

SIEMENS



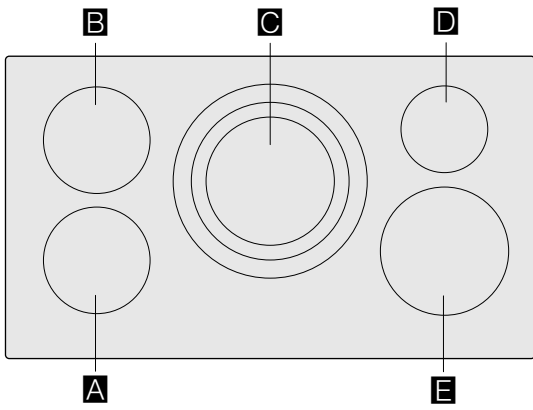
Table de cuisson

EH9..LV...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

fr Mode d'emploi

Register
your
product
online



| | | g* | b* |
|--------------|--|-----------|--------------|
| A / B | Ø 18 | 1.800 W | 3.100 W |
| C | Ø 21  | 2.200 W | 3.700 W |
| | Ø 26  | 2.600 W | max. 4.400 W |
| | Ø 32  | 3.300 W | max. 5.500 W |
| D | Ø 14,5 | 1.400 W | 2.200 W |
| E | Ø 21 | 2.200 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

Table des matières

| | | | |
|---|----|--|----|
|  Utilisation conforme | 4 |  Anti-effacement | 22 |
|  Précautions de sécurité importantes | 5 |  Coupure de sécurité automatique | 22 |
|  Causes de dommages | 6 |  Réglages de base | 23 |
| Aperçu | 6 | Pour accéder aux réglages de base : | 24 |
|  Protection de l'environnement | 7 |  Indication de la consommation d'énergie | 24 |
| Conseils pour économiser l'énergie | 7 |  Test des récipients | 25 |
| Élimination écologique | 7 |  Power-Manager | 25 |
|  Cuisson par induction | 7 |  Nettoyage | 26 |
| Avantages lors de la cuisson par induction | 7 | Plaque de cuisson | 26 |
| Récipients | 7 | Cadre de la table de cuisson | 26 |
|  Présentation de l'appareil | 9 |  Questions fréquentes et réponses (FAQ) | 27 |
| Le bandeau de commande | 9 |  Anomalies, que faire ? | 29 |
| Les foyers | 10 |  Service après-vente | 30 |
| Indicateur de chaleur résiduelle | 10 | Numéro E et numéro FD | 30 |
|  Utilisation de l'appareil | 11 |  Plats tests | 31 |
| Allumer et éteindre la table de cuisson | 11 | | |
| Réglage d'un foyer | 11 | | |
| Conseils de cuisson | 12 | | |
|  Fonctions temps | 14 | | |
| Programmation du temps de cuisson | 14 | | |
| Le minuteur | 14 | | |
| Fonction Chronomètre | 15 | | |
|  Fonction PowerBoost | 15 | | |
| Activer | 15 | | |
| Désactiver | 15 | | |
|  Fonction ShortBoost | 16 | | |
| Recommandations d'utilisation | 16 | | |
| Activer | 16 | | |
| Désactiver | 16 | | |
|  Maintien au chaud | 16 | | |
| Activer | 16 | | |
| Désactiver | 16 | | |
|  Système sensoriel de rôtissage | 17 | | |
| Avantages lors du rôtissage | 17 | | |
| Poêles pour la sonde de rôtissage | 17 | | |
| Niveaux de température | 18 | | |
| Tableau | 18 | | |
| Réglages | 21 | | |
|  Sécurité-enfants | 21 | | |
| Activer et désactiver la sécurité enfants | 21 | | |
| Sécurité-enfants automatique | 21 | | |

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.

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

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

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

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

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, 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.

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

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de 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 – 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.

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.

Causes de dommages

Attention !

