

SIEMENS

## Surface de cuisson

EX...JY...

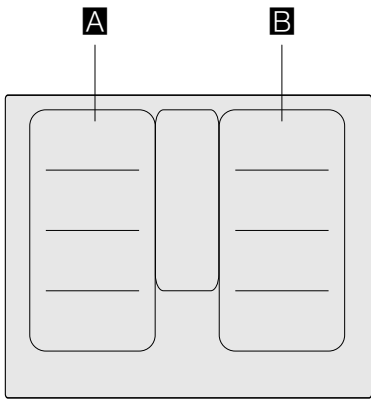
[fr] Notice d'utilisation



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> .....	<b>5</b>		<b>Fonction ShortBoost</b> .....	<b>21</b>
	<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>6</b>		Recommandations d'utilisation .....	21
	<b>Causes de dommages</b> .....	<b>8</b>		Activer .....	21
	Aperçu .....	8		Désactiver .....	22
	<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>9</b>		<b>Maintien au chaud</b> .....	<b>22</b>
	Conseils pour économiser l'énergie .....	9		Activer .....	22
	Élimination écologique .....	9		Désactiver .....	22
	<b>Cuisson par induction</b> .....	<b>9</b>		<b>Transfert des réglages</b> .....	<b>23</b>
	Avantages lors de la cuisson par induction .....	9		Activer .....	23
	Récipients .....	9		<b>Fonctions d'assistant de cuisson</b> .....	<b>24</b>
	<b>Présentation de l'appareil</b> .....	<b>11</b>		les modes de fonction Assistant de cuisson .....	24
	Le bandeau de commande .....	11		Casseroles appropriées .....	25
	Les foyers .....	12		Capteurs et accessoires en option .....	25
	Vue d'ensemble des menus .....	12		Fonctions et positions de chauffe .....	25
	Indicateur de chaleur résiduelle .....	13		Mets recommandés .....	28
	<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	<b>13</b>		Teppan Yaki et Grill pour la Flex Zone .....	36
	Première utilisation .....	13		Assistant Plats .....	38
	Allumer et éteindre la table de cuisson .....	13		<b>Sonde de température sans fil</b> .....	<b>38</b>
	Régler la zone de cuisson .....	13		Préparation et entretien du capteur de température sans fil .....	38
	Conseils de cuisson .....	14		Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande .....	39
	<b>Flex Zone</b> .....	<b>17</b>		Nettoyage .....	39
	Conseils pour l'utilisation de récipients .....	17		Remplacement de la pile .....	40
	En tant que foyer unique .....	17		Déclaration de conformité .....	41
	En tant que deux foyers indépendants .....	17		<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>41</b>
	<b>Fonction Move</b> .....	<b>18</b>		Activer et désactiver la sécurité enfants .....	41
	Activer .....	18		Sécurité-enfants automatique .....	41
	Désactiver .....	18		<b>Anti-effacement</b> .....	<b>42</b>
	<b>Zone FlexPlus</b> .....	<b>19</b>		Activer .....	42
	Indications relatives aux ustensiles .....	19		Désactiver .....	42
	Activer .....	19		<b>Coupure de sécurité automatique</b> .....	<b>42</b>
	Désactiver .....	19		<b>Réglages de base</b> .....	<b>43</b>
	<b>Fonctions temps</b> .....	<b>20</b>		Vers les réglages de base : .....	43
	Programmation du temps de cuisson .....	20		Menu Réglages de base .....	43
	La minuterie .....	20		Quitter les réglages de base .....	43
	Fonction Chronomètre .....	20		Enregistrez ou rejetez les modifications .....	43
	<b>Fonction PowerBoost</b> .....	<b>21</b>			
	Activer .....	21			
	Désactiver .....	21			

	<b>Indication de la consommation d'énergie . . . .</b>	<b>44</b>
	<b>Test des récipients. . . . .</b>	<b>44</b>
	<b>Power-Manager . . . . .</b>	<b>45</b>
	<b>Home Connect . . . . .</b>	<b>45</b>
	Réglage . . . . .	45
	Réglages Home Connect. . . . .	47
	Mise à jour logicielle . . . . .	49
	Diagnostic à distance. . . . .	49
	Remarque liée à la protection des données . . . . .	49
	Déclaration de conformité . . . . .	50
	<b>Connexion avec la hotte aspirante. . . . .</b>	<b>50</b>
	Configuration . . . . .	51
	Se déconnecter du réseau. . . . .	51
	Commander la hotte via le foyer . . . . .	51
	Réglages de la commande de hotte . . . . .	52
	<b>Nettoyage . . . . .</b>	<b>53</b>
	Plaque de cuisson . . . . .	53
	Cadre de la table de cuisson. . . . .	53
	<b>Questions fréquentes et réponses (FAQ) . . . .</b>	<b>54</b>
	<b>Anomalies, que faire ? . . . . .</b>	<b>55</b>
	Indications, avertissements et messages d'erreur . . .	55
	Conseils . . . . .	55
	Mode démonstration . . . . .	56
	<b>Service après-vente . . . . .</b>	<b>57</b>
	Numéro E et numéro FD . . . . .	57
	<b>Plats tests . . . . .</b>	<b>58</b>

---

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

## Utilisation conforme

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

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

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

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

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

Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

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 :

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



## Protection de l'environnement

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

### Conseils pour économiser l'énergie

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

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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.

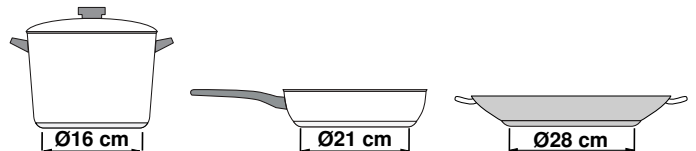
### Récipients

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.

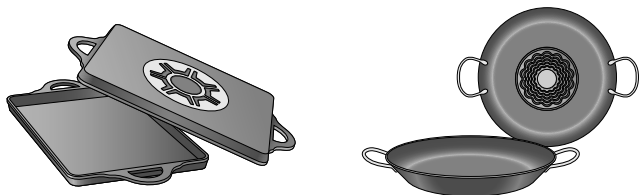


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme unique foyer, vous pouvez utiliser des récipients plus grands qui sont particulièrement adaptés pour cette zone. Pour des informations concernant la position des récipients, consultez le chapitre → *"Flex Zone"*.

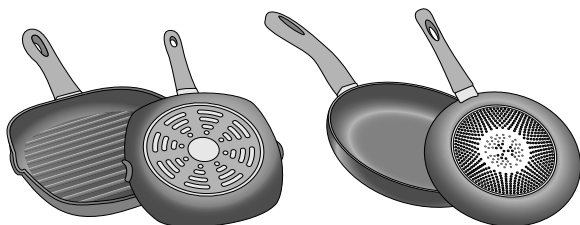


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- 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

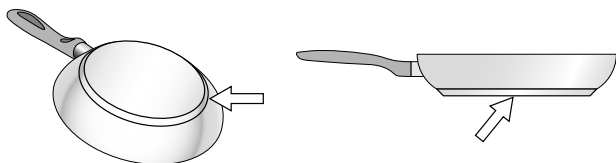
Ne jamais utiliser de récipients en :

- 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.



### Ustensile de cuisson manquant ou de taille inadaptée

Si aucun ustensile de cuisson n'est placé sur la zone de cuisson sélectionnée ou que le matériau ou la taille de l'ustensile ne convient pas, l'indicateur de zone de cuisson brille plus faiblement. Utilisez un ustensile de cuisson adapté. Si cela dure plus de 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

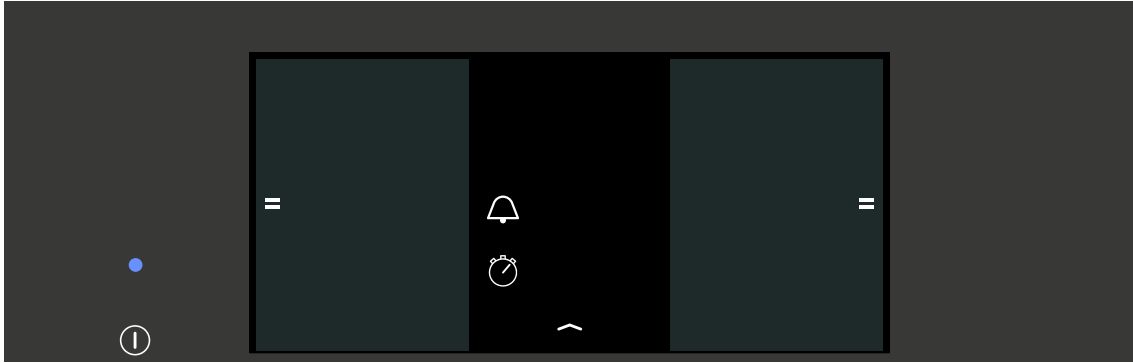
Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.





















