

SIEMENS



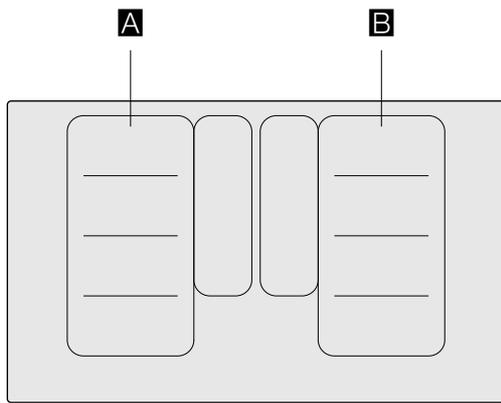
Table de cuisson

EX8..KYE1E

siemens-home.com/welcome

fr Mode d'emploi

Register
your
product
online



| | | g^* | b^* |
|--------------|---|---------|---------|
| A / B |  | 2.200 W | 3.700 W |
| |  | 3.300 W | 3.700 W |
| |  | 2.600 W | 3.700 W |
| |  | 3.300 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

Table des matières

| | | | |
|---|----|--|----|
|  Utilisation conforme | 4 |  Fonction ShortBoost | 18 |
|  Précautions de sécurité importantes | 5 | Recommandations d'utilisation | 18 |
|  Causes de dommages | 6 | Activer | 18 |
| Aperçu | 6 | Désactiver | 18 |
|  Protection de l'environnement | 7 |  Maintien au chaud | 19 |
| Conseils pour économiser l'énergie | 7 | Activer | 19 |
| Élimination écologique | 7 | Désactiver | 19 |
|  Cuisson par induction | 7 |  Transfert des réglages | 19 |
| Avantages lors de la cuisson par induction | 7 | Activer | 19 |
| Récipients | 7 |  Fonctions d'assistant de cuisson | 20 |
|  Présentation de l'appareil | 9 | les modes de fonction Assistant de cuisson | 20 |
| Le bandeau de commande | 9 | Casseroles appropriées | 20 |
| Les zones de cuisson | 9 | Capteurs et accessoires en option | 21 |
| Vue d'ensemble des menus | 10 | Fonctions et positions de chauffe | 21 |
| Mode de cuisson | 11 | Mets recommandés | 24 |
| Indicateur de chaleur résiduelle | 11 | Plats | 30 |
|  Utilisation de l'appareil | 11 | Préparation et entretien du capteur de température sans fil | 30 |
| Allumer et éteindre la table de cuisson | 11 | Déclaration de conformité | 31 |
| Régler la zone de cuisson | 11 |  Sécurité-enfants | 32 |
| Conseils de cuisson | 12 | Activer et désactiver la sécurité enfants | 32 |
|  Flex Zone | 14 | Sécurité-enfants automatique | 32 |
| Conseils pour l'utilisation de récipients | 14 |  Anti-effacement | 32 |
| Utilisation comme deux zones de cuisson indépendantes | 14 |  Coupure de sécurité automatique | 32 |
| Utilisation comme zone de cuisson rattachée | 14 |  Réglages de base | 33 |
|  Fonction Move | 15 |  Indication de la consommation d'énergie | 34 |
| Activer | 15 |  Test des récipients | 34 |
| Désactiver | 15 |  Nettoyage | 35 |
|  Zone FlexPlus | 16 | Plaque de cuisson | 35 |
| Indications relatives aux récipients | 16 | Cadre de la table de cuisson | 35 |
| Activer | 16 | Capteur de température sans fil | 35 |
| Désactiver | 16 |  Questions fréquentes et réponses (FAQ) | 36 |
|  Fonctions temps | 16 |  Anomalies, que faire ? | 37 |
| Programmation du temps de cuisson | 16 | Indications, avertissements et messages d'erreur | 37 |
| Minuteur | 17 | Conseils | 37 |
| Fonction Chronomètre | 17 | Mode démonstration | 37 |
|  Fonction PowerBoost | 17 |  Service après-vente | 38 |
| Activer | 17 | Numéro E et numéro FD | 38 |
| Désactiver | 18 |  Plats tests | 39 |

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



Utilisation conforme

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

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

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

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

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le capteur de température sans fil est magnétique. Les éléments magnétiques peuvent endommager les implants électroniques tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les personnes portant des implants électroniques ne devraient donc pas transporter le capteur de température dans les poches de leurs vêtements et, en ce qui concerne leur stimulateur cardiaque ou tout autre appareil médical similaire, respecter une distance minimale de 10 cm.

Mise en garde – Risque de panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- La pile dans le capteur de température sans fil peut être endommagée ou éclater si elle chauffe trop. Après la cuisson, retirer le capteur de cuisson de la table de cuisson et ne pas le conserver à proximité de sources de chaleur.
- Le capteur de température peut être très chaud quand il est retiré de la casserole. Utiliser des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.
- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

🔪 Causes de dommages**Attention !**

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Aperçu

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

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

Protection de l'environnement

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

Le capteur de température sans fil est équipé d'une pile. Éliminer la pile épuisée dans le respect de l'environnement.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

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

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

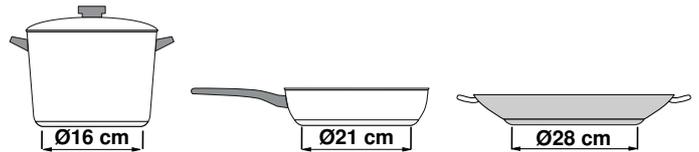
Récipients

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

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

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

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient posé sur une zone de cuisson n'est pas détecté, essayez de nouveau sur une zone de cuisson de diamètre inférieur.

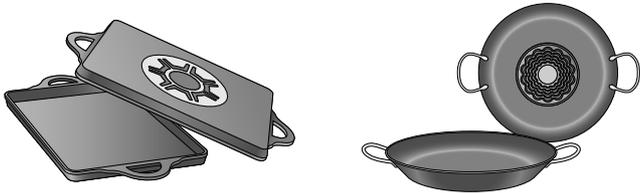


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme zone de cuisson unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands et particulièrement adaptés pour cette zone. Vous trouverez des informations sur le positionnement du récipient au chapitre → "Flex Zone".

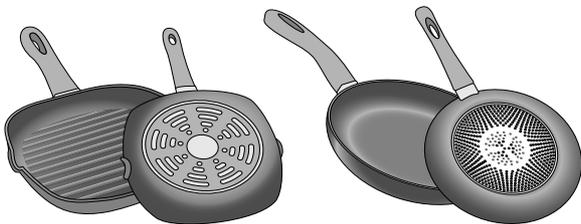


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



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



Récipients non appropriés

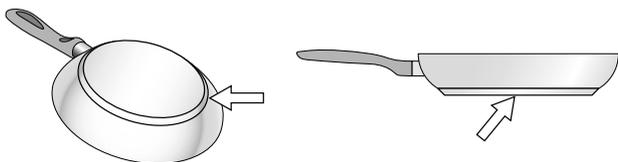
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques du fond du récipient

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

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



Aucun récipient sur la zone de cuisson ou récipient de taille inappropriée

Si aucun récipient n'est placé sur la zone de cuisson sélectionnée ou si le récipient n'a pas la taille adaptée ou est fabriquée dans une matière inappropriée, le niveau de puissance affiché clignote. Placez un récipient adapté sur la zone de cuisson. L'affichage de la zone de cuisson cesse de clignoter. Sinon, la zone de cuisson s'éteint automatiquement après 90 secondes.

Récipient vide ou récipient avec fond mince

Ne faites pas chauffer des casseroles ni des poêles vides et n'utilisez aucun récipient à fond mince. Le récipient peut se réchauffer trop rapidement, et la coupure de sécurité peut ne pas être activée en temps voulu. Le fond du récipient peut fondre et endommager la plaque vitrocéramique. Ne touchez en aucun cas le récipient chaud. Éteignez la zone de cuisson. Si la table de cuisson ne fonctionne plus une fois refroidie, appelez le service après-vente.

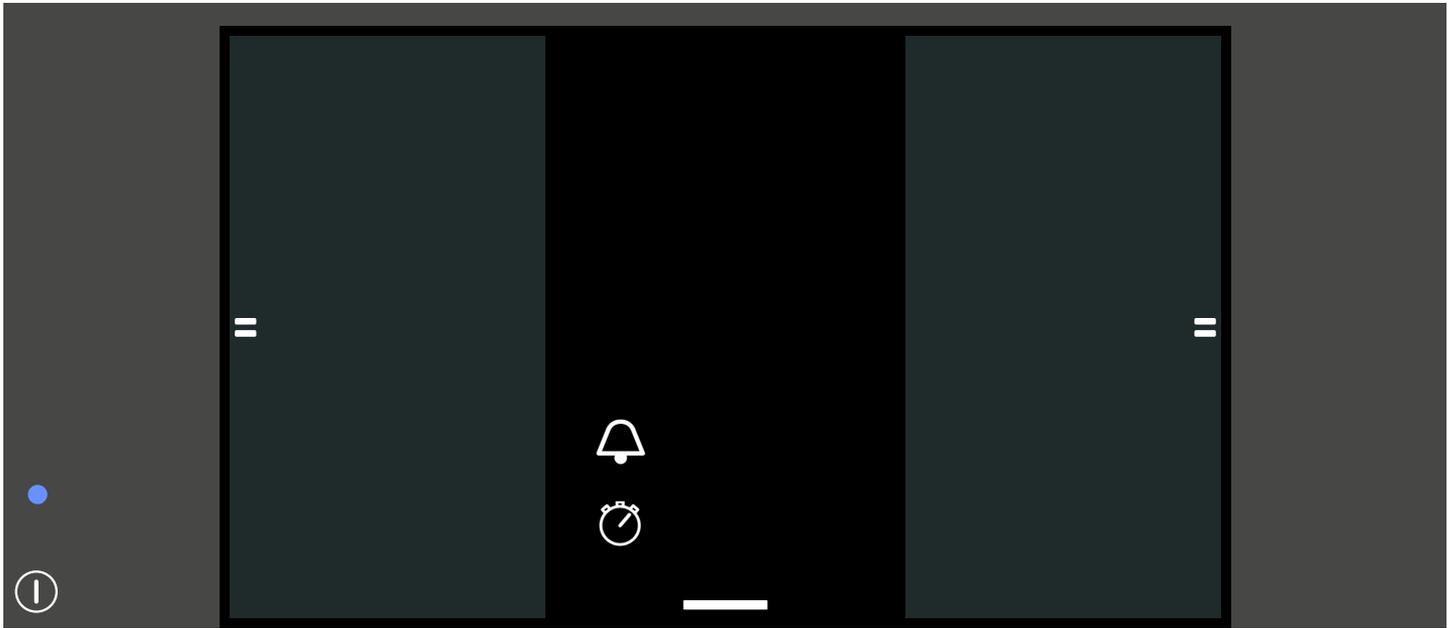
Détection du récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Il est conseillé de toujours utiliser la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

Présentation de l'appareil

Ce chapitre vous présente les affichages, les éléments de commande, ainsi que les différentes fonctions de votre appareil.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

| | |
|---|-----------------------------------|
|  | Interrupteur principal |
|  | Zone Flex |
|  | Menu Docking |
|  | Réglages de base |
|  | Anti-effacement |
|  | Sécurité enfants |
|  | Menu Info |
|  | Programmation du temps de cuisson |
|  | Minuteur |
|  | Fonction Chronomètre |

Surfaces de commande

| | |
|---|----------------------------|
|  | Niveau de puissance |
| 0-9 | Niveaux de puissance |
|  | Fonction Maintien au chaud |
|  | Fonction Move |
|  | Fonction PowerBoost |
|  | Fonction ShortBoost |
|  | Sonde de rôtissage |
|  | Sonde de cuisson |
|  | Assistant Plats |