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

Aperçu

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

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

Protection de l'environnement

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

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

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

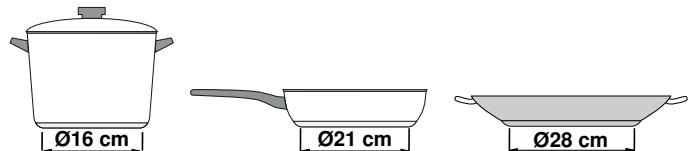
Récipients

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

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

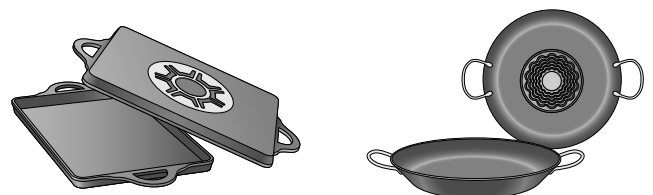
Pour vérifier si les récipients sont appropriés pour la cuisson par induction, vous pouvez consulter le chapitre → "Test des récipients".

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

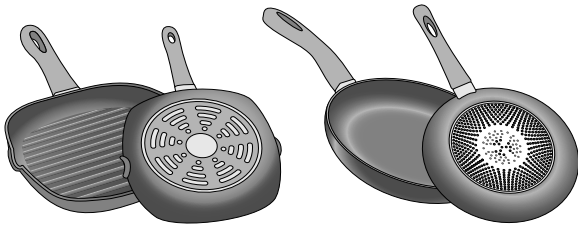


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- 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

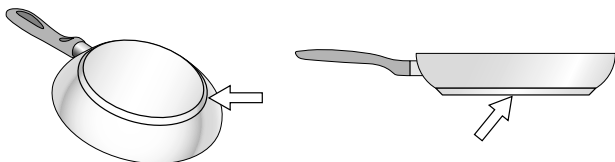
Ne jamais utiliser de récipients en :

- 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.

Détection automatique en cas de foyers à deux ou trois zones

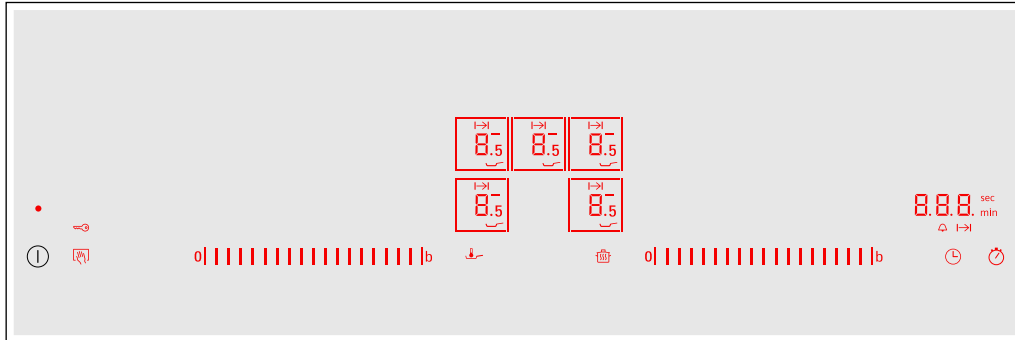
Ces foyers peuvent détecter des ustensiles de taille différente. En fonction du matériau et des caractéristiques de l'ustensile, le foyer s'adapte automatiquement par l'activation du foyer à une, deux ou trois zones, de sorte que la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson soit transmise.








Présentation de l'appareil




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

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Le bandeau de commande



| Bandeau de commande | |
|---|---|
|  | Interrupteur principal |
|  | Sélectionner un foyer |
| 0 | Zone de réglage |
| b | Fonction Powerboost et Shortboost |
|  | Verrouiller le bandeau de commande et la sécurité enfants pour le nettoyage |
|  | Maintien au chaud |
|  | Sonde de rôtissage |
|  | Programmation du temps de cuisson et du minuteur |
|  | Fonction Chronomètre |

| Affichages | |
|---|-----------------------------------|
| 0 | État de fonctionnement |
| 1-9 | Positions de chauffe |
| H/h | Chaleur résiduelle |
| b | Fonction Powerboost |
| b⁻ | Fonction Shortboost |
| L | Maintien au chaud |
|  | Sonde de rôtissage |
|  | Sécurité enfants |
| 00 | Fonction Minuterie |
| → | Programmation du temps de cuisson |
|  | Minuteur |
| min / sec | Affichage de la minuterie |

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.

