

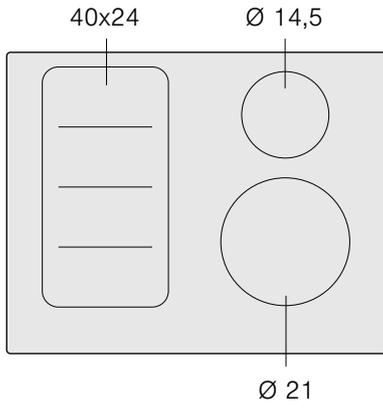


EH...MN., EH8..MN...

Table de cuisson

SIEMENS

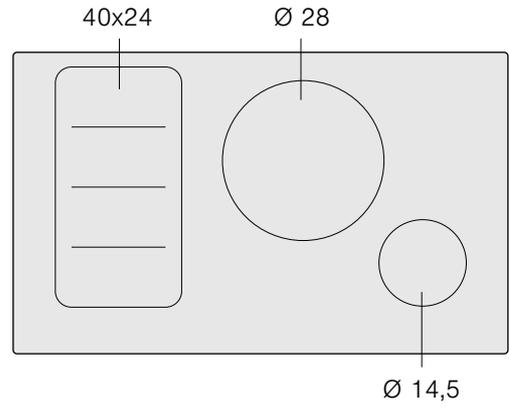
EH...MN...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

EH8..MN...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 28		2.400 W	3.500 W

* IEC 60335-2-6

Consignes de sécurité	3	Sécurité-enfants	13
Causes des dommages	5	Activer et désactiver la sécurité-enfants.....	13
Protection de l'environnement	5	Sécurité-enfants automatique	13
Élimination écologique.....	5	Fonction Powerboost	13
Conseils pour économiser l'énergie	5	Restrictions d'utilisation	13
La cuisson par induction	6	Activer	13
Avantages de la cuisson par induction.....	6	Désactiver.....	13
Récipients.....	6	Fonction Programmation du temps	14
Se familiariser avec l'appareil	7	Éteindre automatiquement une zone de cuisson	14
Le bandeau de commande	7	La minuterie	14
Les zones de cuisson	7	Limitation de temps automatique	14
Indicateur de chaleur résiduelle.....	7	Fonction de Verrouillage pour le nettoyage	15
Programmer la plaque de cuisson	8	Réglages de base	15
Éteindre et allumer la plaque de cuisson	8	Accéder aux réglages de base.....	16
Régler la zone de cuisson	8	Soins et nettoyage	16
Tableau de cuisson	8	Plaque de cuisson	16
Mode poêlées et grillades	10	Cadre de la plaque de cuisson	16
Poêles pour la fonction Friture	10	Réparation des pannes	17
Les niveaux de température	10	Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil.....	17
Programmation.....	10	Service après-vente	18
Tableau	11	Plats testés	18
Programmes pour frire.....	12		
Zone flexible	12		
Conseils pour l'utilisation de récipients	12		
Avertissements	12		
En tant que deux zones indépendantes.....	12		
En tant que zone de cuisson unique	12		

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

Consignes de sécurité

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 conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

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

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

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

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

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

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.

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.

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

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.

Risque de panne !

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

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

Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes des dommages

Attention !

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

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments renversés	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.
	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme plateau ou plan de travail.
	Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique	Vérifier les récipients.
Décolorations	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
	Base des récipients	Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.
Écaillages	Sucre, substances à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.

Protection de l'environnement

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.

Conseils pour économiser l'énergie

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

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; si le récipient chauffe directement.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe immédiatement l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

Récipients

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés à la cuisine par induction. Il peut s'agir :

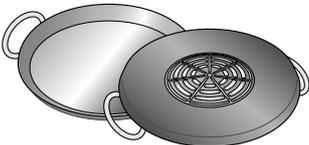
- de récipients en acier émaillé
- de récipients en fonte
- de vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable

Pour savoir si les récipients sont adaptés à la cuisine par induction, vérifier que leur base est attirée par un aimant.

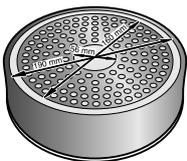
Certains récipients destinés à la cuisson par induction possèdent une base qui n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.



Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, le diamètre de la surface ferromagnétique doit, de préférence, être adapté à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté sur une zone de cuisson, l'essayer sur la zone de diamètre immédiatement inférieure.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients 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.

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.

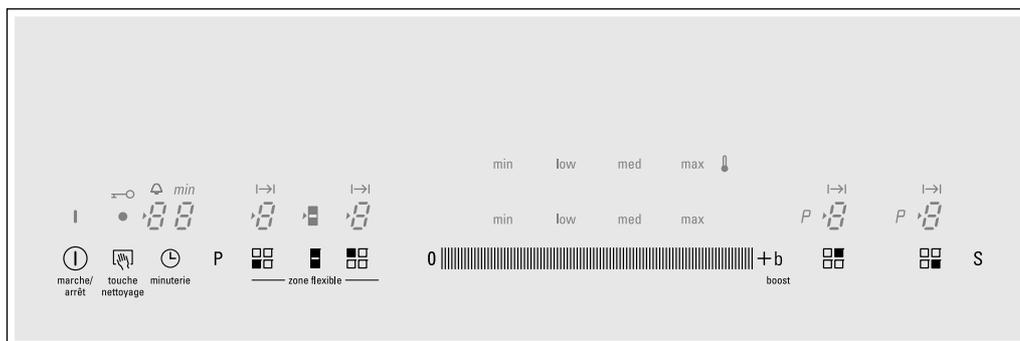
Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

Se familiariser avec l'appareil

A la page 2 vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

ⓘ	Interrupteur principal
📏	Sélectionner la zone de cuisson
0 +b	Zone de programmation
🔒	Verrouillage du nettoyage et Sécurité-enfants
🕒	Programmation du temps
■	Zone flexible
S	Mode poêlées et grillades
P	Programmes Mode poêlées et grillades

Témoins

0	Fonctionnalité
1-9	Niveaux de puissance
H/h	Chaleur résiduelle
b	Fonction Powerboost
■	Zone flexible
🔒	Sécurité-enfants
🕒	Fonction Programmation du temps
🕒	Minuterie
↔	Déconnexion automatique
R	Mode poêlées et grillades
P	Programmes du mode poêlées et grillades
⬇️	Température du mode poêlées et grillades
min, low, med, max	Niveaux de température

Surfaces de commande

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

Remarque : Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson

○	Zone de cuisson simple	Utiliser un récipient de la taille appropriée.
□	Zone flexible	Voir le volet « zone flexible »

N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».

Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Éviter de toucher la zone de cuisson qui affiche cette indication.

Même si la plaque est éteinte, l'indicateur *h* ou *H* reste éclairé tant que la zone de cuisson est chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur *h* ou *H* et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront de manière alternée.

Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

Éteindre et allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer : appuyer sur le symbole . L'indicateur situé au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La plaque de cuisson est prête pour fonctionner.

Eteindre : appuyer sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur situé sur l'interrupteur principal disparaisse. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle restera allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient suffisamment froides.

Remarque : La plaque de cuisson est automatiquement déconnectée quand toutes les zones de cuisson sont éteintes pendant plus de 20 secondes.

Régler la zone de cuisson

Dans la zone de programmation, on peut régler sur le niveau de puissance souhaité.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

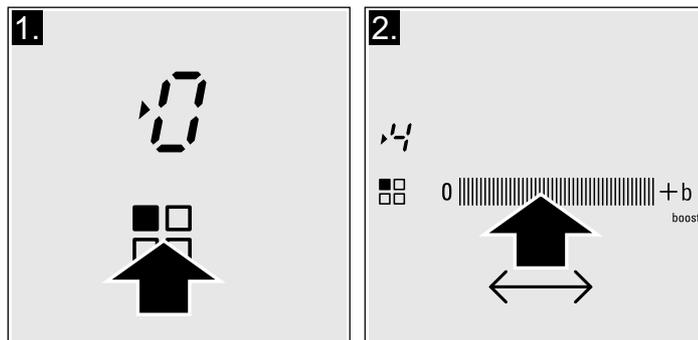
Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du symbole . Le voyant indique  et le symbole .

