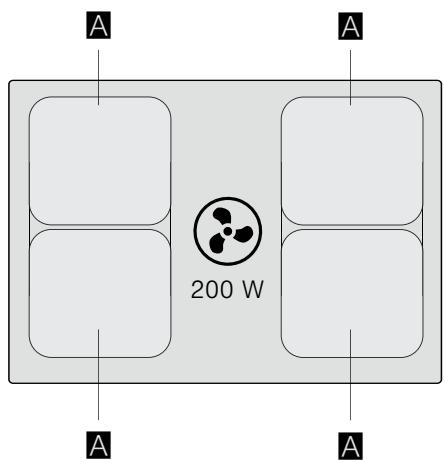




TABLE DE CUISSON À INDUCTION AVEC
SYSTÈME DE VENTILATION INTÉGRÉ

[fr] MODE D'EMPLOI

T4..D7B..



		g^*	b^*
A	$\emptyset 21$	2.200 W	3.700 W
	21 x 38	3.600 W	

* IEC 60335-2-6

Table des matières

	Utilisation conforme	4
	Précautions de sécurité importantes	5
	Causes de dommages	7
	Protection de l'environnement	7
	Astuces pour économiser l'énergie	7
	Elimination écologique	7
	Cuisson par induction	8
	Avantages lors de la cuisson par induction	8
	Récipients	8
	Présentation de l'appareil	10
	Votre nouvel appareil	10
	Accessoires en option	10
	Le bandeau de commande	11
	Les foyers	11
	Indicateur de chaleur résiduelle	12
	Modes	12
	Mode Évacuation de l'air	12
	Mode recirculation de l'air	12
	Avant la première utilisation	13
	Réglage du mode de fonctionnement	13
	Utilisation de l'appareil	13
	Allumer et éteindre la table de cuisson	13
	Réglage d'un foyer	13
	Conseils de cuisson	14
	Commande manuelle de la hotte	17
	La vitesse intensive	17
	Démarrage automatique	17
	Position temporisation	17
	Zone combinée	18
	Indications concernant les ustensiles	18
	Activer	18
	Désactiver	18
	Fonctions temps	18
	Programmation du temps de cuisson	18
	Le minuteur	19
	Fonction PowerBoost	19
	Activer	19
	Désactiver	19
	Système sensoriel de rôtissage	20
	Avantages lors du rôtissage	20
	Poêles pour le capteur de rôtissage	20
	Niveaux de température	20
	Tableau	21
	Réglages	22
	Maintien au chaud	23
	Activer	23
	Désactiver	23
	Sécurité-enfants	23
	Activer et désactiver la sécurité enfants	23
	Sécurité-enfants automatique	23
	Anti-effacement	23
	Coupure de sécurité automatique	23
	Réglages de base	24
	Pour accéder aux réglages de base	25
	Indication de la consommation d'énergie	26
	Test des récipients	26
	Power-Manager	27
	Nettoyage	27
	Nettoyants	27
	Composants à nettoyer	28
	Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre)	28
	Plaque de cuisson	29
	Ventilation	29
	Nettoyer le réservoir de trop-plein	31
	Questions fréquentes et réponses (FAQ)	32
	Anomalies, que faire ?	34
	Service après-vente	35
	Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD-Nr.)	35
	Plats tests	36

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.neffeshop.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.

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

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.

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.

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.

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

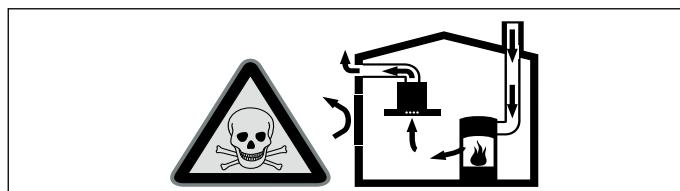
⚠ Précautions de sécurité importantes

⚠ 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 existe un risque d'intoxication par réaspiration des gaz de combustion. En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit suffisant.



Les foyers à air ambiant (par exemple les chauffages à gaz, à bois, à fioul ou à charbon, les chauffe-eau instantanés, les ballons d'eau chaude) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'air libre par un système spécifique (par exemple cheminée).

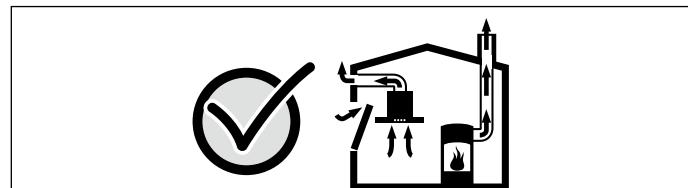
Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines ; si l'apport d'air frais est trop faible, une dépression se forme. Des gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.

- Il faut donc toujours s'assurer que l'apport d'air frais est suffisant.
- Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.

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). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques.

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 vicié circule par une cheminée non en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, vous devrez d'abord obtenir l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.



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 recirculation de l'air, 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 régulièrement le filtre à graisse. 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. Eloigner 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.
- 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. Eloigner les enfants.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le filtre à graisse métallique ou le réservoir de trop-plein, laissez l'appareil refroidir.

⚠ 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 le tableau 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 le boîtier 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 – 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.

Causes de dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- 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.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- 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.
- 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. Enlez 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. Enlez 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.

Astuces pour économiser l'énergie

- Utilisez toujours un couvercle adapté pour chaque récipient de cuisson. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre. Vous voyez ainsi le contenu du récipient sans soulever le couvercle.
- Utilisez des récipients dont le fond est plat. Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Veillez à ce que le diamètre du fond du récipient corresponde à la taille 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 des récipients de cuisson de petite taille pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli requiert beaucoup d'énergie.
- Faites cuire vos mets avec peu d'eau. Cela économise l'énergie et permet de conserver les vitamines et les minéraux des légumes.
- Passez à temps à une position de chauffe inférieure. Cela permet d'éviter de gaspiller l'énergie.
- Lors de la cuisson, assurez un apport d'air frais suffisant 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. N'utilisez la vitesse intensive qu'en cas de besoin. Une faible vitesse de ventilateur consomme moins d'énergie.
- En cas d'intenses vapeurs de cuisson, sélectionnez dès que possible une vitesse de ventilateur plus élevée. Un fonctionnement plus long de la ventilation est nécessaire en cas de diffusion des vapeurs de cuisson dans la cuisine.
- Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.
- Nettoyez ou remplacez le filtre à intervalles plus fréquents pour augmenter l'efficacité de la ventilation et éviter tout risque d'incendie.

Elimination écologique



Eliminez 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 du 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.

