



SIEMENS

## Table de cuisson à induction avec système de ventilation intégré

EX8..LX6..

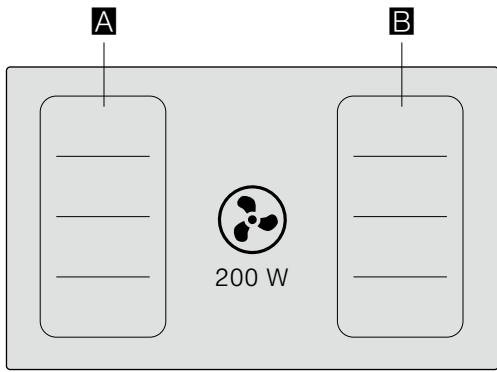
fr Mode d'emploi



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances












		$g^*$	$b^*$
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Table des matières

	<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>5</b>		<b>Fonction PowerBoost</b> .....	<b>23</b>
	<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>6</b>		Activer .....	23
	<b>Causes de dommages</b> .....	<b>8</b>		Désactiver .....	23
	<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>8</b>		<b>Fonction ShortBoost</b> .....	<b>23</b>
	Astuces pour économiser l'énergie .....	8		Recommandations d'utilisation .....	23
	Élimination écologique .....	8		Activer .....	23
	<b>Cuisson par induction</b> .....	<b>9</b>		Désactiver .....	23
	Avantages lors de la cuisson par induction .....	9		<b>Maintien au chaud</b> .....	<b>24</b>
	Récipients .....	9		Activer .....	24
	<b>Présentation de l'appareil</b> .....	<b>11</b>		Désactiver .....	24
	Votre nouvel appareil .....	11		<b>Transfert des réglages</b> .....	<b>24</b>
	Accessoires en option .....	11		Activer .....	24
	Le bandeau de commande .....	12		<b>Fonctions d'assistant de cuisson</b> .....	<b>25</b>
	Les foyers .....	13		les modes de fonction Assistant de cuisson .....	25
	Indicateur de chaleur résiduelle .....	13		Casseroles appropriées .....	26
	<b>Modes</b> .....	<b>14</b>		Capteurs et accessoires en option .....	26
	Mode Évacuation de l'air .....	14		Fonctions et positions de chauffe .....	26
	Mode recirculation de l'air .....	14		Mets recommandés .....	30
	<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>14</b>		Teppan Yaki et Grill pour la Flex Zone .....	38
	Réglages Home Connect .....	14		<b>Sonde de température sans fil</b> .....	<b>40</b>
	Réglage du mode de fonctionnement .....	14		Préparation et entretien du capteur de température sans fil .....	40
	<b>Utilisation de l'appareil</b> .....	<b>15</b>		Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande .....	40
	Allumer et éteindre la table de cuisson .....	15		Nettoyage .....	41
	Réglage d'un foyer .....	15		Remplacement de la pile .....	41
	Conseils de cuisson .....	16		Déclaration de conformité .....	42
	Commande manuelle de la hotte .....	18		<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>43</b>
	La vitesse intensive .....	18		Activer et désactiver la sécurité enfants .....	43
	Démarrage automatique .....	18		Sécurité-enfants automatique .....	43
	Fonctionnement automatique avec commande par sonde .....	18		<b>Anti-effacement</b> .....	<b>43</b>
	Position temporisation .....	19		<b>Coupure de sécurité automatique</b> .....	<b>43</b>
	<b>Flex Zone</b> .....	<b>19</b>		<b>Réglages de base</b> .....	<b>44</b>
	Conseils pour l'utilisation de récipients .....	19		Pour accéder aux réglages de base : .....	46
	En tant que foyer unique .....	19			
	En tant que deux foyers indépendants .....	20			
	<b>Fonction Move</b> .....	<b>20</b>			
	Activer .....	21			
	Désactiver .....	21			
	<b>Fonctions temps</b> .....	<b>21</b>			
	Programmation du temps de cuisson .....	21			
	Le minuteur .....	22			
	Fonction Chronomètre .....	22			

	<b>Indication de la consommation d'énergie . . . .</b>	<b>46</b>
	<b>Test des récipients. . . . .</b>	<b>47</b>
	<b>Power-Manager . . . . .</b>	<b>47</b>
	<b>Home Connect . . . . .</b>	<b>48</b>
	Réglage . . . . .	48
	Réglages Home Connect. . . . .	49
	Mise à jour logicielle . . . . .	51
	Diagnostic à distance. . . . .	51
	Remarque liée à la protection des données . . . . .	52
	Déclaration de conformité . . . . .	52
	<b>Nettoyage . . . . .</b>	<b>52</b>
	Nettoyants . . . . .	52
	Composants à nettoyer . . . . .	53
	Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre) . . . . .	53
	Plaque de cuisson . . . . .	54
	Ventilation. . . . .	54
	Nettoyer le réservoir de trop-plein . . . . .	56
	<b>Questions fréquentes et réponses (FAQ) . . . .</b>	<b>57</b>
	<b>Anomalies, que faire ? . . . . .</b>	<b>59</b>
	<b>Service après-vente . . . . .</b>	<b>61</b>
	Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD- Nr.) . . . . .	61
	<b>Plats tests . . . . .</b>	<b>62</b>

---

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

## Utilisation conforme

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

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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

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

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

L'appareil ne doit pas aspirer des substances et vapeurs dangereuses ou explosives.

Veiller à ce que des petites pièces ou des liquides ne parviennent pas dans l'appareil.

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

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

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

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

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

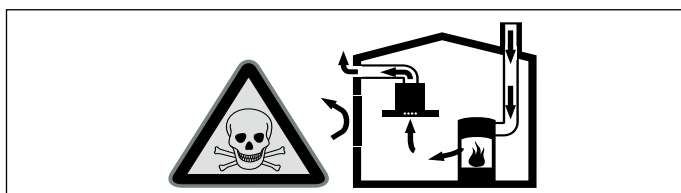
## Précautions de sécurité importantes

### Mise en garde – Risque d'asphyxie !

Le matériel d'emballage est dangereux pour les enfants. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec les matériaux d'emballage.

### Mise en garde – Danger de mort !

Il existe un risque d'intoxication par réaspiration des gaz de combustion. En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit suffisant.



Les foyers à air ambiant (par exemple les chauffages à gaz, à bois, à fioul ou à charbon, les chauffe-eau instantanés, les ballons d'eau chaude) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'air libre par un système spécifique (par exemple cheminée).

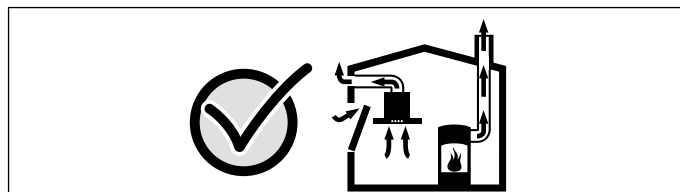
Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines ; si l'apport d'air frais est trop faible, une dépression se forme. Des gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.

- Il faut donc toujours s'assurer que l'apport d'air frais est suffisant.
- Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.

Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques.

L'air sortant ne doit pénétrer ni dans une cheminée en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, ni dans une gaine servant à aérer les locaux où sont installés des foyers à combustion.

Si l'air vicié circule par une cheminée non en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, vous devrez d'abord obtenir l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.



Demandez toujours conseil au maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.

Si la hotte aspirante est utilisée exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restrictions.

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

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

- En cas de ventilation activée, les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. flamber). N'installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) qu'en présence d'un couvercle fermé et non amovible. Aucune projection d'étincelles ne doit avoir lieu.

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

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le filtre à graisse métallique ou le réservoir de trop-plein, laissez l'appareil refroidir.

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

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le tableau électrique. Appeler le service après-vente.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

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

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

### **⚠ Mise en garde – Risque de blessures !**

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

## Causes de dommages

### Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Risque d'endommagement par des objets durs ou pointus. Ne laissez jamais tomber un objet dur ou pointu sur la table de cuisson.
- Risque d'endommagement en cas de cuisson à vide de récipient. Ne faites jamais chauffer un récipient à vide.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- Risque d'endommagement par du papier aluminium ou un récipient en plastique. Ne posez jamais de papier aluminium ni de récipient en plastique sur un foyer chaud. N'utilisez pas de film de protection du four.
- Les surfaces peuvent être endommagées, décolorées et tachées par des nettoyants inadaptés. Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson.
- Les surfaces peuvent être endommagées et décolorées par l'abrasion des casseroles. Soulevez les casseroles et les poêles et ne les poussez pas.
- Les surfaces peuvent être endommagées et tachées par des restes brûlés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.
- Les surfaces peuvent être endommagées par le sel, le sucre et le sable. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
- Les surfaces peuvent être endommagées par des fonds de casserole rugueux. Vérifiez vos récipients avant de les utiliser.
- Les surfaces peuvent être endommagées ou écaillées par du sucre ou des mets très sucrés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.

## Protection de l'environnement

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

### Astuces pour économiser l'énergie

- Utilisez toujours un couvercle adapté pour chaque récipient de cuisson. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre. Vous voyez ainsi le contenu du récipient sans soulever le couvercle.
- Utilisez des récipients dont le fond est plat. Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Veillez à ce que le diamètre du fond du récipient corresponde à la taille du foyer. Veuillez noter que le fabricant des récipients indique souvent le diamètre supérieur du récipient qui est généralement plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utilisez des récipients de cuisson de petite taille pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli requiert beaucoup d'énergie.
- Faites cuire vos mets avec peu d'eau. Cela économise l'énergie et permet de conserver les vitamines et les minéraux des légumes.
- Passez à temps à une position de chauffe inférieure. Cela permet d'éviter de gaspiller l'énergie.
- Lors de la cuisson, assurez un apport d'air frais suffisant afin que la ventilation fonctionne de manière efficace en produisant peu de bruit.
- Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson. N'utilisez la vitesse intensive qu'en cas de besoin. Une faible vitesse de ventilateur consomme moins d'énergie.
- En cas d'intenses vapeurs de cuisson, sélectionnez dès que possible une vitesse de ventilateur plus élevée. Un fonctionnement plus long de la ventilation est nécessaire en cas de diffusion des vapeurs de cuisson dans la cuisine.
- Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.
- Nettoyez ou remplacez le filtre à intervalles plus fréquents pour augmenter l'efficacité de la ventilation et éviter tout risque d'incendie.

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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



## Cuisson par induction

### Avantages lors de la cuisson par induction

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

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

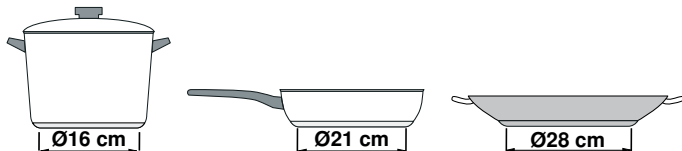
### Récipients

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

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

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

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

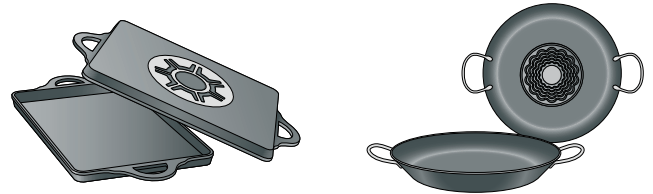


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme unique foyer, vous pouvez utiliser des récipients plus grands qui sont particulièrement adaptés pour cette zone. Pour des informations concernant la position des récipients, consultez le chapitre → "Flex Zone".

