

SIEMENS



Table de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégré

EX8..LX3.E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

fr Mode d'emploi

Register
your
product
online

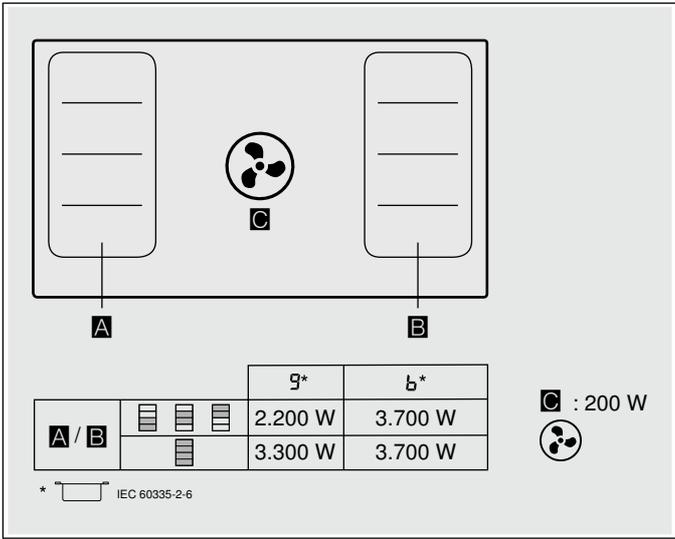


Table des matières

	Utilisation conforme	4		Fonction ShortBoost	23
	Précautions de sécurité importantes	5		Recommandations d'utilisation	23
	Causes de dommages	8		Activer	23
	Protection de l'environnement	8		Désactiver	23
	Économies d'énergie	8		Maintien au chaud	23
	Élimination écologique	8		Activer	23
	Cuisson par induction	9		Désactiver	23
	Avantages lors de la cuisson par induction	9		Transfert des réglages	24
	Récipients	9		Activer	24
	Présentation de l'appareil	11		Fonctions d'assistant de cuisson	25
	Votre nouvel appareil	11		les modes de fonction Assistant de cuisson	25
	Accessoires en option	11		Casseroles appropriées	25
	Le bandeau de commande	12		Capteurs et accessoires en option	26
	Indicateur de chaleur résiduelle	13		Fonctions et positions de chauffe	26
	Fonction Sonde de cuisson (en option)	13		Mets recommandés	30
	Modes	13		Préparation et entretien du capteur de température sans fil	34
	Avant la première utilisation	14		Déclaration de conformité	36
	Première mise en service	14		Sécurité-enfants	36
	Utilisation de l'appareil	14		Activer et désactiver la sécurité enfants	36
	Allumer et éteindre la table de cuisson	14		Sécurité-enfants automatique	36
	Régler un foyer	14		Anti-effacement	36
	Mettre en marche et arrêter la ventilation	15		Coupure de sécurité automatique	36
	La vitesse intensive	16		Réglages de base	37
	Démarrage automatique	16		Pour accéder aux réglages de base :	38
	Fonctionnement automatique avec gestion du capteur ..	16		Indication de la consommation d'énergie	39
	16			Test des récipients	40
	Position temporisation	16		Nettoyage	40
	Conseils de cuisson	17		Nettoyants	40
	Flex Zone	19		Composants à nettoyer	41
	Conseils pour l'utilisation de récipients	19		Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre de table de cuisson)	41
	En tant que foyer unique	19		Plaque de cuisson	42
	En tant que deux foyers indépendants	19		Ventilation	42
	Fonction Move	20		Nettoyer le réservoir de trop-plein	44
	Activer	20		Capteur de température sans fil	44
	Désactiver	20		Questions fréquentes et réponses (FAQ)	46
	Fonctions temps	21		Anomalies, que faire ?	47
	Programmation du temps de cuisson	21			
	Le minuteur	21			
	Fonction Chronomètre	22			
	Fonction PowerBoost	22			
	Activer	22			
	Désactiver	22			



Service après-vente..... 49

Numéro E et numéro FD 49



Plats tests 50

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :

www.siemens-home.bsh-group.com et la boutique en ligne : **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**



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 2 000 m.

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

Utilisez uniquement des dispositifs de protections et grilles de protection-enfants que nous avons homologués. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

En cas d'utilisation des fonctions de cuisson, le foyer réglé doit coïncider avec le foyer sur lequel se trouve la casserole équipée du capteur de température.

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.

Précautions de sécurité importantes

La sécurité de l'appareil à l'usage est garantie s'il a été encastré conformément à la notice de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

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

L'appareil ne doit pas aspirer des substances et vapeurs dangereuses ou explosives.

Veiller à ce que des petites pièces ou des liquides ne parviennent pas dans l'appareil.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

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

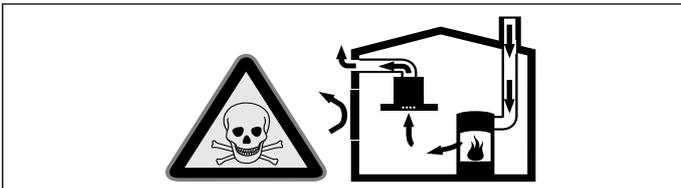
Mise en garde – Risque d'asphyxie !

Le matériel d'emballage est dangereux pour les enfants. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec les matériaux d'emballage.

Mise en garde – Danger de mort !

Il y a risque d'intoxication par réaspiration des gaz de combustion.

En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation de l'air et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit suffisant.

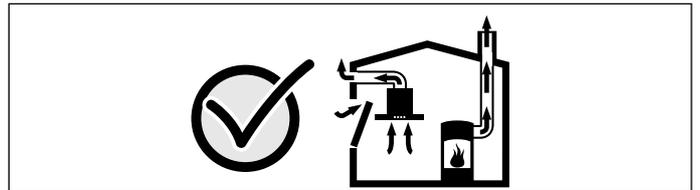


Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage, au gaz, au bois, au fioul ou au charbon, les chauffe-eau, chauffe-eau accumulateurs) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'extérieur par le biais d'un système spécifique (cheminée par exemple).

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

- Il faut donc toujours s'assurer que l'apport d'air frais est suffisant
- La présence d'une ventouse télescopique d'apport et d'évacuation d'air ne suffit pas à assurer le respect de la valeur limite.

Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). On y parvient en présence d'ouvertures non obturables aménagées par ex. dans les portes, fenêtres et en association avec des ventouses télescopiques d'admission/évacuation de l'air à travers la maçonnerie ou par d'autres mesures techniques permettant à l'air d'affluer pour assurer la combustion.



Demandez toujours conseil au maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération. Si la hotte aspirante est utilisée exclusivement en mode recyclage, le fonctionnement est possible sans restrictions.

⚠ 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.
- Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

- Les dépôts de graisse dans les filtres peuvent s'enflammer. Nettoyez l'appareil comme décrit. Respectez les intervalles de nettoyage. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- En cas de ventilation activée, les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. flamber). N'installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) qu'en présence d'un couvercle fermé et non amovible. Aucune projection d'étincelles ne doit avoir lieu.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. 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.
- Le capot du filtre devient très chaud sur la table de cuisson. Ne posez jamais le capot du filtre sur la table de cuisson. Ne posez aucun couvercle sur le capot du filtre ni d'autres objets chauds.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le capot du filtre, le filtre à graisse métallique, le récipient, le réservoir de trop-plein ou le capot de l'appareil, laissez ce dernier refroidir au moins deux heures.

⚠ 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 nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Dangers électromagnétiques !

- Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques ou des pompes à insuline doivent s'abstenir d'approcher ou de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.
- 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 blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- Les récipients et les tables de cuisson deviennent très chauds. Ne jamais mettre la main au-dessus de la table de cuisson chaude ou des récipients chauds.
- Le capteur pour casseroles sans fil est équipé d'une batterie qui peut être endommagée en cas d'exposition à des températures élevées. Retirez le capteur de la casserole et rangez-le à l'écart de toute source 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.
- Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.

⚠ Mise en garde – Risque de dysfonctionnement !

Un ventilateur est placé en dessous de cette table de cuisson. Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou coupant, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ceux-ci peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.

Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

Causes de dommages

Attention !

- Risque d'endommagement par des objets durs ou pointus. Ne laissez jamais tomber un objet dur ou pointu sur la table de cuisson.
- Risque d'endommagement en cas de cuisson à vide de récipient. Ne faites jamais chauffer un récipient à vide.
- Risque d'endommagement en raison de casseroles ou poêles chaudes. Ne posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur le bandeau de commande ou près de celui-ci, ni sur les affichages.
- Risque d'endommagement par du papier aluminium ou un récipient en plastique. Ne posez jamais de papier aluminium ni de récipient en plastique sur un foyer chaud. N'utilisez pas de film de protection du four.
- Risque d'endommagement. Risque de rupture du capot du filtre. Retirez le capot du filtre avec précaution. Ne faites pas tomber le capot du filtre.
- Les surfaces peuvent être endommagées, décolorées et tachées par des nettoyants inadaptés. Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson.
- Les surfaces peuvent être endommagées et décolorées par l'abrasion des casseroles. Soulevez les casseroles et les poêles et ne les poussez pas.
- Les surfaces peuvent être endommagées et tachées par des restes brûlés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.
- Les surfaces peuvent être endommagées par le sel, le sucre et le sable. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
- Les surfaces peuvent être endommagées par des fonds de casserole rugueux. Vérifiez vos récipients avant de les utiliser.
- Les surfaces peuvent être endommagées ou écaillées par du sucre ou des mets très sucrés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

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

Économies d'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre afin de pouvoir voir l'intérieur du récipient sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Les fonds inégaux augmentent la consommation énergétique.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. Veuillez noter que le fabricant des récipients indique souvent le diamètre supérieur du récipient qui est généralement plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utilisez une petite casserole pour de petites quantités. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Passez à temps à une position de chauffe inférieure. Vous économiserez ainsi de l'énergie.
- Lors de la cuisson, prévoyez suffisamment d'air frais afin que la ventilation fonctionne de manière efficace en produisant peu de bruit.
- Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson. Utilisez uniquement la vitesse intensive en cas de besoin. Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.
- En cas d'intenses vapeurs de cuisson, sélectionnez une vitesse de ventilateur plus importante à temps. Les vapeurs de cuisson déjà dispersées dans la cuisine nécessitent un fonctionnement plus long de la ventilation.
- Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.
- Nettoyez le filtre selon les intervalles indiqués ou remplacez-le pour augmenter l'efficacité de la ventilation et éviter tout risque d'incendie.

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.

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.

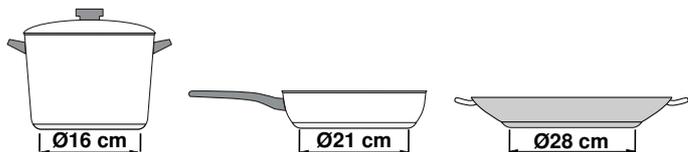
Récipients

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 la casserole est compatible avec la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre → "Test des récipients".

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient doit correspondre à la dimension du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.

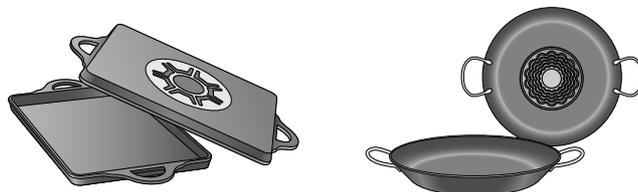


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme foyer unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands et particulièrement adaptés pour cette zone. Vous trouverez des informations sur le positionnement du récipient au chapitre → "Flex Zone" à la page 19.