## 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



Capteurs	
	Interrupteur principal
	Zone de cuisson flexible
	Minuterie
	Minuterie
	Contrôle de la ventilation
	WLAN
	Menu Docking
	Réglages de base
	Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage
	Sécurité enfants
	Menu Info
	Régler la durée
	Menu Modes de cuisson
	Niveau de puissance
	Fonctions de cuisson
	Sonde de rôtissage
	Fonction Move
	Assistant Plats
0... boost	Zone de réglage
0-9	Niveaux de puissance
	Fonction Maintenir au chaud
	Fonction PowerBoost
	Fonction ShortBoost

### Capteurs

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

### Remarques

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

## Les foyers

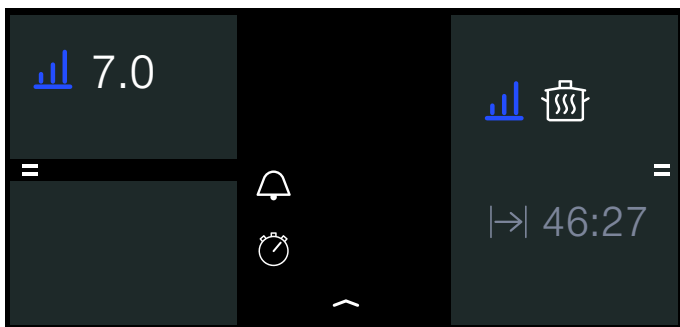
Les foyers		
	Foyer simple	Utilisez des ustensiles de dimension adaptée.
	Zone de cuisson flexible	Voir la section → "Flex Zone"
	Zone de cuisson FlexPlus	La zone de cuisson FlexPlus s'allume toujours en liaison avec la zone de cuisson flexible de gauche ou de droite. Voir la section → "Zone FlexPlus"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

### Vue d'ensemble des menus

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

#### Vue principale

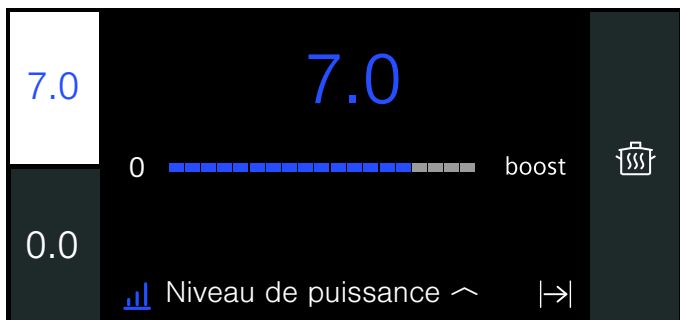
Un aperçu des foyers dont la table de cuisson dispose apparaît dans la vue principale. Le mode de cuisson, les positions de chauffe et les fonctions de temps sont affichés dans les foyers actifs.



#### Zone de réglage

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

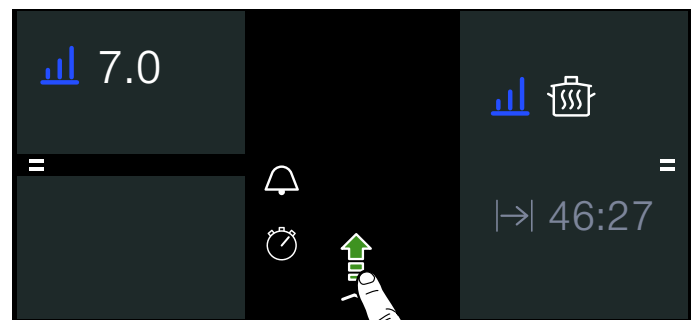
Pour accéder à la zone de réglage, effleurez le foyer souhaité.



### Menu Docking

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

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



Le menu Docking affiche les options suivantes :

- Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage
- Sécurité enfants
- Menu Infos
- Réglages de base

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

#### Menu Infos

Vous pouvez obtenir des informations sur l'appareil via le menu Infos.






Pour accéder au menu Infos, ouvrez le menu Docking et effleurez le symbole . Les options disponibles sont affichées.

Pour quitter le menu Infos, effleurez le symbole .

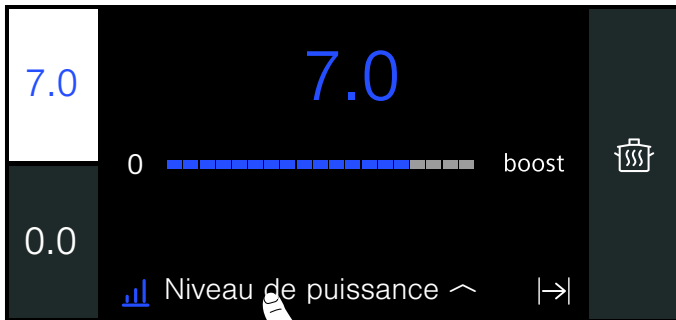
Vous pouvez également obtenir des informations sur les fonctions actuelles. Pour ce faire, maintenez enfoncé le symbole de la fonction souhaitée pendant quelques secondes. Une fenêtre d'informations apparaît et décrit la fonction actuelle.

## Menu Modes de cuisson


La table de cuisson dispose de différents modes de cuisson.

Les modes de cuisson	Les fonctions
 Niveaux de puissance	Sélection du niveau de puissance pour le foyer.
 Fonctions de cuisson	Cuisson avec détection de la température automatique via le capteur de cuisson sans fil. <b>Remarque :</b> La fonction est prête à être utilisée lorsque la connexion entre le capteur de cuisson sans fil et le bandeau de commande est établie.
 Sonde de rôtissage	Rôtissage avec détection de la température automatique de la table de cuisson.
 powerMove	Régulation de la température via la position du récipient sur les foyers.
 Assistant Plats	Braiser et cuire avec présélection des mets.

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



## 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, ni immédiatement après qu'il se soit éteint.

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.

### Première utilisation


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


L'affichage principal est ensuite affiché.

**Remarque :** Vous pouvez modifier à tout moment la langue et chaque autre réglage. Vous trouverez d'autres informations concernant la sélection de la langue au chapitre → "Réglages de base".

### Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez le foyer avec l'interrupteur principal.

Allumer : effleurez le capteur . Un signal sonore retentit et les touches s'allument. La table de cuisson est opérationnelle après une courte durée d'allumage.

Éteindre : effleurez le symbole  jusqu'à ce que l'affichage près de l'interrupteur principal s'éteigne. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

### Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 30 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 10 premières minutes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous allumez de nouveau le foyer dans cet intervalle, les réglages précédents sont repris. Pour toute information sur le changement du temps de mémorisation des réglages sélectionnés, reportez-vous au chapitre → "Réglages de base".

### Régler la zone de cuisson

Sélectionnez le niveau de puissance souhaité entre 1 et 9.

Niveau de puissance 1 = niveau le plus faible.

Niveau de puissance 9 = niveau le plus élevé.

Chaque niveau de puissance a un niveau intermédiaire.

### 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. Sélectionnez le foyer souhaité en effleurant l'affichage correspondant. La zone de réglage du foyer sélectionné apparaît sur le bandeau d'affichage.



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



La position de chauffe est réglée.

Pour retourner à l'affichage principal, effleurez de nouveau le foyer actif.

### Remarques

- La zone de cuisson flexible est activée en tant que zone de cuisson unique. Pour pouvoir l'utiliser en tant que deux zones de cuisson indépendantes, reportez-vous au chapitre → "Flex Zone"
- Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné brille plus faiblement. La zone de cuisson s'éteint au bout d'un certain temps.

## Modifier la position de chauffe

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

### Éteindre le foyer

Sélectionnez le foyer et réglez la position de chauffe sur 0 dans la zone de réglage. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Si vous effleurez l'affichage du foyer sur l'écran principal pendant quelques secondes, le foyer se règle automatiquement sur 0.0. Retrouvez des informations sur la désactivation de ce réglage au chapitre → "Réglages de base"

## 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
<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
* Sans couvercle		
** Retourner plusieurs fois		
***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5		

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
<b>Braiser, rôtir 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

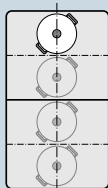
Elle peut être utilisée en tant que foyer unique ou en tant que deux foyers individuels, en fonction des besoins culinaires requis.

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.

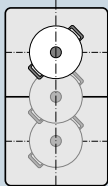
### Conseils pour l'utilisation de récipients

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

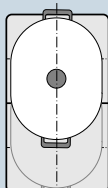
#### En tant que zone unique



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

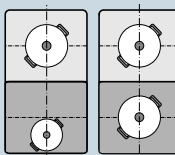


Diamètre supérieur à 13 cm  
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



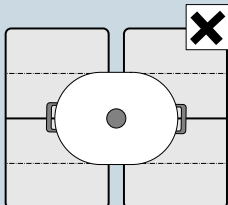
Si le récipient occupe plus d'une zone de cuisson, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone flexible.

#### 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.
2. Sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage. Au milieu de la zone de cuisson flexible sont allumés la position de chauffe et l'affichage du mode de cuisson actif.

La zone de cuisson flexible est activée.