2. Dans les 10 secondes qui suivent, faire glisser le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche.



Le niveau de puissance est désormais réglé.

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

- Une fois que la zone de cuisson a été sélectionnée, le symbole  s'affiche. On peut alors procéder au réglage.
- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du niveau de puissance, du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Remuer de temps à autre si vous réchauffez des plats type purée, crème et sauce épaisse.

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
Faire fondre		
Chocolat, nappage en chocolat	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
Réchauffer et garder au chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1-2.	-
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3-4	15-25 min
Goulasch surgelé	3-4	30-40 min

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

*** Retourner fréquemment

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre*	4-5.	20-30 min
Poisson*	4-5	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	30-40 min
Pommes de terre non pelées	4-5	25-30 min
Pommes de terre pelées et salées	4-5	15-25 min
Pâtes*	6-7	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot-au-feu en cocotte-minute	4.-5.	-
Cuire à l'étouffée		
Rouleau à la viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3-4	50-60 min
Griller / Frire avec peu d'huile**		
Filets, au naturel ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées***	6-7	8-12 min
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé***	5-6	10-30 min
Hamburgers, boulettes de viande (3 cm d'épaisseur)***	4.-5.	30-40 min
Poisson et filet de poisson au naturel	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Gambas et crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frire une par une
Omelettes	3.-4.	frire une par une
Œufs au plat	5-6	3-6 min
Frire** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex. pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9	frire les portions une par une
Croquettes surgelées	7-8	
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignets	6-7	
Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex. champignons de Paris	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	

* Cuisson sans couvercle

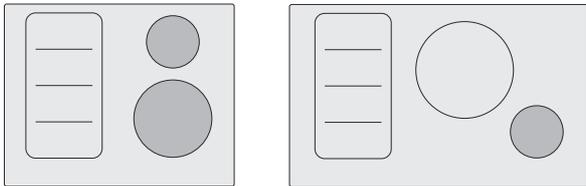
** Sans couvercle

*** Retourner fréquemment

Mode poêlées et grillades

Ce mode permet de frire, en réglant automatiquement la température de la poêle.

Les zones de cuisson équipées de ce mode sont celles situées sur le côté droit ou en bas à droite, leur emplacement étant fonction du modèle (voir image).



Avantages pour la friture

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.

Remarques

- Ne faites jamais chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance.
- Placer la poêle au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle est correct.

- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la régulation automatique ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur. Dans ce cas, la régulation automatique fonctionne.
- Utiliser de l'huile adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température **min**.

Poêles pour la fonction Friture

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoires en option, dans des commerces spécialisés ou auprès de notre Service technique. Toujours indiquer la référence correspondante.

- **HZ390210** petit récipient (15 cm de diamètre).
- **HZ390220** récipient moyen (19 cm)
- **HZ390230** grand récipient (21 cm)

Les poêles sont anti-adhésives. Il est également possible de faire frire des aliments dans peu d'huile.

Remarques

- Le mode Poêlées et grillades est spécialement conçu pour ce type de poêles.
- En utilisant des poêles différentes, il se peut que la température diffusée soit supérieure ou inférieure au niveau sélectionné. Appliquer tout d'abord le niveau de température le plus bas et le modifier selon les besoins. Ces poêles peuvent surchauffer.

Les niveaux de température

Niveau de puissance	Température	Approprié pour
max	haute	p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants.
med	moyenne - haute	par ex., fritures fines telles que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes.
low	basse - moyenne	p. ex. fritures épaisses comme des escalopes milanaises et saucisses, poisson.
min	basse	p. ex. omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

Programmation

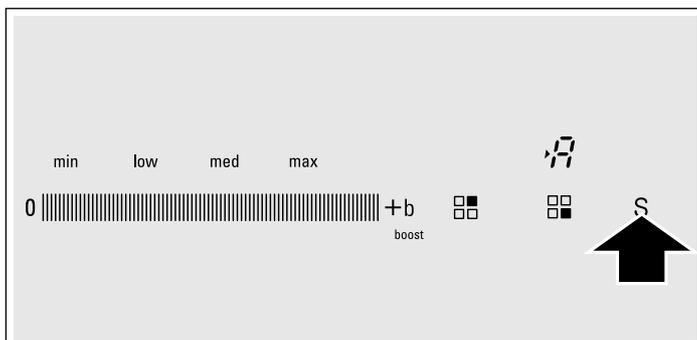
Vérifier le niveau de température approprié dans le tableau. Placer la poêle sur la zone de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée.

