Downloaded from www.vandenborre.be

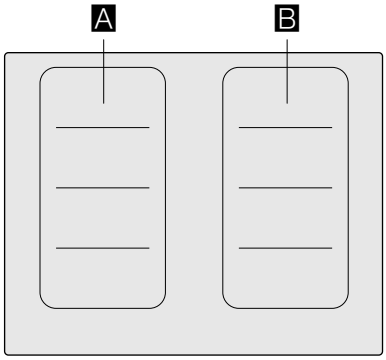
T5..T6...

Table de cuisson

[fr] MODE D'EMPLOI

NEFF

Downloaded from www.vandenborre.be



		9*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Downloaded from www.vandenborre.be

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 5

Causes de dommages 6
Aperçu 6

Protection de l'environnement 7
Conseils pour économiser l'énergie 7
Elimination écologique 7

Cuisson par induction 7
Avantages lors de la cuisson par induction 7
Récipients 7

Présentation de l'appareil 9
Le bandeau de commande 9
Les foyers. 9
Indicateur de chaleur résiduelle 10

Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande 10
Retirez le bouton Twist. 10
Conservation du bouton Twist 10
Fonctionnement sans bouton Twist 11

Utilisation de l'appareil 11
Allumer et éteindre la table de cuisson 11
Réglage d'un foyer. 11
Conseils de cuisson. 12

Flex Zone 14
Conseils pour l'utilisation de récipients 14
En tant que deux foyers indépendants. 14
En tant que foyer unique 14

Fonction Move 15
Activer 15
Désactiver 15

Fonctions temps 16
Programmation du temps de cuisson 16
Le minuteur 16
Fonction Chronomètre 17

Fonction PowerBoost 17
Activer 17
Désactiver 17

Fonction ShortBoost 18
Recommandations d'utilisation. 18
Activer 18
Désactiver 18

Maintien au chaud 18
Activer 18
Désactiver. 18

Sécurité-enfants 19
Activer et désactiver la sécurité enfants 19
Sécurité-enfants automatique 19

Anti-effacement 19

Coupure de sécurité automatique 19

Réglages de base. 20
Pour accéder aux réglages de base : 21

Indication de la consommation d'énergie 22

Test de la vaisselle. 22

Nettoyage 23
Plaque de cuisson 23
Cadre de la table de cuisson 23
Bouton de commande Twist-Pad 23

Questions fréquentes et réponses (FAQ) 24

Anomalies, que faire ?. 26

Service après-vente 27
Numéro E et numéro FD 27

Plats tests 28

Vous trouverez des informations supplementaires 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**

Downloaded from www.vandenborre.be

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 4 000 m.

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

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à 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 8 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.

Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.

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.

Downloaded from www.vanheenborre.be

⚠ Précautions de sécurité importantes

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme 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.

⚠ 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.
- 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.

⚠ 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 boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer 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 – Danger par magnétisme !

L'élément de manipulation amovible est magnétique. Les champs électromagnétiques peuvent avoir une répercussion sur le fonctionnement des implants électroniques (stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline, par exemple). Par conséquent, les personnes portant des implants électroniques doivent éviter de mettre l'élément de manipulation dans leurs poches et conserver une distance minimum de 10 cm par rapport aux stimulateurs cardiaques ou dispositifs similaires.

⚠ Mise en garde – Risque de panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.
Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ 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.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- 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.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Aperçu

Dans le tableau suivant, vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable.	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les fonds de récipients rugueux éraflent la table de cuisson.	Vérifiez vos ustensiles.
Décolorations	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
	Frottement des récipients.	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillement	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Downloaded from www.vandenborre.be

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.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

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 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.

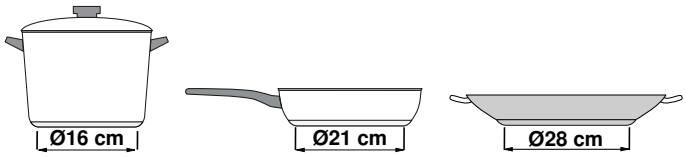
Récipients

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 les récipients sont appropriés pour la cuisson par induction, vous pouvez consulter le chapitre ⟶ *"Test de la vaisselle"*.

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.

