

SIEMENS

Surface de cuisson

EZ9..KZ...

[fr] Notice d'utilisation



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Table des matières

	Utilisation conforme	5		Sonde de température sans fil	23
	Précautions de sécurité importantes	6	Préparation et entretien du capteur de température sans fil		
	Causes de dommages	8	Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande		
	Aperçu	8	Nettoyage		
	Protection de l'environnement	9	Remplacement de la pile		
	Astuces pour économiser l'énergie	9	Déclaration de conformité		
	Élimination écologique	9		Capteur de cuisson	26
	Cuisson par induction	9	Processus de cuisson avec le capteur de cuisson		
	Avantages lors de la cuisson par induction	9	Avantages		
	Récipients	9	Conseils pour cuisiner avec le capteur de cuisson		
	Présentation de l'appareil	11	Réglage du point d'ébullition		
	Surface de cuisson	11	Comment régler		
	Le bandeau de commande	11	Mets recommandés		
	Vue d'ensemble des menus	12	Assistant Plats		
	Indicateur des foyers	13		powerMove Pro	33
	Activer l'éclairage activeLight	14	Activer		
	Affichage de la chaleur résiduelle	14	Désactiver		
	Utilisation de l'appareil	14		Sécurité-enfants	34
	Première utilisation	14	Activer et désactiver la sécurité enfants		
	Allumer et éteindre la table de cuisson	14	Sécurité-enfants automatique		
	Réglage d'un foyer	14		Pause	34
	Conseils de cuisson	15	Activer		
	Fonctions temps	18	Désactiver		
	Minuterie coupe-circuit	18		Coupure de sécurité automatique	34
	La minuterie	19			
	Fonction Chronomètre	19	Réglages de base		
	Fonction PowerBoost	20	Vers les réglages de base :		
	Activer	20	Menu Réglages de base		
	Désactiver	20	Quitter les réglages de base		
	Fonction panBoost	21	Enregistrez ou rejetez les modifications		
	Recommandations d'utilisation	21		Home Connect	36
	Activer	21	Réglage		
	Désactiver	21	Réglages Home Connect		
	Maintien au chaud	22	Mise à jour logicielle		
	Activer	22	Diagnostic à distance		
	Désactiver	22	Remarque liée à la protection des données		
	Transfert des réglages	22	Déclaration de conformité		
	Activer	22		Commande de la hotte	41
			Configuration		
			Se déconnecter du réseau		
			Commander la hotte via le foyer		
			Réglages de la commande de hotte		

 Puissance maximale	44
 Nettoyage	44
Plaque de cuisson	44
Cadre de la table de cuisson	44
 Questions fréquentes et réponses (FAQ)	45
 Anomalies, que faire ?	48
Indications, avertissements et messages d'erreur . . .	48
Conseils	48
Mode démonstration	49
 Service après-vente	50
Numéro E et numéro FD	50

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

Utilisation conforme

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

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

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 fonctionner avec une minuterie externe ni avec 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 utilisez le capteur de cuisson, assurez-vous que le foyer réglé coïncide avec le foyer sur lequel se trouve l'ustensile utilisant la sonde de température.

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 chaudes s'enflamment facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. N'éteignez jamais un feu avec de l'eau. Éteignez la table de cuisson. Étouffez les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou quelque chose de similaire.
- La surface de cuisson devient très chaude. Ne placez aucun objet inflammable sur la table de cuisson. N'entreposez aucun objet 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 les zones adjacentes, en particulier le cadre de la table de cuisson (s'il existe), deviennent très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Éloignez les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Retirez le fusible du boîtier à fusibles. Prévenez le service après-vente technique.
- Les objets en métal chauffent très rapidement sur la table de cuisson. Ne posez jamais d'objets métalliques, tels que des couteaux, des cuillères, de fourchettes, des couvercles ni aucun autre objet contenant du métal 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 – Danger par magnétisme !

La capteur de cuisson sans fil est magnétique. Les éléments magnétiques peuvent endommager les implants électroniques, par ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les porteurs d'implants électroniques ne doivent par conséquent pas transporter le capteur de cuisson dans la poche de leur vêtement et doivent maintenir une distance de 10 cm entre la sonde et leur stimulateur cardiaque ou tout autre appareil médical similaire.

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 blessures !

- Le capteur de cuisson sans fil est équipé d'une batterie qui peut être endommagée en cas d'exposition à des températures élevées. Retirez le capteur de la casserole et rangez-le à l'écart de toute source de chaleur.
- Le capteur de cuisson peut être très chaud quand il est retiré de la casserole. Utilisez des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.
- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement en raison du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenez 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 déposer de casseroles chaudes sur le bandeau d'affichage, les zones d'affichage, le cadre de la table de cuisson ou les bandes lumineuses latérales. Cela risque d'entraîner 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.

Astuces pour économiser l'énergie

- Utilisez toujours un couvercle adapté pour votre ustensile. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre. Vous pourrez ainsi voir l'intérieur du récipient sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des récipients avec un fond plat. Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Placez toujours le récipient dans les limites de la surface de cuisson utilisée.
- Utilisez un petit ustensile pour de petites quantités. Un grand ustensile peu rempli requiert beaucoup d'énergie.
- Faites cuire vos mets avec peu d'eau. Cela économise l'énergie, et permet de conserver les vitamines et les minéraux des légumes.
- Passez à temps à un niveau de puissance inférieur. Sinon cela gaspille l'énergie.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

Le capteur de cuisson sans fil est équipé d'une batterie. Éliminez la batterie usagée dans le respect de l'environnement.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est fondamentalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans l'ustensile. Cela présente une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et du 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. Lorsque le récipient est retiré, le foyer à induction interrompt immédiatement l'apport de chaleur sans avoir été désactivé au préalable.

Récipients

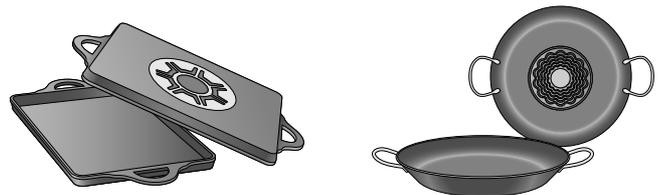
Utilisez uniquement des ustensiles ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

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

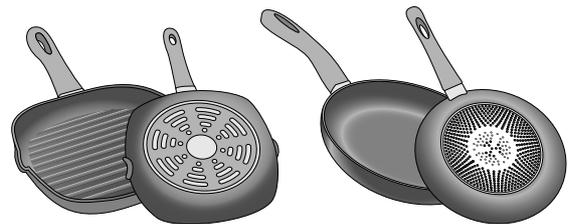
Pour vérifier si le récipient est adapté pour l'induction, vérifiez si un aimant posé sur le dessous du récipient tient ou consultez les informations données par le fabricant.

Il existe aussi des casseroles à induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile de cuisson n'est que partiellement ferromagnétique, seule la surface ferromagnétique se réchauffera. Il se peut donc que la chaleur ne soit pas répartie de manière uniforme. La zone non ferromagnétique pourrait présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le matériau du fond de la casserole contient, entre autres, de l'aluminium, la surface ferromagnétique s'en trouve également réduite. Il se peut que cette casserole ne chauffe pas correctement, voire qu'elle ne soit pas même détectée.



Récipients non appropriés

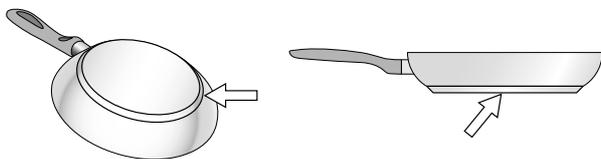
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques du fond du récipient

La composition du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Les récipients faits à partir de matériaux répartissant uniformément la chaleur, par ex. des casseroles aux fonds intermédiaires en acier inoxydable, permettent d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez de préférence des récipients avec un fond entièrement plat. Les fonds de récipients inégaux ou ceux avec des reliefs réduisent l'apport de chaleur.



Ustensile de cuisson manquant ou de taille inadaptée

Toujours placer toujours l'ustensile dans les limites de la surface de cuisson utilisable. Si l'ustensile n'est pas correctement posé, s'il n'est pas fabriqué dans le matériau adapté ou s'il n'a pas la taille adaptée, le symbole  apparaît à côté de l'affichage des foyers. Déplacer l'ustensile ou essayer d'en utiliser un autre.

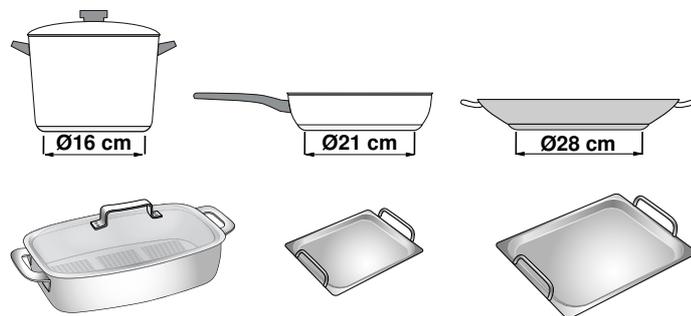
Si vous retirez l'ustensile pendant plus de 30 secondes de la surface de cuisson, le foyer s'éteint automatiquement.

Récipient vide ou à fond mince

Ne faites pas chauffer des ustensiles vides et n'utilisez aucun récipient à fond mince. La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne. Cependant, un récipient vide peut chauffer très vite, ne pas laisser le temps de réagir à la fonction d'arrêt automatique et atteindre une température élevée. Le fond du récipient peut alors fondre et endommager la plaque de verre. Ne touchez en aucun cas le récipient et éteignez la table de cuisson. Si cette dernière ne fonctionne plus après refroidissement, contactez le service après-vente.

Détection de casserole

La table de cuisson détecte automatiquement la position, la taille et la forme de l'ustensile utilisé, selon le diamètre ferromagnétique et le matériau du fond du récipient. Sont appropriés les récipients dont le diamètre de fond est de 90 à 340 mm.



Remarque : Les affichages des foyers peuvent être différents de la taille et de la forme réelles de l'ustensile. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement de la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre → "Questions fréquentes et réponses (FAQ)" pour plus d'informations.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous présentons la surface de cuisson, le bandeau de commande et différentes fonctions de l'appareil.

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

Surface de cuisson

La table de cuisson dispose de la surface de cuisson totale par induction. Placez toujours le récipient de façon quelconque dans les limites de la surface de cuisson utilisée. La position, la taille et la forme du récipient sont détectées automatiquement.

Remarque : Vous pouvez cuisiner avec 6 récipients simultanément sur la surface de cuisson.

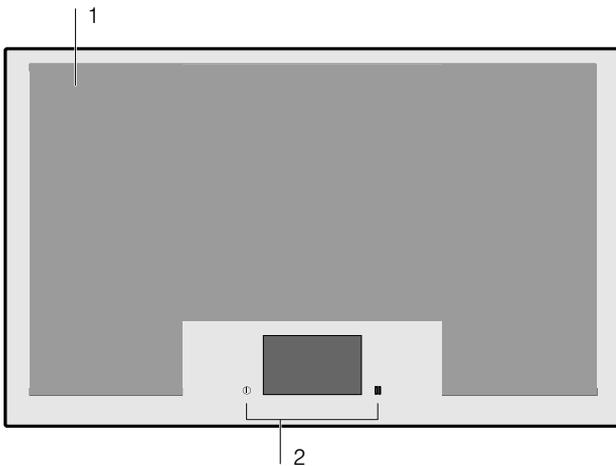


Table de cuisson

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 | Surface de cuisson utilisable |
| 2 | Bandeau de commande |

Le bandeau de commande

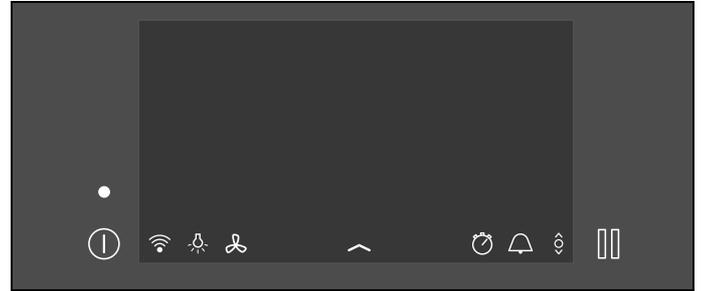
Le bandeau de commande contient des capteurs et l'écran tactile.

Capteurs

Les capteurs sont des champs tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurer le symbole correspondant. Les fonctions disponibles apparaissent sur l'écran.

Remarques

- Toujours maintenir le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.
- Ne jamais placer un récipient chaud sur l'écran tactile. L'électronique risque de surchauffer.



Capteurs de sélection

- | | |
|---|---------------------------------------|
|  | Interrupteur principal |
|  | Wi-Fi |
|  | Fonction Pause |
|  | Luminosité de la commande de la hotte |
|  | Commande de la hotte |
|  | Menu Docking |
|  | Menu Infos |
|  | Sécurité enfants |
|  | Réglages de base |
|  | Chronomètre |
|  | Minuteur |
|  | powerMove Pro |

Menu Modes de cuisson

- | | |
|---|----------------------|
|  | Niveaux de puissance |
|  | PowerMove Pro |
|  | Capteur de cuisson |
|  | Assistant Plats |

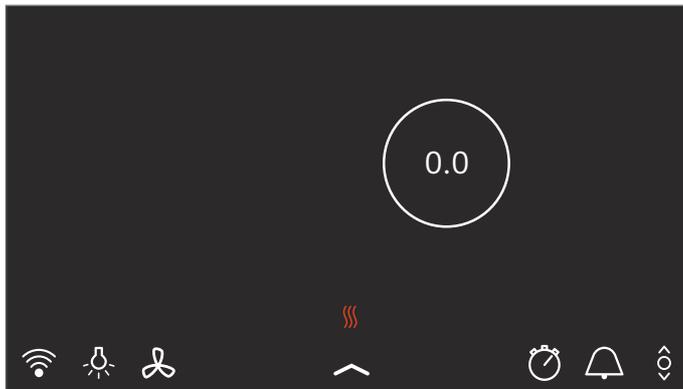
Foyer

- | | |
|---|----------------------------|
| 1.0 - 9.0 | Niveaux de puissance |
|  | Fonction PowerBoost |
|  | Fonction ShortBoost |
|  | Fonction Maintien au chaud |
|  | Minuterie coupe-circuit |

Écran tactile

L'écran tactile vous offre un aperçu du récipient posé sur la surface de cuisson et des champs tactiles pour activer les différentes fonctions.