Les zones de cuisson

Zone de cuisson

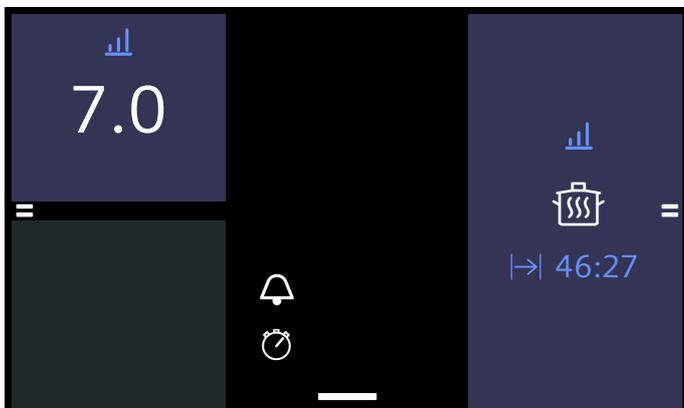
| | | |
|---|--------------------------|---|
|  | Zone de cuisson simple | Utilisez des récipients de taille appropriée. |
|  | Zone de cuisson flexible | Voir la section → "Flex Zone" |
|  | Zone de cuisson FlexPlus | Les zones de cuisson FlexPlus s'allument toujours en liaison avec la zone de cuisson flexible de gauche ou de droite. Voir la section → "Zone FlexPlus" |

Utilisez uniquement des casseroles compatibles pour la cuisson par induction, voir la section → "Cuisson par induction"

Vue d'ensemble des menus

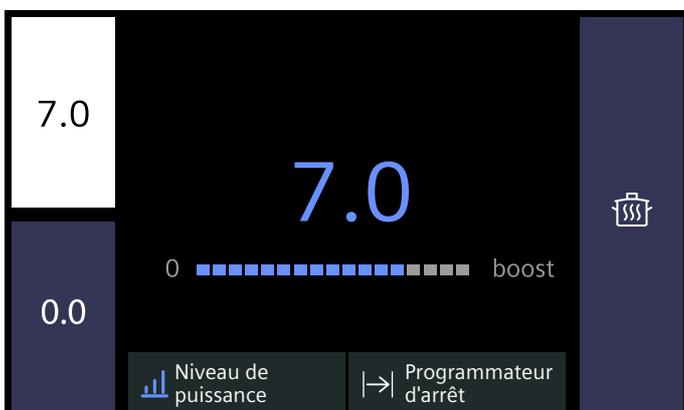
La structure des menus intuitive de votre table de cuisson vous permet de vous orienter plus rapidement. Découvrez ici plus en détail les menus les plus importants.

Zone principale



La zone principale vous apporte une vue d'ensemble des zones de cuisson individuelles telles qu'elles sont disposées sur votre table de cuisson. Vous visualisez les modes de cuisson, les niveaux de puissance et les fonctions de temps sélectionnés de vos positions de chauffe actives. En effleurant une zone de cuisson, vous passez dans la zone de réglage de la zone de cuisson correspondante.

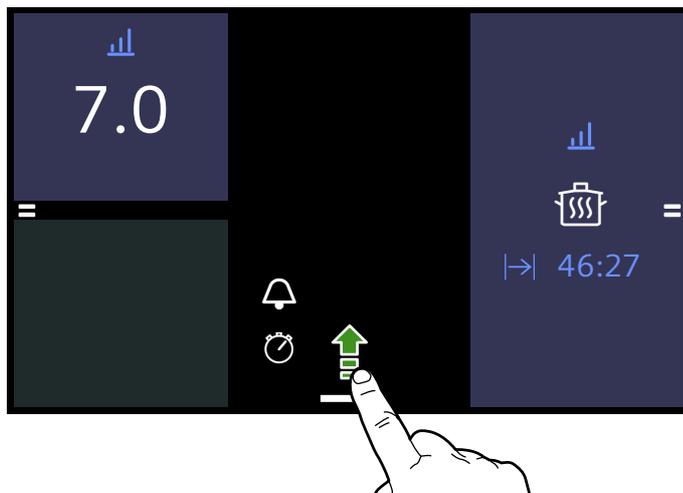
Zone de réglage



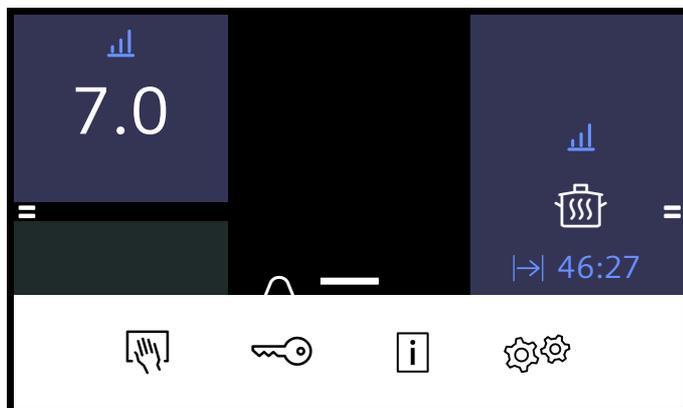
Vous pouvez régler les différents modes de cuisson et niveaux de puissance pour la zone de cuisson correspondante dans la zone de réglage d'une zone de cuisson. Modifiez le niveau de puissance en l'effleurant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la réglette. Modifiez le mode de cuisson en effleurant la case du mode de cuisson actif.

Menu Docking

Faites glisser vers le haut le symbole du dock au milieu du bord inférieur de l'écran pour ouvrir le menu Docking.



Le menu Docking vous permet d'accéder rapidement aux autres fonctions et menus.



- Fonction anti-effacement
- Sécurité enfants
- Menu Info
- Réglages de base

Pour fermer le menu Docking, effleurez un endroit en dehors du menu Docking. Vous pouvez tout simplement déplacer de nouveau le menu vers le haut. Le menu Docking se ferme automatiquement après 10 secondes.

Menu Info

La touche Info du menu Docking vous permet d'accéder au menu Info. Vous pouvez y trouver des informations relatives aux fonctions de votre appareil.

Vous pouvez également obtenir des informations sur les fonctions actuelles en dehors du menu Info. Pour ce faire, effleurez le champs souhaité pendant quelques secondes. Une fenêtre d'informations apparaît et décrit la fonction actuelle.

Mode de cuisson

Votre table de cuisson dispose de différents modes de cuisson. Passez dans le menu Mode de cuisson entre les différents modes. Vous accédez à ce menu en effleurant le mode de cuisson actuel dans la zone de réglage.

| Mode de cuisson | Fonction |
|----------------------|---|
| Niveau de puissance | Régulation manuelle de la température |
| Fonction Move | Régulation de la température via la position du récipient sur les zones de cuisson |
| PowerBoost | Chauffe plus importante qu'avec le niveau de puissance 9.0 |
| ShortBoost | Chauffe encore plus importante en peu de temps que PowerBoost |
| Maintien au chaud | Maintien au chaud des mets |
| Sonde de rôtissage | Rôtissage avec détection de la température automatique de la table de cuisson |
| Fonctions de cuisson | Cuisson avec détection de la température automatique du capteur de température sans fil |
| Plats | Rôtissage et cuisson avec présélection des mets |

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque zone de cuisson un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Ne touchez pas la zone de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle  est allumé.

Lorsque la zone de cuisson est éteinte après un processus de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que la zone de cuisson est encore chaude.

Utilisation de l'appareil

Ce chapitre explique comment effectuer des réglages pour une zone de cuisson. Le tableau répertorie les niveaux de puissance et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez la table de cuisson par l'intermédiaire de l'interrupteur principal.

Allumer : appuyez sur la touche . Un signal sonore retentit et les touches s'allument. La table de cuisson est opérationnelle après une courte durée d'allumage.

Éteindre : appuyez sur la touche  jusqu'à ce que les touches s'éteignent. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 10 premières minutes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce temps, elle se remet en service avec les réglages précédents.

Régler la zone de cuisson

Sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 1 et 9.

Niveau de puissance 1 = niveau le plus faible.

Niveau de puissance 9 = niveau le plus élevé.

Chaque niveau de puissance a un niveau intermédiaire.

Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance.

La table de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée en l'effleurant.
La vue change dans la zone de réglages de la zone de cuisson sélectionnée.



2. Sélectionnez le niveau de puissance en l'effleurant directement ou en faisant glisser votre doigt sur la réglette.



Le niveau de puissance est réglé et s'affiche dans la case de la zone de cuisson sélectionnée.

Un nouvel effleurement de la zone de cuisson active permet de revenir à la vue principale.

En effleurant une autre zone de cuisson, vous passez directement à la zone de réglage de cette autre zone de cuisson.

Modifier le niveau de puissance

Sélectionnez une zone de cuisson puis réglez le nouveau niveau de puissance dans la zone de réglage de la zone de cuisson.

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionnez une zone de cuisson, puis réglez le niveau de puissance sur 0 dans la zone de réglage de la zone de cuisson. La zone de cuisson s'éteint.

Remarques

- Si aucun récipient n'est placé sur une zone de cuisson active, l'indicateur du niveau de puissance clignote. Au bout de quelque temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si un récipient est placé sur une zone de cuisson et qu'aucun niveau de puissance n'a encore été sélectionné le récipient est automatiquement détecté.

Conseils de cuisson

Recommandations

- Pour chauffer de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Réglez le niveau de puissance 8 - 9 pour le préchauffage.
- Si vous cuisinez des mets avec un couvercle, réduisez le niveau de puissance dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient.
- Une fois le processus de cuisson terminé, maintenez le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respectez les consignes du fabricant.
- Ne faites pas cuire les mets trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive. La minuterie permet de régler le temps de cuisson souhaité.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, l'huile ou la graisse ne doit pas être chauffée à haute température.
- Pour faire dorer les mets, faites-les frire par petites portions.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant le processus de cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Le chapitre → "Protection de l'environnement" présente des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

Tableau des cuissons

Le tableau indique le niveau de puissance approprié pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

| | Niveau de puissance | Temps de cuisson (min.) |
|---|---------------------|-------------------------|
| Faire fondre | | |
| Chocolat, nappage | 1 - 1.5 | - |
| Beurre, miel, gélatine | 1 - 2 | - |
| Chauffer et maintenir au chaud | | |
| Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles | 1.5 - 2 | - |
| Lait* | 1.5 - 2.5 | - |
| Chauffer des saucisses dans de l'eau* | 3 - 4 | - |
| Décongeler et chauffer | | |
| Épinards surgelés | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Goulasch surgelé | 3 - 4 | 35 - 45 |
| * Sans couvercle | | |
| ** Retourner plusieurs fois | | |

| | Niveau de puissance | Temps de cuisson (min.) |
|--|---------------------|-------------------------|
| Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux | | |
| Quenelles, boulettes* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Poisson* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Sauces blanches, par ex. béchamel | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver | | |
| Riz (avec double volume d'eau) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Riz au lait | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Pommes de terre en robe des champs | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Pommes de terre à l'anglaise | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Pâtes, nouilles* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Potées, potages | 3.5 - 4.5 | 15 - 120 |
| Légumes | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Goulasch surgelé | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Cuire en cocotte minute | 4.5 - 5.5 | - |
| Braiser | | |
| Paupiettes | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Rôti à braiser | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Goulasch | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Rôtir avec un fond d'huile* | | |
| Escalope, nature ou panée | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Escalope surgelée | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Côtelette, nature ou panée** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Steak (3 cm d'épaisseur) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)** | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Blanc de volaille surgelé** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Hamburgers, galettes de viande hachée (3 cm d'épaisseur)** | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Poisson et filet de poisson, nature | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Poisson et filet de poisson, pané | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Scampi, crevettes | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Faire sauter des légumes et champignons, frais | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Poêlées surgelées | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Crêpes (frir une par une) | 6 - 7 | - |
| Omelette (cuire une par une) | 3.5 - 4.5 | 3 - 6 |
| Œufs au plat | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Frir* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une) | | |
| Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet | 8 - 9 | - |
| Croquettes surgelées | 7 - 8 | - |
| Viande, par ex. morceaux de poulet | 6 - 7 | - |
| Poisson pané ou en beignets | 6 - 7 | - |
| Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura | 6 - 7 | - |
| Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets | 4 - 5 | - |
| * Sans couvercle | | |
| ** Retourner plusieurs fois | | |

Flex Zone

Une zone de cuisson flexible peut au besoin être utilisée comme zone de cuisson unique ou comme deux zones de cuisson indépendantes.