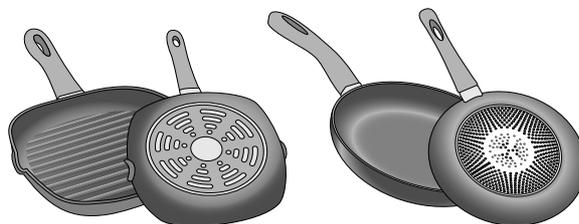


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



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



Récipients non appropriés

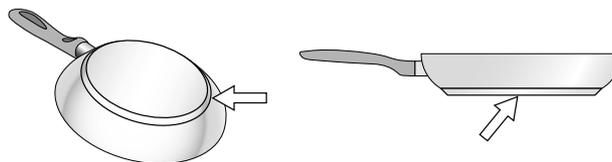
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques du fond du récipient

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

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



Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

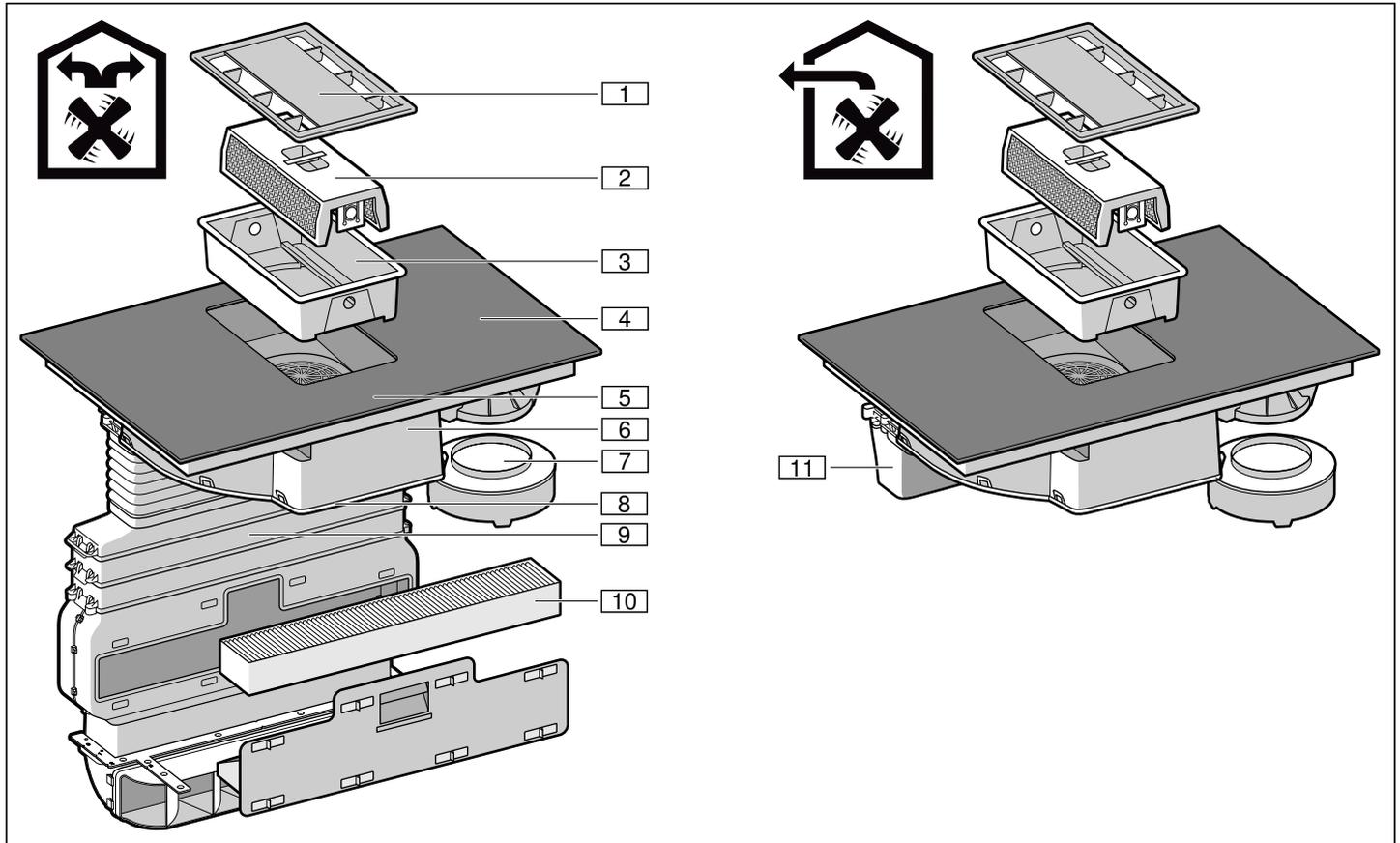
Détection du récipient

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

Présentation de l'appareil

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

Votre nouvel appareil



N°	Désignation
1	Capot du filtre
2	Filtre à graisse métallique
3	Réservoir
4	Table de cuisson
5	Bandeau de commande
6	Boîtier de ventilation
7	Réservoir de trop-plein
8	Capot de l'appareil
9	Tuyauterie*
10	Filtre à charbon actif*
11	Conduit d'évacuation**

*uniquement en cas de mode recirculation de l'air
 **uniquement en cas de mode évacuation de l'air

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Accessoires en option

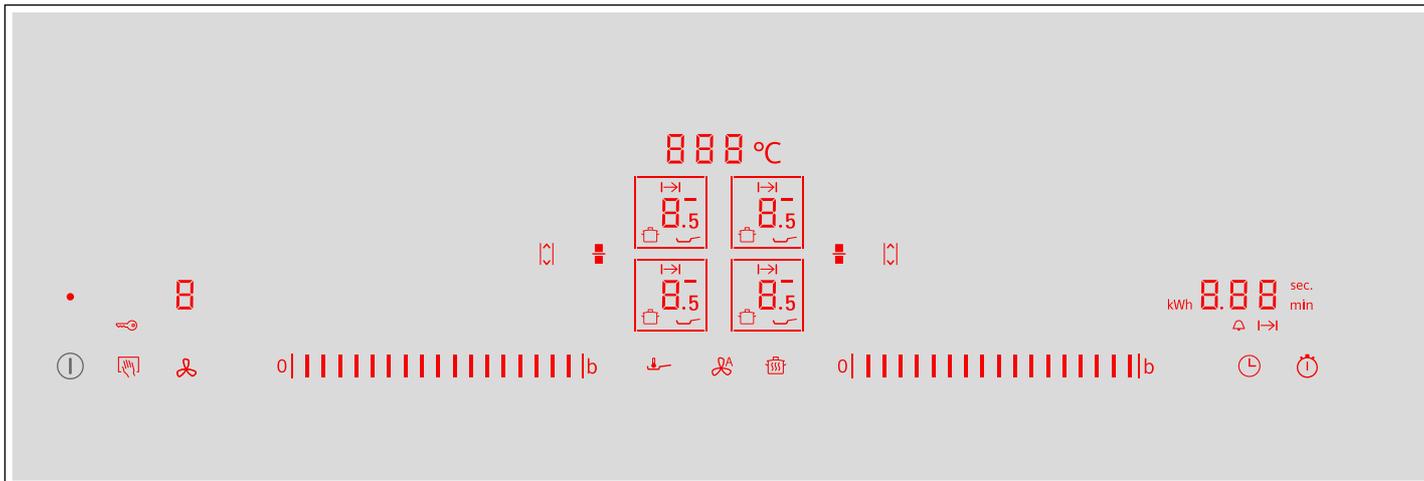
Kit d'évacuation extérieure	HZ381400
Kit de recirculation de l'air	HZ381500
Filtre à charbon actif	HZ381700

Casseroles appropriées

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 au diamètre de 15 cm	HZ390210
Poêle au diamètre de 19 cm	HZ390220
Poêle au diamètre de 21 cm	HZ390230

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

	Allumer et éteindre l'appareil
	Verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage et activer la sécurité enfants
	Alterner la plage de réglage entre la table de cuisson et la ventilation/réinitialiser les indicateurs de saturation
	Sélectionner un foyer
	Régler les positions de chauffe /régler les vitesses de ventilation 1-9 sur la plage de réglage de gauche
	Activer les fonctions Powerboost et Shortboost pour les niveaux de cuisson/la vitesse intensive pour la ventilation
	Activer la sonde de rôtissage
	Activer le mode automatique pour la ventilation
	Activer la fonction Maintenir au chaud
	Programmer le temps de cuisson et le minuteur
	Activer la fonction Minuterie
	Activer la fonction Move
	Mettre le foyer flexible en marche

Affichages

	État de fonctionnement
	Niveaux de cuisson/vitesses du ventilateur
	Chaleur résiduelle
	Fonction PowerBoost /vitesse intensive pour la ventilation
	Fonction ShortBoost
	Fonction Maintenir au chaud
	Sonde de rôtissage
	Fonctions de cuisson
	Température Fonctions de cuisson
	Sécurité enfants
	Fonction de minuterie
	Réglage du temps de cuisson

Affichages

	Minuterie courte
	Transfert du réglage
	Affichage de la minuterie
	Consommation d'énergie
	Mode automatique pour la ventilation
	Indicateur de saturation du filtre à graisse métallique
	Indicateur de saturation du filtre à charbon actif

Surfaces de commande

Quand le foyer commence à chauffer, les symboles des champs de commande disponibles à ce moment s'allument.

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

Remarques

- Les symboles correspondants des champs de commande s'allument en fonction de leur disponibilité. Les affichages des foyers ou des fonctions sélectionnées brillent plus intensément.
- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.
- Ne passez aucun récipient à proximité des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

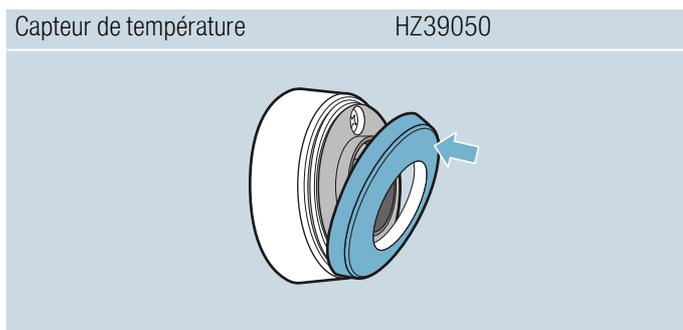
- Affichage **H** : température élevée
- Affichage **h** : faible température

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

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

Fonction Sonde de cuisson (en option)

Selon le modèle de votre appareil, le capteur de température est fourni comme accessoire ou peut être commandé comme accessoire spécial sous la référence suivante.



Modes

Vous pouvez utiliser cet appareil en mode Évacuation d'air ou en mode Recyclage de l'air.

Mode Évacuation de l'air



L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres à cet effet, transite par un conduit puis gagne l'extérieur.

Remarque : L'air sortant ne doit pénétrer ni dans une cheminée en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, ni dans une gaine servant à aérer les locaux où sont installés des foyers à combustion.

- Si l'air sortant circule par une cheminée non en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, il faudra vous procurer l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il faudrait utiliser une ventouse télescopique.

Mode Recyclage de l'air



L'air aspiré se nettoie en traversant les filtres à graisse et un filtre à charbon actif, puis il revient dans la cuisine.

Remarque : Pour lier les odeurs dans l'air recyclé, vous devrez incorporer un filtre à charbon actif. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode Recyclage d'air, consultez les prospectus ou votre revendeur spécialisé. Vous pourrez vous procurer les accessoires dans le commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.



Avant la première utilisation

Respectez la consigne suivante avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires.

Avant que vous ne puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages.

Première mise en service

Remarque : L'appareil est réglé à la livraison en mode recirculation de l'air.

Réglages possibles :

- En mode recirculation de l'air, lors de l'affichage $\llcorner 17$, la valeur \square (réglage usine) est réglée.
- En mode évacuation extérieure lors de l'affichage $\llcorner 17$, la valeur $!$ est réglée.

Pour convertir l'appareil en mode évacuation extérieure, voir \rightarrow "Réglages de base" à la page 37.



Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Le capot du filtre devient très chaud sur la table de cuisson. Ne posez jamais le capot du filtre sur la table de cuisson. Ne posez aucun couvercle sur le capot du filtre ni d'autres objets chauds.

Remarque : Allumez la ventilation dès le début de la cuisson; une fois la cuisson achevée, laissez la ventilation fonctionner encore quelques minutes. Ceci permet d'éliminer les buées de cuisson le plus efficacement.

Remarque : N'utilisez jamais l'appareil sans récipient, filtre à graisse métallique ni sans capot de filtre.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Éteindre et allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

Allumer : effleurez le symbole $\textcircled{1}$. Un signal retentit. Les symboles dédiés aux foyers et les fonctions disponibles à ce moment s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Désactiver : effleurez le symbole $\textcircled{1}$ jusqu'à ce que les voyants s'éteignent. Le voyant de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 30 secondes et que la ventilation est éteinte.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous la rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Régler un foyer

Dans la plage de réglage, vous réglez la position de chauffe souhaitée.

Position de chauffe 1 = position minimale.

Position de chauffe 9 = position maximale.

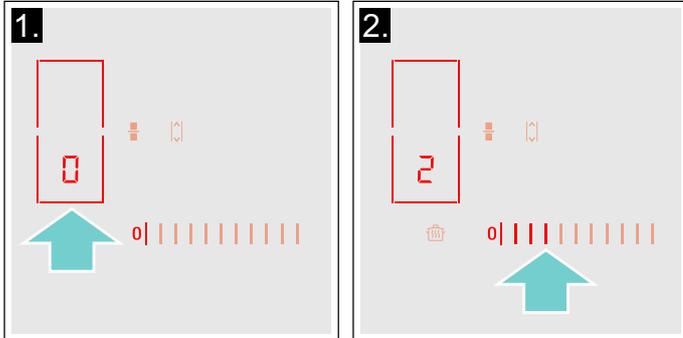
Chaque position de chauffe possède une vitesse intermédiaire. Celle-ci est désignée par $.5$.

Remarque : Les foyers de gauche se règlent dans la zone de réglage de gauche et les foyers de droite, dans la zone de réglage de droite.

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez les symboles  et  du foyer souhaité. Le voyant  s'allume de manière plus intense.
2. Effleurez du doigt la zone de réglage respective jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée s'allume.



La position de chauffe est réglée.

Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone de cuisson et régler le niveau de puissance souhaité dans la zone de programmation.

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur  dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant d'allumer la plaque, il sera détecté 20 secondes après avoir appuyé sur l'interrupteur principal et la zone de cuisson sera automatiquement sélectionnée. Après détection, sélectionner le niveau de puissance dans les 20 secondes suivantes ; dans le cas contraire, la zone de cuisson s'éteindra.
- La ventilation doit être désactivée séparément. → "Arrêter la ventilation" à la page 15

Mettre en marche et arrêter la ventilation

Remarque : Adaptez toujours la puissance d'aspiration aux conditions du moment. En cas de vapeurs de cuisson importantes, sélectionnez aussi une puissance d'aspiration importante.

Remarque : En cas d'absence de filtre à graisse métallique, la ventilation ne peut pas être activée. Installez le filtre à graisse métallique. Les fonctions de la table de cuisson sont disponibles même sans filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 40

Remarque : Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation avec des objets. Ne posez aucun objet sur le capot du filtre. Sinon la puissance de la ventilation diminue.