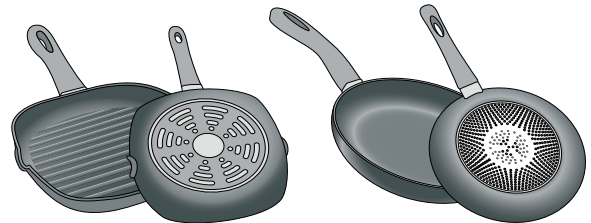


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



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



### Récipients non appropriés

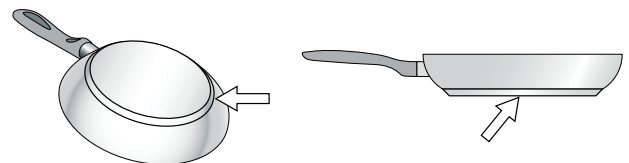
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

### Caractéristiques du fond du récipient

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

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



### **Absence de récipient ou taille non adaptée**

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

### **Récipients vides ou à fond mince**

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

### **Détection du récipient**

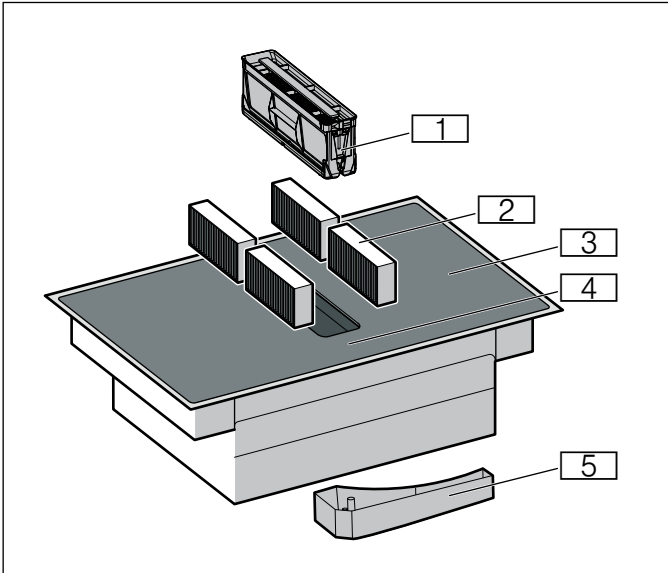
Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

## Présentation de l'appareil

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

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

### Votre nouvel appareil



N°	Désignation
1	Filtre à graisse métallique
2	Filtre à charbon actif pour mode recyclage ou filtre acoustique pour mode évacuation extérieure*
3	Table de cuisson
4	Bandeau de commande
5	Réservoir de trop-plein

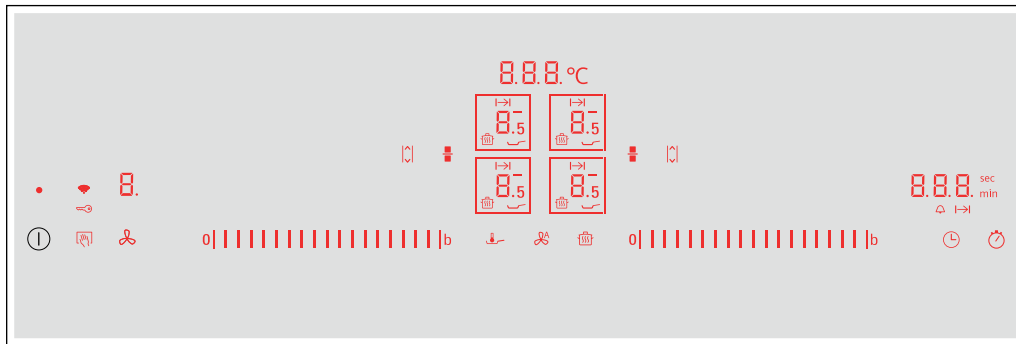
\* Selon l'équipement de l'appareil

### Accessoires en option

Selon la version de montage de l'appareil, il existe différents accessoires que vous pouvez vous procurer auprès de revendeurs spécialisés, de notre service après-vente ou sur notre site officiel :

- Kit d'évacuation extérieure
- Kit de recirculation de l'air
- Filtre à charbon actif pour le mode recirculation de l'air
- Filtre acoustique pour le mode évacuation extérieure

## Le bandeau de commande



Touches de sélection	
	Interrupteur principal
	Sélection d'un foyer
	Zone de réglage
	Fonctions PowerBoost et ShortBoost Vitesses de ventilation intensives
	FlexZone
	Fonction Move
	Verrouillage du bandeau de commande pour le nettoyage et sécurité enfants
	Fonction Maintien au chaud
	Sonde de rôtissage
	Réglage du temps de cuisson et du minuteur
	Fonction Chronomètre
	WLAN
	Commande manuelle de la hotte
	Commande de la hotte par sonde

Affichage	
	État de fonctionnement
	Niveaux de puissance
	Chaleur résiduelle
	Fonction PowerBoost Vitesse de ventilation intensive I
	Fonction ShortBoost
	Vitesse de ventilation intensive II
	Fonction Maintien au chaud
	Transfert des réglages
	Sonde de rôtissage
	Fonctions de cuisson
	Température Fonctions de cuisson
	Fonctions de temps
	Minuterie coupe-circuit
	Minuteur
	Affichage de la minuterie
	Sécurité enfants
	WLAN
	Commande de la hotte par sonde

### Surfaces de commande



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

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

### Remarques

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

## Les foyers

Foyer	
	Foyer simple Utilisez des ustensiles de dimension adaptée
	Zone de cuisson flexible Voir la section → "Flex Zone"
Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'induction, voir la section → "Cuisson par induction"	

### Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

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

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

## Modes

Vous pouvez utiliser cet appareil en mode évacuation d'air ou en mode recirculation de l'air.

### Mode Évacuation de l'air



L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres à cet effet, transite par un conduit puis gagne l'extérieur.

**Remarque :** L'air sortant ne doit pénétrer ni dans une cheminée en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, ni dans une gaine servant à aérer les locaux où sont installés des foyers à combustion.

- Si l'air sortant circule par une cheminée non en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, il faudra vous procurer l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il faudrait utiliser une ventouse télescopique.

### Mode recirculation de l'air



L'air aspiré se nettoie en traversant les filtres à graisse et un filtre à charbon actif, puis il revient dans la cuisine.


**Remarque :** Pour lier les odeurs en mode recirculation de l'air, vous devrez incorporer un filtre à charbon actif. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recirculation de l'air, consultez les prospectus ou votre revendeur spécialisé. Vous pourrez vous procurer les accessoires dans le commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.

## Avant la première utilisation



Respectez la consigne suivante avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires.

Avant que vous ne puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages.


Allumez et éteignez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal .

### Réglages Home Connect

Lors de la première mise en marche de l'appareil, le réglage du réseau domestique est appelé. Pendant quelques secondes, le symbole  s'allume faiblement sur le bandeau d'affichage. Afin de démarrer le réglage de la connexion, effleurez le capteur  et respectez les indications du chapitre → "Home Connect". Pour quitter le premier réglage, effleurez un capteur au choix.

### Réglage du mode de fonctionnement

L'appareil est livré avec le mode recirculation de l'air pré-réglé.

Si la table de cuisson est installée avec une sortie d'air vers l'extérieur, vous devez configurer le réglage  sur ce mode. Voir le chapitre → "Réglages de base".

## Utilisation de l'appareil

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

**Conseil :** Allumez la ventilation au début de la cuisson et éteignez-la seulement quelques minutes après la fin de la cuisson. Ceci permet d'éliminer les vapeurs de cuisson le plus efficacement.

**Remarque :** Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisse métallique et réservoir de trop-plein.

### Allumer et éteindre la table de cuisson

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

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

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

#### Remarques

- Si aucune connexion n'a été établie avec le réseau domestique ou si la connexion a été interrompue, le premier réglage de la connexion réseau s'active toujours lors de l'allumage de la table de cuisson.
- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis quelques secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si la table de cuisson est rallumée pendant ce délai, celle-ci se remet en service avec les réglages précédents.

### Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

Position de chauffe 9 = puissance maximale.

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

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

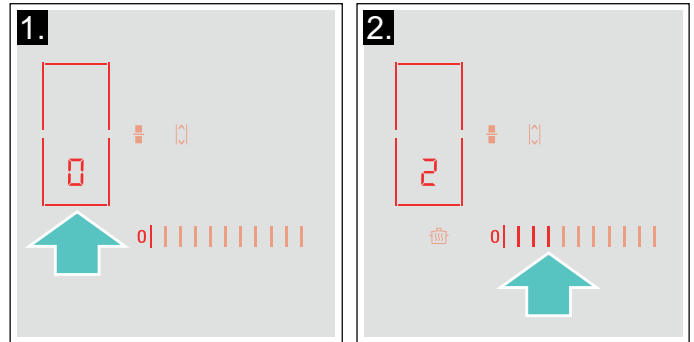
#### Remarques

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

### Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole □ ou □ du foyer souhaité. Le symbole □ ou □ s'allume de manière plus claire.
2. Effleurez du doigt la zone de réglage respective jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée s'allume.



La position de chauffe est réglée.

**Remarque :** Si vous utilisez un récipient sur une zone Flex, la table de cuisson détecte la casserole et le foyer est automatiquement sélectionné. Vous trouverez des informations supplémentaires concernant la zone Flex au chapitre → "Flex Zone".

### Modifier le niveau de puissance

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

### Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur 0 dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

#### Remarques

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

## Conseils de cuisson

### Recommandations

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

### Tableau des cuissons

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

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





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

## Commande manuelle de la hotte



Vous pouvez commander la vitesse de ventilation manuellement.

**Remarque :** En cas de récipient haut, une aspiration optimale ne peut être garantie. La puissance d'aspiration peut être améliorée en posant un couvercle posé en travers.

### Activer

1. Effleurez le symbole .  
La ventilation démarre au niveau de puissance pré-réglé.
  2. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.  
La position de chauffe réglée s'allume.
  3. Pour confirmer le réglage sélectionné, effleurez le symbole .
- La ventilation est activée.


### Modification et extinction

Effleurez le symbole  et sélectionnez la position de chauffe souhaitée ou réglez-la sur  dans la zone de réglage.


## La vitesse intensive

Deux vitesses intensives sont disponibles pour la ventilation. Si vous activez les vitesses intensives, la ventilation fonctionne à la puissance maximale pendant un court instant.



### Activer

Effleurez le symbole  et sélectionnez la vitesse intensive souhaitée.

- **Vitesse intensive I :** effleurez le symbole **b**.  
L'affichage **b** s'allume. La vitesse intensive est activée.
- **Vitesse intensive II :** effleurez le symbole **b** deux fois. L'affichage **b** s'allume. La vitesse intensive est activée.

**Remarque :** Au bout de 8 minutes, l'appareil revient automatiquement à la vitesse de ventilation .

### Modification et extinction

Effleurez le symbole  et sélectionnez la position de chauffe souhaitée ou réglez-la sur  dans la zone de réglage.

## Démarrage automatique

Lorsque vous sélectionnez une position de chauffe pour un foyer, le démarrage automatique est activé.

La table de cuisson est livrée en standard avec le démarrage automatique commandé par sonde. Pour savoir comment modifier ce réglage, consultez le chapitre → "Réglages de base".

### Démarrage automatique avec commande par sonde

La sonde de qualité de l'air détecte automatiquement la vapeur de cuisson, sélectionne la position de chauffe optimale et déclenche l'allumage de l'affichage **R**.

### Démarrage automatique via les positions de chauffe


La ventilation se met en marche pour une position de chauffe en fonction de la position de chauffe respective du foyer.

## Fonctionnement automatique avec commande par sonde


La table de cuisson dispose d'une sonde de qualité de l'air, qui détecte automatiquement la vapeur de cuisson et met en marche la ventilation.