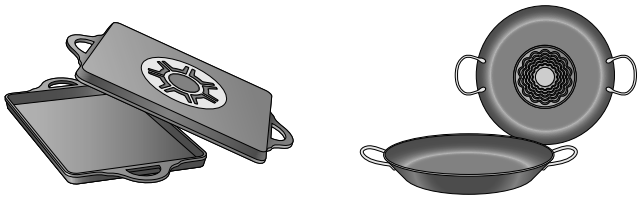


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme unique foyer, vous pouvez utiliser des récipients plus grands qui sont particulièrement adaptés pour cette zone. Pour des informations concernant la position des récipients, consultez le chapitre ⟶ *"Flex Zone"*.

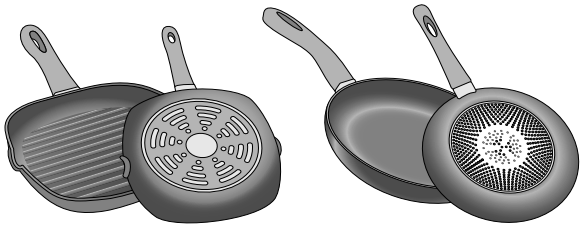
Downloaded from www.vanenburre.be

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

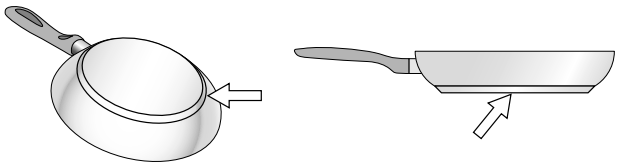
Ne jamais utiliser de récipients en :

- 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

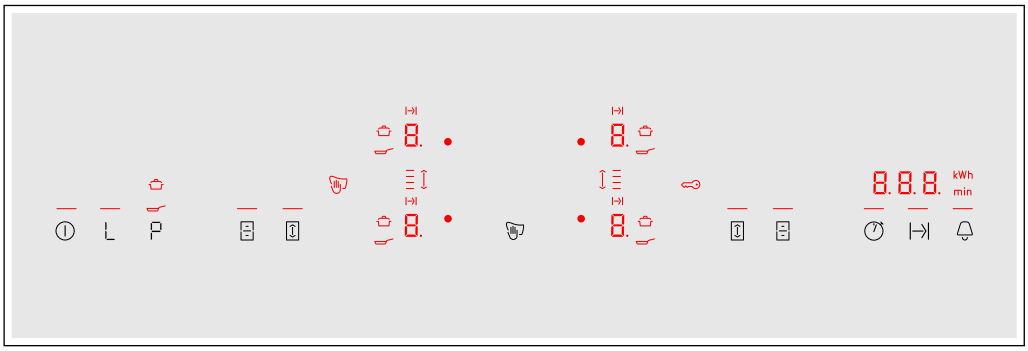
Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

Downloaded from www.vandenborre.be

Présentation de l'appareil

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

Le bandeau de commande



Surfaces de commande	
⏻	Interrupteur principal
L	Maintien au chaud
P	Fonction PowerBoost et ShortBoost
	Zone de cuisson flexible
	Fonction Move
	Fonction Chronomètre
	Programmation du temps de cuisson
	Minuteur et sécurité enfants

Affichages	
0	État de fonctionnement
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
000	Fonction Minuterie
	Verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage
P	Fonction PowerBoost et ShortBoost
	Fonction PowerBoost
	Fonction ShortBoost
L	Fonction Maintien au chaud
	Sécurité enfants
	Réglage du temps de cuisson
	Zone de cuisson flexible
	Fonction Move
min	Affichage de l'heure
kWh	Consommation d'énergie

Surfaces de commande

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

Remarque : . Maintenez le bandeau de commande toujours propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les foyers

Foyer		
	Foyer simple	Utilisez des ustensiles de dimension adaptée
	Zone de cuisson flexible	Voir la section → *"Flex Zone"*
Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'induction, voir la section → *"Cuisson par induction"*		