Remarque : En cas de récipient haut, une aspiration optimale ne peut être garantie. La puissance d'aspiration peut être améliorée en posant un couvercle posé en travers.

Remarque : Dès que vous avez activé la ventilation, la plage de réglage de droite n'est plus disponible. La plage de réglage de gauche vous permet de modifier la vitesse de ventilation.

Mettre en marche la ventilation

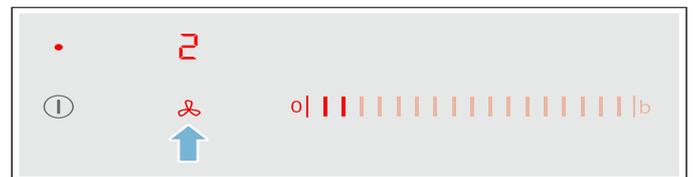
Remarque : Si les symboles  et  ne sont pas disponibles, mettez correctement en place le filtre à graisse métallique.

Les symboles  et  sont disponibles. La ventilation peut être mise en marche.

1. Effleurez le symbole . La ventilation démarre à la vitesse . La vitesse de ventilation réglée est affichée sur le bandeau d'affichage et dans la plage de réglage de gauche. La plage de réglage de droite n'est pas disponible.

Remarques

- Vous ne pouvez pas changer les positions de chauffe pendant le réglage de la vitesse de ventilation.
 - Il est possible de sélectionner une vitesse de ventilation pendant un laps de temps de quelques secondes. Ensuite, vous pouvez de nouveau utiliser la plage de réglage pour régler les niveaux de puissance.
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée dans la plage de réglage. La vitesse de ventilation réglée est affichée dans la plage de réglage de gauche.



3. Pour régler une autre vitesse de ventilation, effleurez le symbole  et réglez la vitesse de ventilation souhaitée dans la zone de réglage. La vitesse de ventilation réglée est affichée dans la plage de réglage de gauche.

Arrêter la ventilation

Si vous souhaitez éteindre l'appareil, effleurez le symbole . Si vous souhaitez uniquement éteindre la ventilation, procédez comme suit :

1. Effleurez le symbole .
2. Sélectionnez le symbole  dans la plage de réglage.
3. Effleurez le symbole  pour passer à la plage de réglage de la table de cuisson.

Remarque : Selon les réglages de base sélectionnés, la poursuite de fonctionnement démarre une fois que l'appareil est éteint.

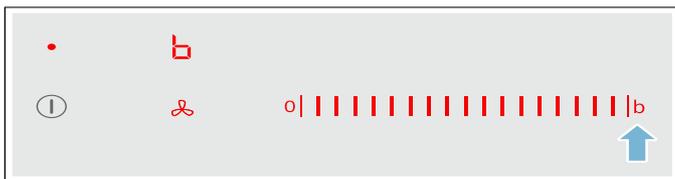
La vitesse intensive

Activez la ventilation intensive en cas de dégagement important d'odeurs et de vapeurs. La ventilation fonctionne alors à puissance maximale pendant un court instant. Au bout de peu de temps, elle rebascule d'elle-même sur une vitesse plus basse.

Activation

1. Effleurez le symbole .
2. Effleurez le symbole .

Le symbole  et les symboles de la plage de réglage de gauche s'allument.  s'affiche dans le bandeau d'affichage. La vitesse intensive est activée.



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

Remarque : Après quelques secondes, la zone de réglage pour les positions de chauffe s'affiche de nouveau.

Désactivation

1. Effleurez le symbole .
2. Dans les secondes qui suivent, glissez sur la plage de réglage jusqu'à ce que la vitesse de ventilation  ou une autre vitesse de ventilation s'affiche.

Démarrage automatique

Les options suivantes sont disponibles en fonction des réglages de base sélectionnés, dès qu'une vitesse de ventilation d'un foyer est sélectionnée :

- La ventilation ne démarre pas.
- La ventilation démarre à la vitesse de ventilation sélectionnée par la sonde.
- La ventilation démarre à une vitesse de ventilation déterminée.

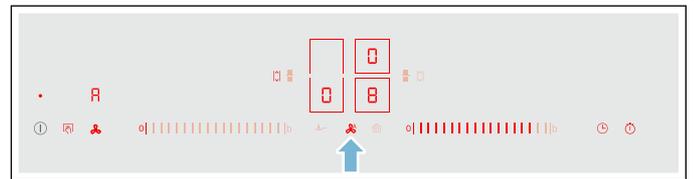
Sélectionnez l'option souhaitée dans les réglages de base. Sinon vous pouvez adapter la sensibilité du capteur dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 37

Fonctionnement automatique avec gestion du capteur

Activation

Effleurez le symbole .

La vitesse de ventilation optimale est réglée automatiquement à l'aide d'un capteur.  apparaît dans le bandeau d'affichage.



Désactivation

Effleurez le symbole .

La vitesse de ventilation réglée en dernier par le capteur est affichée. Le mode automatique est désactivé.

Position temporisation

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

Dans les réglages de base, vous pouvez sélectionner les options suivantes pour la poursuite du fonctionnement :

- Activer la poursuite du fonctionnement
- Activer la fonction automatique avec poursuite commandée par capteur
- Activer la poursuite du fonctionnement pour une durée déterminée à la vitesse de ventilation fixée

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

Si la fonction automatique avec poursuite de fonctionnement gérée par capteur est activée, les symboles  et  s'allument pendant la poursuite de fonctionnement.

Désactivation

Effleurez le symbole .

La fonction de poursuite se termine immédiatement.

La fonction de poursuite est désactivée si l'une des conditions suivantes est remplie :

- Le temps de poursuite s'est écoulé.
- L'appareil est de nouveau mis en marche.
- Le capteur détecte une qualité d'air ambiant correspondante alors que le mode automatique avec poursuite commandée par capteur est activée.

Conseils de cuisson

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, régler la position de chauffe 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduire la position de chauffe dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient. Pour obtenir un bon résultat de cuisson, de la vapeur ne doit pas sortir.
- Après la cuisson, maintenir le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respecter les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. Le minuteur permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, éviter que l'huile fume.
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre → "*Protection de l'environnement*" vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

Tableau des cuissons

Dans le tableau est indiquée la position de chauffe appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1 - 1.5	-
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 - 55
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Quenelles de pomme de terre*	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, hollandaise	3 - 4	8 - 12
* Sans couvercle		
** Retourner plusieurs fois		
***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5		

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité 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
Ragoût/potée	3.5 - 4.5	120 - 180
Soupes	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
Cuisson 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
Braiser, rôtir avec un fond d'huile**		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelettes, nature ou panées**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**	5 - 6	10 - 20
Blanc de volaille surgelé**	5 - 6	10 - 30
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)**	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Scampi, crevettes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons, frais	7 - 8	10 - 20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7 - 8	15 - 20
Poêlées surgelées	6 - 7	6 - 10
Crêpes (frir une par une)	6.5 - 7.5	-
Omelette (frir une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
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		
***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5		

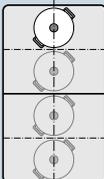
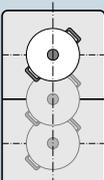
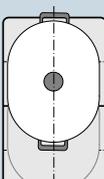
Flex Zone

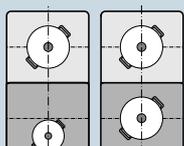
Elle peut être utilisée en tant que foyer unique ou en tant que deux foyers individuels, en fonction des besoins culinaires requis.

Elle se compose de quatre inducteurs qui fonctionnent indépendamment. Lorsque la zone flexible est en fonctionnement, seule la zone sur laquelle un récipient est posé est active.

Conseils pour l'utilisation de récipients

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

En tant que zone unique	
	Diamètre inférieur ou égal à 13 cm Placez le récipient sur l'une des quatre positions illustrées sur l'image.
	Diamètre supérieur à 13 cm Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.
	Si le récipient occupe plus d'une zone de cuisson, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone flexible.

En tant que deux foyers indépendants	
	Les foyers avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacun, peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre. Réglez la position de chauffe désirée pour chaque foyer individuel. Utilisez uniquement un récipient par foyer.

En tant que foyer unique

La zone de cuisson flexible est activée en tant que foyer unique.

Activer

- Sélectionnez la zone de cuisson flexible à l'aide du symbole .
- Sélectionnez la position de chauffe respective dans la zone de réglage.

La zone de cuisson flexible est activée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer, puis modifiez la position de chauffe dans la zone de réglage respective.

Ajouter un nouveau récipient

Placez le nouveau récipient sur le foyer et effleurez deux fois le symbole . Le nouveau récipient est détecté et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

Remarque : Si la casserole est poussée sur le foyer utilisé ou soulevée, le foyer lance une recherche automatique et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

Désactiver

Effleurez le symbole .

La zone de cuisson flexible est désactivée. Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.

En tant que deux foyers indépendants

Utilisez la zone de cuisson flexible comme deux foyers indépendants.

Séparer les foyers

- Effleurez le symbole .
 - Sélectionnez le foyer souhaité à l'aide du symbole .
 - Sélectionnez la position de chauffe respective dans la zone de réglage.
- Le foyer est activé.

Remarques

- Si vous éteignez, puis rallumez le foyer la zone de cuisson est de nouveau utilisée comme foyer unique.
- Pour modifier le réglage de la configuration de la zone flexible, consultez le chapitre → "Réglages de base".

Association des deux foyers.

Effleurez le symbole .

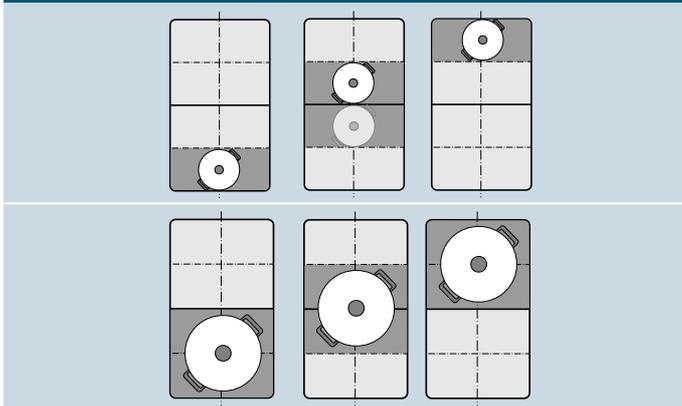
La zone de cuisson flexible est activée.

Fonction Move

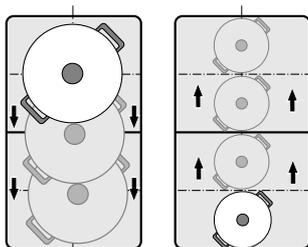
Cette fonction permet d'activer la totalité de la zone de cuisson flexible qui est divisée en trois secteurs de cuisson et dont les positions de chauffe sont préréglées.

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

Secteurs de cuisson



Ainsi, pendant la cuisson, une casserole peut être poussée d'un secteur de cuisson vers un autre foyer :



Positions de chauffe préréglées :

Zone avant = position de chauffe **9**

Zone centrale = position de chauffe **5**

Zone arrière = position de chauffe **1.5**

Les positions de chauffe préréglées peuvent être modifiées indépendamment l'une de l'autre. Vous apprendrez comment les modifier au chapitre → "Réglages de base".

Remarques

- Si plus d'une casserole est détectée sur la zone de cuisson flexible, la fonction est désactivée.
- Si la casserole est glissée à l'intérieur de la zone de cuisson flexible ou soulevée, le foyer lance une recherche automatique et la position de chauffe du secteur dans lequel la casserole a été détectée est réglée.
- Pour plus d'informations sur la taille et le positionnement de la casserole, consultez le chapitre → "Flex Zone"

Activer

1. Sélectionnez un des deux foyers de la zone de cuisson flexible.
2. Effleurez le symbole , il brille plus intensément. La zone de cuisson flexible est activée en tant que foyer unique.
La position de chauffe de la zone sur laquelle se trouve la casserole s'allume dans l'affichage du foyer.
La fonction est activée.

Modifier la position de chauffe

Les positions de chauffe des différents secteurs de cuisson peuvent être modifiées pendant l'opération de cuisson. Placez le récipient sur le secteur de cuisson et modifiez la position de chauffe dans la zone de réglage.

Remarques

- Seule la position de chauffe du foyer sur lequel la casserole se trouve sera modifiée.
- Si la fonction est désactivée, les positions de chauffe des trois secteurs de cuisson sont réinitialisées aux valeurs préréglées.

Désactiver

Effleurez le symbole . Il brille moins intensément.
La fonction a été désactivée.

Remarque : Si l'une des zones de cuisson est placée sur , la fonction se désactive en l'espace de quelques secondes.

Fonctions temps

Votre foyer dispose de trois fonctions de minuterie :

- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur
- Fonction_Chronomètre

Programmation du temps de cuisson

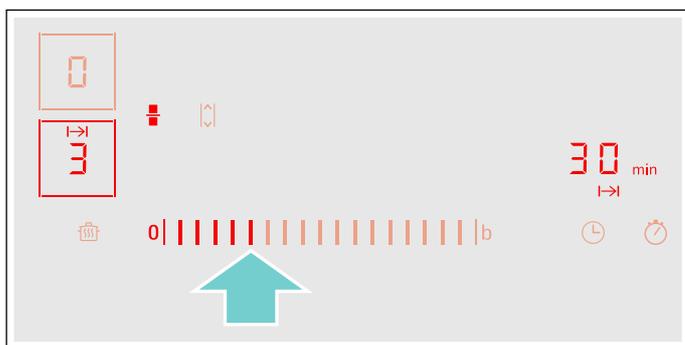
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Réglages :

1. Effleurez deux fois le symbole . Dans l'affichage de la minuterie, les symboles  et le voyant  sont allumés.
2. Sélectionnez le foyer. Le voyant  s'allume.
3. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le temps de cuisson désiré dans la zone de réglage.



