

SIEMENS

HL9S5E0.0U

Cuisinière



FR Manuel d'utilisation

Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens and
discover exclusive services and offers.



Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

1	Sécurité.....	2
2	Prévention des dégâts matériels	6
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	8
4	Ustensiles appropriés.....	8
5	INSTALLATION ET BRANCHEMENT.....	9
6	Description de l'appareil.....	11
7	Accessoires.....	15
8	Avant la première utilisation	16
9	Utilisation d'un foyer.....	16
10	Fonctions de temps	17
11	powerBoost	18
12	Sécurité enfants	18
13	Réglages de base.....	18
14	Test casserole	19
15	Utilisation	20
16	Chauffage rapide.....	20
17	Fonctions de temps	20
18	Thermomètre à viande.....	22
19	Programmes.....	23
20	Sécurité enfants	25
21	Réglages de base.....	25
22	Nettoyage et entretien	26
23	Aide au nettoyage humidClean	28
24	Supports	29
25	Porte de l'appareil	30
26	Dépannage	32
27	Transport et mise au rebut	34
28	Service après-vente	35
29	Comment faire.....	35

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Conformité d'utilisation

Pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

Les illustrations de cette notice sont fournies à titre d'information.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement comme suit :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage.
- avec une minuterie externe ou une télécommande.

Vous ne pouvez pas faire fonctionner l'appareil avec une minuterie ou une télécommande. 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/CEE du Conseil des Communautés européennes du 20 Juin 1990 ainsi qu'avec les normes EN 45502-2-1 et 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.

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

1.2 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.3 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- ▶ Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p. ex. aérosols, nettoyeurs) en dessous de l'appareil ou à proximité.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal après chaque utilisation.

- ▶ N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement lorsqu'il n'y a aucune poêle ou casserole dessus.

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Une surchauffe de l'appareil peut provoquer un incendie.

- ▶ N'installez jamais l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative.

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson.

- ▶ Ne posez jamais d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couverts sur la table de cuisson.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 35

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

Lorsque vous débranchez l'appareil du secteur, les connexions peuvent provoquer des tensions résiduelles.

- ▶ Seul un spécialiste est habilité à raccorder l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

Vous risquez de vous blesser si vous heurtez la porte de l'appareil ouverte.

- ▶ Gardez la porte de l'appareil fermée pendant et après le fonctionnement.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
- ▶ Si possible, portez des gants de protection. Lorsque vous cuisinez au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.
- ▶ Le récipient de cuisson au bain-marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau.
- ▶ Utilisez uniquement un ustensile de cuisson résistant à la chaleur.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

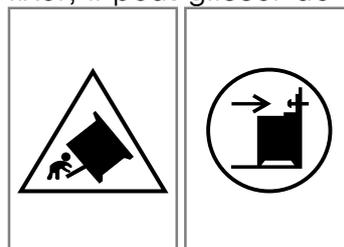
- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de basculement !

Si l'appareil est posé sur une base sans le fixer, il peut glisser de la base.



- ▶ Connectez fermement l'appareil à la base.
- ▶ Attention : pour éviter que l'appareil ne bascule, installez un dispositif de compensation.
- ▶ Suivez les instructions de montage.

1.4 Tiroir au sol

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes.

- ▶ Rangez uniquement les accessoires du four dans le tiroir.
- ▶ Ne rangez pas d'articles inflammables ni combustibles dans le tiroir-socle.

1.5 Ampoule halogène

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.

- ▶ Ne touchez pas à l'ampoule en verre.
- ▶ Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.

1.6 Thermomètre à viande

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un thermomètre à viande inadéquat peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La sonde de cuisson est pointue.

- ▶ Manipulez la sonde de cuisson avec précaution.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 Zone du four

Respectez les consignes appropriées lors de l'utilisation du four.

ATTENTION !

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de 50 °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.

- ▶ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à 50 °C est réglée.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Laisser sécher le compartiment de cuisson après utilisation.
- ▶ Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- ▶ Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
 - ▶ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.
- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
 - ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne pas monter, ni s'asseoir, ni rien accrocher sur la porte de l'appareil ouverte.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

Si vous portez ou déplacez l'appareil par la poignée du couvercle, celle-ci peut se casser et endommager les charnières. La poignée du couvercle n'est pas conçue pour le poids de l'appareil.

- ▶ Ne portez pas et ne déplacez pas l'appareil par la poignée du couvercle.

Lors de la cuisson au grill, les températures élevées peuvent déformer la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite et endommager l'émail lorsque vous retirez ces dernières.

- ▶ N'insérez pas la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite plus haut que la hauteur d'enfournement 3 lors de la cuisson au grill.
- ▶ Au-dessus de la hauteur d'enfournement 3, le grill doit uniquement être placé directement sur la grille d'insertion.

2.2 Table de cuisson

Respectez les consignes appropriées lors de l'utilisation de l'appareil.

Éviter les dommages matériels

Vous trouverez ici les causes de dommages les plus fréquentes, ainsi que des conseils pour les éviter.

Domage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écailles ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.
Écailles ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas se servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Dommages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Dommages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer ni faire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Dommages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne jamais déposer de récipient chaud sur ces zones.

2.3 Zone du tiroir

Respectez les consignes appropriées lorsque vous utilisez le tiroir.

ATTENTION !

Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle. Le tiroir-socle risque d'être endommagé.

- ▶ Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle.

Ne placez aucun accessoire de four dans le tiroir-socle qui dépasse la hauteur du tiroir. Sinon, l'appareil risque d'être endommagé.

- ▶ Ne placez aucun accessoire de four dans le tiroir-socle qui dépasse la hauteur du tiroir.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou simultanément.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Remarque :

L'appareil consomme :

- en mode veille avec l'écran allumé, max. 1 W

Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisson indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

4 Ustensiles appropriés

Un ustensile approprié pour la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit également correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer ayant un diamètre immédiatement inférieur.

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

Afin de détecter correctement les ustensiles, vous devez tenir compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.

Vérifiez avec Test casserole si l'ustensile de cuisson est adapté. Pour plus d'informations

→ "Test casserole", Page 19.

Ustensiles	Matériaux	Propriétés
Ustensiles recommandés	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisine distribuent la chaleur de manière homogène, chauffent rapidement et assurent leur détection.
	Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé ou en fonte, ou les ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.	Ces ustensiles chauffent rapidement et sont reconnus en toute sécurité.
Adaptés	Le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson, seule la zone ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme.
 	Les fonds d'ustensiles avec un pourcentage en aluminium.	Ces bases d'ustensiles réduisent la surface ferromagnétique, ce qui réduit la puissance transmise à l'ustensile de cuisson. Le cas échéant, ces ustensiles ne sont que peu ou pas du tout détectés et ne sont donc pas suffisamment chauffés.
Non adaptés	Les ustensiles de cuisson en acier fin normal, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.	

Remarques

- N'utilisez jamais de plaque d'adaptateur entre la table de cuisson et l'ustensile de cuisson.
- Ne faites pas chauffer des ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles à fond fin, car ils peuvent chauffer très fortement.

5 Installation et branchement

Apprenez où et comment installer au mieux votre appareil. Apprenez également comment brancher votre appareil sur le secteur.

5.1 Branchement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Respecter les prescriptions du fournisseur d'électricité responsable.

- Votre appareil est prévu pour un branchement fixe au réseau électrique avec le câble existant. S'il est endommagé, ne jamais retirer le câble de l'appareil et ne jamais le remplacer par un câble avec ou sans fiche.
- Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.
- Si l'appareil est mal branché, tout droit à la garantie sera annulé en cas de dommage.

Informations concernant le branchement électrique par le Service après-vente :

- Brancher l'appareil conformément aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Raccorder l'appareil uniquement à un branchement électrique qui correspond aux dispositions en vigueur. La prise doit être bien accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil du réseau électrique en cas de nécessité.
- Veiller à la présence d'un système de répartition multipolaire.

- Pour des raisons de sécurité, raccorder cet appareil uniquement à une prise avec mise à la terre. Si le raccordement du conducteur de protection n'est pas conforme aux prescriptions, la protection contre les risques électriques n'est pas garantie.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un cordon de type H 05 VV-F ou équivalent.

Informations concernant le branchement électrique par l'installateur :

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation si une fiche n'est pas accessible après l'installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par une fiche si celle-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de classe I et ne peut être utilisé qu'en présence d'une terre.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un cordon de type H 05 VV-F ou équivalent.

Informations importantes pour le raccordement électrique

Observez les consignes suivantes et assurez-vous que les points suivants sont respectés :

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Risque d'électrocution en cas de contact avec des composants sous tension.

- ▶ Saisissez la fiche uniquement avec les mains sèches.
- ▶ Ne débranchez jamais la fiche de la prise de courant pendant le fonctionnement.
- ▶ Retirez le cordon électrique directement par la fiche et jamais par le cordon, car celui-ci pourrait alors être endommagé.
- La fiche mâle et la prise de courant vont ensemble.
- La fiche mâle reste à tout moment accessible.
- Les fils du cordon présentent une section suffisante.
- Le cordon électrique n'est pas plié, pincé, modifié ni coupé.
- L'opération du changement du cordon électrique, si nécessaire, doit impérativement être effectuée par un électricien agréé. Vous pouvez obtenir un cordon électrique de rechange auprès du service après-vente.
- N'utilisez pas de blocs multiprises, de connecteurs multiples ni de rallonges.
- Le système de mise à la terre est correctement installé.
- En cas d'utilisation d'un disjoncteur différentiel, n'utilisez qu'un type de disjoncteur arborant le symbole . Seul ce symbole garantit que les prescriptions actuellement en vigueur seront remplies.
- Le cordon électrique n'est pas en contact avec des sources de chaleur.

5.2 Installation de l'appareil

Installez l'appareil sur une surface lisse. Ne jamais installer l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.

Meubles adjacents

Les meubles adjacents ne doivent pas être constitués de matériaux inflammables. Les façades des meubles adjacents doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°C.