Les foyers

| Les foyers | | |
|---|---------------------|---|
| ○ | Foyer simple | Utilisez des ustensiles de dimension adaptée |
| ◎ | Foyer à trois zones | La table de cuisson se met automatiquement en marche lorsqu'un ustensile dont le fond correspond à la dimension de la zone extérieure (◎ ou ◎) est utilisé. |
| Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'induction, voir la section → "Cuisson par induction" | | |

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.

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.

Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Allumer : effleurez le symbole 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 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 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

Position de chauffe 9 = puissance maximale.

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Celle-ci est désignée par le symbole 5.

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

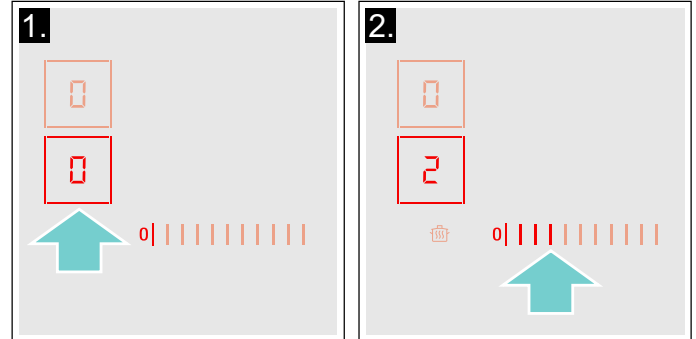
Remarques

- Pour protéger les parties sensibles de l'appareil contre toute surchauffe ou surcharge électrique, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole □ 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.

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 | | |

Fonctions temps





Votre foyer dispose de trois fonctions de minuterie :

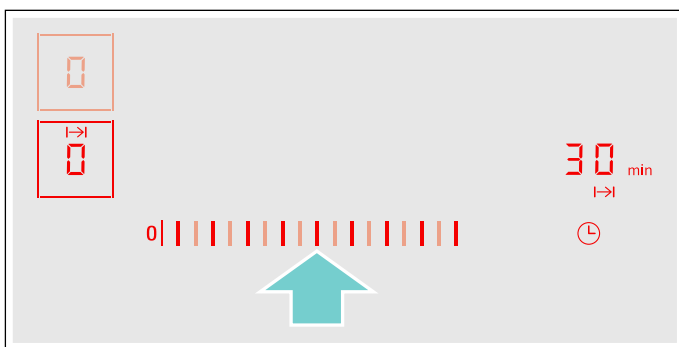
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur
- Fonction_Chronomètre


Programmation du temps de cuisson

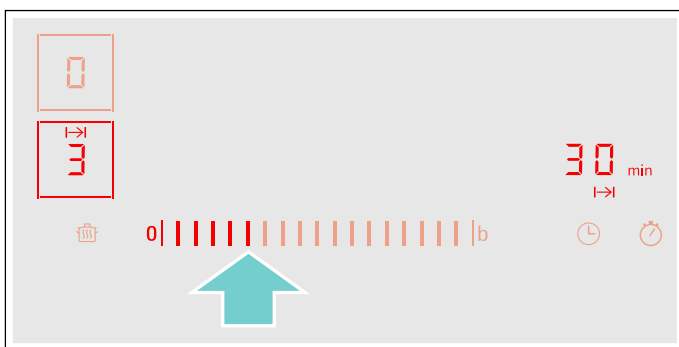
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

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.

Remarque : 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"

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.



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  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,  et le symbole  clignotent.



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  s'allument dans l'affichage de la minuterie.

Le temps commence à s'écouler.