4. Effleurez le symbole  pour confirmer le réglage sélectionné.
5. Sélectionnez la position de chauffe souhaitée.



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Remarques

- Le même temps de cuisson peut être réglé automatiquement pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre. Vous trouverez des informations sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section → "Réglages de base"
- Si la zone de cuisson est sélectionnée comme foyer unique, le temps réglé est identique pour toute la zone de cuisson.
- Si la fonction Move est sélectionnée pour le foyer combiné, le temps réglé est identique pour les trois foyers.

Sonde de rôtissage

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

Fonctions de cuisson

Si un temps de cuisson est programmé pour un foyer et que l'une des fonctions de cuisson est activée, le temps de cuisson réglé ne commence que lorsque la température de la plage sélectionnée est atteinte.

Modifier ou effacer la durée

Effleurez deux fois le symbole , puis sélectionnez le foyer.

Dans la zone de réglage, modifiez le temps de cuisson ou réglez  pour effacer le temps de cuisson programmé.

Effleurez le symbole  pour confirmer le réglage sélectionné.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint, le voyant  clignote et le foyer affiche le symbole . Un signal retentit.

Dans l'affichage de la minuterie,  et le voyant  clignotent.

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

Remarques

- Si un temps de cuisson a été programmé pour plusieurs foyers, c'est toujours le temps de cuisson le plus court qui apparaît dans l'affichage de la minuterie.
- Pour connaître le temps de cuisson restant d'un foyer, effleurez deux fois le symbole , puis sélectionnez le foyer.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson jusqu'à **99** minutes.

Le minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Il fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas le foyer automatiquement.

Comment régler

1. Effleurez le symbole . Sur l'affichage de la minuterie, les symboles  et le voyant  sont allumés.
2. Sélectionnez dans la zone de réglage le temps souhaité et confirmez ce réglage en effleurant le symbole .

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

Modifier ou effacer la durée

Effleurez le symbole ⌚.

Dans la zone de réglage, modifiez le temps de cuisson ou réglez **00** pour effacer le temps de cuisson programmé.

Effleurez le symbole ⌚ pour confirmer le réglage sélectionné.

Après écoulement du temps

Un signal retentit une fois le temps écoulé. Dans l'affichage de la minuterie, **00** et le symbole 🔔 clignent.

Les voyants s'éteignent après avoir effleuré le symbole ⌚.

Fonction Chronomètre

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

Elle fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

Activer

Effleurez le symbole ⌚. Les symboles **00** s'allument dans l'affichage de la minuterie.

Le temps commence à s'écouler.

Désactiver

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

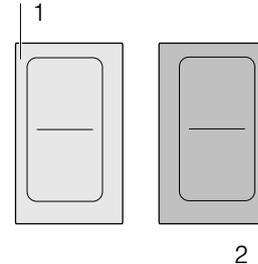
La fonction est désactivée.

Remarque : Pour désactiver le chronomètre, cette fonction doit être sélectionnée.

Fonction PowerBoost

La fonction PowerBoost permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Remarque : La fonction Powerboost peut aussi être activée dans la zone flexible lorsque la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.

Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le symbole **b**.
Le voyant **b** s'allume.
La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le symbole **b**.
Le voyant **b** s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe **9**.
La fonction est désactivée.

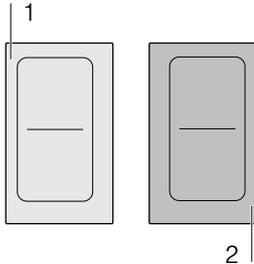
Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.

Fonction ShortBoost

La fonction ShortBoost permet de chauffer la casserole plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**.

Sélectionnez la position de chauffe appropriée pour vos mets après la désactivation de la fonction.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Remarque : Pour la zone de cuisson flexible, la fonction Shortboost peut aussi être activée quand elle est utilisée en tant que zone de cuisson unique.

Recommandations d'utilisation

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

Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez deux fois le symbole **b**.
Le voyant **b** s'allume.
La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le symbole **b**.
Le voyant **b** s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe **9**.
La fonction est désactivée.

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

Maintien au chaud

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

Activer

1. Effleurez le symbole .
2. Sélectionnez dans les 10 secondes suivantes le foyer souhaité.
Le voyant **L** s'allume.
La fonction est activée.

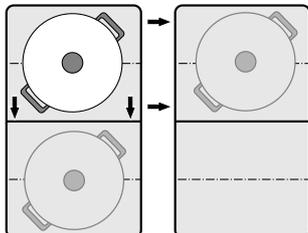
Désactiver

1. Effleurez le symbole .
2. Sélectionner le foyer.
Le voyant **L** s'éteint. Le foyer s'éteint et le voyant de chaleur résiduelle s'allume.
La fonction est désactivée.

Transfert des réglages

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

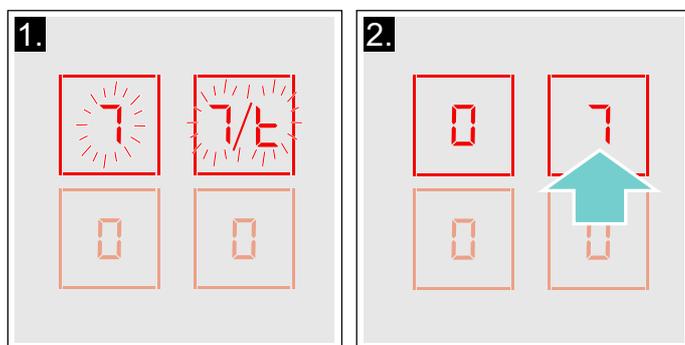
Pour transférer les réglages, faire passer la casserole du foyer activé vers un autre foyer.



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

Activer

1. Glissez la casserole du foyer activé vers un autre foyer.
Au niveau de l'ancien foyer, la position de chauffe clignote.
La casserole est détectée et dans l'affichage du nouveau foyer, la position de chauffe précédemment sélectionnée et le symbole  clignotent.
2. Sélectionnez le nouveau foyer pour confirmer les réglages.
La position de chauffe du foyer d'origine est réglée sur .



Les réglages ont été transférés vers le nouveau foyer.

Remarques

- Glissez la casserole sur un foyer non activé et qui n'est pas encore pré-réglé ou sur celui sur lequel il n'y avait pas d'autre casserole.
- La fonction PowerBoost ou ShortBoost ne peut alors qu'être commutée de la gauche vers la droite ou de la droite vers la gauche que si aucun foyer n'est actif.
- Si une autre casserole est placée sur un autre foyer avant que les réglages n'aient été confirmés, cette fonction est disponible pour les deux casseroles.
- Si plusieurs casseroles sont déplacées, la fonction n'est disponible que pour la casserole déplacée en dernier.

Fonctions d'assistant de cuisson

Grâce aux fonctions d'assistance à la cuisson, la cuisine devient un jeu d'enfant et vous obtenez toujours un résultat de cuisson optimal. Les niveaux de température recommandés sont compatibles avec chaque mode de cuisson.

Elles permettent de cuisiner sans trop porter à ébullition et promettent des résultats de cuisson et de rôtissage parfaits.

Pendant la cuisson complète, des capteurs mesurent la température de la casserole ou de la poêle. Ce qui permet de réguler en permanence la puissance et de maintenir la température correcte.

Dès que la température sélectionnée est atteinte, le mets peut être ajouté. Les mets ne sont pas surchauffés, rien ne déborde.

Les foyers qui sont équipés d'une sonde de rôtissage sont identifiées par le symbole de sonde de rôtissage.

Les fonctions de cuisson sont disponibles pour tous les foyers dans la mesure où un capteur de température sans fil est installé.

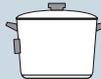
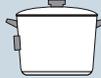
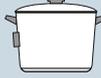
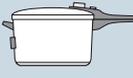
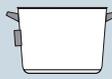
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- les modes de fonction Assistant de cuisson
- les casseroles appropriées
- les capteurs et les accessoires spéciaux
- les fonctions et les positions de chauffe
- les plats recommandés

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
Capteur de rôtissage				
Braiser, rôtir avec peu de graisse	1, 2, 3, 4, 5			
Fonctions de cuisson				
Chauffer/Maintenir au chaud	1/70 °C		Tous les foyers	
Pocher	2/90 °C		Tous les foyers	
Cuire	3/100 °C		Tous les foyers	
Cuire en cocotte minute	4/120 °C		Tous les foyers	
Frir avec beaucoup d'huile dans la casserole*	5/170 °C		Tous les foyers	

*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.

Casseroles appropriées

Sélectionnez le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient puis placez le récipient au centre de ce foyer.

Les fonctions de cuisson ne sont pas conçues pour rôtir dans une poêle comme c'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. Indiquez 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.

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.
- Sur les zones de cuisson flexibles, il se peut que la sonde de rôtissage ne soit pas activée si la poêle n'est pas bien positionnée ou de taille différente. Voir le chapitre → "Flex Zone".
- D'autres poêles 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 casserole pouvant être utilisée pour la cuisson par induction est appropriée. Vous trouverez des informations sur les récipients compatibles pour l'induction au chapitre → "Cuisson par induction".

Le tableau des fonctions d'assistant de cuisson répertorie les ustensiles appropriés pour chaque fonction.

Capteurs et accessoires en option

Les capteurs mesurent la température de la casserole ou de la poêle durant tout le processus de cuisson. Cela permet de réguler la puissance de cuisson avec une plus grande précision pour conserver la bonne température et obtenir des résultats de cuisson parfaits.

Votre table de cuisson dispose de deux systèmes de mesure de la température différents afin de pouvoir obtenir les meilleurs résultats :

- Des sondes de température qui se trouvent à l'intérieur de la table de cuisson et contrôlent la température du fond du récipient. Compatible pour la sonde de rôtissage.
- Un capteur de cuisson sans fil qui transfère les informations sur la température du récipient au bandeau de commande. Compatible pour les fonctions de cuisson.

Le capteur de cuisson est indispensable utiliser les fonctions de cuisson.

Niveaux de température

Niveau de température	Convient pour
1 très bas	Préparer et faire réduire des sauces, faire cuire des légumes à la vapeur et cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, 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	Friture de poisson ; aliments à frire épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.
4 moyen - haut	Cuire des steaks, à point ou bien cuits, des produits congelés panés et des pièces à rôtir de faible épaisseur, par ex. escalopes, émincés de volaille et légumes.
5 haut	Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants ou à point, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

Si votre table de cuisson ne dispose pas d'un capteur de cuisson sans fil, vous pouvez-vous le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel en indiquant la référence HZ39050.

Vous trouverez des informations sur le capteur de cuisson 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.

Les foyers dotés de cette fonction sont identifiés par le symbole de la sonde de cuisson.

Avantages

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est 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.

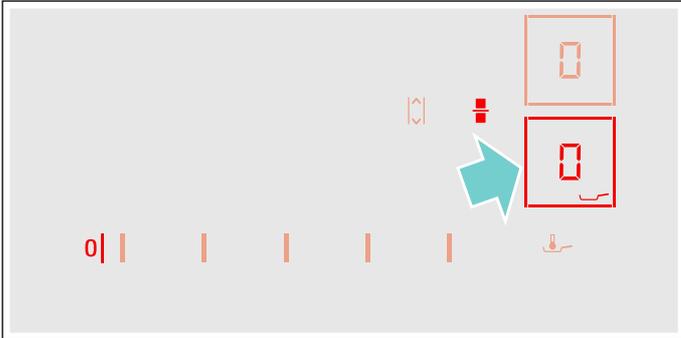
Remarques

- Ne pas mettre 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.
- Utiliser 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, sélectionner le niveau de température 1 ou 2.
- Ne chauffez jamais de la graisse ni de l'huile sans surveillance.
- Si le foyer 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, toujours utiliser les fonctions de cuisson. "Frire dans une casserole avec beaucoup d'huile", position de chauffe 5.

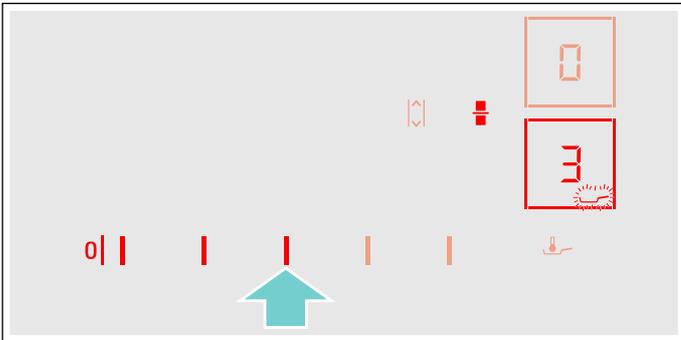
Réglages

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

1. Effleurez le symbole .
2. Sélectionnez le foyer. Le voyant  s'allume dans l'affichage du foyer.



3. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le niveau de température souhaité dans la zone de réglage.



La fonction est activée.