Lorsqu'un récipient de cuisson est posé sur la surface de cuisson, l'affichage du foyer pour ce récipient apparaît.



Vue d'ensemble des menus

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

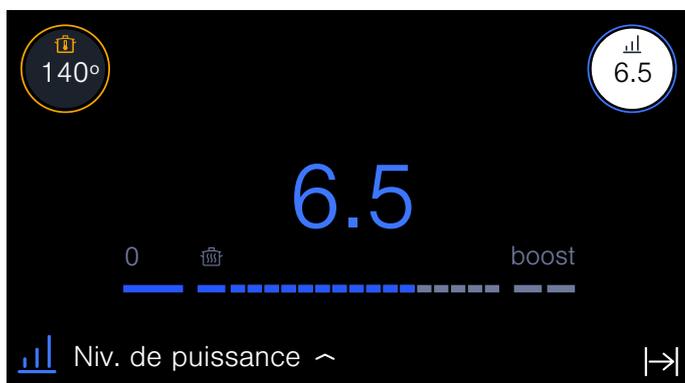
Vue principale

L'affichage principal vous fournit une vue d'ensemble des affichages des récipients de cuisson se trouvant sur la surface de cuisson. Il indique le mode de cuisson, les niveaux de puissance, les fonctions de minuterie réglées pour l'ustensile de cuisson activé.

Zone de réglage

La zone de réglage d'un foyer vous permet de configurer les positions de chauffe, les temps de cuisson et les différents modes de cuisson pour ce foyer.

Pour accéder à la zone de réglage, effleurez le foyer souhaité.



Barre d'état

Au-dessus de la barre d'état, vous pouvez accéder à certaines fonctions et à d'autres menus.

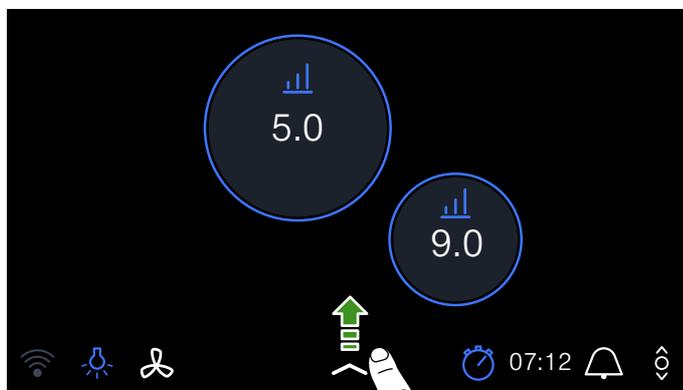
La barre d'état affiche les options suivantes :

- Wi-Fi
- Lampe de la commande de la hotte
- Commande de la hotte
- Menu Docking
- Chronomètre
- Réglages de base
- powerMove Pro

Menu Docking

Le menu Docking vous permet d'accéder à certaines fonctions et à d'autres menus.

Pour appeler le menu Docking, effleurez, sur le bord inférieur de la vue principale, le symbole et faites glisser votre doigt vers le haut.



Le menu Docking affiche les options suivantes :

- Menu Infos
- Sécurité enfants
- Réglages de base

Pour fermer le menu Docking, effleurez de nouveau le symbole et faites glisser votre doigt vers le bas.

Menu Infos

Vous pouvez appeler des informations concernant l'appareil via le menu Infos.

Pour accéder au menu Infos, ouvrir le menu Docking et effleurer le symbole . Les options disponibles seront alors affichées.

Pour quitter le menu Infos, effleurer le symbole .

Vous pouvez également obtenir des informations sur les fonctions actuelles. Pour ce faire, maintenir le doigt sur le symbole ou le nom de la fonction souhaitée pendant quelques secondes. Une fenêtre d'informations apparaît et décrit la fonction actuelle.

Notifications et remarques

Affiche des informations concernant une modification de l'état de l'appareil ou indiquent qu'une action de l'utilisateur est nécessaire.

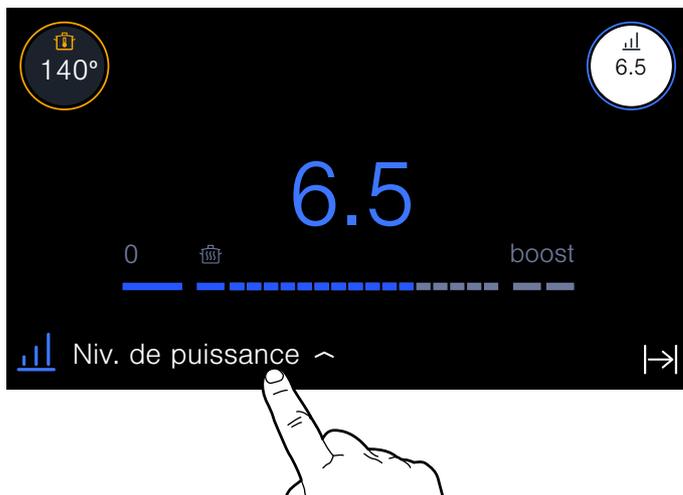
Respecter les indications affichées dans le bandeau d'affichage.

Menu Modes de cuisson

La table de cuisson dispose de différents modes de cuisson.

Mode de cuisson	Fonction
 Niveaux de puissance	Ainsi, vous pouvez sélectionner la puissance pour chaque récipient.
 powerMove Pro	Ainsi, vous pouvez commander un certain niveau de puissance selon la position du récipient, en bougeant celui-ci sur la surface de cuisson de l'avant vers l'arrière.
 Capteur de cuisson	Le capteur de cuisson posé à l'extérieur du récipient permet de conserver automatiquement la température. Ces fonctions sont adaptées pour les mets requérant beaucoup d'eau, d'huile ou de graisse pour leur cuisson ou rôtissage. Remarque : La fonction est prête à être utilisée lorsque la connexion entre le capteur de cuisson sans fil et le bandeau de commande est établie.
 Assistant Plats	Cuisson avec présélection des mets

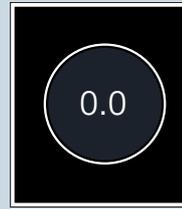
Pour accéder au menu des modes de cuisson, sélectionnez le foyer puis effleurez le mode de cuisson actif.



Indicateur des foyers

Si vous posez un récipient sur la surface de cuisson, l'indicateur du foyer correspondant s'allume sur l'écran tactile.

Foyer détecté



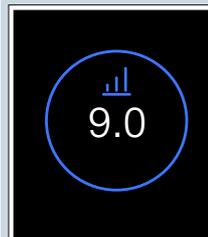
Le récipient a été détecté sur le foyer. L'affichage de foyer s'allume. Pour sélectionner le foyer, effleurer l'affichage.

Foyer sélectionné



Le foyer indiqué a été sélectionné. Vous pouvez régler le niveau de puissance.

Le foyer est activé



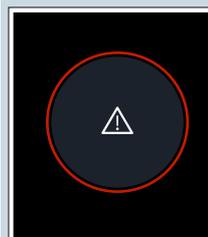
Le foyer indiqué a été activé. Le niveau de puissance réglé s'allume dans l'affichage.

Aucun récipient ne se trouve sur le foyer



Le récipient a été retiré du foyer. Le niveau de puissance précédemment sélectionné modifie sa couleur.

Autres affichages



Le foyer sélectionné ne se laisse pas programmer.

Pour obtenir de plus amples informations, effleurez le symbole ⚠ dans la barre d'état.

Causes possibles :

- Sur la surface de cuisson, vous pouvez cuisiner simultanément en utilisant 6 récipients répartis uniformément.
- Le récipient n'est pas adapté pour les tables à induction.
- La puissance maximale de l'appareil a été dépassée.

Activer l'éclairage activeLight.

La surface de cuisson dispose à gauche et à droite de la table de cuisson de lignes lumineuses interactives. Les lignes lumineuses indiquent la position du récipient sur la surface de cuisson et le statut du foyer correspondant.

Pour activer ou désactiver les lignes lumineuses, reportez-vous au chapitre → "Réglages de base"

Le tableau suivant indique la signification des différentes couleurs :

Couleur	Signification
Blanc	Le récipient a été détecté sur la surface de cuisson.
Bleu	Le segment de la surface de cuisson est activé.
Zone de couleur bleu	La fonction powerMove Pro est activée. Vous pouvez pousser le récipient le long de la ligne de lumière bleue.
Orange	Capteur de cuisson
Rouge	Affichage de la chaleur résiduelle Remarque : Un défaut est survenu si les lanières lumineuses rouge sur les deux côtés de la surface de cuisson clignotent.

Affichage de la chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose de deux affichages de chaleur résiduelle :

- Effleurer le symbole  dans la vue principale. Selon l'intensité de la chaleur résiduelle, une, deux ou trois lignes s'allument.
- À gauche et à droite de la surface de cuisson se trouvent des barres lumineuses. En fonction de l'intensité de la chaleur résiduelle, les lignes lumineuses rouge s'allument de manière plus intense ou plus faible.

Vous indiquent que la surface de cuisson est encore chaude. Ne pas toucher la surface de cuisson si ces affichages sont allumés ni directement après leur extinction.

Si la table de cuisson est déjà éteinte, les affichages de chaleur résiduelle restent allumés tant que la surface de cuisson est encore chaude.



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.

Première utilisation

Lors de la première mise en service de l'appareil, le menu permettant d'effectuer les premiers réglages apparaît à l'affichage. Sélectionnez les réglages souhaités.

Après confirmations des réglages, la vue principale apparaît.

Remarque : Vous pouvez modifier les réglages à tout moment. Pour plus d'informations sur la sélection de ces réglages, reportez-vous au chapitre → "Réglages de base".

Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Allumer : effleurer le symbole . Le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est opérationnelle après une courte durée d'allumage.

Eteindre : effleurer le symbole . L'affichage s'éteint. Tous les foyers sont éteints.

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 les foyers sont éteints depuis plus de 30 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 10 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce délai, la possibilité de confirmer les réglages précédents apparaît dans la vue principale. Reportez-vous au chapitre → "Réglages de base" pour plus d'informations sur ce réglage.

Réglage d'un foyer

Le niveau de puissance souhaité est sélectionné dans la zone de réglage.

Niveau de puissance 1.0	= puissance minimale
Niveau de puissance 9.0	= puissance maximale

Chaque niveau de puissance a un niveau intermédiaire, marqué par .5.

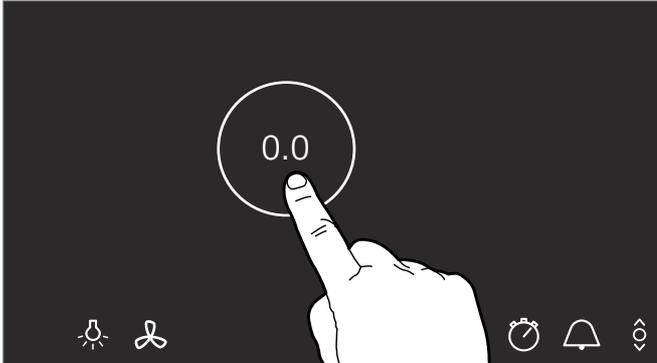
Remarques

- 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.

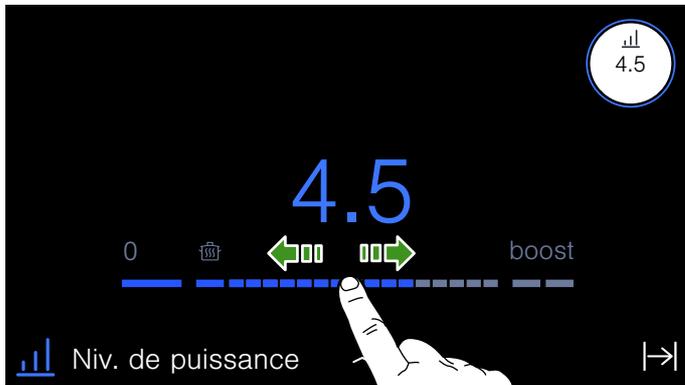
Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Placer le récipient sur la surface de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en effleurant l'affichage correspondant. La zone de réglage du foyer sélectionné apparaît sur le bandeau d'affichage.



3. Passez le doigt sur la zone de réglage et effleurez la position de chauffe souhaitée.



La position de chauffe est réglée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer et réglez ensuite la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Éteindre un foyer

Sur l'affichage principal, effleurer l'affichage de foyer jusqu'à ce que le niveau de puissance **0.0** s'affiche. Le foyer s'éteint.

Remarque : Si un récipient a été posé sur la surface de cuisson avant la mise en marche de la table de cuisson, celui-ci est détecté suivant l'actionnement de l'interrupteur principal et l'indicateur du foyer apparaît sur l'écran tactile.

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

Mets recommandés

Le tableau indique 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.

	Niveau de cuisson continue	Durée (min.)
Faire fondre		
Chocolat, chocolat de couverture	1.0 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1.0 - 2.0	-
Chauffer ou maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex., potée aux lentilles	1.5 - 2.0	-
Lait ¹	1.5 - 2.5	-
Saucisses bouillies ¹	3.0 - 4.0	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3.0 - 4.0	15 - 25
Goulasch surgelée	3.0 - 4.0	35 - 55
Cuire, mijoter		
Quenelles de pommes de terre ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Poisson ¹	4.0 - 5.0	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1.0 - 2.0	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3.0 - 4.0	8 - 12
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riz au lait ³	2.0 - 3.0	30 - 40
Pommes de t. en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4.5 - 5.5	15 - 30
Pâtes ¹	6.0 - 7.0	6 - 10
Ragoût/potée	3.5 - 4.5	120 - 180
Potages	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
Ragoût/potée en cocotte-minute	4.5 - 5.5	-
Braiser		
Rôti roulé	4.0 - 5.0	50 - 65
Rôti à braiser	4.0 - 5.0	60 - 100
Goulasch ³	3.0 - 4.0	50 - 60
¹ Sans couvercle		
² Retourner plusieurs fois.		
³ Préchauffer au niveau 8.0 - 8.5.		