Downloaded from www.vandenborre.be

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

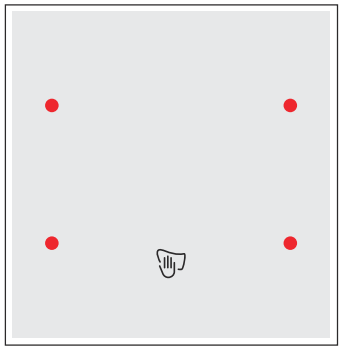
Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

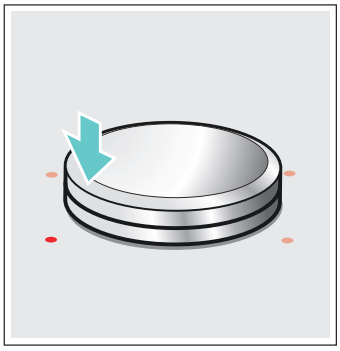
Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

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.

Remarque : Même si le bouton Twist ne devait pas être tout à fait centré, cela ne nuira à aucun moment sur le mode de fonctionnement du bouton Twist.

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 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctionnement sans bouton Twist

Le foyer peut également être mis en service sans le bouton Twist.

1. Allumez le foyer avec l'interrupteur principal.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, effleurez simultanément les symboles ⏱ et 🔔. Un signal retentit.
3. Effleurez plusieurs fois le symbole 🔔jusqu'à ce que l'affichage du foyer désiré s'allume.
4. Ensuite, réglez la position de chauffe désirée avec les symboles ⏱ ou I→I.

Le foyer est activé.

Remarques

- La fonction de minuterie ne peut pas être activée sans le bouton Twist.
- 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.

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 quand tous les foyers sont éteints depuis plus de 15 secondes.
- Les réglages Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant 4secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si lez foyer est rallumé pendant ce délai, les précédents réglages seront repris.

Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

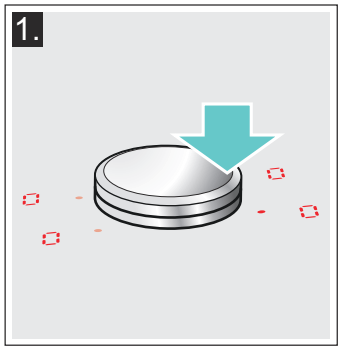
Position de chauffe 9 = puissance maximale.

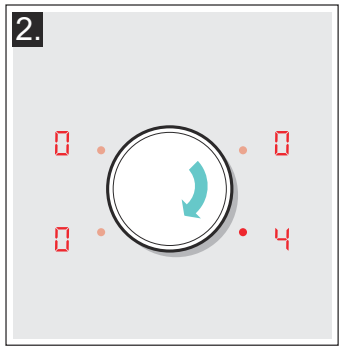
Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Celle-ci est marquée par un point.

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 dans les 10 secondes suivantes, jusqu'à ce que la position de chauffe s'allume sur l'afficheur.





La position de chauffe est réglée.

Downloaded from www.vandenborre.be

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 0 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.

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

* Sans couvercle
** Retourner plusieurs fois
***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

Downloaded from www.vandenborre.be

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
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
Braiser, rôtir avec un fond d'huile**		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	8 - 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 - 6
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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Flex Zone

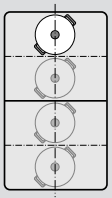
Elle peut être utilisée en tant que foyer unique ou en tant que deux foyers individuels, en fonction des besoins culinaires requis.

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.

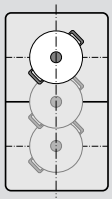
Conseils pour l'utilisation de récipients

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

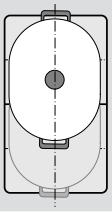
En tant que zone unique



Diamètre inférieur ou égal à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des quatre positions illustrées sur l'image.

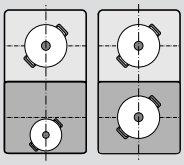


Diamètre supérieur à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



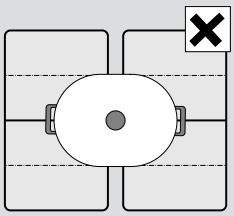
Si le récipient occupe plus d'une zone de cuisson, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone flexible.

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.

Recommandations



Sur les tables de cuisson possédant plus d'une zone de cuisson flexible, placez le récipient sur la table de cuisson de telle manière qu'il ne recouvre qu'une seule zone de cuisson flexible.