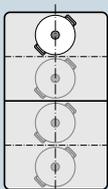
La zone de cuisson flexible est constituée de quatre inducteurs fonctionnant indépendamment. Lorsque la zone flexible est en fonctionnement, seule la zone sur laquelle un récipient est posé est active.

La table de cuisson démarre avec deux zones de cuisson rattachées.

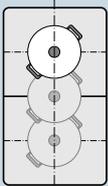
Conseils pour l'utilisation de récipients

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

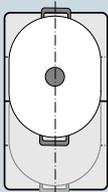
Comme une zone de cuisson rattachée



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

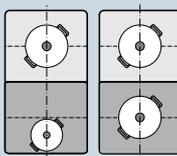


Diamètre supérieur à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées.



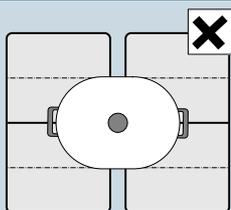
Si le récipient occupe plusieurs zones de cuisson, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

Comme deux zones de cuisson indépendantes



Les zones de cuisson avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacune, peuvent être utilisées indépendamment l'une de l'autre. Réglez pour chaque zone de cuisson indépendante le niveau de puissance souhaité. Utilisez uniquement un seul ustensile sur chaque zone de cuisson.

Recommandations



Sur les tables de cuisson possédant plusieurs zones de cuisson flexible, placez le récipient de telle manière qu'il ne recouvre qu'une seule zone de cuisson flexible.

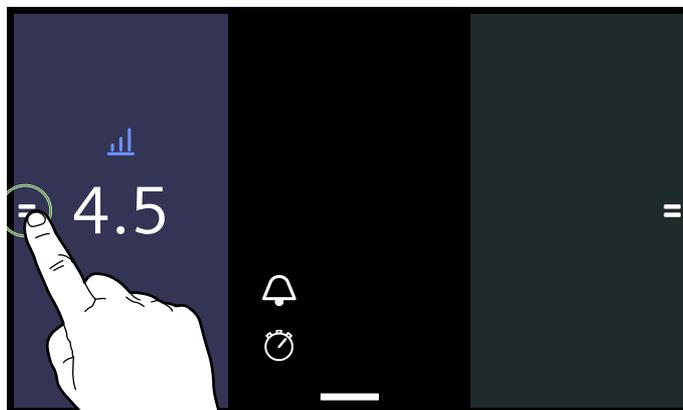
Les zones de cuisson ne seront sinon pas correctement activées et il ne sera plus possible d'obtenir un bon résultat de cuisson.

Utilisation comme deux zones de cuisson indépendantes

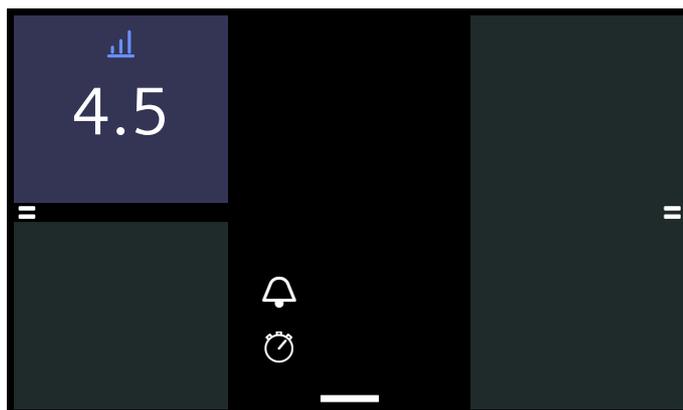
La zone de cuisson flexible est utilisée comme deux zones de cuisson indépendantes.

Séparation des zones de cuisson rattachées

Effleurez le symbole  au milieu de la zone de cuisson rattachée.



La zone de cuisson rattachée est désactivée. Les deux zones de cuisson fonctionnent à présent comme deux zones de cuisson indépendantes.



Remarque : Si vous éteignez, puis rallumez ultérieurement la table de cuisson, la zone de cuisson flexible redevient une zone de cuisson rattachée. Le chapitre → "Réglages de base" explique comment modifier ces pré-réglages.

Utilisation comme zone de cuisson rattachée

La zone de cuisson flexible est utilisée comme zone de cuisson rattachée.

Connexion des deux zones de cuisson individuelles

1. Mettez en place le récipient.
2. Effleurez le symbole  entre les deux zones de cuisson flexibles.

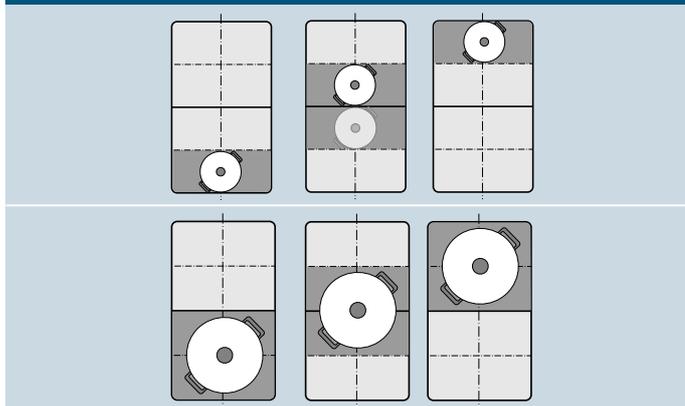
Les deux zones de cuisson individuelles sont à présent connectées. Vous pouvez modifier le niveau de puissance ou le mode de cuisson de la zone de cuisson rattachée globalement.

Fonction Move

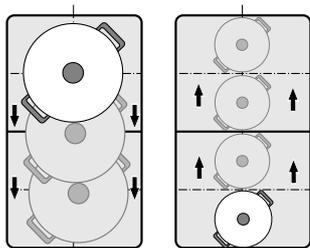
Cette fonction permet d'activer la totalité de la zone de cuisson et de la diviser en trois zones de cuisson. Chaque zone de cuisson a un niveau de puissance prééglé.

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

Secteurs de cuisson



Cette fonction permet d'adapter simplement le niveau de puissance pendant le processus de cuisson en plaçant le récipient dans une autre zone.



Niveaux de puissance prédéfinis :

Zone avant = niveau de puissance 9.0

Zone du milieu = niveau de puissance 5.0

Zone arrière = niveau de puissance 

Les niveaux de puissance prééglés peuvent être modifiés indépendamment les uns des autres. Vous apprendrez comment les modifier au chapitre → "Réglages de base".

Remarques

- Si plusieurs casseroles sont détectées sur la zone de cuisson flexible, la fonction est désactivée.
- Si la casserole est soulevée ou déplacée à l'intérieur de la zone de cuisson flexible, la table de cuisson lance une recherche automatique. Le niveau de puissance de la nouvelle zone est réglé.
- Pour plus d'informations sur la taille et le positionnement de la casserole, consultez le chapitre → "Flex Zone"

Activer

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.
2. Sélectionnez la fonction powerMove dans le menu Mode de cuisson.

La fonction est activée.

Modifier les niveaux de puissance

Les niveaux de puissance des différentes zones de cuisson peuvent être modifiés pendant le processus de cuisson. Placez le récipient sur la zone de cuisson et modifiez le niveau de puissance dans la zone de réglage de la zone de cuisson.

Remarque : Si la fonction est désactivée, les niveaux de puissance des trois zones de cuisson sont réinitialisés aux valeurs prééglées.

Désactiver

Sélectionnez la zone de cuisson, puis effleurez la touche « Arrêt » dans la zone de réglage. La zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

La fonction est désactivée.

Zone FlexPlus

La table de cuisson dispose de deux zones de cuisson FlexPlus qui se trouvent entre les deux zones de cuisson flexibles et qui fonctionnent en liaison avec la zone de cuisson flexible gauche ou droite. Cela permet d'utiliser des récipients plus grands et d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

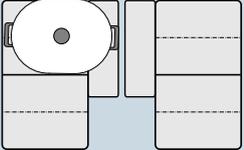
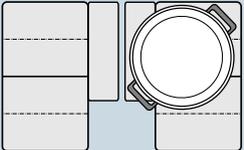
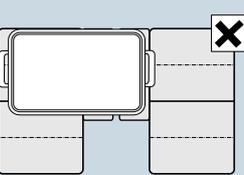
Chacune des deux zones de cuisson FlexPlus s'allume toujours automatiquement en liaison avec la zone de cuisson flexible gauche ou droite. Il n'est pas possible de les allumer séparément des zones de cuisson flexibles associées.

Indications relatives aux récipients

Pour une détection du récipient correcte et une bonne répartition de la chaleur, le récipient doit être centré.

Le récipient doit recouvrir la zone de cuisson latérale et la zone de cuisson étendue.

Suivant la taille du récipient, la zone de cuisson flexible peut être activée en tant que deux zones de cuisson indépendantes ou en tant que zone de cuisson unique :

| Mise en place des récipients | |
|---|---|
|  | Récipient long : Activez la zone de cuisson flexible comme deux zones de cuisson indépendantes ou comme une zone de cuisson. |
|  | Grand récipient rond : Activez la zone de cuisson flexible comme une zone de cuisson unique. |
|  | Le récipient ne doit pas recouvrir simultanément les deux zones de cuisson FlexPlus. |

Activer

- Placez le récipient sur la zone de cuisson.
Remarque : Veillez à ce que le récipient recouvre également la zone de cuisson FlexPlus.
- Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.

La zone de cuisson FlexPlus est activée de façon automatique et affichée à l'écran.

Désactiver

Sélectionnez la zone de cuisson, puis réglez le niveau de puissance sur 0 dans la zone de réglage. La zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

La zone de cuisson FlexPlus est désactivée.

Fonctions temps

Votre table de cuisson dispose de trois fonctions de temps :

- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur
- Fonction Chronomètre

Programmation du temps de cuisson

La zone de cuisson s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Réglages

- Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.
- Sélectionnez la fonction Programmeur arrêt dans la zone de réglage de la zone de cuisson souhaitée.
- Effleurez le temps pour le modifier. Réglez le temps de cuisson souhaité en heures et en minutes.
- Effleurez le symbole ▷.

Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Remarques

- Vous pouvez quitter ces affichages en effleurant de nouveau la case de la zone de cuisson sélectionnée. La fonction démarre alors de façon automatique dès qu'un récipient se trouve sur la zone de cuisson sélectionnée.
- Si la zone de cuisson flexible est sélectionnée en tant que zone de cuisson unique, la durée réglée est la même pour toute la zone de cuisson.

Sonde de rôtissage et fonctions de cuisson

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

Modifier mettre en pause ou supprimer le temps

Passez au temps de cuisson en sélectionnant la fonction Programmeur arrêt dans la zone de réglages de la zone de cuisson ou effleurez le temps de cuisson en cours dans la zone principale.

Pour modifier le temps de cuisson, sélectionnez un nouveau temps de cuisson, puis effleurez le symbole ▷.

Pour mettre en pause le temps de cuisson, effleurez le symbole □. Effleurez ensuite le symbole ▷ pour poursuivre le temps de cuisson.

Pour supprimer le temps de cuisson, effleurez le symbole X.

Après écoulement du temps

La zone de cuisson s'éteint. Un signal retentit et le niveau de puissance est réglé sur 0.

Minuteur

Le minuteur fonctionne indépendamment des zones de cuisson et des autres réglages. Un signal retentit une fois le temps écoulé. Cette fonction ne désactive pas automatiquement une zone de cuisson.

Réglages

1. Effleurez le symbole .
 2. Effleurez le temps pour le modifier. Réglez le temps souhaité en heures et en minutes.
 3. Effleurez le symbole .
- Le temps commence à s'écouler.

Remarque : Vous pouvez quitter de nouveau cet affichage en effleurant la flèche de gauche en haut de l'écran tactile.

Modifier mettre en pause ou supprimer le temps

Passez au minuteur en effleurant le temps courant dans la zone principale.

Pour modifier le temps, réglez un nouveau temps. Effleurez ensuite le symbole . Le minuteur démarre avec le nouveau temps.

Pour mettre en pause le temps, effleurez le symbole . Le minuteur est mis en pause.

Pour supprimer le temps, effleurez le symbole . Le minuteur est désactivé.

Après écoulement du temps

Un signal retentit une fois le temps écoulé.

L'affichage disparaît après avoir effleuré le minuteur.