Désactiver

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

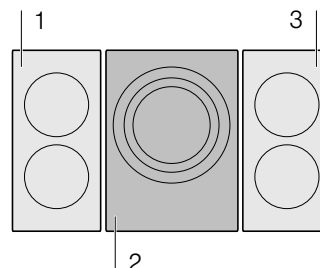
La fonction est désactivée.

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 .




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



Activer

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

Désactiver

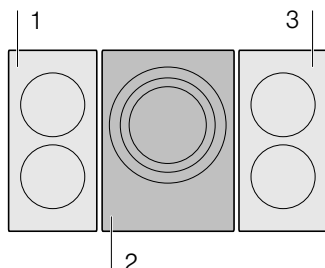
1. Sélectionnez un foyer.
 2. Effleurez le symbole . Le voyant  s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe .
- La fonction est désactivée.

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).



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.

Système sensoriel de rôtissage

Cette fonction permet de faire frire en maintenant la température appropriée de la poêle.

Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont marquées par le symbole de la fonction rôtissage.

Avantages lors du rôtissage

- La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et l'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.
- La fonction rôtissage signale quand la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et ensuite les mets.

Remarques

- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur, pour éviter des projections de graisse.
- Utiliser une huile ou graisse 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 1 ou 2.
- Ne jamais faire chauffer une poêle avec ou sans mets sans la surveiller.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.

Poêles pour la sonde de rôtissage

Il existe des poêles spécialement adaptées pour la sonde de rôtissage. Vous pouvez vous procurer ultérieurement cet accessoire en option dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Indiquez le numéro de référence correspondant :

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

Les poêles sont anti-adhérentes, de telle sorte que vous pouvez frire avec peu d'huile.

Remarques

- La fonction rôtissage a été réglée spécialement pour ce type de poêle.
- D'autres poêles peuvent surchauffer. La température peut être réglée plus haute ou plus basse. Essayer d'abord avec le niveau de température le plus bas, en le modifiant au besoin.
- Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle correspond à la dimension de la zone de cuisson. Placez la poêle au centre de la zone 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 | Frيره 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 frيره 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 | Frيره des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants ou à point, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées. |

Tableau

Dans le tableau est indiqué le niveau de température approprié pour chaque mets. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, la taille et la qualité des aliments.

Le niveau de température réglé varie selon la poêle utilisée.

Préchauffer la poêle vide, ajouter l'huile et l'aliment après le signal sonore.

| | Niveau de température | Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.) |
|--|-----------------------|---|
| Viandes | | |
| Escalope, nature ¹ | 4 | 6 - 10 |
| Escalope, panée ¹ | 4 | 6 - 10 |
| Filet ² | 4 | 6 - 10 |
| Côtelettes ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Escalope viennoise ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Steak, saignant (3 cm d'épaisseur) ² | 5 | 6 - 8 |
| Steak, médium (3 cm d'épaisseur) ² | 5 | 8 - 12 |
| Steak, bien cuit (3 cm d'épaisseur) ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Émincé ³ | 4 | 7 - 12 |
| Gyros ³ | 4 | 7 - 12 |
| Lard ¹ | 2 | 5 - 8 |
| Viande hachée ³ | 4 | 6 - 10 |
| Hamburger (1,5 cm d'épaisseur) ¹ | 3 | 6 - 15 |
| Boulettes de viande hachée (2 cm d'épaisseur) ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Boulettes farcies ¹ | 3 | 10 - 20 |

¹ Retourner plusieurs fois.

² Ajouter l'huile et les aliments après le signal sonore.

³ Remuer régulièrement.

⁴ Ajouter le beurre et les aliments après le signal sonore.

⁵ Durée totale par portion. Frيره une par une.

⁶ Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments dès que l'eau se met à bouillir.