	Niveau de cuisson continue	Durée (min.)
Braiser/rôtir avec un fond d'huile ¹		
Escalope, nature ou panée	6.0 - 7.0	6 - 10
Escalope surgelée	6.0 - 7.0	6 - 12
Côtelette, nature ou panée ²	6.0 - 7.0	6 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7.0 - 8.0	6 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) ²	5.0 - 6.0	10 - 20
Blanc de volaille surgelé ²	5.0 - 6.0	10 - 30
Boulettes de viande hachée (3 cm d'épaisseur) ²	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur) ²	6.0 - 7.0	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5.0 - 6.0	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6.0 - 7.0	8 - 20
Poisson pané et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6.0 - 7.0	8 - 15
Crevettes et crabes	7.0 - 8.0	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons, frais	7.0 - 8.0	10 - 20
Poêlées façon asiatique (légumes et viande en lanières)	7.0 - 8.0	15 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6.5 - 7.5	6 - 10
Crêpes (cuire une par une)	6.5 - 7.5	-
Omelette (frir une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
Œuf sur le plat	5.0 - 6.0	3 - 6
Frir ¹ (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	8.0 - 9.0	-
Croquettes surgelées	7.0 - 8.0	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6.0 - 7.0	-
Poisson pané ou en beignet	6.0 - 7.0	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6.0 - 7.0	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	5.5 - 6.5	-
¹ Sans couvercle		
² Retourner plusieurs fois.		
³ Préchauffer au niveau 8.0 - 8.5.		

Fonctions temps

Votre foyer dispose de trois fonctions de minuterie :

- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur
- Fonction_Chronomètre

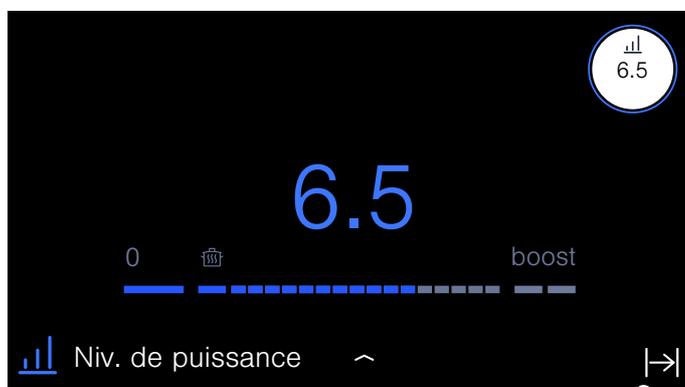
Minuterie coupe-circuit

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

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 12 heures et 59 minutes.

Réglages :

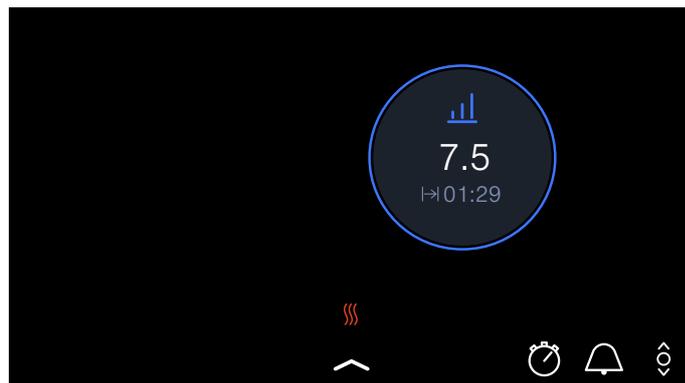
1. Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.
2. Dans la zone de réglage du foyer, effleurer le symbole .



3. Régler la durée souhaitée.
Pour régler les heures, effleurer 00 h et sélectionner l'heure dans la zone de réglage.
Pour régler les minutes, effleurer 00 min et sélectionner l'heure dans la zone de réglage.
Les secondes apparaissent sur l'afficheur es minutes. Vous pouvez régler des intervalles de 30 secondes jusqu'à 5 minutes.



4. Pour confirmer le temps sélectionné, effleurer le symbole . Le temps programmé apparaît dans l'affichage des foyers.



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Capteur de cuisson

Lorsque vous réglez un temps de cuisson pour un foyer dans lequel le capteur de cuisson est activé, le temps de cuisson commence uniquement à s'écouler lorsque le niveau de température sélectionné est atteint.

Modifier ou annuler le temps

Pour accéder au temps de cuisson, effleurer l'affichage du foyer et ensuite sélectionner .

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

Pour supprimer le temps, effleurer le symbole .

Pour revenir à la vue principale, effleurer le symbole .

Après écoulement du temps sélectionné

La zone de cuisson s'éteint. Un signal retentit et le niveau de puissance est réglé sur 0.0.

L'affichage du temps et le signal sonore disparaissent lorsque vous effleurez le foyer.

La minuterie

La minuterie courte durée vous permet de régler une durée allant jusqu'à 9 heures, 59 minutes et 59 secondes.

Vous pouvez l'activer lorsque la table de cuisson est en marche ou arrêtée.

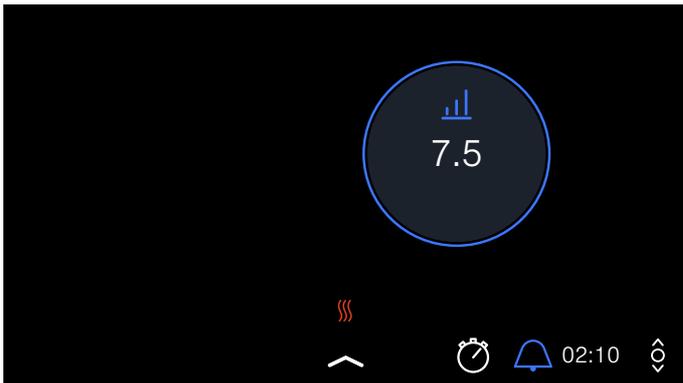
Elle fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

Réglages

1. Effleurez le capteur .
2. Régler la durée souhaitée.
Pour régler les heures, effleurer 00 h et sélectionner l'heure dans la zone de réglage.
Pour régler les minutes, effleurer 00 min et sélectionner l'heure dans la zone de réglage.
Les secondes apparaissent sur l'afficheur es minutes. Vous pouvez régler des intervalles de 30 secondes jusqu'à 5 minutes.
3. Effleurez le symbole .

Le temps commence à s'écouler.

Après quelques secondes, le temps apparaît dans la vue principale.



Modifier ou annuler le temps

Pour activer la minuterie, effleurez le capteur .

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

Pour supprimer le temps, effleurer le symbole .

Pour revenir à la vue principale, effleurer le symbole .

Après écoulement du temps sélectionné

Un signal retentit une fois le temps écoulé et le temps affiché est 00:00.

L'affichage du temps disparaît lorsque vous effleurez le capteur .

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  dans la zone principale.

Le temps commence à s'écouler.

Désactiver

Pour activer la minuterie, effleurez le capteur .

Pour supprimer le temps, effleurer  Réinitialiser.

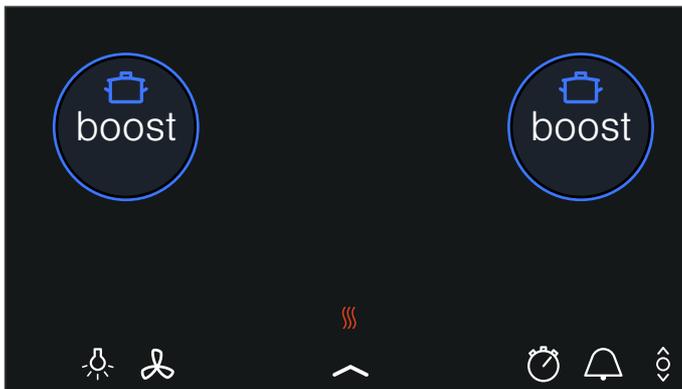
Pour retourner à la vue principale, effleurez le symbole .

Fonction PowerBoost

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

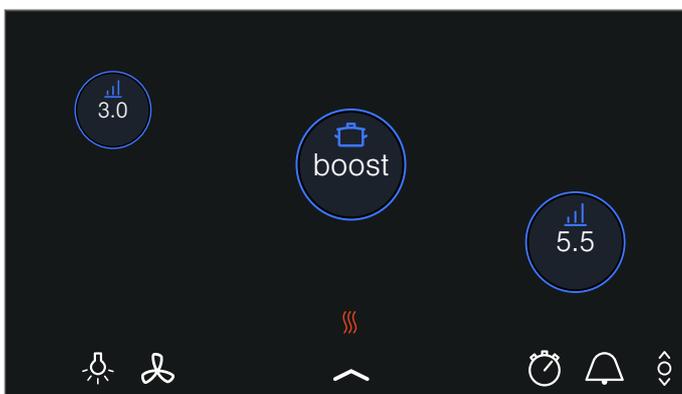
Si l'option « Boost » dans la zone de réglage du récipient s'affiche, cela signifie qu'elle est disponible.

La fonction panBoost est uniquement disponible respectivement pour un récipient de chaque côté de la surface de cuisson.



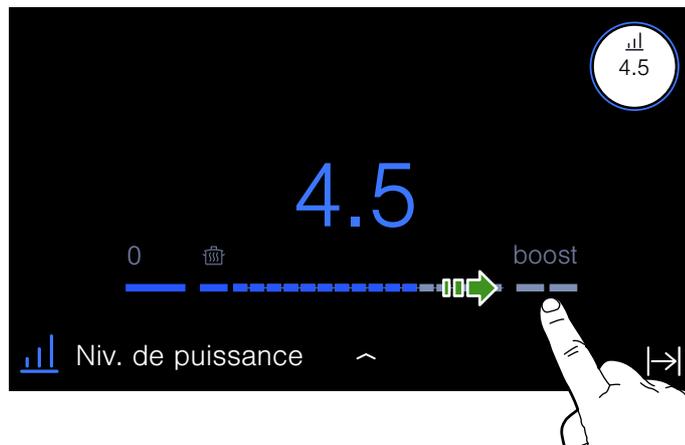
Si la fonction powerBoost est activée et si vous avez entrepris des réglages pour une autre zone de cuisson du même côté de la surface de chauffe, la fonction powerBoost est désactivée et le niveau de puissance 9.0 est automatiquement réglé.

Si la fonction powerBoost est activée, d'autres réglages peuvent être effectués au centre de la surface de cuisson pour d'autres récipients qui se trouvent des deux côtés de la surface de cuisson.

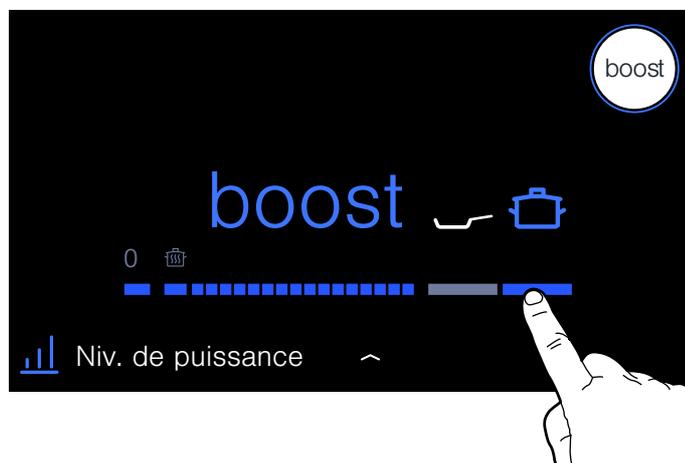


Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Réglez sur boost dans la zone de réglage. Les symboles  et  s'allument.



3. Sélectionnez le symbole .



La fonction est activée.

Désactiver

Sélectionnez le foyer et réglez une autre position de chauffe dans la zone de réglage.

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.

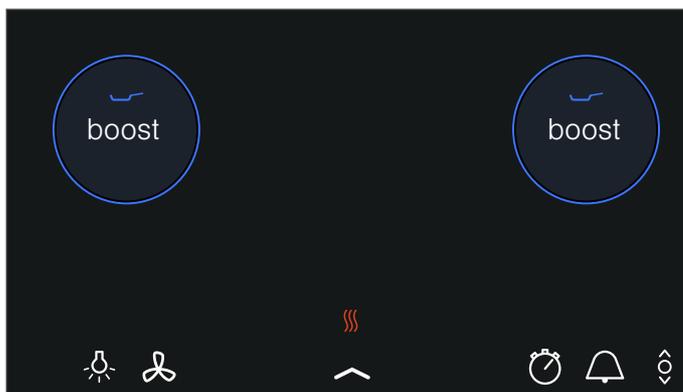
Fonction panBoost

La fonction panBoost permet de chauffer l'ustensile plus rapidement qu'avec la position de chauffe 9.

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

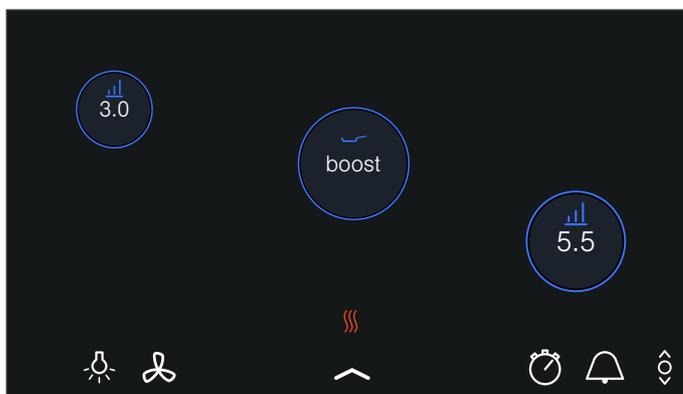
Si l'option « Boost » dans la zone de réglage du récipient s'affiche, cela signifie qu'elle est disponible.