Fixation murale

Pour éviter que l'appareil ne bascule, vous devez le fixer au mur à l'aide des cornières fournies. Pour fixer l'appareil au mur, respectez les instructions de montage.

5.3 Démontage de l'appareil

Débranchez l'appareil du secteur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lorsque vous débranchez l'appareil du secteur, les connexions peuvent provoquer des tensions résiduelles.

- ▶ Seul un spécialiste est habilité à raccorder l'appareil.

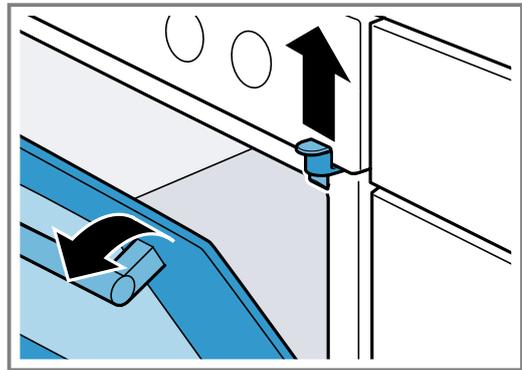
5.4 Sécurité de porte

Afin que les enfants ne mettent pas les mains dans le four chaud, la porte du four est équipée d'une sécurité. La sécurité de porte est disposée au-dessus de la porte du four.

Remarque : Si vous n'avez plus besoin de la sécurité de porte ou si la sécurité de porte est encrassée.

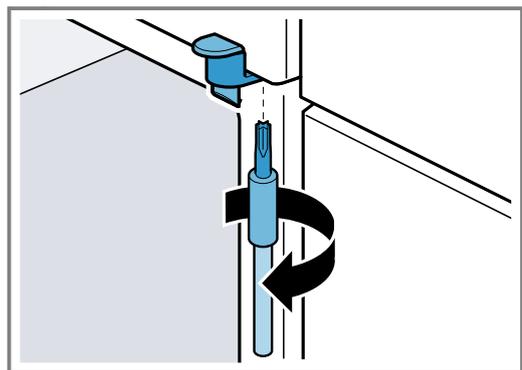
Ouvrir la porte de l'appareil

- ▶ Pousser la sécurité vers le haut.



Enlever la sécurité de porte

1. Ouvrir la porte du four.
→ "Ouvrir la porte de l'appareil", Page 10
2. Dévisser la vis et enlever la sécurité de porte.



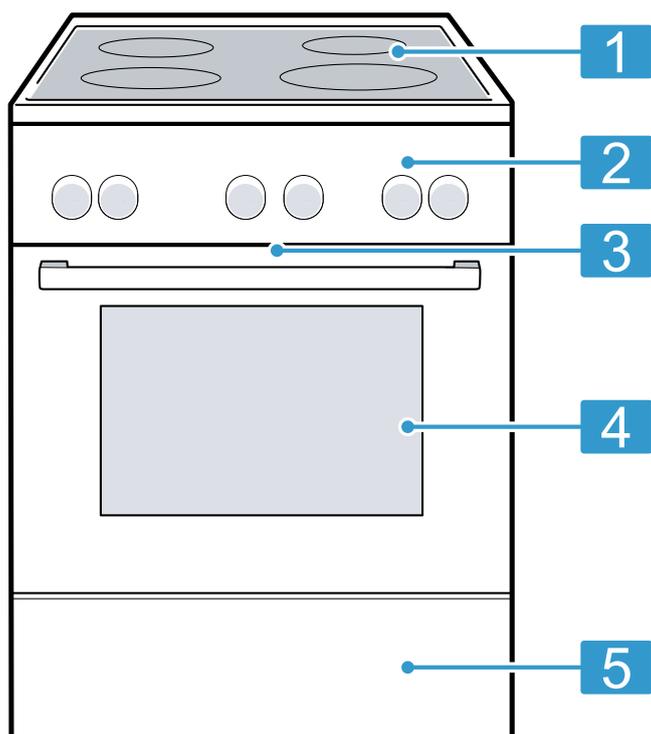
3. Fermer la porte de l'appareil.

6 Description de l'appareil

6.1 Votre appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

Remarque : Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations sur l'état de fonctionnement.

Élément de commande	Explication
Touches et affichage	Les touches sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, il suffit d'effleurer légèrement le champ correspondant. L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps. → "Touches et affichage", Page 12
Sélecteur de fonction	Le sélecteur de fonction vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction de la position zéro 0 vers la droite ou la gauche. Selon le type d'appareil, le sélecteur de fonction est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de fonction pour activer ou désactiver la position zéro 0. → "Modes de cuisson et fonctions", Page 12

Explication

- | | |
|---|---|
| 1 | Table de cuisson |
| 2 | Bandeaux de commande |
| 3 | Ventilateur de refroidissement ¹ |
| 4 | Porte de l'appareil |
| 5 | Tiroir de rangement ¹ |

¹ Selon l'équipement de l'appareil

6.2 Bandeaux de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Élément de commande	Explication
Sélecteur de température	<p>Le sélecteur de température permet de régler la température du mode de cuisson et de sélectionner les réglages pour d'autres fonctions.</p> <p>Vous pouvez uniquement tourner le sélecteur de température à partir de la position zéro ● vers la droite, jusqu'en butée et non au-delà.</p> <p>Selon le type d'appareil, le sélecteur de température est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de température pour activer ou désactiver la position zéro ●.</p> <p>→ "Température et positions de réglage", Page 13</p>

Élément de commande	Explication
Interrupteurs des foyers	<p>Les 4 interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chaque foyer.</p> <p>Le symbole situé au-dessus de chaque interrupteur indique le foyer que vous réglez.</p>

Touches et affichage

Les touches vous permettent de régler différentes fonctions de votre appareil. L'écran affiche les réglages.

Si une fonction est active, le symbole correspondant s'allume. ☹ s'allume uniquement si vous modifiez l'heure.

Symbole	Fonction	Utilisation
	Sécurité enfants	Activez ou désactivez la sécurité-enfants.
	Fonctions de temps	Sélectionnez l'heure ☹, la minuterie ⏰, la durée ⏱ et la fin ⏹. Pour sélectionner les fonctions de temps individuelles, appuyez plusieurs fois sur ☹. Les flèches ⏴ au-dessus ou au-dessous du symbole correspondant indiquent la fonction pour laquelle le réglage est affiché.
kg	Poids	Sélectionnez un poids pour les programmes.
–	Moins	Réduisez les valeurs de réglage.
+	Plus	Augmentez les valeurs de réglage.

Modes de cuisson et fonctions

Pour vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos mets, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Symbole	Mode de cuisson	Utilisation et mode de fonctionnement
	Chaleur tournante 3D	Cuire ou rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière.
	Chaleur tournante douce	Pour cuire doucement les plats sélectionnés sur un niveau sans les préchauffer. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Choisissez une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Position Pizza	Préparer des pizzas ou des mets qui requièrent beaucoup de chaleur par le dessous. La résistance chauffante inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.

Symbole	Mode de cuisson	Utilisation et mode de fonctionnement
	Chaleur de sole	Cuire les mets au four ou au bain-marie. La chaleur est diffusée par la sole.
	Gril, grande surface	Griller des mets peu épais, tels que steaks, saucisses ou toasts. Gratiner des mets. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril air pulsé	Cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Convection naturelle	Cuire ou rôtir de manière traditionnelle sur un niveau. Ce mode de maintien au chaud est particulièrement adapté aux gâteaux avec des garnitures fondantes. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Autres fonctions

Vous trouverez ici un aperçu des autres fonctions de votre appareil.

Symbole	Fonction	Utilisation
	Chauffage rapide	Préchauffer rapidement le compartiment de cuisson sans accessoire. → "Chauffage rapide", Page 20
	Programmes	Utiliser les réglages programmés pour différents mets. → "Programmes", Page 23
	Lampe du four	Éclairer le compartiment de cuisson sans chauffage. → "Éclairage", Page 14

Température et positions de réglage

Différents réglages existent pour les modes de cuisson et les fonctions.

Remarque : Si la température est réglée au-dessus de 250 °C, l'appareil abaisse la température à environ 240 °C après env. 10 minutes. Si votre appareil est en mode de cuisson Convection naturelle ou Chaleur de sole, aucun abaissement de température n'est réalisé.

Symbole	Fonction	Utilisation
●	Position zéro	L'appareil ne chauffe pas.
50 - 275	Plage de température	Régler la température dans le compartiment de cuisson en °C.
1, 2, 3 ou I, II, III	Positions gril	Régler les positions gril selon le type d'appareil pour le gril, pour la grande surface et le gril ou pour la petite surface. 1 = faible 2 = moyenne 3 = forte
	Programmes	Régler la fonction de programme.

Témoin de chauffe

L'appareil vous indique quand il chauffe. Lorsque l'appareil chauffe, le symbole  s'allume. Le symbole s'éteint pendant les coupures de chauffe. Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que le symbole s'éteint pour la première fois.

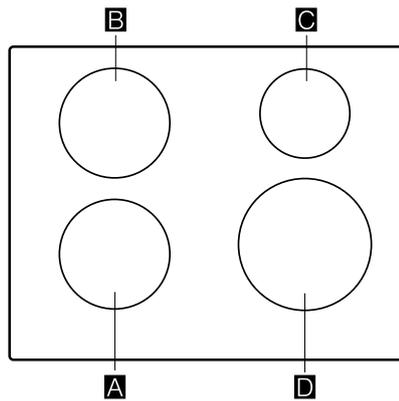
Remarque : En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

Cuisson par induction

La cuisson à induction apporte un certain nombre de changements par rapport aux tables de cuisson classiques et un certain nombre d'avantages, tels que le gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage, des économies d'énergie et la facilité d'entretien et de net-

toyage. Elle offre également un meilleur contrôle de la chaleur, car la chaleur est directement générée dans les récipients.

