



SIEMENS

## Surface de cuisson

EX...LY...

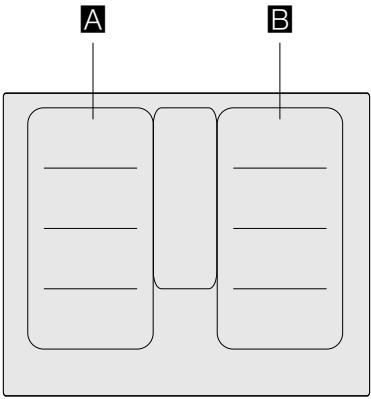
[fr] Notice d'utilisation



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



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

\* IEC 60335-2-6

# Table des matières

|                                                                                     |                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----|
|     | <b>Utilisation conforme</b> .....                                         | 4  |
|     | <b>Précautions de sécurité importantes</b> .....                          | 5  |
|     | <b>Causes de dommages</b> .....                                           | 7  |
|                                                                                     | Aperçu .....                                                              | 7  |
|     | <b>Protection de l'environnement</b> .....                                | 8  |
|                                                                                     | Conseils pour économiser l'énergie .....                                  | 8  |
|                                                                                     | Élimination écologique .....                                              | 8  |
|     | <b>Cuisson par induction</b> .....                                        | 8  |
|                                                                                     | Avantages lors de la cuisson par induction .....                          | 8  |
|                                                                                     | Récipients .....                                                          | 8  |
|     | <b>Présentation de l'appareil</b> .....                                   | 10 |
|                                                                                     | Le bandeau de commande .....                                              | 10 |
|                                                                                     | Les foyers .....                                                          | 11 |
|                                                                                     | Indicateur de chaleur résiduelle .....                                    | 11 |
|     | <b>Utilisation de l'appareil</b> .....                                    | 12 |
|                                                                                     | Allumer et éteindre la table de cuisson .....                             | 12 |
|                                                                                     | Réglage d'un foyer .....                                                  | 12 |
|                                                                                     | Conseils de cuisson .....                                                 | 13 |
|   | <b>Flex Zone</b> .....                                                    | 15 |
|                                                                                     | Conseils pour l'utilisation de récipients .....                           | 15 |
|                                                                                     | En tant que foyer unique .....                                            | 15 |
|                                                                                     | En tant que deux foyers indépendants .....                                | 15 |
|   | <b>Fonction Move</b> .....                                                | 16 |
|                                                                                     | Activer .....                                                             | 16 |
|                                                                                     | Désactiver .....                                                          | 16 |
|   | <b>Zone FlexPlus</b> .....                                                | 17 |
|                                                                                     | Indications relatives aux ustensiles .....                                | 17 |
|                                                                                     | Activer .....                                                             | 17 |
|                                                                                     | Désactiver .....                                                          | 17 |
|   | <b>Fonctions temps</b> .....                                              | 18 |
|                                                                                     | Programmation du temps de cuisson .....                                   | 18 |
|                                                                                     | Le minuteur .....                                                         | 18 |
|                                                                                     | Fonction Chronomètre .....                                                | 19 |
|   | <b>Fonction PowerBoost</b> .....                                          | 19 |
|                                                                                     | Activer .....                                                             | 19 |
|                                                                                     | Désactiver .....                                                          | 19 |
|   | <b>Fonction ShortBoost</b> .....                                          | 20 |
|                                                                                     | Recommandations d'utilisation .....                                       | 20 |
|                                                                                     | Activer .....                                                             | 20 |
|                                                                                     | Désactiver .....                                                          | 20 |
|    | <b>Maintien au chaud</b> .....                                            | 20 |
|                                                                                     | Activer .....                                                             | 20 |
|                                                                                     | Désactiver .....                                                          | 20 |
|    | <b>Transfert des réglages</b> .....                                       | 21 |
|                                                                                     | Activer .....                                                             | 21 |
|    | <b>Fonctions d'assistant de cuisson</b> .....                             | 22 |
|                                                                                     | les modes de fonction Assistant de cuisson .....                          | 22 |
|                                                                                     | Casseroles appropriées .....                                              | 23 |
|                                                                                     | Capteurs et accessoires en option .....                                   | 23 |
|                                                                                     | Fonctions et positions de chauffe .....                                   | 23 |
|                                                                                     | Mets recommandés .....                                                    | 27 |
|                                                                                     | Teppan Yaki et Grill pour la Flex Zone .....                              | 35 |
|    | <b>Sonde de température sans fil</b> .....                                | 37 |
|                                                                                     | Préparation et entretien du capteur de température sans fil .....         | 37 |
|                                                                                     | Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande ..... | 37 |
|                                                                                     | Nettoyage .....                                                           | 38 |
|                                                                                     | Remplacement de la pile .....                                             | 38 |
|                                                                                     | Déclaration de conformité .....                                           | 39 |
|  | <b>Sécurité-enfants</b> .....                                             | 40 |
|                                                                                     | Activer et désactiver la sécurité enfants .....                           | 40 |
|                                                                                     | Sécurité-enfants automatique .....                                        | 40 |
|  | <b>Anti-effacement</b> .....                                              | 40 |
|  | <b>Coupure de sécurité automatique</b> .....                              | 40 |
|  | <b>Réglages de base</b> .....                                             | 41 |
|                                                                                     | Pour accéder aux réglages de base : .....                                 | 42 |
|  | <b>Indication de la consommation d'énergie</b> ....                       | 43 |
|  | <b>Test des récipients</b> .....                                          | 43 |
|  | <b>Power-Manager</b> .....                                                | 44 |
|  | <b>Nettoyage</b> .....                                                    | 44 |
|                                                                                     | Plaque de cuisson .....                                                   | 44 |
|                                                                                     | Cadre de la table de cuisson .....                                        | 45 |
|  | <b>Questions fréquentes et réponses (FAQ)</b> ....                        | 45 |
|  | <b>Anomalies, que faire ?</b> .....                                       | 47 |
|  | <b>Service après-vente</b> .....                                          | 49 |
|                                                                                     | Numéro E et numéro FD .....                                               | 49 |



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



## Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Précautions de sécurité importantes**

### **Mise en garde – Risque d'incendie !**

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

### **Mise en garde – Risque de brûlure !**

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

### **Mise en garde – Risque de choc électrique !**

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

### **Mise en garde – Danger par magnétisme !**

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

### **Mise en garde – Risque de 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 pour casseroles sans fil est équipé d'une batterie qui peut être endommagée en cas d'exposition à des températures élevées. Retirez le capteur de la casserole et rangez-le à l'écart de toute source de chaleur.
- Le capteur de température peut être très chaud quand il est retiré de la casserole. Utiliser des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.
- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## Causes de dommages

### Attention !

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

### Aperçu

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

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



## Protection de l'environnement

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

### Conseils pour économiser l'énergie

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

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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



## Cuisson par induction

### Avantages lors de la cuisson par induction

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

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

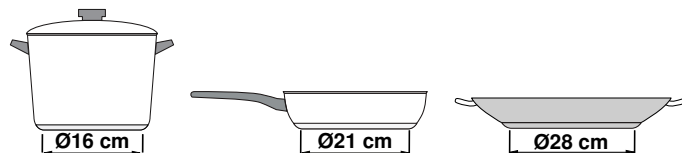
### Récipients

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

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

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

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

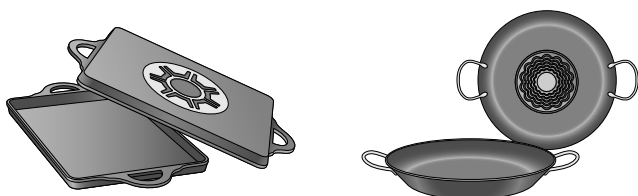


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme unique foyer, vous pouvez utiliser des récipients plus grands qui sont particulièrement adaptés pour cette zone. Pour des informations concernant la position des récipients, consultez le chapitre → "Flex Zone".

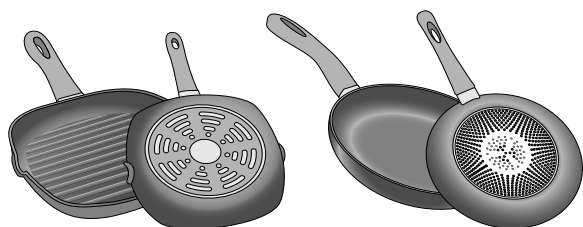


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



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



### Récipients non appropriés

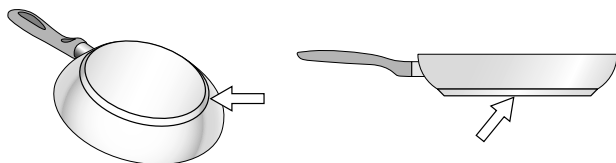
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

### Caractéristiques du fond du récipient

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

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



### Absence de récipient ou taille non adaptée

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

### Récipients vides ou à fond mince

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

### Détection du récipient

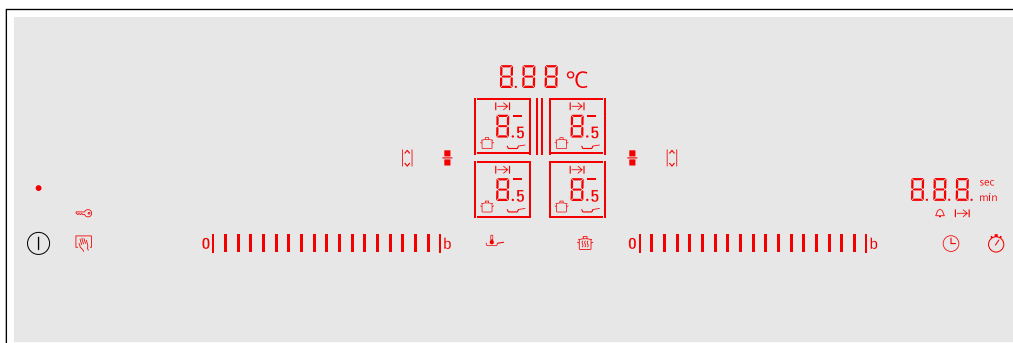
Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

## Présentation de l'appareil

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

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

### Le bandeau de commande



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

| Affichages                                                                          |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|    | État de fonctionnement           |
|    | Positions de chauffe             |
|   | Chaleur résiduelle               |
|  | Fonction PowerBoost              |
|  | Fonction ShortBoost              |
|  | Fonction Maintien au chaud       |
|  | Sonde de rôtissage               |
|  | Fonctions de cuisson             |
|  | Température Fonctions de cuisson |
|  | Sécurité enfants                 |
|  | Fonction Minuterie               |
|  | Réglage du temps de cuisson      |
|  | Minuterie                        |
|  | Zone de cuisson FlexPlus         |
|  | Transfert du réglage             |
|  | Affichage de la minuterie        |

## Surfaces de commande

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

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

## Remarques

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

## Les foyers

| Les foyers                                                                                          |                          |                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | Foyer simple             | Utilisez des ustensiles de dimension adaptée.                                                                                                       |
|                      | Zone de cuisson flexible | Voir la section → "Flex Zone"                                                                                                                       |
|                      | Zone de cuisson FlexPlus | La zone de cuisson FlexPlus s'allume toujours en liaison avec la zone de cuisson flexible de gauche ou de droite. Voir la section → "Zone FlexPlus" |
| Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'induction, voir la section → "Cuisson par induction" |                          |                                                                                                                                                     |

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

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

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



## Utilisation de l'appareil

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

### Allumer et éteindre la table de cuisson

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

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

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

#### Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

### Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

Position de chauffe 9 = puissance maximale.