La fonction panBoost est disponible uniquement pour un récipient de chaque côté de la surface de cuisson.



Si la fonction panBoost est activée et si vous effectuez des réglages pour un autre foyer du même côté de la surface de cuisson, la fonction panBoost est désactivée et le niveau de puissance 9.0 est automatiquement réglé.

Si la fonction panBoost est activée, d'autres réglages peuvent être effectués au centre de la surface de cuisson pour d'autres récipients qui se trouvent des deux côtés de la surface de cuisson.

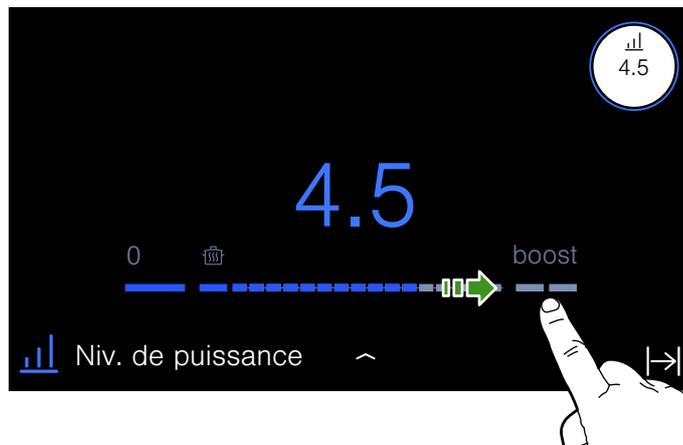


Recommandations d'utilisation

- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson froids.
- Utilisez des ustensiles de cuisson avec fond entièrement plat. N'utilisez pas de récipient avec fond mince.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance un récipient vide, de l'huile, du beurre ni du saindoux.
- Ne placez aucun couvercle sur l'ustensile de cuisson.
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → "Cuisson par induction"

Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Réglez sur boost dans la zone de réglage. Les symboles  et  s'allument.



3. Sélectionnez le symbole .



La fonction est activée.

Désactiver

Effleurez l'affichage du foyer et sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

La fonction a été désactivée.

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

Le foyer se rallume automatiquement sur le niveau de puissance 9.0.

Maintien au chaud

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

Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Sélectionnez la première position dans la zone de réglage. L'affichage  s'allume.



La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionnez le foyer.
2. Sélectionner un autre niveau de puissance dans la zone de réglage.

L'affichage  s'éteint.

La fonction est désactivée.

Transfert des réglages

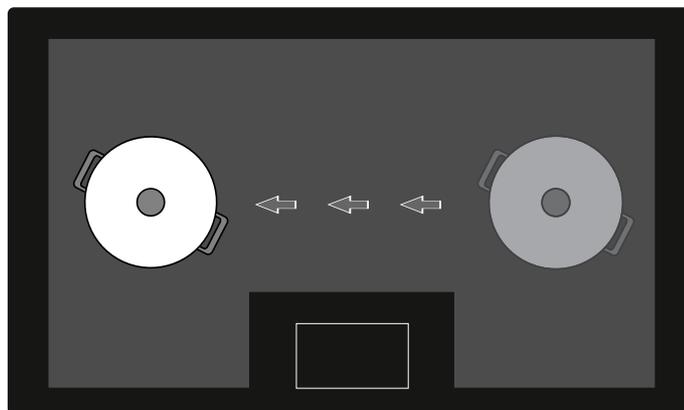
Cette fonction vous permet de transférer le niveau de cuisson et de température réglé ainsi que la durée lorsque le récipient est déplacé sur la surface de cuisson.

Si vous retirez un récipient de la surface de cuisson ou que vous le déplacez, le foyer cesse de chauffer. Les réglages du foyer sont conservés pendant 30 secondes.

Si vous posez de nouveau le récipient sur la même position, les réglages sont conservés.

Activer

1. Placer le récipient sur la surface de cuisson.



L'affichage des foyers indique la nouvelle position du récipient avec le niveau de puissance.

2. Effleurer le bouton Reprendre pour confirmer la transmission des réglages.



Les réglages ont été transférés vers le nouveau foyer.

Sonde de température sans fil

Avant d'utiliser pour la première fois les fonctions du capteur de cuisson, reliez le capteur de cuisson sans fil au bandeau de commande.

Préparation et entretien du capteur de température sans fil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- La mise en place d'un patch en silicone
- La mise en place du capteur de cuisson sans fil
- Nettoyage
- Remplacement de la batterie

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

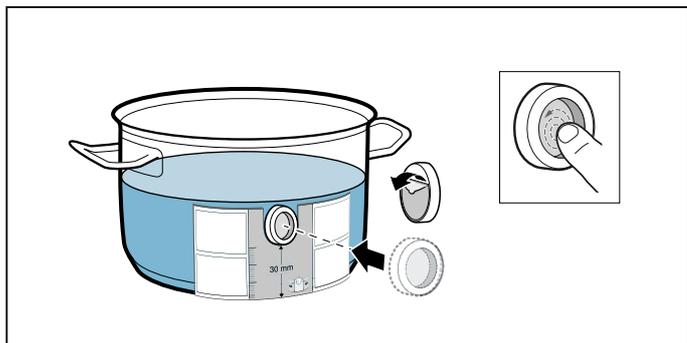
00577921	Jeu de 5 patches en silicone
HZ39050	Capteur de température et jeu de 5 patches en silicone

Collage du patch en silicone

Le patch en silicone sert à fixer le capteur de cuisson sans fil sur le récipient.

Si vous utilisez un récipient pour la première fois avec les fonctions du capteur de cuisson, appliquez le patch en silicone directement sur ce récipient. Pour ce faire :

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



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

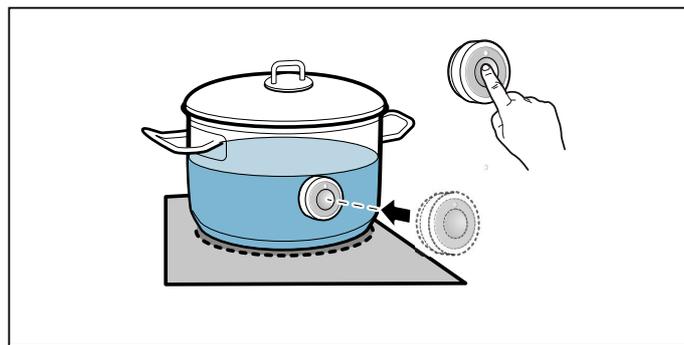
La colle nécessite 1 heure pour bien durcir. N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

Remarques

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

Mettez en place la sonde de température sans fil

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



Remarques

- Assurez-vous que le patch en silicone est entièrement sec avant d'insérer le capteur de cuisson.
- Remplissez la casserole jusqu'à ce que son contenu atteigne la hauteur à laquelle se trouve le patch en silicone du capteur de cuisson.
- Ne placez pas le capteur de cuisson sur un autre récipient chaud pour éviter toute surchauffe.
- Après la cuisson, retirez le capteur de cuisson de la casserole. Conservez-le dans un endroit propre et sûr et non à proximité de sources de chaleur.
- Vous pouvez utiliser simultanément jusqu'à trois capteurs de cuisson.

Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande

Afin de connecter la sonde de température sans fil au bandeau de commande, procédez comme suit :

1. Ouvrez le menu Docking.
2. Accédez aux réglages de base, puis sélectionnez l'option de menu Capteur pour casserole.
3. Sélectionnez l'option Ajouter nouv. capt. pour casserole.
Dans les 30 secondes qui suivent, appuyez sur le symbole  du capteur de température sans fil. Au bout de quelques secondes, le résultat de la connexion du capteur de température avec le bandeau de commande apparaît.

Dès que le capteur de cuisson sans fil est connecté sans erreur au bandeau de commande, les fonctions de capteur de cuisson sont disponibles.

Remarques

- Un connexion incorrecte suite à la non détection d'un capteur de cuisson sans fil peut survenir pour les raisons suivantes :
 - Erreur de communication Bluetooth.
 - Vous n'avez pas effleuré le symbole sur le capteur de cuisson sans fil dans les 30 secondes.
 - La pile du capteur de cuisson sans fil est épuisée.
 Réinitialiser le capteur de cuisson sans fil, puis répéter le processus de connexion.
- En cas de connexion erronée suite à une erreur de transmission, effectuer de nouveau le processus de connexion.
Si la connexion continue d'être erronée, veuillez en informer le service après-vente technique.

Réinitialiser le capteur de température sans fil

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

Nettoyage

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

Capteur de température

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

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

Patch en silicone

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

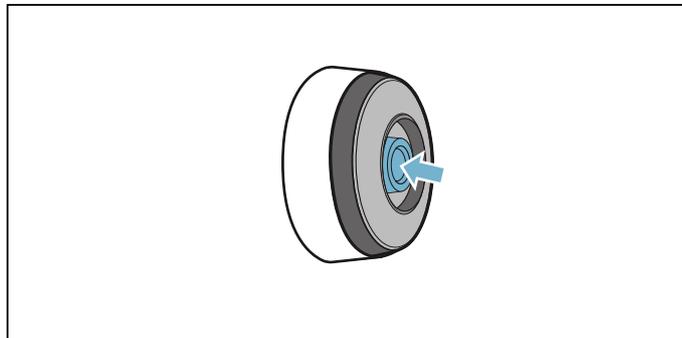
Remarque :

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

Fenêtre du capteur de température

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

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



Remarques

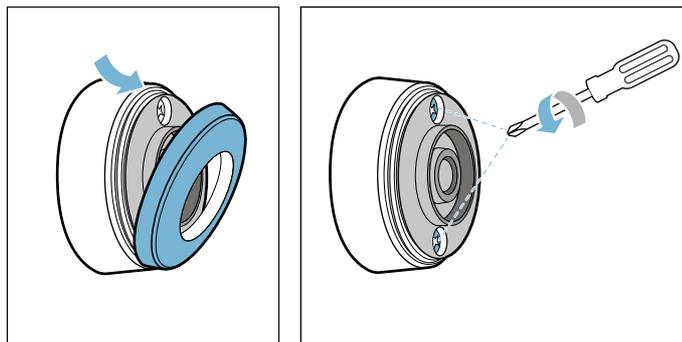
- Ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage grattants tels que des éponges à récurer, des brosses à récurer ou du lait de nettoyage.
- Ne pas toucher la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

Remplacement de la pile

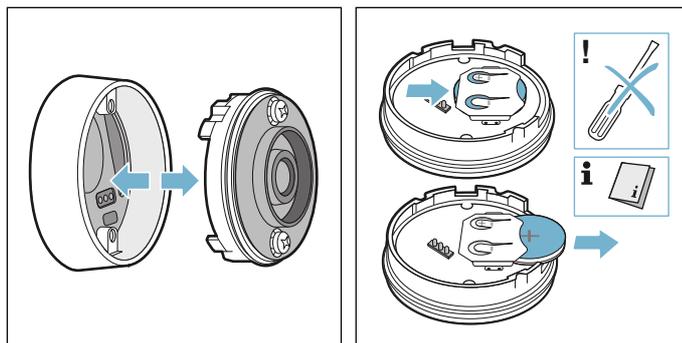
Si la sonde de température ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, la pile s'est déchargée.

Remplacement de la pile :

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

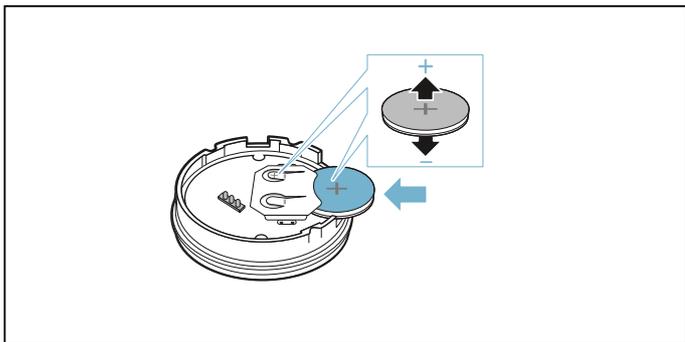


2. Ouvrez le bouchon de la sonde de température. Retirez la pile de la partie inférieure du boîtier, puis insérez une nouvelle pile (veillez au sens correct des pôles de la pile).

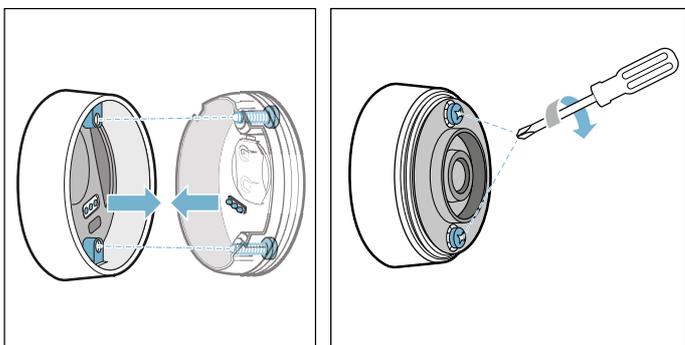


Attention !

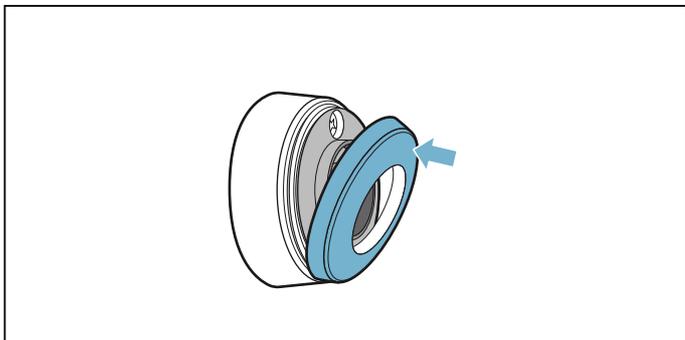
N'utilisez pas d'objet en métal pour sortir la pile. Ne touchez pas les bornes de la pile.