Le symbole de température  clignote jusqu'à ce que température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit et le symbole de température s'arrête de clignoter.

4. 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.

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
Frir dans la casserole avec beaucoup d'huile	5/170 °C	170 - 180 °C	par ex. les beignets, les boulettes de viande hachée

Désactiver la sonde de rôtissage

Effleurez le symbole , puis sélectionnez le foyer. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Fonctions de cuisson

Ces fonctions permettent de réchauffer des aliments, de les cuire, 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 tous les foyers.

Avantages

- Le foyer chauffe uniquement si cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela économise l'énergie et l'huile ou la graisse ne surchauffe pas.
- La température est contrôlée en continu. Cela permet également d'éviter tout débordement des aliments. Le niveau de température ne doit par ailleurs pas être modifié.
- Un signal indique quand l'eau ou l'huile a atteint la température optimale pour ajouter le mets. Si un mets est censé être ajouté dès le début, cela apparaît dans le tableau.

Remarques

- Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond est plat et épais. N'utilisez pas des casseroles ni des poêles dont le fond est mince ou déformé.
- Remplissez la casserole jusqu'à ce que son contenu atteigne la hauteur à laquelle se trouve le patch en silicone du capteur de cuisson.
- Pour cuire avec un fond d'huile, utilisez la sonde de rôtissage.
- Placez la casserole de manière à ce que le capteur de cuisson soit orienté vers la surface extérieure latérale de la casserole.
- Ne retirez pas le capteur de cuisson de la casserole pendant le processus de cuisson.
- Après la cuisson, retirez le capteur de cuisson de la casserole. Attention, le capteur de cuisson peut être très chaud.

Conseils pour la cuisson avec les fonctions de cuisson

- Fonction Chauffer/maintenir au chaud : produits surgelés en portion, par ex. épinards. Placez le produit surgelé dans la casserole. Ajoutez la quantité d'eau indiquée par le fabricant. Couvrez la casserole et sélectionnez le niveau 1/70 °C. Remuez de temps en temps.
- Fonction Pocher : cette fonction convient pour cuire des aliments à basse température, et pour épaissir des sauces et des ragoûts. Sélectionnez le niveau 2 / 90 °C.
- Fonction Cuire : cette fonction permet de cuisiner à l'eau avec le couvercle fermé sans débordement. Grâce au contrôle de la température, vous pouvez cuisiner avec efficacité. Sélectionnez le niveau 3 / 100 °C.
- Fonction Cuire en cocotte-minute : observez les recommandations du fabricant. Après le signal sonore, poursuivez la cuisson pendant la durée recommandée. Sélectionnez le niveau 4 / 120 °C.
- Fonction Frire dans la casserole avec beaucoup d'huile : réchauffez l'huile avec le couvercle fermé. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les aliments (sauf autre indication dans les « Plats recommandés » du tableau). Sélectionnez le niveau 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 conservez 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 :

- Pour sélectionner le réglage de base $\zeta 4$, voir chapitre → "Réglages de base"
- Par défaut, le réglage de base est réglé sur 3. 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 requis, dans le cas contraire, sélectionner le réglage qui est indiqué dans le tableau pour l'altitude correspondante :

Hauteur	Valeur de réglage $\zeta 4$
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Au-dessus de 1400 m.	9
* Réglage de base	

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. Le point d'ébullition peut cependant être modifié. Si vous souhaitez par exemple que l'eau bout plus fortement, une altitude plus faible peut être sélectionnée.

Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande

Afin de connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande, procédez comme suit :

1. Pour sélectionner le réglage de base $\zeta 4$, voir chapitre → "Réglages de base"
L'affichage d'un des foyers et l'affichage — s'allument. Les plages de réglage se désactivent.
2. Sélectionnez le foyer dont l'affichage est allumé. Un signal retentit. L'affichage  clignote.
3. 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 au bandeau de commande apparaît dans l'affichage.

Résultat	
	Connexion sans erreur
1	Connexion incorrecte : suite à une erreur de transmission.
2	Connexion incorrecte : suite à une erreur du capteur de température.

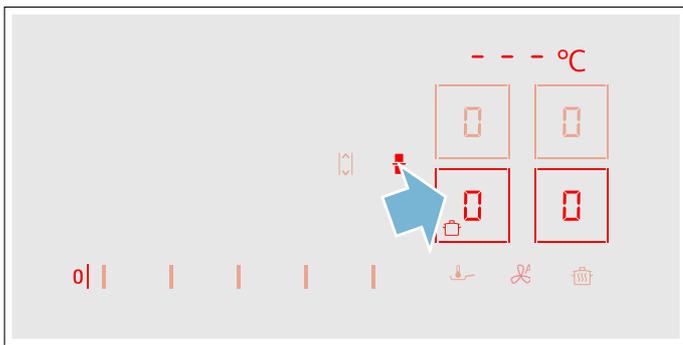
- Dès que le capteur de température est connecté sans erreur au bandeau de commande, les fonctions de cuisson sont disponibles.
- Une connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de température peut survenir pour les raisons suivantes :
 - Erreur de communication Bluetooth.
 - Le symbole du capteur de température n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui ont suivi le choix du foyer.
 - La batterie 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 1, contactez le service après-vente technique.

Réinitialiser le capteur de température sans fil

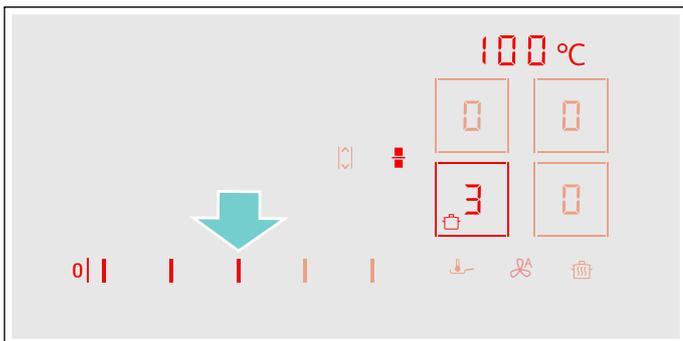
1. Effleurez le symbole  pendant env. 8-10 secondes.
Pendant ce laps de temps, l'affichage LED du capteur de température s'allume trois fois. À la troisième fois, la réinitialisation commence. Cessez alors d'effleurer le symbole.
Dès que la LED disparaît, le capteur de température sans fil est réinitialisé.
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. Appuyez sur le symbole  sur le capteur de température sans fil. L'affichage  s'allume sur le bandeau de commande pour tous les foyers.
4. Sélectionnez le foyer sur lequel se trouve la casserole avec le capteur de température.



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 correspondante pour ajouter le mets. Un signal retentit et le symbole de température s'arrête de clignoter.

6. Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter le mets. Maintenir 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

Sélectionner le foyer et, dans la plage de réglage, régler sur . Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Remarque : Pour réactiver les fonctions de cuisson, patientez env. 10 secondes.

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			
Escalope, nature ou panée	Sonde de rôtissage	4	6 - 10
Filet	Sonde de rôtissage	4	6 - 10
Côtelettes*	Sonde de rôtissage	3	10 - 15
Cordon bleu, escalope*	Sonde de rôtissage	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	Sonde de rôtissage	5	6 - 8
Steak, médium ou à point (3 cm d'épaisseur)	Sonde de rôtissage	4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	Sonde de rôtissage	3	10 - 20
Saucisses ébouillantées ou crues*	Sonde de rôtissage	3	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande, boulettes de viande farcies*	Sonde de rôtissage	3	6 - 30
Pâté de viande hachée et de foie	Sonde de rôtissage	2	6 - 9
Viande émincée, Gyros	Sonde de rôtissage	4	7 - 12
Viande hachée	Sonde de rôtissage	4	6 - 10
Lard	Sonde de rôtissage	2	5 - 8
Fonction Pocher			
Saucisses	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	10 - 20
Fonction Cuire			
Boulettes de viande	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	20 - 30
Poulet	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	60 - 90
Veau cuit ou braisé	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	60 - 90
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Poulet, veau***	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	15 - 25
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Morceaux de poulet et boulettes de viande hachée**	Fonctions de cuisson	5 / 170 °C	10 - 15
* Retourner plusieurs fois.			
** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (pour la durée par portion, voir tableau).			
*** Ajouter l'aliment à cuire dès le début.			

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			
Rôtir du poisson entier, par ex. truite	Sonde de rôtissage	3	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	Sonde de rôtissage	3 - 4	10 - 20
Gambas, crevettes	Sonde de rôtissage	4	4 - 8
Fonction Pocher			
Cuire du poisson à la vapeur, par ex. merlu	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	15 - 20
* Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire sans couvercle portion par portion (le tableau indique la durée par portion).			

Poisson	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Poisson en beignet ou pané*	Fonctions de cuisson	5 / 170 °C	10 - 15
* Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire sans couvercle portion par portion (le tableau indique la durée par portion).			

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			
Crêpes*	Sonde de rôtissage	5	-
Omelette*	Sonde de rôtissage	2	3 - 6
Œuf au plat	Sonde de rôtissage	2 - 4	2 - 6
Œufs brouillés	Sonde de rôtissage	2	4 - 9
Galette épaisse sucrée	Sonde de rôtissage	3	10 - 15
Pain perdu	Sonde de rôtissage	3	4 - 8
Fonction Cuire			
Cuir des oeufs**	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	5 - 10
** Durée totale par portion. Frire une par une.			
** 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, oignons	Sonde de rôtissage	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	Sonde de rôtissage	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	Sonde de rôtissage	3	4 - 15
Légumes étuvés dans l'huile, courgettes, poivrons verts par ex.	Sonde de rôtissage	1	10 - 20
Champignons	Sonde de rôtissage	4	10 - 15
Glacer les légumes	Sonde de rôtissage	3	6 - 10
Fonction Cuire			
Légumes frais, brocoli par ex.	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	10 - 20
Légumes frais, choux de Bruxelles par ex.	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	30 - 40
Poids chiches*	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	60 - 90
Petits pois	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	15 - 20
Potée aux lentilles*	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	45 - 60
Fonction Cuire en cocotte-minute*			
Légumes, haricots verts par ex.	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	3 - 6
Pois chiches, haricots	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	25 - 35
Cassolette de lentilles	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	10 - 20
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Légumes et champignons panés ou en beignet**	Fonctions de cuisson	5 / 170 °C	4 - 8
* Ajouter l'aliment à cuire dès le début.			
** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (pour la durée par portion, voir tableau).			

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 partir 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
Röstis 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			
Pommes de terre**	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	30 - 45
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Pommes de terre**	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	10 - 12
** Durée totale par portion. Frire une par une.			
** 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
Chaussons fourrés	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	6 - 15
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Riz**	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	5 - 8
* Préchauffer avec le couvercle, cuire sans couvercle et en remuant en permanence.			
** 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			
Potages instantanés, par ex. soupes à la crème*	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	10 - 15
Fonction Cuire			
Bouillons maison, par ex. soupes à la viande ou aux légumes**	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	60 - 90
Soupes instantanées, par ex. soupe aux vermicelles	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	5 - 10
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Bouillons maison, par ex. soupe de légumes**	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	3 - 6
* Remuer fréquemment.			
** Ajouter le mets 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, par ex. au gorgonzola	Sonde de rôtissage	1	10 - 20
Réduire des sauces, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	Sonde de rôtissage	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	Sonde de rôtissage	1	15 - 25

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
Bouillie d'avoine	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			
Viennoiserie, par ex. beignets à la confiture, beignets****	Fonctions de cuisson	5 / 170 °C	5 - 10
* Remuer régulièrement.			
** Ajouter l'aliment à cuire dès le début.			
*** Préchauffer avec le couvercle, cuire sans couvercle et en remuant en permanence.			
**** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (le tableau indique la durée par portion).			

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			
Escalope	Sonde de rôtissage	4	15 - 20
Cordon bleu*	Sonde de rôtissage	4	10 - 30
Blanc de volaille*	Sonde de rôtissage	4	10 - 30
Nuggets de poulet	Sonde de rôtissage	4	10 - 15
Gyros, Kebab	Sonde de rôtissage	3	5 - 10
Filet de poisson, nature ou pané	Sonde de rôtissage	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	Sonde de rôtissage	4	8 - 12
Frites	Sonde de rôtissage	5	4 - 6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	Sonde de rôtissage	3	6 - 10
Pâtés impériaux	Sonde de rôtissage	4	10 - 30
Camembert / fromage	Sonde de rôtissage	3	10 - 15
Fonction Réchauffer/Maintenir au chaud			
Légumes surgelés avec une sauce à la crème, par ex. épinards à la crème**	Fonctions de cuisson	1 / 70 °C	15 - 20
* Retourner plusieurs fois.			
** Ajouter du liquide selon les indications du fabricant.			
*** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (pour la durée par portion, voir tableau).			

Produits surgelés	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Cuire Légumes surgelés, haricots verts par ex.**	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	15 - 30
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile Frites surgelées***	Fonctions de cuisson	5 / 170 °C	4 - 8

* Retourner plusieurs fois.
 ** Ajouter du liquide selon les indications du fabricant.
 *** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (pour la durée par portion, voir tableau).