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

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

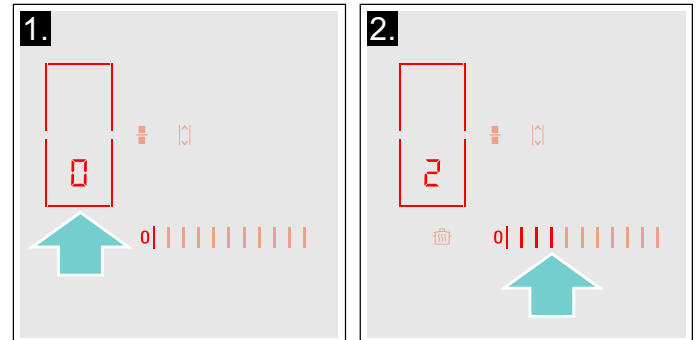
#### Remarques

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

### Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez les symboles □ et □ du foyer souhaité. Le voyant 5 s'allume de manière plus intense.
2. Effleurez du doigt la zone de réglage respective jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée s'allume.



La position de chauffe est réglée.

### Modifier le niveau de puissance

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

### Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur 5 dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

#### Remarques

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

## Conseils de cuisson

### Recommandations

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

### Tableau des cuissons

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

|                                                        | Position de chauffe | Temps de cuisson (min.) |
|--------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>Faire fondre</b>                                    |                     |                         |
| Chocolat, nappage                                      | 1 - 1.5             | -                       |
| Beurre, miel, gélatine                                 | 1 - 2               | -                       |
| <b>Chauffer et maintenir au chaud</b>                  |                     |                         |
| Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles              | 1.5 - 2             | -                       |
| Lait*                                                  | 1.5 - 2.5           | -                       |
| Chauffer des saucisses dans de l'eau**                 | 3 - 4               | -                       |
| <b>Décongeler et chauffer</b>                          |                     |                         |
| Épinards surgelés                                      | 3 - 4               | 15 - 25                 |
| Goulasch surgelé                                       | 3 - 4               | 35 - 55                 |
| <b>Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux</b>     |                     |                         |
| Quenelles de pomme de terre*                           | 4.5 - 5.5           | 20 - 30                 |
| Poisson*                                               | 4 - 5               | 10 - 15                 |
| Sauces blanches, par ex. béchamel                      | 1 - 2               | 3 - 6                   |
| Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise | 3 - 4               | 8 - 12                  |
| * Sans couvercle                                       |                     |                         |
| ** Retourner plusieurs fois                            |                     |                         |
| ***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5        |                     |                         |

|                                                                                        | Position de chauffe | Temps de cuisson (min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>                                       |                     |                         |
| Riz (avec double quantité d'eau)                                                       | 2.5 - 3.5           | 15 - 30                 |
| Riz au lait***                                                                         | 2 - 3               | 30 - 40                 |
| Pommes de terre en robe des champs                                                     | 4.5 - 5.5           | 25 - 35                 |
| Pommes de terre à l'anglaise                                                           | 4.5 - 5.5           | 15 - 30                 |
| Pâtes, nouilles*                                                                       | 6 - 7               | 6 - 10                  |
| Ragoût/potée                                                                           | 3.5 - 4.5           | 120 - 180               |
| Soupes                                                                                 | 3.5 - 4.5           | 15 - 60                 |
| Légumes                                                                                | 2.5 - 3.5           | 10 - 20                 |
| Légumes surgelés                                                                       | 3.5 - 4.5           | 7 - 20                  |
| Cuisson en cocotte minute                                                              | 4.5 - 5.5           | -                       |
| <b>Braiser</b>                                                                         |                     |                         |
| Paupiettes                                                                             | 4 - 5               | 50 - 65                 |
| Rôti à braiser                                                                         | 4 - 5               | 60 - 100                |
| Goulasch***                                                                            | 3 - 4               | 50 - 60                 |
| <b>Braiser, rôti avec un fond d'huile**</b>                                            |                     |                         |
| Escalope, nature ou panée                                                              | 6 - 7               | 6 - 10                  |
| Escalope surgelée                                                                      | 6 - 7               | 6 - 12                  |
| Côtelettes, nature ou panées**                                                         | 6 - 7               | 8 - 12                  |
| Steak (3 cm d'épaisseur)                                                               | 7 - 8               | 8 - 12                  |
| Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**                                                 | 5 - 6               | 10 - 20                 |
| Blanc de volaille surgelé**                                                            | 5 - 6               | 10 - 30                 |
| Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)**                                           | 4.5 - 5.5           | 20 - 30                 |
| Hamburger (2 cm d'épaisseur)**                                                         | 6 - 7               | 10 - 20                 |
| Poisson et filet de poisson, nature                                                    | 5 - 6               | 8 - 20                  |
| Poisson et filet de poisson, pané                                                      | 6 - 7               | 8 - 20                  |
| Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson                                     | 6 - 7               | 8 - 15                  |
| Scampi, crevettes                                                                      | 7 - 8               | 4 - 10                  |
| Faire sauter des légumes et champignons, frais                                         | 7 - 8               | 10 - 20                 |
| Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique                              | 7 - 8               | 15 - 20                 |
| Poêlées surgelées                                                                      | 6 - 7               | 6 - 10                  |
| Crêpes (frir une par une)                                                              | 6.5 - 7.5           | -                       |
| Omelette (frir une par une)                                                            | 3.5 - 4.5           | 3 - 10                  |
| Œufs au plat                                                                           | 5 - 6               | 3 - 6                   |
| <b>Frir* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une)</b> |                     |                         |
| Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet                                   | 8 - 9               | -                       |
| Croquettes, surgelées                                                                  | 7 - 8               | -                       |
| Viande, par ex. morceaux de poulet                                                     | 6 - 7               | -                       |
| Poisson pané ou en beignets                                                            | 6 - 7               | -                       |
| Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura                                      | 6 - 7               | -                       |
| Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets                              | 4 - 5               | -                       |
| * Sans couvercle                                                                       |                     |                         |
| ** Retourner plusieurs fois                                                            |                     |                         |
| ***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5                                        |                     |                         |

## Flex Zone

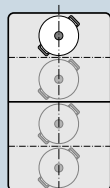
Elle peut être utilisée en tant que foyer unique ou en tant que deux foyers individuels, en fonction des besoins culinaires requis.

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

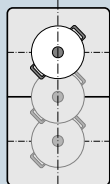
### Conseils pour l'utilisation de récipients

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

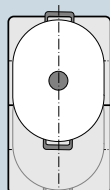
#### En tant que zone unique



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

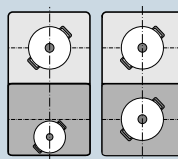


Diamètre supérieur à 13 cm  
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



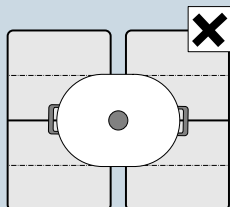
Si le récipient occupe plus d'une zone de cuisson, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone flexible.

#### En tant que deux foyers indépendants



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

#### Recommandations



Sur les tables de cuisson possédant plus d'une zone de cuisson flexible, placez le récipient sur la table de cuisson de telle manière qu'il ne recouvre qu'une seule zone de cuisson flexible. Sinon les foyers ne seront pas correctement activés et il ne sera pas possible d'obtenir un bon résultat de cuisson.

### En tant que foyer unique

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

#### Activer

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

La zone de cuisson flexible est activée.

#### Modifier la position de chauffe

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

#### Ajouter un nouveau récipient

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

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

#### Désactiver

Effleurez le symbole .

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

### En tant que deux foyers indépendants

Utilisez la zone de cuisson flexible comme deux foyers indépendants.

#### Séparer les foyers

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

#### Remarques

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

#### Association des deux foyers.

Effleurez le symbole .

La zone de cuisson flexible est activée.

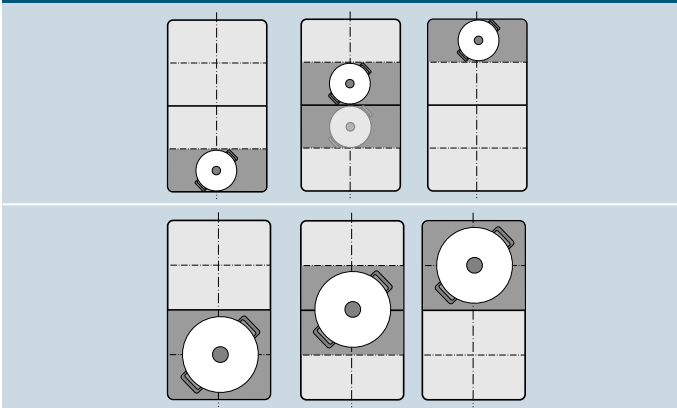


## Fonction Move

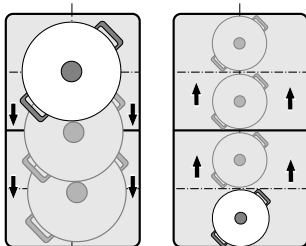
Cette fonction permet d'activer la totalité de la zone de cuisson flexible qui est divisée en trois secteurs de cuisson et dont les positions de chauffe sont préréglées.

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

### Secteurs de cuisson



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



Positions de chauffe préréglées :

Zone avant = position de chauffe 9

Zone centrale = position de chauffe 5

Zone arrière = position de chauffe 1.5

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

### Remarques

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

### Activer

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

La fonction est activée.

### Modifier la position de chauffe

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

### Remarques

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

### Désactiver

Effleurez le symbole . Il brille moins intensément.

La fonction a été désactivée.

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

## Zone FlexPlus

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

La zone de cuisson FlexPlus s'allume toujours en liaison avec une des deux zones de cuisson flexibles. Ce n'est pas possible de les activer indépendamment l'une de l'autre.