Répartition des foyers

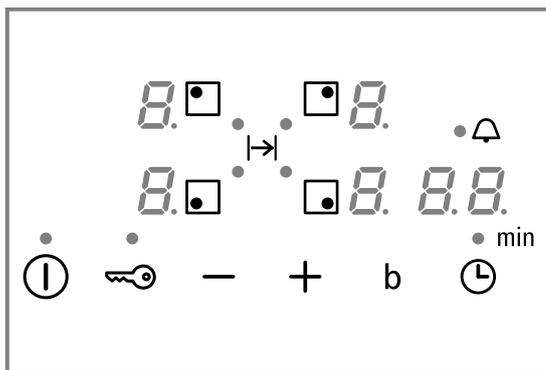


La puissance spécifiée a été mesurée avec les récipients standard décrits dans la norme IEC/EN 60335-2-6. Les performances peuvent varier en fonction des dimensions ou du matériau des ustensiles de cuisson.

Foyer	Dimensions	Puissance maximale	
A / B	Ø 18 cm	Niveau de puissance 9	1 800 W
		powerBoost	3 100 W
C	Ø 14,5 cm	Niveau de puissance 9	1 400 W
		powerBoost	2 200 W
D	Ø 21 cm	Niveau de puissance 9	2 200 W
		powerBoost	3 700 W

Bandeau de commande

Certains détails, comme la couleur et la forme, peuvent être différents de l'illustration.



Champs tactiles

Capteur	Fonction
ⓘ	Interrupteur principal
■	Sélectionner un foyer
-/+	Sélectionner les réglages
b	powerBoost
⌚	Fonctions de temps
🔒	Sécurité enfants

Affichages

Affichage	Fonction
⏻	État de fonctionnement
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
b	powerBoost
⌚	Fonctions de temps

Champs tactiles et affichages

La fonction respective est activée en effleurant un symbole.

- Maintenez le bandeau de commande propre et sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne placez aucun ustensile de cuisson à proximité des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Foyer

Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que la taille des ustensiles de cuisson correspond aux foyers que vous souhaitez utiliser pour cuisiner :

Surface	Type de foyer
○	Foyer à un circuit

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Affichage	Signification
H	Le foyer est tiède.
h	Le foyer est tiède.

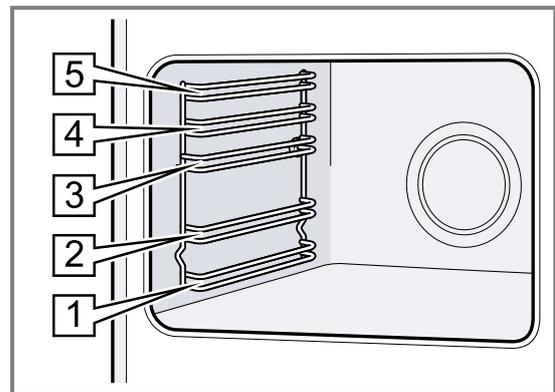
6.3 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut.

Vous pouvez retirer les supports, par ex. pour les laver.
→ "Supports", Page 29



Éclairage

La lampe du four éclaire le compartiment de cuisson.

Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage reste allumé pendant le programme. Lorsque vous arrêtez le programme avec le sélecteur de fonction, l'éclairage s'éteint.

En réglant le sélecteur de fonction sur la lampe du four, vous pouvez allumer l'éclairage sans chauffage.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

ATTENTION !

Ne couvrez pas les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil. L'appareil surchauffe.

► Maintenez les fentes d'aération dégagées.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que l'appareil refroidisse plus vite une fois le programme terminé.

Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil continue de fonctionner.

Eau de condensation

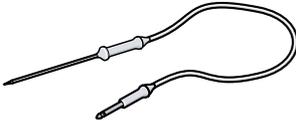
En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

7 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Remarque : Les accessoires peuvent être déformés par la chaleur. Cette déformation n'a aucun effet sur leur fonction. Quand ils refroidissent, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires	Utilisation
Grille 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules ■ Plats à gratin ■ Récipients ■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ■ Plats surgelés
Lèche-frite 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteaux moelleux ■ Petits gâteaux secs ■ Pain ■ Gros rôtis ■ Plats surgelés ■ Recueillir les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse, lors de la cuisson sur le gril.
Plaque à pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteau cuit sur une plaque ■ Cake simple
Thermomètre à viande 	Pour rôtir ou cuisiner avec précision.

7.1 Utiliser des accessoires

Introduisez toujours les accessoires à l'endroit dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de sortir les accessoires à peu près jusqu'à la moitié, sans qu'ils ne basculent.

1. Introduisez les accessoires entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

Grille	Introduisez la grille avec la courbure ~ vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil.
Tôle par ex. lèche-frite ou plaque à pâtisserie	Introduisez la tôle en orientant la partie biseautée vers le couvercle.

2. Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

Remarque : Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

7.2 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : siemens-home.bsh-group.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

8 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

8.1 Première mise en service

Effectuez les réglages pour la première mise en service.

Conseil : Dans les réglages principaux → Page 18, vous pouvez si besoin définir la limitation de la puissance totale de la table de cuisson en fonction des exigences de l'installation électrique en question.

Régler l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à "12:00" heures. Réglez l'heure actuelle.

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro 0.

1. Réglez l'heure avec $-$ ou $+$.
 2. Appuyez sur 0.
- ✓ L'écran affiche l'heure réglée.

Conseil : Vous pouvez déterminer dans les Réglages de base → Page 18 si l'heure doit être affichée.

8.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Retirez les accessoires et les restes d'emballage, comme les billes de polystyrène, du compartiment de cuisson.
2. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Tant que l'appareil chauffe, aérez la pièce.
4. Réglez le mode de cuisson et la température.
→ "Utilisation", Page 20

Mode de cuisson	Chaleur tournante 3D 
Température	Maximum
Durée	1 heure

5. Éteignez l'appareil après la durée indiquée.
6. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
7. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
8. Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

9 Utilisation d'un foyer

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre foyer.

9.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

- ▶ Allumer et éteindre le foyer  à l'aide de l'interrupteur principal.
La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

reStart

- ▶ Si vous allumez l'appareil dans les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

9.2 Régler les foyers

Pour sélectionner le niveau de puissance sélectionnable désiré, effleurer $+$ ou $-$.

Chaque niveau de puissance a un niveau intermédiaire. Celui-ci est marqué par un point.

Niveau de puissance	
	Niveau de puissance le plus faible
	Niveau de puissance le plus élevé

Sélection de foyer et de niveau de puissance

1. Pour sélectionner le foyer, appuyez sur .
2. Sélectionnez le niveau de puissance dans les 10 secondes qui suivent :
 - Appuyer sur $+$ pour appeler le niveau de puissance .

- Appuyer sur — pour appeler le niveau de puissance 4.

✓ Le niveau de puissance est réglé.

Remarque : Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur le foyer ou si l'ustensile de cuisson n'est pas approprié, le niveau de puissance sélectionné. Le foyer s'éteint au bout d'un certain temps.

quickStart

- ▶ Si vous posez un récipient sur la table de cuisson avant d'allumer celle-ci, le récipient sera détecté lorsque vous l'allumerez, et le foyer correspondant sera sélectionné automatiquement. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent, sinon la table de cuisson s'éteindra.

Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyer sur + ou – jusqu'à ce que le niveau de puissance apparaisse. Pour éteindre le foyer, régler 0.

Arrêt rapide du foyer

Appuyez sur le symbole du foyer pendant environ 3 secondes. Le foyer s'éteint.

9.3 Recommandations pour cuisiner

Ce tableau indique le niveau de puissance (==≡) qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson (⌚ min) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. Réglez le niveau de puissance 8 - 9 pour le préchauffage.

	==≡	⌚ min
Faire fondre		
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Saucisses bouillies ¹	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre ¹	4. - 5.	20 - 30

¹ Sans couvercle

² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

	==≡	⌚ min
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12

Bouillir, cuire à la vapeur, étuver

Riz avec double volume d'eau	2. - 3.	15 - 30
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pâtes ¹	6 - 7	6 - 10
Potages	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'auto-cuiseur	4. - 5.	-

Mijoter

Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch ²	3 - 4	50 - 60

Braiser/rôtir avec peu de graisse¹

Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Omelette (frir une par une)	3. - 4.	3 - 10

Frir, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une¹

Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

¹ Sans couvercle

² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

10 Fonctions de temps

Votre table de cuisson dispose de différentes fonctions pour régler le temps de cuisson :

- Minuterie de coupure
- Minuterie

10.1 Minuterie de coupure

Permet de programmer un temps de cuisson pour un foyer et de l'éteindre automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé.

Programmer le temps de cuisson

1. Appuyez sur ⌚.
- ✓ L'affichage • du foyer s'allume.
2. Sélectionnez le temps de cuisson avec + ou –.
- ✓ Le temps commence à s'écouler.

Remarque : Vous pouvez régler automatiquement le même temps de cuisson pour tous les foyers. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "Réglages de base", Page 18.

Modifier ou supprimer le temps de cuisson

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur .
3. Pour modifier le temps de cuisson, effleurez + ou – ou réglez sur .

10.2 Minuterie

Permet l'activation de la minuterie de 0 à 99 min. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les foyers.

Régler le minuteur

1. Sélectionnez le foyer et appuyez deux fois sur .
✓ • à côté de  s'allume.
2. Sélectionnez le temps souhaité avec + ou –.
✓ Le temps s'écoule.

Modifier ou supprimer le temps du minuteur

1. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que l'affichage • s'allume à côté de .
2. Pour modifier le temps de cuisson, effleurez + ou – ou réglez sur .

11 powerBoost

Permet de chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec la position de chauffe . Cette fonction est disponible pour tous les foyers lorsqu'aucun autre foyer n'est allumé.

Sinon les symboles  et  clignotent dans l'affichage de la position de chauffe. Appuyez sur  pour activer ou désactiver.

12 Sécurité enfants

La table de cuisson est équipée d'une sécurité enfants. Cela empêche les enfants d'allumer la table de cuisson. Pour pouvoir activer la fonction, éteignez la table de cuisson.

S'active ou se désactive en touchant  pendant 4 secondes. Si vous souhaitez activer automatiquement la sécurité enfant à chaque fois que vous éteignez la table de cuisson, vous trouverez de plus amples informations dans les Réglages de base → Page 18.