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



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

**Remarque :**

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

Déclaration de conformité

La BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil avec la fonction de capteur de température sans fil est conforme aux exigences fondamentales et aux dispositions restantes en vigueur de la directive 2014/53/UE.

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

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



Capteur de cuisson

Le capteur de cuisson garantit une cuisson facile et promet des résultats de cuisson parfaits.

Le capteur de cuisson sans fil mesure en permanence la température du récipient. Cela permet de réguler précisément la puissance de chauffe et de conserver à tout moment la bonne température pour éviter toute cuisson excessive et obtenir des résultats de cuisson parfaits.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, ajoutez le mets. La température est maintenue de manière constante et ne nécessite aucune modification du niveau de température.

Le capteur de cuisson est disponible sur toute la surface de cuisson tant qu'un capteur de cuisson sans fil est disponible.

Le capteur de cuisson sans fil transmet les informations concernant la température du récipient de cuisson au bandeau de commande.

La table de cuisson dispose d'un capteur de cuisson sans fil. Le cas échéant, vous pouvez-vous le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou dans notre boutique en ligne. Vous pouvez utiliser jusqu'à trois capteurs de cuisson en même temps.

Remarque : Le capteur de cuisson peut être commandé en indiquant la référence HZ39050.

Vous trouverez d'autres informations concernant le capteur de cuisson au chapitre → "Sonde de température sans fil".

Processus de cuisson avec le capteur de cuisson

Le capteur de cuisson vous permet de sélectionner le mode de préparation le mieux adapté pour chaque mets.

Le tableau indique les processus de cuisson disponibles :

Processus de cuisson	Température	Récipient de cuisson	Convient pour
Maintenir au chaud, réchauffer	70 °C		Par ex. punch, goulasch
Cuire dans du lait	85 °C		Par ex. panna cotta, riz au lait
Cuire à l'eau	90°C		Par ex. riz, quinoa
Cuire	100 °C		Par ex., pâtes, gnocchi, légumes
Cuire en cocotte-minute	115 °C		Par ex. bouillon fait maison, légumes secs
Frir à basse température*	160 °C		Par ex. donuts, beignets
Frir à température moyenne*	170 °C		Par ex. poisson pané, quenelles de viande
Frir à haute température*	180 °C		Par ex. frites, surgelées

*Préchauffer avec le couvercle et frir sans couvercle.

Avantages

- Le foyer chauffe uniquement si cela est nécessaire pour maintenir la température. Vous économisez ainsi de l'énergie.
- La température est contrôlée en permanence. De cette manière, les aliments ne débordent pas et vous ne devez pas modifier le niveau de température.
- Le capteur de cuisson indique le moment où l'eau ou l'huile a atteint la température optimale pour ajouter des aliments (voir le tableau des mets qui doivent être ajoutés dès le début).

Remarques

- Utiliser des récipients dont le fond est plat et épais. Ne pas utiliser de récipients dont le fond est mince ou déformé.
- Remplir le récipient jusqu'à ce que son contenu atteigne la hauteur pour couvrir le patch en silicone du capteur de cuisson.
- Ne pas retirer le capteur de cuisson sans fil du récipient pendant le processus de cuisson.
- Retirer le capteur de cuisson sans fil de la casserole une fois la cuisson terminée. Attention, le capteur de cuisson sans fil peut être très chaud.

Conseils pour cuisiner avec le capteur de cuisson

- Maintenir au chaud/faire chauffer : produits surgelés en portion, par ex. épinards. Ajoutez le produit congelé dans le récipient. Ajoutez la quantité d'eau indiquée par le fabricant. Fermez le récipient avec un couvercle. Sélectionnez la température recommandée dans le tableau.
- Pocher : ce processus de cuisson convient pour cuire des aliments à basse température pour épaissir des sauces et des ragoûts et pour cuisiner avec du lait. Selon le mets souhaité, sélectionnez la température recommandée dans le tableau.
- Cuisiner : le processus de cuisson permet de cuisiner avec le couvercle sans débordement. Grâce à ce contrôle de la température, la cuisson peut être plus efficace. Sélectionnez la température recommandée dans le tableau.
- Cuire en cocotte minute : respectez les recommandations du fabricant. Après le signal sonore, poursuivez la cuisson pendant la durée recommandée. Sélectionnez la température recommandée dans le tableau.
- Frire : il est recommandé de faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les mets. Selon le mets souhaité, sélectionnez la température recommandée dans le tableau.

Remarques

- Toujours cuisiner avec un couvercle, sauf si vous utilisez la fonction Frire.
- Si aucun signal ne retentit, assurez-vous que le couvercle se trouve sur la casserole. Néanmoins, si aucun signal ne retenti, il se peut que la puissance maximale de l'appareil soit atteinte ou que le réglage Puissance absorbée maximale est activé. Le temps nécessaire pour atteindre la température sélectionnée peut alors en être affectée. Éteindre ou diminuer les niveaux de puissance des autres ustensiles. Voir le chapitre → "Réglages de base"
- Ne jamais chauffer de l'huile sans la surveiller. Utiliser uniquement de l'huile qui convient pour la friture. Ne jamais utiliser jamais de mélange de différentes graisses de friture, par ex. de l'huile avec du saindoux, car les mélanges de graisse chauds peuvent mousser.
- Si le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant, par ex. lors de la cuisson de pommes de terre, utiliser davantage d'eau la fois suivante et mais conserver le niveau de température recommandé.

Réglage du point d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude de votre domicile au-dessus du niveau de la mer. Si l'eau bout trop fortement ou pas assez, vous pouvez régler le point d'ébullition. Procéder de la façon suivante :

- Ouvrir le menu Docking et effleurer le symbole . Appeler le réglage de base Régler le point d'ébullition.
- Par défaut, le réglage de base est réglé sur 200 - 400 m. Ne pas régler le point d'ébullition si votre domicile se trouve à une altitude comprise entre 200 et 400 mètres au-dessus du niveau de la mer. Sinon, sélectionner le réglage correspondant à l'altitude de votre domicile au-dessus du niveau de la mer.

Remarque : Le niveau de température de 100 °C est suffisant pour une cuisson efficace, même si l'eau ne bout pas fortement. Vous pouvez toutefois modifier le point d'ébullition. Par ex. si vous souhaitez un point d'ébullition plus fort, sélectionnez une altitude plus faible.

Comment régler

1. Fixez le capteur pour cuisson au récipient, voir le chapitre
2. Placer l'ustensile de cuisson avec suffisamment de liquide sur la surface de cuisson et toujours placer un couvercle. Voir la section → "*Mettez en place la sonde de température sans fil*".
3. Appuyer sur l'affichage du foyer du récipient.
4. Effleurer le mode de cuisson actif et sélectionner l'option  Capteur casserole.

Remarque : Le capteur de cuisson n'est disponible que si le capteur de cuisson sans fil est connecté au bandeau de commande. Voir le chapitre → "*Sonde de température sans fil*".

5. Effleurez le symbole  du capteur de température sans fil.
6. Sélectionner le niveau de température.
La fonction est activée.
L'affichage du foyer et la température sélectionnée clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Un signal retentit ensuite.
7. Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter les mets. Laisser le couvercle placé en cours de cuisson.

Conseil : Si vous désirez un réglage précis de la température, il est possible de hausser ou réduire de 1 °C jusqu'à 5 °C. Pour cela, effleurer la température sélectionnée et ensuite le symbole . Ensuite, sélectionner la température souhaitée. Pour interrompre et quitter le menu, effleurer le symbole .

Mets recommandés

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

Viande	Température	Durée (min.)
Pocher		
Saucisses ¹	90 °C	10 - 20
Cuire		
Quenelles de viande ¹	100 °C	20 - 30
Poule ¹	100 °C	60 - 90
Veau ¹	100 °C	60 - 90
Cuire en cocotte-minute		
Poule en cocotte-minute ²	115 °C	15 - 25
Veau en cocotte-minute ²	115 °C	15 - 25
Frire		
Frire des morceaux de poulet ³	170 °C	10 - 15
Frire des quenelles de viande ³	170 °C	10 - 15
¹ Préchauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.		
² Ajouter le mets dès le début.		
³ Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.		

Poisson	Température	Durée (min.)
Pocher		
Poisson étuvé ¹	90 °C	15 - 20
Frire		
Frire du poisson en pâte ²	170 °C	10 - 15
Frire du poisson pané ²	170 °C	10 - 15
¹ Préchauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.		
² Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.		

Plats aux œufs	Température	Durée (min.)
Cuire		
Œufs durs ¹	100 °C	5 - 10
¹ Ajouter le mets dès le début		

Légumes et légumes secs	Température	Durée (min.)
Cuire		
Brocolis ¹	100 °C	10 - 20
Chou-fleur ¹	100 °C	10 - 20
Épinards ¹	100 °C	5 - 10
Choux de Bruxelles ¹	100 °C	30 - 40
Haricots verts ¹	100 °C	15 - 30
Pois chiches ²	100 °C	60 - 90
Petits pois ¹	100 °C	15 - 20
Lentilles ²	100 °C	45 - 60
Cuire en cocotte-minute		
Légumes en cocotte-minute ²	115 °C	3 - 6
Pois chiches en cocotte-minute ²	115 °C	25 - 35
Haricots blancs en cocotte-minute ²	115 °C	25 - 35
Lentilles en cocotte-minute ²	115 °C	10 - 20
Frire		
Frire des légumes panés ³	170 °C	4 - 8
Frire des légumes en pâte ³	170 °C	4 - 8
Frire des champignons panés ³	170 °C	4 - 8
Frire des champignons en pâte ³	170 °C	4 - 8
¹ Préchauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.		
² Ajouter le mets dès le début.		
³ Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.		

Pommes de terre	Température	Durée (min.)
Pocher		
Cuire des quenelles de pommes de terre ¹	85 °C	30 - 40
Cuire		
Gnocchi ¹	100 °C	3 - 6
Cuire des pommes de terre ²	100 °C	30 - 45
Cuire des patates douces ²	100 °C	30 - 45
Cuire en cocotte-minute		
Cuire des pommes de terre en cocotte-minute ²	115 °C	10 - 20
Patates douces en cocotte-minute ²	115 °C	10 - 20
Frire		
Pommes de terre à la sauce piquante ³	160 °C	8 - 12
¹ Préchauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.		
² Ajouter le mets dès le début.		
³ Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.		

Pâtes et céréales	Température	Durée (min.)
Pocher		
Semoule au lait ³	85 °C	5 - 10
Riz précuit ¹	90 °C	25 - 35
Riz complet ²	90 °C	45 - 55
Riz exotique (par ex. riz basmati, Thai) ²	90 °C	8 - 12
Riz sauvage ²	90 °C	20 - 30
Quinoa ¹	90 °C	10 - 12
Polenta ³	85 °C	3 - 8
Cuire		
Pâtes à la semoule de blé dur ³	100 °C	7 - 10
Pâtes fraîches ³	100 °C	3 - 5
Pâtes au blé complet ³	100 °C	7 - 10
Pâtes à la semoule de blé dur, garnies ³	100 °C	15 - 20
Pâtes fraîches, garnies ³	100 °C	5 - 8
Cuire en cocotte-minute		
Riz en cocotte-minute ²	115 °C	6 - 8
Riz complet en cocotte-minute ²	115 °C	12 - 18
¹ Préchauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore. ² Ajouter le mets dès le début. ³ Remuer régulièrement.		

Potages	Température	Durée (min.)
Pocher		
Soupes crémeuses instantanées ²	90 °C	10 - 15
Cuire		
Bouillon fait maison ¹	100 °C	60 - 90
Soupes instantanées ²	100 °C	5 - 10
Cuire en cocotte-minute		
Bouillon fait maison en cocotte-minute ¹	115 °C	20 - 30
¹ Ajouter le mets dès le début. ² Remuer régulièrement.		

Dessert	Température	Durée (min.)
Pocher		
Riz au lait ³	85 °C	40 - 50
Porridge ³	85 °C	10 - 15
Flan au chocolat ³	85 °C	3 - 5
¹ Ajouter le mets dès le début. ² Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle. ³ Remuer régulièrement.		

Dessert	Température	Durée (min.)
Cuire		
Compote ¹	100 °C	15 - 25
Frيره		
Frيره des beignets fourrés ²	160 °C	5 - 10
Frيره des donuts ²	160 °C	5 - 10
Frيره des choux ²	160 °C	5 - 10
¹ Ajouter le mets dès le début.		
² Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion et sans couvercle.		
³ Remuer régulièrement.		

Produits surgelés	Température	Durée (min.)
Maintenir au chaud, réchauffer		
Légumes à la crème ⁴	70 °C	15 - 20
Décongeler du bouillon ²	70 °C	15 - 25
Cuire		
Haricots verts, surgelés ¹	100 °C	15 - 30
Frيره		
Frيره des frites ³	180 °C	4 - 8
¹ Préchauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.		
² Ajouter le mets dès le début.		
³ Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion et sans couvercle.		
⁴ Remuer régulièrement.		

Divers	Température	Durée (min.)
Maintenir au chaud, réchauffer		
Réchauffer de la soupe de goulasch ¹	70 °C	10 - 20
Réchauffer du vin chaud ¹	70 °C	5 - 15
Pocher		
Chauffer du lait ¹	85 °C	3 - 10
¹ Ajouter le met dès le début.		

Assistant Plats

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

Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurer le mode de cuisson actif et sélectionner l'option Assistant de mets.
3. Sélectionner la catégorie de mets souhaitée.
4. Sélectionner le plat souhaité.

Vous serez guidé au travers du processus de réglage pour le plat sélectionné et vous recevrez des conseils sur la préparation ce plat.

Désactiver

Régler la température sur 0 ou sélectionnez un autre mode de cuisson.

powerMove Pro

Cette fonction vous permet de modifier le niveau de puissance pendant le processus de cuisson en déplaçant simplement le récipient vers l'avant ou l'arrière.

Si vous activez cette fonction, les positions de chauffe préréglées pour le récipient sont affichées. Selon la position du récipient, vous pouvez sélectionner l'une des cinq positions de chauffe disponibles.