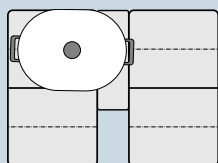
### Indications relatives aux ustensiles

Pour une bonne détection et répartition de la chaleur, il faut centrer la casserole.

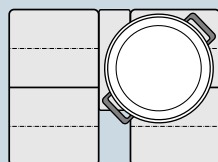
La casserole devrait recouvrir le foyer latéral et la zone de cuisson FlexPlus.

Suivant la taille de la casserole, la zone de cuisson flexible peut être activée en tant que deux foyers indépendants ou en tant que foyer unique :

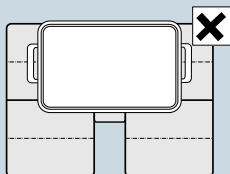
#### Mise en place des récipients



Casserole longue  
Activez la zone de cuisson en tant que deux foyers indépendants ou en tant que foyer unique.



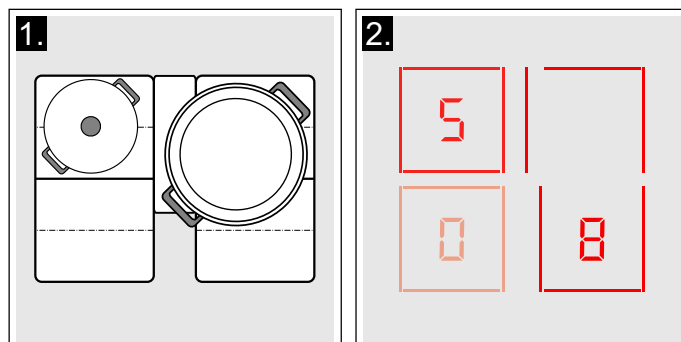
Grosse casserole ronde  
Activez la zone de cuisson flexible en tant que foyer unique.



Le récipient ne doit pas toucher simultanément les deux zones de cuisson latérales et la zone de cuisson FlexPlus.

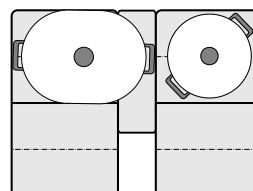
### Activer

1. Placez la casserole sur le foyer et veillez à ce qu'il recouvre également la zone de cuisson FlexPlus.
2. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée. Les affichages du foyer et de la zone de cuisson FlexPlus s'allument.



La zone de cuisson FlexPlus est activée.

**Remarque :** Il se peut que l'affichage de la zone de cuisson FlexPlus clignote si les deux zones de cuisson à côté de la zone de cuisson FlexPlus sont recouvertes par des récipients.



Pour attribuer la zone de cuisson FlexPlus à la zone de cuisson correspondante, soulevez le récipient et reposez-le sur la zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de puissance.

### Désactiver

Retirez la casserole du foyer. Les affichages s'éteignent.

La zone de cuisson FlexPlus est désactivée.

## Fonctions temps

Votre foyer dispose de trois fonctions de minuterie :

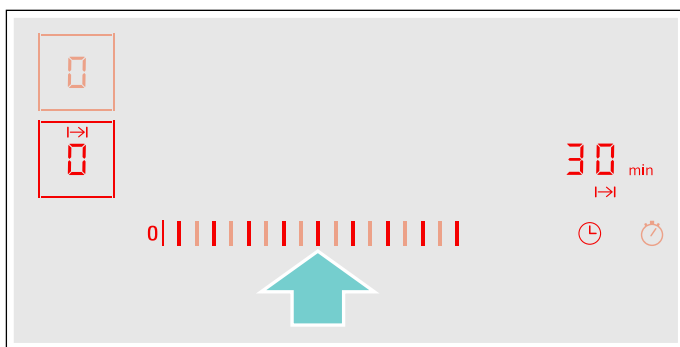
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur
- Fonction\_Chronomètre

### Programmation du temps de cuisson

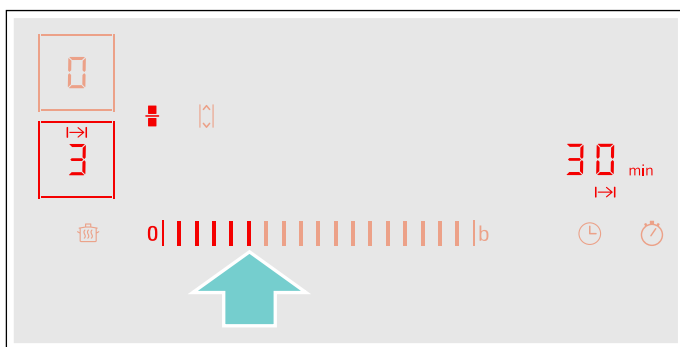
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

#### Réglages :

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



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



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

#### Remarques

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

### Sonde de rôtissage

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

### Fonctions de cuisson

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

#### Modifier ou effacer la durée

Effleurez deux fois le symbole , puis sélectionnez le foyer.

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

Effleurez le symbole  pour confirmer le réglage sélectionné.

#### Après écoulement du temps

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

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

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

#### Remarques

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

### Le minuteur

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

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

#### Comment régler

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

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

### Modifier ou effacer la durée

Effleurez le symbole .

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

Effleurez le symbole  pour confirmer le réglage sélectionné.

### Après écoulement du temps

Un signal retentit une fois le temps écoulé. Dans l'affichage de la minuterie,  et le symbole  clignotent.

Les voyants s'éteignent après avoir effleuré le symbole .

### Fonction Chronomètre

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

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

#### Activer

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

Le temps commence à s'écouler.

#### Désactiver

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

La fonction est désactivée.

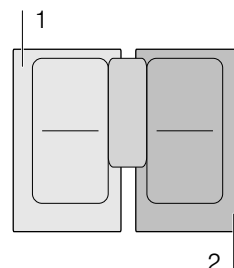
**Remarque :** Pour désactiver le chronomètre, cette fonction doit être sélectionnée.



## Fonction PowerBoost

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

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



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

#### Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le symbole .

Le voyant  s'allume.

La fonction est activée.

#### Désactiver

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le symbole .

Le voyant  s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe .

La fonction est désactivée.

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

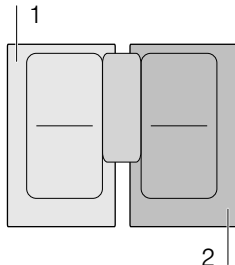


## Fonction ShortBoost

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

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

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



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

### Recommandations d'utilisation

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

### Activer

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

### Désactiver

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

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



## Maintien au chaud

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

### Activer

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

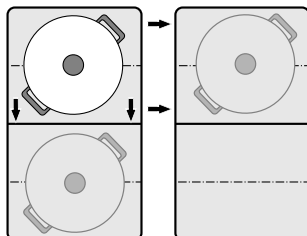
### Désactiver

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

## Transfert des réglages

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

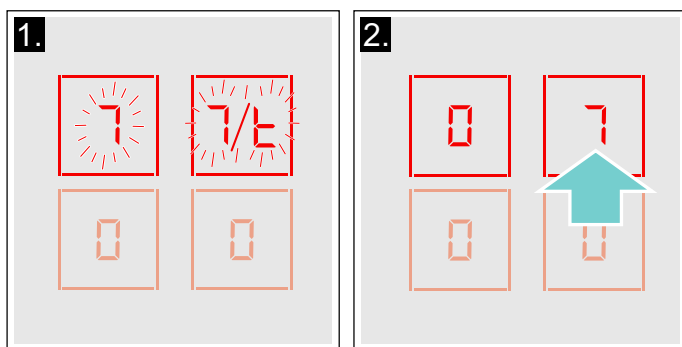
Pour transférer les réglages, faire passer la casserole du foyer activé vers un autre foyer.



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

### Activer

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



Les réglages ont été transférés vers le nouveau foyer.

### Remarques

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



## Fonctions d'assistant de cuisson

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

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

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

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

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

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

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

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

### les modes de fonction Assistant de cuisson

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

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

| Fonctions d'assistant de cuisson               | Niveaux de température | Ustensiles de cuisson | Disponible pour | Activer |
|------------------------------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------|---------|
| <b>Capteur de rôtissage</b>                    |                        |                       |                 |         |
| Braiser, rôtir avec peu de graisse             | 1, 2, 3, 4, 5          |                       |                 |         |
| <b>Fonctions de cuisson</b>                    |                        |                       |                 |         |
| Chauffer/Maintenir au chaud                    | 1/70 °C                |                       | Tous les foyers |         |
| Pocher                                         | 2/90 °C                |                       | Tous les foyers |         |
| Cuire                                          | 3/100 °C               |                       | Tous les foyers |         |
| Cuire en cocotte minute                        | 4/120 °C               |                       | Tous les foyers |         |
| Frire avec beaucoup d'huile dans la casserole* | 5/170 °C               |                       | Tous les foyers |         |

\*Préchauffer avec le couvercle et frire sans couvercle.

Si la table de cuisson n'est pas équipée d'un capteur de température sans fil, vous pouvez vous le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé ou via notre service après-vente.

## Casseroles appropriées

Sélectionnez le foyer correspondant le mieux au diamètre du fond du récipient, puis placez le récipient au centre de ce foyer.

Pour les fonctions de cuisson, utilisez un récipient suffisamment haut pour permettre à la quantité d'eau nécessaire de recouvrir le patch en silicone du capteur de cuisson sans fil.

Certaines poêles sont adaptées à la fonction Sonde de rôti. Vous pouvez vous les procurer dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel. Indiquez le numéro de référence correspondant :

- Poêle HZ390210 au diamètre de 15 cm.
- Poêle HZ390220 au diamètre de 19 cm.
- Poêle HZ390230 au diamètre de 21 cm.
- Poêle HZ390250 au diamètre de 28 cm. Uniquement recommandé pour le foyer FlexPlus.
- Teppan Yaki HZ390512. Uniquement recommandé pour les foyers flexibles.
- Plaque de gril HZ390522. Uniquement recommandé pour les foyers flexibles.

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

### Remarques

- La sonde de rôti a été spécialement réglée pour ce type et cette taille de poêle.
- Sur les foyers flexibles, il se peut que la sonde de rôti ne soit pas activée si la poêle n'est pas bien positionnée ou de taille différente. Voir le chapitre → *"Flex Zone"*.
- D'autres types de poêle peuvent surchauffer et la température peut se régler au-dessous ou au-dessus du niveau de température sélectionné. Testez d'abord le niveau de température le plus faible, puis modifiez-le au besoin.