⁷ Ajouter les aliments après le signal sonore.

| | Niveau de température | Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.) |
|---|-----------------------|---|
| Saucisses bouillies ¹ | 3 | 8 - 20 |
| Saucisses crues ¹ | 3 | 8 - 20 |
| Poisson | | |
| Filet de poisson, nature ¹ | 4 | 10 - 20 |
| Filet de poisson, pané ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Crevettes ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Langoustines ¹ | 4 | 4 - 8 |
| Poisson rôti, entier ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Plats aux œufs | | |
| Œufs au plat au beurre ⁴ | 2 | 2 - 6 |
| Œufs au plat à l'huile ² | 4 | 2 - 6 |
| Œufs brouillés ³ | 2 | 4 - 9 |
| Omelette ⁵ | 2 | 3 - 6 |
| Crêpes ⁵ | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Pain perdu ⁵ | 3 | 4 - 8 |
| Kaiserschmarrn (galette épaisse sucrée) ⁵ | 3 | 10 - 15 |
| Légumes et légumes secs | | |
| Ail ³ | 2 | 2 - 10 |
| Cuire des oignons à l'étuvée ³ | 2 | 2 - 10 |
| Oignons frits ³ | 3 | 5 - 10 |
| Courgettes ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Aubergines ¹ | 3 | 4 - 12 |
| Poivrons ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Rôtir des asperges vertes ¹ | 3 | 4 - 15 |
| Champignons ³ | 4 | 10 - 15 |
| Étuver des légumes dans de l'huile ³ | 1 | 10 - 20 |
| Glacer des légumes ³ | 3 | 6 - 10 |
| Pommes de terre | | |
| Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs ³ | 5 | 6 - 12 |
| Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues ³ | 4 | 15 - 25 |
| Galettes de pommes de terre ⁵ | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Röstis suisses ⁴ | 2 | 50 - 55 |

¹ Retourner plusieurs fois.

² Ajouter l'huile et les aliments après le signal sonore.

³ Remuer régulièrement.

⁴ Ajouter le beurre et les aliments après le signal sonore.

⁵ Durée totale par portion. Frire une par une.

⁶ Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments dès que l'eau se met à bouillir.

⁷ Ajouter les aliments après le signal sonore.

| | Niveau de température | Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.) |
|---|-----------------------|---|
| Pommes de terre glacées ³ | 3 | 10 - 15 |
| Sauces | | |
| Sauce tomate aux légumes ³ | 1 | 25 - 35 |
| Sauce béchamel ³ | 1 | 10 - 20 |
| Sauce au fromage ³ | 1 | 10 - 20 |
| Réduction de sauces ³ | 1 | 25 - 35 |
| Sauces sucrées ³ | 1 | 15 - 25 |
| Produits surgelés | | |
| Escalope ¹ | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Blanc de volaille ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Nuggets de poulet ¹ | 4 | 10 - 15 |
| Gyros ³ | 4 | 10 - 15 |
| Kebab ³ | 4 | 10 - 15 |
| Filet de poisson, nature ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Filet de poisson, pané ¹ | 3 | 10 - 20 |
| Bâtonnets de poisson ¹ | 4 | 8 - 12 |
| Frيره des frites ³ | 5 | 4 - 6 |
| Poêlées ³ | 3 | 6 - 10 |
| Rouleaux de printemps ¹ | 4 | 10 - 30 |
| Camembert ¹ | 3 | 10 - 15 |
| Autres | | |
| Camembert ¹ | 3 | 7 - 10 |
| Croûtons ³ | 3 | 6 - 10 |
| Plats cuisinés déshydratés ⁶ | 1 | 5 - 10 |
| Griller des amandes ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Griller des noix ⁷ | 4 | 3 - 15 |
| Griller des pignons de pin ⁷ | 4 | 3 - 15 |

¹ Retourner plusieurs fois.

² Ajouter l'huile et les aliments après le signal sonore.

³ Remuer régulièrement.

⁴ Ajouter le beurre et les aliments après le signal sonore.



⁵ Durée totale par portion. Frيره une par une.