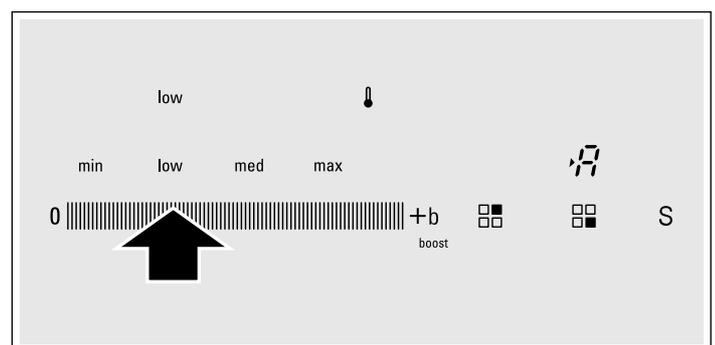
1. Sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le symbole **S**.

Le témoin **A** s'allume sur le voyant de la zone de cuisson.

La zone de programmation affiche les niveaux de température possibles.



2. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner le niveau de température souhaité dans la zone de programmation.



Le mode poêlées et grillades est alors activé. Le témoin de température **A** reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal retentit et le symbole de température s'éteint.

Remarque : Pour afficher les témoins de température **A** et le niveau de température, la zone de cuisson doit être sélectionnée.

3. Une fois le niveau de température atteint, ajouter de l'huile dans la poêle, puis les aliments.

Remuer les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Éteindre le mode poêlées et grillades

Sélectionner 0 dans la zone de programmation.

Tableau

Le tableau indique le niveau de température adapté à chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Le niveau de puissance sélectionné varie en fonction du type de poêle utilisée.

		Niveau de température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Viande	Escalope nature ou panée	med	6–10 min.
	Filet	med	6–10 min.
	Côtelettes	low	10-17min.
	Cordon-bleu	low	15-20 min.
	Bifteck peu cuit (3 cm. d'épaisseur)	max	6-8 min.
	Bifteck cuit ou très cuit (3 cm. d'épaisseur)	med	8–12 min.
	Blanc de poulet (2 cm. d'épaisseur)	low	10–20 min.
	Saucisses cuites ou crues	low	8–20 min.
	Hamburgers / tournedos	low	6-30 min.
	Leberkäse (pain de viande)	min	6-9 min.
	Ragoût, gyros	med	7-12 min.
	Viande hachée	med	6–10 min.
	Lard maigre	min	5-8 min.
Poisson	Poisson frit	low	10–20 min.
	Filet de poisson, nature ou pané	low / med	10–20 min.
	Crevettes, gambas	med	4-8 min.
Plats préparés avec des œufs	Crêpes	med	frire un par un
	Omelettes	min	frire une portion après l'autre
	Oeufs au plat	min / med	2-6 min.
	Œufs brouillés	min	2-4 min.
	Kaiserschmarm (pâtisserie autrichienne)	low	10–15 min.
	Pain perdu	low	frire une portion après l'autre
Pommes de terre	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre non pelées, bouillies	max	6-12 min.
	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre crues*	low	15–25 min.
	Délices de pommes de terre	max	frire une portion après l'autre
	Pommes de terre glacées	med	10–15 min.
Légumes	Ail, oignons	min	2-10 min.
	Courgette, aubergine	low	4-12 min.
	Poivron, asperges vertes	low	4-15 min.
	Champignons	med	10–15 min.
	Légumes glacés	med	6–10 min.
Produits surgelés	Escalope	med	15-20 min.
	Cordon-bleu	low	10–30 min.
	Blanc de poulet	min	10–30 min.
	Nuggets	med	10–15 min.
	«Gyros, Kebab»	med	10–15 min.
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10–20 min.
	Bâtonnets de poisson	med	8–12 min.
	Frites	med / max	4-6 min.
	Plats et légumes à la poêle, surgelés	min	8-15 min.
	Rouleaux de printemps	low	10–30 min.
	Camembert / fromage	low	10–15 min.
Autres	Camembert / fromage	low	7-10 min.
	Plats précuisinés préparés en ajoutant de l'eau, par ex, pâtes à la poêle	min	4-6 min.
	Croûtons	low	6–10 min.
	Amandes / Noix / Pignons*	min	3-7 min.