Pour les fonctions de cuisson, tous les récipients pouvant être utilisés pour la cuisson par induction sont adaptés. Vous trouverez des informations sur les récipients compatibles pour l'induction au chapitre → *"Cuisson par induction"*.

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

## Capteurs et accessoires en option

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

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

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

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

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

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

## Fonctions et positions de chauffe

### Sonde de rôti

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

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

### Avantages

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

### Remarques

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

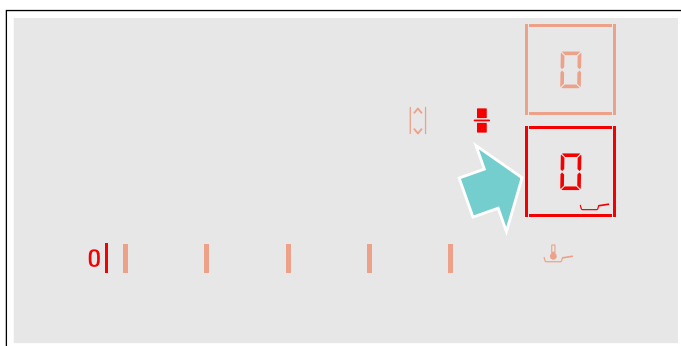
## Niveaux de température

| Niveau de température | Convient pour                                                                                                                                                      |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 très bas            | Préparer et faire réduire des sauces, faire cuire des légumes à la vapeur et cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.    |
| 2 bas                 | Frيره des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.                                                              |
| 3 moyen - bas         | Friture de poisson ; aliments à frire épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.                                                                |
| 4 moyen - haut        | Cuire des steaks, à point ou bien cuits, des produits congelés panés et des pièces à rôtir de faible épaisseur, par ex. escalopes, émincés de volaille et légumes. |
| 5 haut                | Frيره des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants ou à point, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.                            |

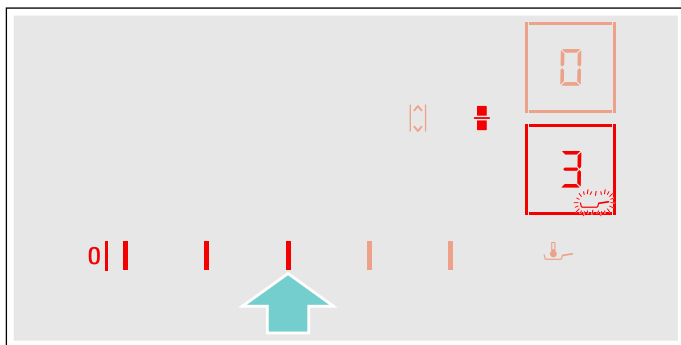
## Réglages

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

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



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



La fonction est activée.

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

4. Quand la température de rôtissage est atteinte, commencer par mettre l'huile, puis les aliments dans la poêle.

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

## Désactiver la sonde de rôtissage

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

## Fonctions de cuisson

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

Ces fonctions sont disponibles pour tous les foyers.

## Avantages

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

## Remarques

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

## Plages et niveaux de température

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

## Conseils pour la cuisson avec les fonctions de cuisson

- Fonction Chauffer/maintenir au chaud : produits surgelés en portion, par ex. épinards. Placez le produit surgelé dans la casserole. Ajoutez la quantité d'eau indiquée par le fabricant. Couvrez la casserole et sélectionnez le niveau 1/70 °C. Remuez de temps en temps.
- Fonction Pocher : cette fonction convient pour cuire des aliments à basse température, et pour épaissir des sauces et des ragoûts. Sélectionnez le niveau 2 / 90 °C.
- Fonction Cuire : cette fonction permet de cuisiner à l'eau avec le couvercle fermé sans débordement. Grâce au contrôle de la température, vous pouvez cuisiner avec efficacité. Sélectionnez le niveau 3 / 100 °C.
- Fonction Cuire en cocotte-minute : observez les recommandations du fabricant. Après le signal sonore, poursuivez la cuisson pendant la durée recommandée. Sélectionnez le niveau 4 / 120 °C.
- Fonction Frir dans la casserole avec beaucoup d'huile : réchauffez l'huile avec le couvercle fermé. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les aliments (sauf autre indication dans les « Plats recommandés » du tableau). Sélectionnez le niveau 5 / 170 °C.

## Remarques

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

## Réglage du point d'ébullition

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

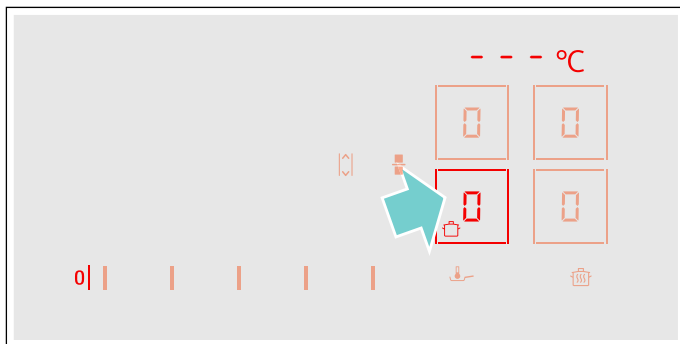
- Pour sélectionner le réglage de base **4**, voir chapitre → "Réglages de base"
- Par défaut, le réglage de base est réglé sur 3. Si votre domicile se trouve à une altitude comprise entre 200 et 400 m au-dessus du niveau de la mer, aucun réglage du point d'ébullition n'est requis, dans le cas contraire, sélectionner le réglage qui est indiqué dans le tableau pour l'altitude correspondante :

| Hauteur              | Valeur de réglage <b>4</b> |
|----------------------|----------------------------|
| 0 - 100 m.           | <b>1</b>                   |
| 100 - 200 m.         | <b>2</b>                   |
| 200 - 400 m.         | <b>3*</b>                  |
| 400 - 600 m.         | <b>4</b>                   |
| 600 - 800 m.         | <b>5</b>                   |
| 800 - 1000 m.        | <b>6</b>                   |
| 1000 - 1200 m.       | <b>7</b>                   |
| 1200 - 1400 m.       | <b>8</b>                   |
| Au-dessus de 1400 m. | <b>9</b>                   |
| * Réglage de base    |                            |

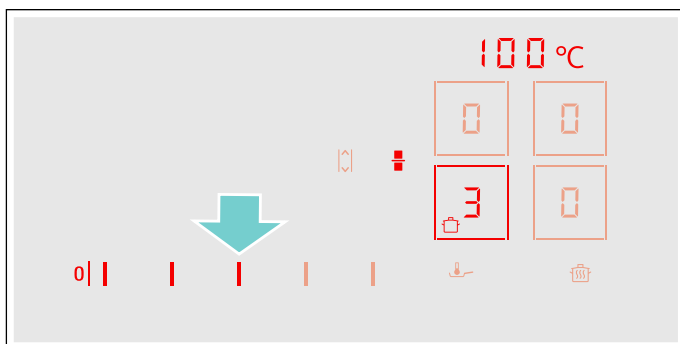
**Remarque :** Le niveau de température 3/100 °C est suffisant pour une cuisson efficace, lorsque l'eau ne bout pas trop fortement à ce niveau. Le point d'ébullition peut cependant être modifié. Si vous souhaitez par exemple que l'eau bout plus fortement, une altitude plus faible peut être sélectionnée.

## Comment régler

1. Pour fixer le capteur de température sur la casserole, voir chapitre → *"Préparation et entretien du capteur de température sans fil"*
2. Placez une casserole contenant suffisamment de liquide sur le foyer souhaité et toujours le fermer avec un couvercle.
3. Appuyez sur le symbole  sur le capteur de température sans fil. L'affichage  s'allume sur le bandeau de commande.
4. Sélectionnez le foyer sur lequel se trouve la casserole avec le capteur de température.



5. Choisissez le niveau de température approprié sur le tableau.



La fonction est activée.

Le symbole de température  clignote jusqu'à ce que l'eau ou l'huile ait atteint la température correspondante pour ajouter le mets. Un signal retentit et le symbole de température s'arrête de clignoter.

6. Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter le mets. Maintenir la casserole fermée pendant l'opération de cuisson.

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

## Désactiver les fonctions de cuisson

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

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

## Mets recommandés

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

Fonctions d'assistance de cuisson :

 Technique sensorielle pour poêles

 Capteur de cuisson

| Viande                                                     | Fonctions d'assistance de cuisson                                                   | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Rôtir avec un fond d'huile</b>                          |                                                                                     |                       |                                                         |
| Escalope, nature <sup>1</sup>                              |    | 4                     | 6 - 10                                                  |
| Escalope, panée <sup>1</sup>                               |    | 4                     | 6 - 10                                                  |
| Filet <sup>2</sup>                                         |    | 4                     | 6 - 10                                                  |
| Côtelettes <sup>1</sup>                                    |    | 3                     | 10 - 15                                                 |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                                   |    | 4                     | 10 - 15                                                 |
| Escalope viennoise <sup>1</sup>                            |    | 4                     | 10 - 15                                                 |
| Steak, saignant (3 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>            |    | 5                     | 6 - 8                                                   |
| Steak, à point (3 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>             |    | 5                     | 8 - 12                                                  |
| Steak, bien cuit (3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>           |   | 4                     | 8 - 12                                                  |
| Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>          |  | 3                     | 10 - 20                                                 |
| Viandes coupées en lanières <sup>3</sup>                   |  | 4                     | 7 - 12                                                  |
| Gyros <sup>3</sup>                                         |  | 4                     | 7 - 12                                                  |
| Lard <sup>1</sup>                                          |  | 2                     | 5 - 8                                                   |
| Viande hachée <sup>3</sup>                                 |  | 4                     | 6 - 10                                                  |
| Hamburger (1,5 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>                |  | 3                     | 6 - 15                                                  |
| Boulettes de viande hachée (2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup> |  | 3                     | 10 - 20                                                 |
| Boulettes farcies <sup>1</sup>                             |  | 3                     | 10 - 20                                                 |
| Saucisse à bouillir <sup>1</sup>                           |  | 3                     | 8 - 20                                                  |
| Saucisses, crues <sup>1</sup>                              |  | 3                     | 8 - 20                                                  |
| <b>Pocher</b>                                              |                                                                                     |                       |                                                         |
| Saucisses <sup>4</sup>                                     |  | 2 - 90 °C             | 10 - 20                                                 |
| <b>Cuire</b>                                               |                                                                                     |                       |                                                         |
| Quenelles de viande <sup>4</sup>                           |  | 3 - 100 °C            | 20 - 30                                                 |
| Poule au pot <sup>4</sup>                                  |  | 3 - 100 °C            | 60 - 90                                                 |
| Pot-au-feu <sup>4</sup>                                    |  | 3 - 100 °C            | 60 - 90                                                 |

<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois.