Si le démarrage automatique est désactivé ou qu'il est réglé en fonction des positions de chauffe, vous pouvez activer manuellement le fonctionnement avec commande par sonde à tout moment.

### Activer

Effleurez le symbole . L'affichage **R** s'allume et le niveau de puissance optimal est automatiquement réglé à l'aide de la sonde.

### Désactiver

Effleurez le symbole . L'affichage **R** s'éteint. La commande par sonde est désactivée.

**Remarque :** Pour savoir comment régler la sensibilité de la sonde, consultez le chapitre → "Réglages de base".




## Position temporisation

La fonction de poursuite du ventilateur fait tourner le système de ventilation quelques minutes après la désactivation de la table de cuisson. Cela permet d'éliminer les vapeurs de cuisson encore présentes. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement.

La table de cuisson est livrée en standard avec la poursuite du fonctionnement réglée sur la temporisation à l'arrêt maximum. Pour savoir comment modifier ce réglage, consultez le chapitre → "Réglages de base".

### Activer


Le fonctionnement en mode de poursuite est possible en fonction du réglage de base configuré :

- Via la commande par la sonde de qualité de l'air. Le symbole  et l'affichage  s'allument.
- Avec une temporisation à l'arrêt maximum. Le symbole  s'allume.

**Remarque :** La fonction de poursuite se met uniquement en marche si au moins un foyer est resté allumé pendant au moins une minute.

### Désactiver

#### Commande manuelle

Effleurez le symbole . La fonction de poursuite est désactivée.

#### Commande automatique

La fonction de poursuite est désactivée dans les cas suivants :

- Le temps de poursuite s'est écoulé.
- L'appareil est de nouveau mis en marche.
- La sonde détecte que la qualité de l'air est satisfaisante.

## Flex Zone

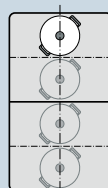
Elle peut être utilisée en tant que foyer unique ou en tant que deux foyers individuels, en fonction des besoins culinaires requis.

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

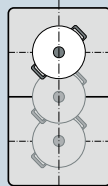
### Conseils pour l'utilisation de récipients

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

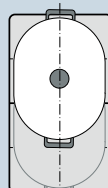
#### En tant que zone unique



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

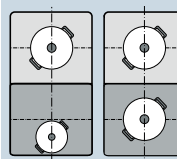


Diamètre supérieur à 13 cm  
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



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

#### En tant que deux foyers indépendants



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


### En tant que foyer unique

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

#### Activer

En fonction de la mise en place du récipient, les foyers sont automatiquement reliés ou séparés.

Relier manuellement :

1. Sélectionner le foyer flexible à l'aide du symbole .
2. Régler la position de chauffe respective dans la zone de réglage.

La zone Flex est activée.

## Modifier la position de chauffe

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


## Ajouter un nouveau récipient

- Placez le nouveau récipient sur la position adaptée selon leur taille.  
Si le récipient est correctement installé, celui-ci est détecté par l'appareil. L'appareil sépare les différentes zones et sélectionne celle du récipient automatiquement.
- Sélectionner le niveau de cuisson souhaité dans la zone de réglage.

## Remarques

- Si vous déplacez ou soulevez le récipient du foyer actif, le foyer lance une recherche automatique et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.
- Vous pouvez désactiver la reconnaissance automatique de récipient. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "Réglages de base".

## Désactiver

En fonction de la mise en place du récipient, les foyers sont automatiquement reliés ou séparés. Pour séparer les foyers manuellement, effleurer le symbole .

La zone Flex est désactivée. Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.



## En tant que deux foyers indépendants

Utilisez la zone de cuisson flexible comme deux foyers indépendants.

## Séparer des foyers

En fonction de la mise en place du récipient, les foyers sont automatiquement reliés ou séparés.

Pour séparer les foyers manuellement :


- Effleurer le symbole .
- Sélectionner le foyer souhaité à l'aide du symbole .
- Régler la position de chauffe respective dans la zone de réglage.

Le foyer est activé.

## Remarques

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

## Relier les deux foyers

En fonction de la mise en place du récipient, les foyers sont automatiquement reliés ou séparés. Pour relier les foyers manuellement, effleurer le symbole .

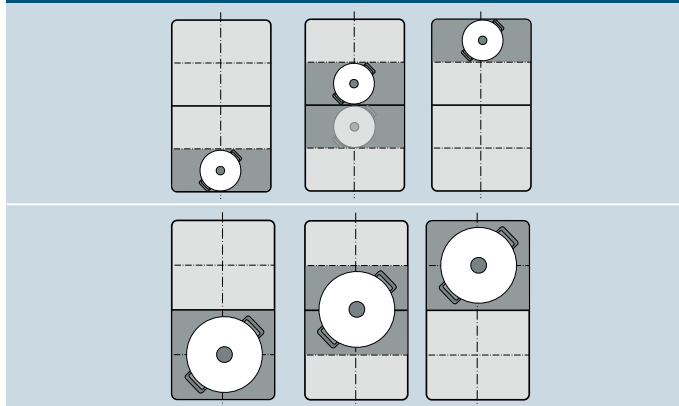
La zone Flex est activée.

## Fonction Move

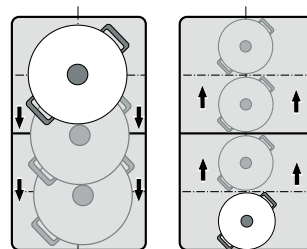
Cette fonction permet d'activer la totalité de la zone de cuisson flexible qui est divisée en trois secteurs de cuisson et dont les positions de chauffe sont pré-réglées.

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

### Secteurs de cuisson



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



Positions de chauffe pré-réglées :

Zone avant = position de chauffe **9**

Zone centrale = position de chauffe **5**


Zone arrière = position de chauffe **1.5**

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

## Remarques

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

## Activer

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


### Modifier la position de chauffe


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

### Remarques

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

## Désactiver

Effleurez le symbole . Il brille moins intensément. La fonction a été désactivée.

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

## Fonctions temps





Votre foyer dispose de trois fonctions de minuterie :

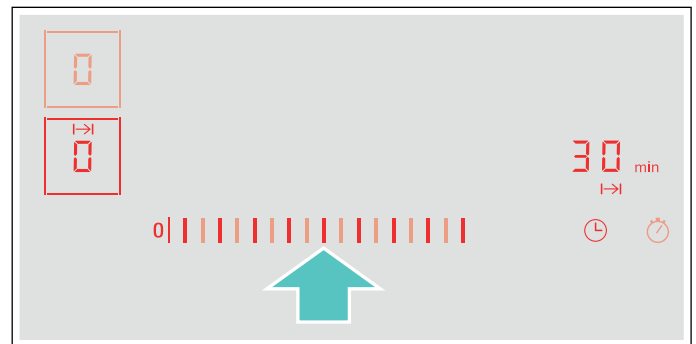
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur
- Fonction\_Chronomètre


### Programmation du temps de cuisson

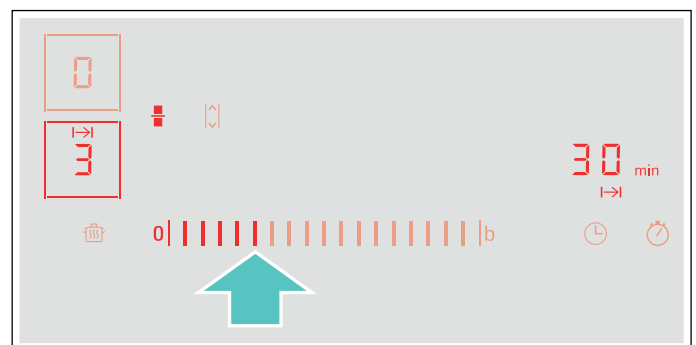
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

#### Réglages :

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



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



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

### Remarques

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


## Sonde de rôtissage


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

## Fonctions de cuisson

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



### Modifier ou effacer la durée



Effleurez deux fois le symbole , puis sélectionnez le foyer.


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

Effleurez le symbole  pour confirmer le réglage sélectionné.


### Après écoulement du temps

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

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

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

## Remarques





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

## Le minuteur

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


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


### Comment régler

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

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



### Modifier ou effacer la durée


Effleurez le symbole .

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

Effleurez le symbole  pour confirmer le réglage sélectionné.

### Après écoulement du temps

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



Les voyants s'éteignent après avoir effleuré le symbole .

## Fonction Chronomètre

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



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

### Activer

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

Le temps commence à s'écouler.

### Désactiver

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

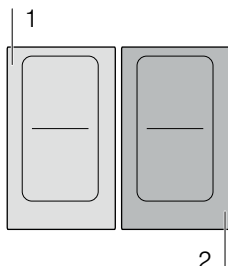
La fonction est désactivée.

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

## Fonction PowerBoost

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

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



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

### Activer

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

### Désactiver

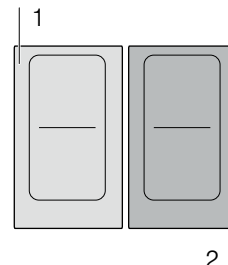
1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le symbole **b**.  
Le voyant **b** s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe **9**.  
La fonction est désactivée.

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

## Fonction ShortBoost

La fonction ShortBoost permet de chauffer la casserole plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**. Sélectionnez la position de chauffe appropriée pour vos mets après la désactivation de la fonction.

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



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

### Recommandations d'utilisation

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

### Activer

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

### Désactiver



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

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



## Maintien au chaud

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

### Activer

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

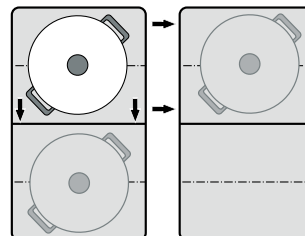
### Désactiver

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

## Transfert des réglages



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

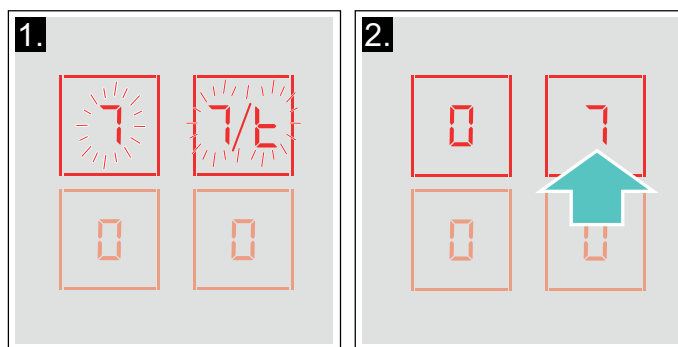
Pour transférer les réglages, faites passer la casserole du foyer activé vers un autre foyer.



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

### Activer

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



Les réglages ont été transférés vers le nouveau foyer.

### Remarques

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



## Fonctions d'assistant de cuisson

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

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

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

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

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

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




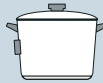

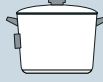







Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

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

### les modes de fonction Assistant de cuisson

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

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

Fonctions d'assistance de cuisson	Niveaux de température	Ustensiles de cuisson	Disponibilité	Activer
<b>Sonde de rôtissage</b>				
Braiser, rôtir avec peu de graisse	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Fonctions de cuisson</b>				
Chauffer/maintenir au chaud	1 / 70 °C		Tous les foyers	
Pocher	2 / 90 °C		Tous les foyers	
Cuire	3 / 100 °C		Tous les foyers	
Cuire en cocotte minute	4 / 120 °C		Tous les foyers	
Frir dans la casserole avec beaucoup d'huile*	5 / 170 °C		Tous les foyers	

\*Préchauffer avec couvercle et frire sans couvercle.