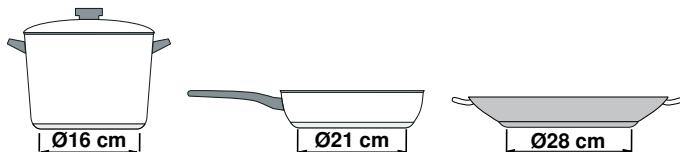
Récipients

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.

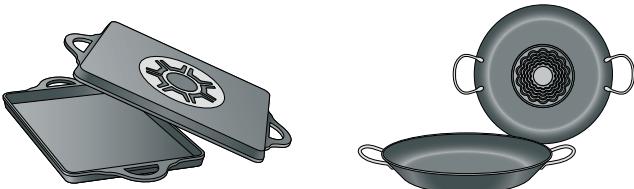
Pour vérifier si les récipients sont appropriés pour la cuisson par induction, vous pouvez consulter le chapitre → "Test des récipients".

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.



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

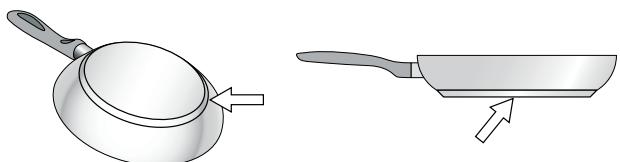
Ne jamais utiliser de récipients en :

- 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

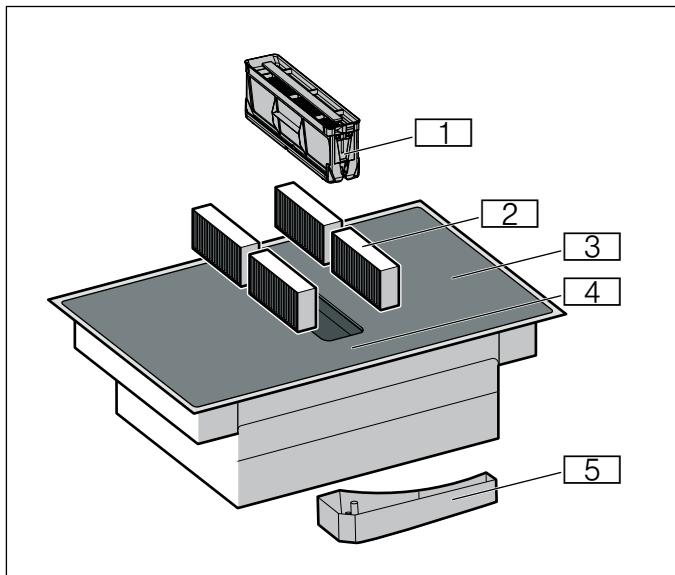
Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

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.

Votre nouvel appareil



N°	Désignation
1	Filtre à graisse métallique
2	Filtre à charbon actif pour mode recyclage ou filtre acoustique pour mode évacuation extérieure*
3	Table de cuisson
4	Bandeau de commande
5	Réervoir de trop-plein

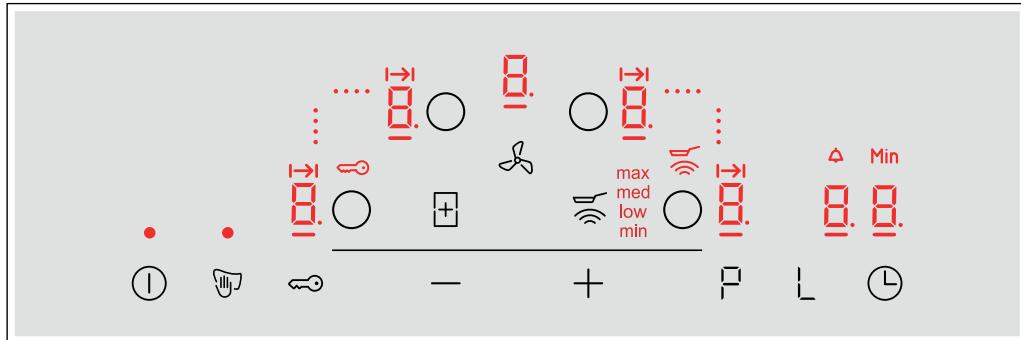
* Selon l'équipement de l'appareil

Accessoires en option

Selon la version de montage de l'appareil, il existe différents accessoires que vous pouvez vous procurer auprès de revendeurs spécialisés, de notre service après-vente ou sur notre site officiel :

- Kit d'évacuation extérieure
- Kit de recirculation de l'air
- Filtre à charbon actif pour le mode recirculation de l'air
- Filtre acoustique pour le mode évacuation extérieure

Le bandeau de commande



Touches de sélection	
①	Interrupeur principal
○	Sélection d'un foyer
-/+	Zones de réglage
🔑	Sécurité enfants
🔐	Verrouillage du bandeau de commande pour les besoins du nettoyage
⊕	Fonction CombiZone
☴	Commande manuelle de la hotte
weathermap	Sonde de rôtissage
P	Fonction PowerBoost
	Vitesses de ventilation intensives
L	Fonction Maintien au chaud
⌚	Fonctions de temps

Affichages	
0	État de fonctionnement
19	Niveaux de puissance
00	Fonctions de temps
H/h	Chaleur résiduelle
	Sécurité enfants
P	Fonction PowerBoost
	Vitesse de ventilation intensive I
P.	Vitesse de ventilation intensive II
L	Fonction Maintien au chaud
 / 	Fonction CombiZone
	Sonde de rôtissage
	Minuterie coupe-circuit
	Minuteur
min	Affichage de l'heure
min,low,med,	Niveaux de température
max	

Surfaces de commande

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

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande propre et sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
 - Ne passez aucun récipient à proximité des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Les foyers

Foyers	
<input type="checkbox"/>	Foyer simple Utilisez un ustensile de cuisson de taille adaptée
<input checked="" type="checkbox"/>	Foyer combiné Voir le chapitre → "Zone combinée"
Utilisez uniquement des récipients compatibles pour la cuisson par induction, voir la section → "Cuisson par induction"	

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 recirculation 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 recirculation 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 en mode recirculation de l'air, vous devrez incorporer un filtre à charbon actif. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recirculation de l'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. Allumez et éteignez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal ①.

Réglage du mode de fonctionnement

L'appareil est livré avec le mode recirculation de l'air prégréglé.

Si la table de cuisson est installée avec une sortie d'air vers l'extérieur, vous devez configurer le réglage  sur ce mode. Voir le chapitre → "Réglages de base".

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.

Conseil : Allumez la ventilation au début de la cuisson et éteignez-la seulement quelques minutes après la fin de la cuisson. Ceci permet d'éliminer les vapeurs de cuisson le plus efficacement.

