NEFF
cook. create. inspire.

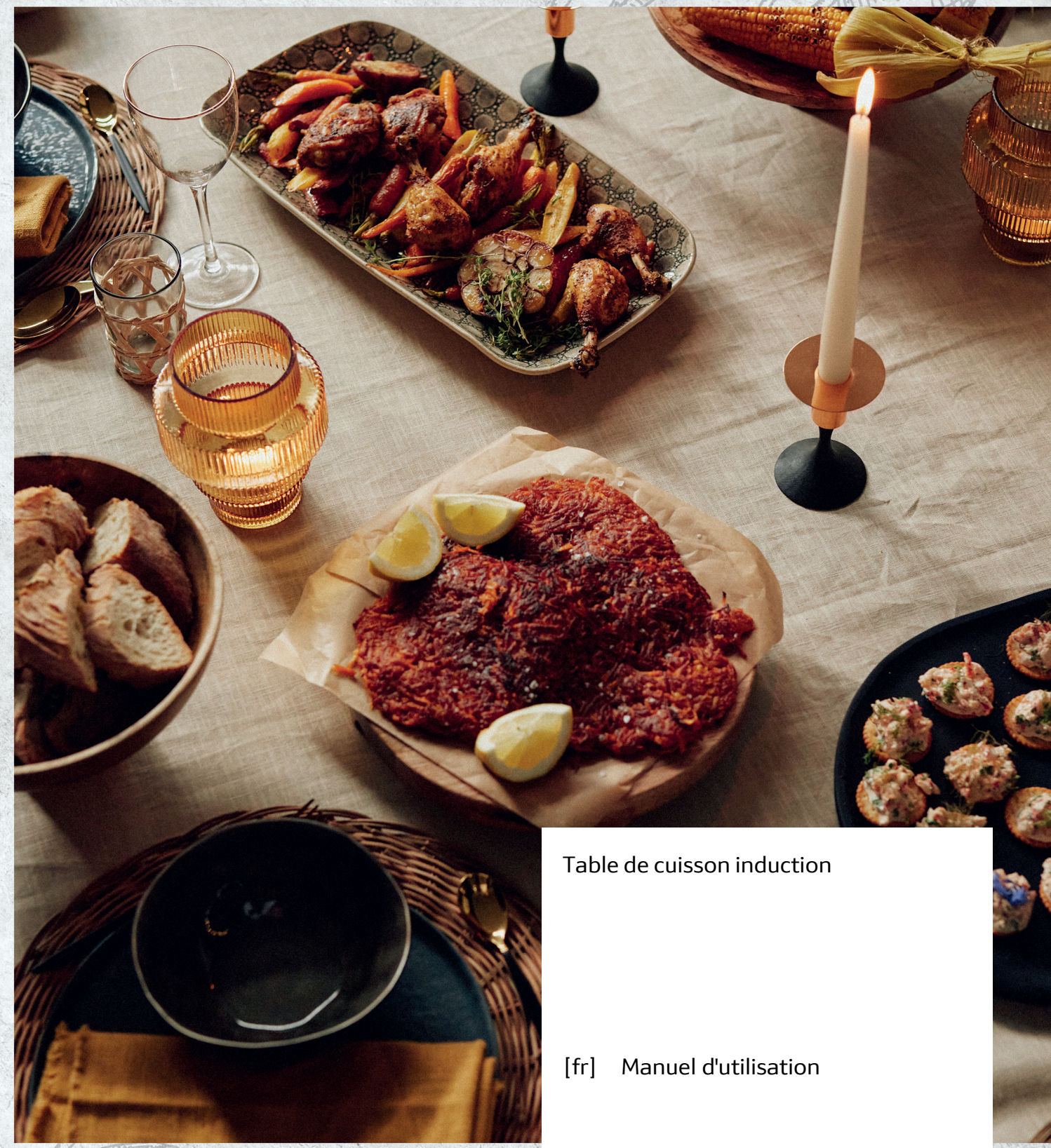


Table de cuisson induction

[fr] Manuel d'utilisation

T69..X4..

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

1 Sécurité 2
2 Éviter les dommages matériels 5
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 5
4 Ustensiles appropriés 6
5 Description de l'appareil 7
6 Élément de commande Twist Pad® 8
7 Avant la première utilisation 9
8 Mise à jour du logiciel 9
9 Utilisation 9
10 Touche Favoris 11
11 Flex Zone 11
12 Fonctions de temps 12
13 PowerBoost 12
14 PanBoost 13
15 Fonction Maintien au chaud 13
16 PowerTransfer 13
17 Frying Sensor 14
18 Sécurité enfants 14
19 Pause 15
20 Coupure de sécurité individuelle 15
21 Réglages de base 15
22 Test casserole 16
23 Home Connect 17
24 Commande de la hotte depuis la table de cuisson 19
25 Nettoyage et entretien 20
26 Dépannage 21
27 Mise au rebut 22
28 Service après-vente 22
29 Informations concernant les logiciels libres et open source 23
30 Déclaration de conformité 23
31 Plats tests 23

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.
La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Utilisez l'appareil uniquement :
- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :
- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

Si vous portez un dispositif médical implanté (par ex. un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur), assurez-vous auprès de votre médecin que ce dispositif est en conformité avec la directive 90/385/CEE du Conseil des Communautés européennes du 20 Juin 1990 ainsi qu'avec les normes EN 45502-2-1 et EN 45502-2-2 et qu'il a été sélectionné, implanté

et programmé en respectant la norme VDE-AR-E 2750-10. Si ces conditions sont remplies et que par ailleurs des ustensiles de cuisine et récipients non métalliques dotés de poignées non métalliques sont utilisés, l'utilisation de cette table de cuisson à induction est sans risque en cas d'utilisation conforme.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.
- ▸ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▸ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.
- ▸ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▸ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.
- ▸ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

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

Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal après chaque utilisation.
- ▸ N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement lorsqu'il n'y a aucune poêle ou casserole dessus.

Les aliments peuvent s'enflammer.
- ▸ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.
- ▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▸ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.
- ▸ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
- ▸ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson.
- ▸ Ne posez jamais d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
- ▸ N'utilisez jamais un appareil endommagé.

- Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choque électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Appelez le service après-vente. →*Page 22*

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- Ne jamais utiliser de vaisselle de cuisson congelé.

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

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

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

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



Enfants et adultes peuvent se blesser en faisant tomber le bouton rotatif.

- Retirez le bouton rotatif avant le nettoyage.
- Posez le bouton rotatif exclusivement sur la position prévue sur le bandeau de commande.
- Ne laissez jamais les enfants jouer avec le bouton rotatif.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

 Attention au magnétisme

 Attention aux personnes portant un stimulateur cardiaque

Le bandeau de commande ou l'élément de commande contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline.

- Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm par rapport au bandeau de commande et à l'élément de commande magnétique.
- Ne portez jamais l'élément de commande dans les poches des vêtements.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Éviter les dommages matériels

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

Dommage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écailles ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.
Écailles ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas se servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Résidus de matière entre la table de cuisson et le bouton rotatif.	Maintenir la surface de dépose bouton rotatif propre.
Dommages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Dommages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer ni faire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Dommages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne déposez jamais de récipient chaud sur ces zones.

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

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

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d’énergie

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

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

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.
Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

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

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

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

Soulevez le couvercle le moins possible.

- ✔ Beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utilisez un couvercle en verre.

- ✔ Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.
- ✔ Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments.
- ✔ Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour chauffer.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.
- ✔ Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

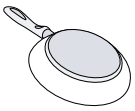
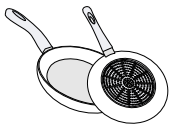
Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.
- ✔ Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.

4 Ustensiles appropriés

Un ustensile approprié pour la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit également correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer ayant un diamètre immédiatement inférieur.

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

Afin de détecter correctement les ustensiles, vous devez tenir compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.
Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.
→ *"Test casserole", Page 16*

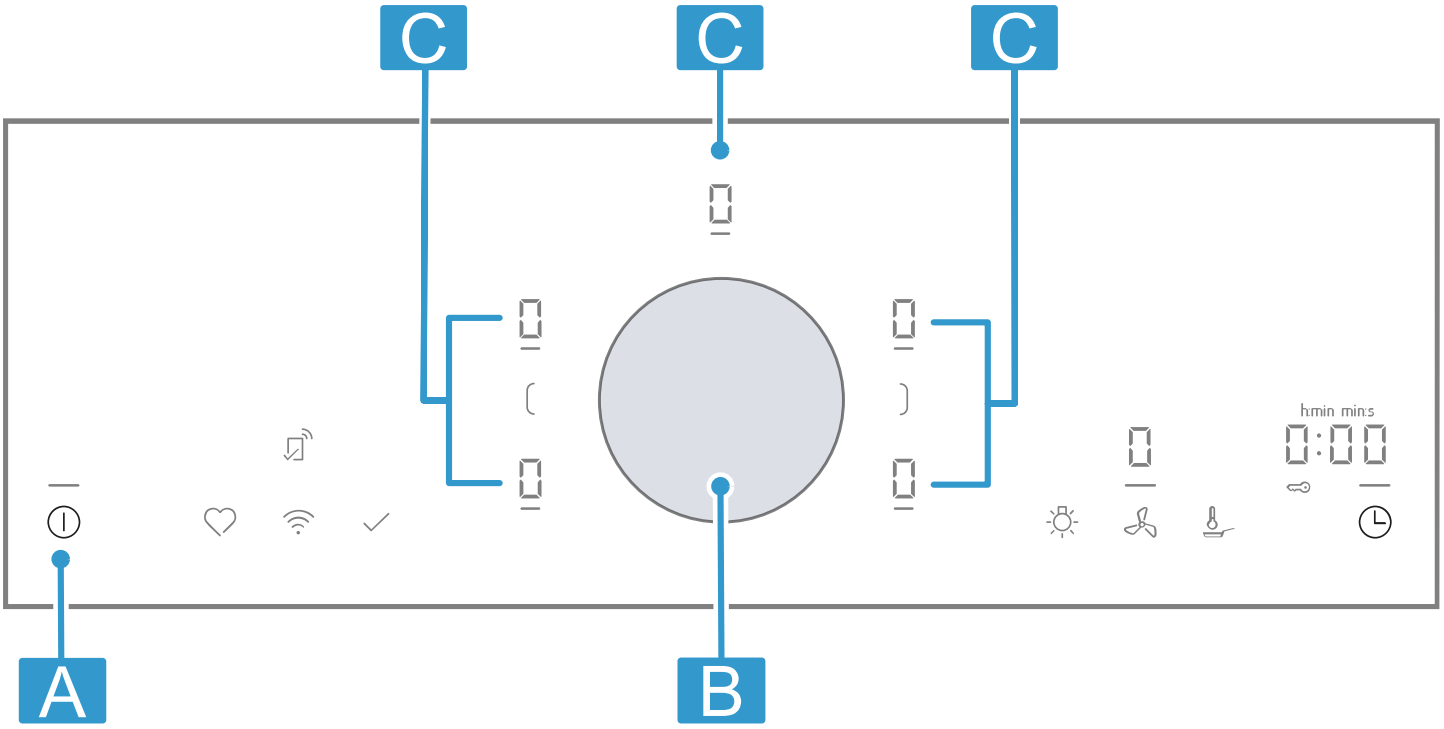
Ustensiles	Matériaux	Propriétés
Ustensiles recommandés 	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisine distribuent la chaleur de manière homogène, chauffent rapidement et assurent leur détection.
	Les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

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

5 Description de l'appareil

5.1 Bandeau de commande

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



Lettre	Désignation
A	Interrupteur principal
B	Twist Pad®
C	Foyer

Remarque : Gardez toujours le bandeau de commande propre et sec.

Conseil : Ne placez aucun ustensile de cuisson à proximité des affichages et des touches. L'électronique risque de surchauffer.

Élément de commande Twist Pad®

Ce bouton magnétique vous permet de commander la table de cuisson d'un simple mouvement de rotation.

Touches tactiles

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

Capteur	Fonction
⏻	Interrupteur principal
(/)	Combinaison et séparation des foyers
	Frying Sensor
◷	Fonctions minuterie/Sécurité enfants
♡	Touche Favoris
	Connectivité

Les boutons des différentes fonctions s'allument en blanc, à condition que les fonctions soient disponibles. Lorsque vous sélectionnez les touches ou effectuez des modifications, les touches s'allument en rouge.

Afficher

Affichage		Signification
		Minuterie de coupure
		Frying Sensor
	1-9	Niveaux de puissance
		Sécurité enfants

Touches liées à Home Connect

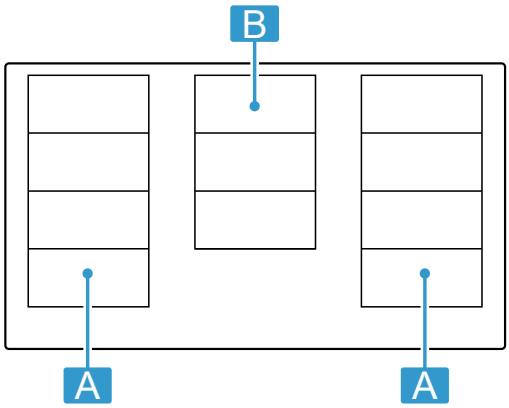
Dès que la connexion à Home Connect est établie, les touches suivantes sont disponibles :

Capteur	Fonction
✓	Reprendre les réglages d'un autre appareil
	Commande centralisée table/hotte
	Éclairage de la hotte

Lorsque s'allume, cherchez de plus amples informations dans l'appli Home Connect.