#### Modifier la position de chauffe

Sélectionnez la zone de cuisson flexible et modifiez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

#### Ajouter un nouvel ustensile de cuisson

Posez le nouvel ustensile de cuisson sur la zone de cuisson flexible et suivez les instructions affichées sur le bandeau d'affichage.

**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

Sélectionnez la zone de cuisson flexible et réglez la position de chauffe sur 0. La zone de cuisson flexible s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

### En tant que deux foyers indépendants


Utilisez la zone de cuisson flexible comme deux foyers indépendants.

#### Séparation des deux foyers

Effleurez le symbole . Au niveau du foyer sur lequel se trouve l'ustensile de cuisson sont allumés la position de chauffe et l'affichage du mode de cuisson actif.

La zone de cuisson flexible fonctionne comme deux foyers indépendants.

#### Liaison des deux foyers

Effleurez le symbole . Au milieu de la zone de cuisson flexible sont allumés la position de chauffe et l'affichage du mode de cuisson actif.

La zone de cuisson flexible fonctionne comme un foyer unique.

#### Remarques

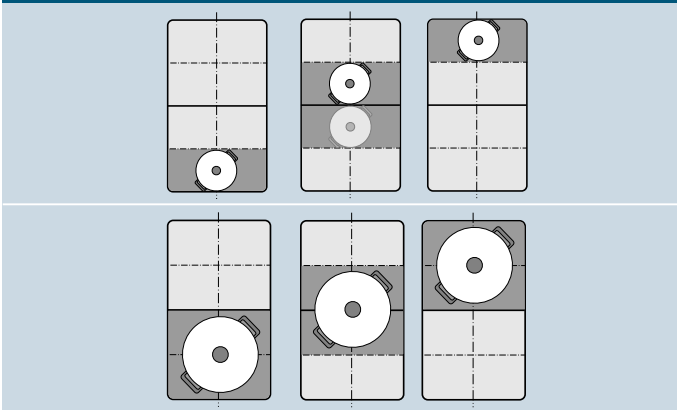
- Si vous éteignez, puis rallumez le foyer la zone de cuisson est de nouveau utilisée comme foyer unique.
- Pour modifier le réglage de la configuration de la zone flexible, consultez le chapitre → "Réglages de base".

## Fonction Move

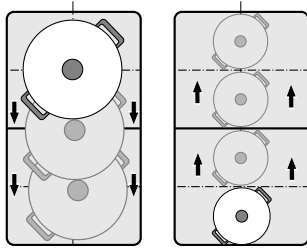
Cette fonction permet d'activer la totalité de la zone de cuisson flexible qui est divisée en trois secteurs de cuisson et dont les positions de chauffe sont pré-réglées.

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 :



Niveaux de puissance prédéfinis :

Zone avant = niveau de puissance 9.0

Zone du milieu = niveau de puissance 5.0

Zone arrière = niveau de puissance 


Les niveaux de puissance pré-réglés peuvent être modifiés indépendamment les uns des autres. 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 foyer de la zone de cuisson flexible.
  2. Effleurez le mode de cuisson actif.
  3. Sélectionnez l'option  powerMove.
- La fonction est activée.

### Modifier la position de chauffe

Les positions de chauffe des différents secteurs de cuisson peuvent être modifiées pendant le processus de cuisson. Effleurez le secteur de cuisson souhaité et modifiez la position de chauffe dans la zone de réglage.

**Remarque :** Si la fonction est désactivée, les positions de chauffe des trois secteurs de cuisson sont réinitialisées aux valeurs pré-réglées.

### Désactiver

Sélectionnez le secteur de cuisson et effleurez le bouton Éteindre. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

La fonction est désactivée.

## 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.

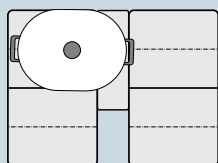
### Indications relatives aux ustensiles

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

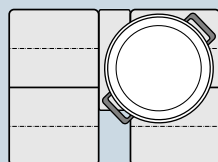
La casserole devrait recouvrir le foyer latéral et la zone de cuisson FlexPlus.

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 :

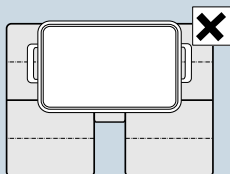
#### Mise en place des récipients



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



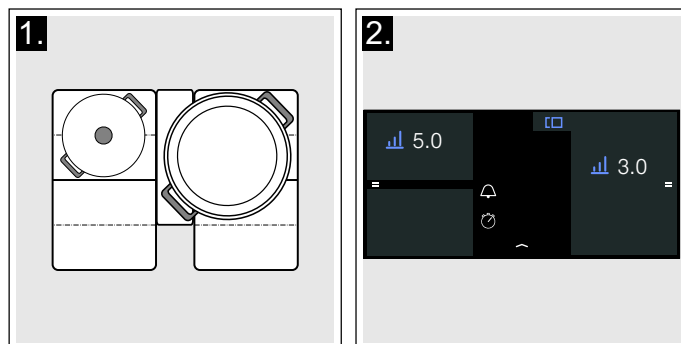
Grosse casserole ronde  
Activez la zone de cuisson flexible en tant que foyer unique.



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

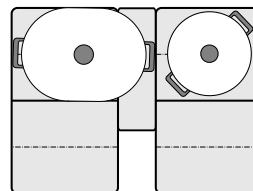
### Activer

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. L'affichage FlexPlus s'allume.



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. Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.
2. Effleurez le symbole  dans la zone de réglage de la zone de cuisson.
3. Réglez la durée souhaitée.  
Pour régler les heures, effleurez 00 h et sélectionnez l'heure dans la zone de réglage.  
Pour régler les minutes, effleurez 00 m et sélectionnez l'heure dans la zone de réglage.
4. Effleurez le symbole .

Le temps commence à s'écouler.

Le temps apparaît après quelques secondes dans l'affichage du foyer.

#### Remarques

- Si la zone de cuisson flexible est sélectionnée en tant que foyer unique, le temps de cuisson réglé est le même pour tout le foyer.
- Si la fonction Move est sélectionnée, le temps réglé pour les trois foyers est identique.


#### 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 annuler le temps

Pour accéder au temps de cuisson, effleurez d'abord la zone de cuisson, puis le symbole .

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

Pour supprimer le temps de cuisson, effleurez  Réinitialiser .

Pour retourner à la vue principale, effleurez le symbole .

#### Après écoulement du temps sélectionné



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

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

## La minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment des zones de cuisson et des autres réglages. Un signal retentit une fois le temps écoulé. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

#### Réglages


1. Effleurez le capteur .
2. Réglez la durée souhaitée.  
Pour régler les heures, effleurez 00 h et sélectionnez l'heure dans la zone de réglage.  
Pour régler les minutes, effleurez 00 m et sélectionnez l'heure dans la zone de réglage.
3. Effleurez le symbole .


Le temps commence à s'écouler.


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

#### Modifier ou annuler le temps

Pour activer la minuterie, effleurez le capteur .


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

Pour supprimer le temps de cuisson, effleurez  Réinitialiser .

Pour retourner à la vue principale, effleurez le symbole .

#### Après écoulement du temps sélectionné

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

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

## Fonction Chronomètre

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


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

#### Activer

Effleurez le symbole  dans la zone principale.


Le temps commence à s'écouler.

#### Mettre en pause et désactiver

Pour activer la minuterie, effleurez le capteur .

Pour l'arrêter, effleurez  Pause . Pour poursuivre la fonction Chronomètre, effleurez  Continuer .

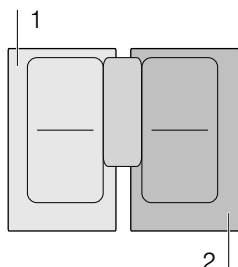
Pour supprimer le temps de cuisson, effleurez  Réinitialiser .

Pour retourner à la vue principale, effleurez le symbole .

## Fonction PowerBoost



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

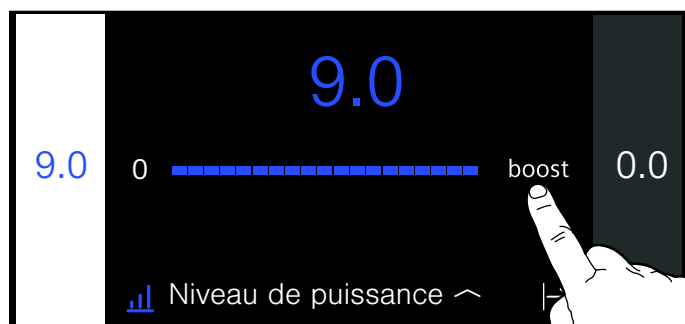
Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



**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. Réglez sur boost dans la zone de réglage. Les symboles  et  s'allument.



3. Sélectionnez le symbole .



La fonction est activée.

### Désactiver

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

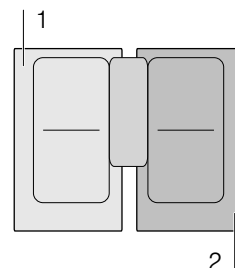
La fonction est désactivée.