<sup>2</sup> Ajouter l'huile et les aliments après le signal sonore.

<sup>3</sup> Remuer régulièrement.

<sup>4</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

<sup>5</sup> Ajouter le mets dès le début.

<sup>6</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.

| Viande                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Fonctions d'assistance de cuisson                                                 | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Cuire en cocotte-minute</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                   |                       |                                                         |
| Poule au pot <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | 4 - 120 °C            | 15 - 25                                                 |
| Pot-au-feu <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 4 - 120 °C            | 15 - 25                                                 |
| <b>Frir avec beaucoup d'huile</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |                       |                                                         |
| Frir des morceaux de poulet <sup>6</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | 5 - 170 °C            | 10 - 15                                                 |
| Frir des saucisses <sup>6</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | 5 - 170 °C            | 10 - 15                                                 |
| <sup>1</sup> Retourner plusieurs fois.<br><sup>2</sup> Ajouter l'huile et les aliments après le signal sonore.<br><sup>3</sup> Remuer régulièrement.<br><sup>4</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.<br><sup>5</sup> Ajouter le mets dès le début.<br><sup>6</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frir portion par portion et sans couvercle. |                                                                                   |                       |                                                         |

| Poisson                                                                                                                                                                                                                                              | Fonctions d'assistance de cuisson                                                   | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Rôtir avec un fond d'huile</b>                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                       |                                                         |
| Filet de poisson, nature <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                |   | 4                     | 10 - 20                                                 |
| Filet de poisson, pané <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                  |  | 3                     | 10 - 20                                                 |
| Crabe <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                   |  | 4                     | 4 - 8                                                   |
| Crevettes <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                               |  | 4                     | 4 - 8                                                   |
| Poisson frit en entier <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                  |  | 3                     | 10 - 20                                                 |
| <b>Pocher</b>                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                       |                                                         |
| Poisson étuvé <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                           |  | 2 - 90 °C             | 15 - 20                                                 |
| <b>Frir avec beaucoup d'huile</b>                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                       |                                                         |
| Frir du poisson en beignets <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                             |  | 5 - 170 °C            | 10 - 15                                                 |
| Frir du poisson pané <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                    |  | 5 - 170 °C            | 10 - 15                                                 |
| <sup>1</sup> Retourner plusieurs fois.<br><sup>2</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.<br><sup>3</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frir portion par portion et sans couvercle. |                                                                                     |                       |                                                         |

| Plats aux œufs                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Fonctions d'assistance de cuisson                                                 | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Rôtir avec un fond d'huile</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                       |                                                         |
| Œufs au plat au beurre <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | 2                     | 2 - 6                                                   |
| Œufs au plat <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | 4                     | 2 - 6                                                   |
| Œuf brouillé <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | 2                     | 4 - 9                                                   |
| Omelette <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 2                     | 3 - 6                                                   |
| Crêpes <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | 5                     | 1,5 - 2,5                                               |
| Pain perdu <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | 3                     | 4 - 8                                                   |
| Galette épaisse sucrée <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | 3                     | 10 - 15                                                 |
| <b>Cuire</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                   |                       |                                                         |
| Œufs durs <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | 3 - 100 °C            | 5 - 10                                                  |
| <sup>1</sup> Ajouter le beurre et le met après le signal sonore.<br><sup>2</sup> Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore.<br><sup>3</sup> Remuer régulièrement.<br><sup>4</sup> Durée totale par portion. Frire une portion par une.<br><sup>5</sup> Ajouter le met dès le début. |                                                                                   |                       |                                                         |

| Légumes et légumes secs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Fonctions d'assistance de cuisson                                                   | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Rôtir avec un fond d'huile</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |                       |                                                         |
| Ail <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | 2                     | 2 - 10                                                  |
| Oignons, étuvés <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | 2                     | 2 - 10                                                  |
| Oignons en rondelles <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | 3                     | 5 - 10                                                  |
| Courgettes <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 3                     | 4 - 12                                                  |
| Aubergines <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 3                     | 4 - 12                                                  |
| Poivron <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | 3                     | 4 - 15                                                  |
| Rôtir des asperges vertes <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | 3                     | 4 - 15                                                  |
| Champignons <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | 4                     | 10 - 15                                                 |
| Étuver des légumes dans de l'huile <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | 1                     | 10 - 20                                                 |
| Légumes glacés <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | 3                     | 6 - 10                                                  |
| <sup>1</sup> Remuer régulièrement.<br><sup>2</sup> Retourner plusieurs fois.<br><sup>3</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments dans la poêle après le signal sonore.<br><sup>4</sup> Ajouter le mets dès le début.<br><sup>5</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle. |                                                                                     |                       |                                                         |

| Légumes et légumes secs                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Fonctions d'assistance de cuisson                                                   | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Cuire</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |                       |                                                         |
| Brocolis <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    | 3 - 100 °C            | 10 - 20                                                 |
| Chou-fleur <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    | 3 - 100 °C            | 10 - 20                                                 |
| Choux de Bruxelles <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | 3 - 100 °C            | 30 - 40                                                 |
| Haricots verts <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    | 3 - 100 °C            | 15 - 30                                                 |
| Pois chiches <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    | 3 - 100 °C            | 60 - 90                                                 |
| Petits pois <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | 3 - 100 °C            | 15 - 20                                                 |
| Lentilles <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    | 3 - 100 °C            | 45 - 60                                                 |
| <b>Cuire en cocotte-minute</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                     |                       |                                                         |
| Légumes en cocotte minute <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    | 4 - 120 °C            | 3 - 6                                                   |
| Pois chiches n cocotte minute <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    | 4 - 120 °C            | 25 - 35                                                 |
| Haricots blancs en cocotte minute <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    | 4 - 120 °C            | 25 - 35                                                 |
| Lentilles en cocotte minute <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | 4 - 120 °C            | 10 - 20                                                 |
| <b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                       |                                                         |
| Frيره des légumes panés <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    | 5 - 170 °C            | 4 - 8                                                   |
| Frيره des légumes en beignets <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   | 5 - 170 °C            | 4 - 8                                                   |
| Frيره des champignons panés <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | 5 - 170 °C            | 4 - 8                                                   |
| Frيره des champignons en beignets <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 5 - 170 °C            | 4 - 8                                                   |
| <sup>1</sup> Remuer régulièrement.<br><sup>2</sup> Retourner plusieurs fois.<br><sup>3</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments dans la poêle après le signal sonore.<br><sup>4</sup> Ajouter le mets dès le début.<br><sup>5</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion et sans couvercle. |                                                                                     |                       |                                                         |

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

| Pâtes et céréales                                                                                                                                                                 | Fonctions d'assistance de cuisson                                                   | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Pocher</b>                                                                                                                                                                     |                                                                                     |                       |                                                         |
| Riz <sup>1</sup>                                                                                                                                                                  |  | 2 - 90 °C             | 25 - 35                                                 |
| Polenta <sup>2</sup>                                                                                                                                                              |  | 2 - 90 °C             | 3 - 8                                                   |
| Semoule au lait <sup>2</sup>                                                                                                                                                      |  | 2 - 90 °C             | 5 - 10                                                  |
| <b>Cuire</b>                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                       |                                                         |
| Pâtes <sup>2</sup>                                                                                                                                                                |  | 3 - 100 °C            | 7 - 10                                                  |
| Chaussons fourrés <sup>2</sup>                                                                                                                                                    |  | 3 - 100 °C            | 6 - 15                                                  |
| <b>Cuire en cocotte-minute</b>                                                                                                                                                    |                                                                                     |                       |                                                         |
| Riz en cocotte-minute <sup>3</sup>                                                                                                                                                |  | 4 - 120 °C            | 5 - 8                                                   |
| <sup>1</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.<br><sup>2</sup> Remuer régulièrement.<br><sup>3</sup> Ajouter le met dès le début. |                                                                                     |                       |                                                         |

| Potages                                             | Fonctions d'assistance de cuisson                                                 | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Pocher</b>                                       |                                                                                   |                       |                                                         |
| Soupes crémeuses instantanées <sup>1</sup>          |  | 2 - 90 °C             | 10 - 15                                                 |
| <b>Cuire</b>                                        |                                                                                   |                       |                                                         |
| Bouillon fait maison <sup>2</sup>                   |  | 3 - 100 °C            | 60 - 90                                                 |
| Soupes instantanées <sup>1</sup>                    |  | 3 - 100 °C            | 5 - 10                                                  |
| <b>Cuire en cocotte-minute</b>                      |                                                                                   |                       |                                                         |
| Bouillon fait maison en cocotte-minute <sup>2</sup> |  | 4 - 120 °C            | 20 - 30                                                 |
| <sup>1</sup> Remuer régulièrement.                  |                                                                                   |                       |                                                         |
| <sup>2</sup> Ajouter le mets dès le début.          |                                                                                   |                       |                                                         |

| Sauces                                | Fonctions d'assistance de cuisson                                                   | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Rôtir avec un fond d'huile</b>     |                                                                                     |                       |                                                         |
| Sauce tomate aux légumes <sup>1</sup> |    | 1                     | 25 - 35                                                 |
| Sauce béchamel <sup>1</sup>           |    | 1                     | 10 - 20                                                 |
| Sauce au fromage <sup>1</sup>         |   | 1                     | 10 - 20                                                 |
| Réduction de sauces <sup>1</sup>      |  | 1                     | 25 - 35                                                 |
| Sauces sucrées <sup>1</sup>           |  | 1                     | 15 - 25                                                 |
| <sup>1</sup> Remuer régulièrement.    |                                                                                     |                       |                                                         |

| Dessert                                                                                                  | Fonctions d'assistance de cuisson                                                   | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Pocher</b>                                                                                            |                                                                                     |                       |                                                         |
| Riz au lait <sup>1</sup>                                                                                 |  | 2 - 90 °C             | 40 - 50                                                 |
| Porridge <sup>1</sup>                                                                                    |  | 2 - 90 °C             | 10 - 15                                                 |
| Flan au chocolat <sup>1</sup>                                                                            |  | 2 - 90 °C             | 3 - 5                                                   |
| <b>Cuire</b>                                                                                             |                                                                                     |                       |                                                         |
| Compote <sup>2</sup>                                                                                     |  | 3 - 100 °C            | 15 - 25                                                 |
| <b>Frir avec beaucoup d'huile</b>                                                                        |                                                                                     |                       |                                                         |
| Frir des beignets fourrés <sup>3</sup>                                                                   |  | 5 - 170 °C            | 5 - 10                                                  |
| Frir des donuts <sup>3</sup>                                                                             |  | 5 - 170 °C            | 5 - 10                                                  |
| Frir des buñuelos <sup>3</sup>                                                                           |  | 5 - 170 °C            | 5 - 10                                                  |
| <sup>1</sup> Remuer régulièrement.                                                                       |                                                                                     |                       |                                                         |
| <sup>2</sup> Ajouter le mets dès le début.                                                               |                                                                                     |                       |                                                         |
| <sup>3</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frir portion par portion et sans couvercle. |                                                                                     |                       |                                                         |