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

## Casseroles appropriées

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

Pour les fonctions de cuisson, utilisez des récipients suffisamment hauts pour permettre à la quantité d'eau nécessaire de recouvrir le patch en silicone du capteur pour casserole.

Vous pouvez vous procurer des poêles spécialement adaptées au capteur de rôtissage. Vous pouvez acheter des accessoires auprès de notre service après-vente, de revendeurs spécialisés ou sur Internet. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour cet appareil dans nos brochures ou sur Internet.

Leur disponibilité et les options de commande en ligne varient selon les pays. Vous trouverez des informations plus détaillées dans les documents de vente.

**Remarque :** Tous les accessoires en option ne conviennent pas à tous les appareils. Lors de l'achat d'un accessoire, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.) .

Accessoires en option
<b>Poêle avec un diamètre de 15 cm</b> Accessoire recommandé pour le capteur de rôtissage.
<b>Poêle avec un diamètre de 19 cm</b> Accessoire recommandé pour le capteur de rôtissage.
<b>Poêle avec un diamètre de 21 cm</b> Accessoire recommandé pour le capteur de rôtissage.
<b>Récipient Teppan Yaki</b> Accessoire recommandé pour le capteur de rôtissage. Uniquement pour les foyers flexibles.
<b>Récipient grill</b> Accessoire recommandé pour le capteur de rôtissage. Uniquement pour les foyers flexibles.

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

### Remarques

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

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

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

## Capteurs et accessoires en option

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

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

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

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

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

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

## Fonctions et positions de chauffe

### Sonde de rôtissage

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

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

### Avantages

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

### Remarques



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

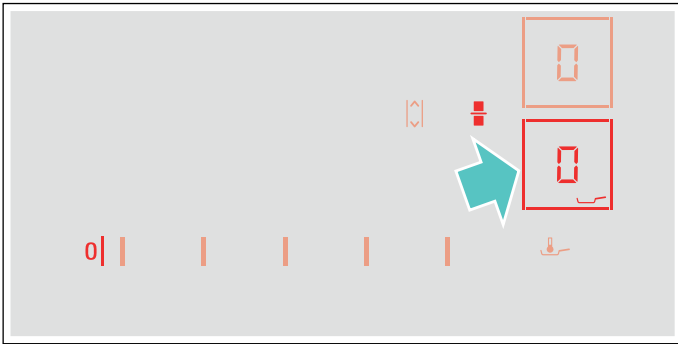
## Niveaux de température

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

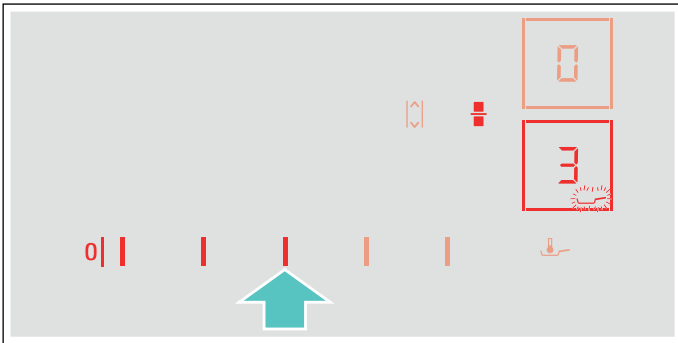
## Réglages

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


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



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




La fonction est activée.

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

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

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

## Désactiver la sonde de rôtissage

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

## Fonctions de cuisson

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

Ces fonctions sont disponibles pour tous les foyers.

## Avantages

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

## Remarques

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

## Plages et niveaux de température

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

### Conseils pour la cuisson avec les fonctions de cuisson

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

### Remarques

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

### Réglage du point d'ébullition



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

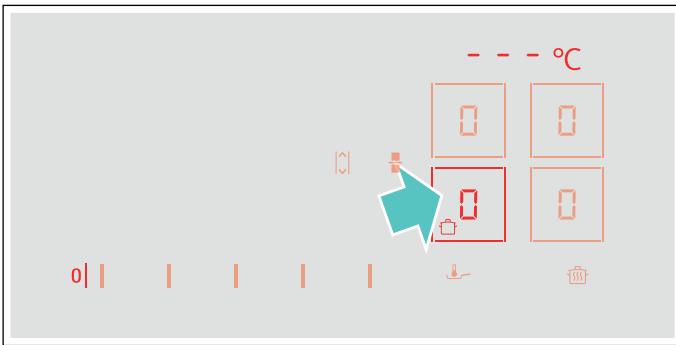
- Pour sélectionner le réglage de base **4**, voir chapitre → "Réglages de base"
- Par défaut, le réglage de base est réglé sur 3. Si votre domicile se trouve à une altitude comprise entre 200 et 400 m au-dessus du niveau de la mer, aucun réglage du point d'ébullition n'est requis, dans le cas contraire,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

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

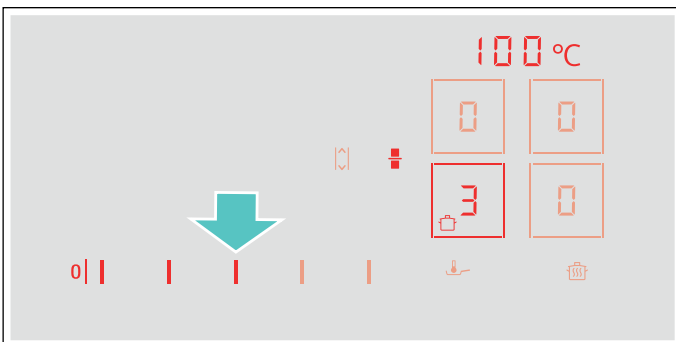
**Remarque :** Le niveau de température 3/100 °C est suffisant pour une cuisson efficace, lorsque l'eau ne bout pas trop fortement à ce niveau. Le point d'ébullition peut cependant être modifié. Si vous souhaitez par exemple que l'eau bout plus fortement, une altitude plus faible peut être sélectionnée.

## Comment régler


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



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




La fonction est activée.

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

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

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

## Désactiver les fonctions de cuisson


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

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
























## Mets recommandés

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

Fonctions d'assistance de cuisson :

 Technique sensorielle pour poêles

 Capteur de cuisson

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

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





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









<sup>3</sup> Remuer régulièrement.




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











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

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
















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







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



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







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












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








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

















Pommes de terre	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Cuire</b> Cuire des pommes de terre <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Cuire en cocotte-minute</b> Cuire des pommes de terre en cocotte minute <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<sup>1</sup> Remuer régulièrement. <sup>2</sup> Durée totale par portion. Frir une portion par une. <sup>3</sup> Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore. <sup>4</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore. <sup>5</sup> Ajouter le mets dès le début.			

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

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

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

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

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

Divers	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Rôtir avec un fond d'huile</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Croûtons <sup>2</sup>		3	6 - 10
Plats cuisinés déshydratés <sup>3</sup>		1	5 - 10
Griller des amandes <sup>4</sup>		4	3 - 15
Griller des noix <sup>4</sup>		4	3 - 15
Griller des pignons de pin <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Maintenir au chaud, réchauffer</b>			
Réchauffer de la soupe de goulasch <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Réchauffer du vin chaud <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Pocher</b>			
Réchauffer du lait <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

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

<sup>2</sup> Remuer régulièrement.

<sup>3</sup> Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments dès que l'eau se met à bouillir.

<sup>4</sup> Ajouter le met après le signal sonore.

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

## Teppan Yaki et Grill pour la Flex Zone

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

### Grill

































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

### Teppan Yaki

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

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

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

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

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






























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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ① Sonde de température sans fil

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

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

Ce paragraphe vous fournit des informations sur :

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

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

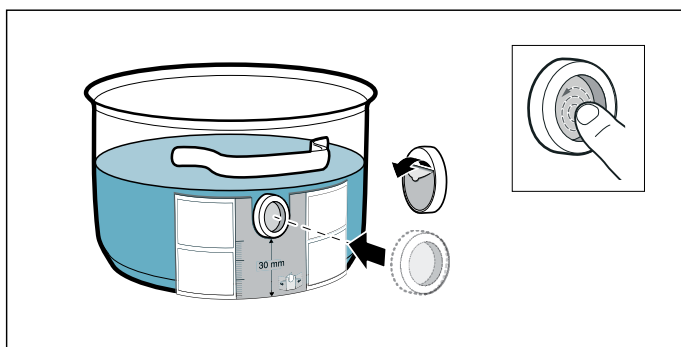
00577921	Jeu de 5 patchs en silicone
HZ39050	Capteur de cuisson et jeu de 5 patchs en silicone

#### Collage du patch en silicone

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

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

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



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

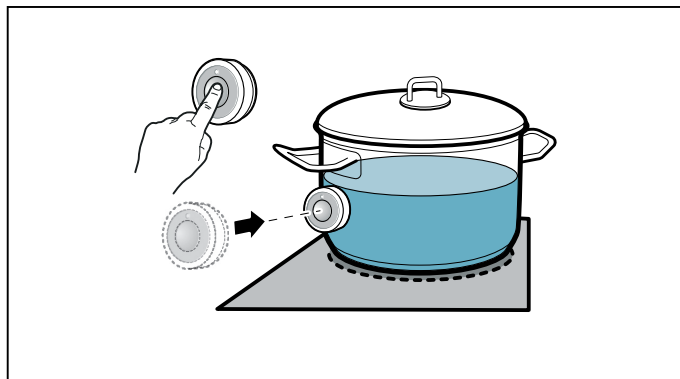
La colle nécessite 1 heure pour bien durcir. N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

#### Remarques

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

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

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



#### Remarques

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

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

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

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

#### Résultat

<b>☑</b>	Connexion sans erreur
<b>!</b>	Connexion incorrecte : suite à une erreur de transmission.
<b>?</b>	Connexion incorrecte : suite à une erreur du capteur de température.




- Dès que le capteur de température est connecté sans erreur au bandeau de commande, les fonctions de cuisson sont disponibles.
- Une connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de température peut survenir pour les raisons suivantes :
  - Erreur de communication Bluetooth.
  - Le symbole du capteur de température n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui suivent le choix du foyer.
  - La batterie du capteur de température est épuisée.

Réinitialisez le capteur de température sans fil puis répétez le processus de connexion.

- En cas de connexion erronée suite à une erreur de transmission, effectuez de nouveau le processus de connexion. Si la connexion continue d'être erronée **!**, contactez le service après-vente technique.