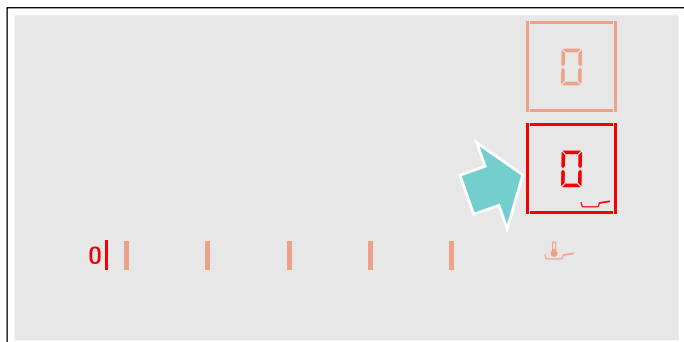
⁶ Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments dès que l'eau se met à bouillir.

⁷ Ajouter les aliments après le signal sonore.

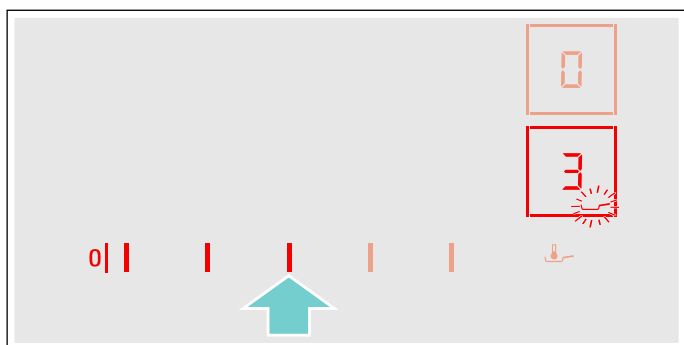
Réglages

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.

Désactiver la sonde de rôtissage

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



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 essayez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, la table de cuisson 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 dispose de différents réglages de base. Ces réglages de base peuvent être adaptés à vos besoins personnels.


| Affichage | Fonction |
|-------------|---|
| c 1 | Sécurité enfants 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 activé. 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 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 la fonction Minuterie 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute. |
| c 7 | Fonction Power-Management. Limiter la puissance totale de la table de cuisson Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. 0 Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson.*/** 1 1000 W puissance minimum. 1.5 1500 W ... 3 3000 W recommandé pour 13 ampères. 3.5 3500 W recommandé pour 16 ampères. 4 4000 W 4.5 4500 W recommandé pour 20 ampères. ... 9 ou 9.5 Puissance maximale de la table de cuisson.** |
| c 12 | Vérifier les ustensiles de cuisson et le résultat de la cuisson 0 Non adapté 1 Non optimal 2 Adapté |
| c 0 | Restaurer les paramètres par défaut 0 Réglages personnalisés.* 1 Rétablir les réglages usine. |

*Réglage usine




**La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

Pour accéder aux réglages de base :


La table de cuisson doit être éteinte.

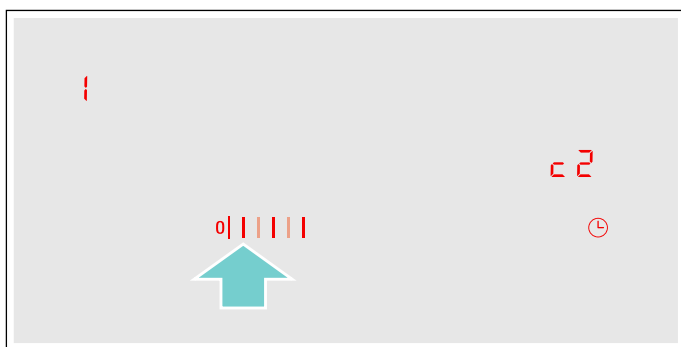
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez la zone de réglage afin de pouvoir voir les différents affichages.


| 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.  et  s'allument comme pré-réglage 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  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 service de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kilo-watt heures, par ex. **1.08 kWh**.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension de votre réseau électrique.