Remarque : Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisse métallique et réservoir de trop-plein.

Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Allumer : Effleurer le symbole ①. Un signal retentit. L'indicateur au niveau de l'interrupteur principal et les indicateurs des foyers  s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : Effleurer le symbole ①, jusqu'à ce que l'indicateur s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle est 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 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

Sélectionner le foyer désiré avec les symboles + et -.

Position de chauffe  = puissance minimale.

Position de chauffe  = 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.

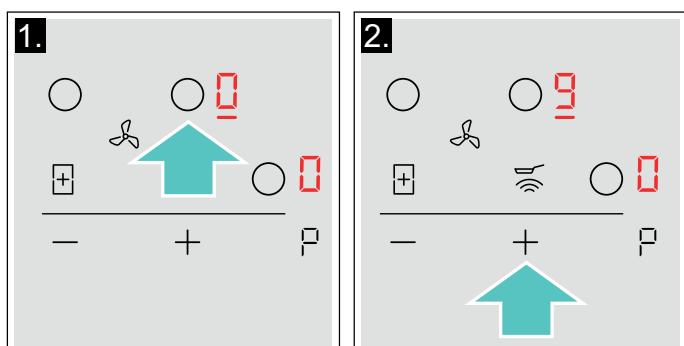
Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez le foyer au moyen du symbole ○.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole + ou -. Le réglage de base suivant apparaît :

Symbol + : position de chauffe 9

Symbol - : position de chauffe 4



La position de chauffe est réglée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer et effleurer ensuite le symbole + ou -, jusqu'à ce que 0 apparaisse.

Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

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.

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 dorner 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	-
Chauder et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait*	1. - 2.	-
Chauder 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 (frire une par une)	6 - 7.	-
Omelette (frire une par une)	3 - 4.	3 - 10
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6
Frire* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frire 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.

Commande manuelle de la hotte

Vous pouvez commander la vitesse de ventilation manuellement.

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.

Activer

- Effleurez le symbole .

La ventilation démarre au niveau de puissance préréglé.

- Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez la position de chauffe souhaitée à l'aide des symboles + et -.

La position de chauffe réglée s'allume.

- Pour confirmer le réglage sélectionné, effleurez le symbole .

La ventilation est activée.

Modification et extinction

Effleurez le symbole  et sélectionnez la position de chauffe souhaitée ou réglez-la à l'aide des symboles + et - sur .

La vitesse intensive

Deux vitesses intensives sont disponibles pour la ventilation. Si vous activez les vitesses intensives, la ventilation fonctionne à la puissance maximale pendant un court instant.

Activer

Effleurez le symbole  et sélectionnez la vitesse intensive souhaitée.

- **Vitesse intensive I** : effleurez le symbole .
- L'affichage  s'allume. La vitesse est activée.
- **Vitesse intensive II** : effleurez le symbole .
- L'affichage  s'allume. La vitesse est activée.

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

Modification et extinction

Effleurez le symbole  et sélectionnez la position de chauffe souhaitée ou réglez-la à l'aide des symboles + et - sur .

Démarrage automatique

Lorsque vous sélectionnez une position de chauffe pour un foyer, le démarrage automatique est activé. La ventilation se met en marche pour une position de chauffe en fonction de la position de chauffe respective des foyers.

Pour savoir comment modifier ce réglage, consultez le chapitre → "Régagements de base".

Position temporisation

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

Activer

La poursuite du fonctionnement est activée par défaut avec une temporisation à l'arrêt maximum. Pour savoir comment modifier ce réglage, consultez le chapitre → "Régagements de base".

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

Désactiver

Commande manuelle

Effleurez le symbole . La fonction de poursuite est désactivée.

Commande automatique

La fonction de poursuite est désactivée dans les cas suivants :

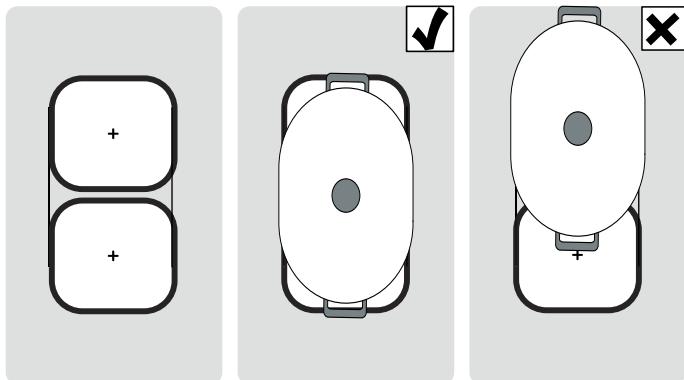
- Le temps de poursuite s'est écoulé.
- L'appareil est de nouveau mis en marche.

Zone combinée

Cette fonction vous permet de relier les deux zones de cuisson en une zone combinée et de régler le même niveau de puissance pour les deux zones de cuisson. Elle se prête notamment à la cuisson dans un récipient oblong.

Indications concernant les ustensiles

Pour obtenir un résultat optimal, utilisez un récipient adapté à l'ensemble des deux zones de cuisson. Centrez le récipient par rapport aux zones de cuisson.



Si vous n'utilisez qu'un seul ustensile de cuisine sur l'une des deux zones de cuisson, vous pouvez le déplacer sur la deuxième zone de cuisson. Dans ce cas, le niveau de puissance et les réglages sélectionnés seront repris.

Activer

La table de cuisson doit être allumée.

- Sélectionnez l'un des deux foyers faisant partie de la zone combinée et réglez la position de chauffe.
 - Effleurez le symbole . L'affichage  s'allume. La position de chauffe s'allume dans les affichages des deux foyers.
- La fonction est activée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez l'un des deux foyers appartenant à la zone de cuisson flexible et réglez les positions de chauffe avec le symbole  ou .

Désactiver

Sélectionnez l'un des deux foyers appartenant à cette fonction, puis effleurez le symbole .

La fonction est désactivée. Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.

Fonctions temps

Votre table de cuisson dispose de deux fonctions timer :

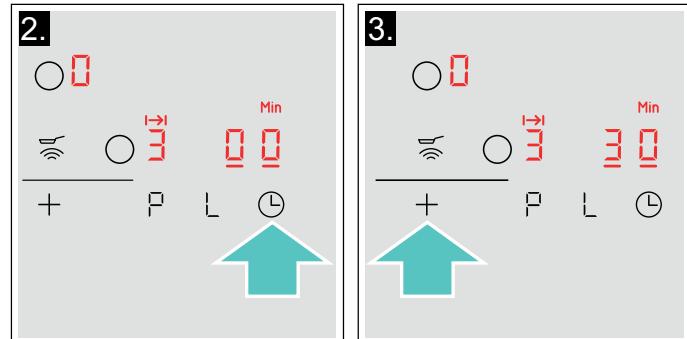
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur

Programmation du temps de cuisson

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

Réglages :

- Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
- Effleurez le symbole .  s'allume dans l'affichage du foyer.  s'allume dans l'affichage de minuterie.
- Effleurez le symbole  ou . Le réglage de base apparaît :
 - Symbole  : 30 minutes.
 - Symbole  : 10 minutes.



- Selectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide des symboles  ou .

Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

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 concernant la programmation automatique du temps de cuisson à la section → "Réglages de base"
- Si la fonction Zone combinée ou Move est sélectionnée pour le foyer combiné, le temps réglé est identique pour les deux 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 annuler le temps

Sélectionner le foyer. Effleurez le symbole  et modifiez le temps de cuisson à l'aide des symboles + ou -, ou réglez le temps sur **00**.

Après écoulement du temps

Le foyer se désactive. Un signal retentit. **00** s'allume pendant 60 secondes dans l'afficheur de la minuterie.

Effleurez le symbole , les affichages s'éteignent et le signal sonore se coupe.

Remarques

- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'indication de temps du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.
- 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.

Réglages

1. Effleurez plusieurs fois le symbole , jusqu'à ce que l'affichage  s'allume. **00** apparaît sur l'afficheur de la minuterie.
2. Effleurez le symbole + ou -. Le réglage de base apparaît.
Symbole + = 10 minutes.
Symbole - = 5 minutes.
3. Réglez le temps souhaité à l'aide des symboles + ou -.

Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Modifier ou supprimer le temps de cuisson

Effleurez plusieurs fois le symbole , jusqu'à ce que l'affichage  s'allume. Modifiez le temps ou réglez un nouveau temps à l'aide des symboles + ou - sur **00**.

Après écoulement du temps

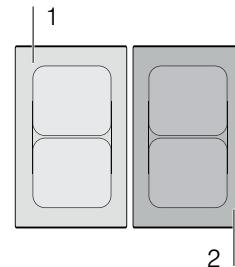
Un signal retentit. **00** apparaît dans l'affichage de la minuterie. Au bout de 60 secondes, les affichages s'éteignent.

En cas d'effleurement du symbole , les affichages s'éteignent et le signal sonore se coupe.

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 : Au niveau de la zone combinée, la fonction Powerboost peut uniquement être activée si les deux foyers sont utilisés indépendamment l'un de l'autre.

Activer

1. Sélectionnez un foyer.
 2. Effleurez le symbole .
-  s'allume dans l'affichage.
La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionnez un foyer.
 2. Effleurez le symbole .
- L'indicateur  s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe .
- 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.

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. En cas d'utilisation de beurre, margarine, d'huile d'olive vierge extra ou de saindoux, régler le niveau de température **min**.
- 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.

Poêles pour le capteur de rôtissage

Vous pouvez vous procurer des poêles spécialement adaptées au capteur de rôtissage. Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour cet appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et les options de commande en ligne varient selon les pays. Vous trouverez plus de détails dans les documents de vente.

Remarque : Tous les accessoires en option ne conviennent pas à tous les appareils. Lorsque vous achetez des accessoires, indiquez toujours la désignation exacte de l'appareil (E-Nr.) → "Service après-vente".

Accessoires en option

Poêle avec un diamètre de 21 cm

Accessoire recommandé pour le capteur de rôtissage.

Les poêles sont anti-adhérentes, vous n'avez donc pas besoin de beaucoup d'huile pour rôtir vos aliments.

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 .
- 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.

Niveaux de température

Niveau de température	Convient pour
min	bas
	Frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
low	moyen - bas
	Frire du poisson et des mets épais, par ex. boulettes de viande hachée et saucisses.
med	moyen - haut
	Frire des steaks, médium ou bien cuits, des mets surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoût et légumes.
max.	haut
	Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

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	med	6 - 10
Filet	med	6 - 10
Côtelettes*	low	10 - 15
Cordon bleu, escalope milanaise*	med	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	max	6 - 8
Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	med	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	low	10 - 20
Saucisses ébouillantées ou crues*	low	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande hachée, boulettes de viande farcies*	low	6 - 30
Ragoût, gyros	med	7 - 12
Viande hachée	med	6 - 10
Lard	min	5 - 8
Poisson		
Poisson frit, entier, par ex. truite	low	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	low - med	10 - 20
Gambas, crevettes	med	4 - 8
Plats aux œufs		
Crêpes**	max	-
Omelette**	min	3 - 6
Oeufs au plat	min - med	2 - 6
Œuf brouillé	min	4 - 9
Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	low	10 - 15
French Toast**	low	4 - 8
Pommes de terre		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	max	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues)	med	15 - 25
Galettes de pommes de terre**	max	2,5 - 3,5
Pommes de terre glacées	low	15 - 20
Légumes		
Ail, oignons	min	2 - 10
Courgettes, aubergines	low	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	low	4 - 15
Champignons	med	10 - 15
Légumes glacés	low	6 - 10

* Retourner plusieurs fois.

** Durée totale par portion. Frite une par une.

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Produits congelés		
Escalope	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Blanc de volaille*	med	10 - 30
Nuggets de poulet	med	10 - 15
Gyros, Kebab	low	5 - 10
Filet de poisson, nature ou pané	low	10 - 20
Bâtonnets de poisson	med	8 - 12
Frites	max	4 - 6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	low	6 - 10
Pâtés impériaux	med	10 - 30
Camembert/fromage	low	10 - 15
Divers		
Camembert/fromage	low	7 - 10
Produits secs précuits en ajoutant de l'eau, par ex. pâtes	min	5 - 10
Croûtons	low	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	med	3 - 15

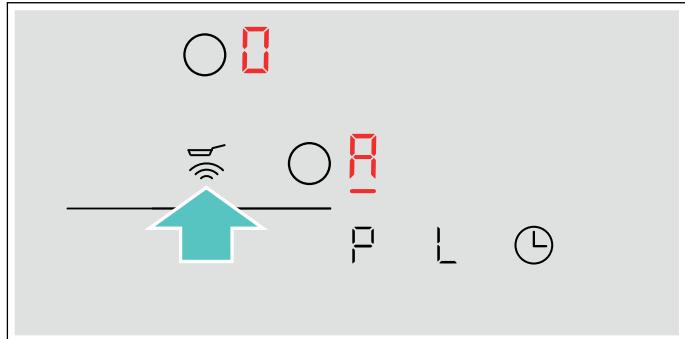
* Retourner plusieurs fois.