13 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

13.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
 1	Sécurité enfants	 - Manuel. ¹  - Automatique.  - Désactivé.
 2	Signaux sonores	 - Les signaux de validation et de défaut sont désactivés.  - Seul le signal de défaut est activé.  - Seul le signal de validation est activé.  - Tous les signaux sonores sont activés ¹ .
 5	Arrêt automatique des zones de cuisson.	 - désactivé ¹  1-9 9 - minutes jusqu'à l'arrêt automatique.
 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie	 - 10 secondes ¹  - 30 secondes  - 1 minute

¹ Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
ε 7	Limitation de puissance Permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez des indications précises sur la plaque signalétique. Si la fonction est active et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, ε s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	0 - Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson ¹ . 1 - Puissance minimale de 1000 W. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recommandé pour 13 ampères. 3. 3500 W. Recommandé pour 16 ampères. 4 - 4000 W. 4. 4500 W. Recommandé pour 20 ampères. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.
ε 9	Durée de sélection du foyer	0 - Illimitée : vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau. ¹ 1 - Limitée : vous avez 10 secondes après la sélection pour régler le dernier foyer sélectionné. Ensuite, vous devez de nouveau sélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
ε 12	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.	0 - Non adapté. 1 - Non optimal. 2 - Adapté.
ε 23	Gestion automatique en cas de limite de puissance	0 - Désactivée : n'affiche pas la limite de puissance, sauf ε 7 est activé. ¹ 1 - Activée : indique toujours la limite de puissance.
ε 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés ¹ . 1 - Réglages usine.

¹ Réglage usine

13.2 Vers les réglages de base

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

1. Pour allumer la table de cuisson, effleurez ①.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez  pendant 4 secondes.

Informations produit	Affichage
Bordereau du service après-vente technique	0 1
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	02.
Numéro de fabrication 2	0.5

- ✓ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Appuyez sur + ou - pour faire apparaître les affichages individuels.

3. Pour accéder aux réglages de base, effleurez .
- ✓ ε et 1 s'allument en alternance ainsi que 0 comme valeur pré-réglée.
4. Effleurez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
5. Sélectionnez la valeur souhaitée avec + ou -.
6. Effleurez  pendant 4 secondes.
- ✓ Les réglages sont enregistrés.

13.3 Quitter les réglages de base

- Pour quitter les réglages de base et éteindre la table de cuisson, effleurer ①.

14 Test casserole

La qualité des ustensiles a une grande influence sur la rapidité et le résultat du processus de cuisson. Cette fonction vous permet de contrôler la qualité des ustensiles.

Avant de le contrôler, assurez-vous que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson correspond au diamètre du foyer utilisé.

L'accès s'effectue par les réglages de base. → Page 18

14.1 Procédure de vérification de l'ustensile de cuisson

1. Placer l'ustensile contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux au diamètre de la base du récipient.
2. Appeler les réglages de base et sélectionner ε 12.
3. Appuyez sur + ou -. L'affichage - clignote au niveau des foyers.
- ✓ La fonction est activée.
- ✓ Après 20 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

14.2 Contrôler le résultat

Le tableau suivant vous permet de vérifier le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson :

Résultat	
	L'ustensile de cuisson n'est pas adapté au foyer et n'est donc pas chauffé. ¹

¹ En cas de présence d'un foyer plus petit, testez le récipient sur ce foyer.

Résultat	
	L'ustensile de cuisson chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal. ¹
	L'ustensile de cuisson chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

¹ En cas de présence d'un foyer plus petit, testez le récipient sur ce foyer.

Pour activer cette fonction, effleurez + ou -.

15 Utilisation

15.1 Allumer l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur une position autre que la position zéro 0.
- ✓ L'appareil est allumé.

15.2 Éteindre l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro 0.
- ✓ L'appareil est éteint.

15.3 Modes de cuisson et température

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
2. À l'aide du sélecteur de température, réglez la température ou la position gril.
- ✓ L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes.

3. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

Conseils

- Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description des modes de cuisson.
- Vous pouvez régler sur l'appareil la durée et la fin du mode de cuisson.
→ "Fonctions de temps", Page 20

Modifier le mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment.

- ▶ Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.

Modifier la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- ▶ Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.

16 Chauffage rapide

Pour gagner du temps, vous pouvez réduire la durée de chauffe avec le chauffage rapide.

Utilisez le chauffage rapide uniquement pour des températures supérieures à 100 °C.

Après le chauffage rapide, utiliser de préférence les modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournante 3D 
- Convection naturelle 

16.1 Régler le chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourner les plats dans le compartiment de cuisson seulement après le chauffage rapide.

1. Régler le chauffage rapide  à l'aide du sélecteur de fonctions.
2. Régler la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.
- ✓ Le chauffage rapide débute après quelques secondes.
- ✓ Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le voyant de chauffe s'éteint.
3. Régler un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonctions.
4. Introduire les plats dans le compartiment de cuisson.

17 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de diverses fonctions de temps qui vous permettent de contrôler son fonctionnement.

17.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

Utilisez la touche  pour sélectionner les différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie 	La minuterie peut être réglée indépendamment du fonctionnement. Elle n'influence pas l'appareil.
Durée 	Si vous avez réglé une durée pour le fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après écoulement de cette durée.
Fin 	Pour la durée, vous pouvez régler une heure à laquelle le fonctionnement s'arrête. L'appareil démarre automatiquement afin que le fonctionnement s'arrête à l'heure souhaitée.
Heure 	Réglez l'heure.

17.2 Régler la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du fonctionnement. La minuterie peut être réglée pour une durée comprise entre 23 heures et 59 minutes avec l'appareil allumé et éteint. La minuterie a son propre signal sonore, ce qui vous permet de distinguer si le temps écoulé est celui de la minuterie ou d'une durée.

- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  apparaisse.
- Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la touche  ou .

Touche	Valeur recommandée
	5 minutes
	10 minutes

L'heure de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands à mesure que la valeur est grande.

- ✓ La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard et le temps de la minuterie s'écoule.
 - ✓ Un signal retentit dès que le temps de la minuterie est écoulé et l'affichage l'indique comme étant sur zéro.
- Après écoulement du temps de la minuterie :
 - Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie.

Modifier la minuterie

La minuterie peut à tout moment être modifiée.

Condition :  apparaît à l'affichage.

- ▶ Modifiez la minuterie à l'aide de la touche  ou .
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annuler la minuterie

La minuterie peut à tout moment être annulée.

Condition :  apparaît à l'affichage.

- ▶ Réinitialisez le temps de la minuterie sur zéro à l'aide de la touche .
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et  s'éteint.

17.3 Régler la durée

La durée de fonctionnement peut être réglée de 23 heures à 59 minutes.

Condition : Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.

- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  apparaisse.
- Réglez la durée à l'aide de la touche  ou .

Pro-gramme supplémentaire	Valeur recommandée
	10 minutes
	30 minutes

Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes.

- ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
 - ✓ Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.
- Lorsque la durée est écoulée :
 - Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
 - Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche .
 - Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

Modifier la durée

La durée peut être modifiée à tout moment.

Condition :  apparaît à l'affichage.

- ▶ Modifiez la durée à l'aide de la touche  ou .
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annuler la durée

La durée peut à tout moment être annulée.

Condition :  apparaît à l'affichage.

- ▶ Réinitialisez la durée à l'aide de la touche .
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et continue à chauffer sans durée.

17.4 Régler la fin

L'heure à laquelle la durée se termine peut être reportée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Remarques

- La fin n'est pas réglable pour les modes de cuisson avec la fonction gril.
- Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne différez plus la fin de cuisson lorsque le four a commencé à fonctionner.
- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

Conditions

- Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.
 - Une durée est réglée.
- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  apparaisse.

- Appuyez sur la touche — ou +.
 - ✓ L'affichage indique la fin calculée.
- Différez la fin à l'aide de la touche — ou +.
 - ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide le réglage et l'affichage indique la fin réglée.
 - ✓ Lorsque l'heure de début calculée est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
 - ✓ Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.
- Lorsque la durée est écoulée :
 - Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
 - Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche +.
 - Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

Modifier l'heure de fin

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, vous ne pouvez modifier la fin réglée que lorsque le fonctionnement a commencé et que la durée s'écoule.

Condition : → apparaît à l'affichage.

- ▶ Différez la fin à l'aide de la touche — ou +.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annuler la fin

La fin réglée peut être supprimée à tout moment.

Condition : → apparaît à l'affichage.

- ▶ Utilisez la touche — pour réinitialiser la fin à l'heure actuelle plus la durée programmée.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et commence à chauffer. La durée s'écoule.

17.5 Régler l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à "12:00" heures. Réglez l'heure actuelle.

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro 0.

- Réglez l'heure avec — ou +.
- Appuyez sur ⏻.
 - ✓ L'écran affiche l'heure réglée.

Conseil : Vous pouvez déterminer dans les Réglages de base → Page 18 si l'heure doit être affichée.

18 Thermomètre à viande

Cuisez avec précision en insérant le thermomètre à viande dans l'aliment et en réglant la température à cœur sur l'appareil. Dès que la température à cœur réglée est atteinte dans l'aliment, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

18.1 Modes de cuisson adaptés pour le thermomètre à viande

Seuls certains modes de cuisson sont adaptés à l'utilisation d'un thermomètre à viande.

Modes de cuisson adaptés :

- Chaleur tournante 3D 
- Chaleur tournante douce 
- Position Pizza 
- Gril air pulsé 
- Convection naturelle 

Remarque : Si vous sélectionnez un mode de cuisson inapproprié lorsque le thermomètre à viande est introduit dans l'aliment, un signal retentit.

18.2 Introduire le thermomètre à viande

Utilisez le thermomètre à viande fourni ou bien commandez un thermomètre à viande approprié auprès de notre service après-vente.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un thermomètre à viande inadéquat peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

ATTENTION !

Le thermomètre à viande peut être endommagé.