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

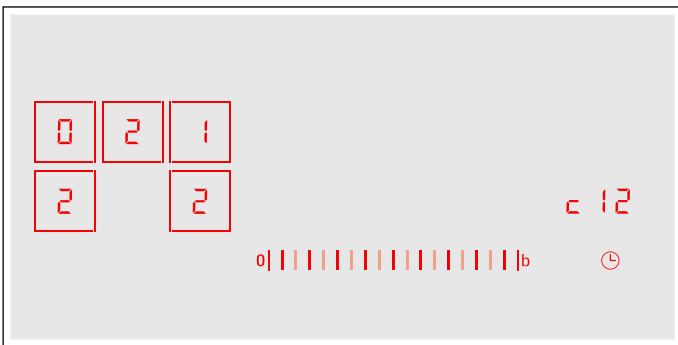
Test des récipients

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 | |
|---|--|
| 0 | L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.* |
| 1 | L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.* |
| 2 | 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

- 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 sur le type, la taille et le positionnement de la casserole au chapitre → "Cuisson par induction".

Power-Manager

La fonction Power Manager permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

La table de cuisson est pré-réglée en usine. Sa puissance maximale est indiquée sur la plaque signalétique. À l'aide de la fonction Power Manager, il est possible de modifier la valeur conformément aux exigences de l'installation électrique respective.

Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson répartit la puissance disponible automatiquement sur les zones de cuisson allumées.

Tant que la fonction Power Manager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée et si la limitation de puissance est atteinte, le symbole **_** apparaît brièvement dans l'affichage des niveaux de cuisson. L'appareil régule et sélectionne le niveau de puissance maximum possible de façon autonome.

De plus amples informations concernant la manière de modifier la puissance totale de la table de cuisson figurent au chapitre → "Réglages de base"

Nettoyage

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

Plaque de cuisson

Nettoyage

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

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

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

N'utilisez en aucun cas :

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

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

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

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

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

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

Cadre de la table de cuisson

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

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

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 ?

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

Dans le chapitre → "*Cuisson par induction*" vous trouverez des informations concernant les ustensiles qui sont appropriés pour l'induction

Pourquoi le foyer ne chauffe pas et 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.

Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans le chapitre → "*Cuisson par induction*"

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.

Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans le chapitre → "*Cuisson par induction*"

Comment allumer les foyers à deux ou trois zones ?

Ces foyers peuvent détecter des récipients de taille différente. En fonction du matériau et des caractéristiques de l'ustensile, le foyer s'adapte automatiquement par l'activation du foyer à une, deux ou trois zones, de sorte que la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson soit transmise.

Les récipients qui correspondent approximativement à la dimension du foyer et possèdent un fond ferromagnétique conviennent le mieux.

Dans le chapitre → "*Cuisson par induction*" vous trouverez des informations concernant les ustensiles qui sont appropriés pour l'induction

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.

| Affichage | Cause possible | Solution |
|---|--|---|
| aucun | L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Dysfonctionnement de l'électronique. | Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique. |
| Les afficheurs clignotent | Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre. | Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet. |
| Le symbole  clignote sur les afficheurs des foyers | Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue. | Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement. |
| <i>F2</i> | L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. | Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson. |
| <i>F4</i> | L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers. | |
| <i>F5</i> + position de chauffe et signal sonore | Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. | Enlevez la casserole. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner. |
| <i>F5</i> 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. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner. |
| <i>F1/F6</i> | Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail. | Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et allumez de nouveau le foyer. |
| <i>F8</i> | Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer. | La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre |
| <i>E9000</i> <i>E90 10</i> | La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement. | Contactez votre fournisseur d'électricité. |
| <i>U400</i> | La table de cuisson n'est pas branchée correctement. | Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle est branchée selon le schéma de branchement. |
| <i>dE</i> | Le mode démo est activé | Débranchez la table de cuisson du secteur. Patientez 30 secondes et mettez-la de nouveau en marche. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé. |

Ne placez aucun récipient chaud 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 le passeport de l'appareil.
- Sur la partie inférieure de la table de cuisson.

Le numéro E se trouve aussi sur la surface en verre 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"*.

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

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

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

Plats tests

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

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

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

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

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



9001068017
980320(02)