5.2 Répartition des zones de cuisson

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



Surface	Position de chauffe maximale	
A	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Niveau de puissance 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
B	Niveau de puissance 9	2.600 W 3.700 W

Surface	Position de chauffe maximale
	PowerBoost

5.3 Foyer

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

Domaine	Type de foyer
	Foyer à un circuit
	FlexZone → *"Flex Zone", Page 11*
	Foyer simple central

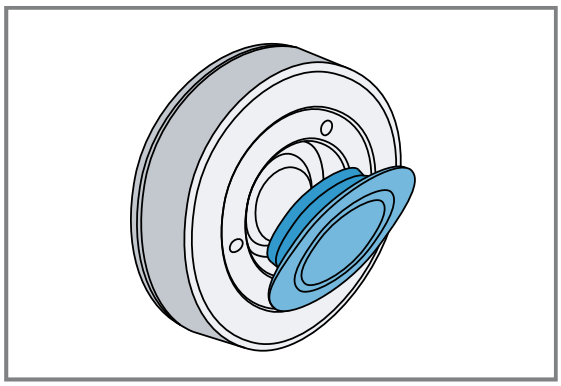
5.4 Indicateur de chaleur résiduelle

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

Affichage	Signification
H	Le foyer est tiède.
h	Le foyer est tiède.

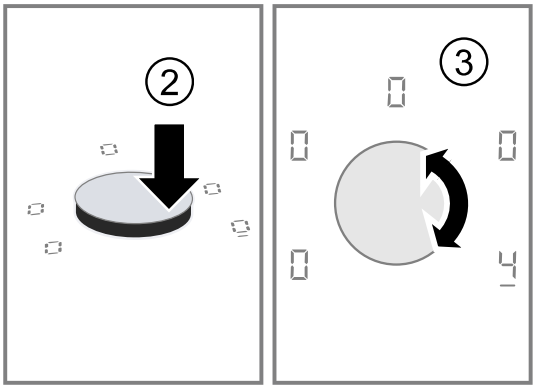
6 Élément de commande Twist Pad®

Ce bouton magnétique permet de sélectionner des foyers, des niveaux de puissance et d'autres réglages de la table de cuisson. Le bouton peut être placé dans la zone centrale du bandeau de commande, où il adhère. De plus, il peut être retiré à tout moment.
Il se compose de deux parties qui peuvent être facilement retirées. S'il est retiré d'une surface métallique, la partie inférieure peut rester fixée à cette surface. Pour l'utiliser, réunissez les deux parties.



6.1 Positionner et utiliser Twist Pad®

1. Allumez la table de cuisson avec ⏻.
2. Placez le bouton dans la zone centrale du bandeau de commande au niveau du point marqué d'un • sur le verre.
3. Pour activer un foyer, appuyer sur le bouton au niveau du foyer souhaité.
4. Tournez le bouton et sélectionnez un niveau de puissance.



6.2 Conseils d'utilisation

L'intérieur du bouton rotatif comporte un aimant puissant. C'est pourquoi il convient de respecter les consignes suivantes :

- N'approchez pas le bouton rotatif de supports de données magnétiques, tels que des cartes de crédit ou des cartes à bande magnétique. Cela risquerait d'endommager les supports de données. Par ailleurs, des interférences avec les téléviseurs et les moniteurs peuvent se produire.
- Les particules métalliques qui adhèrent à la face inférieure peuvent rayer la surface de la table de cuisson. Veiller à ce que le bouton rotatif soit toujours propre.

Les salissures peuvent nuire à son fonctionnement. Voir Nettoyage du bouton. →*Page 20*

6.3 Retirer Twist Pad®

Vous pouvez retirer le bouton rotatif du foyer pendant le processus de cuisson.
Si vous retirez le bouton rotatif, la fonction Pause est activée pendant 10 minutes. →*Page 15* Si vous ne remettez pas le bouton rotatif dans sa position à l'issue de ce délai, la table de cuisson s'éteint.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Si vous placez un objet métallique sur la zone du bouton rotatif pendant ces 10 minutes, le foyer peut continuer à chauffer.
- ▸ Éteignez toujours la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

6.4 Fonctionnement sans le bouton rotatif Twist Pad®

En cas de perte du bouton rotatif ou dans d'autres situations, vous pouvez également utiliser la table de cuisson sans TwistPad. Pour ce faire :

1. Allumez la table de cuisson avec ⏻.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez simultanément sur ᯤ et ♡ pendant 4 secondes. Une alarme sonore retentit et ✓ s'allume.
3. Appuyez plusieurs fois sur ✓ jusqu'à ce que l'affichage du foyer souhaité s'allume.
4. Ensuite, réglez le niveau de puissance souhaité à l'aide de ᯤ ou de ♡.

✔ Le foyer est allumé et chauffe.

Remarques
- Dans ce mode, seule la fonction de base du foyer est disponible.
- Vous pouvez toujours repositionner le bouton rotatif sur la zone de programmation.

7 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

7.1 Premier nettoyage

Retirer les résidus d'emballage de la surface de la table de cuisson et essuyer la surface avec un chiffon humide. Vous trouverez une liste des produits de nettoyage recommandés sur le site Web officiel *www.neff-home.com*.
Autres informations concernant l'entretien et le nettoyage. →*Page 20*

7.2 Cuisson par induction

La cuisson à induction apporte un certain nombre de changements par rapport aux tables de cuisson classiques et un certain nombre d'avantages, tels que le gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage, des économies d'énergie et la facilité d'entretien et de nettoyage. Elle offre également un meilleur contrôle de la chaleur, car la chaleur est directement générée dans les récipients.

7.3 Ustensile de cuisson

Vous trouverez une liste des ustensiles de cuisson recommandés sur le site Web officiel *www.neff-home.com*.
Autres informations concernant l'ustensile de cuisson adapté. →*Page 6*

7.4 Régler Home Connect

Si vous mettez en marche l'appareil pour la première fois, le réglage du réseau domestique est appelé. Pendant quelques secondes, le symbole ᯤ s'allume sur le bandeau d'affichage.
Afin de lancer la connexion à Home Connect, effleurez ᯤ et respectez les indications du chapitre .
Pour terminer le réglage, éteignez la table de cuisson.
Vous pouvez également réaliser le réglage de Home Connect à un autre moment.

8 Mise à jour du logiciel

Si l'appareil est connecté à Home Connect, certaines fonctions peuvent être disponibles via la mise à jour du logiciel.

