NEFF
cook. create. inspire.

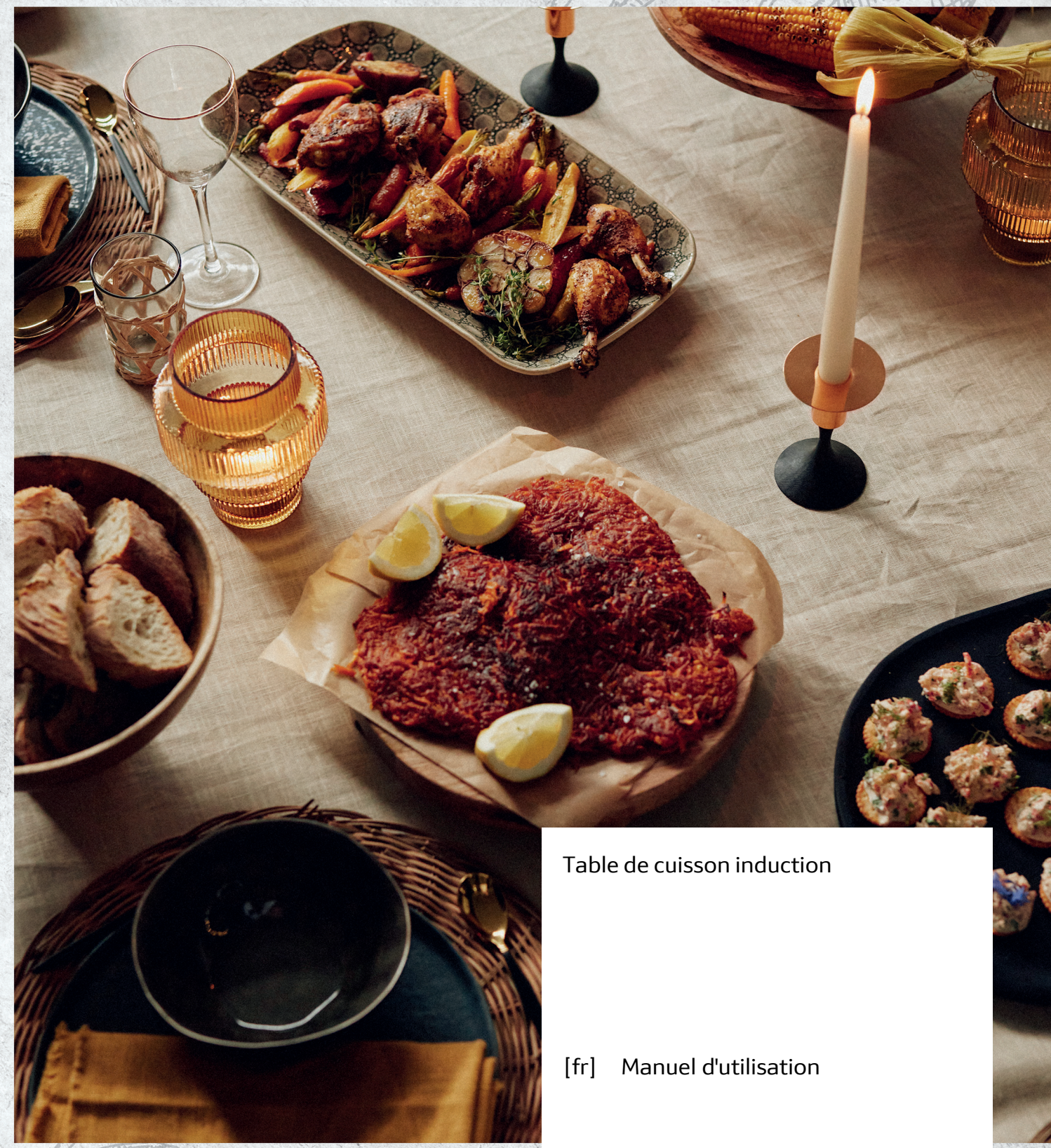


Table de cuisson induction

[fr] Manuel d'utilisation

T.6.B....