Niveaux de puissance prédéfinis : , **3.0**, **5.0**, **7.0** et **9.0**.

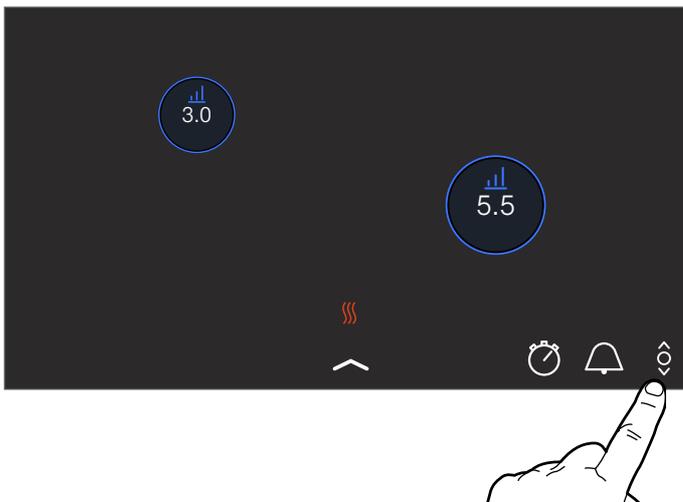
Pour modifier les niveaux de puissance préréglés, reportez-vous au chapitre → "Réglages de base".

Remarque : Si la fonction ne s'active pas en sélectionnant le niveau de puissance, il se peut que la puissance maximale de l'appareil ait été atteinte. Pour régler la fonction Puissance absorbée maximale, reportez-vous au chapitre → "Réglages de base".

Activer

Placer le récipient sur la surface de cuisson.

1. Appuyer sur le symbole  dans la vue principale.

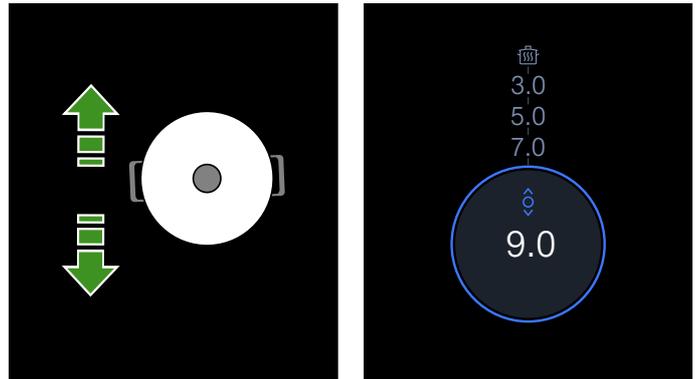


2. Effleurer l'affichage de foyer désiré.



La fonction a été activée.

3. Déplacer le récipient sur la surface de cuisson jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit réglé. Le niveau de puissance sélectionné est indiqué dans l'affichage des foyers.



Remarques

- Lorsque la fonction souhaitée pour le récipient n'est pas disponible, un signal sonore retentit et la fonction n'est pas activée.
- Si la fonction n'est pas disponible pour aucun des récipients posés, le symbole  sur l'écran principal.

Modifier le niveau de puissance

Les positions de chauffe peuvent être modifiées pendant le processus de cuisson. Effleurez la zone dont le niveau de puissance doit être modifié pour sélectionner un autre niveau de puissance dans la zone de programmation.

Remarque : Si la fonction est désactivée, les niveaux de puissance reviennent aux valeurs préréglées

Désactiver

Sur l'affichage principal, effleurer l'affichage de foyer jusqu'à ce que le niveau de puissance **0.0** s'affiche. Le foyer s'éteint.

La fonction est désactivée.

Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité enfants

Toutes les zones de cuisson doivent être éteintes.

Activer

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

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

Désactiver

Suivez les indications du bandeau d'affichage.

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"

Pause

Les réglages sélectionnés restent en mémoire tant que la fonction pause est activée, mais aucun niveau de puissance n'est utilisé et les temps de cuisson réglés s'arrêtent.

Si vous avez activé la minuterie ou le chronomètre, ceux-ci continuent à fonctionner. Lorsque la fonction de pause est activée, vous ne pouvez pas modifier le temps de la minuterie.

Le verrouillage n'a aucun effet sur l'interrupteur principal. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

Activer

Effleurer le symbole . La table de cuisson reste verrouillée pendant 30 minutes. Vous pouvez maintenant par exemple nettoyer la surface de l'écran tactile, sans que les réglages ne se modifient.

Désactiver

Pour désactiver la fonction avant l'écoulement de la 30 minutes, effleurer le symbole , ensuite Continuer .

La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.

Remarque : Tous les réglages peuvent être perdus si vous déplacez le récipient sur la surface de cuisson, tant que la fonction est activée.

Coupure de sécurité automatique

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

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

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

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

Réglages de base

L'appareil propose différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos besoins personnels.

Réglages	Description et options
Langue	Vous pouvez modifier la langue de l'appareil.
Home Connect	Home Connect vous permet de connecter l'appareil au réseau domestique et un appareil mobile.
Comde de hotte cookConnect	Cette fonction vous permet de commander les principales fonctions de la hotte aspirante via la table de cuisson, par ex. la vitesse de ventilation et l'éclairage.
Signaux sonores	Vous pouvez sélectionner les signaux sonores de l'appareil qui doivent être utilisés.
Durée du signal sonore	Vous pouvez modifier la durée des signaux sonores.
Volume du signal sonore	Régler le volume sonore des signaux sonores.
Tonalité touches	Vous pouvez sélectionner si l'appareil doit émettre des sons lorsque vous effleurez les zones et les symboles de l'écran tactile.
Volume sonore du champ tactile	Régler le volume, lorsque vous effleurez un capteur.
Lumin. bandeau commande	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran.
activeLight	Activer ou désactiver activeLight.
Sécurité-enfants	Vous pouvez verrouiller la table de cuisson avec la sécurité enfants et éviter ainsi que les enfants ne l'utilisent sans autorisation.
reStart	Vous pouvez régler la durée de mémorisation de votre appareil des derniers réglages utilisés après avoir été éteint.
Puiss. absorbée maximale	Vous pouvez limiter la puissance totale de la table de cuisson et l'adapter au raccordement secteur local.
Capteur pour casserole	Vous pouvez ajouter une nouvelle sonde de cuisson.
Régler le point d'ébullition	Vous pouvez saisir la hauteur au-dessus du niveau de la mer de votre lieu d'habitation afin que la sonde de cuisson fonctionne plus précisément.
Niveaux powerMove Pro	Les puissances pré-réglées pour la fonction powerMove Pro peuvent être modifiées.
Info sur l'appareil	Vous pouvez obtenir des informations sur votre appareil.
Réglages usine	Vous pouvez réinitialiser tous les réglages tels qu'ils étaient à la livraison.

Vers les réglages de base :

Ouvrir le menu Docking et effleurer le symbole . Pour ce, tous les foyers doivent être éteints.

Menu Réglages de base

Faites glisser le doigt vers le haut ou le bas pour faire défiler les réglages disponibles. Effleurez un réglage pour obtenir d'autres options dans le sous-menu.

Effleurez le symbole  dans un sous-menu pour revenir au menu précédent.

Quitter les réglages de base

Effleurez le symbole  pour quitter le menu des réglages de base.

Enregistrez ou rejetez les modifications

Lorsque des modifications ont été apportées et que vous quittez les réglages de base, un écran de confirmation apparaît et vous invite à enregistrer ou à rejeter ces modifications.

Home Connect

Cet appareil est compatible Wi-Fi, les réglages peuvent ainsi être envoyés à l'appareil à distance, via un terminal mobile.

Si l'appareil n'est pas connecté au réseau domestique, ce dernier fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être utilisée depuis le bandeau de commande.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse www.home-connect.com.

Remarques

- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance, c'est-à-dire que le processus de cuisson doit toujours être surveillé.
- Observez les consignes de sécurité figurant de cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées lorsque vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect. Observez également les consignes contenues dans l'application Home Connect. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 6
- Avec l'application Home Connect, vous pouvez envoyer les réglages à votre appareil et devez les confirmer directement sur l'appareil. Une commande de l'appareil à distance n'est pas possible.
- La commande au niveau de l'appareil même est à tout moment prioritaire. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

Réglage

Afin de pouvoir procéder à des réglages via Home Connect, l'appli Home Connect doit être installée et configurée sur votre terminal mobile.

Pour ce faire, observez les documents Home Connect fournis.

Suivez les étapes prescrites par l'appli pour procéder aux réglages.

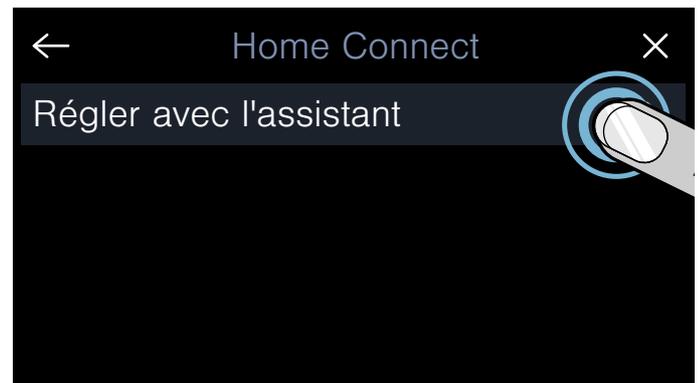
L'appli doit être ouverte pour la configuration.

Connexion automatique au réseau domestique

Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS.

Vous devez pouvoir accéder à votre routeur. Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion manuelle au réseau domestique ».

1. Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
2. Effleurez le réglage « Home Connect ».
3. Effleurez « Régler avec l'assistant » pour lancer les assistants Home Connect.



Une indication apparaît sur l'appareil mobile.

4. Effleurez « Continuer » pour continuer.
 5. Appuyez sur la touche WPS du routeur dans les 2 minutes qui suivent.
Si la table de cuisson est connectée au réseau domestique, une notification correspondante apparaît.
- Remarque :**
Si aucune connexion ne peut être créée, lancez de nouveau les assistants ou connectez l'appareil manuellement au réseau domestique. Une notification apparaît pour indiquer que l'appareil peut à présent être connecté à l'appli.
6. Effleurez « Continuer » pour démarrer la connexion à l'appli.



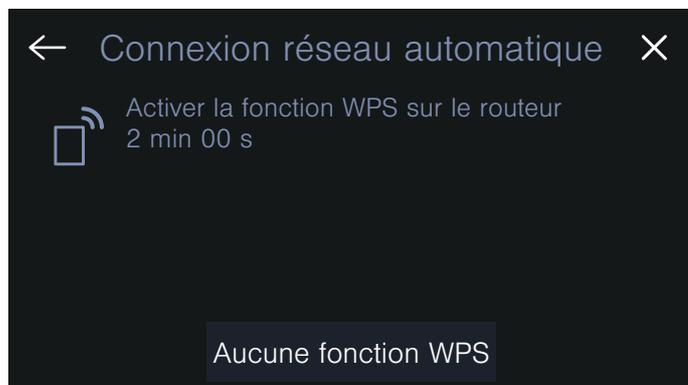
Lorsque la connexion est bien établie, un message correspondant apparaît. Le symbole  apparaît sur la vue principale. Le symbole  s'éclaire de plus en plus, selon l'intensité de la connexion.

Connexion manuelle au réseau domestique

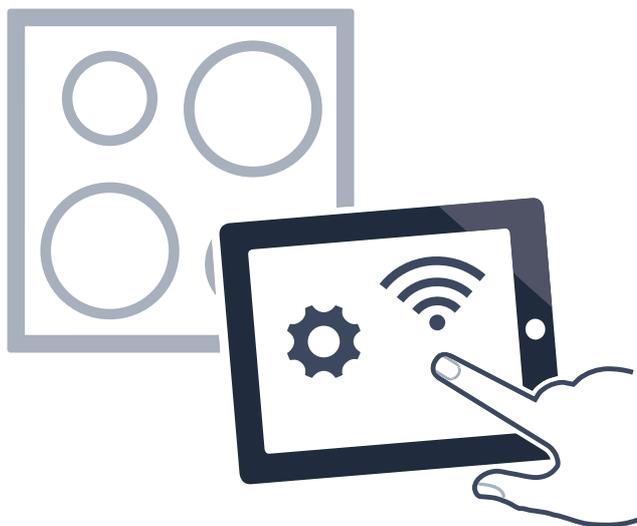
1. Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
2. Effleurez le réglage « Home Connect ».
3. Effleurez « Régler avec l'assistant » pour lancer les assistants Home Connect.

Vous serez invité(e) à appuyer sur la touche WPS de votre routeur.

4. Sélectionnez « Aucune fonction WPS ».



5. Respecter la remarque et effleurer Continuer pour continuer.
6. Ouvrez les réglages réseau de l'appareil mobile, puis connectez l'appareil au réseau de la table de cuisson avec la SSID « HomeConnect » et le code « HomeConnect ».



Remarque :

Si aucune connexion ne peut être créée, lancez de nouveau les assistants et connectez l'appareil manuellement au réseau domestique.

7. Répondez à la demande dans l'appli et indiquez le nom du réseau et le mot de passe de votre réseau domestique (WLAN). Une notification apparaît pour indiquer que l'appareil peut à présent être connecté à l'appli.
8. Effleurez « Continuer » pour démarrer la connexion à l'appli.



Lorsque la connexion est bien établie, un message correspondant apparaît. Le symbole  apparaît sur la vue principale. Le symbole  s'éclaire de plus en plus, selon l'intensité de la connexion.

Réglages Home Connect

Vous pouvez à tout moment adapter Home Connect à vos besoins.

Naviguez dans les réglages de base de votre foyer jusqu'aux réglages Home Connect, afin d'afficher les informations relatives au réseau et à l'appareil.