Vous trouverez de plus amples informations sur la disponibilité des fonctions supplémentaires sur le site Web *www.neff-home.com*

9 Utilisation

9.1 Allumer la table de cuisson

- ▸ Appuyez sur ⏻.
  Les symboles des foyers et les fonctions actuellement disponibles s'allument.

✔ La table de cuisson est prête à fonctionner.

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

9.2 Éteindre la table de cuisson

- ▸ Effleurer ⏻ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.
- ✔ Tous les foyers sont éteints.

Remarque : La table de cuisson s'éteint si tous les foyers restent éteints plus longtemps que 59 secondes.

9.3 Régler le niveau de puissance sur les foyers

Le foyer possède 17 niveaux de puissance qui sont affichés de *1* à *9* avec des valeurs intermédiaires. Sélectionnez le niveau de puissance le mieux adapté aux aliments et au processus de cuisson prévu.

1. Pour sélectionner le foyer, appuyez sur le bouton rotatif au niveau du foyer souhaité.
- ✔ ⏻ s'allume de manière plus intense.
2. Pour sélectionner le niveau de puissance souhaité, tournez le bouton rotatif.
- ✔ Le niveau de puissance est réglé.

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

QuickStart

- ▸ Si vous placez un ou plusieurs ustensiles de cuisson sur un foyer quelconque avant d'allumer l'appareil, la table de cuisson le détecte et sélectionne automatiquement le foyer pour un ustensile de cuisson. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance dans les 59 secondes qui suivent, sinon la table de cuisson s'éteindra.

Modifier le niveau de puissance ou éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Modifiez le niveau de puissance à l'aide du bouton rotatif ou réglez-le sur 0.
- ✔ Le niveau de puissance du foyer est modifié ou le foyer est désactivé.

9.4 Recommandations pour cuisiner

Ce tableau indique le niveau de puissance (⎓) qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson (◷ min) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. Réglez le niveau de puissance 8 - 9 pour le préchauffage.

	⎓	◷ min
Faire fondre		
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Saucisses bouillies [1]	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz avec double volume d'eau	2.5 - 3.5	15 - 30
Pommes de terre en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pâtes [1]	6 - 7	6 - 10
Potages	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'autocuiseur	4.5 - 5.5	-
Mijoter		
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Braiser/rôtir avec peu de graisse [1]		
Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Omelette (frire une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
Frire, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frire les portions une par une [1]		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

[1] Sans couvercle
[2] Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8,5

10 Touche Favoris

Cette fonction vous permet de sélectionner deux fonctions ou des réglages de cuisson pour les rendre rapidement accessibles à ♡.

10.1 Attribuer des fonctions Touche Favoris

Condition : Connectez l'appareil avec l'appli Home Connect. Home Connect

1. Pour attribuer des fonctions ♡, ouvrez l'appli Home Connect et suivez les instructions.
2. Dès que vous avez attribué les fonctions, vous pouvez les utiliser :

✔ Fonction 1 : appuyez brièvement sur ♡.
✔ Fonction 2 : appuyez longuement sur ♡.

Remarque : Si vous n'avez attribué aucune fonction, ♡ s'éteint après la mise en marche de la table de cuisson.

11 Flex Zone

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

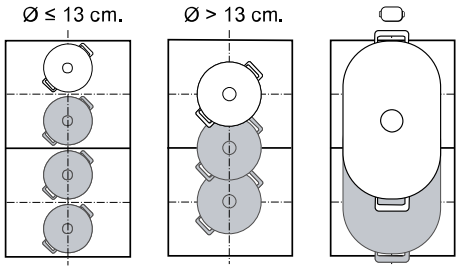
11.1 Placement de l'ustensile de cuisson

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

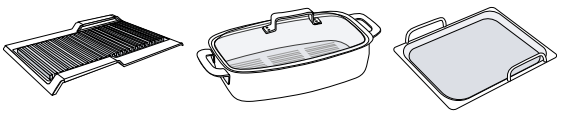
Comme foyer rattaché

Recommandé pour la cuisson avec un seul ustensile.

- Placez l'ustensile en fonction de la taille :



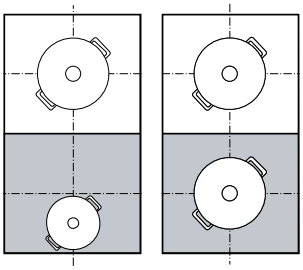
- Ustensile en longueur recommandé ⬭ :



En tant que deux foyers séparés

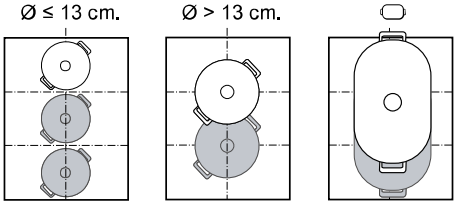
Recommandé pour la cuisson avec deux ustensiles.

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



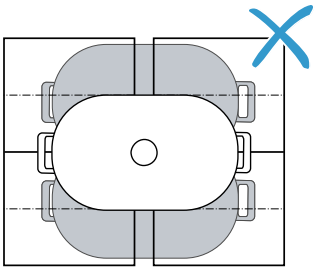
Foyer central

Le foyer est composé de trois inducteurs qui fonctionnent en tant que foyer unique.
Placement de l'ustensile de cuisson



Attention

Ne placez pas d'ustensiles de cuisine au milieu entre les zones droite et gauche. Les zones de cuisson ne sont pas activées correctement et vous n'obtiendrez pas de bons résultats de cuisson.



11.2 Activez Flex Zone

1. Posez l'ustensile sur le foyer.

2. L'appareil détecte l'ustensile et sélectionne le foyer.
✔ Selon la taille et la position de l'ustensile de cuisson, les foyers se connectent ou se déconnectent automatiquement.
✔ Lorsque la zone flexible est connectée, ⟨/⟩ s'allume en rouge.

Remarques
- Vous pouvez modifier les réglages du foyer manuellement en appuyant sur ⟨/⟩.
- Si vous déplacez ou soulevez l'ustensile d'un foyer connecté actif, une recherche automatique démarre. Chaque ustensile de cuisson détecté lors de cette recherche à l'intérieur du foyer est chauffé avec le niveau de puissance précédemment sélectionné.

12 Fonctions de temps

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

La touche ◷ est attribuée par défaut à la fonction Minuterie de coupure. Mais vous pouvez également attribuer au capteur l'une des fonctions susmentionnées. Vous pouvez modifier ces réglages via l'appli Home Connect ou dans les réglages de base →*Page 15*.

12.1 Minuterie de coupure

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson dans un foyer et de l'éteindre automatiquement après écoulement du temps réglé.