Sinon les foyers ne seront pas correctement activés et il ne sera pas possible d'obtenir un bon résultat de cuisson.

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 régler 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 poussé sur le foyer utilisé ou soulevé, 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.

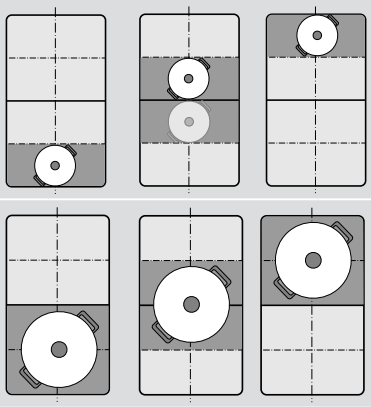
Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction Move

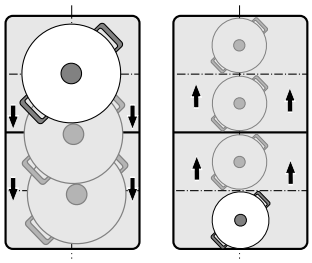
Cette fonction permet d'activer la totalité de la zone de cuisson flexible qui est divisée en trois secteurs de cuisson et dont les positions de chauffe sont préréglées.

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

Secteurs de cuisson



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 0, la fonction se désactive en l'espace de quelques secondes.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctions temps

Votre foyer dispose de trois fonctions de minuterie :

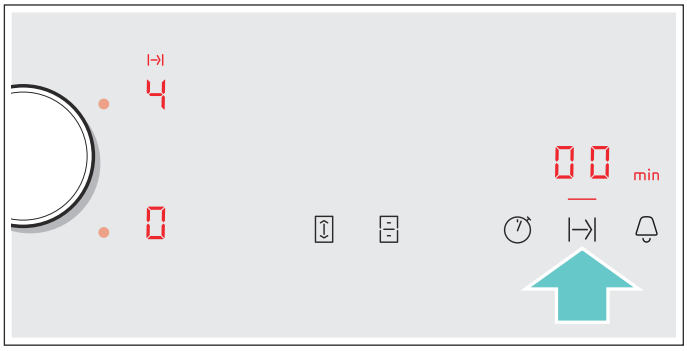
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur
- Fonction_Chronomètre

Programmation du temps de cuisson

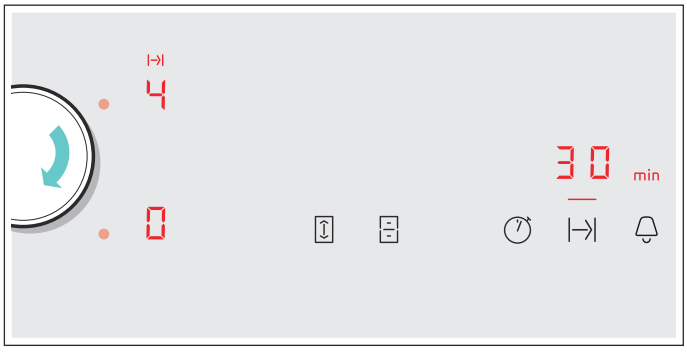
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Réglages :

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Effleurez le symbole I→I. L'affichage I→I du foyer s'allume. 00 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.

Modifier ou effacer la durée

Sélectionnez le foyer et effleurez ensuite le symbole I→I.

Modifiez le temps de cuisson avec le bouton Twist un dans la zone de réglage ou réglez 00 pour effacer le temps de cuisson.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint. Un signal retentit, le foyer indique 0 et sur l'affichage de la minuterie 00 s'affiche pendant une minute. L'affichage I→I 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 apparait sur l'afficheur de la minuterie. L'affichage I→I 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 affichent 00 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 00.

Après écoulement du temps

Un signal retentit pendant une minute. Le symbole 00 clignote sur l'afficheur de la minuterie. Effleurez de nouveau le symbole 🔔, les affichages s'éteignent et le signal sonore se coupe.

Downloaded from www.vandenborre.be

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 00 et l'affichage — s'allument sur l'afficheur de la minuterie.

La temps commence à s'écouler.