** Durée totale par portion. Frire une par une.

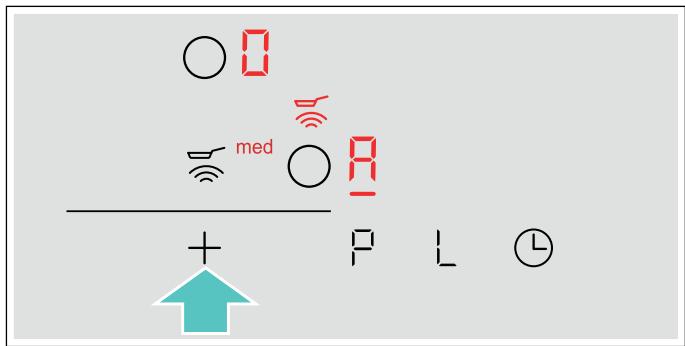
Réglages

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

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



- Sélectionnez le niveau de température souhaité à l'aide des symboles + ou - dans les 10 secondes qui suivent.



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.

- 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.

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.

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 : effleurez le symbole  env. 4 secondes.

L'affichage  s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : effleurez le symbole  env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

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 : effleurez le symbole  Un signal sonore retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Vous pouvez essuyer la surface du bandeau de commande sans modifier les réglages.

Désactiver : le bandeau de commande est déverrouillé après 35 secondes. Pour annuler la fonction de manière anticipée effleurez le symbole .

Remarques

- 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 ,  et l'indicateur de chaleur résiduelle  ou  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 dispose de différents réglages de base. Ces réglages de base peuvent être adaptés à vos besoins personnels.

Affichage	Fonction
c 1	Sécurité enfants 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 sonore 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 Désactivée.* 0 1:39 Temps jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de la fonction Minuterie 1 10 secondes. 2 30 secondes. 3 1 minute.*
c 7	Fonction Power-Management. Limiter 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 recommandé pour 13 ampères. 3. 3500 W recommandé pour 16 ampères. 4 4000 W 4. 4500 W recommandé pour 20 ampères. ... 9 ou 9. Puissance maximale de la table de cuisson.**
c 9	Durée de sélection du foyer 0 Illimitée : le dernier foyer réglé reste sélectionné.* 1 Limitée : le foyer ne reste sélectionné que quelques secondes.
c 12	Vérifier les ustensiles de cuisson et le résultat de la cuisson 0 Non adapté 1 Non optimal 2 Adapté

c 17 Réglage du mode recirculation de l'air ou du mode évacuation extérieure

- Configurer le mode recirculation de l'air.*
- Configurer le mode évacuation extérieure.

c 18 Réglage du démarrage automatique

- Désactivé.
- Activé : la ventilation démarre pour une position de chauffe en fonction des positions de chauffe respectives des foyers.*

c 20 Réglage de la poursuite du fonctionnement

- Désactivée.
- Activée :
 - Si la table de cuisson fonctionne en mode évacuation extérieure, la ventilation se met en marche pendant env. 6 minutes avec la position de chauffe **3**.
 - Si la table de cuisson fonctionne en mode recirculation de l'air, la ventilation se met en marche pendant env. 30 minutes avec la position de chauffe **1**.
 - La fonction de poursuite s'arrête automatiquement une fois ce laps de temps écoulé.

c 0 Restaurer les paramètres par défaut

- Réglages personnalisés.*
- Rétablir les réglages usine.

*Réglage usine

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

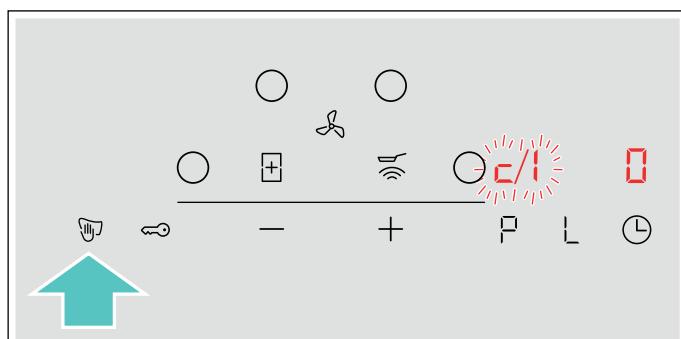
Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

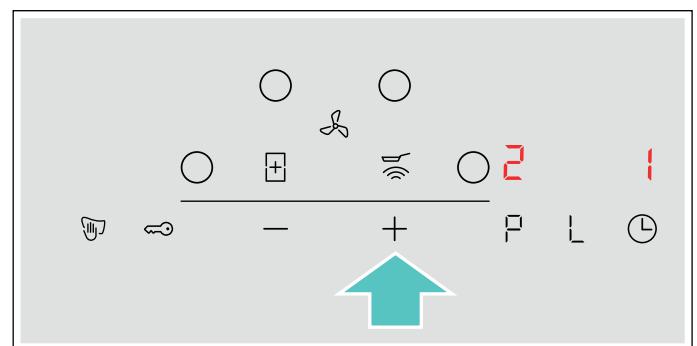
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent maintenez le symbole  actionné pendant env. 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez les symboles + ou - afin de pouvoir voir les différents affichages.

Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	0 /
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

3. En effleurant de nouveau le symbole , vous accédez aux réglages de base.
c et **l** clignotent en alternance dans les affichages et **0** apparaît comme préréglage.



4. Effleurez plusieurs fois le symbole  jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
5. Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité avec les symboles + et -.



6. 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"

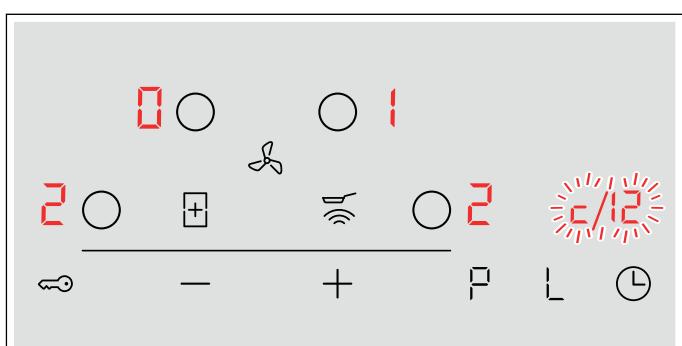
Test des récipients

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.

- Placez la casserole contenant env. 200 ml d'eau au centre du foyer le plus adapté au diamètre du fond de la casserole.
- Dans les réglages de base, sélectionnez le réglage **c 12**.
- Effleurez le symbole **+** ou **-**. Le symbole **-** clignote dans l'affichage des foyers.
La fonction est activée.