* Dans une poêle froide.

Programmes pour frire

N'utiliser ces programmes qu'avec les poêles recommandées pour le mode poêlées et grillades.

Moyennant ces programmes, vous pourrez préparer les plats suivants :

Programme	Plat
P1	Escalope
P2	Blanc de volaille, cordon bleu
P3	Bifteck peu fait
P4	Bifteck moyen ou bien fait
P5	Poisson
P6	Plats et légumes à la poêle, surgelés
P7	Four - frites, surgelées
P8	Crêpes
P9	Omelette, œufs

Sélectionner le programme souhaité

Sélectionner la zone de cuisson.

- Appuyer sur le symbole . Le voyant de la zone de cuisson sélectionnée éclaire . Le voyant du programme éclaire .
- Glisser le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse.

Le programme est alors sélectionné.

Tant que la température correspondante n'est pas atteinte, le symbole de température reste éclairé. Une fois atteinte, un signal est émis et le symbole de température s'éteint.

Ajouter de l'huile ou du saindoux dans la poêle, puis les aliments. Comme à l'accoutumée, retourner les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Éteindre le programme

Régler sur 0 dans la zone de programmation.

Zone flexible

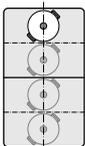
Elle peut être utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones individuelles, en fonction des besoins culinaires requis.

Elle se compose de 4 inducteurs qui fonctionnent indépendamment. Lorsque la zone flexible est en fonctionnement, seule la zone sur laquelle un récipient est posé est active.

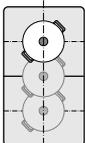
Conseils pour l'utilisation de récipients

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

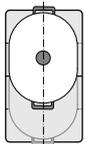
Utilisation en tant que zone de cuisson unique



Diamètre inférieur ou égal à 13 cm
Placer le récipient sur l'une des 4 positions illustrées sur l'image.

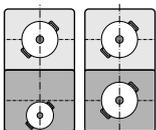


Diamètre supérieur à 13 cm
Placer le récipient sur l'une des 3 positions illustrées sur l'image.



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

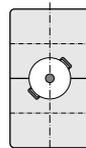
Utilisation comme deux zones de cuisson



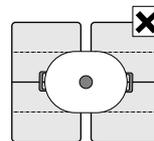
Les zones avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacune, peuvent être utilisées indépendamment en réglant la puissance nécessaire de chacune ; il est alors recommandé d'utiliser uniquement un récipient par zone.

Avertissements

En utilisant deux récipients de taille ou de matériau différent(e), certains bruits ou vibrations peuvent apparaître, qui n'affectent aucunement le fonctionnement correct de la zone.



Pour obtenir la puissance maximum grâce à la fonction Powerboost lorsqu'une seule zone de cuisson est utilisée, placer le récipient au centre de la zone flexible.



Pour les plaques ayant plus d'une zone flexible, il est recommandé de ne pas utiliser plusieurs zones en même temps pour un même récipient.

En tant que deux zones indépendantes

La zone flexible est conçue par défaut pour être utilisée en tant que deux zones de cuisson indépendantes.

Activation

Voir le volet « régler la zone de cuisson ».

En tant que zone de cuisson unique

Utiliser la zone de cuisson dans sa totalité, en unissant les deux zones.

Activation

La plaque de cuisson doit être allumée.

- Placer le récipient et appuyer sur le symbole . Le témoin s'allume.