Désactiver

Effleurez le symbole ⏱. Les symboles 00 s'allument dans l'affichage de la minuterie et s'éteignent ensuite.

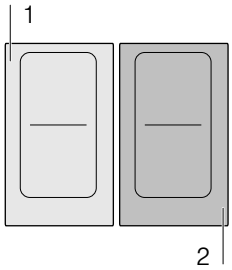
La fonction est désactivée.

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 9.

Cette fonction peut être activée pour toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en marche (voir l'illustration). Sinon P et 9 clignotent dans l'affichage de la zone de cuisson réglée ; ensuite la position de chauffe 9 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 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 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.

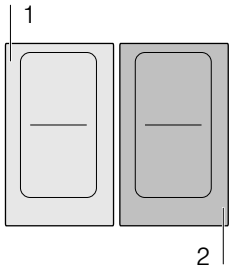
Downloaded from www.vandenborre.be

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 être activée pour toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en marche (voir l'illustration). Sinon P et 9 clignotent dans l'affichage de la zone de cuisson réglée ; 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 : Dans certaines circonstances, la fonction ShortBoost peut se désactiver automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.

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 L.
   L s'allume dans l'affichage.

La fonction est activée.

Désactiver

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

La fonction est désactivée.

Downloaded from www.vanbenborre.be

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. Un signal retentit et l'affichage ✋ s'allume. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Vous pouvez essuyer la surface du bandeau de commande 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, 8 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). .

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglages de base

L'appareil dispose de différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affichage	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants automatique** 0 Manuel*. 1 Automatique. 2 Fonction désactivée.
c2	**Signaux sonores** 0 Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. 1 Le signal sonore d'erreur de manipulation est activé. 2 Le signal sonore de validation est activé. 3 Tous les signaux sonores sont activés.*
c3	**Affichage de la consommation énergétique** 0 Désactivé.* 1 Activé.
c5	**Programmation automatique du temps de cuisson** 00 Désactivée.* 01-99 Temps de poursuite automatique.
c6	**Durée du signal sonore fin de minuterie** 1 10 secondes. 2 30 secondes. 3 1 minute.*
c7	**Fonction Power-Management. Limiter la puissance totale de la table de cuisson** 0 Désactivée.* 1 1000 W. Puissance minimum. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ou 9. Puissance maximum de la table de cuisson.
c9	**Temps de sélection de la zone de cuisson** 0 Illimité : la dernière zone de cuisson réglée reste sélectionnée. 1 Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement quelques secondes.*
c11	**Modifier les positions de chauffe préréglées pour la fonction Move** _9 Position de chauffe préréglée pour la zone de cuisson avant. -5 Position de chauffe préréglée pour la zone de cuisson du milieu. ¯L Position de chauffe préréglée pour la zone de cuisson arrière.
c12	**Vérifier les récipients, le résultat de cuisson** 0 Non adapté 1 Pas optimal 2 Adapté

* Réglages usine

Downloaded from www.vandenborre.be

Affichage	Fonction	
c0	**Remettre aux réglages usine**	
	0	Réglages personnalisés.*
	1	Remettre aux réglages usine.
* Réglages usine		

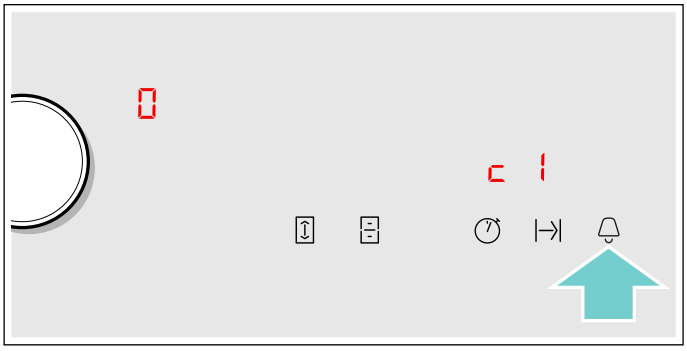
Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