Après 10 secondes, le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage des foyers.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat

0	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*
1	L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
2	L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

* Si il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit.

Pour activer de nouveau la fonction, sélectionnez le symbole **+** ou **-**.

Remarques

- 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 sur le type, la taille et le positionnement de la casserole au chapitre → "Cuisson par induction".

Pa Power-Manager

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

La table de cuisson est préréglée 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 filtre à graisse métallique ou le réservoir de trop-plein, laissez l'appareil refroidir.

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.

Remarques

- Utilisez peu d'eau pour le nettoyage, elle ne doit pas pénétrer dans l'appareil.
- Avant d'entreprendre le nettoyage, retirez tous les bijoux que vous pourriez porter aux bras et aux mains.
- N'utilisez pas de nettoyant tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyant 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 :

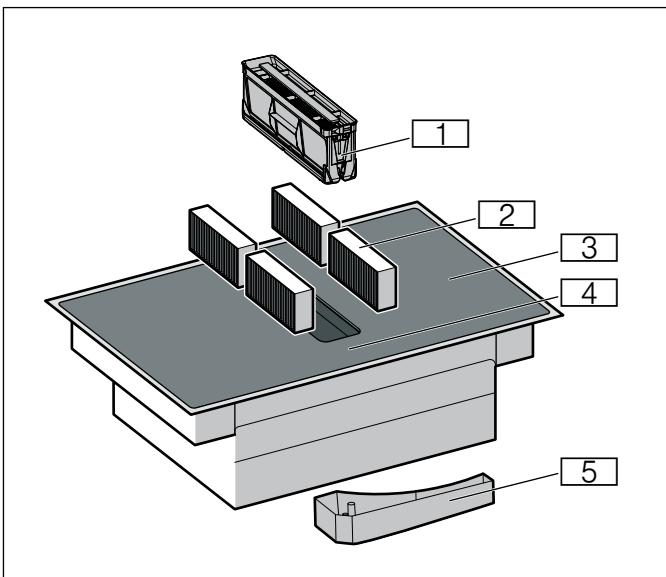
- de produit à vaisselle non dilué
- de détergent pour lave-vaisselle
- de produits récurants
- de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur
- de produits de nettoyage pour four
- de nettoyants caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- de nettoyants fortement alcoolisés
- d'éponges 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 produits de nettoyage inappropriés, respectez les indications du tableau.

Surface	Produits de nettoyage
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.</p> <p>Racloir à verre 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>Utilisez peu d'eau pour le nettoyage, elle ne doit pas pénétrer dans l'appareil.</p> <p>Faites ramollir les parties séchées avec un peu d'eau et de liquide à 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 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 :</p> <p>Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.</p>

Composants à nettoyer

N°	Désignation
1	Filtre à graisse métallique
2	Filtre à charbon actif pour mode recyclage ou filtre acoustique pour mode évacuation extérieure*
3	Table de cuisson
4	Bandéau de commande
5	Réservoir de trop-plein

* Selon l'équipement de l'appareil

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

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

- Utilisez uniquement du produit de nettoyage chaud
- Avant d'utiliser des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni de produits récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ni d'objets pointus.
- N'utilisez pas d'éponges de lavage, de brosses ou de tampons à récurer durs ou abrasifs.

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.

Laissez le filtre à graisse métallique dans l'appareil durant le nettoyage de la table de cuisson. Les saletés et les restes de repas s'accumulent dans le filtre à graisse métallique et pas dans le compartiment intérieur de l'appareil. Vous pouvez nettoyer le filtre à graisse métallique dans le lave-vaisselle.

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 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

Le filtre à graisse métallique doit être nettoyé régulièrement.

Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Si vous utilisez votre appareil uniquement en mode évacuation extérieure, changez le filtre acoustique dès qu'il est encrassé.

Indicateur de saturation

En cas de saturation des filtres à charbon actif, un signal retentit après l'extinction de l'appareil.

F s'allume à l'affichage.

C'est maintenant au plus tard que vous devez remplacer les filtres à charbon actif.

Une fois que vous avez remplacé les filtres à charbon actif, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que l'affichage **F** ne s'allume plus.

Après avoir éteint l'appareil, **F** s'allume.

Maintenez enfoncé le symbole de la ventilation jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

L'indicateur de saturation des filtres à charbon actif est réinitialisé.

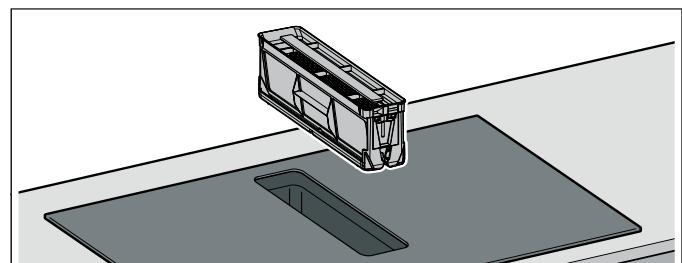
Changement du filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recyclage)

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

- Les filtres à charbon actif et les filtres acoustiques font partie de la livraison. Si vous devez les remplacer, les filtres à charbon actif ou les filtres acoustiques sont en vente dans les commerces spécialisés, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
- Les filtres à charbon actif et les filtres acoustiques ne peuvent pas être nettoyés ni réactivés.
- Utilisez uniquement des filtres d'origine. Cela garantit un fonctionnement optimal.

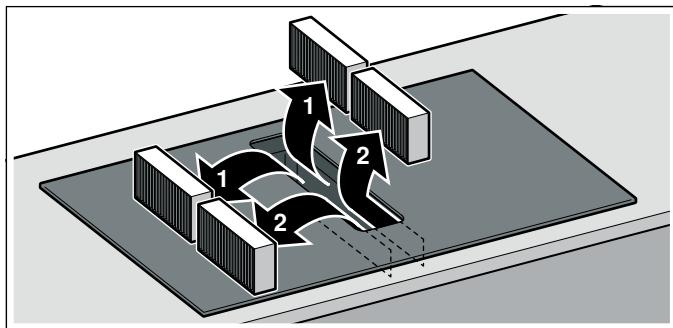
1. Retirez le filtre à graisse métallique.