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

## Fonction 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).





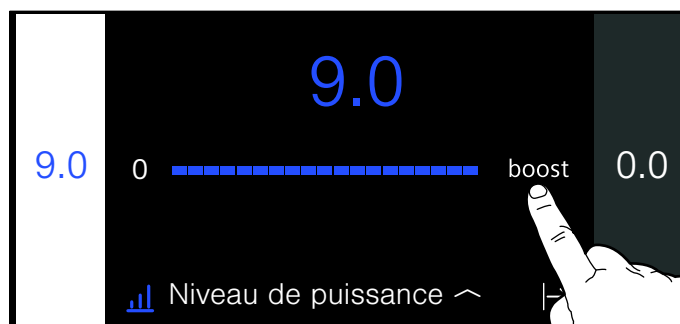
**Remarque :** Pour la zone de cuisson flexible, la fonction Shortboost peut aussi être activée quand elle est utilisée en tant que zone de cuisson unique.


### 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. Réglez sur boost dans la zone de réglage. Les symboles  et  s'allument.



3. Sélectionnez le symbole .



La fonction est activée.

### Désactiver

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


La fonction a été 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. Sélectionnez un foyer.
2. Sélectionnez la première position dans la zone de réglage. L'affichage  s'allume.



La fonction est activée.

### Désactiver

1. Sélectionnez le foyer.
2. Réglez le niveau de puissance dans la zone de réglage sur 0.

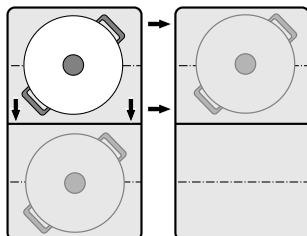
L'affichage  et le foyer s'éteignent.

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. Placez le récipient sur une autre zone de cuisson que celle active.

Le récipient est reconnu. Peu de temps après, un message vous invite à reprendre les réglages précédents pour la nouvelle zone de cuisson.

2. Confirmez les réglages.

Les réglages sont transférés à la nouvelle zone de cuisson. La zone de cuisson d'origine est désactivée.

### Remarques

- Si vous posez de nouveau le récipient sur la même position, les réglages sont conservés.
- Déplacez le récipient uniquement sur un foyer non activé ou qui n'est pas encore pré-réglé, ou sur lequel aucun autre récipient ne se trouvait.
- La fonction PowerBoost ou ShortBoost peut uniquement être commutée de la gauche vers la droite ou de la droite vers la gauche lorsqu'aucun foyer n'est actif.
- Si vous commutez plusieurs récipients, la fonction peut uniquement être utilisée pour le dernier récipient déplacé.

## Fonctions d'assistant de cuisson

Les fonctions d'assistance de cuisson garantissent une cuisson facile et d'excellents résultats de cuisson. Les niveaux de température recommandés sont compatibles avec chaque mode de cuisson.

Ils permettent des processus d'étuvage sans cuisson excessive et offrent des résultats de cuisson et de rôtissage parfaits.

Les capteurs mesurent la température des récipients durant tout le processus de cuisson. Cela permet d'adapter la position de chauffe pour conserver la bonne température.

Si la température sélectionnée est atteinte, les mets peuvent être introduits. La température est automatiquement maintenue constante sans qu'il ne soit nécessaire de modifier le niveau de température.

Les fonctions de cuisson sont disponibles pour tous les foyers disposant d'un capteur de cuisson sans fil.



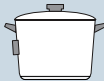

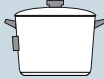



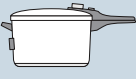



Ce chapitre vous fournit des informations sur :

- Les fonctions d'assistance de cuisson
- Les récipients appropriés
- Les capteurs et les accessoires en option
- Les fonctions et les positions de chauffe
- Les mets recommandés

### les modes de fonction Assistant de cuisson

Les fonctions d'assistant de cuisson vous 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'assistance de cuisson	Niveaux de température	Ustensiles de cuisson	Disponibilité	Activer
<b>Sonde de rôtissage</b>				
Braiser, rôtir avec peu de graisse	1, 2, 3, 4, 5		Tous les foyers	
<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	
Frيره dans la casserole avec beaucoup d'huile*	5 / 170 °C		Tous les foyers	

\*Préchauffer avec couvercle et frire sans couvercle.

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



## Casserolles 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

Cette fonction permet de conserver la température de la poêle appropriée lors du rôti.

### Avantages

- Le foyer chauffe uniquement si cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et de ne pas surchauffer l'huile ou la graisse.
- La sonde de rôti signale quand la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et ensuite les aliments.

### Remarques


- Ne couvrez pas la poêle d'un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Vous pouvez utiliser une protection anti-éclaboussures pour éviter les projections de graisse.
- Utilisez une huile ou de la graisse adaptée au rôti. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive pressée à froid ou du saindoux, sélectionnez 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 cuisson ne s'active pas correctement.
- Pour rôti avec une grande quantité d'huile, utilisez toujours la fonction de cuisson. Frire dans la casserole avec beaucoup d'huile, niveau 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	Frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3 moyen - bas	Friture de poisson ; aliments à frire épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.
4 moyen - haut	Cuire des steaks, à point ou bien cuits, des produits congelés panés et des pièces à rôtir de faible épaisseur, par ex. escalopes, émincés de volaille et légumes.
5 haut	Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants ou à point, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

## Réglages

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

- Sélectionnez un foyer.
- Effleurez le mode de cuisson actif et sélectionnez l'option  Sonde de rôtissage .
- Sélectionnez le niveau de température souhaité et effleurez le foyer pour revenir à la vue principale. La fonction est activée. Le niveau de température du foyer clignote jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit et le niveau de température cesse de clignoter.
- 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

- Sélectionnez le foyer.
- Réglez le niveau de température sur 0. La fonction est désactivée.

**Remarque :** Pour quitter le mode Sonde de rôtissage, sélectionnez un autre mode de cuisson.

## 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
Frire 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 Frire dans la casserole avec beaucoup d'huile : réchauffez l'huile avec le couvercle fermé. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les aliments (sauf autre indication dans les « Plats recommandés » du tableau). Sélectionnez le niveau 5 / 170 °C.

### Remarques

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

### Réglage du point d'ébullition


Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude de votre domicile au-dessus du niveau de la mer. Si l'eau bout trop fortement ou trop faiblement, le point d'ébullition peut être réglé. Dans ce cas procédez comme suit :

- Sélectionnez le réglage de base Régler le point d'ébullition, voir le chapitre → "Réglages de base"
- Par défaut, le réglage de base est réglé sur 200 - 400 m. Si votre domicile se trouve à une altitude comprise entre 200 et 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, il n'est pas nécessaire de régler le point d'ébullition. Sinon, sélectionnez le réglage correspondant à l'altitude de votre domicile au-dessus du niveau de la mer.


**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

Avant la première utilisation des fonctions de cuisson, il faut établir la connexion entre le capteur de cuisson sans fil et le bandeau de commande. Pour ce faire, consultez le chapitre → "📶 Sonde de température sans fil"

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. Pour cuisiner avec le capteur de cuisson, sélectionnez le foyer sur lequel le récipient se trouve.
4. Effleurez le mode de cuisson actif et sélectionnez l'option  Fonctions de cuisson .

**Remarque :** Le mode des fonctions de cuisson est disponible lorsque la connexion entre le capteur de cuisson sans fil et le bandeau de commande est établie. Voir le chapitre → "📶 Sonde de température sans fil"

5. Effleurez le symbole  du capteur de température sans fil.
6. Choisissez le niveau de température approprié sur le tableau.  
La fonction est activée.  
Le niveau de température clignote jusqu'à ce que l'eau ou l'huile atteigne la température optimale pour ajouter le mets. Si la température sélectionnée est atteinte, un signal retentit et le niveau de température cesse de clignoter.
7. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez le mets. Maintenez 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

1. Sélectionnez le foyer.
2. Réglez le niveau de température sur 0.  
La fonction est désactivée.
























## 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>Frيره avec beaucoup d'huile</b>			
Frيره des morceaux de poulet <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Frيره des saucisses <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
<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. Frيره 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>Frيره avec beaucoup d'huile</b>			
Frيره du poisson en beignets <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Frيره du poisson pané <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois. <sup>2</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore. <sup>3</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره 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. <sup>2</sup> Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore. <sup>3</sup> Remuer régulièrement. <sup>4</sup> Durée totale par portion. Frir une portion par une. <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
Étuvier 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. <sup>2</sup> Retourner plusieurs fois. <sup>3</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments dans la poêle après le signal sonore. <sup>4</sup> Ajouter le mets dès le début. <sup>5</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frir 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>Frir avec beaucoup d'huile</b>			
Frir des légumes panés <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Frir des légumes en beignets <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Frir des champignons panés <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Frir des champignons en beignets <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Remuer régulièrement.			
<sup>2</sup> Retourner plusieurs fois.			
<sup>3</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments dans la poêle après le signal sonore.			
<sup>4</sup> Ajouter le mets dès le début.			
<sup>5</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frir 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. <sup>2</sup> Durée totale par portion. Frire une portion par une. <sup>3</sup> Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore. <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.			

