| Produits surgelés                                                                                         | Fonctions d'assistance de cuisson                                                   | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Rôtir avec un fond d'huile</b>                                                                         |                                                                                     |                       |                                                         |
| Escalope <sup>1</sup>                                                                                     |    | 4                     | 15 - 20                                                 |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                                                                                  |    | 4                     | 10 - 30                                                 |
| Blanc de volaille <sup>1</sup>                                                                            |    | 4                     | 10 - 30                                                 |
| Nuggets de poulet <sup>1</sup>                                                                            |    | 4                     | 10 - 15                                                 |
| Gyros <sup>2</sup>                                                                                        |    | 4                     | 10 - 15                                                 |
| Kebab <sup>2</sup>                                                                                        |    | 4                     | 10 - 15                                                 |
| Filet de poisson, nature <sup>1</sup>                                                                     |    | 3                     | 10 - 20                                                 |
| Filet de poisson, pané <sup>1</sup>                                                                       |    | 3                     | 10 - 20                                                 |
| Bâtonnets de poisson <sup>1</sup>                                                                         |    | 4                     | 8 - 12                                                  |
| Frيره des frites <sup>2</sup>                                                                             |    | 5                     | 4 - 6                                                   |
| Poêlées <sup>2</sup>                                                                                      |    | 3                     | 6 - 10                                                  |
| Rouleaux de printemps <sup>1</sup>                                                                        |    | 4                     | 10 - 30                                                 |
| Camembert <sup>1</sup>                                                                                    |    | 3                     | 10 - 15                                                 |
| <b>Maintenir au chaud, réchauffer</b>                                                                     |                                                                                     |                       |                                                         |
| Légumes à la crème <sup>2</sup>                                                                           |   | 1 - 70 °C             | 15 - 20                                                 |
| <b>Cuire</b>                                                                                              |                                                                                     |                       |                                                         |
| Haricots verts, surgelés <sup>3</sup>                                                                     |  | 3 - 100 °C            | 15 - 30                                                 |
| <b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>                                                                        |                                                                                     |                       |                                                         |
| Frيره des frites <sup>4</sup>                                                                             |  | 5 - 170 °C            | 4 - 8                                                   |
| <sup>1</sup> Retourner plusieurs fois.                                                                    |                                                                                     |                       |                                                         |
| <sup>2</sup> Remuer régulièrement.                                                                        |                                                                                     |                       |                                                         |
| <sup>3</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.            |                                                                                     |                       |                                                         |
| <sup>4</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion et sans couvercle. |                                                                                     |                       |                                                         |

| Divers                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Fonctions d'assistance de cuisson                                                 | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Rôtir avec un fond d'huile</b>                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |                       |                                                         |
| Camembert <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | 3                     | 7 - 10                                                  |
| Croûtons <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | 3                     | 6 - 10                                                  |
| Plats cuisinés déshydratés <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                       |  | 1                     | 5 - 10                                                  |
| Griller des amandes <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                              |  | 4                     | 3 - 15                                                  |
| Griller des noix <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | 4                     | 3 - 15                                                  |
| Griller des pignons de pin <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                                       |  | 4                     | 3 - 15                                                  |
| <b>Maintenir au chaud, réchauffer</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                       |                                                         |
| Réchauffer de la soupe de goulasch <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                               |  | 1 - 70 °C             | 10 - 20                                                 |
| Réchauffer du vin chaud <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                          |  | 1 - 70 °C             | 5 - 15                                                  |
| <b>Pocher</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |                       |                                                         |
| Réchauffer du lait <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                                               |  | 2 - 90 °C             | 3 - 10                                                  |
| <sup>1</sup> Retourner plusieurs fois.<br><sup>2</sup> Remuer régulièrement.<br><sup>3</sup> Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments dès que l'eau se met à bouillir.<br><sup>4</sup> Ajouter le met après le signal sonore.<br><sup>5</sup> Ajouter le mets dès le début. |                                                                                   |                       |                                                         |

## Teppan Yaki et Grill pour la Flex Zone

L'accessoire Teppan Yaki et le Grill sont idéaux pour la Flex Zone et conviennent parfaitement à l'utilisation de la sonde de rôtiage.

### Grill

Grill s'adapte à la Flex Zone. Vous pouvez préparer de manière saine et simple de grandes et de petites quantités de viande, de poisson, de légumes frais et de pain avec très peu d'huile. Les rainures permettent aux plats d'absorber moins de gras. Sa simplicité d'utilisation permet de griller des plats dont l'apparence et le goût sont similaires à ceux obtenus à partir d'un grill traditionnel. Ajoutez un peu d'huile sur le gril ou sur la surface des mets pour faciliter le transfert de chaleur.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki vous permet de préparer de manière simple et saine de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes, des desserts et du pain avec très peu d'huile. Teppan Yaki s'adapte parfaitement à la Flex Zone. Grâce au contact direct avec la plaque et le transfert de chaleur uniforme, la consistance, la couleur et la jutosité des aliments lorsque vous les faites rôti ou dorer sont conservées.

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

**Remarque :** Réglez la Flex Zone comme unique foyer pour activer correctement la fonction.

|                                                   | Ustensiles de cuisson                                                                                                                                                     | Niveau de température | Temps total de rôtiage à partir du signal sonore (min.) |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Viande</b>                                     |                                                                                                                                                                           |                       |                                                         |
| Escalope, nature <sup>1</sup>                     |  /      | 4                     | 6 - 10                                                  |
| Filet <sup>1</sup>                                |  /      | 4                     | 6 - 10                                                  |
| Côtelettes <sup>1</sup>                           |  /      | 3                     | 10 - 15                                                 |
| Steak, saignant (3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>   |  /      | 5                     | 6 - 8                                                   |
| Steak, à point (3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>    |  /    | 5                     | 8 - 12                                                  |
| Steak, bien cuit (3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>  |  /  | 4                     | 8 - 12                                                  |
| Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup> |  /  | 3                     | 10 - 20                                                 |
| Lard <sup>1</sup>                                 |  /  | 3                     | 5 - 8                                                   |
| Hamburger <sup>1</sup>                            |  /  | 3                     | 6 - 15                                                  |
| Saucisses <sup>1</sup>                            |  /  | 4                     | 8 - 20                                                  |
| Saucisses, crues <sup>1</sup>                     |  /  | 4                     | 8 - 20                                                  |
| Gyros <sup>2</sup>                                |                                                                                        | 4                     | 7 - 12                                                  |
| Viande hachée <sup>2</sup>                        |                                                                                        | 4                     | 6 - 10                                                  |
| <b>Poisson et fruits de mer</b>                   |                                                                                                                                                                           |                       |                                                         |
| Filet de poisson, nature <sup>1</sup>             |  /  | 4                     | 10 - 20                                                 |
| Crabe <sup>1</sup>                                |  /  | 4                     | 4 - 8                                                   |
| Crevettes <sup>1</sup>                            |  /  | 4                     | 4 - 8                                                   |
| Rôti du poisson entier <sup>1</sup>               |  /  | 3                     | 15 - 30                                                 |

<sup>1</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

<sup>2</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Remuez régulièrement.

<sup>3</sup> Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

<sup>4</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Durée totale par portion. Frire une par une.

<sup>5</sup> Ajoutez de l'huile (frottez la surface des mets) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

<sup>6</sup> Ajoutez les aliments après le signal sonore.

|                                                                          | Ustensiles de cuisson                                                                                                                                                     | Niveau de température | Temps total de rôtiage à partir du signal sonore (min.) |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Légumes</b>                                                           |                                                                                                                                                                           |                       |                                                         |
| Zucchini <sup>1</sup>                                                    |  /      | 3                     | 4 - 12                                                  |
| Aubergines <sup>1</sup>                                                  |  /      | 3                     | 4 - 12                                                  |
| Poivron <sup>1</sup>                                                     |  /      | 3                     | 4 - 15                                                  |
| Rôtir des asperges vertes <sup>1</sup>                                   |  /      | 3                     | 4 - 15                                                  |
| Champignons <sup>2</sup>                                                 |  /      | 4                     | 10 - 15                                                 |
| Ail <sup>2</sup>                                                         |                                                                                          | 2                     | 2 - 10                                                  |
| Cuire des oignons à l'étuvée <sup>2</sup>                                |                                                                                          | 2                     | 2 - 10                                                  |
| Glacer des légumes <sup>2</sup>                                          |                                                                                          | 3                     | 6 - 10                                                  |
| <b>Pommes de terre</b>                                                   |                                                                                                                                                                           |                       |                                                         |
| Pommes sautées à base de pommes de terre en robe des champs <sup>2</sup> |                                                                                          | 5                     | 6 - 12                                                  |
| Galettes de pommes de terre <sup>4</sup>                                 |                                                                                          | 5                     | 2,5 - 3,5                                               |
| Pommes de terre glacées <sup>2</sup>                                     |                                                                                          | 3                     | 10 - 15                                                 |
| <b>Plats aux œufs</b>                                                    |                                                                                                                                                                           |                       |                                                         |
| Œufs au plat au beurre <sup>3</sup>                                      |                                                                                          | 2                     | 2 - 6                                                   |
| Œufs au plat à l'huile <sup>1</sup>                                      |                                                                                          | 4                     | 2 - 6                                                   |
| Œufs brouillés <sup>2</sup>                                              |                                                                                         | 2                     | 4 - 9                                                   |
| Omelette <sup>4</sup>                                                    |                                                                                        | 2                     | 3 - 6                                                   |
| Crêpes <sup>4</sup>                                                      |                                                                                        | 5                     | 1,5 - 2,5                                               |
| Pain perdu <sup>4</sup>                                                  |                                                                                        | 3                     | 4 - 8                                                   |
| Galette épaisse sucrée <sup>4</sup>                                      |                                                                                        | 3                     | 10 - 15                                                 |
| <b>Divers</b>                                                            |                                                                                                                                                                           |                       |                                                         |
| Griller <sup>5</sup>                                                     |  /  | 4                     | 4 - 6                                                   |
| Croûtons <sup>2</sup>                                                    |                                                                                        | 3                     | 6 - 10                                                  |
| Griller des amandes <sup>6</sup>                                         |                                                                                        | 4                     | 3 - 15                                                  |
| Griller des noix <sup>6</sup>                                            |                                                                                        | 4                     | 3 - 15                                                  |
| Griller des pignons de pin <sup>6</sup>                                  |                                                                                        | 4                     | 3 - 15                                                  |

<sup>1</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire

<sup>2</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Remuez régulièrement.