- ▶ Ne coincez pas le câble du thermomètre à viande.
- ▶ Afin que le thermomètre à viande ne soit pas endommagé par une chaleur trop élevée, la distance entre la résistance du gril et le thermomètre à viande doit être de quelques centimètres. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

- Introduisez le thermomètre à viande en diagonale dans la viande à l'endroit le plus épais. Assurez-vous que la pointe du thermomètre à viande est correctement positionnée dans la viande :
 - Il faut que la pointe soit approximativement au centre de l'aliment.
 - La pointe ne doit pas être piquée dans la graisse.
 - La pointe ne doit toucher aucun récipient ni aucun os.
- Enfournez l'aliment dans le compartiment de cuisson avec le thermomètre à viande. Placez l'aliment de préférence dans un récipient au milieu de la grille.
- Branchez le thermomètre à viande dans la prise située à gauche du compartiment de cuisson.

Remarques

- Si vous retirez le thermomètre à viande en cours de marche, tous les réglages seront réinitialisés.
- Si vous retournez l'aliment, ne retirez pas le thermomètre à viande. Une fois l'aliment retourné, vérifiez que le thermomètre à viande est bien positionné.

18.3 Régler le thermomètre à viande

Le thermomètre à viande mesure la température à l'intérieur des aliments entre 30°C et 99°C.

Conditions

- L'aliment reste dans le compartiment de cuisson avec le thermomètre à viande.
 - Le thermomètre à viande est branché dans le compartiment de cuisson.
1. Réglez un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonction.
 - ✓ L'affichage indique \curvearrowright ainsi que la température à cœur.
 2. Réglez la température à cœur $-$ ou $+$.
À gauche se trouve la température actuelle au cœur de l'aliment, à droite la température réglée, par ex. 15°C | 75°C.

Remarque : La température à cœur actuelle apparaît à partir de 10 °C.
 3. Réglez la température du compartiment de cuisson à l'aide du sélecteur de température.
Réglez le compartiment de cuisson à une température au moins 10 °C supérieure à la température à cœur.

Ne réglez pas une température supérieure à 250 °C dans le compartiment de cuisson.

- ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.
- ✓ Lorsque la température à cœur est atteinte dans l'aliment, à l'affichage, la température à cœur actuelle est la même que la température à cœur réglée, par ex. 75 °C | 75 °C.

4. **AVERTISSEMENT – Risque de brûlures!**

Le compartiment de cuisson, les accessoires et le thermomètre à viande deviennent rapidement très chauds.

- ▶ Utilisez toujours des maniques pour retirer les accessoires et le thermomètre à viande chauds du compartiment de cuisson.

Lorsque la température à cœur est atteinte :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez le thermomètre à viande de la prise du compartiment de cuisson.
- Retirez le thermomètre à viande de l'aliment et retirez-le du compartiment de cuisson.

19 Programmes

Grâce aux programmes, votre appareil vous aide à préparer différents plats et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

19.1 Récipients adaptés aux programmes

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C.

Le récipient le plus approprié est en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Les récipients fabriqués dans les matières suivantes sont inappropriés :

- Aluminium poli et brillant
- Argile non vernie
- Plastique ou grille en plastique

19.2 Tableau des programmes

Les numéros de programme sont attribués à des plats spécifiques.

Vous pouvez régler le poids dans une plage comprise entre 0,5 kg et 2,5 kg.

N°	Plat	Récipients	Poids de calibration	Ajouter du liquide	Hauteur d'enfournement	Remarques
01	Poulet, non farci Prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Poids du poulet	non	2	Poser dans le récipient, les blancs vers le haut.
02	Blanc de dinde En un seul morceau, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Poids du blanc de dinde	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes.	2	Ne pas saisir la viande au préalable.

N°	Plat	Réipients	Poids de calibrage	Ajouter du liquide	Hauteur d'enfournement	Remarques
03	Potée de légumes Végétarien	Haut faitout avec couvercle	Poids total	Selon la recette	2	Couper les légumes dont la cuisson est plus longue, par exemple des carottes, en plus petits morceaux que les légumes dont la cuisson est plus rapide, par exemple des tomates.
04	Goulasch Viande de bœuf ou de porc, assaisonnée avec des légumes	Haut faitout avec couvercle	Poids total	Selon la recette	2	Placer la viande en bas et la recouvrir de légumes. Ne pas saisir la viande au préalable.
05	Rôti de viande haché, frais Rôti à base de viande de bœuf, de porc ou d'agneau	Faitout avec couvercle	Poids du rôti	non	2	-
06	Rôti de bœuf à braiser Par ex. entrecôte, marenne ou rôti mariné	Faitout avec couvercle	Poids de la viande	Couvrir presque entièrement la viande avec du liquide.	2	Ne pas saisir la viande au préalable.
07	Paupiettes de bœuf Farcies de légumes ou de viande	Faitout avec couvercle	Poids de toutes les paupiettes farcies	Paupiettes par exemple avec du bouillon ou de l'eau	2	Ne pas saisir la viande au préalable.
08	Gigot d'agneau, bien cuit Sans os, assaisonné	Faitout avec couvercle	Poids de la viande	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes.	2	Ne pas saisir la viande au préalable.
09	Rôti de veau, maigre Par ex. filet ou noix	Faitout avec couvercle	Poids de la viande	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes.	2	Ne pas saisir la viande au préalable.
10	Rôti d'échine de porc Sans os, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Poids de la viande	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes.	2	Ne pas saisir la viande au préalable.

19.3 Préparer un plat pour un programme

Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur.

1. Pesez le plat.

Vous devez connaître le poids du plat pour régler correctement le programme.

2. Placez le plat dans le récipient.

3. Placez le récipient sur la grille.

Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

19.4 Régler un programme

L'appareil sélectionne le mode de cuisson, la température et la durée optimaux. Vous devez uniquement régler le poids.

Remarques

- Le poids peut uniquement être réglé dans la plage prévue.
- Après le démarrage du programme, vous ne pouvez plus modifier le programme ni le poids.

1. Réglez \square à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Réglez les programmes \square ou la température maximale à l'aide du sélecteur de température.
3. Réglez le programme souhaité à l'aide de $-$ ou $+$.
4. Appuyez sur kg.

5. Réglez le poids de votre plat à l'aide de $-$ ou $+$. Réglez toujours le poids immédiatement supérieur.
 - L'affichage indique la durée calculée. Vous ne pouvez pas modifier la durée.
 - Pour certains programmes, vous pouvez différer l'heure de la fin avec \ominus .
→ "Régler la fin", Page 21
 - Pour modifier le programme, appuyez sur kg.
- ✓ Le programme démarre et la durée s'écoule au bout de quelques secondes.
- ✓ Une fois le programme terminé, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
6. Lorsque le programme est terminé :
 - Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
 - Pour régler de nouveau une durée de cuisson, appuyez sur $+$. L'appareil continue à chauffer avec les réglages du programme.
 - Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

20 Sécurité enfants

Protéger l'appareil afin que les enfants ne puissent pas l'allumer ou en modifier les réglages par mégarde.

Remarques

- La possibilité de régler la sécurité enfants peut être activée dans les Réglages de base → Page 18.
- Après une coupure de courant la sécurité enfants n'est plus active.

20.1 Activer et désactiver la sécurité enfants

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro \circ .

- ▶ Pour activer la sécurité enfants, maintenir la touche \Rightarrow enfoncée jusqu'à ce que \Rightarrow apparaisse sur l'affichage.
 - Pour désactiver la sécurité enfants, maintenir la touche \Rightarrow enfoncée jusqu'à ce que \Rightarrow disparaisse de l'affichage.

21 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

21.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Affichage	Réglage de base	Sélection
$c2$	Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur	1 = 10 secondes 2 = 30 secondes ¹ 3 = 2 minutes
$c3$	Signal sonore lors de la pression d'une touche	\square = arrêt 1 = marche ¹
$c4$	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	1 = court 2 = moyen 3 = long ¹ 4 = extra long
$c5$	Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	1 = 3 secondes ¹ 2 = 6 secondes 3 = 10 secondes
$c6$	Sécurité enfants réglable → "Sécurité enfants", Page 25	\square = non 1 = oui ¹

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

21.2 Modification du réglage de base

Condition : L'appareil est éteint.

- Maintenir la touche \ominus enfoncée pendant 4 secondes.
 - ✓ Le premier réglage de base apparaît, par ex. $\llcorner \llcorner \llcorner$.
- Modifier le réglage à l'aide de la touche — ou + .
- Passer au réglage de base suivant à l'aide de la touche \ominus .
- Pour mémoriser des modifications, maintenir \ominus enfoncé pendant environ 4 secondes.

Remarque : Les réglages de base sont réinitialisés sur les réglages usine après une coupure de courant.

21.3 Annuler la modification des réglages de base

- ▶ Tourner le sélecteur des fonctions.
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

22 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

22.1 Produits de nettoyage

N'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial lorsque l'appareil est encore chaud.

L'application d'un nettoyant pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ N'utilisez aucun nettoyant pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le prochain chauffage, retirez complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de production.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Respectez les instructions de nettoyage de l'appareil.
→ "Nettoyage de l'appareil", Page 27

Appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Acier inox	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud ■ Produits de nettoyage spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox 	Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox afin d'éviter la corrosion. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.
Surfaces en émail, en plastique, laquées ou sérigraphiées par ex. bandeau de commande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.
Boutons	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.
Table de cuisson vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyant pour vitrocéramique 	Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du nettoyant. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
Tiroir de rangement	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud 	Nettoyez avec une lavette.