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			
Camembert / fromage	Sonde de rôtissage	3	7 - 10
Plats cuisinés déshydratés avec ajout d'eau, par ex. poêlée de pâtes	Sonde de rôtissage	1	5 - 10
Croûtons	Sonde de rôtissage	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	Sonde de rôtissage	4	3 - 15
Fonction Réchauffer/Maintenir au chaud			
Mets en conserves, par ex. soupe de goulasch*	Fonctions de cuisson	1 / 70 °C	10 - 20
Vin chaud**	Fonctions de cuisson	1 / 70 °C	-
Fonction Pocher			
Lait**	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	-

* Ajouter l'aliment à cuire dès le début et remuer régulièrement.
 ** Ajouter l'aliment à cuire dès le début.

Préparation et entretien du capteur de température sans fil

Ce paragraphe vous fournit des informations sur :

- Collage du patch en silicone
- Utilisation du capteur de cuisson sans fil
- Nettoyage
- Remplacement de la pile

Le patch en silicone et le capteur de cuisson peuvent être achetés ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel. Pour ce faire, indiquez le numéro de référence correspondant :

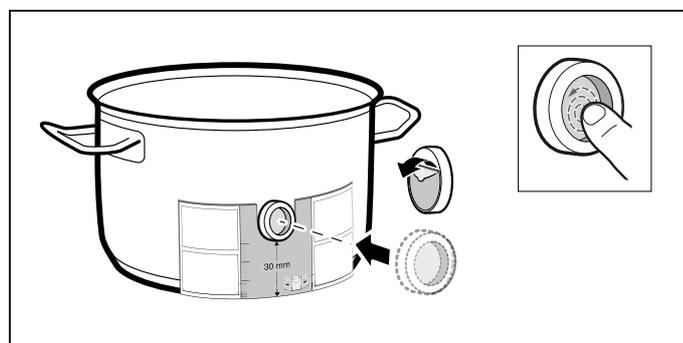
00577921	Jeu de 5 patchs en silicone
HZ39050	Capteur de cuisson et jeu de 5 patchs en silicone

Collage du patch en silicone

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

Si vous utilisez une casserole pour la première fois avec les fonctions de cuisson, le patch en silicone doit être directement placé sur ce récipient. Important, pour ce faire :

1. L'emplacement de collage doit être exempt de graisse. Nettoyez la casserole, séchez-la bien et frottez l'emplacement de collage avec de l'alcool par ex.
2. Retirez le film de protection sur le patch en silicone. A l'aide du pochoir fourni, collez le patch en silicone à la hauteur correspondante à l'extérieur sur la casserole.



3. Appuyez sur la surface totale du patch en silicone, également dans la zone intérieure.

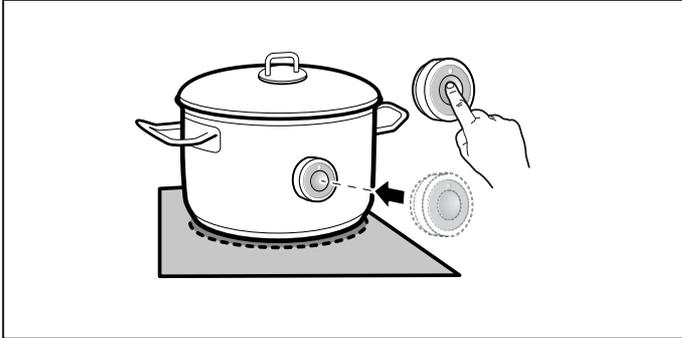
La colle nécessite 1 heure pour bien durcir. N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

Remarques

- Ne laissez pas la casserole avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.
- Si le patch en silicone se décolle, vous devez en utiliser un nouveau.

Mettez en place la sonde de température sans fil

Appliquez la sonde 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'insérer le capteur de température.
- Placez la casserole de manière à ce que la sonde de température soit orientée 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, retirez le capteur de température de la casserole. Conservez-le dans un endroit propre et sûr et pas à proximité de sources de chaleur.

Nettoyage

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

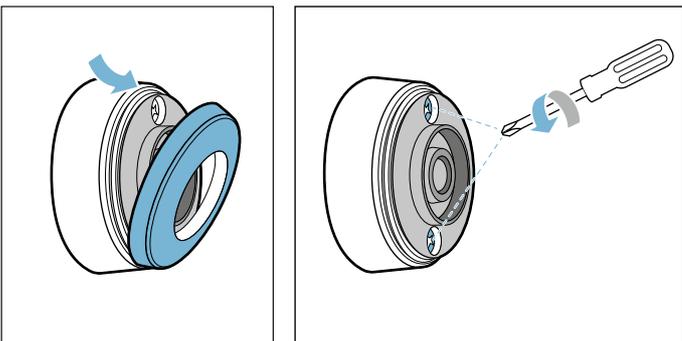
Vous trouverez des informations sur le nettoyage du capteur de température au chapitre → "Nettoyage"

Remplacement de la pile

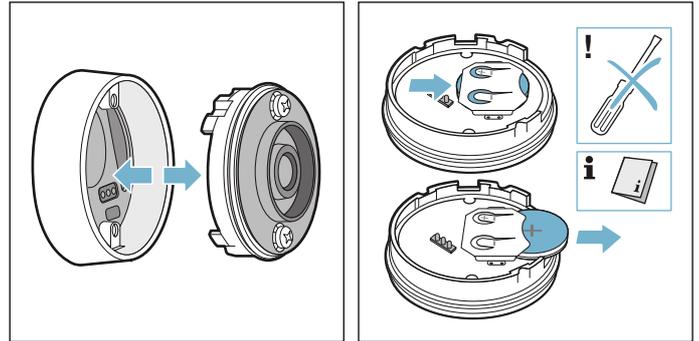
Si la sonde de température ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, la pile s'est déchargée.

Remplacement de la pile :

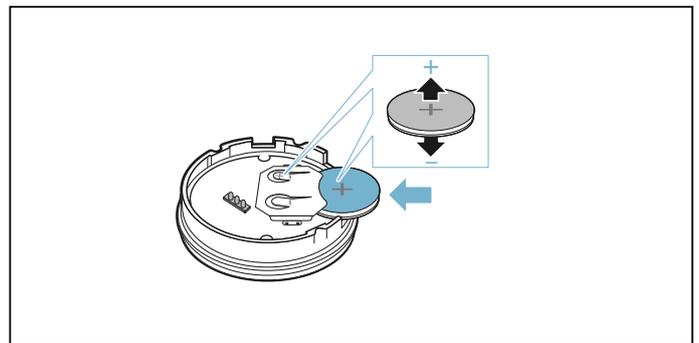
1. Retirez le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier de la sonde de température et retirez les deux vis à l'aide d'un tournevis.



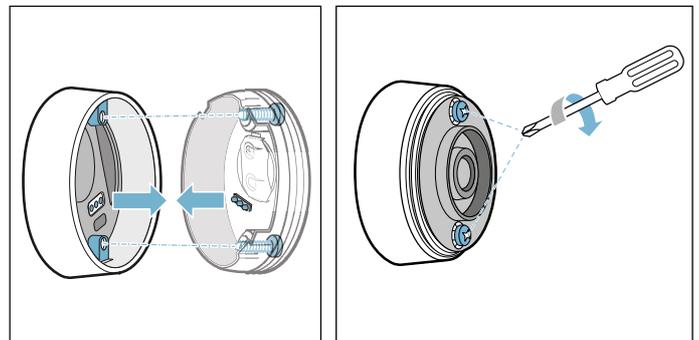
2. Ouvrez le bouchon de la sonde de température. Retirez la pile de la partie inférieure du boîtier, puis insérez une nouvelle pile (veillez au sens correct des pôles de la pile).

**Attention !**

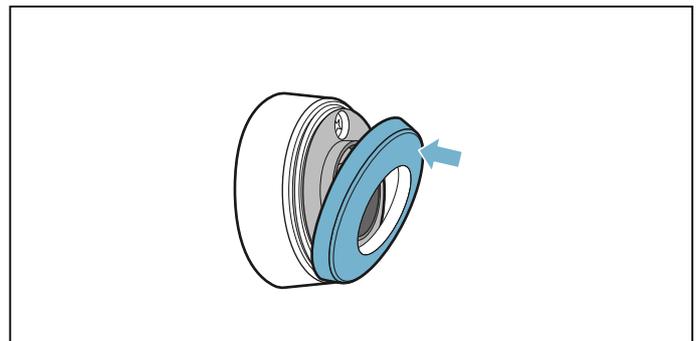
N'utilisez pas d'objet en métal pour sortir la pile. Ne touchez pas les bornes de la pile.



3. Refermez le bouchon de la sonde de température (les trous de dégagement pour les vis sur le bouton doivent couvrir les encoches sur la partie inférieure du boîtier). Resserrez les vis à l'aide d'un tournevis.



4. Remettez en place le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier de la sonde de température.



Remarque : Utilisez exclusivement des piles haut de gamme du type CR2032 afin de garantir une durée de vie plus longue.

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 2014/53/UE.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse www.siemens-home.bsh-group.com à la page Produit de votre appareil dans les 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

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer :

1. Mettez la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Le voyant  s'allume pendant 10 secondes. 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  pendant env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

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

Éteindre et allumer

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

Anti-effacement

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, la table de cuisson est dotée d'une fonction de verrouillage permettant de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage.

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

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

Remarques

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

Coupure de sécurité automatique

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

Le foyer cesse de chauffer. Dans l'affichage du foyer, les symboles **F**, **B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **h** ou **H** clignotent en alternance.

L'afficheur s'éteint lorsque vous effleurez l'un des symboles. Le foyer peut à présent être de nouveau réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction de la position de chauffe réglée (après 1 à 10 secondes).

Réglages de base

L'appareil propose différents réglages de base. Ceux-ci peuvent être adaptés à vos propres habitudes.

État	Fonction
c 1	Sécurité enfants automatique 0 Manuelle*. 1 Automatique. 2 Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores 0 Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. 1 Seul le signal de défaut est désactivé. 2 Seul le signal sonore de validation est activé. 3 Tous les signaux sonores sont activés.*
c 3	Affichage de la consommation énergétique 0 Désactivé.* 1 Activé.
c 4	Réglage en fonction de l'altitude au-dessus du niveau de la mer 1-2 Réduction 3 Réglage de base 4-9 Augmentation
c 5	Programmation automatique du temps de cuisson 00 Désactivée.* 0 1-99 Temps jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c 7	Fonction de gestion de la puissance. Limitation de la puissance totale du foyer 0 Désactivée.* 1 1000 W Puissance minimum. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 ou 9. Puissance maximale de la table de cuisson.
c 11	Modifier les positions de chauffe pré-réglées pour la fonction Move -9 Position de chauffe pré-réglée pour le foyer avant. -5 Position de chauffe pré-réglée pour le foyer du milieu. -1.5 Position de chauffe pré-réglée pour le foyer arrière.
c 12	Vérifier les ustensiles de cuisson, résultat de la cuisson 0 Non adapté 1 Non optimal 2 Adapté

* Réglages usine

État	Fonction
c 13	Configurer l'activation du foyer flexible 0 Comme deux foyers indépendants. 1 Comme foyer unique.*
c 14	Connecter le capteur de température sans fil à la table de cuisson 0 Connexion sans erreur 1 Connexion incorrecte : suite à une erreur de transmission. 2 Connexion incorrecte : suite à une erreur du capteur de température.
c 17	Réglage du mode recirculation de l'air ou du mode évacuation extérieure 0 Le mode recirculation de l'air est réglé.* 1 Le mode évacuation extérieure est réglé.
c 18	Réglage du démarrage automatique 0 Désactivée. 1 Activé : mode automatique avec commande par capteur.* 2 Activé : la ventilation démarre à une vitesse de ventilation fixée.
c 19	Réglage de la sensibilité du capteur pour la ventilation 1 Réglage le plus faible de la sensibilité du capteur. 2 Réglage moyen de la sensibilité du capteur.* 3 Réglage le plus élevé de la sensibilité du capteur.
c 20	Réglage de la poursuite du fonctionnement 0 Désactivée. 1 Activée : fonction automatique avec poursuite de fonctionnement gérée par capteur. 2 Activée : la ventilation fonctionne en mode évacuation extérieure pendant env. 6 minutes et en mode recirculation de l'air pendant env. 30 minutes à la vitesse de ventilation 1 et s'arrête automatiquement après écoulement de ce temps.*
c 0	Rétablir les réglages usines 0 Réglages personnalisés.* 1 Rétablir les réglages usine.

* Réglages usine

Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez la zone de réglage afin de pouvoir voir les différents affichages.

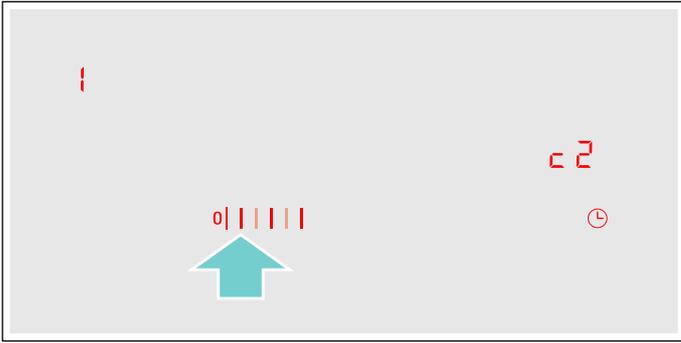
Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

3. En effleurant de nouveau le symbole , vous accédez aux réglages de base. **c 1** et **0** s'allument comme préréglage dans les affichages.



4. Effleurez plusieurs fois le symbole  jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.

5. Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité dans la zone de réglage.