### Réinitialiser le capteur de température sans fil

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

### Nettoyage

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

#### Capteur de température

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

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

#### Patch en silicone

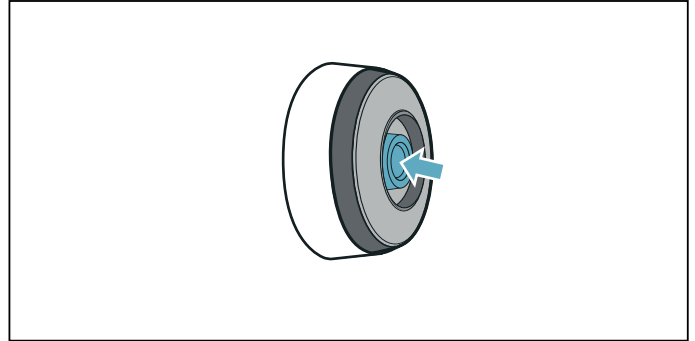
Avant de le coller sur le capteur de température, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

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

### Fenêtre du capteur de température

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

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



### Remarques

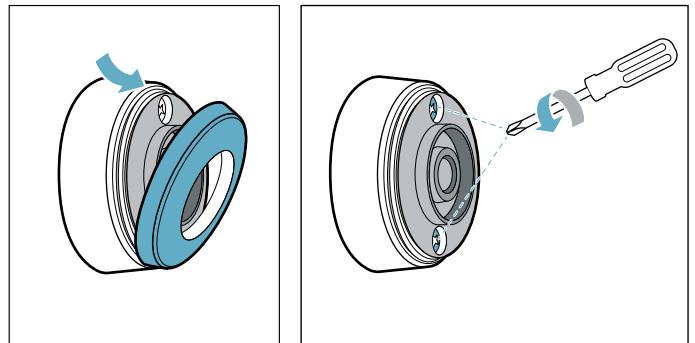
- Ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage abrasifs tels que des éponges à récurer, des brosses à récurer ou du lait de demaquillant.
- Ne pas toucher la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

### Remplacement de la pile

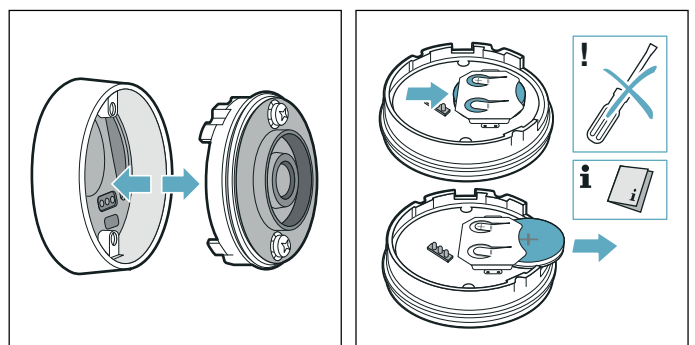
Si la sonde de température ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, la pile s'est déchargée.

Remplacement de la pile :

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

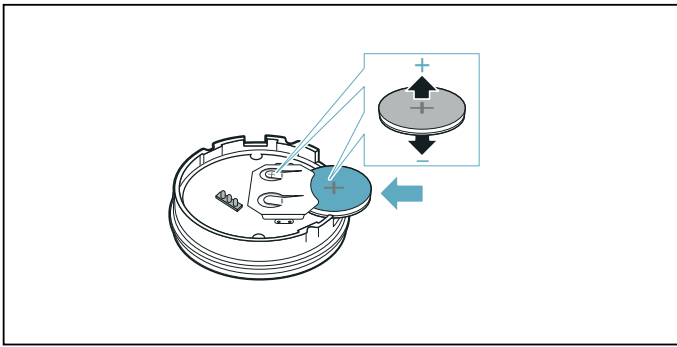


2. Ouvrez le bouchon de la sonde de température. Retirez la pile de la partie inférieure du boîtier, puis insérez une nouvelle pile (veillez au sens correct des pôles de la pile).

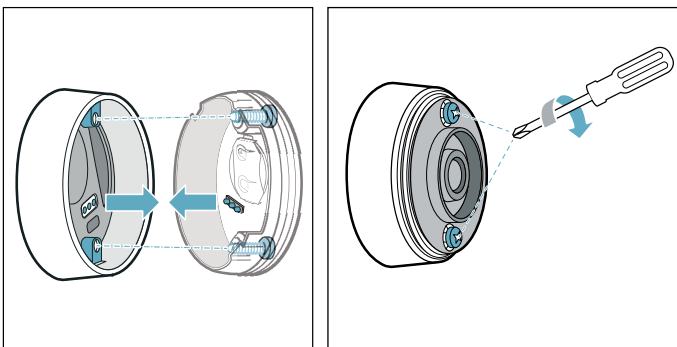


**Attention !**

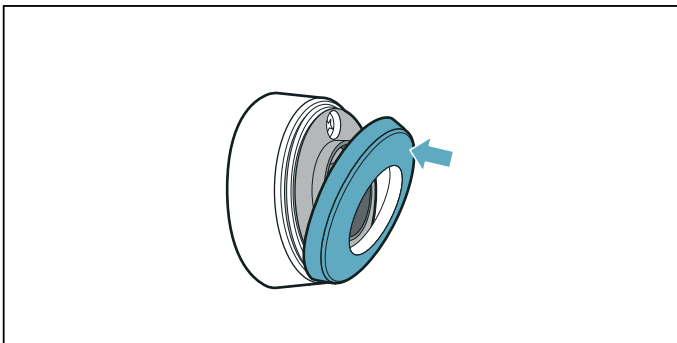
N'utilisez pas d'objet en métal pour sortir la pile. Ne touchez pas les bornes de la pile.



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



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



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

**Déclaration de conformité**

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

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

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



## Sécurité-enfants

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


### Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer :

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

Désactiver :

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

### Sécurité-enfants automatique


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


#### Éteindre et allumer

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

## Anti-effacement

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

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

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

#### Remarques

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

## Coupure de sécurité automatique

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

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

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

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

## Réglages de base

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

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


<b>c 12</b>	<b>Vérifier les ustensiles de cuisson et le résultat de la cuisson</b>
0	Non adapté
1	Non optimal
2	Adapté
<b>c 13</b>	<b>Configuration de l'activation du foyer flexible</b>
0	Comme deux foyers indépendants.
1	Comme un foyer unique.*
<b>c 14</b>	<b>Connectez le capteur de cuisson sans fil à la table de cuisson</b>
0	Connexion sans erreur
1	Connexion incorrecte : suite à une erreur de transmission.
2	Connexion incorrecte : suite à une erreur du capteur de cuisson.
<b>c 17</b>	<b>Réglage du mode recirculation de l'air ou du mode évacuation extérieure</b>
0	Configurer le mode recirculation de l'air.*
1	Configurer le mode évacuation extérieure.
<b>c 18</b>	<b>Réglage du démarrage automatique</b>
0	Désactivé.
1	Activé : mode automatique avec commande par sonde.*
2	Activé : la ventilation démarre pour une position de chauffe en fonction des positions de chauffe respectives des foyers.
<b>c 19</b>	<b>Réglage de la sensibilité de la sonde pour la ventilation</b>
1	Réglage le plus faible de la sensibilité de la sonde.
2	Réglage moyen de la sensibilité de la sonde.*
3	Réglage le plus élevé de la sensibilité de la sonde.
<b>c 20</b>	<b>Réglage de la poursuite du fonctionnement</b>
0	Désactivée.
1	Activée : fonction automatique avec poursuite du fonctionnement commandée par sonde.
2	Activée* :
Si la table de cuisson fonctionne en mode évacuation extérieure, la ventilation se met en marche pendant env. 6 minutes avec la position de chauffe 3.	
Si la table de cuisson fonctionne en mode recirculation de l'air, la ventilation se met en marche pendant env. 30 minutes avec la position de chauffe 1.	
La fonction de poursuite s'arrête automatiquement une fois ce laps de temps écoulé.	
<b>c 25</b>	<b>Détection automatique d'ustensiles</b>
0	Désactivé : sélectionnez manuellement le foyer souhaité.
1	Activé : la table de cuisson détecte la taille et la position du récipient et sélectionne le foyer correspondant/n*.
<b>HC</b>	<b>Home Connect</b>
→ "Réglages Home Connect"	
<b>c 0</b>	<b>Restaurer les paramètres par défaut</b>
0	Réglages personnalisés.*
1	Rétablir les réglages usine.

\*Réglage usine




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

## Pour accéder aux réglages de base :


La table de cuisson doit être éteinte.

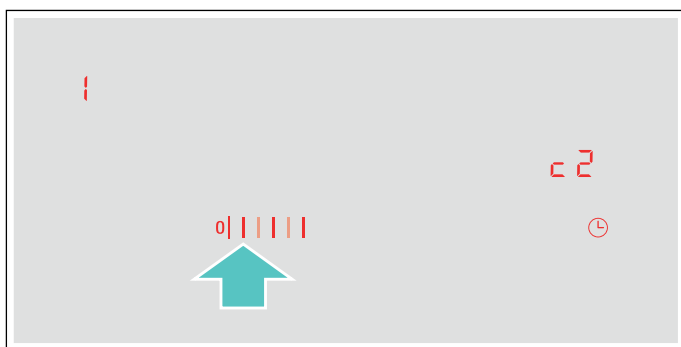
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez la zone de réglage afin de pouvoir voir les différents affichages.


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

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



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



6. Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

### Quitter le menu d'options

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

## Indication de la consommation d'énergie

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

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

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

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

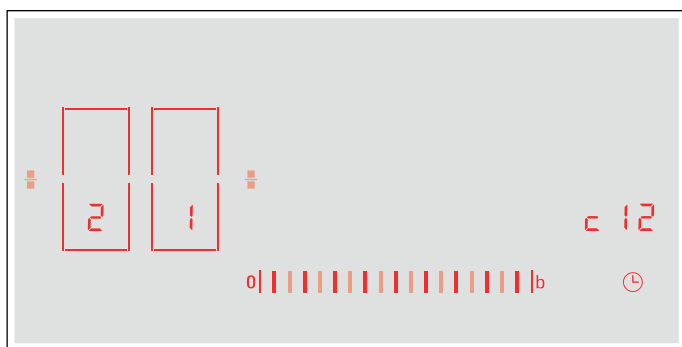
## Test des récipients

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




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

1. Remplissez le récipient avec env. 200 ml d'eau, et placez-le à température ambiante au centre du foyer dont le diamètre est le mieux adapté au diamètre du fond du récipient.
2. Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage **c 1 2**.
3. Effleurez la zone de réglage. — clignote sur l'affichage des foyers.  
La fonction est activée.

Au bout de 10 secondes, le résultat relatif à la qualité et la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage des foyers.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

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

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

### Remarques

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

## Power-Manager

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

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

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

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

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

## Home Connect

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

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

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

### Remarques

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

### Réglage

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

Pour ce faire, observez les documents Home Connect fournis.




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

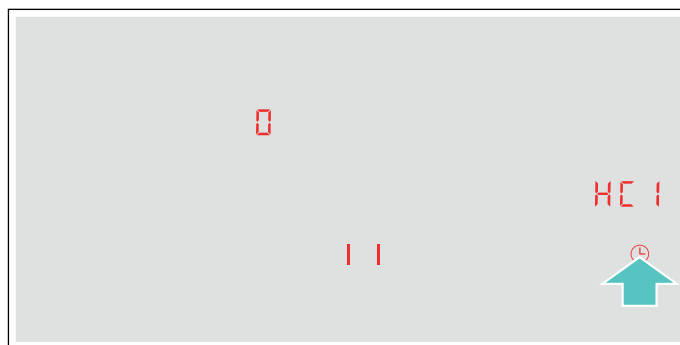
L'appli doit être ouverte pour la configuration.



### Connexion automatique au réseau domestique

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

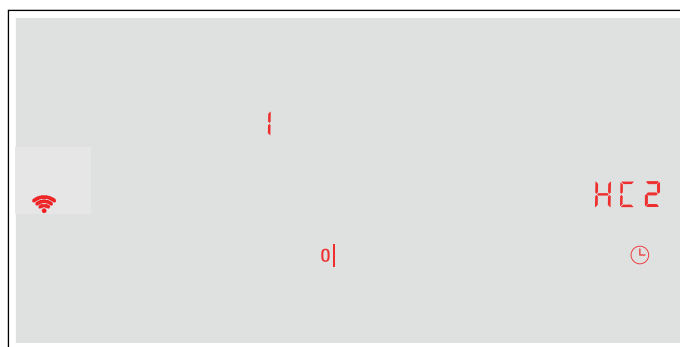
Vous devez pouvoir accéder à votre routeur. Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion manuelle au réseau domestique ».

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC 1** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.




4. Réglez la valeur **1** dans la zone de réglage. **1** et le symbole  clignotent sur le bandeau de commande.
5. Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur. Lorsque le symbole  ne clignote plus, mais s'allume de manière fixe, le foyer est connecté au réseau domestique.