Réglages	Description et options
Régler avec l'assistant	La table de cuisson peut être connectée automatiquement ou manuellement au réseau domestique. <ul style="list-style-type: none"> ■ Régler avec l'assistant (connexion automatique au réseau domestique)*. ■ Régler avec l'assistant : aucune fonction WPS (connexion manuelle au réseau domestique). Remarque : Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson n'est pas connectée au réseau domestique.
Connecter avec appli	La connexion peut être établie avec un ou plusieurs comptes Home Connect. Remarque : Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
Réglages via l'appli	Vous pouvez définir si l'envoi des réglages de cuisson est autorisé. <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêt : seul le statut actuel de la table de cuisson s'affiche sur l'application. ■ Marche* : les réglages de cuisson peuvent être envoyés de l'application sur la table de cuisson. Les réglages de cuisson transmis doivent être confirmés sur la table de cuisson. Remarque : Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
Wi-Fi	Vous pouvez désactiver le module radio de la table de cuisson et la déconnecter ainsi du Wi-Fi. <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivé : le module radio est éteint. ■ Activé* : module radio connecté. Remarque : Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
Couper la connexion réseau	Il est à tout moment possible d'effacer les connexions enregistrées avec le réseau domestique. Remarque : Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
Infos sur l'appareil	Des informations concernant Home Connect et sur le réseau sont affichées. Remarque : Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
* Réglage usine	

Remarque :

Régler avec l'assistant est uniquement affiché s'il n'existe encore aucune connexion au réseau domestique. Tous les autres réglages sont uniquement affichés s'il existe déjà une connexion au réseau domestique.

Symboles WLAN

L'affichage Wi-Fi dans la vue principale se modifie selon l'état et la qualité de la connexion et selon la disponibilité du serveur Home Connect.

Désactiver le WLAN

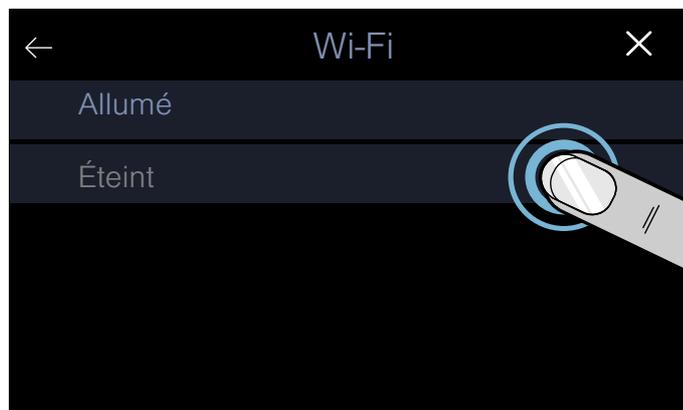
Si le Wi-Fi est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect.

Remarque :

En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme 2 W max.

1. Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
2. Effleurez le réglage « Home Connect ».
3. Effleurez « Wi-Fi ».

4. Sélectionner Éteint.



Le WLAN est désactivé et le symbole  disparaît du bandeau de commande.

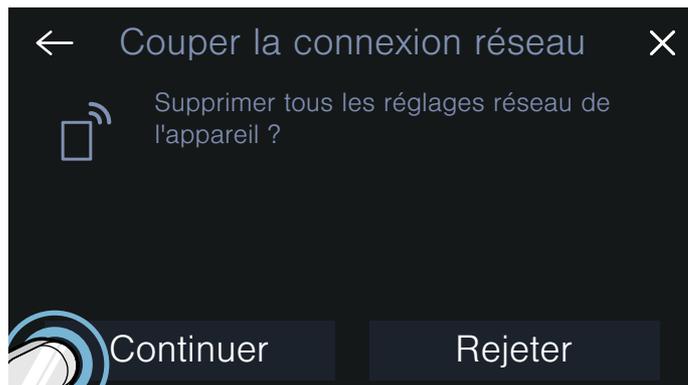
Se déconnecter du réseau

Vous pouvez déconnecter votre table de cuisson du réseau à tout moment.

Remarque :

Lorsque votre table de cuisson est déconnectée du réseau, aucune commande via Home Connect n'est possible.

1. Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
2. Effleurez le réglage « Home Connect ».
3. Effleurez Couper la connexion réseau.
4. Confirmez avec « Continuer ».



L'appareil est déconnecté du réseau domestique et le symbole  disparaît du bandeau de commande.

Remarque :

La connexion au réseau est également supprimée si vous réinitialisez l'appareil sur les réglages usine.

Se connecter au réseau

1. Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
2. Effleurez le réglage « Home Connect ».
3. Effleurez « Régler avec l'assistant » pour lancer les assistants Home Connect.
4. Suivez les instructions selon → "Connexion automatique au réseau domestique" ou → "Connexion manuelle au réseau domestique".

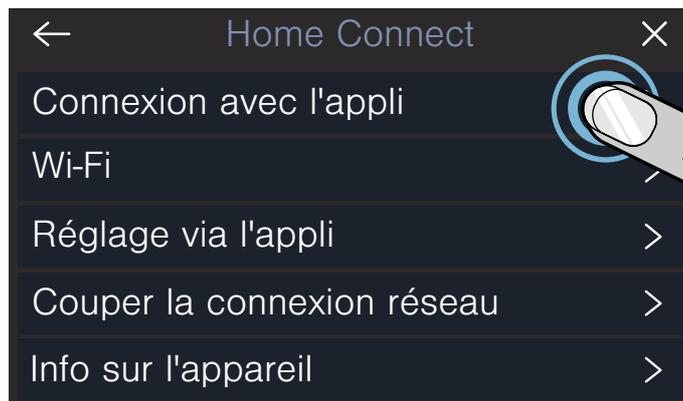
Connecter avec l'appli

Si l'appli Home Connect est installée sur votre appareil mobile, vous pouvez la connecter à votre table de cuisson.

Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau.
- L'appli doit être ouverte et configurée.
- Si une connexion directe existe avec une hotte aspirante, déconnectez d'abord la table de cuisson du réseau domestique, puis rétablissez la connexion. → "Se déconnecter du réseau" à la page 39 → "Se connecter au réseau" à la page 39

1. Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
2. Effleurez le réglage « Home Connect ».
3. Sélectionner Connecter avec appli.



Vous pouvez également connecter un autre compte Home Connect à la table de cuisson. Pour ce, sélectionner à nouveau Connecter avec appli.

4. Suivez les instructions de l'appli pour achever la procédure de connexion.

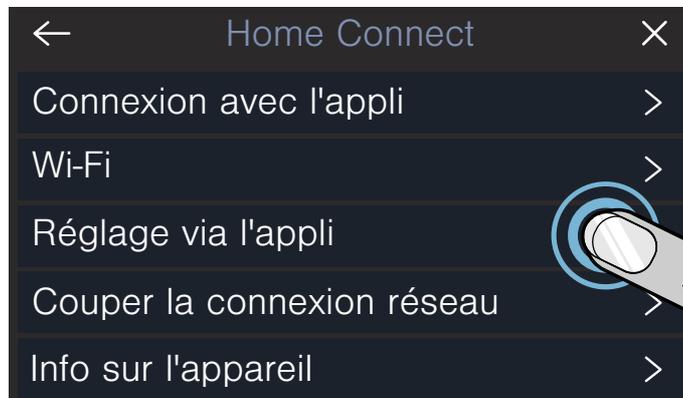
Réglages par l'application

L'application Home Connect vous permet d'accéder aisément aux réglages de base et d'envoyer les réglages pour les foyers à la table de cuisson.

Remarques

- La table de cuisson doit être allumée, mais tous les foyers doivent être éteints.
- La commande intégrée à l'appareil même est prioritaire en tout temps. Si vous utilisez l'appareil directement, vous ne pouvez pas le commander via l'application Home Connect.
- À l'état de livraison, la transmission des réglages est activée.
- Lorsque la transmission des réglages est désactivée, seul l'état de fonctionnement de la table de cuisson s'affiche sur l'application Home Connect.

1. Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
2. Effleurez le réglage « Home Connect ».
3. Sélectionner Réglages via l'appli.



4. Pour activer la transmission, effleurer Allumé, effleurer Éteint pour la désactiver.

Confirmer les réglages de cuisson

Dès que les réglages de cuisson sont transmis à un foyer, un message apparaît sur la table de cuisson. Vous êtes invité(e) à confirmer la reprise ou non des réglages. Pour confirmer les réglages, effleurez « Prendre ». Pour refuser les réglages, effleurez « Rejeter ».

Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour logicielle permet d'actualiser le logiciel de votre foyer (p. ex. optimisation, dépannage, mises à jour pertinentes pour la sécurité). Pour utiliser l'appli, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'appli sur votre appareil mobile et être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour est disponible, l'appli Home Connect vous indique où vous pouvez également la télécharger. Vous pouvez démarrer la mise à jour logicielle via l'appli ou la table de cuisson. Respectez pour ce faire les indications de l'écran.

Après un téléchargement réussi, vous pouvez également exécuter l'installation via l'appli Home Connect s'il existe une connexion au réseau local.

Après une installation réussie, l'appli Home Connect vous informe en conséquence.

Remarques

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser la table de cuisson.
- En fonction des réglages personnels de l'appli, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

Diagnostic à distance

En cas de panne, le service après-vente peut accéder à votre appareil via le Diagnostic à distance.

Contactez le service après-vente et assurez-vous que votre appareil est connecté au serveur Home Connect, puis vérifiez si le service de diagnostic à distance est disponible dans votre pays.

Remarque :

Pour de plus amples renseignements et connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter les pages Aide et assistance du site Web Home Connect de votre pays à l'adresse www.home-connect.com

Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

Remarque :

Observez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez appeler les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

Déclaration de conformité

Par la présente, BSH Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est en accord avec les exigences fondamentales et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE.

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



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.

Bande de 5 GHz : 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	
WLAN (Wi-Fi) 5 GHz : uniquement prévu pour un usage à l'intérieur								

Commande de la hotte

Vous pouvez utiliser cet appareil en combinaison avec une hotte aspirante correspondante et commander les fonctions de la hotte par le biais de votre table de cuisson.

Vous pouvez connecter les appareils de plusieurs manières :

Home Connect

Lorsque les deux appareils sont compatibles Home Connect, une connexion via l'appli Home Connect est possible.

Vous pouvez commander les deux appareils avec l'appli via le bandeau de commande.

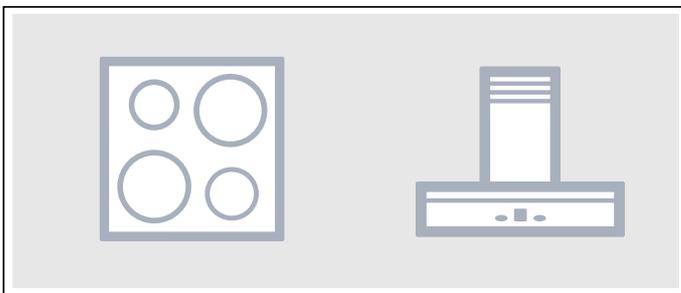
Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis et le chapitre consacré à Home Connect.

→ "Home Connect" à la page 36



Connecter directement les appareils

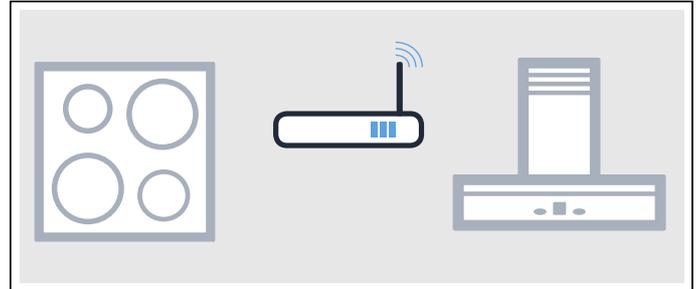
Si l'appareil est relié directement à une hotte aspirante, cette dernière peut être commandée via la table de cuisson. Plus aucune connexion au réseau domestique ou à l'appli n'est possible pour les deux appareils. Vous pouvez commander les deux appareils via le bandeau de commande.



Connecter les appareils via un réseau domestique

Utilisez ce mode de connexion lorsqu'aucun ou qu'un seul des appareils est connecté à l'appli Home Connect.

Si les appareils sont reliés entre eux par le biais du réseau domestique, alors la table de cuisson peut être commandée aussi bien par le bandeau de commande de la hotte que par Home Connect.



Remarques

- Observez les consignes de sécurité de la notice d'utilisation de votre hotte aspirante et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil en commandant la hotte via la table de cuisson. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 6
- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, la commande de la hotte via la table de cuisson n'est pas possible.
- En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme 2 W max.

Configuration

Pour configurer la liaison entre la table de cuisson et la hotte aspirante, la table de cuisson doit être en marche.

Connexion directe

Assurez-vous que la hotte aspirante est bien éteinte.

Respectez pour ce faire les instructions figurant dans le chapitre « Connexion de la table de cuisson » dans la notice d'utilisation de votre hotte aspirante.

Remarque :

Lorsque vous reliez directement votre table de cuisson à votre hotte aspirante, une connexion au réseau domestique n'est plus possible et vous ne pouvez plus utiliser Home Connect.

1. Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
2. Sélectionner le réglage Commande de la hotte cookConnect.
3. Effleurez « Connecter directement ».
4. Lancez la connexion sur la hotte aspirante dans les 2 minutes qui suivent.

Lorsque la table de cuisson est connectée à la hotte aspirante, un message correspondant apparaît. Les symboles pour la commande de la hotte basée sur la table de cuisson sont affichés dans la vue principale.

Connexion via le réseau domestique

Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS.

Un accès au routeur est nécessaire. Sinon, suivez les étapes « Connexion directe ».

Assurez-vous pour commencer que la hotte aspirante est déjà connectée au même réseau domestique.

1. Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
2. Sélectionner le réglage Commande de la hotte cookConnect.
3. Effleurez « Connecter au réseau ».
4. Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur.
Si la table de cuisson est connectée au réseau domestique, une notification correspondante apparaît.
5. Lancez la connexion sur la hotte aspirante dans les 2 minutes qui suivent.

Lorsque la table de cuisson est connectée à la hotte aspirante, un message correspondant apparaît. Les symboles pour la commande de la hotte basée sur la table de cuisson sont affichés dans la vue principale.