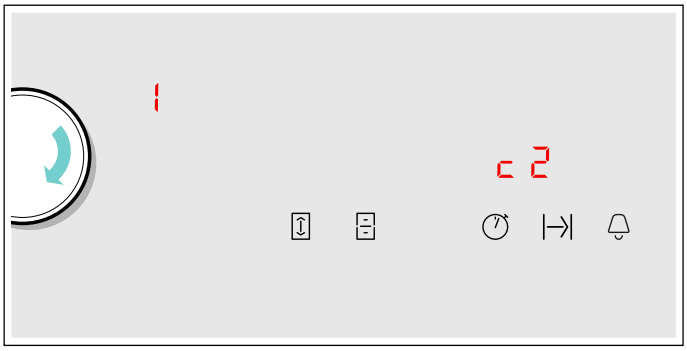
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenez le symbole 🔔 actionné pendant env. 3 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Tournez le bouton Twist afin de pouvoir voir chaque affichage individuel.

Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
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 1 et 0 s'affichent comme préréglage dans les affichages.



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



6. Effleurez le symbole 🔔 pendant au moins 3 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

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

Downloaded from www.vandenborre.be

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 tension, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh.

L'illustration montre un exemple avec une consommation de 1.08 kWh.

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

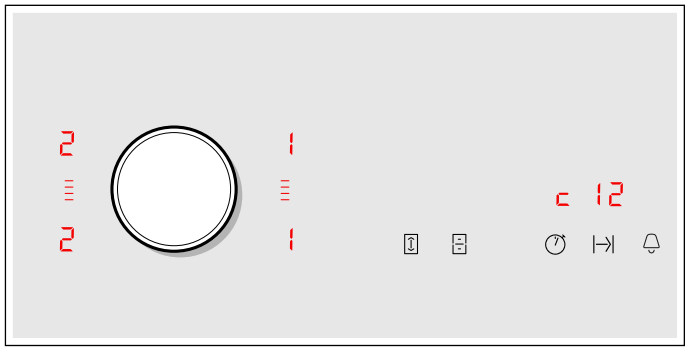
Test de la vaisselle

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 indication sur la qualité et la rapidité de l'opération de cuisson.



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.
* 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"*.

Downloaded from www.vandenborre.be

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.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyez toujours la table de cuisson après son utilisation. Cela empêche que des résidus qui adhèrent s'incrustent. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

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.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez en aucun cas :

- Du produit à vaisselle non dilué
- Du détergent pour lave-vaisselle
- Des produits récurants
- Des nettoyants caustiques tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Des éponges à dos récurant
- Un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

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

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

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

Taches possibles	
Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyant approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques.*
Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyer immédiatement. Utilisez un racloir à verre. Attention : Risque de brûlure.*
* Nettoyer ensuite avec une lavette humide et sécher avec un chiffon sec.	

Remarque : 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.

Cadre de la 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 produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ou d'objets pointus.

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.

Downloaded from www.vandenborre.be

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 ?

Essuyez 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"*.

Downloaded from www.vandenborre.be

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 nettoyants 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"*

Downloaded from www.vandenborre.be

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'a pas été branché conformément au schéma de branchement.	Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement.
	Dysfonctionnement de l'électronique.	Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Les afficheurs 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 afficheurs des foyers	Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement.
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.	
F5 + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner.
F5 et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1/F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et allumez de nouveau le foyer.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre
E9000 E9010	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 branchée correctement.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle est branchée selon le schéma de branchement.
dE	Le mode démo est activé	Débranchez la table de cuisson du secteur. Patientez 30 secondes et mettez-la de nouveau en marche. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.
Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.		

Remarques

- Lorsque le symbole E apparaît dans l'affichage, vous devez maintenir enfoncé le capteur du foyer correspondant afin de pouvoir lire le code de dysfonctionnement.
- Si le code de dysfonctionnement n'apparaît pas dans la tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes et raccordez-la de nouveau. Si l'afficheur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez le code de dysfonctionnement exact.

Downloaded from www.vandenborre.be

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 partie inférieure de la table de cuisson.

Le numéro E se trouve aussi sur la surface en verre 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

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	Préchauffer			Cuire	
		Position de chauffe	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

Downloaded from www.vandenborre.be

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer Durée (min:sec)	Préchauffer Couvercle	Cuire Position de chauffe	Cuire 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 : 1,8 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

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Downloaded from www.vandenborre.be

Register your product online

www.neff-international.com

9001067952
950923(02)
fr