La zone flexible a été activée.

- Sélectionner ensuite le niveau de puissance souhaité, en glissant le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le niveau souhaité apparaisse.

La zone flexible est allumée.

Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone flexible en appuyant sur le symbole puis modifier le niveau de puissance dans la zone de programmation.

Ajouter un nouveau récipient

Appuyer sur le symbole . Le nouveau récipient sera détecté et le niveau de puissance sélectionné auparavant sera maintenu.

Remarque : Si le récipient de la zone de cuisson en fonctionnement est déplacé ou soulevé, la plaque de cuisson effectuera une recherche automatique et le niveau de puissance sélectionné auparavant sera maintenu.

Désactivation

Régler sur  dans la zone de programmation.

Utiliser de nouveau en tant que deux zones de cuisson

Sélectionner l'une des deux zones de cuisson de la zone flexible.

Remarque : Lorsque la plaque de cuisson est éteinte puis rallumée, la zone flexible est de nouveau utilisée comme deux zones de cuisson.

Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole  pendant env. 4secondes. Le symbole  s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole  pendant env. 4secondes. Le blocage a été désactivé.

Sécurité-enfants automatique

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

Activer et désactiver

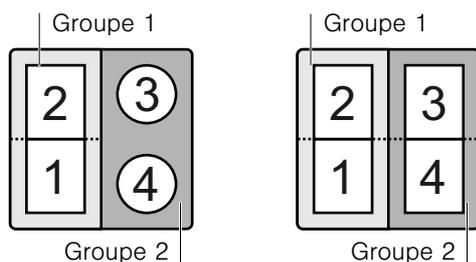
Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la connexion de la sécurité-enfants automatique.

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant l'allure .

Restrictions d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en marche. (Voir image) Autrement,  et  clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée ; le niveau de puissance  s'ajustera alors automatiquement sans activer la fonction.



Remarque : Pour délivrer la puissance la plus élevée dans la zone flexible, il suffit de placer un seul récipient au centre de la zone, comme indiqué dans le chapitre *Zone flexible*.

Activer

1. Sélectionner le niveau de puissance .
2. Appuyer sur la zone de programmation située sur le symbole . La fonction est alors activée.

Désactiver

Appuyer sur la zone de programmation située sur le symbole . La fonction Powerboost est alors désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

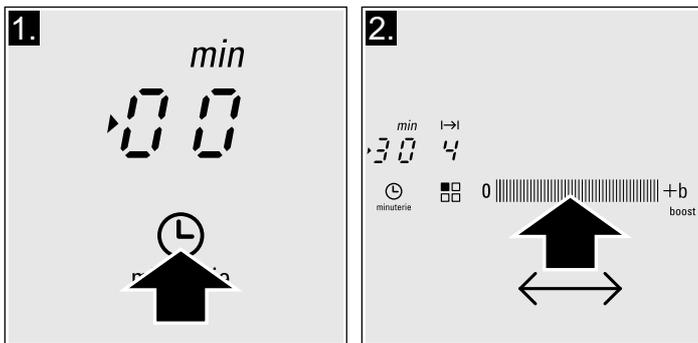
Éteindre automatiquement une zone de cuisson

La zone s'éteint automatiquement une fois le temps sélectionné écoulé.

Programmer le temps de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée :

1. Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.
2. Appuyer sur le symbole . Le témoin  de la zone de cuisson s'allume. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique . Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que le témoin  de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
3. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner le temps de cuisson souhaité dans la zone de programmation. Le réglage préalable possible est effectué de gauche à droite 1, 2, 3..... jusqu'à 10 minutes.



Le temps de cuisson commence à défilé au bout de quelques secondes.

Remarque : Il est possible de programmer automatiquement le même temps de cuisson pour toutes les zones. Le temps programmé se poursuivra indépendamment pour chacune des zones de cuisson.

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la programmation automatique du temps de cuisson.

Programmation automatique

Si l'on appuie, dans la zone de programmation, sur le réglage préalable entre 1 et 5, le temps de cuisson est réduit d'une minute ; si on appuie longuement, le temps se réduit automatiquement à 1 minute.