Remarque :

La connexion peut être établie uniquement lorsque les deux appareils sont connectés au réseau domestique et se trouvent en mode connexion. Si le temps de connexion est déjà écoulé sur l'un des deux appareils, lancez de nouveau la procédure de connexion.

Se déconnecter du réseau

Vous pouvez réinitialiser à tout moment les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la hotte aspirante.

1. Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
 2. Effleurez le réglage « Commande de la hotte ».
 3. Effleurez « Déconnexion ».
- La connexion a été rétablie.

Commander la hotte via le foyer

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.

→ "Réglages de la commande de hotte" à la page 43

Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais du bandeau de commande.

Régler le ventilateur

Activer

1. Dans la zone de réglages, effleurez le symbole . La vitesse de ventilation pré-réglée est affichée à l'écran.
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée. Pour sélectionner la vitesse intensive, effleurez **int 1** ou **int 2**.

Le ventilateur a été activé.

Désactiver

1. Dans la zone de réglages, effleurez le symbole .
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation 0. Le ventilateur a été désactivé.

Régler le mode automatique

Activer

1. Dans la zone de réglages, effleurez le symbole .
2. Sélectionnez **auto**. Le mode Automatique est activé.

Le ventilateur démarre automatiquement à la formation de vapeur.

Désactiver

1. Dans la zone de réglages, effleurez le symbole .
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation 0. Le mode Automatique est désactivé.

Régler l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte par le bandeau de commande de la table de cuisson.

Effleurer le symbole  dans la vue principale.

Réglages de la commande de hotte

Vous pouvez, à tout moment, adapter la commande de la hotte basée sur le foyer à vos besoins.

Remarque :

Les réglages sont affichés uniquement si l'appareil est connecté à une hotte aspirante.

Réglages	Description et options
Commande du ventilateur	<p>Vous pouvez régler si et comment le ventilateur démarre après avoir allumé la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivé : si nécessaire, vous devez activer la hotte manuellement. ■ Activer en mode automatique* - la hotte s'enclenche en mode automatique lorsqu'un foyer indépendant est allumé. ■ Activer en mode manuel* : la hotte s'enclenche sur une puissance fixe lorsqu'un foyer indépendant est allumé.
Poursuite du ventilateur	<p>La poursuite du ventilateur permet d'éliminer les odeurs résiduelles. Ensuite, le ventilateur s'arrête de lui-même.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêt ■ Allumer en mode automatique* ■ Allumer en mode manuel ■ Aucune modification : lorsque vous éteignez la table de cuisson, les réglages du ventilateur ne se modifient pas.
Allumer lampe auto	<p>Vous pouvez régler si la lampe de la hotte doit s'allumer automatiquement avec la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Marche* - l'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuisson. ■ Arrêt
Éteindre lampe auto	<p>Vous pouvez régler si l'éclairage de la hotte doit s'éteindre automatiquement avec la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivé* ■ Activé : l'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.
Déconnecter	<p>Il est à tout moment possible d'effacer les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la hotte aspirante.</p>

* Réglage usine

Puissance maximale

La fonction Puissance absorbée maximale permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

La table de cuisson est préréglée 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 dispose d'une série de composants qui répartissent automatiquement et intelligemment la puissance disponible sur les foyers allumés.

Tant que la fonction Puissance absorbée maximale est activée, la puissance d'un foyer peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Si un foyer est allumé et que la puissance maximale est atteinte, un message correspondant apparaît dans l'affichage. L'appareil régule et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé possible.

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)

Utilisation

Aucune indication n'apparaît sur l'écran

La luminosité n'est éventuellement pas réglée correctement. Regardez d'en haut sur l'écran et réglez la luminosité dans les réglages de base.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre → "Réglages de base"

Un message d'alarme apparaît dans l'écran principal et un signal sonore retentit

Éliminez les liquides ou résidus d'aliments présents sur le bandeau de commande. Retirez tous les objets déposés sur le bandeau de commande.

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

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?

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

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

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

Bourdonnement léger :

L'ustensile de cuisson est peut-être trop petit ou n'est pas adapté à la cuisson par induction. Déplacer le récipient sur une autre position de la surface de cuisson ou utiliser un récipient plus grand.

Léger sifflement :

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

Sifflements aigus :

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

Crépitement :

Ce bruit survient avec des ustensiles de cuisson composés de différents matériaux superposés ou en utilisant en même temps des récipients de taille différente et de matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des mets.

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.

Cliquetis :

Le cliquetis temporaire, lorsqu'un récipient est activé ou déplacé, est tout à fait normal.

Parfois, d'autres bruits purement fortuits peuvent se produire qui ne proviennent pas du récipient.

Récipient

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

Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre → "*Cuisson par induction*"

Pourquoi la table de cuisson ne chauffe-t-elle pas ?

S'assurer que le récipient est adapté à la cuisson par induction. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → "*Cuisson par induction*"

Pourquoi la chauffe de l'ustensile de cuisson dure si longtemps ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas correctement, alors qu'un niveau de puissance élevé est réglé ?

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → "*Cuisson par induction*"

La représentation du récipient sur l'écran tactile ne correspond pas à la taille ou à la forme de l'ustensile de cuisson

La représentation de l'ustensile de cuisson sur l'écran tactile sert uniquement d'orientation.
S'assurer que le récipient se trouve entièrement sur la surface de cuisson.

Sur la surface de cuisson se trouve un récipient qui n'est pas représenté sur l'écran tactile

Sur la surface de cuisson se trouvent plus de 8 récipients de cuisson.
Le récipient est trop petit : des diamètres de 90 à 340 mm sont recommandés.
Utiliser un récipient plus grand ou un récipient adapté pour la cuisson par induction ou modifier la répartition de l'ustensile de cuisine sur la surface de cuisson. Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre → "*Cuisson par induction*"

Deux ustensiles de cuisson se trouvent sur la surface de cuisson. L'écran tactile les représente cependant comme un seul récipient.

Si deux récipients sont placés très près l'un de l'autre sur la surface de cuisson, il est possible que l'écran tactile les représente comme un seul ustensile de cuisson.
Écarter les deux récipients de cuisson l'un de l'autre jusqu'à ce que l'écran tactile les représente comme deux récipients séparés.

Un récipient se trouve sur le foyer. Deux récipients ou plus sont cependant représentés sur l'écran tactile.

Il est possible que le fond du récipient soit déformé ou embossé ou qu'il ne soit pas adapté pour la cuisson par induction.
Vérifier la planéité du récipient et le replacer sur la surface de cuisson. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → "*Cuisson par induction*"

Il n'est pas possible d'activer chaque récipient qui se trouve sur la surface de cuisson.

Vous pouvez poser jusqu'à 8 récipients sur la surface de cuisson, mais uniquement cuisiner en même temps avec 6 récipients répartis uniformément.

Pour des informations concernant la position des récipients, consultez le chapitre → "*Cuisson par induction*".

De chaque côté, vous pouvez cuisiner avec 3 récipients maximum. Si un récipient se trouve au milieu de la surface de cuisson ou s'il est trop gros, le nombre de récipients de cuisson actifs est limité.

Pour des informations concernant la position des récipients, consultez le chapitre → "*Cuisson par induction*".

L'un des récipients n'est pas adapté pour la cuisson par induction. Le symbole  apparaît sur l'écran tactile à côté du récipient non adapté.

Vous trouverez des informations concernant les récipients appropriés pour la cuisson par induction au chapitre → "*Cuisson par induction*".

La puissance maximale de l'appareil a été dépassée ou le réglage Puissance absorbée maximale est activé.

Vérifier l'installation et configurer correctement le réglage Puissance absorbée maximale. Voir le chapitre → "*Réglages de base*"

Il n'est pas possible d'augmenter le niveau de puissance.

La puissance maximale de l'appareil a été atteinte ou le réglage Puissance absorbée maximale est activé.

Modifier la répartition des récipients sur la surface de cuisson. Vérifier l'installation et configurer correctement le réglage Puissance absorbée maximale. Voir le chapitre → "*Réglages de base*"

Le capteur de cuisson n'est pas disponible.

La puissance maximale de l'appareil a été atteinte ou le réglage Puissance absorbée maximale est activé.

Pour rendre le capteur de cuisson fonctionnel, réduire ou éteindre les niveaux de puissance des autres récipients. Modifier la répartition des récipients sur la surface de cuisson. Vérifier l'installation et configurer correctement le réglage Puissance absorbée maximale. Voir le chapitre → "*Puissance maximale*"

Si vous utilisez la vitesse intensive, les durées de cuisson s'allongent.

Cela peut être dû au fait que les mécanismes de protection interne empêchent toute surchauffe du foyer.
Essayez de modifier la position du récipient.

Des bulles de forment de façon inégale à l'intérieur du récipient.

Selon le niveau de puissance sélectionné, le type d'ustensile de cuisson ou l'association à d'autres ustensiles, des bulles peuvent se former de façon inégale. Cela n'influence en rien la température ni le processus de cuisson.

Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → *"Cuisson par induction"*

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

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs, des détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ou des tampons à récurer.

Pour plus d'informations concernant le nettoyage et l'entretien, reportez-vous au chapitre → *"Nettoyage"*

Réseau domestique**Pourquoi la table de cuisson ne peut pas se connecter au réseau domestique après activation de la touche WPS ?**

Après avoir sélectionné l'option Connexion automatique, enfoncez la touche WPS dans les 2 minutes qui suivent.

Si ce temps est écoulé, recommencez le processus de connexion. Si les problèmes persistent, revenez aux réglages usine, voir le chapitre → *"Réglages de base"*.

Pourquoi la connexion au réseau Home Connect échoue-t-elle depuis l'appareil mobile ?

Utilisez le SSID « HomeConnect » et le mot de passe « HomeConnect » pour la connexion.

Assurez-vous que tous les caractères ont été correctement saisis et que les majuscules et minuscules ont été respectées.

Anomalies, que faire ?

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

Indications, avertissements et messages d'erreur

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

Remarques

- Pour certains avertissements, un code d'erreur est par ailleurs affiché. Si nécessaire, signalez le code d'erreur au service après-vente.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

Conseils

Problème	Solution
Impossible d'allumer la table de cuisson.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si un court-circuit s'est produit dans l'alimentation électrique. Assurez-vous d'avoir bien branché l'appareil conformément au schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
L'écran tactile ne réagit pas ou est verrouillé.	Le bandeau de commande est humide ou un objet se trouve dessus. Sécher le bandeau de commande ou retirer l'objet.
Il est impossible d'augmenter la puissance de cuisson du foyer.	La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adapter la puissance totale sous Puissance maximale dans les réglages de base. Un très grand récipient peut influencer le niveau de puissance maximal sur la même moitié de table de cuisson. Remettre en place le récipient.
Un signal retentit lorsqu'un objet se trouve sur l'écran tactile.	Retirer l'objet et régler de nouveau la table de cuisson. Ne poser aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.
La table de cuisson réagit de manière inhabituelle ou ne fonctionne plus correctement.	Éteindre l'appareil en coupant le disjoncteur général ou le disjoncteur du boîtier à fusibles. Patienter quelques secondes puis rallumer l'appareil.
L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. L'électronique a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés.	Attendre que l'électronique ait suffisamment refroidi. Lorsque l'affichage de l'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
Un récipient chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.	Enlever le récipient correspondant. Patienter quelques secondes. Lorsque l'affichage de l'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail.	Attendre que l'électronique ait suffisamment refroidi. Rallumer ensuite le foyer.
Il est impossible d'activer la fonction de transmission des réglages.	Vous avez retiré le récipient de sa position et placé un récipient d'une autre taille. Faire un test avec le même récipient.
La table de cuisson est restée en service pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique est activée. Voir le chapitre → "Coupure de sécurité automatique"
Les bandes lumineuses latérales activeLight ne s'allument pas.	Veillez informer le service après-vente technique.
Le capteur de cuisson a surchauffé et le foyer a été désactivé. E8202	Patience jusqu'à ce que la sonde de température ait suffisamment refroidi. Ensuite, activer à nouveau la fonction.
Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et les foyers adjacents ont été coupés. E8203	Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, le retirer du récipient puis le ranger loin des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Rallumer les foyers.
La pile du capteur de cuisson est presque épuisée. E8204	Remplacer la pile 3V CR2032. Voir le chapitre → "Remplacement de la pile"
La connexion au capteur de cuisson est interrompue. E8205	Désactiver puis réactiver la fonction.
Le capteur de cuisson est cassé/défectueux. E8206	Veillez informer le service après-vente technique.

Problème	Solution
L'affichage du capteur de cuisson ne s'allume pas et le capteur de cuisson ne réagit pas.	Remplacer la pile 3V CR2032. Voir le chapitre → "Remplacement de la pile" Si le problème persiste, appuyer pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnecter le capteur de cuisson avec la table de cuisson. Voir le chapitre → "Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande" Si le problème persiste, informer le service après-vente technique.
L'affichage du capteur clignote deux fois. La pile du capteur de cuisson est presque épuisée. Le processus de cuisson suivant peut être interrompu en raison d'une batterie épuisée.	Remplacer la pile 3V CR2032. Voir le chapitre → "Remplacement de la pile"
L'affichage du capteur clignote trois fois. La connexion au capteur de cuisson est interrompue.	Appuyer pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnecter le capteur de cuisson avec la table de cuisson. Voir le chapitre → "Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande"
La table de cuisson ne peut établir aucune connexion avec le réseau domestique ou la hotte. E7010	Arrêter la table de cuisson puis la remettre en marche. Si l'affichage réapparaît, informer le service après-vente technique.
La tension de service est défectueuse, et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. E9000/E9010	Informer le fournisseur d'électricité.
La table de cuisson n'est pas raccordée correctement U400	Débrancher la table de cuisson du secteur. Assurez-vous d'avoir bien raccordé la table de cuisson conformément au schéma de branchement.

Mode démonstration

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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

Vous trouverez la plaque signalétique aux endroits suivants :

- Sur le passeport de l'appareil.
- Sur la 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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

siemens-home.bsh-group.com



9001351345 (991129)