Fonction Chronomètre

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

Elle fonctionne indépendamment des zones de cuisson et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement une zone de cuisson.

Activer

Effleurez le symbole  dans la zone principale.

Le temps commence à s'écouler.

Mettre en pause et désactiver

Passez à la fonction Chronomètre en effleurant le temps courant dans la zone principale.

Pour mettre en pause le temps, effleurez le symbole . Effleurez le symbole  pour poursuivre la fonction Chronomètre.

Pour désactiver la fonction et réinitialiser le temps, effleurez le symbole .

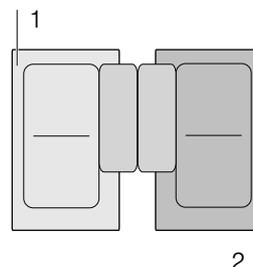
Remarque : Vous pouvez quitter de nouveau cet affichage en effleurant la flèche de gauche en haut de l'écran tactile.

Fonction PowerBoost

Cette fonction permet de chauffer de grandes quantités d'eau encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe 9.

Cette fonction s'arrête automatiquement au bout de 10 minutes.

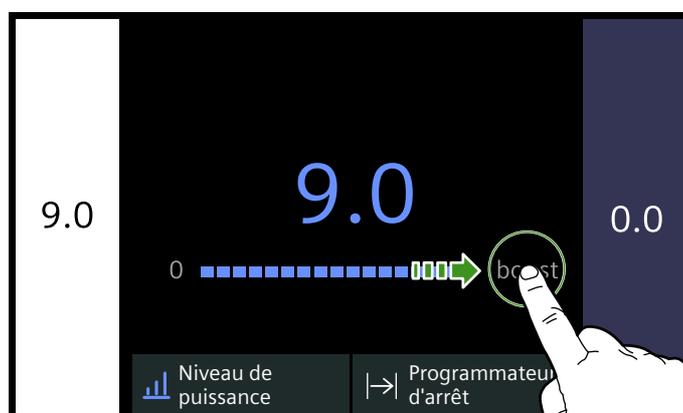
Cette fonction peut toujours être activée pour une zone de cuisson si l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas allumée (voir l'illustration).



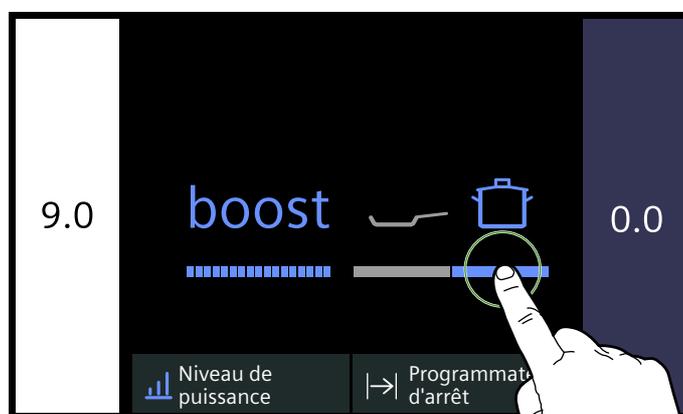
Remarque : Avec une zone de cuisson flexible, la fonction peut aussi être activée si la zone totale est utilisée comme zone de cuisson unique.

Activer

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Balayez l'échelle du doigt vers la droite jusqu'à « boost ». Maintenez la pression du doigt.



3. Effleurez le symbole . Retirez votre doigt.



La fonction est activée.

Désactiver

Sélectionnez une zone de cuisson puis réglez le autre niveau de puissance dans la zone de réglage.

La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

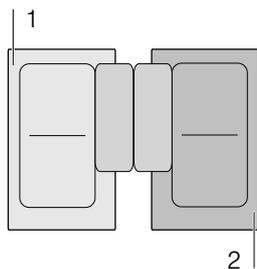
Fonction ShortBoost

Cette fonction permet de chauffer le récipient plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9. Les mets peuvent être réchauffés à la poêle plus rapidement avec moins d'huile ou de graisse.

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

Après désactivation de la fonction, sélectionnez la position de mijotage appropriée pour votre mets.

Cette fonction peut toujours être activée pour une zone de cuisson si l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas allumée (voir l'illustration).



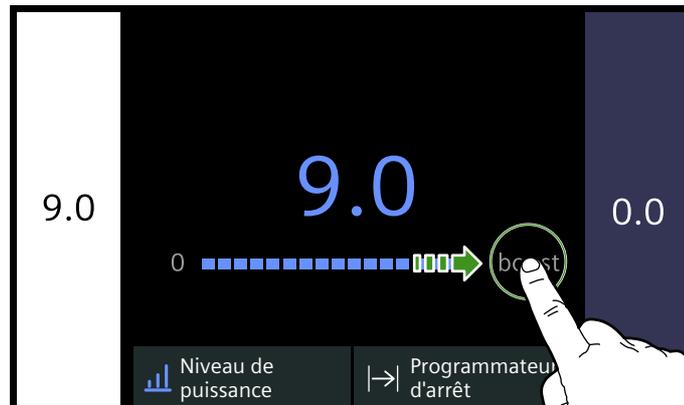
Remarque : Avec une zone de cuisson flexible, la fonction peut aussi être activée si la zone totale est utilisée comme zone de cuisson unique.

Recommandations d'utilisation

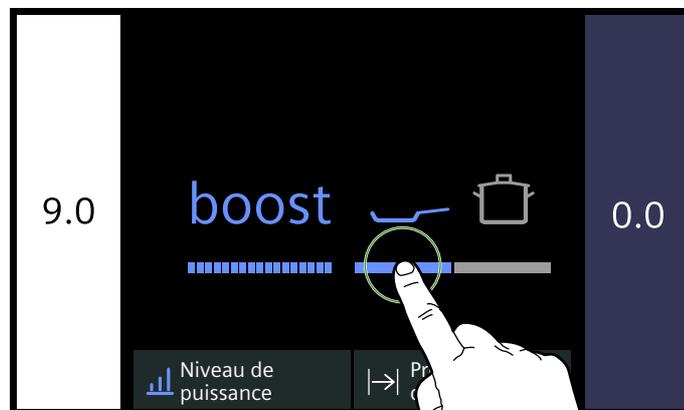
- Utilisez toujours un ustensile qui n'a pas été préalablement chauffé.
- Utilisez des casseroles et des poêles dotées d'un fond plat. N'utilisez pas de récipient à fond mince.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance une casserole vide ni de l'huile, du beurre ou du saindoux.
- Ne placez aucun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

Activer

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Balayez l'échelle du doigt vers la droite jusqu'à « boost ». Maintenez la pression du doigt.



3. Effleurez le symbole . Retirez votre doigt.



La fonction est activée.

Désactiver

Sélectionnez une zone de cuisson puis réglez le autre niveau de puissance dans la zone de réglage.

La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

Maintien au chaud

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

Activer

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Sélectionnez le niveau de puissance  sur l'échelle. La fonction est activée. La zone de cuisson indique le symbole .

Désactiver

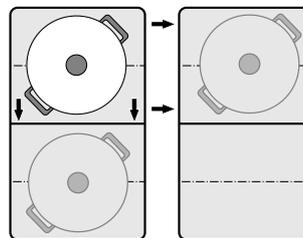
1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Réglez le niveau de puissance dans la zone de réglage sur 0.

La zone de cuisson s'éteint. Le symbole  s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît. La fonction est désactivée.

Transfert des réglages

Cette fonction vous permet de transférer le mode de cuisson, le niveau de puissance et le temps de cuisson programmé d'une zone de cuisson à un autre.

Pour transférer les réglages, faites passer le récipient de la zone de cuisson activée vers une autre zone de cuisson.



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

Activer

1. Placez le récipient sur une autre zone de cuisson que celle active.
Le récipient est reconnu. Peu de temps après, un message vous invite à reprendre les réglages précédents pour la nouvelle zone de cuisson.
2. Confirmez la reprise des réglages.

Les réglages sont transférés à la nouvelle zone de cuisson. La zone de cuisson d'origine est désactivée.

Remarques

- Déplacez le récipient sur une zone de cuisson non activée et qui n'est pas encore pré-réglée, ou sur celle sur laquelle il n'y avait pas d'autre récipient.
- Les réglages des fonctions Move et Sonde de rôtissage ne peuvent ainsi pas être transférés à une autre zone de cuisson.
- Si plusieurs casseroles sont déplacées, la fonction est disponible uniquement pour la casserole déplacée en dernier.
- Remplacez le récipient pendant la demande de reprise des réglages sur la dernière zone de cuisson pour poursuivre la cuisson avec les réglages précédents. Aucune confirmation n'est nécessaire pour cela.

Fonctions d'assistant de cuisson

Les fonctions d'assistance de cuisson garantissent une cuisson facile et d'excellents résultats de cuisson. Les niveaux de température recommandés sont compatibles avec chaque mode de cuisson.

Ils permettent des processus d'étuvage sans cuisson excessive et offrent des résultats de cuisson et de rôtissage parfaits.

Les sondes mesurent la température du récipient de cuisson durant tout le processus de cuisson. Cela permet de réguler la puissance de cuisson afin de conserver la bonne température.

Si la température sélectionnée est atteinte, les mets peuvent être ajoutés. La température est automatiquement maintenue constante sans qu'il ne soit nécessaire de modifier le niveau de température.

Les zones de cuisson pourvues d'une sonde de rôtissage sont marqués du symbole Sonde de rôtissage.

Les fonctions de cuisson sont disponibles pour toutes les zones de cuisson disposant d'un capteur de température sans fil.

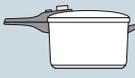
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- Fonctions d'assistant de cuisson
- Récipients appropriés
- Sondes et accessoires spéciaux
- Fonctions et niveaux de puissance
- Plats recommandés
- Préparation et entretien du capteur de température sans fil

les modes de fonction Assistant de cuisson

Les fonctions d'assistant de cuisson permettent de sélectionner le mode de préparation le plus approprié pour chaque mets.

Le tableau présente les différents réglages de fonction disponibles pour l'assistant de cuisson :

| Fonctions d'assistant de cuisson | Niveaux de température | Ustensiles de cuisson | Disponible pour | Activer |
|--|------------------------|---|-----------------------------|---|
| Sonde de rôtissage | | | | |
| Braiser, rôtir avec peu de graisse | 1, 2, 3, 4, 5 |  | Toutes les zones de cuisson |  |
| Fonctions de cuisson | | | | |
| Chauffer/maintenir au chaud | 1/70 °C |  | Toutes les zones de cuisson |  |
| Pocher | 2/90 °C |  | Toutes les zones de cuisson |  |
| Cuire | 3/100 °C |  | Toutes les zones de cuisson |  |
| Cuire en cocotte minute | 4/120 °C |  | Toutes les zones de cuisson |  |
| Frire avec beaucoup d'huile dans la casserole* | 5/170 °C |  | Toutes les zones de cuisson |  |
| *Préchauffer avec le couvercle et frire sans couvercle. | | | | |
| Si la table de cuisson n'est pas équipée d'un capteur de température sans fil, vous pouvez vous le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé ou via notre service après-vente. | | | | |

Casserolles appropriées

Sélectionnez la zone de cuisson correspondant le mieux au diamètre du fond du récipient et placez le récipient au centre de cette zone de cuisson.

Les fonctions de cuisson ne sont pas conçues pour rôtir dans une poêle comme cela est possible avec la sonde de rôtissage.

Certaines poêles sont adaptées à la fonction Sonde de rôtissage. Vous pouvez vous les procurer dans le

commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Communiquez toujours le numéro de référence correspondant :

- Poêle HZ390210 au diamètre de 15 cm.
- Poêle HZ390220 au diamètre de 19 cm.
- Poêle HZ390230 au diamètre de 21 cm.
- Poêle HZ390250 au diamètre de 28 cm.

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

Remarques

- La sonde de rôtissage a été spécialement réglée pour ce type et cette taille de poêle.
- D'autres types de poêle peuvent surchauffer et la température peut se régler au-dessous ou au-dessus du niveau de température sélectionné. Testez d'abord le niveau de température le plus faible puis modifiez-le au besoin.