Minuterie de coupure mise en marche

1. Sélectionner le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Appuyez sur ◷.
✔ I⇥I et *0:00* sont allumés.
3. Pour régler le temps de cuisson souhaité, tournez le bouton rotatif dans les 10 secondes.
4. Pour confirmer, effleurez ◷.
✔ Le temps de cuisson commence à s'écouler. Une minute avant la fin du temps sélectionné, un signal sonore retentit. Vous pouvez vérifier l'état des aliments et si nécessaire, prolonger le temps de cuisson.
✔ Après la fin du temps de cuisson, le foyer s'éteint et un signal retentit.

Remarques
- Si un temps de cuisson est programmé dans un foyer dans lequel la fonction Frying Sensor est activée, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler dès que le niveau de température sélectionné est atteint.
- Pour commuter l'affichage entre la température de fonctionnement Frying Sensor et le temps de cuisson programmé, appuyez sur la température sélectionnée.

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

1. Sélectionnez le foyer, puis effleurez le symbole ◷.
2. Modifiez le temps de cuisson avec le bouton ou réglez-le sur *0:00* pour désactiver la fonction.

12.2 Minuterie

Cette fonction vous permet d'activer une minuterie. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les foyers.

Minuterie mise en marche

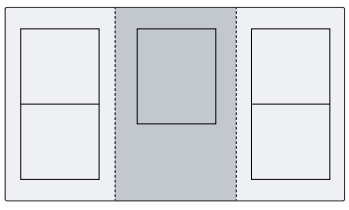
Condition : Affectez la fonction ◷.
1. Effleurez ◷.
2. Tournez le bouton pour sélectionner le temps souhaité.
✔ Le temps commence à s'écouler.
✔ Un signal retentit une fois le temps écoulé.

Minuterie modifier ou désactiver

1. Effleurez ◷.
2. Modifiez le temps avec le bouton ou réglez-le sur *0:00* pour désactiver la fonction.

13 PowerBoost

Cette fonction vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec *9*.
Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même côté n'est pas utilisé.



13.1 Activer PowerBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le niveau de puissance *9* apparaisse.
3. Tournez de nouveau le bouton rotatif jusqu'à ce que *P* s'allume.
✔ La fonction est activée.

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

13.2 Désactiver PowerBoost

1. Sélectionnez le foyer.

2. Tournez le bouton rotatif et sélectionnez un autre niveau de puissance.

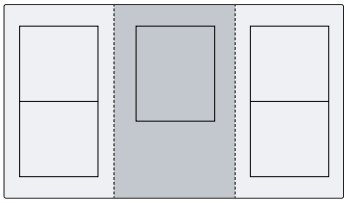
✔ *P* s'éteint.

✔ La fonction est désactivée.

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

14 PanBoost

Cette fonction vous permet de chauffer des poêles plus rapidement qu'avec *9*. N'utilisez pas la fonction PowerBoost avec des poêles, cela peut endommager leur revêtement.
Vous pouvez activer la fonction via Home Connect ou Touche Favoris.
Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même côté n'est pas utilisé. Sinon, *b* et *9* clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite, *9* se règle automatiquement.



14.1 Recommandations d'utilisation

- Ne pas placer de couvercle sur la poêle.
- Ne jamais chauffer de poêle vide sans la surveiller.
- Utiliser uniquement des poêles froides.
- Utiliser des poêles dont le fond est parfaitement plat. Ne pas utiliser de poêle à fond mince.

14.2 Activer PanBoost

Condition : Affectez la fonction ♡. .

→ *"Touche Favoris", Page 11*

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur ♡.
3. *b* s'allume.

✔ La fonction est activée.

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

14.3 Désactivez PanBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Tournez le bouton rotatif et sélectionnez un autre niveau de puissance.

✔ *b* s'éteint.

✔ La fonction est désactivée.

Remarque : Pour éviter les températures élevées, cette fonction s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes.

15 Fonction Maintien au chaud

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et garder des aliments au chaud.
Vous pouvez activer la fonction via Home Connect ou Touche Favoris.

15.1 Activer Fonction Maintien au chaud

Condition : Affectez la fonction ♡. .

→ *"Touche Favoris", Page 11*

1. Sélectionnez le foyer souhaité.
2. Appuyez sur ♡.
   L s'allume.

✔ La fonction est activée.

15.2 Désactiver Fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
2. Tournez le bouton rotatif et réglez-le sur *0*.
   L s'éteint.

✔ La fonction est désactivée.

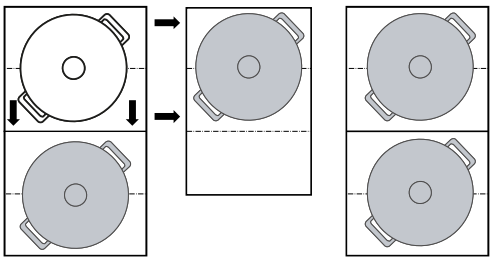
16 PowerTransfer

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

16.1 PowerTransfer

Condition : Déplacez l'ustensile sur un foyer qui n'est ni allumé ni déjà préréglé, ou sur lequel aucun autre ustensile n'a été posé auparavant.

1. Déplacez l'ustensile.



✔ L'ustensile de cuisson est détecté.

✔ Le niveau de puissance précédemment sélectionné et - clignotent en alternance dans l'affichage du nouveau foyer.
2. Pour confirmer les réglages, sélectionnez le nouveau foyer avec le bouton rotatif.
✔ Le foyer d'origine se règle sur 0.
✔ Les réglages sont transférés au nouveau foyer.

Remarque : Si vous placez un nouvel ustensile sur un autre foyer avant d'avoir confirmé les réglages, vous pouvez utiliser cette fonction pour le nouvel ustensile de cuisson.

17 Frying Sensor

Cette fonction vous permet de faire fondre, de préparer des sauces, de sauter, de frire ou de rôtir, tout en maintenant la température sous contrôle.
Au lieu d'adapter constamment le niveau de puissance pendant la cuisson, sélectionnez une fois pour toutes la température souhaitée au début. Les capteurs situés sous la vitrocéramique mesurent alors la température de l'ustensile et maintiennent celle-ci constante durant tout le processus de cuisson.
Cette fonction est disponible sur tous les foyers identifiés par le symbole .

Fonctions	Température
Faire fondre	70 - 80 °C
Préparer des sauces	110 - 120 °C
Rôtir	140 °C
Rôtir	160 °C
Rôtir	180 - 200 °C
Rôtir	220 °C

17.1 Ustensiles recommandés

Des ustensiles spéciaux ont été conçus pour cette fonction afin d'obtenir des résultats optimaux.
Vous pouvez vous procurer l'ustensile recommandé auprès du service après-vente, du commerce spécialisé ou de notre boutique en ligne *www.neff-home.com*.

Remarque : Vous pouvez utiliser aussi d'autres ustensiles de cuisson. Cependant, en fonction de la nature de l'ustensile, la température atteinte peut différer du niveau de température sélectionné.