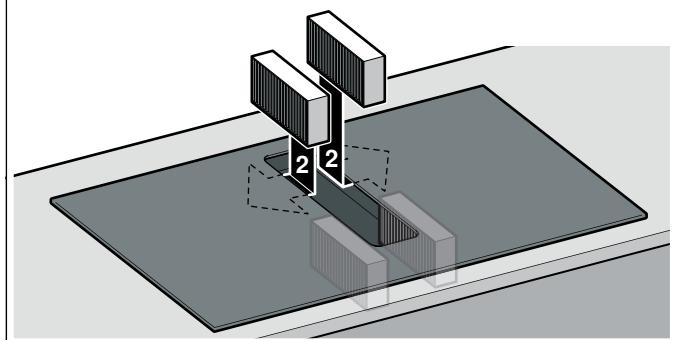
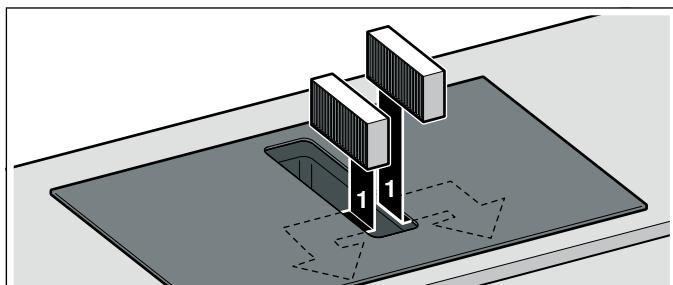
Remarques

- De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.
- Assurez-vous que le filtre à graisse métallique ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.

- Retirez les quatre filtres à charbon actif ou les filtres acoustiques et mettez-les au rebut de façon appropriée.



- Insérez deux des filtres à charbon actif ou des filtres acoustiques dans l'appareil à gauche et à droite et poussez-les vers l'avant.



- Insérez les autres filtres à charbon actif ou filtres acoustiques dans l'appareil, l'un à gauche et l'autre à droite.
- Insérez le filtre à graisse métallique.

Réinitialiser les indicateurs de saturation

Une fois que vous avez remplacé les filtres à charbon actif, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que l'affichage **F** ne s'allume plus.

Après avoir éteint l'appareil, **F** s'allume.

Maintenez enfoncé le symbole de la ventilation jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

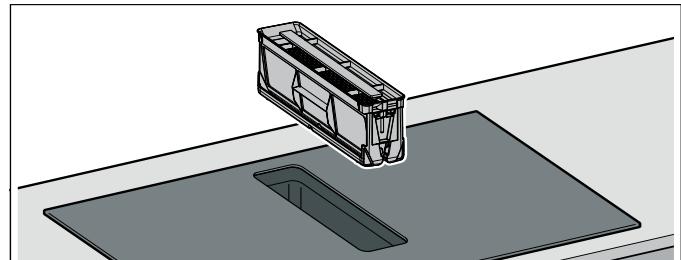
L'indicateur de saturation des filtres à charbon actif est réinitialisé.

Retirer le filtre métallique à graisse

Les filtres à graisse métallique filtrent la graisse de la vapeur de cuisson. Pour garantir une fonction optimale, le filtre à graisse métallique doit être nettoyé régulièrement.

Nettoyez également régulièrement l'intérieur de l'aérateur de plan de cuisson. En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial.

- Retirez le filtre à graisse métallique.



Remarques

- De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.
 - Assurez-vous que le filtre à graisse métallique ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.
- Nettoyez le filtre à graisse métallique au lave-vaisselle ou avec du produit de nettoyage chaud.→ "Nettoyer le filtre à graisse métallique" à la page 31
 - Si nécessaire, après avoir démonté le filtre à graisse métallique, retirez les filtres à charbon actif et nettoyez l'intérieur de l'appareil.
 - Après le nettoyage, remettez en place le filtre à graisse métallique séché.

Nettoyer le filtre à graisse métallique

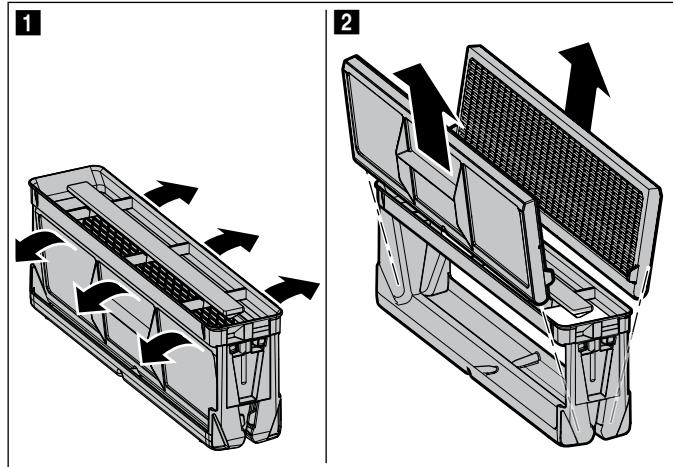
Remarques

- 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. Vous pouvez le commander sur la boutique en ligne.

- Démonter le filtre à graisse métallique.



- 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 à graisse métalliques.

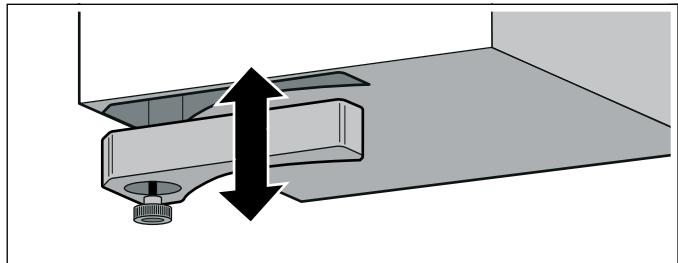
Au lave-vaisselle :

- 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.

Nettoyer le réservoir de trop-plein

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

Remarque : Ne l'inclinez pas afin d'éviter toute fuite de liquide.



2. Videz le réservoir de trop-plein et nettoyez-le.
3. Si nécessaire, dévissez la vis et nettoyez le récipient de trop-plein sans vis dans le lave-vaisselle.
4. Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.

Remarques

- Assurez-vous que l'entrée du 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 filtre à graisse métallique.
- 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.

FAQ

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Utilisation

Pourquoi est-il impossible d'allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est-il allumé ?

La sécurité enfants est activée.

Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction au chapitre → "Sécurité-enfants".

Pourquoi les voyants lumineux clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il ?

Éliminez les liquides ou résidus d'aliments présents sur le bandeau de commande. Retirez tous les objets déposés sur le bandeau de commande.

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

Pourquoi est-ce que je ne peux pas activer la sonde de rôtissage ?

La puissance maximale de l'appareil est atteinte ou la fonction PowerManager est activée. Éteignez ou diminuez les niveaux de puissance des foyers actifs.

Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction au chapitre → "Système sensoriel de rôtissage".

La ventilation ne se met pas en marche bien que le démarrage automatique soit réglé.

Allumez la ventilation manuellement ou vérifiez la configuration du démarrage automatique. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "Réglages de base".

La ventilation continue à fonctionner alors que les foyers sont éteints.