Pour les fonctions de cuisson, chaque récipient pouvant être utilisé pour la cuisson par induction est approprié. Vous trouverez des informations sur les récipients compatibles à l'induction au chapitre → "Cuisson par induction".

Dans le tableau des fonctions d'assistant de cuisson, les récipients appropriés sont indiqués pour chaque fonction.

Capteurs et accessoires en option

Pendant l'opération de cuisson complète, les capteurs mesurent la température de la casserole ou de la poêle. Ce qui permet de réguler la puissance avec une grande précision et de maintenir la température correcte.

Votre table de cuisson dispose de deux systèmes différents pour mesurer la température :

- Sonde de rôtissage : sous la table de cuisson se trouvent des capteurs de température. Ils contrôlent la température du fond de la poêle.
- Fonctions de cuisson : un capteur de température sans fil transmet la température de la casserole au bandeau de commande. Il se place sur la casserole.

L'utilisation des fonctions de cuisson nécessite un capteur de température sans fil.

Si la table de cuisson n'est pas fournie avec un capteur de température sans fil, il est possible de se le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente en indiquant la référence HZ39050.

Vous trouverez des informations sur le capteur de température sans fil au paragraphe → "Préparation et entretien du capteur de température sans fil"

Fonctions et positions de chauffe

Sonde de rôtissage

La sonde de cuisson permet de préparer des mets à la poêle avec un fond d'huile.

Avantages

- La zone de cuisson chauffe uniquement si nécessaire. Cela économise de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.
- Une fois que la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et le mets, un signal sonore retentit.

Remarques

- Ne mettez pas de couvercle sur la poêle, sinon le régulateur ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis anti-projections pour éviter les projections de graisse.
- Utilisez une huile ou graisse adaptée à la friture. En cas d'utilisation de beurre, de margarine, d'huile d'olive pressée à froid ou de saindoux, sélectionnez le niveau de température 1 ou 2.
- Ne chauffez jamais une poêle avec ou sans mets sans la surveiller.
- Si la zone de cuisson a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.
- Pour frire dans une casserole avec beaucoup d'huile, utilisez toujours les fonctions de cuisson. « Frire dans une casserole avec beaucoup d'huile », position de chauffe 5.

Niveaux de température

| Niveau de température | Convient pour |
|-----------------------|--|
| 1 très bas | Préparer et faire réduire des sauces, étuver des légumes et frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine. |
| 2 bas | Frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes. |
| 3 moyen - bas | Frire du poisson et des mets épais, par ex. boulettes de viande hachée et saucisses. |
| 4 moyen - haut | Frire des steaks, médium ou bien cuits, des mets surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoût et légumes. |
| 5 haut | Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées. |

Réglages

Choisissez dans le tableau le niveau de température approprié. Positionnez la poêle vide sur la zone de cuisson.

1. Sélectionnez la zone de cuisson. Dans le menu Mode de cuisson, sélectionnez le menu Sonde de rôtissage.

2. Sélectionnez le niveau de température souhaité. La fonction est activée. Le symbole de température  clignote jusqu'à ce que température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit lorsque la température de rôtissage est atteinte. Le symbole de température  s'arrête de clignoter et s'allume.
3. Quand la température de rôtissage est atteinte, commencer par mettre l'huile, puis les aliments dans la poêle.

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

Désactiver la sonde de rôtissage

Sélectionnez la zone de cuisson, puis réglez le niveau de puissance sur 0 dans la zone de réglage. La zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Fonctions de cuisson

Ces fonctions permettent de réchauffer des aliments, de les cuire, de les cuisiner, de les cuire à la cocotte minute ou de les faire frire dans une casserole avec beaucoup d'huile et à une température contrôlée.

Ces fonctions sont disponibles pour toutes les zones de cuisson.

Avantages

- La zone de cuisson chauffe uniquement si cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et de ne pas surchauffer l'huile.
La température est contrôlée en continu. Cela permet d'éviter que les aliments ne débordent du

réceptif lors de la cuisson. Le niveau de température ne doit par ailleurs pas être modifié.

- Les fonctions de cuisson indiquent le moment où l'eau ou l'huile a atteint la température optimale pour ajouter les aliments (voir dans le tableau les écarts indiqués pour les aliments à cuire devant être ajoutés dès le début).

Remarques

- Il est nécessaire que le contenu du récipient atteigne la hauteur correspondante afin de couvrir le timbre en silicone du capteur de température.
- Pour frire avec peu d'huile, utilisez toujours la sonde de rôtissage.
- Nivelez toujours le récipient de manière à ce que le capteur de température n'indique pas un autre récipient.
- Le capteur de température ne doit pas être retiré du récipient pendant la cuisson. Quand le processus de cuisson est terminé, les fonctions peuvent être sélectionnées pour une autre zone de cuisson.
- Retirez le capteur de température après le processus de cuisson. Attention, le capteur de température peut être très chaud.

Plages et niveaux de température

| Fonctions de cuisson | Niveau de température | Domaine de température | Convient pour |
|---|-----------------------|------------------------|--|
| Chauffer, maintenir au chaud | 1/70 °C | 60 - 70 °C | par ex. les soupes, le punch |
| Pocher | 2/90 °C | 80 - 90 °C | par ex. le riz, le lait |
| Cuire | 3/100 °C | 90 - 100 °C | par ex. les pâtes, les légumes |
| Cuire en cocotte minute | 4/120 °C | 110 - 120 °C | par ex. le poulet, les ragoûts/la potée |
| Frire dans la casserole avec beaucoup d'huile | 5/170 °C | 170 - 180 °C | par ex. les beignets, les boulettes de viande hachée |

Conseils pour la cuisson avec les fonctions de cuisson

- Fonction Refaire chauffer/Maintenir au chaud : produits surgelés en portions, épinards par ex. Mettre le produit surgelé dans la casserole. Ajouter la quantité d'eau indiquée par le fabricant. Couvrir la casserole et sélectionner le niveau 1/70 °C. Remuer pendant la cuisson.
- Fonction Pocher : faire épaissir les mets, les sauces par ex. Faire chauffer le mets en réglant la température recommandée. Après l'épaississement du mets, laisser gonfler avec le niveau 2/90 °C. Lorsque le signal retentit, maintenir le mets à cette puissance pendant le temps nécessaire.
- Fonction Cuire : faire chauffer l'eau avec le couvercle fermé. Elle ne déborde pas. Sélectionner le niveau de température 3/100 °C.
- Fonction Cuire à la cocotte-minute : observer les recommandations du fabricant. Après le signal sonore, poursuivre la cuisson pendant la durée recommandée. Sélectionner le niveau de température 4/120 °C.
- Fonction Frire avec beaucoup d'huile dans la casserole : réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter le mets. Sélectionner le niveau de température 5/170 °C.

Remarques

- Toujours cuire avec le couvercle fermé. Exception : "Frire dans la casserole avec beaucoup d'huile", niveau de température 5/170 °C.
- Si aucun signal sonore ne retentit, assurez-vous qu'un couvercle se trouve sur la casserole.
- Ne jamais chauffer de l'huile sans la surveiller. Utilisez une huile ou une graisse appropriée pour la friture. Ne pas mélanger différentes graisses à friture, par ex. de l'huile et du saindoux. Les mélanges de graisse peuvent produire de la mousse.
- Si le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant, par ex. lors de la cuisson de pommes de terre, utilisez plus d'eau la prochaine fois mais conserver le niveau de température recommandé.

Réglage du point d'ébullition

Le point à partir duquel l'eau commence à bouillir dépend de l'altitude de domicile au-dessus du niveau de la mer. Si l'eau bout trop fort ou trop faiblement, il est possible de régler le point d'ébullition. Il faut alors procéder comme suit :

- Sélectionnez le réglage de base de la fonction de cuisson, voir le chapitre → *"Réglages de base"*
- Par défaut, le réglage de base est réglé sur 200 - 400 m. Si votre domicile se trouve à une altitude comprise entre 200 et 400 m. au dessus du niveau de la mer, aucun réglage du point d'ébullition n'est nécessaire, sinon sélectionnez le réglage correspondant à la hauteur de votre lieu d'habitation au dessus du niveau de la mer.

Remarque : Le niveau de température 3/100 °C est suffisant pour une cuisson efficace, lorsque l'eau ne bout pas trop fortement à ce niveau. Si toutefois le résultat de cuisson ne s'avère pas satisfaisant, il est possible de modifier le réglage du point d'ébullition.

Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande

Avant la première utilisation des fonctions de cuisson, il faut établir la connexion entre le capteur de température sans fil et le bandeau de commande.

1. Ouvrez le menu Docking.
2. Accédez aux réglages de base, puis sélectionnez l'option de menu Sonde de cuisson.
3. Sélectionnez l'option « Ajouter une nouvelle sonde de cuisson ».

Dans les 30 secondes qui suivent, appuyez sur le symbole  du capteur de température sans fil. Au bout de quelques secondes, le résultat de la connexion du capteur de température avec le bandeau de commande apparaît.

Dès que le capteur de température est relié sans erreur avec la bandeau de commande, les fonctions de cuisson sont disponibles.

Remarques

- Une connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de température peut survenir pour les raisons suivantes :
 - Erreur de communication Bluetooth.
 - Le symbole du capteur de température n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui ont suivi le choix du foyer.
 - La pile du capteur de température est épuisée.
 Réinitialisez le capteur de température sans fil, puis répétez le processus de connexion.
- En cas de connexion erronée suite à une erreur de transmission, effectuez de nouveau le processus de connexion. Si la connexion continue d'être erronée, veuillez-vous adresser au service après-vente technique.

Réinitialiser le capteur de température sans fil

1. Effleurez le symbole  pendant env. 8-10 secondes. Pendant ce laps de temps, l'affichage LED du capteur de température s'allume trois fois. À la troisième fois, la réinitialisation commence. Cessez alors d'effleurer le symbole. Dès que la LED disparaît, le capteur de température sans fil est réinitialisé.
2. Répétez le processus de connexion à partir du point 2.

Comment régler

1. Pour fixer le capteur de température sur la casserole, voir chapitre → *"Préparation et entretien du capteur de température sans fil"*
2. Placez une casserole contenant suffisamment de liquide sur le foyer souhaité et toujours le fermer avec un couvercle.
3. Sélectionnez la zone de cuisson sur laquelle se trouve le récipient avec le capteur de température. Sélectionnez les fonctions du mode de cuisson dans le menu Mode de cuisson de la zone de cuisson.
4. Effleurez le symbole  du capteur de température sans fil.
5. Choisissez le niveau de température approprié sur le tableau. La fonction est activée. Le symbole de température  clignote jusqu'à ce que l'eau ou l'huile ait atteint la température mesurée pour ajouter le mets. Un signal retentit lorsque la température est atteinte. Le symbole de température  s'arrête de clignoter et s'allume.
6. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez le mets. Maintenez la casserole fermée pendant l'opération de cuisson.

Remarque : Ne pas recouvrir la casserole avec la fonction "Frire dans la casserole avec beaucoup d'huile".

Désactiver les fonctions de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson, puis réglez le niveau de puissance sur 0 dans la zone de réglage. La zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Mets recommandés

Le tableau suivant présente une sélection de plats et il est trié par aliments. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

| Viandes | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Rôtir avec un fond d'huile | | | |
| Escalopes* | Sonde de rôtissage | 4 | 6 - 10 |
| Escalopes, panées* | Sonde de rôtissage | 4 | 6 - 10 |
| Filet** | Sonde de rôtissage | 4 | 6 - 10 |
| Côtelettes* | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu* | Sonde de rôtissage | 4 | 10 - 15 |
| Escalopes viennoises* | Sonde de rôtissage | 4 | 10 - 15 |
| Steak saignant** | Sonde de rôtissage | 5 | 6 - 8 |
| Steak à point** | Sonde de rôtissage | 5 | 8 - 12 |
| Steak, bien cuit* | Sonde de rôtissage | 4 | 8 - 12 |
| Blanc de volaille* | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 20 |
| Pâté de viande hachée et de foie | Sonde de rôtissage | 2 | 6 - 9 |
| Viande émincée*** | Sonde de rôtissage | 4 | 7 - 12 |
| Gyros*** | Sonde de rôtissage | 4 | 7 - 12 |
| Lard* | Sonde de rôtissage | 2 | 5 - 8 |
| Viande hachée*** | Sonde de rôtissage | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger* | Sonde de rôtissage | 3 | 6 - 15 |
| Boulettes* | Sonde de rôtissage | 3 | 6 - 15 |
| Boulettes farcies* | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 20 |
| Saucisses ébouillantées* | Sonde de rôtissage | 3 | 8 - 20 |
| Saucisses crues* | Sonde de rôtissage | 3 | 8 - 20 |
| Fonction Pocher | | | |
| Saucisses**** | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 10 - 20 |
| Fonction Cuire | | | |
| Croquettes**** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 20 - 30 |
| Poule au pot**** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Pot-au-feu**** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Fonction Cuire en cocotte-minute | | | |
| Poule***** | Fonctions de cuisson | 4 / 120 °C | 15 - 25 |
| Bœuf***** | Fonctions de cuisson | 4 / 120 °C | 15 - 25 |
| Fonction Cuire avec beaucoup d'huile | | | |
| Morceaux de poulet***** | Fonctions de cuisson | 5/170 °C | 10 - 15 |
| Boulettes de viande hachée***** | Fonctions de cuisson | 5/170 °C | 10 - 15 |

* Retourner plusieurs fois.

** Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore.

*** Remuer régulièrement.

**** Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

***** Ajouter l'aliment à cuire dès le début.

***** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir par portions sans couvercle.

| Poisson | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Rôtir avec un fond d'huile | | | |
| Filet de poisson, nature* | Sonde de rôtissage | 4 | 10 - 20 |
| Filet de poisson, pané* | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 20 |
| Crevettes* | Sonde de rôtissage | 4 | 4 - 8 |
| Crabe* | Sonde de rôtissage | 4 | 4 - 8 |
| Poisson entier* | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 20 |
| Fonction Pocher | | | |
| Cuire du poisson à la vapeur** | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 15 - 20 |
| Fonction Cuire avec beaucoup d'huile | | | |
| Poisson, en beignets*** | Fonctions de cuisson | 5 / 170 °C | 10 - 15 |
| Poisson, pané*** | Fonctions de cuisson | 5 / 170 °C | 10 - 15 |
| * Retourner plusieurs fois. | | | |
| ** Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore. | | | |
| *** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir par portions sans couvercle. | | | |

| Plats aux œufs | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Rôtir avec un fond d'huile | | | |
| Œufs au plat au beurre* | Sonde de rôtissage | 2 | 2 - 6 |
| Œufs au plat à l'huile** | Sonde de rôtissage | 4 | 2 - 6 |
| Œuf brouillé*** | Sonde de rôtissage | 2 | 4 - 9 |
| Omelette**** | Sonde de rôtissage | 2 | 3 - 6 |
| Crêpes**** | Sonde de rôtissage | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Pain perdu**** | Sonde de rôtissage | 3 | 4 - 8 |
| Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)**** | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 15 |
| Fonction Cuire | | | |
| Cuir des œufs***** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 5 - 10 |
| * Ajouter le beurre et les aliments dans la poêle après le signal sonore. | | | |
| ** Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore. | | | |
| *** Remuer régulièrement. | | | |
| **** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (le tableau indique la durée par portion). | | | |
| ***** Ajouter l'aliment à cuire dès le début. | | | |

| Légumes et légumes secs | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Rôtir avec un fond d'huile | | | |
| Ail* | Sonde de rôtissage | 2 | 2 - 10 |
| Oignons* | Sonde de rôtissage | 2 | 2 - 10 |
| Courgettes** | Sonde de rôtissage | 3 | 4 - 12 |
| Aubergines** | Sonde de rôtissage | 3 | 4 - 12 |
| Poivrons* | Sonde de rôtissage | 3 | 4 - 15 |
| Champignons* | Sonde de rôtissage | 4 | 10 - 15 |
| Rôtir des asperges vertes** | Sonde de rôtissage | 3 | 4 - 15 |
| Étuver des légumes dans de l'huile* | Sonde de rôtissage | 1 | 10 - 20 |
| Glacer des légumes* | Sonde de rôtissage | 3 | 6 - 10 |
| Fonction Cuire | | | |
| Cuire du brocolis*** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 10 - 20 |
| Cuire du chou-fleur*** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 10 - 20 |
| Cuire du chou*** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 30 - 40 |
| Cuire des haricots verts*** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 15 - 30 |
| Pois chiches**** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Petits pois*** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 15 - 20 |
| Lentilles**** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 45 - 60 |
| Fonction Cuire en cocotte-minute | | | |
| Légumes en cocotte minute**** | Fonctions de cuisson | 4 / 120 °C | 3 - 6 |
| Pois chiches en cocotte minute**** | Fonctions de cuisson | 4 / 120 °C | 25 - 35 |
| Haricots en cocotte minute**** | Fonctions de cuisson | 4 / 120 °C | 25 - 35 |
| Lentilles en cocotte minute**** | Fonctions de cuisson | 4 / 120 °C | 10 - 20 |
| Fonction Cuire avec beaucoup d'huile | | | |
| Frirer des légumes panés***** | Fonctions de cuisson | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Frirer des légumes en beignets***** | Fonctions de cuisson | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Frirer des champignons panés***** | Fonctions de cuisson | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| Frirer des champignons en beignets***** | Fonctions de cuisson | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| * Remuer régulièrement. | | | |
| ** Retourner plusieurs fois. | | | |
| *** Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore. | | | |
| **** Ajouter l'aliment à cuire dès le début. | | | |
| ***** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir par portions sans couvercle. | | | |

| Pommes de terre | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Rôtir avec un fond d'huile | | | |
| Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs* | Sonde de rôtissage | 5 | 6 - 12 |
| Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues* | Sonde de rôtissage | 4 | 15 - 25 |
| Galettes de pommes de terre** | Sonde de rôtissage | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Rôstis suisses*** | Sonde de rôtissage | 1 | 50 - 55 |
| Pommes de terre glacées* | Sonde de rôtissage | 3 | 15 - 20 |
| Fonction Pocher | | | |
| Quenelles de pommes de terre**** | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 30 - 40 |
| Fonction Cuire | | | |
| Cuire des pommes de terre***** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 30 - 45 |
| Fonction Cuire en cocotte-minute | | | |
| Cuire des pommes de terre en cocotte minute***** | Fonctions de cuisson | 4 / 120 °C | 10 - 20 |
| * Remuer régulièrement. | | | |
| ** Durée totale par portion. Frire portion par portion. | | | |
| *** Ajouter le beurre et les aliments dans la poêle après le signal sonore. | | | |
| **** Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore. | | | |
| ***** Ajouter l'aliment à cuire dès le début. | | | |

| Pâtes et céréales | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Pocher | | | |
| Riz* | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 25 - 35 |
| Polenta** | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 3 - 8 |
| Semoule au lait** | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 5 - 10 |
| Fonction Cuire | | | |
| Pâtes** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 7 - 10 |
| Pâtes farcies** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 6 - 15 |
| Fonction Cuire en cocotte-minute | | | |
| Riz en cocotte minute*** | Fonctions de cuisson | 4 / 120 °C | 6 - 8 |
| * Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments lorsque le récipient est chaud. | | | |
| ** Remuer régulièrement. | | | |
| *** Ajouter l'aliment à cuire dès le début. | | | |

| Soupes | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Pocher | | | |
| Soupes crémeuses* | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 10 - 15 |
| * Remuer régulièrement. | | | |
| ** Ajouter l'aliment à cuire dès le début. | | | |

| Soupes | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Cuire | | | |
| Bouillon** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 60 - 90 |
| Soupes instantanées* | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 5 - 10 |
| Fonction Cuire en cocotte-minute | | | |
| Bouillon en cocotte minute** | Fonctions de cuisson | 4 / 120 °C | 20 - 30 |
| * Remuer régulièrement. | | | |
| ** Ajouter l'aliment à cuire dès le début. | | | |

| Sauces | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Rôtir avec un fond d'huile | | | |
| Sauce tomate aux légumes* | Sonde de rôtissage | 1 | 25 - 35 |
| Sauce béchamel* | Sonde de rôtissage | 1 | 10 - 20 |
| Sauce au fromage* | Sonde de rôtissage | 1 | 10 - 20 |
| Réduire des sauces* | Sonde de rôtissage | 1 | 25 - 35 |
| Sauces sucrées* | Sonde de rôtissage | 1 | 15 - 25 |
| * Remuer régulièrement | | | |

| Desserts | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Pocher | | | |
| Riz au lait* | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 40 - 50 |
| Porridge* | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 10 - 15 |
| Compote** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 15 - 25 |
| Flan au chocolat* | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 3 - 5 |
| Fonction Cuire avec beaucoup d'huile | | | |
| Frيره des boules de Berlin*** | Fonctions de cuisson | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| Frيره des donuts*** | Fonctions de cuisson | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| Frيره des buñuelos *** | Fonctions de cuisson | 5 / 170 °C | 5 - 10 |
| * Remuer régulièrement. | | | |
| ** Ajouter l'aliment à cuire dès le début. | | | |
| *** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir par portions sans couvercle. | | | |

| Produits surgelés | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Rôtir avec un fond d'huile | | | |
| Escalopes* | Sonde de rôtissage | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | Sonde de rôtissage | 4 | 10 - 30 |
| Blanc de volaille* | Sonde de rôtissage | 4 | 10 - 30 |
| Croquettes de poulet* | Sonde de rôtissage | 4 | 10 - 15 |
| Gyros** | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 15 |
| Kebab** | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 15 |
| Filet de poisson, nature* | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 20 |
| Filet de poisson, pané* | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 20 |
| Bâtonnets de poisson* | Sonde de rôtissage | 4 | 8 - 12 |
| Frire des frites** | Sonde de rôtissage | 5 | 4 - 6 |
| Poêlées** | Sonde de rôtissage | 3 | 6 - 10 |
| Rouleaux de printemps* | Sonde de rôtissage | 4 | 10 - 30 |
| Camembert* | Sonde de rôtissage | 3 | 10 - 15 |
| Fonction Réchauffer/Maintenir au chaud | | | |
| Légumes à la crème** | Fonctions de cuisson | 1 / 70 °C | 15 - 20 |
| Fonction Cuire | | | |
| Haricots verts*** | Fonctions de cuisson | 3 / 100 °C | 15 - 30 |
| Fonction Cuire avec beaucoup d'huile | | | |
| Faire frire des frites**** | Fonctions de cuisson | 5 / 170 °C | 4 - 8 |
| * Retourner plusieurs fois. | | | |
| ** Remuer régulièrement. | | | |
| *** Ajouter les aliments après le signal sonore. | | | |
| **** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir par portions sans couvercle. | | | |

| Autres | Fonctions d'assistant de cuisson | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|----------------------------------|-----------------------|---|
| Fonction Rôtir avec un fond d'huile | | | |
| Faire dorer un camembert* | Sonde de rôtissage | 3 | 7 - 10 |
| Croutons** | Sonde de rôtissage | 3 | 6 - 10 |
| Plats cuisinés secs*** | Sonde de rôtissage | 1 | 5 - 10 |
| Faire griller des amandes**** | Sonde de rôtissage | 4 | 3 - 15 |
| Griller des noix**** | Sonde de rôtissage | 4 | 3 - 15 |
| Griller des pignons de pin**** | Sonde de rôtissage | 4 | 3 - 15 |
| Fonction Réchauffer/Maintenir au chaud | | | |
| Réchauffer de la soupe de goulasch**** | Fonctions de cuisson | 1 / 70 °C | 10 - 20 |
| Réchauffer du vin chaud**** | Fonctions de cuisson | 1 / 70 °C | - |
| Fonction Pocher | | | |
| Réchauffer du lait**** | Fonctions de cuisson | 2 / 90 °C | 3 - 10 |
| * Retourner plusieurs fois. | | | |
| ** Remuer régulièrement. | | | |
| *** Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments lorsque l'eau bout. | | | |
| **** Ajouter les aliments dans la poêle après le signal sonore. | | | |
| ***** Ajouter l'aliment à cuire dès le début. | | | |

Plats

Cette fonction vous permet de préparer les mets les plus divers. L'appareil sélectionne pour vous le réglage optimal.