17.2 Activer Frying Sensor

1. Placez l'ustensile de cuisson vide sur un foyer.
2. Sélectionner un foyer
3. Appuyez sur .
✔ , et la température préréglée s'allument dans l'affichage du foyer sélectionné.
4. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du bouton rotatif.
✔ clignote sur le bandeau de commande jusqu'à ce que la température réglée soit à nouveau atteinte.
✔ La température sélectionnée et son évolution dans la poêle clignotent en alternance jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.
✔ La température représentée dans les affichages est une valeur approximative et peut différer de la température réelle dans la poêle.
✔ Lorsque la température est atteinte, un signal retentit et ainsi que le symbole de la température cessent de clignoter.
5. Versez la graisse de friture, puis les aliments dans la poêle.

Remarque : Si vous utilisez plus de 250 ml d'huile pour la cuisson, ajoutez l'huile et patientez quelques secondes avant d'ajouter les aliments.

17.3 Désactiver Frying Sensor

▸ Sélectionnez le foyer, puis effleurez .

17.4 Recommandations pour cuisiner avec le Frying Sensor

La documentation ci-jointe contient un tableau de recommandations pour cuisiner avec le Frying Sensor.

18 Sécurité enfants

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

18.1 Activer Sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.
▸ Effleurez ◷ pendant 4 secondes.
✔ s'allume pendant environ 10 secondes.
✔ La table de cuisson est verrouillée.

18.2 Désactiver la sécurité enfants

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez ◷ pendant 4 secondes.
✔ Le verrouillage est désactivé.

18.3 Sécurité enfants automatique

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

Pour savoir comment activer et désactiver cette fonction, consultez le chapitre Réglages de base
→*Page 15*.

19 Pause

Cette fonction permet d'arrêter et de reprendre les cuissons actives pendant 10 minutes maximum sans avoir à modifier les réglages sélectionnés.
Vous pouvez activer la fonction par exemple pour nettoyer le bandeau de commande.

19.1 Activer la fonction Pause

- ▸ Retirez le bouton rotatif du bandeau de commande.
- ✔ *II* clignote sur l'affichage des foyers.
- ✔ Toutes les cuissons actives sont stoppées. Les réglages restent en mémoire.
- ✔ La fonction est activée.

19.2 Désactiver la fonction Pause

- ▸ Replacez à nouveau le bouton rotatif sur le bandeau de commande.
- ✔ La fonction est désactivée. Les processus de cuisson se poursuivent.

Remarque : Après 10 minutes, le foyer s'éteint automatiquement.

20 Coupure de sécurité individuelle

Si un foyer est utilisé pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage, activez la fonction de sécurité. Le foyer affiche *F8* et s'éteint.
Le temps dépend du niveau de puissance sélectionné.

Niveau de puissance	Durée
1.0 - 1.5	10 heures
2.0 - 3.5	5 heures
4.0 - 5.0	4 heures
5.5 - 6.5	3 heures
7.0 - 7.5	2 heures
8.0 - 9.0	1 heure

Pour allumer le foyer, appuyez sur une touche quelconque.

21 Réglages de base

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

21.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
c 1	Sécurité enfants → *"Sécurité enfants", Page 14*	*0* - Manuel. [1] *1* - Automatique. *2* - Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores	*0* - Le signal de confirmation, le signal d'erreur et le signal d'utilisation incorrecte sont désactivés. *1* - Le signal d'erreur est activé. *2* - Le signal de confirmation et le signal d'utilisation incorrecte sont activés. *3* - Tous les signaux sonores sont activés [1].
c 3	Volume des signaux sonores	*1* – Silencieux. *2* - Moyenne. [1] *3* – Élevé.
c 6	◷ sur le bandeau de commande, affectez l'une des fonctions de programmation du temps. → *"Fonctions de temps", Page 12*	*1* - Minuterie de coupure. [1] *2* - Minuterie.

[1] Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
c 7	Limitation de puissance Cela vous permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Prenez en compte les réglementations des fournisseurs d'électricité locaux. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez de plus amples informations sur la plaque signalétique. Si la fonction est activée et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, le niveau de puissance souhaité et admis s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	La puissance augmente de 500 W à chaque niveau. 0 – Désactivé. Puissance maximale de la table de cuisson [1]. 1 - Puissance minimale de 1000 W. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.
c 8	Mode démonstration Mode démonstration de la table de cuisson. Lorsque vous allumez la table de cuisson, d s'allume pendant quelques secondes E et les foyers ne chauffent pas.	0 - Désactivé. [1] 1 - Activé.
c 12	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile. → *"Test casserole", Page 16*	0 - Non adapté. 1 - Non optimal. 2 - Adapté.
c18 - c 22	Commande centralisée table/hotte Les réglages se font en fonction du modèle de hotte.	→ *"Aperçu des réglages de la commande de la hotte", Page 19*
c 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés [1]. 1 - Réglages usine.

21.2 Réglages de base

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

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

Information produit	Affichage
Coordonnées du service après-vente	0 1 .
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	02-
Numéro de fabrication 2	05

✔ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Appuyez sur ◷ pour faire apparaître les affichages individuels.

3. Pour accéder aux réglages de base, effleurez ◷.

✔ c 1 et 0 clignotent en tant que préréglage.

4. Effleurez ◷ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
5. Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide du bouton rotatif.
6. Effleurez ◷ pendant 4 secondes.

✔ Les réglages sont enregistrés.

21.3 Annuler la modification des réglages de base

▸ Effleurez ⏻.

✔ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

22 Test casserole

La qualité d'un ustensile de cuisson a une grande influence sur la rapidité et le résultat du processus de cuisson.
Cette fonction vous permet de contrôler la qualité d'un ustensile de cuisson.
Avant de le contrôler, assurez-vous que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson correspond au diamètre du foyer utilisé.
L'accès s'effectue par les réglages de base. →*Page 15*

22.1 Effectuer Test casserole

Condition : Le foyer flexible est réglé en tant que foyer unique de sorte qu'il ne vérifier qu'un seul ustensile.

1. Placez l'ustensile contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux à la taille de son fond.
2. Appelez les réglages de base et sélectionnez c 12.

[1] Réglage usine

3. Tournez le bouton rotatif. Dans les foyers, ⊔ clignote.
✔ La fonction est activée.
✔ Après 10 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

22.2 Contrôler le résultat

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

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

Pour de nouveau activer la fonction, tournez le bouton rotatif.

23 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement.
Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : *www.home-connect.com*.
L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'appli Home Connect pour procéder aux réglages.

Conseil : Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

Remarques
- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
  → *"Sécurité", Page 2*
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

23.1 Configurer Home Connect

Conditions
- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

1. Scanner le code QR ci-après.



   Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.
2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

23.2 Symbole WLAN

L'affichage WLAN dans le bandeau de commande se modifie selon l'état et la qualité de la connexion et selon la disponibilité du serveur Home Connect.