<sup>3</sup> Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

<sup>4</sup> Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Durée totale par portion. Frire une par une.

<sup>5</sup> Ajoutez de l'huile (frottez la surface des mets) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

<sup>6</sup> Ajoutez les aliments après le signal sonore.

## Sonde de température sans fil

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

### Préparation et entretien du capteur de température sans fil

Ce paragraphe vous fournit des informations sur :

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

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

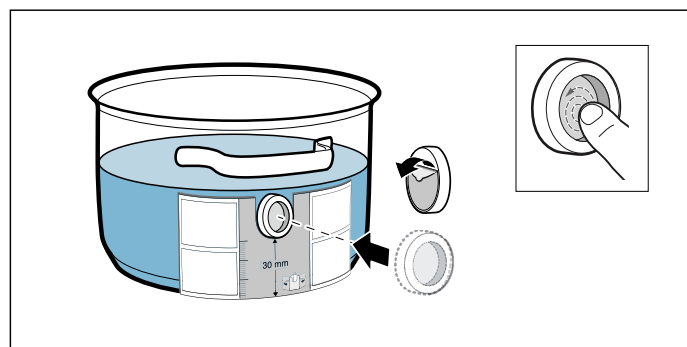
|          |                                                   |
|----------|---------------------------------------------------|
| 00577921 | Jeu de 5 patchs en silicone                       |
| HZ39050  | Capteur de cuisson et jeu de 5 patchs en silicone |

#### Collage du patch en silicone

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

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

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



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

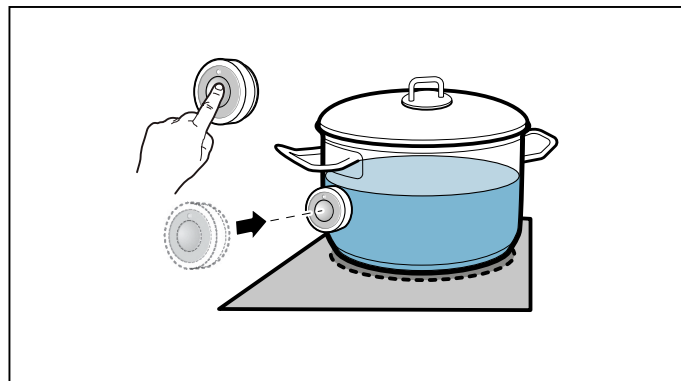
La colle nécessite 1 heure pour bien durcir. N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

#### Remarques

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

#### Mettez en place la sonde de température sans fil

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



#### Remarques

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

### Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande

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

1. Pour sélectionner le réglage de base **C 14**, voir chapitre → "Réglages de base". L'affichage d'un des foyers et l'affichage — s'allument. Les plages de réglage se désactivent.
2. Sélectionnez le foyer dont l'affichage est allumé. Un signal retentit. L'affichage  clignote.
3. Dans les 30 secondes qui suivent, appuyez sur le symbole  du capteur de température sans fil. Au bout de quelques secondes, le résultat de la connexion du capteur de température au bandeau de commande apparaît dans l'affichage.

#### Résultat

|                                                                                     |                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|  | Connexion sans erreur                                                |
|  | Connexion incorrecte : suite à une erreur de transmission.           |
|  | Connexion incorrecte : suite à une erreur du capteur de température. |

- Dès que le capteur de température est connecté sans erreur au bandeau de commande, les fonctions de cuisson sont disponibles.
  - Une connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de température peut survenir pour les raisons suivantes :
    - Erreur de communication Bluetooth.
    - Le symbole du capteur de température n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui suivent le choix du foyer.
    - La batterie du capteur de température est épuisée.
- Réinitialisez le capteur de température sans fil puis répétez le processus de connexion.
- En cas de connexion erronée suite à une erreur de transmission, effectuez de nouveau le processus de connexion.
- Si la connexion continue d'être erronée **!**, contactez le service après-vente technique.

### Réinitialiser le capteur de température sans fil

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

### 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

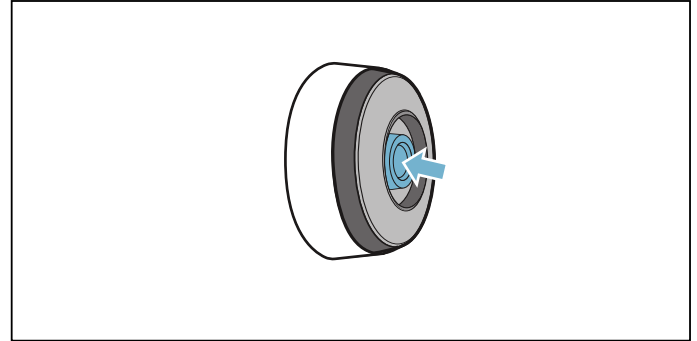
Avant de le coller sur le capteur de température, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

**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

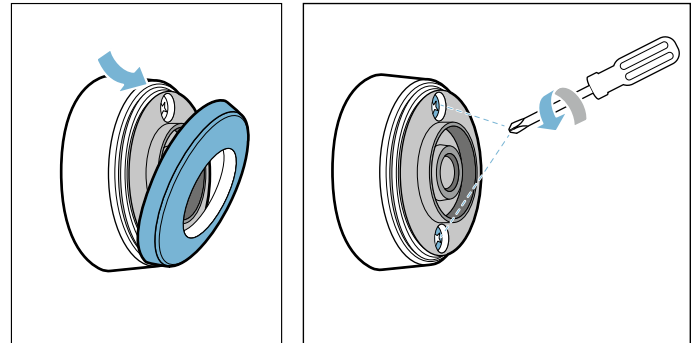
- Ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage grattants tels que des éponges à récurer, des brosses à récurer ou du lait de nettoyage.
- Ne pas toucher la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

### Remplacement de la pile

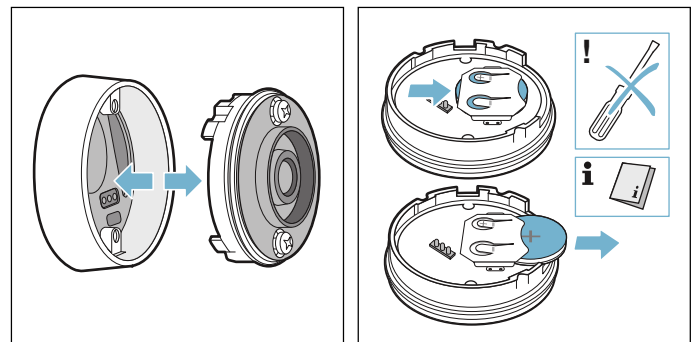
Si la sonde de température ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, la pile s'est déchargée.

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.

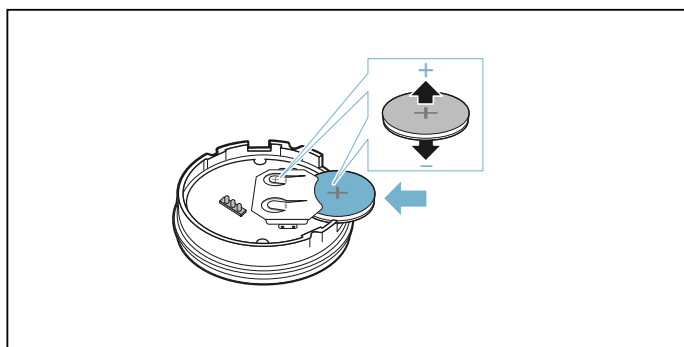


2. Ouvrez le bouchon de la sonde de température. Retirez la pile de la partie inférieure du boîtier, puis insérez une nouvelle pile (veillez au sens correct des pôles de la pile).

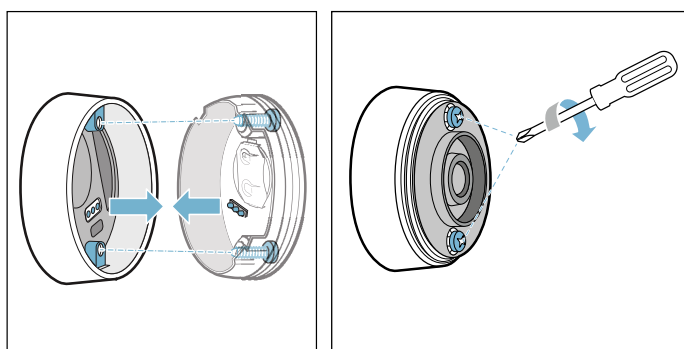


**Attention !**

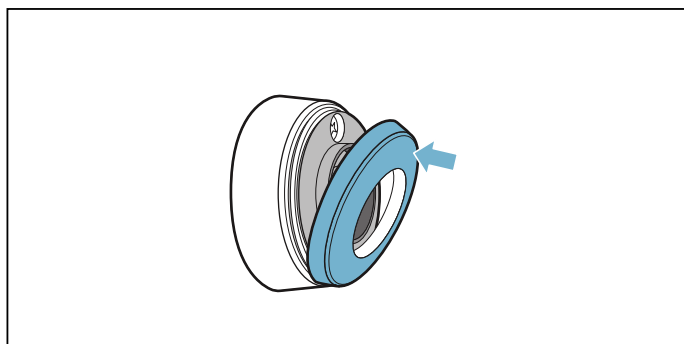
N'utilisez pas d'objet en métal pour sortir la pile. Ne touchez pas les bornes de la pile.



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](http://www.siemens-home.bsh-group.com) à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.