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. <sup>2</sup> Remuer régulièrement. <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>Frيره avec beaucoup d'huile</b>			
Frيره des beignets fourrés <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Frيره des donuts <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Frيره 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. Frيره 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. <sup>2</sup> Remuer régulièrement. <sup>3</sup> Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments dès que l'eau se met à bouillir. <sup>4</sup> Ajouter le met après le signal sonore. <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 rôtissage.

### 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 gril 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 rôtir 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 rôtissage 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
Rôtir 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 rôtissage 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.

## Assistant Plats

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

### Sélectionner et régler un programme

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le mode de cuisson actif et sélectionnez l'option Assistant Plats .
3. Sélectionnez le groupe de programmes souhaité.
4. Sélectionnez les mets souhaités.

Vous serez guidé tout au long du processus de réglage de vos mets sélectionnés et vous recevrez des conseils sur leur préparation.

### Annuler un programme

Sélectionnez le niveau de puissance 0 ou modifiez le mode de cuisson pour interrompre le programme.

## 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 :

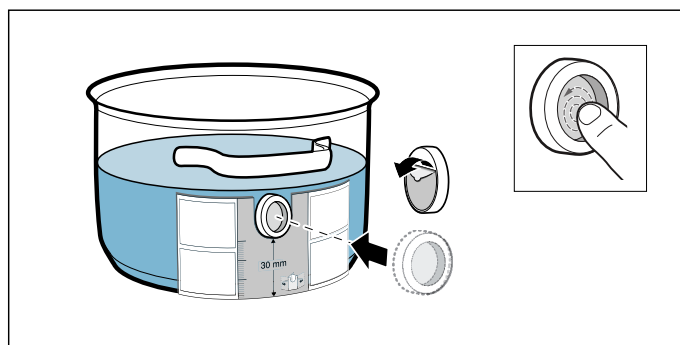
00577921	Jeu de 5 patchs en silicone
HZ39050	Capteur de cuisson et jeu de 5 patchs en silicone

### 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.

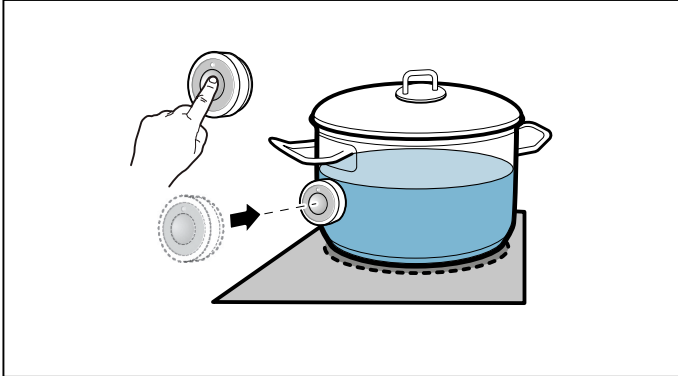
La colle nécessite 1 heure pour bien durcir. N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

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


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

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

**Remarques**

- Un connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de cuisson peut survenir pour les raisons suivantes :
  - Erreur de communication Bluetooth.
  - Le symbole du capteur de cuisson n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui ont suivi le choix du foyer.
  - La batterie du capteur de cuisson est épuisée. Réinitialisez le capteur de cuisson 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, veuillez-vous adresser au service après-vente technique.

**Réinitialiser le capteur de température sans fil**

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

**Nettoyage**

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

**Capteur de température**

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

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

**Patch en silicone**

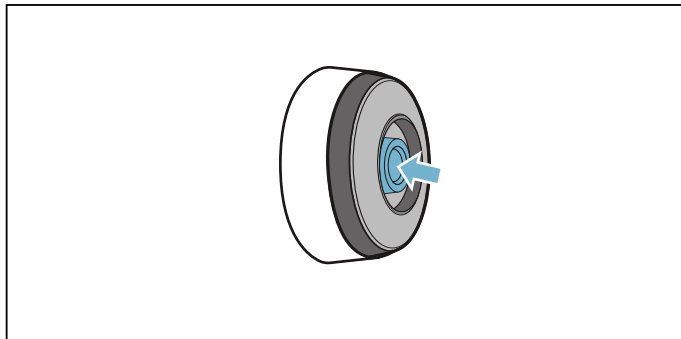
Avant de le coller sur le capteur de température, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

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

### Fenêtre du capteur de température

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

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



### Remarques

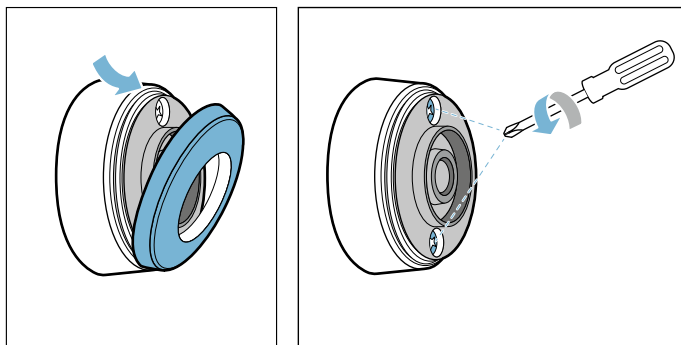
- Ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage grattants tels que des éponges à récurer, des brosses à récurer ou du lait de nettoyage.
- Ne pas toucher la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

### Remplacement de la pile

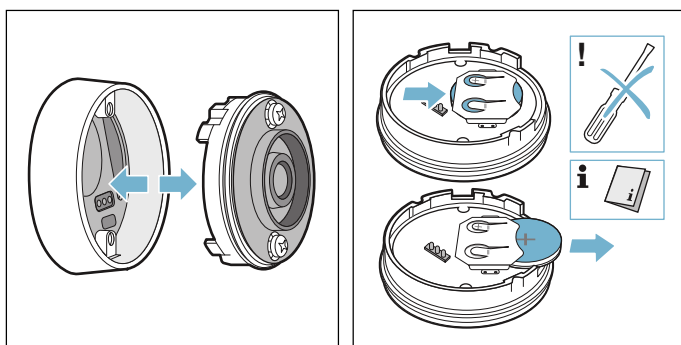
Si la sonde de température ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, la pile s'est déchargée.

Remplacement de la pile :

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

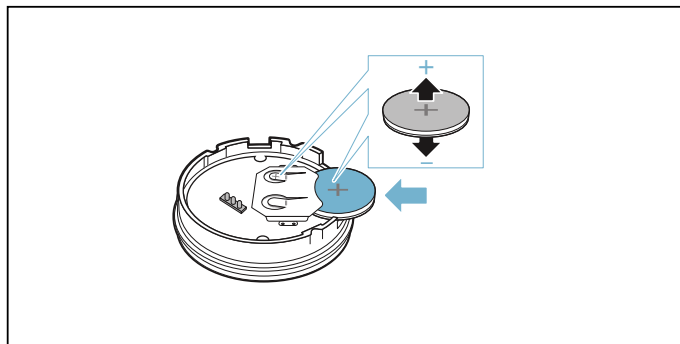


2. Ouvrez le bouchon de la sonde de température. Retirez la pile de la partie inférieure du boîtier, puis insérez une nouvelle pile (veillez au sens correct des pôles de la pile).

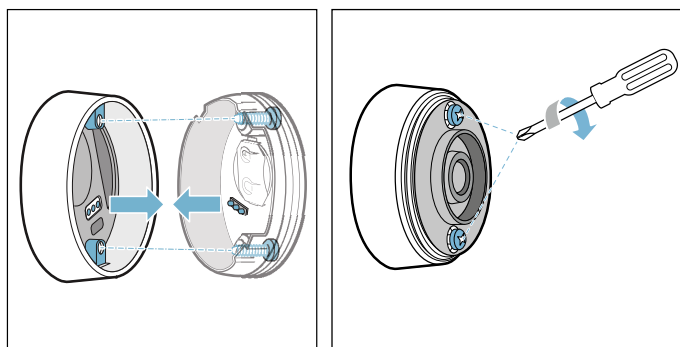


### Attention !

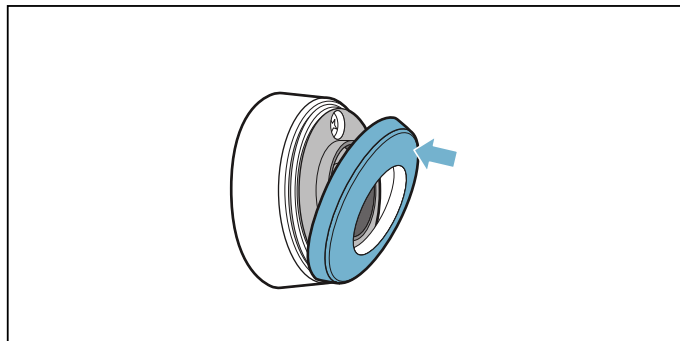
N'utilisez pas d'objet en métal pour sortir la pile. Ne touchez pas les bornes de la pile.



3. Réfermez 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

Toutes les zones de cuisson doivent être éteintes.