**Remarque :** Si aucune connexion ne peut être établie, la valeur **2** « Connexion manuelle » apparaît. Connectez l'appareil manuellement au réseau domestique ou redémarrez la connexion automatique. L'appareil tente automatiquement de se connecter à l'appli, et le réglage **HC 2** est affiché. La valeur **1** clignote dans la zone de réglage.






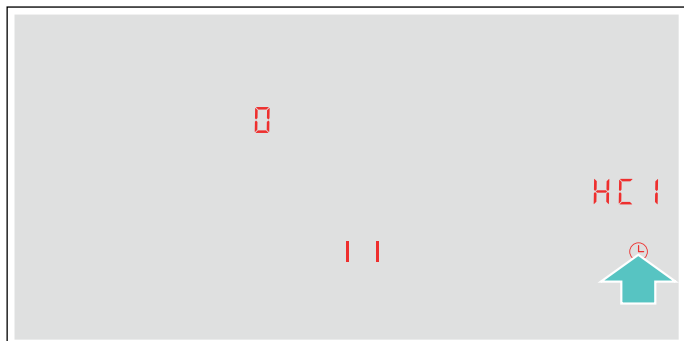
6. Démarrez l'application sur le terminal mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.


La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur  apparaît sur l'affichage des foyers.

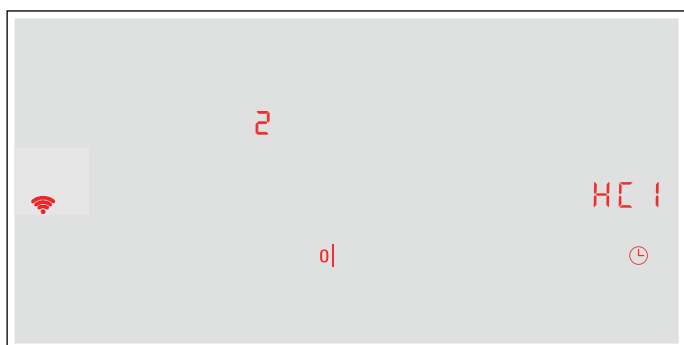


## Connexion manuelle au réseau domestique

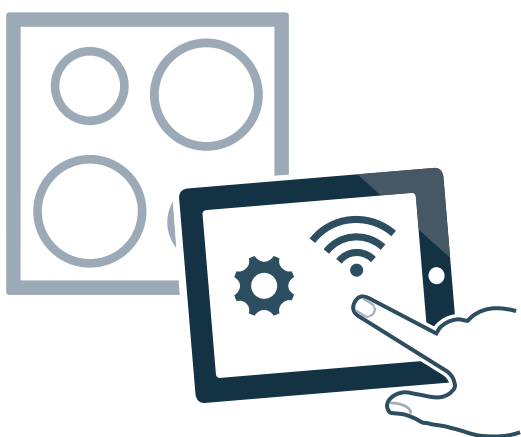
1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC 1** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.




4. Réglez la valeur **2** dans la zone de réglage. **2** et le symbole  clignotent sur le bandeau de commande.

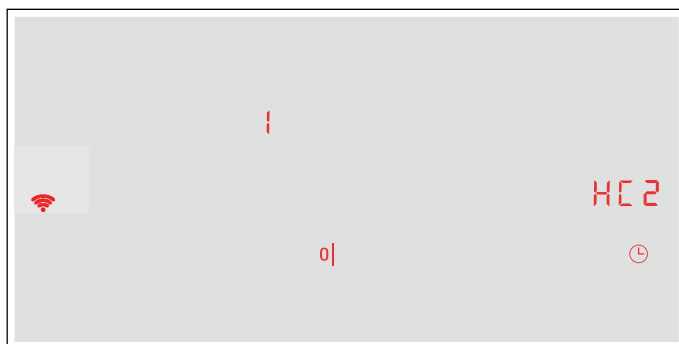


5. Connectez un terminal mobile au réseau de la table de cuisson avec la SSID « HomeConnect » et le code « HomeConnect ».



Lorsque le symbole  ne clignote plus, mais s'allume de manière fixe, le foyer est connecté au réseau domestique.

L'appareil tente automatiquement de se connecter à l'appli, et le réglage **HC 2** est affiché. La valeur **1** clignote dans la zone de réglage.



6. Démarrez l'application sur le terminal mobile et suivez les instructions pour la connexion manuelle au réseau.

La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur **3** apparaît sur l'affichage des foyers.

## Réglages Home Connect

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

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

Affichage	Fonction
<b>HC 1</b>	<b>Connexion au réseau domestique (Wi-Fi)</b>
0	Non connecté/couper la connexion au réseau.
1	Connexion automatique.
2	Connexion manuelle.
3	Connecté.
<b>HC 2</b>	<b>Connexion avec l'application</b>
0	Non connecté.
1	Établir la connexion.
<b>HC 3</b>	<b>Connexion avec le Wi-Fi</b>
0	Module radio désactivé.
1	Module radio activé.
<b>HC 4</b>	<b>Réglages par l'application</b>
0	Désactivé.
1	Activé.*
<b>HC 5</b>	<b>Mise à jour logicielle</b>
1	Mise à jour disponible et prête à installation.
2	Démarrage de l'installation.
<b>HC 6</b>	<b>Accès à distance par le service après-vente</b>
0	Pas autorisé.
1	Autorisé.

\* Réglage de base

Affichage	Fonction
<b>HC7</b>	<b>Force du signal Wi-Fi</b>
0	Pas connecté au réseau domestique (Wi-Fi).
1	Force du signal 1 (mauvaise)
2	Force du signal 2 (moyenne)
3	Force du signal 3 (bonne)
<b>HC8</b>	<b>Connexion au serveur Home Connect</b>
0	Non connecté.
1	Connecté.
* Réglage de base	




### Remarques

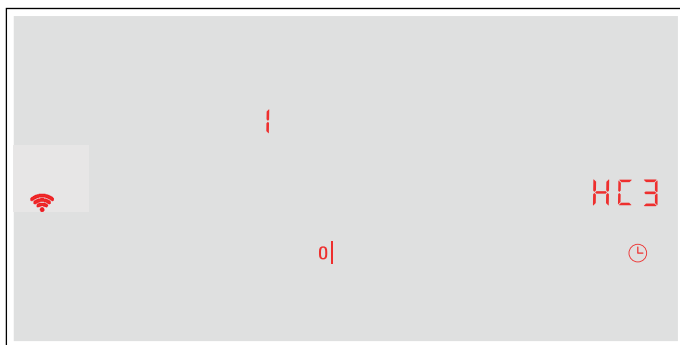
- Le réglage **HC2** est affiché uniquement lorsque l'appareil est connecté au réseau domestique.
- Le réglage **HC3** est affiché uniquement lorsque l'appareil a déjà été connecté à un réseau.
- Le réglage **HC5** est affiché uniquement lorsqu'une mise à jour est disponible.
- Le réglage **HC6** est affiché uniquement lorsque le service après-vente essaie de se connecter à l'appareil. Vous pouvez terminer cette connexion à tout moment, une fois l'accès autorisé.
- Les réglages **HC7** et **HC8** sont affichés uniquement lorsqu'une connexion avec le Wi-Fi est établie.



### Désactiver le WLAN

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

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

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC3** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.








4. Réglez la valeur  dans la zone de réglage. Le WLAN est désactivé et le symbole  disparaît du bandeau de commande.

### Se déconnecter du réseau




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

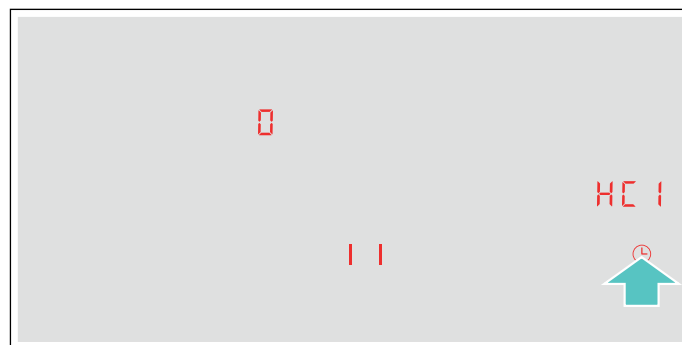
#### Remarque :



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

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC1** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.
4. Réglez la valeur  dans la zone de réglage. L'appareil est déconnecté du réseau domestique et le symbole  disparaît du bandeau de commande.

### Se connecter au réseau

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC1** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.





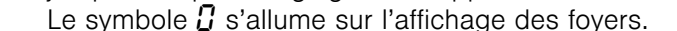
4. Dans la zone de réglage, réglez la valeur  « Connexion automatique » ou la valeur  « Connexion manuelle ».
5. Suivez les instructions selon → "Connexion automatique au réseau domestique" ou → "Connexion manuelle au réseau domestique".

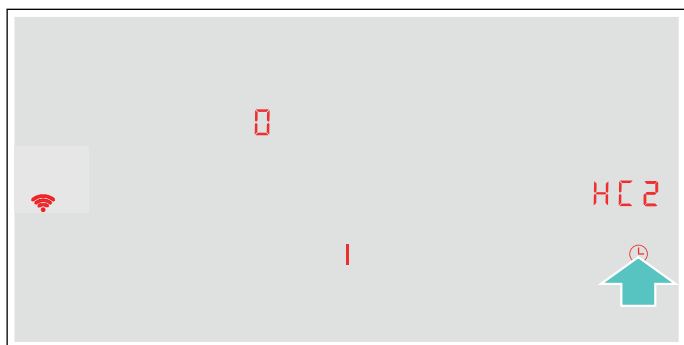
### Connecter avec l'appli

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

#### Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau.
- L'application doit être ouverte et configurée.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC2** apparaisse. Le symbole  s'allume sur l'affichage des foyers.



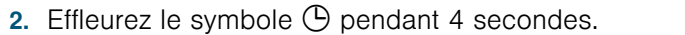
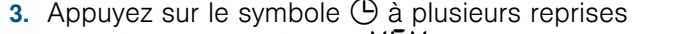
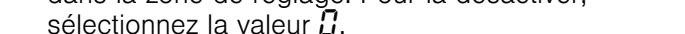
4. Réglez la valeur **!** dans la zone de réglage.
5. Suivez les instructions de l'appli pour achever la procédure de connexion.

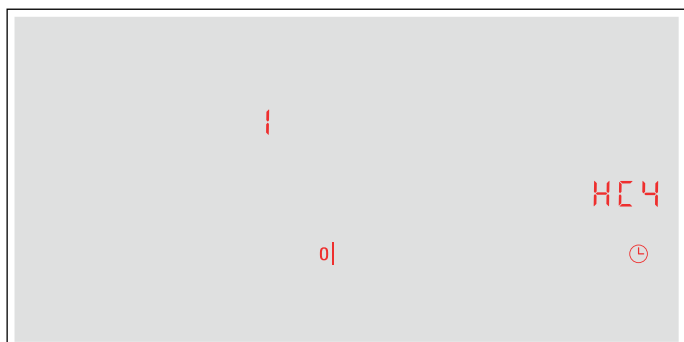
### Réglages par l'application

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

#### Remarques

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

1. Allumez la table de cuisson.
2. Effleurez le symbole  pendant 4 secondes. Les informations relatives au produit sont affichées.
3. Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC4** apparaisse.
4. Pour activer la transmission, sélectionnez la valeur **!** dans la zone de réglage. Pour la désactiver, sélectionnez la valeur .