Statut	Description
S'allume en blanc.	Aucune connexion réseau mémorisée.
S'allume en rouge.	Connexion réseau mémorisée et WiFi activé.
Clignote en rouge.	▪ Connexion réseau ou connexion à un autre appareil établie. ▪ Les paramètres réseau sont réinitialisés.

23.3 Ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN

La vue d'ensemble suivante indique comment vous pouvez ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN.

Statut du réseau domestique WLAN	Action
Aucun réseau domestique WLAN enregistré.	Pour ajouter le réseau domestique WLAN, appuyez brièvement sur .
Le réseau domestique WLAN est enregistré.	Pour coupler un autre appareil, appuyez longuement sur .
Le réseau domestique WLAN est enregistré.	Pour réinitialiser les réglages du réseau domestique WLAN, appuyez longuement sur . Lorsque

Statut du réseau domestique WLAN	Action
	clignote, appuyez de nouveau longtemps sur ᯤ.

23.4 Désactiver la connexion réseau

- ▸ Maintenez ᯤ enfoncé. Lorsque ᯤ clignote, appuyez de nouveau longtemps sur ᯤ.
- ✔ La connexion au réseau Wi-Fi est désactivée et les ports réseau sont déconnectés.

Remarque : Pour activer de nouveau la connexion réseau, consultez .
→ *"Ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN", Page 17*

23.5 Modifier les réglages avec l'appli Home Connect

L'appli Home Connect vous permet de modifier les réglages pour les foyers et de les envoyer à la table de cuisson.

Condition : La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.

1. Effectuer le réglage dans l'application Home Connect et l'envoyer à la table de cuisson.
   Suivre les instructions de l'application Home Connect. Vous devez confirmer sur la table de cuisson les réglages que vous avez envoyés par le biais de l'application Home Connect.
   ✔ Lorsque les paramètres de cuisson sont transmis à un foyer, l'affichage correspondant se met à clignoter en fonction du réglage.
2. Pour confirmer le réglage, appuyer sur ✓.
3. Pour refuser le réglage, appuyer sur un champ tactile quelconque de la table de cuisson.

23.6 Activez la détection Bluetooth®

Cette technologie sans fil permet une détection automatique de présence. Lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson, vous ne devez plus confirmer les réglages de votre terminal mobile sur la table de cuisson. Si vous envoyez des réglages à un foyer, vous pouvez les confirmer directement à partir de votre appareil mobile.

Conditions

- La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Le système Bluetooth® est relié à l'appareil mobile.
- L'utilisateur se trouve à proximité de la table de cuisson.

1. Ouvrez l'appli Home Connect.
2. Pour régler la détection Bluetooth®, suivez les instructions de l'appli Home Connect.

Remarque : La connexion Bluetooth® est désactivée lorsque la table de cuisson est déconnectée et passe en mode économie d'énergie. La connexion Bluetooth® peut par ailleurs être désactivée via l'appli Home Connect.

23.7 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.
Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Remarques

- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
  - La première étape est celle du téléchargement.
  - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

23.8 Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : *www.home-connect.com*.

23.9 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre électroménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et s'avère uniquement nécessaire

au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

24 Commande de la hotte depuis la table de cuisson

Si la table de cuisson et la hotte aspirant sont compatibles avec Home Connect, connectez les appareils dans l'application Home Connect. Pour cela, connectez les deux appareils avec Home Connect et suivez les instructions figurant dans l'application.

Remarques

- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, une commande centralisée table/hotte n'est pas possible.
- Vous pouvez uniquement établir la connexion à la hotte aspirante via l'appli Home Connect.

24.1 Commande de la hotte aspirant via la table de cuisson

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.
Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais des éléments de commande de la table de cuisson.

Remarque : Si vous ne trouvez pas ces réglages pour votre table de cuisson, vérifiez les réglages de la hotte aspirante dans l'application Home Connect afin de configurer la connexion.

Régler le ventilateur

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez un réglage à l'aide du bouton rotatif. Vous pouvez sélectionner les réglages suivants :

0	Ventilateur Arrêt
1	Vitesse de ventilation 1
2	Vitesse de ventilation 2
3	Vitesse de ventilation 3
4/P1	Vitesse intensive 1
5/P2	Vitesse intensive 2
A	Mode automatique

Remarque : Disponible selon le modèle de hotte aspirante.

✔ Le ventilateur est en marche.

3. Pour quitter le mode ventilateur, appuyer sur.

Régler l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte via le bandeau de commande de la table de cuisson.

1. Pour allumer l'éclairage, appuyer sur.
2. Pour désactiver l'éclairage, appuyer de nouveau sur .

24.2 Aperçu des réglages de la commande de la hotte

Les réglages de base de votre table de cuisson vous permettent de définir, selon le modèle de hotte aspirante, le fonctionnement de la hotte en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers. Si vous ne trouvez pas ces réglages pour votre table de cuisson, vérifiez les réglages de la hotte aspirante dans l'application Home Connect afin de configurer la connexion. L'affichage indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.

Affichage	Réglage	Valeur
c18	Réglage pour déterminer si et comment le ventilateur se met automatiquement en marche.	Démarrage automatique du ventilateur 0 – Désactivé. Si nécessaire, la hotte aspirante doit être mise en marche manuellement. 1 – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec une position déterminée. 2 [1] – Activé en mode automatique . La hotte aspirante s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer. [2]
c20	Réglage permettant de définir si et comment le ventilateur continue de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.	Poursuite du ventilateur 0 – Le ventilateur s'éteint avec la table de cuisson 1 – Activé en mode poursuite du ventilateur standard 2 – Aucune modification des réglages 3 [1] – Activé en mode automatique [2]

[1] Réglage usine
[2] Selon l'équipement de l'appareil

Affichage	Réglage	Valeur
c21	L'éclairage s'allume dès la mise en marche de la table de cuisson.	Mise en marche automatique de l'éclairage 0 – Désactivé 1 [1] – Activé
c22	L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.	Arrêt automatique de l'éclairage 0 [1] – Désactivé 1 – Activé

25 Nettoyage et entretien

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

25.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer des produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

ATTENTION
Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
- ▸ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.
- ▸ N'utilisez pas de produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore chaude. Cela pourrait entraîner des traces sur la surface.

