même temps des récipients de taille différente et de matériaux différents. La puissance du bruit peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

Des sifflements aigus :

Ces bruits se produisent lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur :

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche lors de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la table de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Ustensiles de cuisson

Quels ustensiles sont appropriés pour la table de cuisson à induction ?

Vous trouverez des informations concernant les ustensiles appropriés pour l'induction au chapitre → "*Cuisson par induction*".

Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffe clignote ?

Le foyer sur lequel le récipient est placé n'est pas allumé.

Assurez-vous que le foyer sur lequel le récipient est placé est allumé.

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "*Cuisson par induction*", → "*Flex Zone*" et → "*Fonction Move*".

Ustensiles de cuisson

Pourquoi la chauffe du récipient dure si longtemps ou bien pourquoi il ne chauffe pas suffisamment, bien qu'une position de chauffe élevée soit réglée ?

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "Cuisson par induction", → "Flex Zone" et → "Fonction Move".

Nettoyage


Comment nettoyer la table de cuisson ?

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyeurs spéciaux pour vitrocéramique. Il est recommandé de ne pas utiliser des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, des détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ou des tampons à récurer.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson dans le chapitre → "Nettoyage"

? Anomalies, que faire ?

En règle générale les anomalies de fonctionnement se corrigent facilement. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Cause possible	Solution
aucune	L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
L'allumage des symboles ne fonctionne pas.	L'unité de commande est défectueuse	Appelez le service après-vente.
Les affichages clignotent	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
Le symbole — clignote sur les affichages des foyers	Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement.
La ventilation ne fonctionne pas.	Le moteur ou la commande est défectueux(euse). Le capteur de détection du filtre ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente. Appelez le service après-vente.
La ventilation ne fonctionne pas. Le symbole  ne s'allume pas.	Le filtre à graisse métallique n'est pas correctement mis en place.	Mettez le filtre à graisse métallique correctement en place. → "Nettoyage" à la page 32
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson.
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
FS + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner.
FS et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Retirez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner.
Ne placez aucune casserole chaude sur le bandeau de commande.		

Affichage	Cause possible	Solution
F 1/F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans interruption.	La coupure de sécurité automatique a été activée. → " <i>Coupure de sécurité automatique</i> " à la page 28
F 10	Le filtre à graisse métallique est saturé.	Nettoyez le filtre à graisse métallique. → " <i>Nettoyage</i> " à la page 32
F 11	Le filtre à charbon actif est saturé.	Changez le filtre à charbon actif. → " <i>Nettoyage</i> " à la page 32
F 10 / F 11	L'indicateur de saturation s'allume alors que le filtre a été nettoyé ou remplacé.	Réinitialisez l'indicateur de saturation. → " <i>Réinitialiser les indicateurs de saturation</i> " à la page 36
E9000 E90 10	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.
dE	Le mode démo est activé	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez 30 secondes et rebranchez-la. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.

Ne placez aucune casserole chaude sur le bandeau de commande.

Remarques

- Lorsque **E** apparaît dans l'affichage, maintenez enfoncé le capteur afin de pouvoir lire le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si le code d'erreur apparaît encore, 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.

Service après-vente

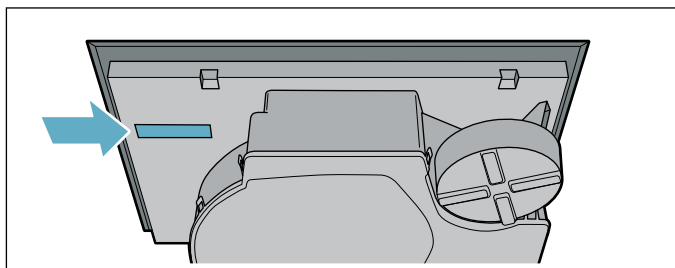
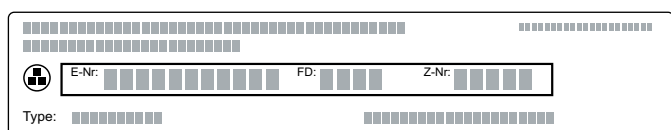
Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique aux endroits suivants :

- Sur le passeport de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.



Le numéro E se trouve aussi sur la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Vous pouvez vérifier le répertoire du service après-vente (KI) et le numéro FD en accédant aux réglages de base. Pour ce faire, consultez le chapitre → "Réglages de base".