#### Activer

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

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

#### Désactiver

Suivez les indications du bandeau d'affichage.

Le verrouillage est désactivé.

### Sécurité-enfants automatique

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

#### Éteindre et allumer


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



## Anti-effacement

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

### Activer

Ouvrez le menu Docking et effleurez le symbole .

Un signal retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes.

La surface du bandeau de commande peut alors être nettoyée sans modifier les réglages.

### Désactiver

Un signal retentit au bout de 30 secondes et le bandeau de commande est déverrouillé. Pour désactiver la fonction de façon anticipée, suivez les instructions affichées sur le bandeau de commande.

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

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

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


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

## Réglages de base

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

Réglages	Description et options
Langue	Vous pouvez modifier la langue de l'appareil.
Home Connect	Home Connect vous permet de connecter l'appareil au réseau domestique et un appareil mobile.
Comde de hotte cookConnect	Cette fonction vous permet de commander les principales fonctions de la hotte aspirante via la table de cuisson, par ex. la vitesse de ventilation et l'éclairage.
Signaux sonores	Vous pouvez sélectionner les signaux sonores de l'appareil qui doivent être utilisés.
Durée du signal	Vous pouvez modifier la durée des signaux sonores.
Tonalité touches	Vous pouvez sélectionner si l'appareil doit émettre des sons lorsque vous effleurez les zones et les symboles de l'écran tactile.
Lumin. bandeau commande	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran.
flexInduction	Vous pouvez choisir si les zones Flex doivent fonctionner ensemble ou séparément à l'extinction de la table de cuisson.
Niveaux powerMove	Vous pouvez modifier librement les vitesses pré-réglés des zones de cuisson pour la fonction Move.
Sécurité-enfants	Vous pouvez verrouiller la table de cuisson avec la sécurité enfants et éviter ainsi que les enfants ne l'utilisent sans autorisation.
quickStop	Permet l'extinction rapide du foyer directement via l'écran principal.
Logo de la marque	Vous pouvez régler si le logo de la marque doit être affiché au démarrage de l'appareil.
reStart	Vous pouvez régler la durée de mémorisation de votre appareil des derniers réglages utilisés après avoir été éteint.
Puiss. absorbée maximale	Vous pouvez limiter la puissance totale de la table de cuisson et l'adapter au raccordement secteur local.
Consommation d'énergie	Vous pouvez choisir si l'appareil affiche la consommation d'énergie après avoir été éteint.
Capteur pour casserole	Vous pouvez ajouter une nouvelle sonde de cuisson.
Régler le point d'ébullition	Vous pouvez saisir la hauteur au-dessus du niveau de la mer de votre lieu d'habitation afin que la sonde de cuisson fonctionne plus précisément.
Test casserole	Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté à la cuisson à induction.
Info sur l'appareil	Vous pouvez obtenir des informations sur votre appareil.
Réglages usine	Vous pouvez réinitialiser tous les réglages tels qu'ils étaient à la livraison.

### Vers les réglages de base :


Ouvrez le menu Docking et effleurez le symbole . Tous les foyers doivent pour ce faire être éteints.

### Menu Réglages de base

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

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

### Quitter les réglages de base

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

### Enregistrez ou rejetez les modifications

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

## Indication de la consommation d'énergie

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

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

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. À température ambiante, placez le récipient avec env. 200 ml d'eau au milieu du foyer le mieux adapté au diamètre du fond du récipient.
2. Accédez aux réglages de base et sélectionnez l'option Test casserole. Suivez les indications du bandeau d'affichage.  
La fonction est activée.

Au bout de 10 secondes, des indications sur la qualité et la rapidité du processus de cuisson apparaissent dans l'affichage des foyers.

Si le résultat du test n'est pas optimal, testez de nouveau le récipient sur un foyer plus petit.

Pour répéter le test, accédez de nouveau aux réglages de base et sélectionnez l'option Test casserole.

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

Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson dispose d'une série de composants qui répartissent automatiquement et intelligemment la puissance disponible sur les foyers allumés.

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

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

## Home Connect

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

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

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

### Remarques

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

### Réglage

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

Pour ce faire, observez les documents Home Connect fournis.

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

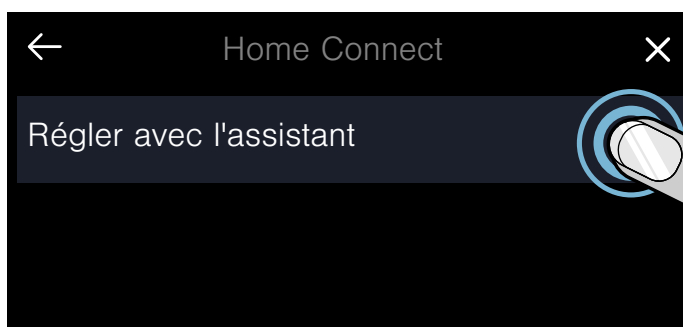
L'appli doit être ouverte pour la configuration.

## Connexion automatique au réseau domestique

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

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

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



Une indication apparaît sur l'appareil mobile.

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



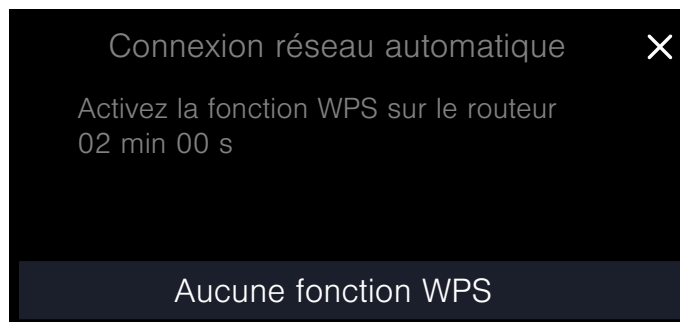
Une fois la procédure de connexion correctement terminée, une notification correspondante apparaît. Le symbole 📶 apparaît dans la zone principale du bandeau de commande.

## Connexion manuelle au réseau domestique

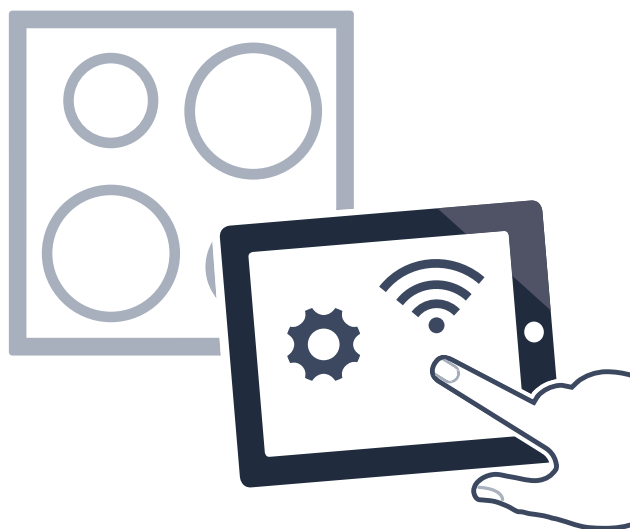
1. Ouvrez les réglages de base via le symbole ⚙️ dans le menu Docking.
2. Effleurez le réglage « Home Connect ».
3. Effleurez « Régler avec l'assistant » pour lancer les assistants Home Connect.

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

4. Sélectionnez « Aucune fonction WPS ».



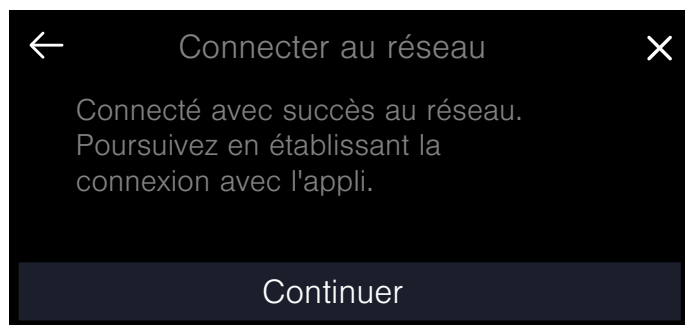
5. Respectez la remarque et effleurez « Démarrer » pour continuer.
6. Ouvrez les réglages réseau de l'appareil mobile, puis connectez l'appareil au réseau de la table de cuisson avec la SSID « HomeConnect » et le code « HomeConnect ».




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

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

8. Effleurez « Continuer » pour démarrer la connexion à l'appli.



Une fois la procédure de connexion correctement terminée, une notification correspondante apparaît. Le symbole  apparaît dans la zone principale du bandeau de commande.