### Confirmer les réglages de cuisson

Dès que les réglages de cuisson sont transmis à un foyer, selon le réglage, l'affichage des foyers, l'affichage de la minuterie ou la fonction modifiée commence à clignoter. Pour confirmer les réglages, effleurez l'affichage des foyers souhaité. Pour refuser les réglages, effleurez une autre touche de la table de cuisson.

### Mise à jour logicielle

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

Dès qu'une mise à jour est disponible, l'appli Home Connect vous indique où vous pouvez également la télécharger.

Une fois le téléchargement réussi, vous pouvez démarrer l'installation via la table de cuisson (réglages de base, réglage **HC5**) ou via l'appli Home Connect, si elle se trouve dans votre réseau local.

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

#### Remarques

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

### Diagnostic à distance

Le Service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous contactez le service clientèle en en faisant la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil

**Remarque :** Pour obtenir plus d'informations et connaître la disponibilité du diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site Web local : [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Remarque liée à la protection des données

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

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

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

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


## Déclaration de conformité

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

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



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

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

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

## Nettoyage

### Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

### Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le filtre à graisse métallique ou le réservoir de trop-plein, laissez l'appareil refroidir.

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

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

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

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide. Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles.

### Mise en garde – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives. Porter des gants de protection.

### Remarques

- Utilisez peu d'eau pour le nettoyage, elle ne doit pas pénétrer dans l'appareil.
- Avant d'entreprendre le nettoyage, retirez tous les bijoux que vous pourriez porter aux bras et aux mains.
- N'utilisez pas de nettoyeur tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyeur utilisé.

## Nettoyants

Utilisez uniquement des détergents appropriés pour la table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

Respectez l'ensemble des notices et des mises en garde accompagnant les produits de nettoyage.

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

### Attention !

#### Endommagement des surfaces

N'utilisez pas :

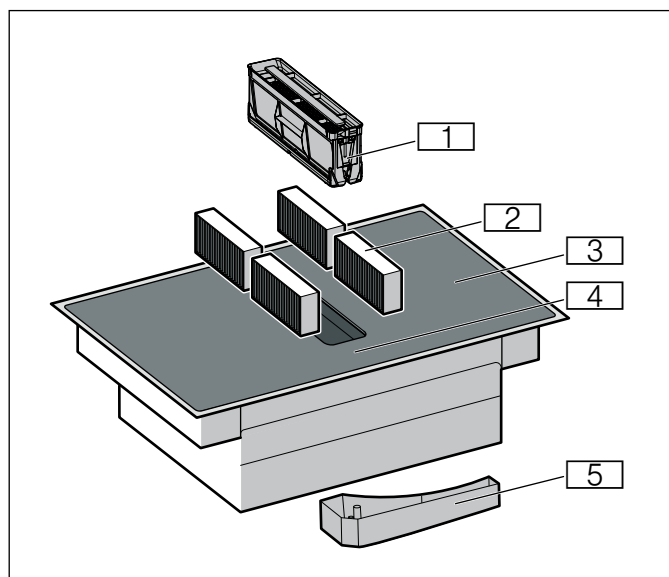
- de produit à vaisselle non dilué
- de détergent pour lave-vaisselle
- de produits récurants
- de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur
- de produits de nettoyage pour four
- de nettoyants caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- de nettoyants fortement alcoolisés
- d'éponges de lavage, de brosses ou de tampons à récurer durs ou abrasifs

**Attention !****Endommagement des surfaces**

Rincez toujours soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces avec des produits de nettoyage inappropriés, respectez les indications du tableau.

Surface	Produits de nettoyage
Vitrocéramique	<p>Nettoyant pour vitres en cas de résidus de calcaire et d'eau :</p> <p>Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyant approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques ou un nettoyant pour vitres.</p> <p>Racloir à verre en cas de taches de sucre, d'amidon ou de plastique :</p> <p>Nettoyez immédiatement. Attention : risque de brûlure.</p> <p>Nettoyez ensuite avec une lavette humide et séchez avec un chiffon sec.</p> <p><b>Remarque :</b> N'utilisez aucun détergent pour lave-vaisselle.</p>
En acier inox	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>Utilisez peu d'eau pour le nettoyage, elle ne doit pas pénétrer dans l'appareil.</p> <p>Faites ramollir les parties séchées avec un peu d'eau et de liquide à vaisselle, ne frottez pas pour les enlever.</p> <p>Nettoyez les surfaces en inox uniquement dans le sens de polissage du métal.</p> <p>Des produits d'entretien spécial inox sont disponibles auprès du service après-vente, de notre boutique en ligne ou dans les commerces spécialisés. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien avec un chiffon doux.</p> <p><b>Remarque :</b> Pour nettoyer le cadre de la table de cuisson, n'utilisez jamais de racloir à verre.</p>
Plastique	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :</p> <p>Nettoyez avec un chiffon doux ou au lave-vaisselle.</p>
Éléments de commande	<p>Produit de nettoyage chaud ou nettoyant pour vitre approprié :</p> <p>Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.</p>

**Composants à nettoyer**

N°	Désignation
1	Filtre à graisse métallique
2	Filtre à charbon actif pour mode recyclage ou filtre acoustique pour mode évacuation extérieure*
3	Table de cuisson
4	Bandeau de commande
5	Réservoir de trop-plein
* Selon l'équipement de l'appareil	

**Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre)**

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

- Utilisez uniquement du produit de nettoyage chaud
- Avant d'utiliser des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni de produits récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ni d'objets pointus.
- N'utilisez pas d'éponges de lavage, de brosses ou de tampons à récurer durs ou abrasifs.

## Plaque de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque cuisson. Cela permet d'éviter de brûler les résidus. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint. Essuyez immédiatement les liquides ayant débordé, ne laissez pas sécher les restes d'aliments.

Laissez le filtre à graisse métallique dans l'appareil durant le nettoyage de la table de cuisson. Les saletés et les restes de repas s'accumulent dans le filtre à graisse métallique et pas dans le compartiment intérieur de l'appareil. Vous pouvez nettoyer le filtre à graisse métallique dans le lave-vaisselle.

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

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

Vous pouvez vous procurer des racloirs à verre appropriés (réf. 00087670) auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

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

## Ventilation

Pour garantir le niveau d'absorption des graisses et de filtration d'odeurs, il est nécessaire de remplacer ou de nettoyer les filtres régulièrement.

### Filtre à graisse métallique

Le filtre à graisse métallique doit être nettoyé régulièrement.

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

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Nettoyez régulièrement le filtre à graisse. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

### Filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif doit régulièrement être remplacé. Observez par conséquent l'indicateur de saturation de votre appareil.

Si vous utilisez votre appareil uniquement en mode évacuation extérieure, changez le filtre acoustique dès qu'il est encrassé.

### Indicateur de saturation

En cas de saturation des filtres à charbon actif, un signal retentit après l'extinction de l'appareil.

**F** s'allume à l'affichage.

C'est maintenant au plus tard que vous devez remplacer les filtres à charbon actif.

Une fois que vous avez remplacé les filtres à charbon actif, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que l'affichage **F** ne s'allume plus.

Après avoir éteint l'appareil, **F** s'allume.

Maintenez enfoncé le symbole de la ventilation jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

L'indicateur de saturation des filtres à charbon actif est réinitialisé.

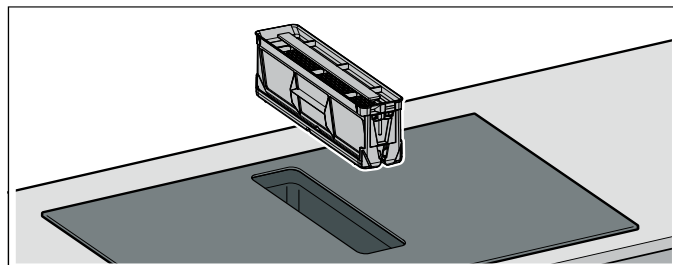
### Changement du filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recyclage)

Les filtres à charbon actif lient les matières odorantes présentes dans les vapeurs de cuisson. Ils ne sont mis en œuvre qu'en mode recyclage.

### Remarques

- Les filtres à charbon actif et les filtres acoustiques font partie de la livraison. Si vous devez les remplacer, les filtres à charbon actif ou les filtres acoustiques sont en vente dans les commerces spécialisés, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
- Les filtres à charbon actif et les filtres acoustiques ne peuvent pas être nettoyés ni réactivés.
- Utilisez uniquement des filtres d'origine. Cela garantit un fonctionnement optimal.

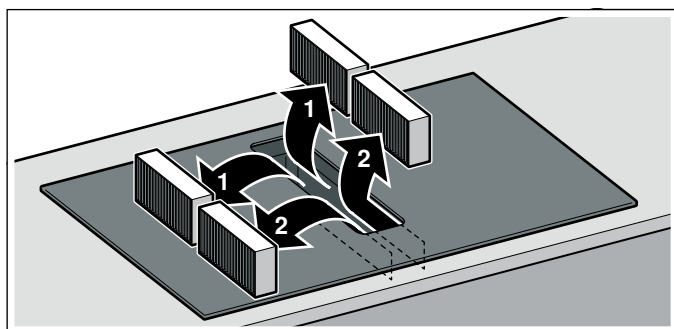
1. Retirez le filtre à graisse métallique.



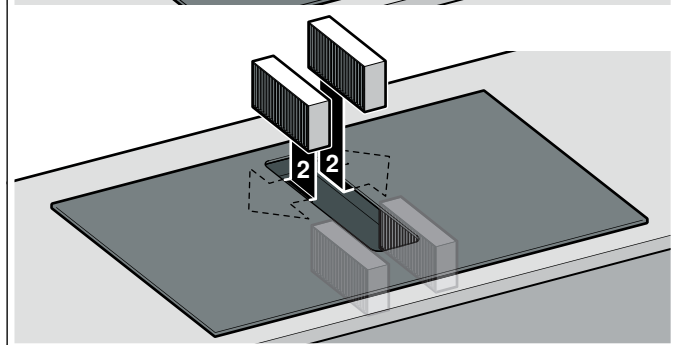
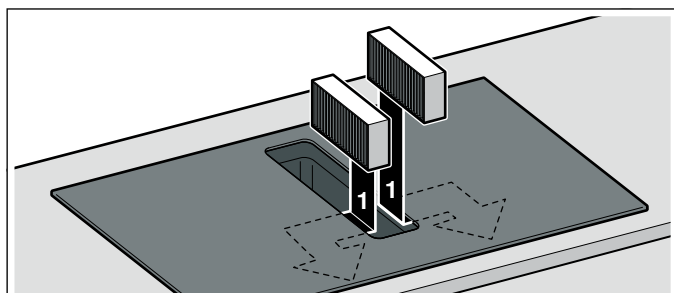
### Remarques

- De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.
- Assurez-vous que le filtre à graisse métallique ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.

2. Retirez les quatre filtres à charbon actif ou les filtres acoustiques et mettez-les au rebut de façon appropriée.



3. Insérez deux des filtres à charbon actif ou des filtres acoustiques dans l'appareil à gauche et à droite et poussez-les vers l'avant.



4. Insérez les autres filtres à charbon actif ou filtres acoustiques dans l'appareil, l'un à gauche et l'autre à droite.  
5. Insérez le filtre à graisse métallique.

### Réinitialiser les indicateurs de saturation

Une fois que vous avez remplacé les filtres à charbon actif, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que l'affichage **F** ne s'allume plus.

Après avoir éteint l'appareil, **F** s'allume.