Sélectionner et régler le programme

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Dans la zone de réglage de la zone de cuisson, sélectionnez le mode de cuisson « Assistant Mets ».
3. Sélectionnez le groupe de programmes souhaité.
4. Sélectionnez le mets souhaité.

Vous serez guidé tout au long du processus de réglage de votre mets sélectionné et vous recevrez des conseils sur la préparation de votre mets sélectionné.

Annuler un programme

Sélectionnez le niveau de puissance 0 ou modifiez le mode de cuisson pour interrompre le programme.

Préparation et entretien du capteur de température sans fil

Ce paragraphe contient les informations suivantes :

- le collage du patch en silicone
- l'utilisation du capteur de température sans fil
- le nettoyage
- le remplacement de la pile

Le capteur de température et le patch en silicone sont disponibles dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Indiquez le numéro de référence correspondant.

| | |
|----------|---|
| 00577921 | Jeu avec 5 patchs en silicone |
| HZ39050 | Capteur de température et jeu de 5 patchs en silicone |

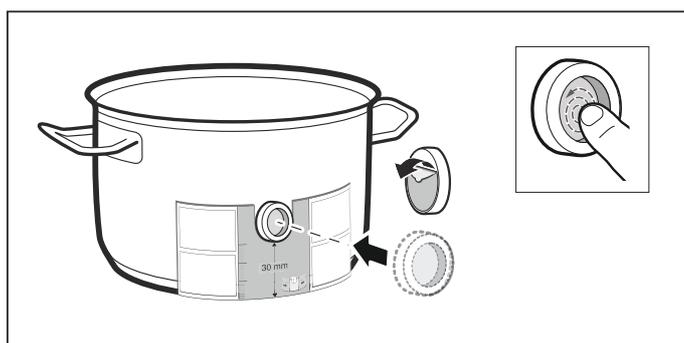
Collage du patch en silicone

Le patch en silicone sert à fixer le capteur de température sur la casserole.

Si un faitout est utilisé pour la première fois avec les fonctions de cuisson, il faut apposer un patch en silicone.

Procédez comme suit :

1. L'emplacement de collage doit être exempt de graisse. Nettoyer la casserole, bien la sécher et frotter l'emplacement de collage avec de l'alcool par ex.
2. Enlever le film de protection sur le patch en silicone. A l'aide du pochoir fourni, coller le patch en silicone à la hauteur correspondante sur la casserole.



3. Bien appuyer sur le patch en silicone, même sur la partie intérieure.

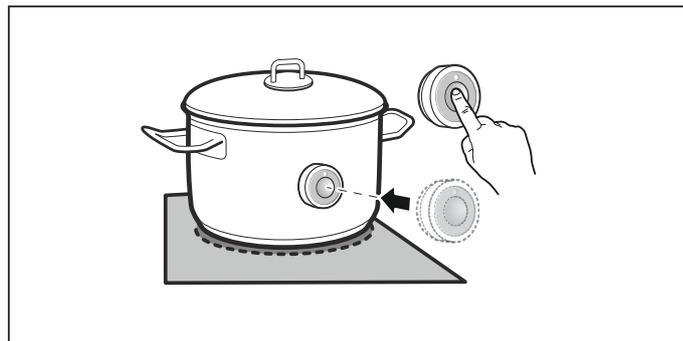
Pour qu'elle durcisse bien, la colle nécessite 1 heure. ne pas utiliser ni nettoyer la casserole pendant cette période.

Remarques

- Ne pas laisser la casserole avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.
- Si le patch en silicone devait se détacher, il faut en utiliser un nouveau.

Utilisation du capteur de température sans fil

Appliquez le capteur de température sur le timbre en silicone de sorte à l'adapter parfaitement.



Remarques

- Assurez-vous que le timbre en silicone est entièrement sec avant d'appliquer le capteur de température.
- Placez la casserole de manière à ce que le capteur de température soit orienté vers la surface extérieure latérale de la casserole.
- Il ne faut pas orienter le capteur de température vers une autre casserole chaude afin d'éviter toute surchauffe.
- Après la cuisson, détachez le capteur de température de la casserole. Conservez-le dans un endroit propre et sûr et pas à proximité de sources de chaleur.
- Vous pouvez utiliser jusqu'à trois capteurs de température en même temps.

Nettoyage

Ne pas nettoyer le capteur de température sans fil dans le lave-vaisselle.

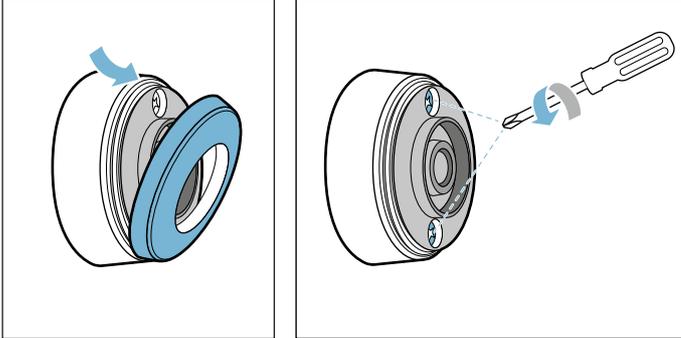
Vous trouverez des informations sur le nettoyage du capteur de température au chapitre → "Nettoyage"

Remplacement de la pile

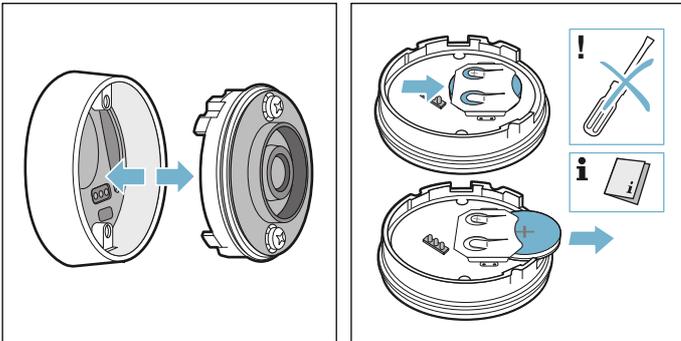
Si le symbole sur le capteur de température sans fil a été actionné et que la LED ne s'allume pas, c'est que la pile est épuisée.

Remplacement de la pile :

1. Retirer le cache en silicone au niveau de la partie inférieure du boîtier. Dévisser les vis avec un tournevis.

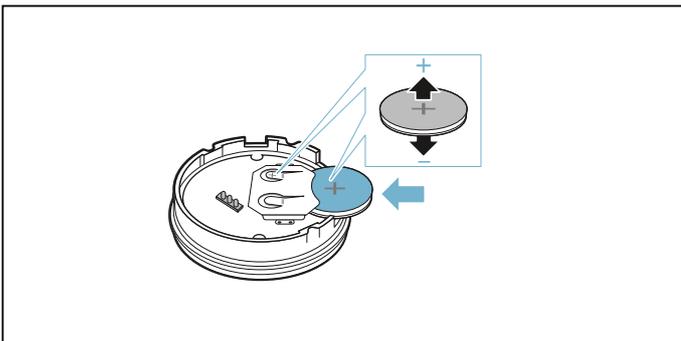


2. Retirer la partie supérieure du boîtier. Sortir la pile usagée. Insérer la nouvelle pile. En faisant attention à la polarité.

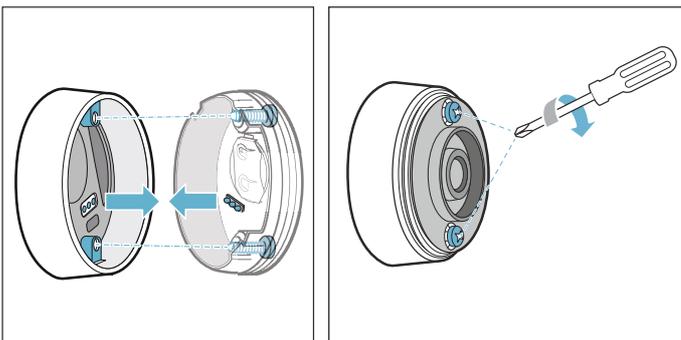


Attention !

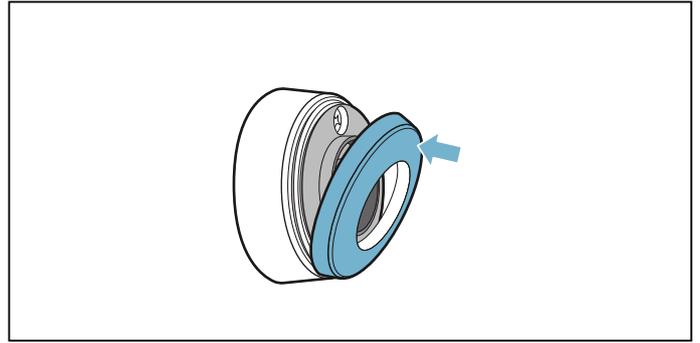
Ne pas utiliser d'objet en métal pour sortir la pile. Ne pas toucher les contacts.



3. Ré-emboîter les parties supérieure et inférieure du boîtier. En veillant à la bonne orientation des fiches de contact.



4. Remettre en place le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier du capteur.



Remarque : N'utiliser que des piles de qualité de type CR2032. Elles tiennent particulièrement longtemps.

Déclaration de conformité

La BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil avec la fonction de capteur de température sans fil est conforme aux exigences fondamentales et aux dispositions restantes en vigueur de la directive 1999/5/CE.

Vous trouverez une déclaration de conformité R&TTE détaillée sur Internet à l'adresse www.siemens-home.com à la page Produit de votre appareil sous Documents supplémentaires.

Les logos et la marque Bluetooth® sont des marques de fabrique déposées et sont la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par l'entreprise BSH Hausgeräte GmbH s'effectue sous licence. L'ensemble des autres marques et noms de marques sont des marques et des noms de marque des entreprises concernées.

Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité enfants

Toutes les zones de cuisson doivent être éteintes.

Activer

1. Ouvrez le menu Docking.
2. Effleurez le symbole .

La sécurité enfant est activée. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver

1. Mettez la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal .
2. Effleurez le symbole  sur l'écran et maintenez-le appuyé pendant 4 secondes.

La sécurité enfants est désactivée. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

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

Éteindre et allumer

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

Anti-effacement

Si vous essayez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, la table de cuisson dispose d'une fonction de verrouillage du bandeau de commande afin de pouvoir procéder au nettoyage.

Activer

1. Ouvrez le menu Docking
2. Effleurez le symbole .

La fonction anti-effacement est active. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essayer la surface sans modifier les réglages.

Désactiver

Au bout de 30 secondes, le bandeau de commande est automatiquement déverrouillé. Effleurez l'écran à un endroit quelconque et maintenez la pression pendant 4 secondes pour désactiver la fonction anti-effacement de façon anticipée.

Remarques

- Un signal retentit au bout de 30 secondes après l'activation. Cela indique que la fonction prend fin.
- Le verrouillage pour le nettoyage n'a pas d'effet sur l'interrupteur principal. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.

Coupure de sécurité automatique

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

La zone de cuisson cesse alors de chauffer. Une indication apparaît.

L'indication disparaît lorsque vous effleurez l'un des symboles. La table de cuisson peut à présent être de nouveau réglée.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction du niveau de puissance réglé (après 1 à 10 heures).

Réglages de base

Votre appareil a plusieurs pré-réglages. Vous pouvez adapter ces réglages selon vos habitudes et vos besoins.

Ouvrir les réglages de base

Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking. Pour cela, toutes les zones de cuisson doivent être éteintes.

Navigation à l'intérieur des réglages de base

Dans la vue d'ensemble, balayez du doigt vers le haut ou le bas pour faire défiler les différents réglages. Effleurez un réglage pour obtenir d'autres options dans son sous-menu.

Effleurez dans un sous-menu le symbole de la flèche en haut à gauche pour revenir à la vue d'ensemble.

Quitter les réglages de base

Dans la vue d'ensemble, effleurez le symbole de la flèche en haut à gauche pour quitter les réglages de base.