Couvercle

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	<p>N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox.</p> <p>Conseil : Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi.</p> <p>→ "Porte de l'appareil", Page 30</p>
Recouvrement de la porte	<ul style="list-style-type: none"> En acier inox : Nettoyant pour inox : En plastique : Produit de nettoyage chaud 	<p>N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.</p> <p>Conseil : Pour un nettoyage plus approfondi, retirez la plaque du couvercle.</p> <p>→ "Porte de l'appareil", Page 30</p>
Poignée de la porte	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	<p>Pour éviter les salissures tenaces, retirez immédiatement le détartant de la poignée de la porte.</p>
Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	<p>Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.</p>
Sécurité de porte	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	<p>Nettoyez avec une lavette.</p> <p>Pour nettoyer, retirez la sécurité enfant.</p> <p>→ "Sécurité de porte", Page 10</p>

Table de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud Eau vinaigrée Nettoyants pour four 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Pour que la table de cuisson puisse sécher après le nettoyage, laissez le couvercle de l'appareil ouvert.</p> <p>Remarques</p> <ul style="list-style-type: none"> L'émail est cuit à des températures très élevées, ce qui entraîne de légères différences de couleur. Cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Les bords de plaques à pâtisserie minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise. Une couche blanche se forme sur les surfaces émaillées à cause des résidus alimentaires. Cette couche n'entraîne aucun risque pour la santé. Cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer cette couche avec de l'acide citrique.
Surfaces autonettoyantes	-	<p>Suivez les instructions pour les surfaces autonettoyantes.</p>
Vitre sur l'éclairage du four	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.</p>
Supports	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Conseil : Pour le lavage, retirez les supports.</p> <p>→ "Supports", Page 29</p>
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud Nettoyants pour four 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.</p>
Sonde de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, utilisez une brosse.</p> <p>Ne la mettez pas au lave-vaisselle.</p>

22.2 Nettoyage de l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Condition : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 26

- Nettoyez l'appareil avec du produit de nettoyage chaud et une lavette.
 - Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.
 - "Produits de nettoyage appropriés", Page 26
- Séchez avec un chiffon doux.

22.3 Nettoyage des éléments de commande

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne retirez pas les boutons de commande pour le nettoyage.
 - ▶ N'utilisez pas de tissu éponge mouillé.
- Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
 - Nettoyez avec une lavette humide et du produit de nettoyage chaud.
 - Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

22.4 Taches possibles

Afin d'éviter ces taches, nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la avec un chiffon sec.

En-dommagement	Cause	Solution
Taches	Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage approprié pour les tables de cuisson en vitro-céramique.

En-dommagement	Cause	Solution
Taches	Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyez immédiatement. Utilisez un racloir à verre.

22.5 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

Condition : La table de cuisson doit être froide. Uniquement en présence de taches de sucre, d'amidon de riz, de plastique ou d'aluminium, ne laissez pas refroidir la table de cuisson.

- Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
- Nettoyez la table de cuisson avec un produit de nettoyage spécial céramique.
Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

Conseils

- Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitro-céramique.
- Si vous maintenez le fond de l'ustensile de cuisson propre, la surface de la table de cuisson reste en bon état.

22.6 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Si le cadre de la table de cuisson est sale ou taché après utilisation, nettoyez-le.

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

- Nettoyez le cadre de la table de cuisson avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux.
Rincez soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
- Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

23 Aide au nettoyage humidClean

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson de temps en temps. L'aide au nettoyage fait évaporer le produit de nettoyage et ramollit les salissures. Les salissures se retirent ainsi plus facilement.

23.1 Réglage de l'aide au nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Condition : Le compartiment de cuisson doit avoir complètement refroidi.

- Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
- Ajoutez une goutte de liquide vaisselle à 0,4 l d'eau et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
N'utilisez pas d'eau distillée.
- Réglez le mode de cuisson **Chaleur de sole** ☐ à l'aide du sélecteur des fonctions.
- Réglez le thermostat sur 80 °C.
- Appuyez sur ⏻ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ↵ apparaisse.

6. Réglez la durée sur 4 minutes à l'aide de — ou de +.
- ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
- ✓ Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.
7. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes.

23.2 Nettoyage du compartiment de cuisson après utilisation

ATTENTION !

De la corrosion apparaît lorsque le compartiment de cuisson reste humide trop longtemps.

- ▶ Après l'aide au nettoyage, essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une lavette éponge absorbante.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez éliminer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en acier inox.
3. Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez en frottant avec un chiffon doux, également sous les joints de porte.
4. Lorsque le compartiment de cuisson est suffisamment nettoyé :
 - Pour laisser refroidir le compartiment de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil en position de crantage à environ 30° pendant environ 1 heure.
 - Pour faire sécher rapidement le compartiment de cuisson, faites chauffer l'appareil environ 5 minutes porte ouverte avec la **chaleur tournante 3D**  à 50 °C.

24 Supports

Pour nettoyer à fond les supports et le compartiment de cuisson, vous pouvez retirer les supports.

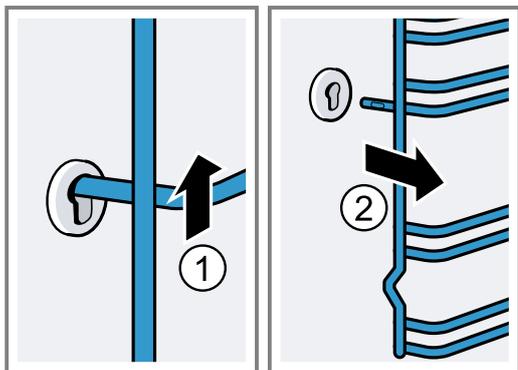
24.1 Décrocher les supports

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

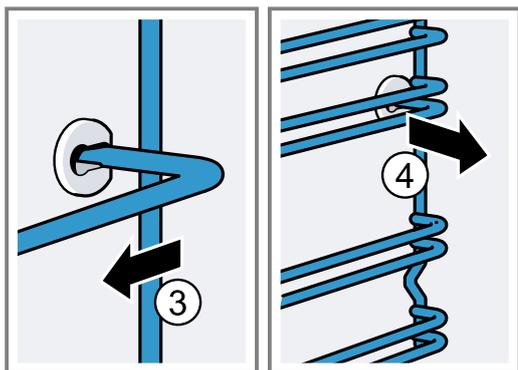
Les supports peuvent être très chauds.

- ▶ Ne jamais toucher les supports, lorsqu'ils sont chauds.
- ▶ Laisser l'appareil refroidir.
- ▶ Tenir les enfants éloignés à une distance sûre.

1. Soulevez le support qui se trouve à l'avant et décrochez-le.

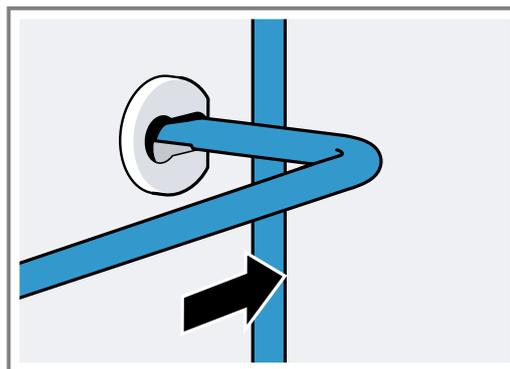


2. Ensuite, poussez tout le support vers l'avant et retirez-le.

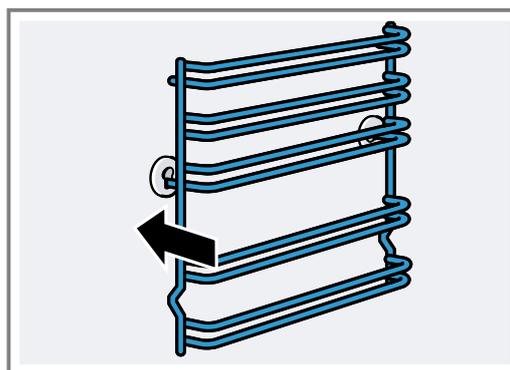


24.2 Accrocher des supports

1. Insérez d'abord le support dans la prise arrière, poussez-le légèrement vers l'arrière



2. et insérez-le dans la prise avant.



Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Les niveaux d'enfournement 1 et 2 se trouvent en bas, les niveaux d'enfournement 3, 4 et 5 en haut.

25 Porte de l'appareil

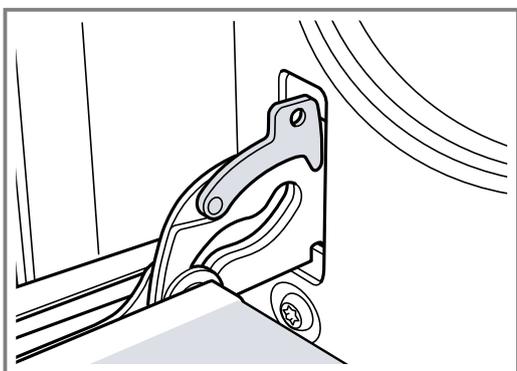
Normalement, il suffit de nettoyer l'extérieur de la porte de l'appareil. Si la porte de l'appareil est très sale à l'intérieur et à l'extérieur, vous pouvez l'enlever et la nettoyer.

25.1 Charnières de porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

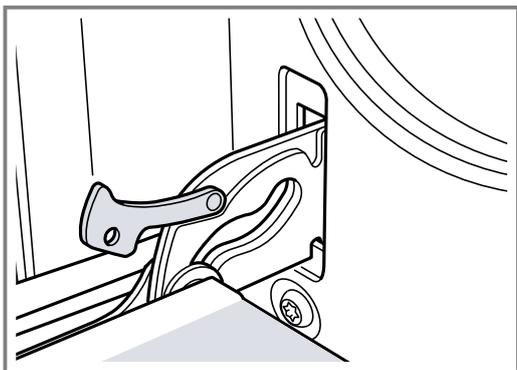
Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées.

- ▶ Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, veillez à ce que les leviers de verrouillage soient complètement fermés ou ouverts.
1. Les charnières de la porte du four ont chacune un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte du four est sécurisée.



Elle ne peut pas être décrochée.

2. Lorsque les leviers de verrouillage pour le décrochage de la porte du four sont ouverts, les charnières sont sécurisées.

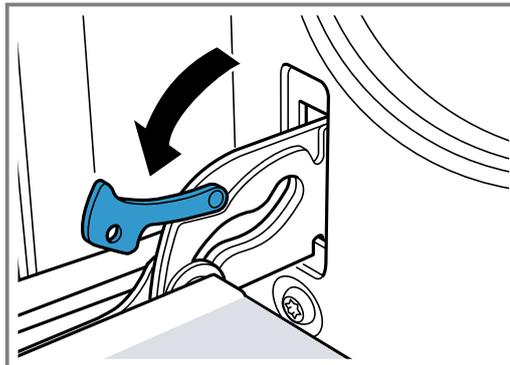


Les charnières ne peuvent pas se refermer.