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

## Sécurité-enfants

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

### Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer :

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

Désactiver :

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

### Sécurité-enfants automatique

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

#### Éteindre et allumer

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

## Anti-effacement

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

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

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

#### Remarques

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

## Coupure de sécurité automatique

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

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

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

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

## Réglages de base

L'appareil dispose de différents réglages de base. Ces réglages de base peuvent être adaptés à vos besoins personnels.

| Affichage   | Fonction                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>  | <b>Sécurité enfants</b><br><b>0</b> Manuelle*.<br><b>1</b> Automatique.<br><b>2</b> Fonction désactivée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>c 2</b>  | <b>Signaux sonores</b><br><b>0</b> Les signaux de validation et de défaut sont désactivés.<br><b>1</b> Seul le signal de défaut est activé.<br><b>2</b> Seul le signal sonore de validation est activé.<br><b>3</b> Tous les signaux sonores sont activés.*                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>c 3</b>  | <b>Affichage de la consommation énergétique</b><br><b>0</b> Désactivé.*<br><b>1</b> Activé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>c 4</b>  | <b>Réglage en fonction de l'altitude au-dessus du niveau de la mer</b><br><b>1-2</b> Réduction<br><b>3</b> Réglage de base<br><b>4-9</b> Extension                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>c 5</b>  | <b>Programmation automatique du temps de cuisson</b><br><b>00</b> Désactivée.*<br><b>0 1-99</b> Temps jusqu'à l'arrêt automatique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>c 6</b>  | <b>Durée du signal sonore de la fonction Minuterie</b><br><b>1</b> 10 secondes.*<br><b>2</b> 30 secondes.<br><b>3</b> 1 minute.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>c 7</b>  | <b>Fonction Power-Management. Limiter la puissance totale de la table de cuisson</b><br><b>Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson.</b><br><b>0</b> Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson.*/**<br><b>1</b> 1000 W puissance minimum.<br><b>1.5</b> 1500 W<br>...<br><b>3</b> 3000 W recommandé pour 13 ampères.<br><b>3.5</b> 3500 W recommandé pour 16 ampères.<br><b>4</b> 4000 W<br><b>4.5</b> 4500 W recommandé pour 20 ampères.<br>...<br><b>9 ou 9.5</b> Puissance maximale de la table de cuisson.** |
| <b>c 11</b> | <b>Modification des niveaux de puissance pré-réglés pour la fonction Move</b><br><b>-9</b> Niveau de puissance pré-réglé pour la zone de cuisson avant.<br><b>-5</b> Niveau de puissance pré-réglé pour la zone de cuisson du milieu.<br><b>-1.5</b> Niveau de puissance pré-réglé pour la zone de cuisson arrière.                                                                                                                                                                                                                                                    |

|             |                                                                        |
|-------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 12</b> | <b>Vérifier les ustensiles de cuisson et le résultat de la cuisson</b> |
| 0           | Non adapté                                                             |
| 1           | Non optimal                                                            |
| 2           | Adapté                                                                 |
| <b>c 13</b> | <b>Configuration de l'activation du foyer flexible</b>                 |
| 0           | Comme deux foyers indépendants.                                        |
| 1           | Comme un foyer unique.*                                                |
| <b>c 14</b> | <b>Connectez le capteur de cuisson sans fil à la table de cuisson</b>  |
| 0           | Connexion sans erreur                                                  |
| 1           | Connexion incorrecte : suite à une erreur de transmission.             |
| 2           | Connexion incorrecte : suite à une erreur du capteur de cuisson.       |
| <b>c 0</b>  | <b>Restaurer les paramètres par défaut</b>                             |
| 0           | Réglages personnalisés.*                                               |
| 1           | Rétablir les réglages usine.                                           |

\*Réglage usine

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

## Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

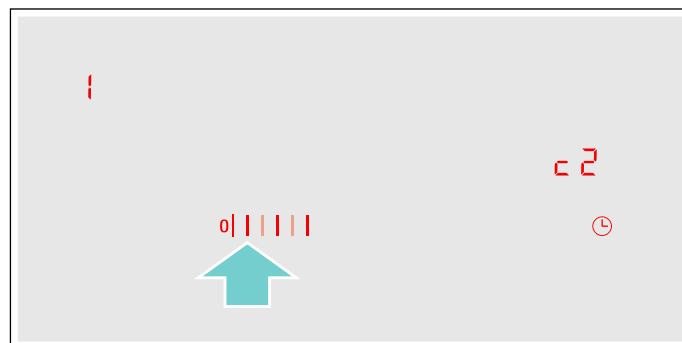
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez la zone de réglage afin de pouvoir voir les différents affichages.

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

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



4. Effleurez plusieurs fois le symbole  jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
5. Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité dans la zone de réglage.



6. Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

### Quitter le menu d'options

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

## Indication de la consommation d'énergie

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

Après la mise hors service de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kilo-watt heures, par ex. **1.08 kWh**.

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

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

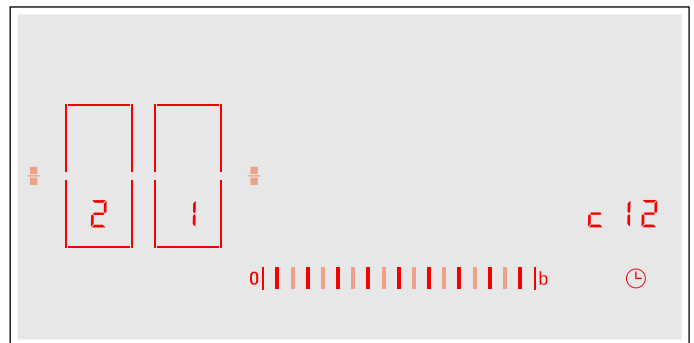
## Test des récipients

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

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

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

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



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

| Résultat                                                                                      |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0                                                                                             | L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*                            |
| 1                                                                                             | L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.* |
| 2                                                                                             | L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.                    |
| * S'il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit. |                                                                                                |

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

### Remarques

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

## Power-Manager

La fonction Power Manager 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 répartit la puissance disponible automatiquement sur les zones de cuisson allumées.

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

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

## Nettoyage

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

### Plaque de cuisson

#### Nettoyage

Nettoyez toujours la table de cuisson après son utilisation. Cela empêche que des résidus qui adhèrent s'incruster. 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

#### Pourquoi est-il impossible d'allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est-il allumé ?

La sécurité enfants est activée.

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

#### Pourquoi les affichages clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il ?

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*"

#### Pourquoi est-il impossible d'activer les fonctions d'assistant de cuisson ?

La puissance maximale de l'appareil est atteinte ou la fonction PowerManager est activée. Éteignez ou diminuez les niveaux de puissance des foyers actifs.

Vous trouverez d'autres informations concernant cette fonction au chapitre → "*Power-Manager*"

### Bruits

#### Pourquoi on entend des bruits pendant la cuisson ?

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

#### Bruits possibles :

##### Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

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

##### Un sifflement grave :

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

##### Un crépitement :

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

##### Des sifflements aigus :

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

##### Bruit du ventilateur :

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

## Ustensiles de cuisson

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient.

Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "*Cuisson par induction*", → "*Flex Zone*" et → "*Fonction Move*".

## Nettoyage

### Comment nettoyer la table de cuisson ?

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

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

## Anomalies, que faire ?

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

| Affichage                                                                                                                           | Cause possible                                                                                                                                                 | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aucun                                                                                                                               | L'alimentation électrique est coupée.<br><br>L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.<br><br>Dysfonctionnement de l'électronique. | Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.<br><br>Assurez-vous que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement.<br><br>Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique. |
| Les afficheurs clignotent                                                                                                           | Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.                                                                                                     | Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Le symbole  clignote sur les afficheurs des foyers | Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue.                                                                                                      | Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement.                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>F2 / E8207</b>                                                                                                                   | L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.                                                                                        | Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez un symbole quelconque de la table de cuisson.                                                                                                                                                                                            |
| <b>F4 / E8208</b>                                                                                                                   | L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>FS</b> + position de chauffe et signal sonore                                                                                    | Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.                                             | Retirez le récipient. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. La cuisson peut se poursuivre.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>FS</b> et signal sonore                                                                                                          | Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.                                | Enlevez la casserole. Attendez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Si l'affichage d'anomalie s'éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.                                                                                                                                             |
| <b>F1 / F6</b>                                                                                                                      | Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.                                                                                      | Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>FO</b>                                                                                                                           | La fonction de transfert de réglages ne peut pas être activée                                                                                                  | Vérifiez l'erreur affichée en effleurant une surface de commande quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude, sans utiliser la fonction de transfert de réglages. Contactez le service après-vente technique.                                                                                                |
| <b>F9</b>                                                                                                                           | La zone de cuisson FlexPlus ne peut pas être activée.                                                                                                          | Vérifiez l'erreur affichée en effleurant une surface de commande quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude avec les foyers restants. Contactez le service après-vente technique.                                                                                                                           |
| <b>F8</b>                                                                                                                           | Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer.                                                                             | La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>E8202</b>                                                                                                                        | La sonde de température a surchauffé et le foyer a été coupé.                                                                                                  | Attendez que la sonde de température ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>E8203</b>                                                                                                                        | La sonde de température a surchauffé et tous les foyers ont été coupés.                                                                                        | Si vous n'utilisez pas la sonde de température, éloignez-la de la casserole et rangez-la loin des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Rallumez les foyers.                                                                                                                                             |
| <b>E8204</b>                                                                                                                        | La batterie de la sonde de température est presque vide.                                                                                                       | Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir la section <b>→ "Remplacement de la pile"</b>                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>E8205</b>                                                                                                                        | La liaison radio pour la sonde de température est interrompue.                                                                                                 | Éteignez, puis rallumez la fonction.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>E8206</b>                                                                                                                        | La sonde de température est défectueuse.                                                                                                                       | Contactez le service après-vente technique.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.                                                                          |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Affichage                                                  | Cause possible                                                                                                                               | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'affichage de la sonde de température ne s'allume pas     | La sonde de température ne réagit pas et l'affichage ne s'allume pas.                                                                        | Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir la section → <i>"Remplacement de la pile"</i><br>Si le problème persiste, maintenez le symbole de la sonde de température enfoncé pendant 8-10 secondes et reconnectez la sonde de température avec le foyer. Voir la section → <i>"Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande"</i><br>Si le problème persiste toujours, contactez le service après-vente technique. |
| L'affichage de la sonde clignote deux fois                 | La batterie de la sonde de température est presque vide. L'opération de cuisson suivante peut être interrompue suite à une batterie épuisée. | Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir la section → <i>"Remplacement de la pile"</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| L'affichage de la sonde clignote trois fois                | La liaison radio pour la sonde de température est interrompue.                                                                               | Appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole de la sonde de température et reconnectez la sonde de température avec le foyer. Voir la section → <i>"Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande"</i>                                                                                                                                                                                                        |
| <b>E9000</b><br><b>E90 10</b>                              | La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement normale.                                                      | Contactez votre fournisseur d'électricité.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>U400</b>                                                | La table de cuisson n'est pas branchée correctement                                                                                          | Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>dE</b>                                                  | Mode démo est activé                                                                                                                         | Débranchez la table de cuisson du secteur. Attendez 30 s et rebranchez-la. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande. |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

### Remarques

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

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD

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

Vous trouverez la plaque signalétique aux endroits suivants :

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

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

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

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

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

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

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

## Plats tests

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

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



9001378998 (991129)