## Réglages Home Connect

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


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

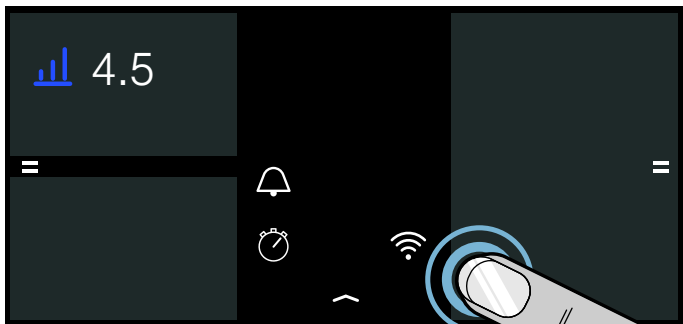
Réglage	Description et options
Régler avec l'assistant	Vous pouvez connecter la table de cuisson automatiquement ou manuellement au réseau domestique. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Régler avec l'assistant (connexion automatique au réseau domestique)*.</li> <li>■ Régler avec l'assistant : aucune fonction WPS (connexion manuelle au réseau domestique).</li> </ul> <b>Remarque :</b> Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson n'est pas encore connectée au réseau domestique.
Connecter avec appli	Vous pouvez créer la connexion avec un ou plusieurs comptes Home Connect. <b>Remarque :</b> Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
Réglage via l'appli	Vous pouvez définir si l'envoi des réglages de cuisson doit être possible. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non - seuls les états actuels de la table de cuisson sont affichés dans l'appli.</li> <li>■ Oui* - les réglages de cuisson peuvent être envoyés de l'appli vers la table de cuisson. Les réglages de cuisson envoyés doivent être confirmés au niveau de la table de cuisson.</li> </ul> <b>Remarque :</b> Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
Wi-Fi	Vous pouvez désactiver le module radio de la table de cuisson et la déconnecter ainsi du WLAN. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivé - module radio désactivé.</li> <li>■ Activé* - module radio activé.</li> </ul> <b>Remarque :</b> Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
Déconnecter	Vous pouvez réinitialiser les connexions enregistrées avec le réseau domestique à tout moment. <b>Remarque :</b> Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
Info sur l'appareil	Des informations sur Home Connect et sur le réseau sont affichées. <b>Remarque :</b> Le réglage est uniquement affiché si la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
* Préréglages à la livraison	

**Remarque :** « Régler avec l'assistant » est uniquement affiché s'il n'existe encore aucune connexion au réseau domestique. Tous les autres réglages sont uniquement affichés si une connexion au réseau domestique a déjà été créée.

## Symboles WLAN

L'affichage WLAN dans le panneau de commande principal évolue selon l'état et la qualité de la connexion et selon la disponibilité du serveur Home Connect.


Effleurez le symbole  pour obtenir une description de symboles affichés.

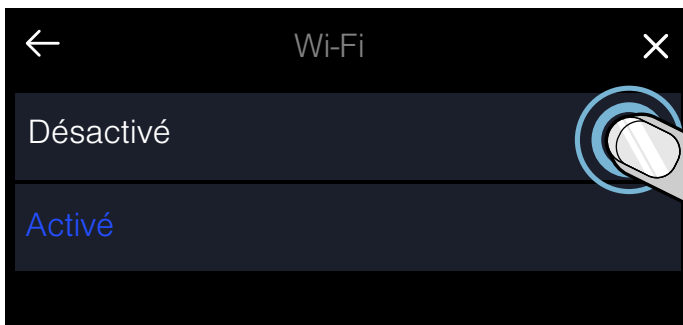



## Désactiver le WLAN

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

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

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




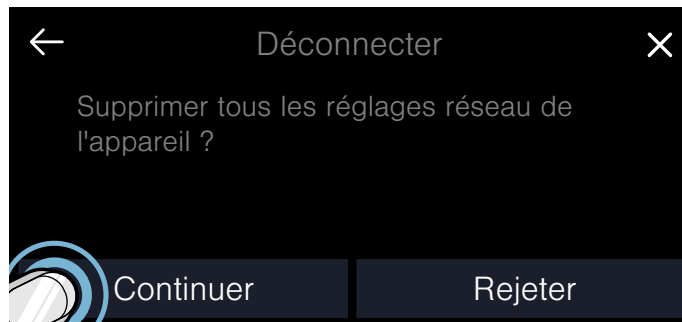
Le WLAN est désactivé et le symbole  disparaît du bandeau de commande.


## Se déconnecter du réseau

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

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


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



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

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

## Se connecter au réseau


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

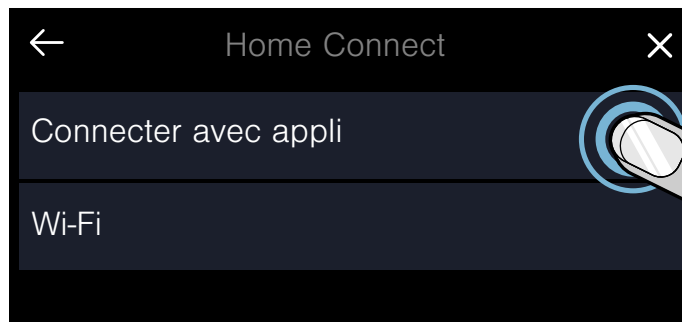
## Connecter avec l'appli

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

### Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau.
- L'appli doit être ouverte et configurée.
- Si une connexion directe existe avec une hotte aspirante, déconnectez d'abord la table de cuisson du réseau domestique, puis rétablissez la connexion. → "Se déconnecter du réseau" à la page 48 → "Se connecter au réseau" à la page 48

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





Vous pouvez également connecter un autre compte Home Connect à la table de cuisson. Pour ce faire, effleurez « Connecter avec appli ».


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

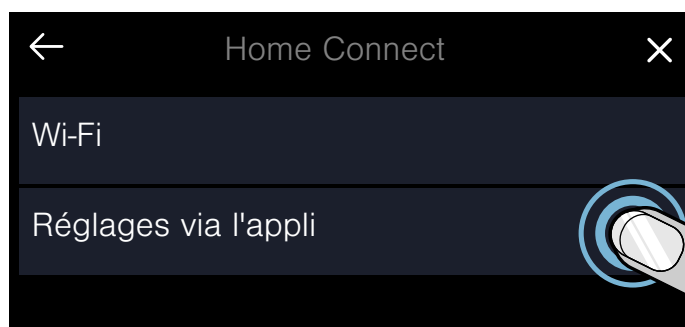
### Réglages par l'application

Grâce à l'appli Home Connect, vous pouvez accéder facilement aux réglages de base de votre table de cuisson et lui envoyer les réglages relatifs aux foyers.

#### Remarques

- Pour pouvoir modifier les réglages de base, la table de cuisson doit être éteinte.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la manipulation via l'application Home Connect n'est pas possible.
- À la livraison, la transmission des réglages est activée.
- Lorsque la transmission des réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson s'affichent sur l'appli Home Connect.

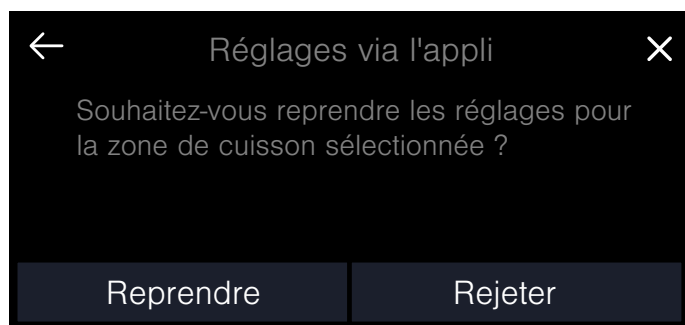
- Ouvrez les réglages de base via le symbole  dans le menu Docking.
- Effleurez le réglage « Home Connect ».
- Effleurez « Réglage via l'appli ».



- Pour activer la transmission, effleurez « Oui », pour désactiver la transmission, effleurez « Non ».

### Confirmer les réglages de cuisson

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



### Mise à jour logicielle

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

Dès qu'une mise à jour est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et pouvez la lancer via l'appli ou la table de cuisson. Ouvrez pour ce faire les réglages de base de votre table de cuisson. Un assistant apparaît pour vous guider tout au long de la mise à jour.

Après un téléchargement réussi, vous pouvez également démarrer l'installation avec l'application Home Connect si vous êtes dans votre réseau local.

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

#### Remarques

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

### Diagnostic à distance

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

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

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

### Remarque liée à la protection des données

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

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

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

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

### Déclaration de conformité

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

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



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.  
Bande de 5 GHz : 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) 5 GHz : uniquement prévu pour un usage à l'intérieur

## Connexion avec la hotte aspirante

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

Vous pouvez connecter les appareils de plusieurs manières :

### Home Connect

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

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

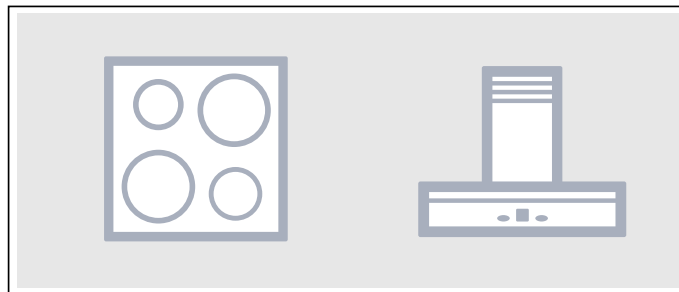
Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis et le chapitre consacré à Home Connect.