6. Effleurez le symbole \ominus pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

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

Indication de la consommation d'énergie

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

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

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



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

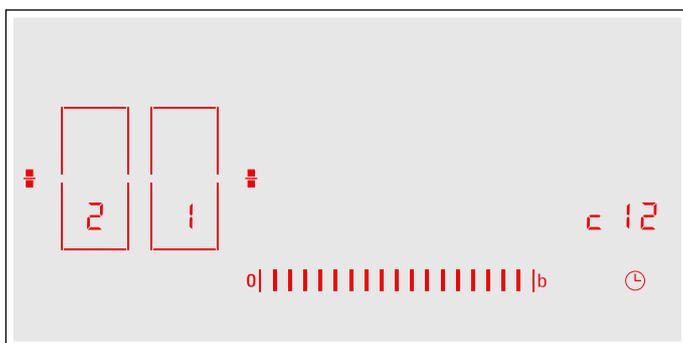
Test des récipients

Cette fonction permet de vérifier la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction de l'ustensile utilisé.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des propriétés de l'ustensile et du foyer utilisé.

1. Placez la casserole froide contenant env. 200 ml d'eau au milieu du foyer dont le diamètre est le mieux adapté au fond du récipient.
2. Accédez aux réglages de base, puis sélectionnez le réglage **c 12**.
3. Effleurez la zone de réglage. — clignote dans l'affichage des foyers.
La fonction est activée.

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



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat	
	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*
	L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
	L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.
* S'il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit.	

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques

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

Nettoyage

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le capot du filtre, le filtre à graisse métallique, le récipient, le réservoir de trop-plein ou le capot de l'appareil, laissez ce dernier refroidir au moins deux heures.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide. Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives. Porter des gants de protection.

Remarque : N'utiliser que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.

Remarques

- Avant d'entreprendre le nettoyage, retirez tous les bijoux que vous pourriez porter au bras et aux mains.
- 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.

Nettoyants

Utilisez uniquement des détergents appropriés pour la table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

Respectez l'ensemble des notices et des mises en garde accompagnant les produits de nettoyage.

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

Attention !

Endommagement des surfaces

N'utilisez pas :

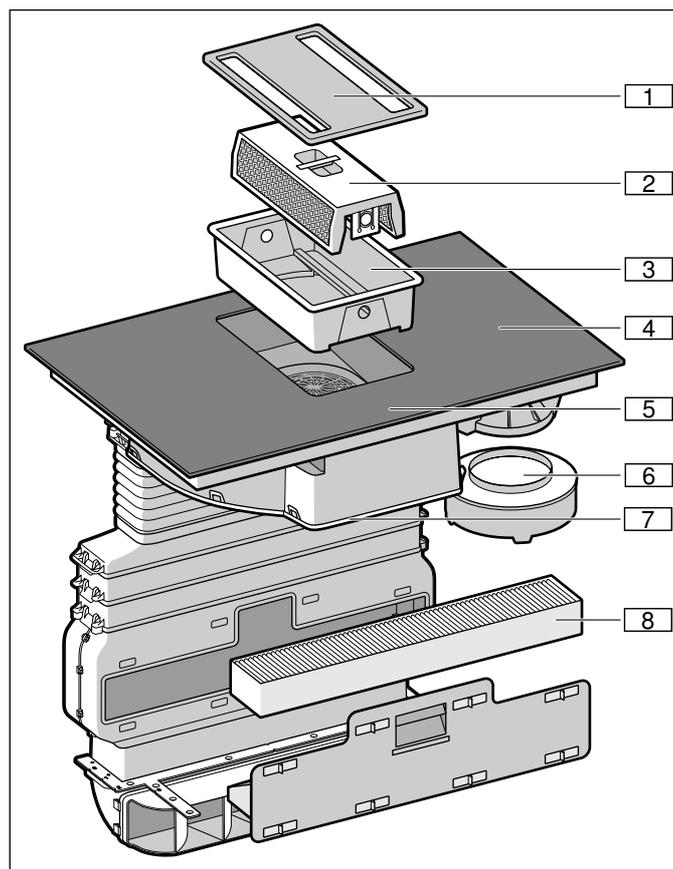
- de produit à vaisselle non dilué
- de détergent pour lave-vaisselle
- de produits récurants
- de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur
- de produits de nettoyage pour four
- de nettoyants caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- de nettoyants fortement alcoolisés
- d'éponges de lavage, de brosses ou de tampons à récurer durs ou abrasifs

Attention !**Endommagement des surfaces**

Rincez toujours soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces avec des nettoyants inappropriés, respectez les indications du tableau.

Surface	Nettoyants
Vitrocéramique	<p>Nettoyant pour vitres en cas de résidus de calcaire et d'eau :</p> <p>Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyant approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques ou un nettoyant pour vitres (réf. 00311499).</p> <p>Racloir à verre (réf. 00087670) en cas de taches de sucre, d'amidon ou de plastique :</p> <p>Nettoyez immédiatement. Attention : risque de brûlure.</p> <p>Nettoyez ensuite avec une lavette humide et séchez avec un chiffon sec.</p> <p>Remarque : N'utilisez aucun détergent pour lave-vaisselle.</p>
En acier inox	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>N'utilisez que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.</p> <p>Faites ramollir les parties séchées avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, ne frottez pas pour les enlever.</p> <p>Nettoyez les surfaces en inox uniquement dans le sens de polissage du métal.</p> <p>Des produits d'entretien spécial inox (réf. 00311499) sont disponibles auprès du service après-vente, de notre boutique en ligne ou dans les commerces spécialisés. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien avec un chiffon doux.</p> <p>Remarque : Pour nettoyer le cadre de la table de cuisson, n'utilisez jamais de racloir à verre.</p>
Plastique	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon doux ou au lave-vaisselle.</p>
Éléments de commande	<p>Produit de nettoyage chaud ou nettoyant pour vitre approprié (réf. 00311499) :</p> <p>Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.</p>
Capot du filtre	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.</p>

Composants à nettoyer

N°	Désignation
1	Capot du filtre
2	Filtre à graisse métallique
3	Réservoir
4	Table de cuisson
5	Bandeau de commande
6	Réservoir de trop-plein
7	Capot de l'appareil
8	Filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recirculation de l'air)

Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre de 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 détergents agressifs ni récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ni d'objets pointus.

Plaque de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque cuisson. Cela permet d'éviter de brûler les résidus. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint. Essuyez immédiatement les liquides ayant débordé, ne laissez pas sécher les restes d'aliments.

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

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

Vous pouvez vous procurer des racloirs à verre appropriés (réf. 00087670) auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

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

Ventilation

Pour garantir le niveau d'absorption des graisses et de filtration d'odeurs, il est nécessaire de remplacer ou de nettoyer les filtres régulièrement.

Filtre à graisse métallique

Les filtres à graisse métalliques doivent être nettoyés toutes les 30 heures de service mais une fois par mois.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

Filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif doit régulièrement être remplacé. Observez par conséquent l'indicateur de saturation de votre appareil.

Indicateur de saturation

En cas de saturation du filtre métallique à graisse ou du filtre à charbon actif, un signal sonore retentit après l'extinction de l'appareil.

Les symboles suivants s'allument dans le bandeau d'affichage :

- **Filtre à graisse métallique** : *F 10* est allumé
- **Filtre à charbon actif** : *F 11* est allumé
- **Filtre à graisse métallique et filtre à charbon actif** : *F 10* et *F 11* clignotent en alternance

C'est maintenant au plus tard qu'il faut nettoyer les filtres à graisse métallique ou les filtres à charbon actif.

Une fois que vous avez nettoyé ou remplacé les filtres correspondants, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que les affichages *F 10* et *F 11* cessent de clignoter.

F 10 ou *F 11* s'allume après l'extinction de l'appareil.

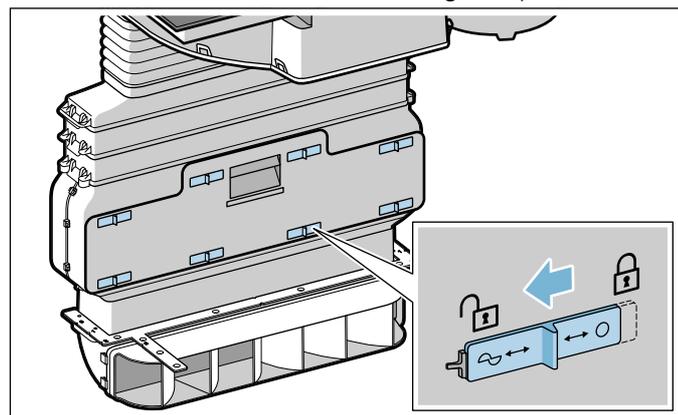
1. Effleurez le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
2. Si *F 11* est allumé, effleurez de nouveau le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

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

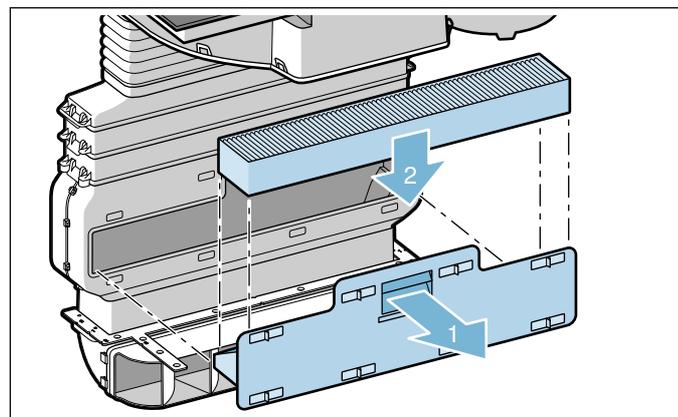
Les filtres à charbon actif lient les matières odorantes présentes dans les vapeurs de cuisson. Il ne sont mis en œuvre qu'en mode recyclage.

Remarques

- Le filtre à charbon actif n'est pas inclus dans la livraison. Vous pouvez acheter un filtre à charbon actif (réf. HZ381700) dans les commerces spécialisés, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
 - Le filtre à charbon actif ne peut pas être nettoyé ni réactivé.
 - Utilisez uniquement des filtres d'origine. Cela garantit un fonctionnement optimal.
1. Ouvrez tous les volets de fermeture du tiroir du meuble d'encastrement dans la gaine plate.



2. Ouvrez les tiroirs de la gaine plate et retirez le filtre à charbon actif.



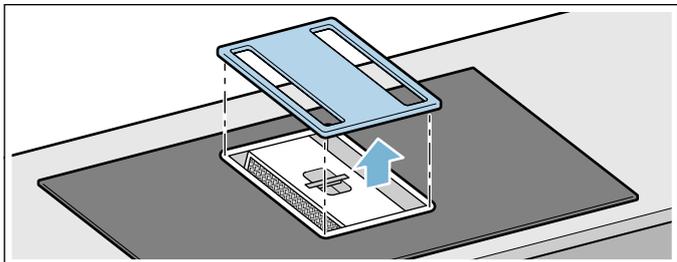
3. Mettez en place un nouveau filtre à charbon actif.
4. Fermez le tiroir de la gaine plate et fermez tous les volets de fermeture.

Remarque : Assurez-vous que tous les volets de fermeture sont correctement fermés. Sinon, des bruits peuvent apparaître et la puissance de la ventilation pourrait diminuer.

Retirer le filtre métallique à graisse

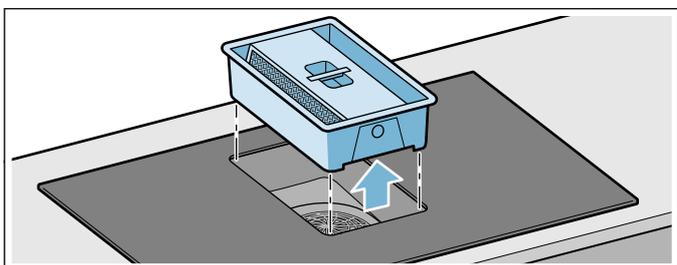
Les filtres à graisse métallique filtrent la graisse de la vapeur de cuisson. Pour garantir une fonction optimale les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois.

1. Retirez le capot du filtre.



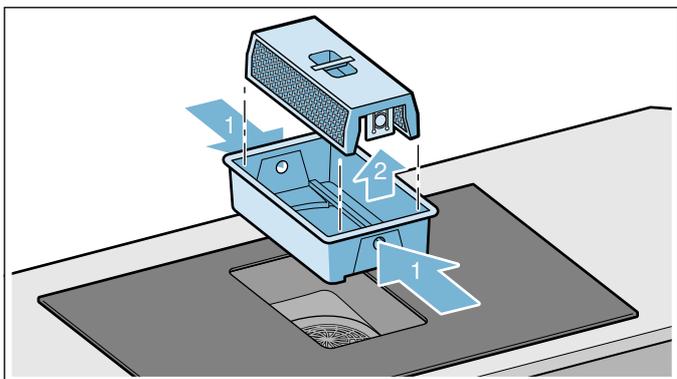
Remarque : assurez-vous que le capot du filtre ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.

2. Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.



Remarque : la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.

3. Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



4. Si nécessaire, videz le réservoir.
5. Nettoyez le filtre à graisse métallique et le capot des filtres.
6. Nettoyez l'intérieur de l'appareil après avoir démonté le filtre à graisse métallique.