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 Utilisation de base de l'appareil 4

3 Dépannage 7

4 Service après-vente 8

5 Protection de l'environnement 8

6 Accès aux informations supplémentaires sur l'appareil 8

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

⚠ AVERTISSEMENT
Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION
Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 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.

1.3 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 :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- 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.

1.4 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.

1.5 Utilisation sûre

⚠ 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.

⚠ 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 d'ébouillantage !
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 8*

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.

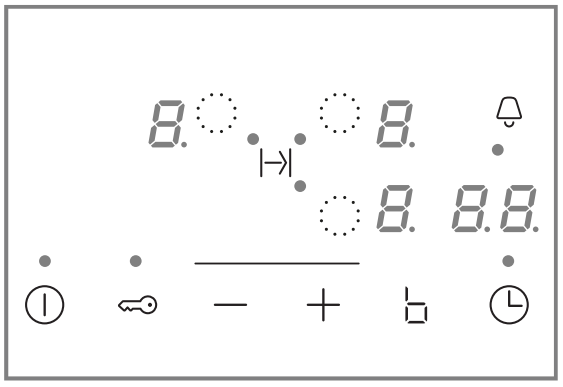
Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.

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

2 Utilisation de base de l'appareil

2.1 Bandeau de commande

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



Champs tactiles

Capteur	Fonction
⏻	Interrupteur principal
◌	Sélectionner un foyer
−/+	Sélectionner les réglages
♭	PowerBoost
◷	Fonctions de temps
⊸	Sécurité enfants

Affichages

Affichage	Fonction
1-9	Niveaux de puissance
♭	PowerBoost
H/h	Chaleur résiduelle (chaud/tiède)
00	Fonctions de temps

2.2 Utilisation de base

Allumer et éteindre la table de cuisson

- Allumer et éteindre le foyer ⏻ à l'aide de l'interrupteur principal.
  La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

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.

Sélectionner un foyer et un niveau de puissance

1. Pour sélectionner le foyer, appuyez sur ◌.

2. Sélectionnez le niveau de puissance dans les 10 secondes qui suivent :
   - ▸ Appuyer sur + pour appeler le niveau de puissance 9.
   - ▸ Appuyer sur − pour appeler le niveau de puissance 4.
3. Appuyer sur + ou − jusqu'à ce que le niveau de puissance apparaisse. Pour éteindre le foyer, régler 0.

✔ Le niveau de puissance minimal est 1 et le niveau de puissance maximal est 9.
✔ Chaque niveau de puissance a un niveau intermédiaire. Celui-ci est marqué par un point.
✔ Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Arrêt rapide du foyer

▸ Maintenir le foyer enfoncé plus de 3 secondes.
✔ Le foyer s'éteint.

Récipients appropriés

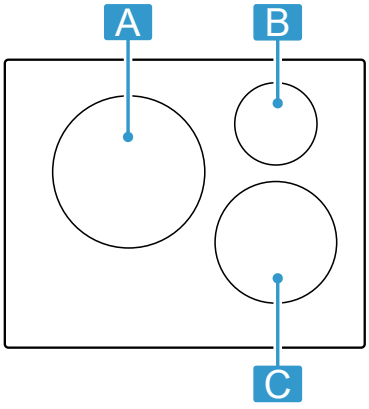
La qualité de l'ustensile a une influence directe sur la rapidité et le résultat de la cuisson.
Un ustensile adapté à la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit également correspondre à la taille du foyer.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisson indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est souvent plus grand que le diamètre du fond.

Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.

2.3 Répartition des zones de cuisson

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



Surface	Position de chauffe maximale	
A Ø 28 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
B Ø 14,5 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 21 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W

2.4 Fonctions principales

PowerBoost

Cette fonction vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec 9.
S'active ou se désactive en touchant b.
Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même côté n'est pas utilisé.

Fonctions de temps

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

- Minuterie de coupure:
  Vous pouvez programmer un temps de cuisson pour un foyer. Le foyer s'éteint automatiquement une fois ce temps écoulé.
  Sélectionnez le foyer et le niveau de puissance. Appuyez sur ◷ et sélectionnez le temps de cuisson souhaité.
- Minuterie:
  Vous pouvez régler une minuterie courte durée indépendamment des foyers et des autres réglages. Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
  Sélectionnez le foyer et appuyez deux fois sur ◷.
  • s'allume à côté de 🔔.
  Sélectionnez la durée souhaitée.