Si l'on appuie, dans la zone de programmation, sur le réglage préalable entre 6 et 10, le temps de cuisson augmente d'une minute ; si on appuie longuement, le temps passe automatiquement à 99 minutes.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  souhaité s'allume. Modifier le temps de cuisson dans la zone de programmation ou régler sur .

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit et le voyant de la fonction Programmation du temps affiche  pendant 10 secondes. L'indicateur  s'allume. Appuyer sur le symbole , les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Éteindre automatiquement une zone de cuisson avec le mode poêlées et grillades

En cuisinant avec le mode poêlées et grillades, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler une fois que la température dans la zone sélectionnée est atteinte.

Remarques

- Si un temps de cuisson sur plusieurs zones a été programmé, il est possible de le régler pour pouvoir visualiser toutes les valeurs de temps. Pour cela, appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

Programmation

1. Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Le voyant de la fonction programmation du temps s'affiche .
2. Sélectionner le temps souhaité dans la zone de programmation.

Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Modifier le temps avec la zone de programmation ou régler sur .

Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement est émis. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique  et le voyant  s'allume. Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

Appuyer sur le symbole , les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer. **F** et **B** clignotent de manière alternée sur le voyant.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

Fonction de Verrouillage pour le nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande pendant que la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour éviter cela, la plaque de cuisson dispose d'une fonction de verrouillage pour le nettoyage. Appuyer sur le symbole . Un signal sonore retentit. Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes. Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Remarque : Le blocage n'affecte pas l'interrupteur principal. Il est possible d'éteindre la plaque de cuisson à tout moment.

Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent s'adapter aux besoins de l'utilisateur.

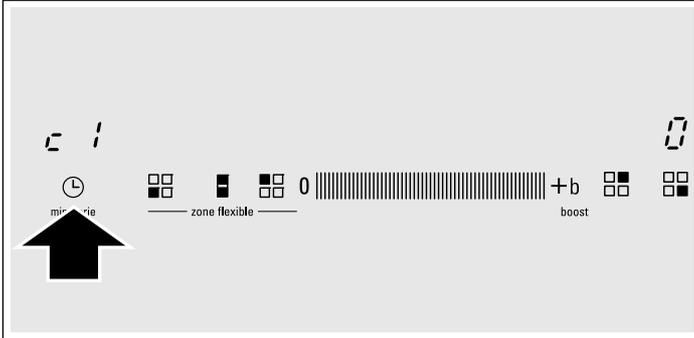
Indicateur	Fonction
	Sécurité-enfants automatique  Désactivée.*  Activée.
	Signaux sonores  Signaux de confirmation et d'erreur désactivés.  Seul le signal de confirmation est désactivé.  Tous les signaux sont activés.*
	Programmation automatique du temps de cuisson.  Éteint.*  Temps de déconnexion automatique.
	Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps  10 secondes*.  30 secondes.  1 minute.
	Fonction Power-Management  = Désactivée.*  = 1000 W puissance minimum.  = 1500 W  = 2000 W ...  ou  = puissance maximum de la plaque.
	Temps de sélection de la zone de cuisson  Illimité : la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.*  Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 10 secondes.
	Revenir aux réglages par défaut  Réglages personnels.*  Revenir aux réglages d'usine.

*Réglage d'usine

Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

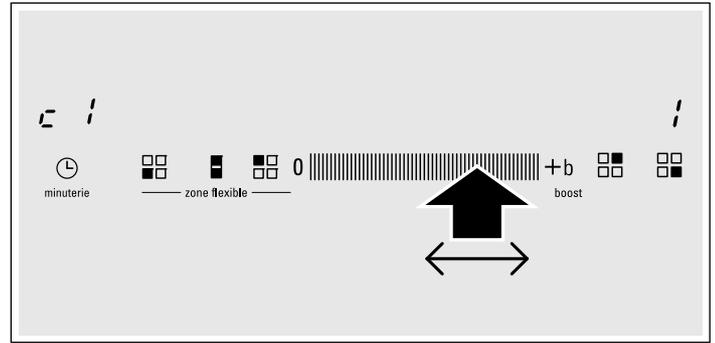
1. Allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir le symbole ⌚ enfoncé pendant 4 secondes.