Maintenez enfoncé le symbole de la ventilation jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

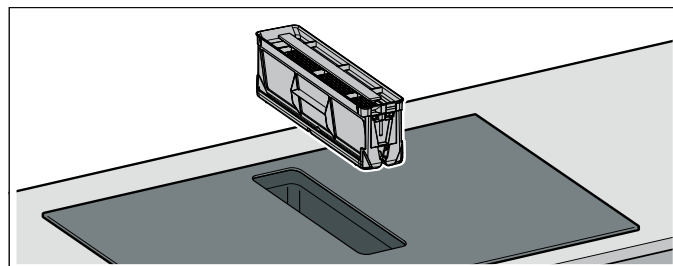
L'indicateur de saturation des filtres à charbon actif est réinitialisé.

### Retirer le filtre métallique à graisse

Les filtres à graisse métallique filtrent la graisse de la vapeur de cuisson. Pour garantir une fonction optimale, le filtre à graisse métallique doit être nettoyé régulièrement.

Nettoyez également régulièrement l'intérieur de l'aérateur de plan de cuisson. En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial.

1. Retirez le filtre à graisse métallique.



### Remarques

- De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.
  - Assurez-vous que le filtre à graisse métallique ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.
2. Nettoyez le filtre à graisse métallique au lave-vaisselle ou avec du produit de nettoyage chaud. → "Nettoyer le filtre à graisse métallique" à la page 56
  3. Si nécessaire, après avoir démonté le filtre à graisse métallique, retirez les filtres à charbon actif et nettoyez l'intérieur de l'appareil.
  4. Après le nettoyage, remettez en place le filtre à graisse métallique séché.

## Nettoyer le filtre à graisse métallique

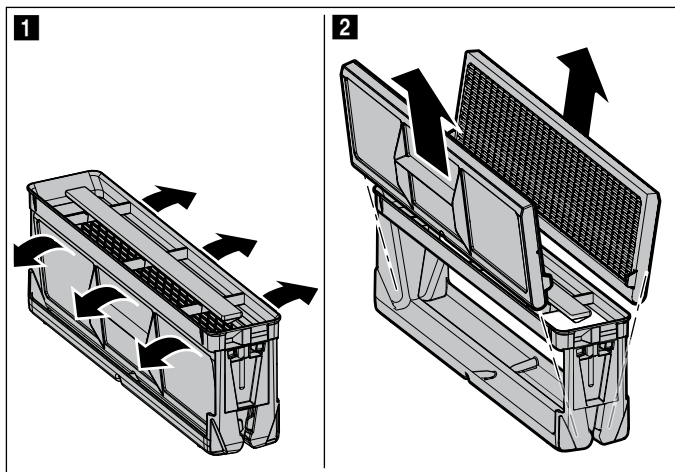
### Remarques

- N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Vous pouvez laver les filtres à graisse métalliques au lave-vaisselle ou à la main.

### À la main :

**Remarque :** En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial. Vous pouvez le commander sur la boutique en ligne.

- Démontez le filtre à graisse métallique.



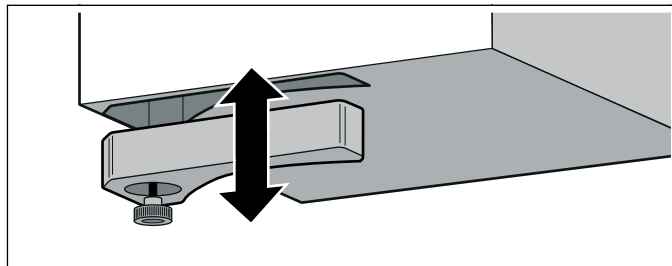
- Trempez les filtres à graisse métalliques dans du produit de nettoyage chaud.
- Pour nettoyer le filtre à graisse métallique, utilisez une brosse et ensuite, rincez-le bien.
- Laissez s'égoutter les filtres à graisse métalliques.

### Au lave-vaisselle :

- Ne nettoyez pas un filtre à graisse métallique fortement encrassé en même temps que la vaisselle.
- Placez les filtres à graisse métalliques librement dans le lave-vaisselle. Ne coincez pas les filtres à graisse métalliques.
- Pour un résultat de nettoyage optimal, placez le filtre à graisse métallique avec le côté filtre à plat dans le lave-vaisselle.

## Nettoyer le réservoir de trop-plein

1. Dévissez le réservoir de trop-plein à deux mains.  
**Remarque :** Ne l'inclinez pas afin d'éviter toute fuite de liquide.



2. Videz le réservoir de trop-plein et nettoyez-le.
3. Si nécessaire, dévissez la vis et nettoyez le récipient de trop-plein sans vis dans le lave-vaisselle.
4. Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.

### Remarques

- Assurez-vous que l'entrée du réservoir de trop-plein n'est pas bloquée. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les une fois que l'appareil a refroidi. Pour ce faire, retirez le filtre à graisse métallique.
- Si des liquides pénètrent dans l'appareil par le haut, ils seront recueillis dans le réservoir de trop-plein. Dévissez et videz le réservoir de trop-plein.



## Questions fréquentes et réponses (FAQ)

### Utilisation

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

La sécurité enfants est activée.

Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre → "*Sécurité-enfants*".

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

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

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

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

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

Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction au chapitre → "*Fonctions d'assistant de cuisson*".

#### La ventilation ne se met pas en marche bien que le démarrage automatique soit réglé.

Allumez la ventilation manuellement ou vérifiez la configuration du démarrage automatique. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "*Réglages de base*".

#### La ventilation fonctionne trop fortement ou trop faiblement en mode de commande par capteur.

La sensibilité du capteur pour la ventilation est mal configurée.

Vous trouverez de plus amples informations sur ce réglage au chapitre → "*Réglages de base*".

#### La ventilation continue à fonctionner alors que les foyers sont éteints.

Éteignez la ventilation manuellement.

Vous trouverez de plus amples informations sur ce réglage au chapitre → "*Utilisation de l'appareil*".

#### La ventilation se met en marche alors que l'appareil est éteint.

Le réglage de la position temporisation avec commande par capteur est sélectionné.

Vous trouverez de plus amples informations sur ce réglage au chapitre → "*Réglages de base*".

#### L'aspiration d'air est trop faible.

Assurez-vous que le filtre à graisse métallique est propre.

Pour savoir comment nettoyer et remplacer le filtre, consultez le chapitre → "*Nettoyage*".

### Bruits

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

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

#### Bruits possibles :

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

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

##### Un sifflement grave :

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

##### Un crépitement :

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

## Bruits

### Des sifflements aigus :

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

### Bruit du ventilateur :

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

## Ustensiles de cuisson

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Nettoyage

### Comment est-ce que je peux nettoyer la table de cuisson à induction ?

Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un produit de nettoyage spécial pour vitres céramiques. N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif, aucun produit pour lave-vaisselle (concentrés) ni aucun chiffon à récurer.

Pour savoir comment nettoyer et entretenir la table de cuisson, consultez le chapitre → "*Nettoyage*".

### Il y a de l'eau dans le placard situé sous la table de cuisson.

Vérifiez si le réservoir de trop-plein est plein.

Pour savoir comment nettoyer le réservoir de trop-plein, consultez le chapitre → "*Nettoyage*".

### À quels intervalles dois-je nettoyer le réservoir de trop-plein ?

Nettoyez le réservoir de trop-plein fréquemment.

Pour savoir comment nettoyer le réservoir de trop-plein, consultez le chapitre → "*Nettoyage*".

### À quels intervalles dois-je nettoyer le filtre à graisse métallique ?

Nettoyez le filtre à graisse métallique fréquemment.

Pour savoir comment nettoyer et entretenir le filtre, consultez le chapitre → "*Nettoyage*".

## Anomalies, que faire ?

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

Affichage	Cause possible	Solution
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.  L'appareil n'est pas branché conformément au schéma de branchement.  Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique est coupée.  Assurez-vous que l'appareil est branché conformément au schéma de branchement.  Si vous ne parvenez pas à remédier à une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Les affichages clignotent.	Le bandeau de commande est humide ou un objet se trouve dessus.	Sécher le bandeau de commande ou retirer l'objet.
L'affichage — clignote au niveau des foyers.	Une dysfonctionnement électronique est survenu.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour confirmer la panne.
<b>F</b>	Le filtre à charbon actif est saturé ou l'indicateur de saturation s'allume alors que le filtre a été nettoyé ou remplacé.	Remplacer le filtre et réinitialiser l'indicateur de saturation du filtre. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "Nettoyage".
<b>F2 / E8207 / E 70 15</b>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez un symbole quelconque de la table de cuisson.
<b>F4 / E8208 / E 70 15</b>	L'électronique a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés.	
<b>FS</b> + niveau de puissance et signal sonore	Un récipient chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirez le récipient correspondant. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>FS</b> et signal sonore	Un récipient chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer est désactivé pour protéger l'électronique.	Retirez le récipient correspondant. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque l'affichage de l'anomalie s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<b>F 1 / F6</b>	Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Rallumez ensuite le foyer.
<b>FD</b>	Il est impossible d'activer la fonction de transfert des réglages.	Confirmez l'affichage de l'anomalie en effleurant une touche de votre choix. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude, sans utiliser la fonction de transfert de réglages. Veuillez informer le service après-vente technique.
<b>F8</b>	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique est activée. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre .
<b>E 70 10</b>	La table de cuisson ne peut établir aucune connexion avec le réseau domestique.	Confirmez l'affichage de l'anomalie en effleurant une touche de votre choix. Vous pouvez cuisiner sans connexion. Si l'affichage réapparaît, informez le service après-vente technique.
<b>E8202</b>	Le capteur de cuisson a surchauffé et le foyer est désactivé.	Attendez que le capteur de cuisson ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.
<b>E8203</b>	Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés.	Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, le retirer du récipient puis le ranger loin des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Allumez les foyers.
<b>E8204</b>	La pile du capteur de cuisson est presque épuisée.	Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section → "Remplacement de la pile".
<b>E8205</b>	La connexion au capteur de cuisson est interrompue.	Désactivez, puis réactivez la fonction.
<b>E8206</b>	Le capteur de cuisson est cassé/défectueux.	Veuillez informer le service après-vente technique.

Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Affichage	Cause possible	Solution
L'affichage du capteur de cuisson ne s'allume pas.	Le capteur de cuisson ne réagit pas et l'affichage ne s'allume pas.	Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section → " <i>Remplacement de la pile</i> ". Si le problème persiste, appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson à la table de cuisson. Vous trouverez de plus amples informations à la section → " <i>Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande</i> ". Si le problème persiste, informez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur clignote deux fois.	La pile du capteur de cuisson est presque épuisée. L'opération de cuisson suivante peut être interrompue suite à une batterie épuisée.	Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section → " <i>Remplacement de la pile</i> ".
L'affichage du capteur clignote trois fois.	La connexion au capteur de cuisson est interrompue.	Appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson avec la table de cuisson. Vous trouverez de plus amples informations à la section → " <i>Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande</i> ".
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale.	Informez le fournisseur d'électricité.
<b>U400</b>	La table de cuisson n'est pas correctement branchée.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous que la table de cuisson est branchée conformément au schéma de branchement.
<b>dE</b>	Le mode démo est activé.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Attendez 30 secondes, puis rebranchez-la. Dans les 3 minutes qui suivent, effleurez une touche de votre choix. Le mode démo a été désactivé.

Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

### Remarques

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

## Service après-vente

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

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

Lors de la prise de contact avec notre service après-vente, indiquez toujours le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.) de l'appareil.

La plaque signalétique portant ces numéros se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur le dessous et à l'avant de la table de cuisson.

Le numéro de produit (E-Nr.) est également indiqué sur la table de cuisson vitrocéramique. Les réglages de base vous permettent de visualiser le répertoire du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD-Nr). Pour ce faire, consultez le chapitre → "*Réglages de base*".

Nous attirons votre attention sur le fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

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

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

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

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

## Plats tests

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

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

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

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



9001469438 (000115)