Sauvegarder les modifications ou les rejeter

Au moment de quitter les réglages de base vous êtes invité à sauvegarder ou à rejeter les dernières modifications. Vos modifications sont actives après la sauvegarde. Au moment du rejet, vous annulez vos dernières modifications.

| Réglage | Description et options |
|------------------------------|--|
| Langue | Vous pouvez modifier la langue de l'appareil. |
| Signaux sonores | Vous pouvez sélectionner les signaux sonores de l'appareil qui doivent être utilisés. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tous les signaux sonores éteints - l'appareil n'émet aucun signal sonore. ■ Tous les signaux sonores activés* - l'appareil émet tous les signaux sonores. ■ Uniquement les signaux d'erreur activés - l'appareil émet uniquement les signaux sonores pour les messages d'erreur. |
| Durée du signal sonore | Vous pouvez modifier la durée des signaux sonores. |
| Tonalité touches | Vous pouvez sélectionner si l'appareil doit émettre des sons lorsque vous effleurez les cases et les symboles de l'écran tactile. |
| Luminosité de l'écran | Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran. |
| Zone FlexInduction | Vous pouvez sélectionner si les zones Flex de la table de cuisson sont interconnectées ou séparées après le départ. |
| Niveaux powerMove | Vous pouvez modifier librement les niveaux pré-réglés de la fonction Move. |
| Sécurité enfants | Vous pouvez verrouiller la table de cuisson avec la sécurité enfants et éviter ainsi que les enfants ne l'utilisent sans autorisation. <ul style="list-style-type: none"> ■ Manuel* - la sécurité enfants doit toujours être activée et désactivée manuellement. ■ Automatique - la sécurité enfants est toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson. |
| Logo de la marque | Vous pouvez régler si le logo de la marque doit être affiché au démarrage de l'appareil. |
| reStart | Vous pouvez régler pendant combien de temps votre appareil mémorise les derniers réglages utilisés après avoir été éteint. |
| Puissance absorbée maximale | Vous pouvez limiter la puissance totale de la table de cuisson et l'adapter au raccordement secteur local. Contactez votre revendeur pour cette adaptation. |
| Consommation d'énergie | Vous pouvez sélectionner si l'appareil affiche la consommation d'énergie après avoir été éteint. |
| Sonde de cuisson | Vous pouvez ajouter une nouvelle sonde de cuisson. |
| Fonction de cuisson | Vous pouvez saisir la hauteur au-dessus du niveau de la mer de votre lieu d'habitation afin que la sonde de cuisson fonctionne plus précisément. |
| Test des récipients | Vous pouvez vérifier si votre récipient convient pour la cuisson à induction. |
| Infos sur l'appareil | Vous pouvez obtenir des informations sur votre appareil. |
| Réglages usine | Vous pouvez réinitialiser tous les réglages tels qu'ils étaient à la livraison. |
| *Pré-réglages à la livraison | |

Indication de la consommation d'énergie

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

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

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

Test des récipients

Cette fonction permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction du récipient.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des caractéristiques du récipient et de la zone de cuisson utilisée.

1. Placez le récipient froid contenant env. 200 ml d'eau au centre de la zone de cuisson la plus adaptée au diamètre du fond du récipient.
2. Accédez aux réglages de base, puis sélectionnez l'option de menu Test de la vaisselle. La fonction est activée.

Au bout de 10 secondes, le résultat relatif à la qualité et la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage. Effleurez la zone de cuisson correspondantes à l'affichage pour en savoir plus sur le résultat du test de la vaisselle.

Remarques

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

Nettoyage

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

Plaque de cuisson

Nettoyage

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

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

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

N'utilisez en aucun cas :

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

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

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

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

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

Remarque : N'utilisez pas de nettoyeur tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyeur utilisé.

Cadre de la table de cuisson

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

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

Capteur de température sans fil

Capteur de température

Nettoyer le capteur de température avec un chiffon humide. Ne jamais le nettoyer dans le lave-vaisselle. Ne pas le plonger dans l'eau et ne pas le nettoyer sous l'eau du robinet.

Après la cuisson, retirer le capteur de température de la casserole. Le conserver dans un endroit propre et sûr, par exemple dans l'emballage et pas à proximité de sources de chaleur.

Patch en silicone

Avant de le coller sur le capteur de température, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

Remarque : Ne pas laisser la casserole avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.

Fenêtre du capteur de température

La fenêtre du capteur doit toujours rester propre et sèche. Procédez comme suit :

- Éliminer régulièrement les saletés et les projections de graisse.
- Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux ou des cotons-tiges avec du nettoyeur à vitres.

Remarques

- Ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage grattants tels que des éponges à récurer, des brosses à récurer ou du lait de nettoyage.
- Ne pas toucher la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

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

La sécurité-enfant est activée.

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

Pourquoi les affichages clignotent et un signal sonore retentit ?

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

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

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?

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

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à un niveau de puissance élevé. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est réduit.

Un sifflement grave :

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

Un crépitement :

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

Des sifflements aigus :

Ces bruits peuvent se produire lorsque deux zones de cuisson sont utilisées simultanément au niveau de puissance maximal. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que le niveau de puissance est réduit.

Bruit du ventilateur :

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

Ustensiles de cuisson

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

Vous trouverez des informations sur les récipients compatibles à l'induction au chapitre → "Cuisson par induction".

Pourquoi la zone de cuisson ne chauffe-t-elle pas et le niveau de puissance clignote-t-il ?

La zone de cuisson sur laquelle le récipient est placé n'est pas allumée.

Assurez-vous que la zone de cuisson sur laquelle le récipient est placé est allumée.

Le récipient est trop petit pour la zone de cuisson allumée ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction et qu'il est placé sur la zone de cuisson qui correspond la mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement des récipients aux chapitres → "Cuisson par induction", → "Flex Zone" et → "Fonction Move".

Pourquoi la chauffe du récipient dure-t-elle si longtemps ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'un niveau de puissance élevé est réglé ?

Le récipient est trop petit pour la zone de cuisson allumée ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction et qu'il est placé sur la zone de cuisson qui correspond la mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement des récipients aux chapitres → "Cuisson par induction", → "Flex Zone" et → "Fonction Move".

Nettoyage**Comment nettoyer la table de cuisson ?**

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

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

? Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, tenez compte des indications et des conseils suivants.

Indications, avertissements et messages d'erreur

En cas de problème, des indications, avertissements ou messages d'erreur s'affichent automatiquement à l'écran. Suivez les indications qui apparaissent à l'écran tactile afin de résoudre le problème.

Remarque : Pour certains avertissements, un code d'erreur est affiché. Indiquez ce code d'erreur si vous appelez le service après-vente.

Conseils

| Problème | Solution |
|--|--|
| La table de cuisson ne peut pas être allumée. | Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique. |
| Il est impossible d'augmenter le niveau de puissance de la zone de cuisson. | La puissance totale de la zone de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous « Puissance absorbée maximale » dans les réglages de base. Un très grand récipient peut influencer le niveau de puissance maximal sur la même moitié de table de cuisson. Répartissez le récipient à nouveau. |
| La fonction PowerBoost a été désactivée ou ne peut pas être activée. | La puissance totale de la zone de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous « Puissance absorbée maximale » dans les réglages de base. |
| Un signal retentit lorsqu'un objet se trouve sur l'écran tactile. | Éloignez l'objet et confirmez l'indication à l'écran. Vous pouvez à nouveau régler la table de cuisson. Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande. |
| Le récipient n'est pas détecté. | Le récipient n'est peut-être pas compatible avec l'induction. |
| La table de cuisson réagit de manière inhabituelle ou ne fonctionne plus correctement. | Mettez l'appareil hors tension au niveau du disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Patientez quelques secondes, puis remettez-le sous tension. |
| Un « E » s'affiche à l'écran. | Sélectionnez la zone de cuisson pour lire le code d'erreur. |

Mode démonstration

Le mode démonstration est actif lorsque le symbole **DEMO**
MODE est affiché à l'écran. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration. Débranchez l'appareil. Attendez quelques secondes, puis rebranchez l'appareil. Désactivez ensuite le mode démonstration dans les réglages de base dans les 3 minutes qui suivent la mise en marche.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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

Vous trouverez la plaque signalétique aux endroits suivants :

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

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

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

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

Plats tests

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

Les données du tableau font référence aux récipients de la marque Schulte-Ufer (batterie de cuisine de 4 pièces pour plaque à induction HZ 390042) aux dimensions suivantes :

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

| Plats tests | Récipients | Position de chauffe | Préchauffer | Cuire | | |
|---|-------------------|---------------------|---|-----------|---------------------|-----------|
| | | | Durée (min:sec) | Couvercle | Position de chauffe | Couvercle |
| Faire fondre du chocolat | | | | | | |
| Chocolat pâtissier (par ex. de la marque Dr. Oetker, noir 55 % de cacao, 150 g) | Casserole Ø 16 cm | - | - | - | 1.5 | Non |
| Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles | | | | | | |
| Potée aux lentilles* Température initiale 20°C | | | | | | |
| Quantité : 450 g | Faitout Ø 16 cm | 9 | 1.30 (sans remuer) | Oui | 1.5 | Oui |
| Quantité : 800 g | Faitout Ø 22 cm | 9 | 2.30 (sans remuer) | Oui | 1.5 | Oui |
| Potée aux lentilles en boîte Par ex. lentilles aux saucisses. Température initiale 20°C | | | | | | |
| Quantité : 500 g | Faitout Ø 16 cm | 9 | env. 1:30 (remuer après env. 1 min.) | Oui | 1.5 | Oui |
| Quantité : 1 kg | Faitout Ø 22 cm | 9 | env. 2:30 (remuer après env. 1 min.) | Oui | 1.5 | Oui |
| Préparer une sauce béchamel | | | | | | |
| Température du lait : 7°C Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel | | | | | | |
| 1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et refaire chauffer le tout. | Casserole Ø 16 cm | 2 | env. 6:00 | Non | - | - |
| 2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse. | | 7 | env. 6:30 | Non | - | - |
| 3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer. | | - | - | - | 2 | Non |
| *Recette selon DIN 44550 | | | | | | |
| **Recette selon DIN EN 60350-2 | | | | | | |

| Plats tests | Récipients | Position de chauffe | Préchauffer | Cou-vercle | Cuire | Cou-vercle |
|---|-----------------------|---------------------|---|------------|-----------------------------|------------|
| | | | Durée (min:sec) | | Position de chauffe | |
| Cuire du riz au lait | | | | | | |
| Riz au lait, cuit à couvert Température du lait : 7°C Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Régler la position de chauffe recommandée et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel. Temps de cuisson y compris le préchauffage env. 45 min. | | | | | | |
| Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel | Faitout Ø 16 cm | 8.5 | env. 5:30 | Non | 3 (remuer après 10 min.) | Oui |
| Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel | Faitout Ø 22 cm | 8.5 | env. 5:30 | Non | 3 (remuer après 10 min.) | Oui |
| Riz au lait, cuit à découvert Température du lait : 7°C Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Régler la position de chauffe recommandée lorsque le lait a atteint env. 90°C et laisser frémir environ 50 min. à une position de chauffe réduite. | | | | | | |
| Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel | Faitout Ø 16 cm | 8.5 | env. 5:30 | Non | 3 | Non |
| Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel | Faitout Ø 22 cm | 8.5 | env. 5:30 | Non | 2.5 | Non |
| Faire cuire du riz* | | | | | | |
| Température de l'eau : 20°C | | | | | | |
| Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel | Faitout Ø 16 cm | 9 | env. 2:30 | Oui | 2 | Oui |
| Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel | Faitout Ø 22 cm | 9 | env. 2:30 | Oui | 2.5 | Oui |
| Faire rôtir du filet de porc | | | | | | |
| Température initiale du filet de porc : 7°C | | | | | | |
| Quantité : 3 filets de porc (poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur) et 15 ml d'huile de tournesol | Poêle à frire Ø 24 cm | 9 | env. 1:30 | Non | 7 | Non |
| Préparer des crêpes** | | | | | | |
| Quantité : 55 ml de pâte par crêpe | Poêle à frire Ø 24 cm | 9 | env. 1:30 | Non | 7 | Non |
| Faire frire des frites surgelées | | | | | | |
| Quantité : 1,8 l d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original) | Faitout Ø 22 cm | 9 | Jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180°C | Non | 9 | Non |
| *Recette selon DIN 44550 | | | | | | |
| **Recette selon DIN EN 60350-2 | | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG



9001068015
96050950