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 143
FR 01 40 10 42 10
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Plats tests

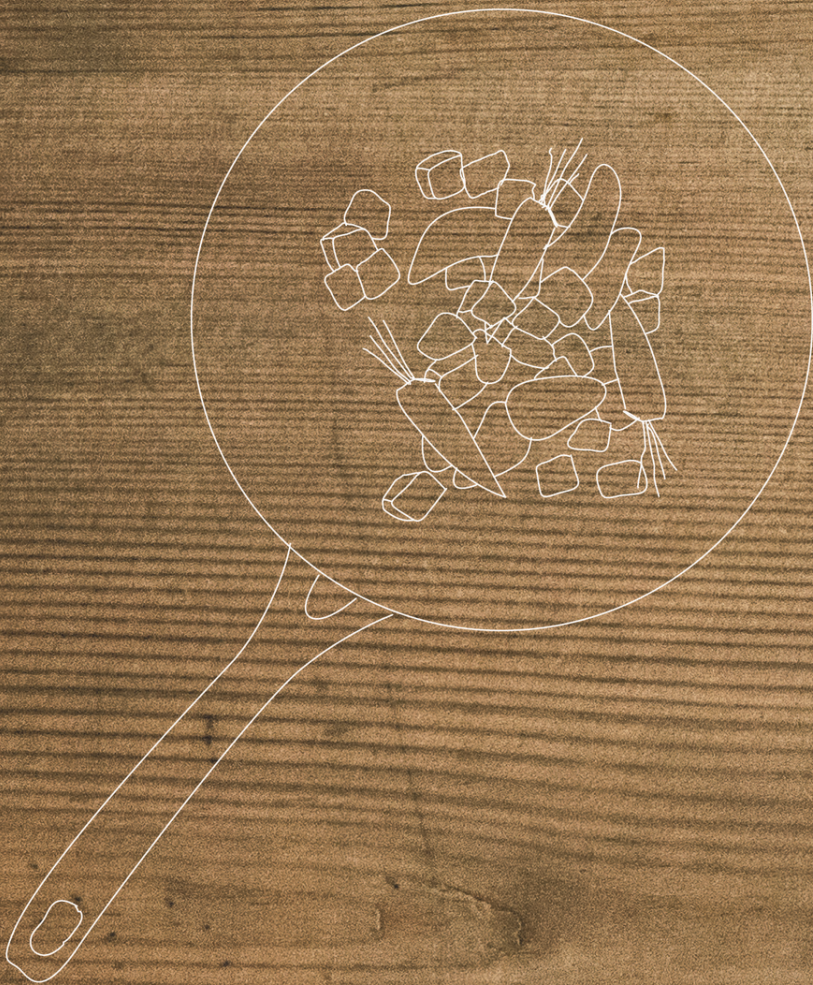
Ce tableau a été conçu pour les instituts d'évaluation afin de faciliter les contrôles de nos appareils.

es données du tableau se rapportent à nos récipients, accessoires de Schulte-Ufer (batterie de cuisine à 4 pièces pour plaque à induction Z9442X0), répondant aux dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l pour zones de cuisson de Ø 18 cm
- Poêle Ø 24 cm, pour zones de cuisson de Ø 18 cm

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer		Cuire	
			Durée (min:sec)	Couvercle	Position de chauffe	Couvercle
Faire fondre du chocolat						
Chocolat pâtissier (par ex. de la marque Dr. Oetker, noir 55 % de cacao, 150 g)	Casserole Ø 16 cm	-	-	-	1.	Non
Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles						
Potée aux lentilles* Température initiale 20°C						
Quantité : 450 g	Faitout Ø 16 cm	9	1.30 (sans remuer)	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g	Faitout Ø 22 cm	9	2.30 (sans remuer)	Oui	1.	Oui
Potée aux lentilles en boîte Par ex. lentilles aux saucisses. Température initiale 20°C						
Quantité : 500 g	Faitout Ø 16 cm	9	env. 1:30 (remuer après env. 1 min.)	Oui	1.	Oui
Quantité : 1 kg	Faitout Ø 22 cm	9	env. 2:30 (remuer après env. 1 min.)	Oui	1.	Oui
Préparer une sauce béchamel						
Température du lait : 7°C Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel						
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et refaire chauffer le tout.	Casserole Ø 16 cm	2	env. 6:00	Non	-	-
2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse.		7	env. 6:30	Non	-	-
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer.		-	-	-	2	Non
*Recette selon DIN 44550						
**Recette selon DIN EN 60350-2						

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer		Cuire	
			Durée (min:sec)	Couvercle	Position de chauffe	Couvercle
Cuire du riz au lait						
Riz au lait, cuit à couvert Température du lait : 7°C Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Régler la position de chauffe recommandée et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel. Temps de cuisson y compris le préchauffage env. 45 min.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Riz au lait, cuit à découvert Température du lait : 7°C Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Régler la position de chauffe recommandée lorsque le lait a atteint env. 90°C et laisser frémir environ 50 min. à une position de chauffe réduite.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.	env. 5:30	Non	3	Non
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.	env. 5:30	Non	2.	Non
Faire cuire du riz*						
Température de l'eau : 20°C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Faitout Ø 16 cm	9	env. 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Faitout Ø 22 cm	9	env. 2:30	Oui	2.	Oui
Faire rôtir du filet de porc						
Température initiale du filet de porc : 7°C						
Quantité : 3 filets de porc (poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur) et 15 ml d'huile de tournesol	Poêle à frire Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Préparer des crêpes**						
Quantité : 55 ml de pâte par crêpe	Poêle à frire Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Faire frire des frites surgelées						
Quantité : 2 l d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)	Faitout Ø 22 cm	9	Jusqu'à la température d'huile de 180°C	Non	9	Non
*Recette selon DIN 44550						
**Recette selon DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001240926
990604
fr