→ "Home Connect" à la page 45



### Connecter directement les appareils

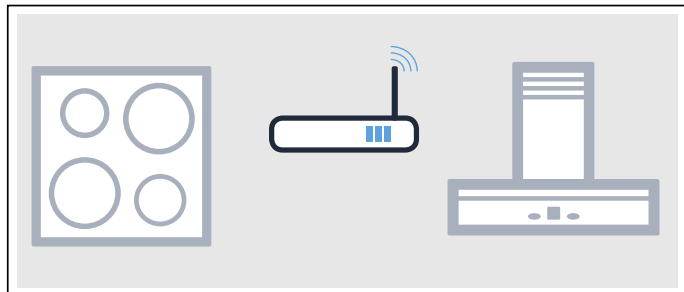
Si l'appareil est relié directement à une hotte aspirante, cette dernière peut être commandée via la table de cuisson. Plus aucune connexion au réseau domestique ou à l'appli n'est possible pour les deux appareils. Vous pouvez commander les deux appareils via le bandeau de commande.



## Connecter les appareils via un réseau domestique

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

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



### Remarques

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

## Configuration

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

### Connexion directe

Assurez-vous que la hotte aspirante est bien éteinte.

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

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

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

Si la table de cuisson est connectée à la hotte aspirante, une notification correspondante apparaît. Les symboles pour la commande de la hotte basée sur la table de cuisson sont affichés dans la zone de réglages.

## Connexion via le réseau domestique

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

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

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

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

Si la table de cuisson est connectée à la hotte aspirante, une notification correspondante apparaît. Les symboles pour la commande de la hotte basée sur la table de cuisson sont affichés dans la zone de réglages.

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

## Se déconnecter du réseau

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

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

## Commander la hotte via le foyer

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

→ "Réglages de la commande de hotte" à la page 52

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


## Régler le ventilateur

### Activer

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


Le ventilateur a été activé.

## Désactiver


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

## Régler le mode automatique

### Activer


1. Dans la zone de réglages, effleurez le symbole .
2. Sélectionnez **auto**.  
Le mode Automatique est activé.  
Le ventilateur démarre automatiquement à la formation de vapeur.

### Désactiver

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

## Régler l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte via le panneau de commande du foyer.

Dans la zone de réglages, effleurez le symbole .

## Réglages de la commande de hotte

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

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

Réglage	Description et options
Gestion de la ventilation (démarrage automatique)	<p>Vous pouvez régler si et comment le ventilateur démarre après la mise en service de la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivé - si nécessaire, la hotte doit être mise en marche manuellement.</li> <li>■ Activer en mode automatique* - la hotte s'allume lors de l'activation d'un foyer en mode automatique.</li> <li>■ Activer en mode automatique - la hotte s'allume à un niveau prédéterminé à la mise en marche d'un foyer.</li> </ul>
Poursuite du ventilateur	<p>La poursuite du ventilateur permet d'éliminer les odeurs résiduelles, ensuite le ventilateur s'éteint indépendamment.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ventilateur arrêté.</li> <li>■ Allumer en mode automatique.*</li> <li>■ Allumer en mode poursuite du ventilateur standard.</li> <li>■ Aucune modification des réglages du ventilateur lors de l'arrêt de la table de cuisson.</li> </ul>
Allumer lampe auto	<p>Vous pouvez régler si la lampe de la hotte doit s'allumer automatiquement avec la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêt</li> <li>■ Marche* - l'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuisson.</li> </ul>
Éteindre lampe auto	<p>Vous pouvez régler si la lampe de la hotte doit s'éteindre automatiquement avec la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêt*</li> <li>■ Marche - l'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.</li> </ul>
Déconnexion	<p>Vous pouvez réinitialiser à tout moment les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la hotte aspirante.</p>

\* Préréglages à la livraison

## Nettoyage

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

### Plaque de cuisson

#### Nettoyage

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

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

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

N'utilisez en aucun cas :

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

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

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

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

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

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

### Cadre de la table de cuisson

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

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

## Questions fréquentes et réponses (FAQ)

### Utilisation

#### Aucune image ne s'affiche sur le bandeau d'affichage.

La luminosité n'est peut-être pas réglée correctement. Regardez l'affichage d'en haut et réglez la luminosité via les réglages de base. Vous trouverez d'autres informations sur les réglages au 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 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.

### Récipient

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

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

#### Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas et pourquoi le niveau de puissance clignote-t-il faiblement ?

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.

L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par 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 le positionnement des ustensiles au chapitre → "*Cuisson par induction*", → "*Flex Zone*" et → "*Fonction Move*".

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

L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par 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 le positionnement des ustensiles au chapitre → "*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 ?

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

### Indications, avertissements et messages d'erreur

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

#### Remarques


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

### Conseils

Problème	Solution
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
L'écran tactile ne réagit pas ou est bloqué.	Le bandeau de commande est humide ou un objet se trouve dessus. Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
Il est impossible d'augmenter le niveau de puissance de la zone de cuisson.	La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous « Puissance absorbée maximale » dans les réglages de base. Un très grand récipient peut influencer le niveau de puissance maximal sur la même moitié de table de cuisson. Remettez en place le récipient.
Un signal retentit lorsqu'un objet se trouve sur l'écran tactile.	Retirez l'objet et réglez de nouveau la table de cuisson. Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.
La table de cuisson réagit de manière inhabituelle ou ne fonctionne plus correctement.	Éteignez l'appareil en coupant le disjoncteur général ou le disjoncteur du boîtier à fusibles. Patientez quelques secondes puis rallumez l'appareil.
L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Si l'affichage d'anomalie s'éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.
L'électronique a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés.	
Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole correspondante. Attendez quelques secondes. Si l'affichage d'anomalie s'éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.

Problème	Solution
Le foyer a surchauffé et a été désactivé pour protéger le plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
La fonction de transfert de réglages ne peut pas être activée.	Confirmez l'affichage de l'anomalie, pour ce faire effleurez un capteur de votre choix. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude, sans utiliser la fonction de transfert de réglages. Contactez le service après-vente technique.
La zone de cuisson FlexPlus ne peut pas être activée.	Confirmez l'affichage de l'anomalie, pour ce faire effleurez un capteur de votre choix. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude avec les autres foyers. Contactez le service après-vente technique.
Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre
La table de cuisson ne peut créer aucune connexion avec le réseau domestique ou la hotte. <b>E 70 10</b>	Confirmez l'affichage de l'anomalie, pour ce faire effleurez un capteur de votre choix. Vous pouvez continuer à cuisiner comme d'habitude, sans connexion. Si l'affichage apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez le code d'erreur exact.
Le capteur de cuisson a surchauffé et le foyer a été éteint. <b>E8202</b>	Attendez que le capteur de cuisson ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.
Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés. <b>E8203</b>	Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le de la casserole et rangez-le loin des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Rallumez les foyers.
La batterie du capteur de cuisson est presque épuisée. <b>E8204</b>	Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir la section → "Remplacement de la pile"
La connexion au capteur de cuisson est interrompue. <b>E8205</b>	Éteignez, puis rallumez la fonction.
Le capteur de cuisson est défectueux. <b>E8206</b>	Contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur de cuisson ne s'allume pas et le capteur de cuisson ne réagit pas.	Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir la section → "Remplacement de la pile" Si le problème persiste, appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson avec le foyer. Voir la section Si le problème persiste toujours, contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur clignote deux fois. La batterie du capteur de cuisson est presque épuisée. Le processus de cuisson suivant peut être interrompu à cause d'une pile épuisée.	Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir la section → "Remplacement de la pile"
L'affichage du capteur clignote trois fois. La connexion au capteur de cuisson est interrompue.	Appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson avec le foyer. Voir la section → "Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande"
La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement. <b>E9000/E90 10</b>	Contactez votre fournisseur d'électricité.
La table de cuisson n'est pas branchée correctement. <b>U400</b>	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.

## Mode démonstration

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



## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD

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

Vous trouverez la plaque signalétique aux endroits suivants :

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

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

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

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

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

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

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

## Plats tests

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

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

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

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer	Cuire		
			Durée (min:sec)	Couvercle	Position de chauffe	Couvercle
<b>Faire fondre du chocolat</b>						
Chocolat pâtissier (par ex. de la marque Dr. Oetker, noir 55 % de cacao, 150 g)	Casserole Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Non
<b>Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles</b>						
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
<b>Préparer une sauce béchamel</b>						
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>						
Riz au lait, cuit à couvert Température du lait : 7°C Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Régler la position de chauffe recommandée et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel. Temps de cuisson y compris le préchauffage env. 45 min.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.5	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.5	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Riz au lait, cuit à découvert Température du lait : 7°C Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Régler la position de chauffe recommandée lorsque le lait a atteint env. 90°C et laisser frémir environ 50 min. à une position de chauffe réduite.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.5	env. 5:30	Non	3	Non
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.5	env. 5:30	Non	2.5	Non
<b>Faire cuire du riz*</b>						
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>						
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>						
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>						
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](https://siemens-home.bsh-group.com)



9001387757 (991129)