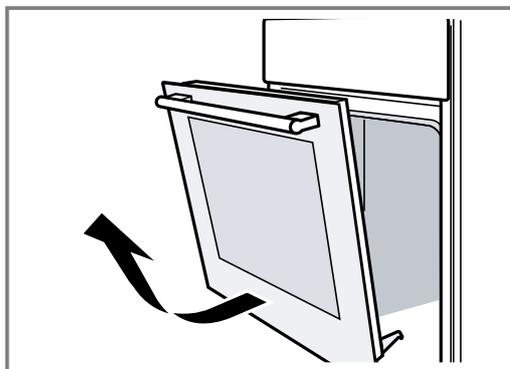
25.2 Retirer la porte de l'appareil

1. Ouvrez complètement la porte du four.

2. Ouvrez le levier de verrouillage des charnières gauche et droite.



3. Fermez la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, tenez-la à gauche et à droite. Refermez-la un peu plus et retirez-la.



25.3 Démontez les vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

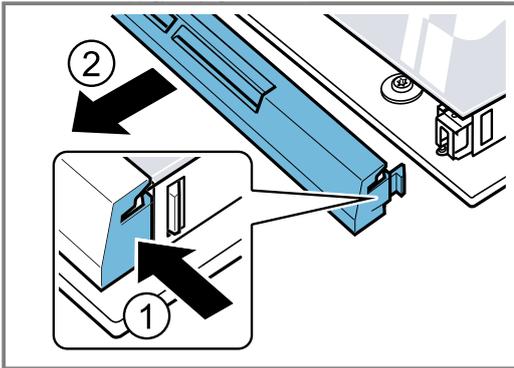
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

Les composants dans la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

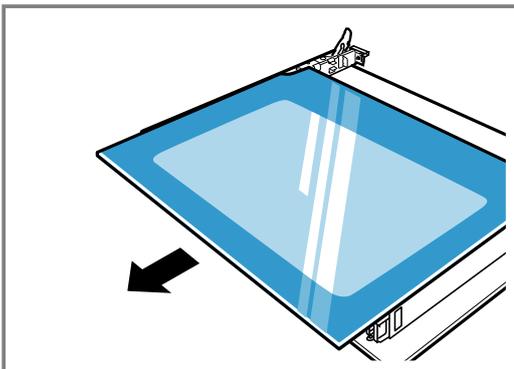
- ▶ Utiliser des gants.

1. Démontez la porte du four.
→ "Retirer la porte de l'appareil", Page 30
2. Placez la porte, poignée vers le bas, sur un chiffon.

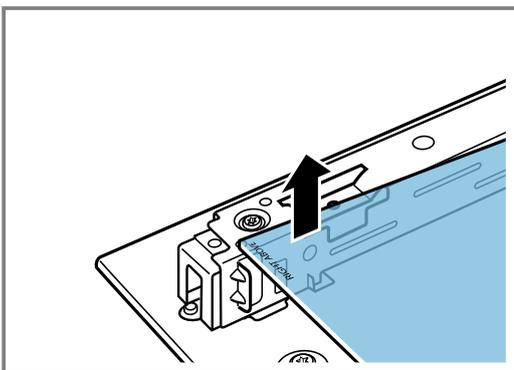
3. Pour retirer le recouvrement supérieur de la porte du four, appuyez sur la languette à gauche et à droite avec les doigts. Extrayez le recouvrement et retirez-le.



4. Soulevez la vitre supérieure et retirez-la.



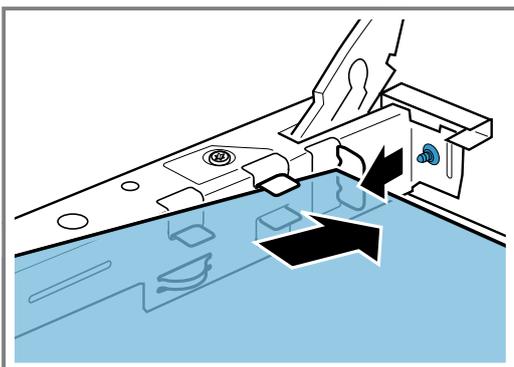
5. Soulevez la vitre et retirez-la.



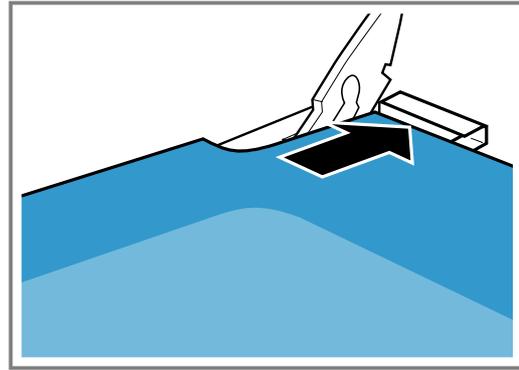
25.4 Monter les vitres de la porte

Lors du montage, assurez-vous que le lettrage « Right above » en bas à gauche n'est pas à l'envers.

1. Engagez la vitre vers l'arrière en l'inclinant.



2. Tenez la vitre supérieure aux deux fixations et faites-la glisser vers l'arrière en l'inclinant.



Insérez la vitre dans les deux ouvertures du bas. La face lisse de la vitre doit être à l'extérieur.

3. Posez le recouvrement en haut de la porte du four et appuyez dessus. Les languettes doivent s'encliquer des deux côtés.
4. Accrochez la porte du four.
→ "Accrocher la porte de l'appareil", Page 31

Remarque : Utilisez uniquement le four une fois les vitres correctement installées.

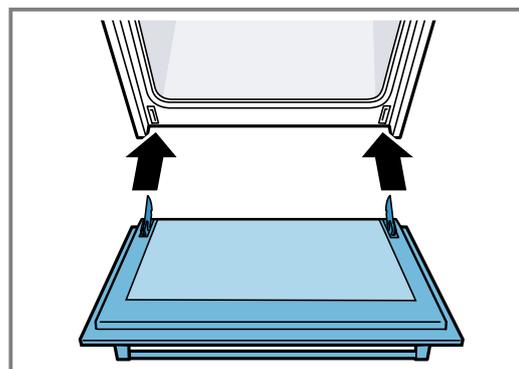
25.5 Accrocher la porte de l'appareil

Accrochez la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La porte du four peut tomber par inadvertance ou une charnière peut se refermer inopinément.

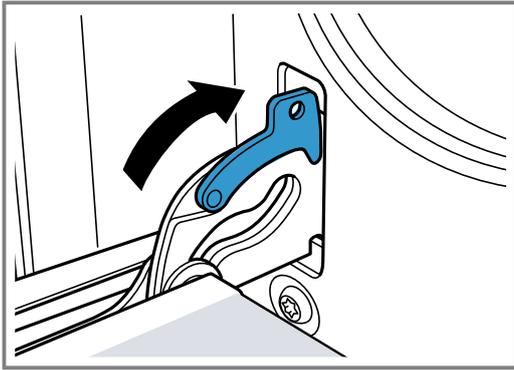
- Dans ce cas, ne pas tenir la charnière. Appeler le service après-vente.
1. En accrochant la porte du four, veillez à ce que les deux charnières soient introduites dans le sens de l'ouverture.



2. L'encoche de la charnière doit s'engager des deux côtés.



3. Refermez les deux leviers de verrouillage.



4. Fermez la porte de l'appareil.

25.6 Sécurité de porte supplémentaire

Il existe des dispositifs de protection supplémentaires qui empêchent tout contact avec les portes du four. Utilisez ces dispositifs de protection si des enfants se trouvent à proximité du four. Vous pouvez vous procurer 11023590 cet accessoire spécial auprès du service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

- ▶ Surveiller les petits enfants lorsque le four est en service.

26 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 35

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

26.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Défaut électronique 1. Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine. → "Réglages de base", Page 18
L'appareil ne s'éteint pas complètement après écoulement d'une durée.	Après écoulement d'une durée, l'appareil cesse de chauffer. La lampe du four et le ventilateur de refroidissement ne s'éteignent pas. Pour les modes de cuisson avec chaleur ventilée, le ventilateur situé dans la paroi arrière du compartiment de cuisson continue de fonctionner. ▶ Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro. ✓ L'appareil est éteint. ✓ La lampe du four et le ventilateur de la paroi arrière sont éteints. ✓ Le ventilateur de refroidissement s'arrête automatiquement lorsque l'appareil a refroidi.

Défaut	Cause et dépannage
L'heure clignote à l'affichage.	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez de nouveau l'heure. → "Réglage de l'heure", Page 22
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	Le réglage de base a été modifié. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. → "Réglages de base", Page 18
Le symbole  s'allume et il est impossible de régler l'appareil.	La sécurité enfants est activée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez la sécurité enfant avec . → "Sécurité enfants", Page 25
Une notification avec E apparaît, par exemple E05-32 .	Anomalie de l'électronique <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur . <ul style="list-style-type: none"> - Réglez de nouveau l'heure le cas échéant. ✓ Si le défaut était unique, le message d'erreur disparaît. 2. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente. Indiquez le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil. → "Service après-vente", Page 35

26.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	L'alimentation électrique est coupée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite. <hr/> L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique. <hr/> Anomalie de l'électronique <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
Les affichages clignotent.	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
L'affichage - clignote au niveau des foyers. F2, F4	Une anomalie électronique est survenue. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pour confirmer l'anomalie, couvrez brièvement le bandeau de contrôle avec votre main. <hr/> L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.
F5 + niveau de puissance et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez l'ustensile. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez l'ustensile. Patientez quelques secondes. Activer une touche au choix. Lorsque le message d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1/F6	Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi, puis rallumez le foyer.
F8	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ La coupure de sécurité automatique a été activée. Touchez n'importe quel symbole pour éteindre l'affichage afin de pouvoir régler à nouveau le foyer.
E 9000/E90 10	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.