Remarque : une formation de gouttelettes peut apparaître sur l'hélice du ventilateur. Cela est normal et provient de la condensation de la vapeur de cuisson. Il n'existe aucun risque de sécurité ni aucun risque d'endommagement. Les composants électriques de l'appareil sont protégés.

Nettoyer le filtre métallique à graisse

Remarques

- N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Vous pouvez laver les filtres à graisse métalliques au lave-vaisselle ou à la main.

À la main :

Remarque : En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297). Vous pouvez le commander via la boutique en ligne.

- Trempez les filtres à graisse métalliques dans du produit de nettoyage chaud.
- Pour nettoyer le filtre à graisse métallique, utilisez une brosse et ensuite, rincez-le bien.
- Laissez s'égoutter les filtres métalliques à graisse.

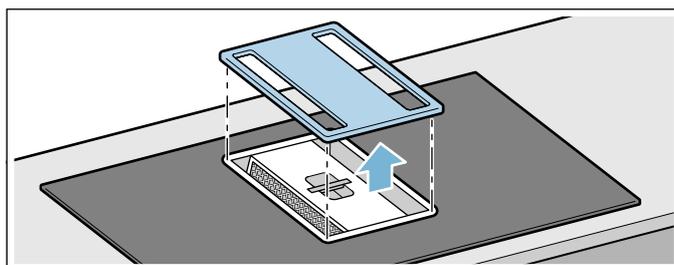
Au lave-vaisselle :

- Ne nettoyez pas un filtre à graisse métallique fortement encrassé en même temps que la vaisselle.
- Placez les filtres à graisse métalliques librement dans le lave-vaisselle. Ne coincez pas les filtres à graisse métalliques.
- Pour un résultat de nettoyage optimal, placez le filtre à graisse métallique avec le côté filtre à plat dans le lave-vaisselle.

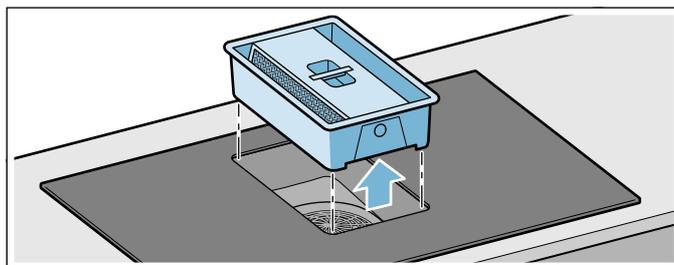
Démonter et nettoyer d'autres composants de l'appareil

Nettoyez également régulièrement l'intérieur du ventilateur de plan de cuisson. En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297).

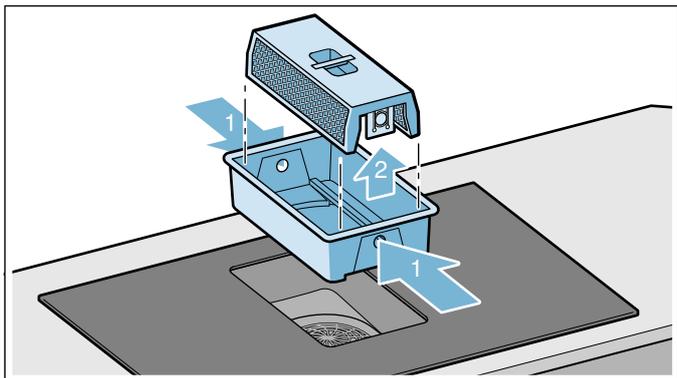
1. Retirez le capot du filtre et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide.



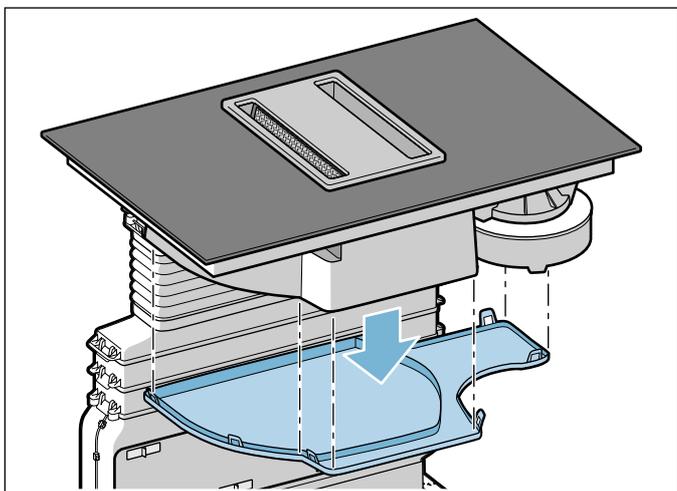
2. Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.



- Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



- Si nécessaire, videz le réservoir.
- Nettoyez le filtre à graisse métallique et le réservoir au lave-vaisselle.
- Si nécessaire, retirez et nettoyez le capot du boîtier sous l'appareil.



- Remontez les éléments séchés après leur nettoyage.

Mettez le filtre métallique à graisse en place.

- Remettez en place le récipient.
- Mettez le filtre métallique à graisse en place.
Remarque : Assurez-vous que le filtre à graisse métallique est correctement inséré. Sinon la ventilation ne fonctionne pas.
- Posez le capot du filtre.

Réinitialiser les indicateurs de saturation

Une fois que vous avez nettoyé ou remplacé les filtres correspondants, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que les affichages **F 10** et **F 11** cessent de clignoter.

F 10 ou **F 11** s'allume après l'extinction de l'appareil.

- Effleurez le symbole .
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
- Si **F 11** est allumé, effleurez de nouveau le symbole .
Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

Nettoyer le réservoir de trop-plein

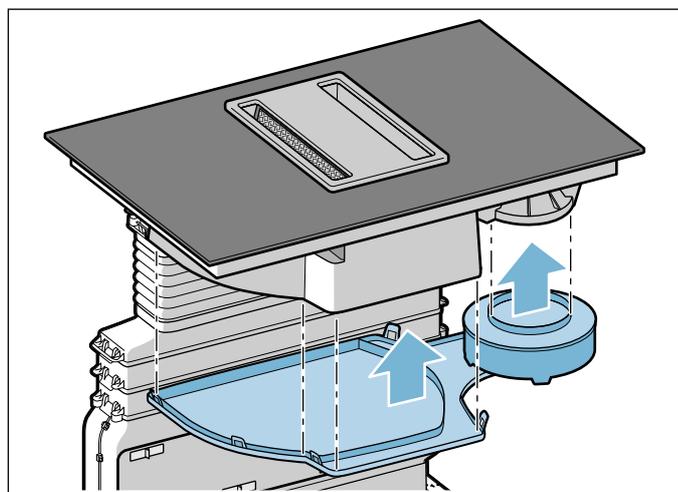
Remarques

- Assurez-vous que l'alimentation au réservoir de trop-plein n'est pas bloquée. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les une fois que l'appareil a refroidi. Pour ce faire, retirez le capot du filtre, le filtre à graisse métallique et le réservoir.
- Si des liquides pénètrent dans l'appareil par le haut, ils seront recueillis dans le réservoir de trop-plein. Dévissez et videz le réservoir de trop-plein. Si nécessaire, retirez le capot du boîtier.

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

Remarques

- Ne l'inclinez pas afin d'éviter toute fuite de liquide.
- Si le filtre à graisse métallique et le réservoir sont démontés et que du liquide atteint l'appareil via la grille de ventilation, retirez le capot de l'appareil.



- Videz le réservoir de trop-plein et le cas échéant, le capot de l'appareil, et nettoyez-les.
- Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.
- Remettez en place le capot de l'appareil.

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 nettoyant 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 on entend des bruits pendant la cuisson ?

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

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave :

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

Un crépitement :

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

Des sifflements aigus :

Ces bruits se produisent lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur :

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

Ustensiles de cuisson

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

Vous trouverez des informations concernant les ustensiles appropriés pour l'induction au chapitre → "*Cuisson par induction*".

Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffe clignote ?

Le foyer sur lequel le récipient est placé n'est pas allumé.

Assurez-vous que le foyer sur lequel le récipient est placé est allumé.

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "*Cuisson par induction*", → "*Flex Zone*" et → "*Fonction Move*".

Ustensiles de cuisson

Pourquoi la chauffe du récipient dure si longtemps ou bien pourquoi il ne chauffe pas suffisamment, bien qu'une position de chauffe élevée soit réglée ?

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "Cuisson par induction", → "Flex Zone" et → "Fonction Move".

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson ?

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des 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 ?

En règle générale les anomalies de fonctionnement se corrigent facilement. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

⚠ 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.

Anomalie/affichage	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil à la prise secteur
	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
L'allumage des symboles ne fonctionne pas.	L'unité de commande est défectueuse.	Appelez le service après-vente.
La ventilation ne fonctionne pas.	Le filtre à graisse métallique n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 40
	Le capteur de détection du filtre ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente.
F 10	Le filtre à graisse métallique est saturé.	Nettoyez le filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 40
F 11	Le filtre à charbon actif est saturé.	Changer le filtre à charbon actif. → "Nettoyage" à la page 40
F 10 / F 11	L'indicateur de saturation s'allume alors que le filtre a été nettoyé ou remplacé.	Réinitialisez l'indicateur de saturation. → "Réinitialiser les indicateurs de saturation" à la page 44
Pas d'affichage	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.
	L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.	Assurez-vous que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement.
	Dysfonctionnement de l'électronique.	Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Les afficheurs clignotent	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
F 2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez un symbole quelconque de la table de cuisson.
F 4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	

Ne placez pas de casseroles chaudes sur le bandeau de commande.

FS + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirez la casserole. L'affichage du dérangement s'éteint peu de temps après. La cuisson peut se poursuivre.
FS et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Si l'affichage d'anomalie s'éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.
F 1/F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger le plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
F0	La fonction de transfert de réglages ne peut pas être activée	Vérifiez l'erreur affichée en effleurant une surface de commande quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude, sans utiliser la fonction de transfert de réglages. Contactez le service après-vente technique.
F9	La zone de cuisson FlexPlus ne peut pas être activée	Vérifiez l'erreur affichée en effleurant une surface de commande quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude avec les foyers restants. Contactez le service après-vente technique.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir la section
E8202	Le capteur de température a surchauffé et le foyer a été coupé.	Attendez que le capteur de température ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.
E8203	Le capteur de température a surchauffé et tous les foyers ont été coupés.	Si vous n'utilisez pas le capteur de température, éloignez-le de la casserole et rangez-le loin des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Rallumez les foyers.
E8204	La batterie du capteur de température est vide.	Remplacement de la pile 3V CR2032. Voir la section → " <i>Remplacement de la pile</i> "
E8205	Le capteur de température n'a plus de connexion.	Éteignez, puis rallumez la fonction.
E8206	Le capteur de température est hors service/défectueux.	Contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur de température ne s'allume pas	Le capteur de température ne réagit pas et l'indicateur ne s'allume pas.	Remplacement de la pile 3V CR2032. Voir la section → " <i>Remplacement de la pile</i> " Si le problème persiste, maintenez le bouton du capteur de température enfoncé pendant 8 minutes et reconnectez le capteur de température à la table de cuisson. Si le problème persiste toujours, contactez le service après-vente technique.
L'indicateur du capteur de température clignote deux fois.	La pile du capteur de température est presque vide. L'opération de cuisson suivante peut être interrompue suite à une pile épuisée.	Remplacez la pile 3V CR2032. Voir la section → " <i>Remplacement de la pile</i> "
L'indicateur du capteur de température clignote trois fois.	Le capteur de température n'a plus de connexion.	Maintenez le symbole du capteur de température enfoncé pendant 8 secondes et reconnectez le capteur de température avec le foyer.
E9000 E90 10	La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement normale.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas branchée correctement	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.
dE	Mode démo est activé	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez 30 s et rebranchez-la. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo a été désactivé.

Ne placez pas de casseroles chaudes sur le bandeau de commande.

Remarques

- Lorsque **E** apparaît dans l'affichage, maintenez enfoncé le capteur afin de pouvoir lire le code d'erreur.

- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si le code d'erreur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

Service après-vente

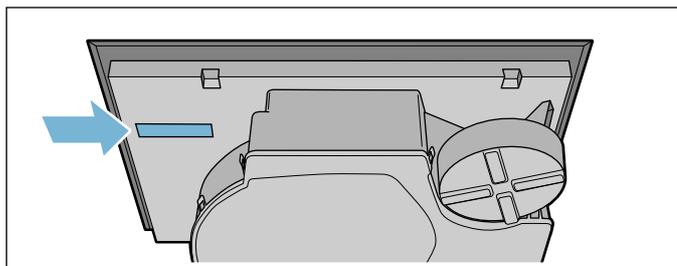
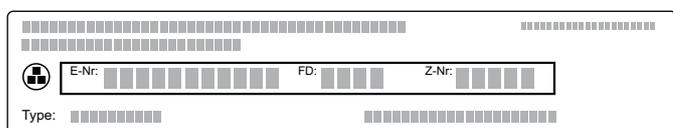
Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro 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 la fiche signalétique 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 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".

Veillez 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		Cuire	
			Durée (min:sec)	Couvercle	Position de chauffe	Couvercle
Cuire du riz au lait						
Riz au lait, cuit à couvert Température du lait : 7°C Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Régler la position de chauffe recommandée et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel. Temps de cuisson y compris le préchauffage env. 45 min.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.5	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 : 2 l d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)	Faitout Ø 22 cm	9	Jusqu'à 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.bsh-group.com

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



9001240788
971205(00)