Produits de nettoyage inappropriés
- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

25.2 Nettoyer la table de cuisson

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

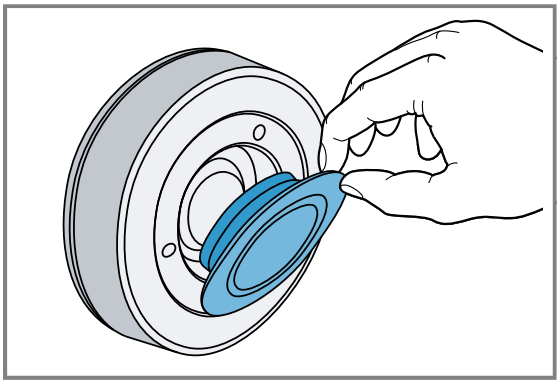
Condition : La table de cuisson doit être froide. Uniquement en présence de taches de sucre, d'amidon de riz, de plastique ou d'aluminium, ne laissez pas refroidir la table de cuisson.

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

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

25.3 Nettoyer Twist Pad®

Le bouton rotatif comprend deux pièces que vous pouvez facilement enlever pour un nettoyage approfondi.



Nettoyage recommandé :
- Essuyez les pièces avec un chiffon doux imbibé de produit de nettoyage tiède.
- Séchez soigneusement les pièces avant de les assembler à nouveau.

Nettoyage non recommandé :
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs tels que de l'acide citrique, du vinaigre, des produits nettoyants agressifs ou des produits de nettoyage pour vitrocéramique.
- Ne nettoyez pas les pièces au lave-vaisselle et ne les immergez pas dans l'eau car cela risquerait de les endommager.
- N'utilisez pas de racloir à verre.
- N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox.

25.4 Nettoyer les profilés

Si les profilés sont sales ou tachés après utilisation, nettoyez-les.

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

1. Nettoyez-les à l'eau savonneuse chaude et séchez-les avec un chiffon doux.
   Rincez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.
2. Séchez avec un chiffon doux.

Remarque : Si des profilés latéraux interchangeables sont disponibles, utilisez des gants de protection pour les retirer.

[1] Réglage usine

26 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 22*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

26.1 Consignes d'avertissement

Remarques
- Lorsque *E* ou *F* apparaît, maintenez le bouton rotatif enfoncé à hauteur du foyer correspondant afin de pouvoir lire le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau suivant, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si cet affichage apparaît de nouveau, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode à faible consommation d'électricité.
- Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

26.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	L'alimentation électrique est coupée. ▸ Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite.
	L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique. ▸ Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique.
	Anomalie de l'électronique ▸ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
Les affichages clignotent.	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre. ▸ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers. ▸ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.
F5 + niveau de puissance et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▸ Retirez l'ustensile. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. ▸ Retirez l'ustensile. Patientez quelques secondes. Activer une touche au choix. Lorsque le message d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
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, puis rallumez le foyer.
F0	PowerTransfer n'est pas activé. ▸ Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurez une touche quelconque. Cuisinez comme d'habitude, sans utiliser la fonction PowerTransfer. Contactez le service après-vente.

Défaut	Cause et dépannage
F8	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. ▸ Coupure de sécurité individuelle est activé. Pour régler le foyer, effleurez une touche quelconque et éteignez l'affichage.
E 9000/E9010	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▸ Contactez votre distributeur d'électricité.
U400/E9011	La table de cuisson n'est pas correctement branchée. ▸ Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.
dE	Le mode démonstration est activé. ▸ Désactivez le mode Démonstration dans les réglages de base.
-	Sécurité enfants est activé. ▸ Sécurité enfants désactiver
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. ▸ Allez sur *www.home-connect.com*.
La commande de la hotte ne fonctionne pas correctement.	Les fonctions de la commande de la hotte ne s'allument pas. ▸ Réinitialiser les paramètres du réseau WLAN domestique et les apparier de nouveau
Animation dans les affichages 00 0	Dans certaines circonstances, la table de cuisson peut réaliser des tâches d'entretien automatique, par ex. une mise à jour du micrologiciel, une optimisation ou une recherche d'erreur. ▸ Attendez que le processus soit terminé avant d'allumer la table de cuisson.

26.3 Bruits normaux de votre appareil

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

27 Mise au rebut

27.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
   Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

28 Service après-vente

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

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.) de votre appareil.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.
Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous *www.neff-home.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

28.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)

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

La plaque signalétique se trouve :

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

Vous trouverez également le numéro de produit (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base →*Page 15* .
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

29 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source.
Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect: « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ». [1] Vous pouvez télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.
Le code source vous sera mis à disposition sur simple demande.
Veuillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.
Objet : „OSSREQUEST“
Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

30 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU.
Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse *www.neff-home.com* sur la page de votre appareil dans les documents supplémentaires.

CE

Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW
Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 130 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.							

31 Plats tests

Ces recommandations de réglage sont destinées aux laboratoires d'essai, afin de leur faciliter le test de nos appareils. Les tests ont été effectués avec nos ustensiles de cuisine pour les tables de cuisson induction. Si nécessaire, vous pouvez vous les procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou sur notre boutique en ligne.

31.1 Faire fondre du chocolat pâtissier

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

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle

[1] Selon l'équipement de l'appareil

– Cuire : niveau de puissance 1.5

31.2 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Recette selon DIN 44550
Température initiale 20 °C
Chauffer, sans remuer

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 450 g
  – Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  – Mijoter : niveau de puissance 1.5
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 800 g
  – Chauffer : durée 2 min. 30 sec., différents niveaux de puissance 9
  – Mijoter : niveau de puissance 1.5

31.3 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Par exemple : diamètre des lentilles : 5-7 mm. Température initiale de 20 °C
Remuer après 1 min. de cuisson

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 500 g
  – Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  – Mijoter : niveau de puissance 1.5
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 1 kg
  – Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  – Mijoter : niveau de puissance 1.5

31.4 Béchamel

Température du lait : 7 °C

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

Préparer une sauce béchamel

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

31.5 Cuire du riz au lait avec un couvercle

Température du lait : 7 °C
1. Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réchauffer sans couvercle. Remuer après 10 min. de cuisson.
2. Régler le niveau de puissance recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel.
Temps de cuisson chauffage compris, environ 45 min.

- Casserole de 16 cm de Ø, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
  – Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
  – Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
  – Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
  – Mijoter : niveau de puissance 3, remuer après 10 min.

31.6 Cuire du riz au lait sans couvercle

Température du lait : 7 °C
1. Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse.
2. Lorsque le lait a atteint env. 90 °C, sélectionner le niveau de puissance recommandé et laisser frémir environ 50 min. à un niveau de puissance réduit.

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
  – Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
  – Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
  – Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
  – Mijoter : niveau de puissance 2.5

31.7 Cuire du riz

Recette selon DIN 44550
Température de l'eau : 20 °C

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel
  – Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  – Mijoter : niveau de puissance 2
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel
  – Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  – Mijoter : niveau de puissance 2.5

31.8 Faire rôtir du filet de porc

Température initiale du filet de porc : 7 °C

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

31.9 Préparer des crêpes

Recette selon DIN EN 60350-2

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

31.10 Frire des frites surgelées

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

Register your product online
neff-home.com

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

9001764306 (050328) REG25
fr