Sécurité enfants

La table de cuisson est équipée d'une sécurité enfants. Cela empêche les enfants d'allumer la table de cuisson. Pour pouvoir activer la fonction, la table de cuisson doit être éteinte.
S'active ou se désactive en touchant 🔒 pendant 4 secondes.

Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de l'appareil en fonction de vos besoins.
Par exemple, pour configurer les signaux sonores de l'appareil ou pour effectuer le Test casserole.

2.5 Informations supplémentaires sur les fonctions de l'appareil



Vous trouverez de plus amples informations et d'explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de couverture ou consultez les sections consacrées à votre appareil et au service client sous *www.neff-home.com*.

2.6 Recommandations de cuisson

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

	⎽⎽☰	◷ min
Faire fondre		
Chocolat, chocolat de couverture	1 - 1.	-
Réchauffer et maintenir au chaud		

	⎓	◷ min
Ragoût/potée, par ex., potage aux lentilles	1. - 2	-
Décongeler et maintenir au chaud		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Pocher, mijoter		
Sauces blanches, par exemple béchamel	1 - 2	3 - 6
Cuire à l'eau, à la vapeur, étuver		
Riz au lait [1]	2 - 3	30 - 40
Pâtes [2]	6 - 7	6 - 10
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Braiser		
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Torréfier/rôtir avec peu de graisse [2]		
Steak, 3 cm d'épaisseur	7 - 8	8 - 12
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Plats surgelés, par exemple poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes, cuire une par une	6. - 7.	-
Œufs au plat à l'huile	5 - 6	3 - 6
Rôtir (150 à 200 g par portion dans 1 à 2 l d'huile, faire frire par portions) [2]		
Produits surgelés, par exemple frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-

Économies d'énergie

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

Remarques

- Utilisez des ustensiles dont le diamètre du fond correspond à celui du foyer.
- Soulevez le couvercle le moins possible.
- Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments.
- Adaptez le niveau de puissance à la cuisson.

2.7 Nettoyer la table de cuisson

Pour éviter de faire brûler les résidus de cuisson, nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

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

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Vaporisez l'ensemble de la surface avec du produit de nettoyage ou un produit à vaisselle du commerce. Utilisez un produit de nettoyage pour table de cuisson vitrocéramique uniquement en cas de salissures tenaces.
   - ▸ Appliquez le nettoyant uniformément et délicatement.
   - ▸ Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.
   - ▸ Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.
3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon.

Conseils

- Si vous maintenez le fond de l'ustensile de cuisson propre, la surface de la table de cuisson reste en bon état.
- Les fonds rugueux des ustensiles de cuisine, le sel, le sucre ou le sable peuvent provoquer des rayures et des décolorations. Éliminez immédiatement les grosses salissures, le sel et le sucre présents sur la surface de cuisson. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.

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

3 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 dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 8*

3.1 Consignes d'avertissement

Remarques
- Si *E* apparaît, maintenez la touche du foyer correspondant enfoncée et lisez 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.

3.2 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.
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.
• à côté de ⊂⊃	Sécurité enfants est activé. ▸ Sécurité enfants désactiver

3.3 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.

4 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.
Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

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.
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

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

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.
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 .
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

5 Protection de l'environnement

5.1 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.

5.2 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.

6 Accès aux informations supplémentaires sur l'appareil

La version numérique du manuel d'utilisation est disponible sur le site web et contient des informations détaillées sur ce qui suit :

- Prévention des dégâts matériels
- Fonctions de l'appareil
- Recommandations de cuisson
- Réglages de base
- Test casserole
- Coupure de sécurité individuelle
- Nettoyage et entretien
- Protection de l'environnement et économies d'énergie



Vous trouverez de plus amples informations et d'explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de couverture ou consultez les sections consacrées à votre appareil et au service client sous *www.neff-home.com*.

Register your product online
neff-home.com

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

9001809086 (060507) REG25
fr