26.3 Consignes d'avertissement

Remarques

- Si E apparaît, maintenez la touche du foyer correspondant enfoncée et lisez le code d'anomalie.
- Si le code d'anomalie n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si cet affichage apparaît à nouveau, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.
- Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

26.4 Bruits normaux de votre appareil

Une table à induction peut générer des bruits ou des vibrations, tels que des bourdonnements, des sifflements, des crépitements, des bruits de ventilateur ou des sons rythmés.

26.5 Changer la lampe du four

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défaillant, remplacez la lampe du four.

Remarque : Des ampoules halogènes de 230 V et 25 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

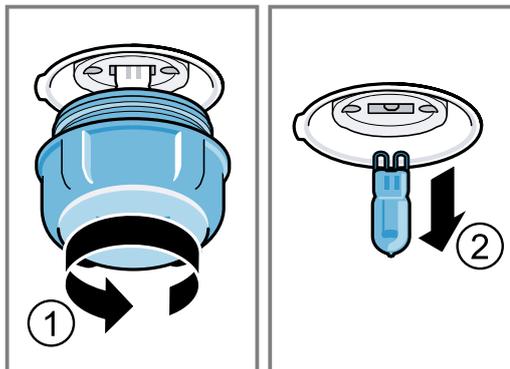
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.

Conditions

- L'appareil est débranché du secteur électrique.
 - Le compartiment de cuisson est refroidi.
 - Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.
1. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
 2. Dévissez le couvercle en verre en le tournant vers la gauche.
 3. Retirez l'ampoule halogène sans la tourner.



4. Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille. Veillez à la position des goupilles.
5. Selon le type d'appareil, le couvercle en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Posez l'anneau d'étanchéité.
6. Revissez le couvercle en verre.
7. Retirez le torchon du compartiment de cuisson.
8. Raccordez l'appareil au secteur.

27 Transport et mise au rebut

Vous trouverez ici des explications sur la préparation de votre appareil pour le transport et le stockage. Vous apprendrez également comment mettre au rebut les appareils usagés.

27.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



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.

27.2 Transporter l'appareil

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Respectez les flèches de transport situées sur l'emballage.

1. Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces.

2. Afin d'éviter d'endommager l'appareil, insérez les différents accessoires, tels que les tôles de cuisson, avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants.
3. Afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la vitre de la porte, placez du carton ou toute autre protection similaire entre la face avant et la face arrière.
4. Fixez la porte et, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

1. Afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport, emballez l'appareil dans un emballage de protection.
2. Transportez l'appareil à la verticale.
3. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ni par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés.
4. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

28 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

28.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

29 Comment faire

Vous trouverez ici les bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents mets. Les recommandations sont adaptées de manière optimale à votre appareil.

Pour obtenir des tableaux de cuisson détaillés pour votre appareil et des conseils sur la cuisson avec votre appareil, consultez les instructions sur Internet : www.siemens-home.bsh-group.com

29.1 Conseils de préparation

Respectez ces informations lorsque vous préparez des mets.

- La température et la durée dépendent des quantités préparées et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Sélectionnez d'abord la valeur la plus faible.
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans le compartiment de cuisson froid. Insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.
- Veillez à insérer les accessoires dans le bon sens.

29.2 Remarques relatives à la cuisson

Pour la cuisson, respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau	Hauteur
pâtes/pâtisseries levées ou moule sur la grille	2
pâtes/pâtisseries plates ou sur une plaque à pâtisserie	2 - 3
Cuire sur plusieurs niveaux	Hauteur
Lèche-frite	3
Plaque à pâtisserie	1
Moules sur la grille :	Hauteur
première grille	3
deuxième grille	1
Cuire sur trois niveaux	Hauteur
Plaques à pâtisserie	5
Lèche-frite	3
Plaques à pâtisserie	1

Remarques

- Utilisez la chaleur tournante pour cuire sur plusieurs niveaux. La cuisson des mets sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Dans ce cas, vous pouvez retirer ce qui est cuit sur la première plaque et poursuivre la cuisson pour l'autre plaque. Si nécessaire, vous pouvez modifier la position et l'orientation des plaques à pâtisserie.

- Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson. Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser de l'énergie.
- Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

29.3 Conseils pour le rôtissage et la grillade

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farci(e) et prêt(e) à cuire, qui sort du réfrigérateur.

ATTENTION !

Les aliments acides peuvent endommager la grille

- ▶ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

- Plus la volaille, la viande ou le poisson est gros, plus la température est basse et plus le temps de cuisson est long.
- Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.
- Ajoutez un peu plus de liquide à la volaille dans le récipient. Recouvrez de liquide le fond du récipient jusqu'à une hauteur d'environ 1 à 2 cm.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en-dessous.
- Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince pour grillade. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se dessèchera.
- Ne salez les steaks qu'après les avoir grillés. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarque pour les personnes allergiques au nickel¹

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

29.4 Sélection des mets

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Cake, simple	Moule à savarin ou à cake	2		160-180	50-60
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin ou à cake	3+1		140-160	60-80
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Biscuit roulé	Lèchefrite	2		170-190 ¹	15-20
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	2		160-180	60-90
Muffins	Plaque à muffins sur la grille	2		170-190	20-40
Petites pâtisseries	Lèchefrite	3		150-170	25-35
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	3		140-160	20-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1		130-150	25-35
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèchefrite	5+3+1		130-150	30-40
Pain, 1000 g, dans un moule à cake et sur sole	Lèchefrite ou Moule à cake	2		200-220	35-50
Pizza, fraîche	Lèchefrite	3		170-190	20-30
Pizza, fraîche, pâte fine	Lèchefrite	2		250-270 ¹	15-25
Quiche, tarte plate garnie	Moule à tarte	2		190-210	35-45
Gratin salé, frais, ingrédients cuits	Plat à gratin	2		200-220	30-60
Poulet, 1,3 kg, non farci	Récipient ouvert	2		200-220	60-70

¹ Préchauffer l'appareil.

² Au début, ajoutez du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

³ Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

⁴ Enfourez la lèchefrite sous la grille.

⁵ Ne retournez pas les aliments. Couvrez le fond d'eau.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position grill	Durée en min.
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Récipient ouvert	3		220-230	30-35
Oie, non farcie, 3 kg	Récipient ouvert	2		170-190	120-140
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		180-200	140-160
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Récipient ouvert	3		210-220	45-55
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	100-120 ²
Rosbif, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-220	60-70
Hamburger, 3 à 4 cm d'épaisseur	Grille combinée	4		3 ³	25-30 ⁴
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-190	70-80 ⁵
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Grille combinée	2		2	20-25 ⁴

¹ Préchauffer l'appareil.

² Au début, ajoutez du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

³ Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

⁴ Enfourez la lèchefrite sous la grille.

⁵ Ne retournez pas les aliments. Couvrez le fond d'eau.

29.5 Yaourt

Votre appareil vous permet de préparer vos propres yaourts.

Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Faites chauffer 1 litre de lait à 3,5 % de matières grasses sur la table de cuisson à 90 °C puis laissez-le refroidir à 40 °C. Faites chauffer le lait UHT seulement jusqu'à 40 °C.

3. Mélangez 30 g de yaourt dans le lait.
4. Versez le mélange dans de petits récipients, par ex. dans de petits verres pourvus de couvercles.
5. Filmez les récipients, par ex. avec du film alimentaire.
6. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
7. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
8. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur après la préparation.

Yaourt

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson/fonction	Température en °C	Durée, minutes
Yaourt	Tasse/verre	Fond du compartiment de cuisson		-	4 à 5 heures

29.6 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

Cuisson

Veillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

Indications générales

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Hauteurs d'enfournement

Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson sur un niveau :

- Lèchefrite et plaque à pâtisserie, niveau 3
- Moules sur la grille : hauteur 2

Remarque : Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson sur deux niveaux :

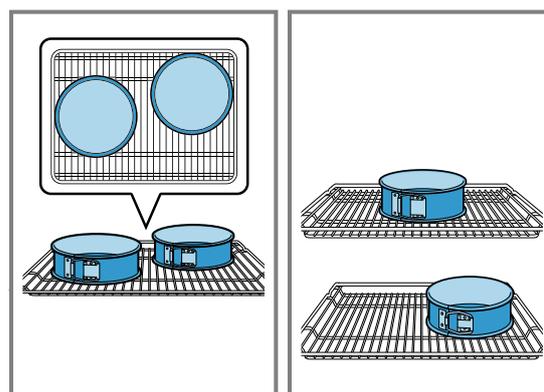
- Lèchefrite : hauteur 3
Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Moules sur la grille :
première grille : hauteur 3
deuxième grille : hauteur 1

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : hauteur 5
- Lèche-frite : hauteur 3
- Plaque à pâtisserie : hauteur 1

Cuisson avec deux moules démontables :

Si votre appareil peut cuire sur plusieurs niveaux, placez les moules côte à côte ou en quinconce dans le compartiment de cuisson.



Cuisson

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée, minutes
Biscuiterie dressée	Lèche-frite	3	☐	140-150	30-40
Biscuiterie dressée	Lèche-frite	3	☉	140-150	30-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie	3+1	☉	140-150 ¹	30-45
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèche-frite	5+3+1	☉	130-140 ¹	40-55
Petits gâteaux	Lèche-frite	3	☐	150 ¹	25-35
Petits gâteaux	Lèche-frite	3	☉	150 ¹	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie	3+1	☉	150 ¹	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèche-frite	5+3+1	☉	140 ¹	35-45
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2	☉	170	30-40
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø 26 cm	3+1	☉	150-160 ²	30-45

¹ Préchauffer l'appareil 5 minutes. Sur les appareils avec fonction de chauffage rapide, ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer.

² Préchauffer l'appareil. Sur les appareils avec fonction de chauffage rapide, ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer.

Griller

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position grill	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille combinée	5	☐	3	0,2-1,5

FR Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001723433

(040325)

fr