Les voyants affichent **c /** et **0** en tant que réglage prédéterminé.

3. Appuyer plusieurs fois sur le symbole ⌚ jusqu'à l'affichage de la fonction souhaitée.

4. Sélectionner ensuite le réglage souhaité à l'aide de la zone de programmation.



5. Appuyer de nouveau sur le symbole ⌚ pendant plus de 4 secondes.

Les réglages sont alors enregistrés correctement.

Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérents ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- De produit de vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs
- De produits corrosifs tels que les sprays pour le nettoyage des fours ou des produits détachants
- D'éponges qui rayent
- De nettoyeurs à haute pression ou des machines à vapeur

La meilleure façon d'éliminer la saleté incrustée est d'utiliser un grattoir pour verre. Respecter les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour verre adaptés à cet usage auprès du Service après-vente ou sur notre boutique en ligne.

Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Réparation des pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le Service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Panne	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue. La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma de connexion. Panne dans le système électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique. Vérifier que l'appareil a été connecté conformément au schéma de connexion. Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre l'incident, prévenir le Service après-vente.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
E_r + numéro / d + numéro / E + numéro	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
$F0$ / $F9$	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
$F2$ / $F5$	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
$F4$	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson.	
$U1$	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.	Contactez le fournisseur d'électricité.
$U2$ / $U3$	La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

* Si l'indication persiste, prévenir le Service après-vente.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est réduit.

Un sifflement grave

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

Un crépitement

Ce bruit survient lorsque les récipients sont composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent faire varier l'intensité du bruit.

Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson dispose d'un ventilateur qui se met en marche lorsque la température détectée est élevée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération 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 testés

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 testés	Zone de cuisson	Préchauffage		Cuisson		
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Cou- vercle	Niveau de puissance	Cou- vercle
Faire fondre du chocolat						
Récipient : casserole						
Nappage de chocolat (par ex. de la marque Dr. Oetker noir 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Non
Réchauffer et maintenir au chaud un potage aux lentilles						
Récipient : Marmite						
Température initiale 20 °C						
<i>Potage aux lentilles*</i>						
Quantité 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 sans remuer	Oui	1.	Oui
<i>Potage aux lentilles en conserve</i> , par ex. : lentilles au chorizo de la marque Erasco						
Quantité 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.	Oui
Quantité 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.	Oui
Préparer une sauce béchamel						
Récipient : Casserole						
Température du lait : 7 °C						
Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm					
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et réchauffer le tout		1	environ 3:00	Non		
2. Ajouter le lait et porter la sauce à ébullition, sans cesser de remuer		7	environ 5:20	Non		
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer					1	Non

*Recette selon la norme DIN 44550

**Recette selon la norme DIN EN 60350-2

Plats testés	Zone de cuisson	Préchauffage			Cuisson	
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Cou- vercle	Niveau de puissance	Cou- vercle
Cuire du riz au lait						
Récipient : Marmite						
Température du lait : 7 °C						
Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Modifier le niveau de cuisson recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 23 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm	8.	environ 6:30	Non	2 remuer après environ 10:00	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 30 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 18 cm					
Faire cuire du riz*						
Récipient : Marmite						
Température de l'eau 20 °C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Ø 14,5 cm	9	environ 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Ø 18 cm	9	environ 2:30	Oui	2.	Oui
Faire dorer du filet de porc						
Récipient : Poêle						
Température initiale du filet de porc : 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
2 filets de porc (poids total d'environ 200 g, 1 cm d'épaisseur)						
Faire dorer des crêpes**						
Récipient : Poêle	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
55 ml de pâte par crêpe						
Faire frire des pommes de terre surgelées						
Récipient : Marmite	Ø 18 cm	9	Jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °C	Non	9	Non
Ingrédients : 1,8 kg d'huile de tournesol, par bain : 200 g de pommes de terre surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)						

*Recette selon la norme DIN 44550

**Recette selon la norme DIN EN 60350-2

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000872276 02 940227