Éteignez la ventilation manuellement.

Vous trouverez de plus amples informations sur ce réglage au chapitre → "Utilisation de l'appareil".

L'aspiration d'air est trop faible.

Assurez-vous que le filtre à graisse métallique est propre.

Pour savoir comment nettoyer et remplacer le filtre, consultez le chapitre → "Nettoyage".

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 siflement 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 cuire.

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 sur les ustensiles appropriés pour l'induction dans le 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" et → "Zone combinée".

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" et → "Zone combinée".

Nettoyage

Comment est-ce que je peux nettoyer la table de cuisson à induction ?

Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un produit de nettoyage spécial pour vitres céramiques. N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif, aucun produit pour lave-vaisselle (concentrés) ni aucun chiffon à récurer.

Pour savoir comment nettoyer et entretenir la table de cuisson, consultez le chapitre → "Nettoyage".

Il y a de l'eau dans le placard situé sous la table de cuisson.

Vérifiez si le réservoir de trop-plein est plein.

Pour savoir comment nettoyer le réservoir de trop-plein, consultez le chapitre → "Nettoyage".

À quels intervalles dois-je nettoyer le réservoir de trop-plein ?

Nettoyez le réservoir de trop-plein fréquemment.

Pour savoir comment nettoyer le réservoir de trop-plein, consultez le chapitre → "Nettoyage".

À quels intervalles dois-je nettoyer le filtre à graisse métallique ?

Nettoyez le filtre à graisse métallique fréquemment.

Pour savoir comment nettoyer et entretenir le filtre, consultez 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
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.
	L'appareil n'est pas branché conformément au schéma de branchement.	Assurez-vous que l'appareil est branché conformément au schéma de branchement.
	Dysfonctionnement de l'électronique.	Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
Les affichages clignotent.	Le bandeau de commande est humide ou un objet se trouve dessus.	Sécher le bandeau de commande ou retirer l'objet.
L'affichage F clignote au niveau des foyers.	Une dysfonctionnement électronique est survenu.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour confirmer la panne.
F2	Le filtre à charbon actif est saturé ou l'indicateur de saturation s'allume alors que le filtre a été nettoyé ou remplacé.	Remplacer le filtre et réinitialiser l'indicateur de saturation du filtre. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "Nettoyage".
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez un symbole quelconque de la table de cuisson.
F5 + niveau de puissance et signal sonore	Un récipient chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirez le récipient correspondant. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Un récipient chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer est désactivé pour protéger l'électronique.	Retirez le récipient correspondant. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque l'affichage de l'anomalie s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1/F6	Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Rallumez ensuite le foyer.
F8	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique est activée. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre .
E9000 E90 10	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale.	Informez le fournisseur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous que la table de cuisson est branchée conformément au schéma de branchement.

Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Remarques

- Lorsque **F** 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 de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD-Nr.)

Lors de la prise de contact avec notre service après-vente, indiquez toujours le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.) de l'appareil.

La plaque signalétique portant ces numéros se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur le dessous et à l'avant de la table de cuisson.

Le numéro de produit (E-Nr.) est également indiqué sur la table de cuisson vitrocéramique. Les réglages de base vous permettent de visualiser le répertoire du service après-vente (KL) et le numéro de fabrication (FD-Nr). Pour ce faire, consultez le chapitre → "Réglages de base".

Nous attirons votre attention sur le fait 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 gardez 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.

Les 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	Préchauffer		Cuire	
		Position de chauffe	Durée (min:sec)	Cou-vercle	Position de chauffe
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

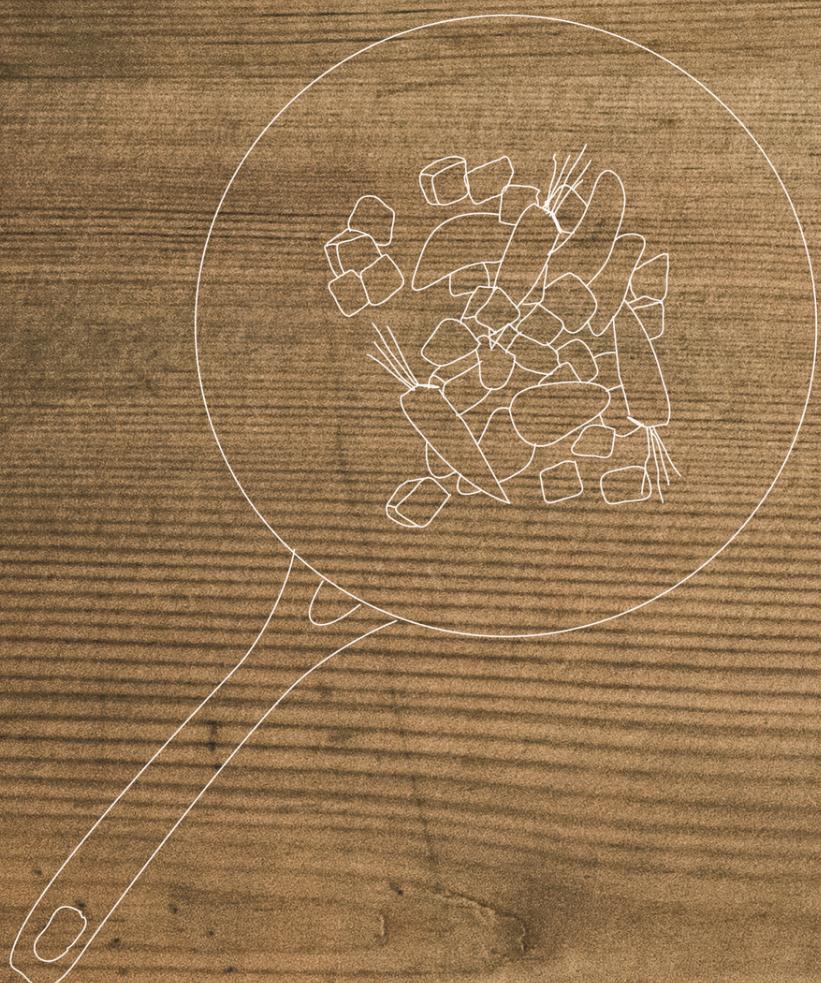
*Recette selon DIN 44550

**Recette selon DIN EN 60350-2

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Durée (min:sec)	Préchauffer		Cuire	
				Cou- vercle	Position de chauffe	Cou- vercle	Position de chauffe
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.							
Ingédients : 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	
Ingédients : 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.							
Ingédients : 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	
Ingédients : 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							
Ingédients : 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	
Ingédients : 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

9001469434
000109(01)
fr