

SIEMENS

Table de cuisson induction

EX8..KY...

fr Manuel d'utilisation



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

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



Table des matières

1	Sécurité.....	2
2	Éviter les dommages matériels.....	4
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	5
4	Ustensiles appropriés.....	6
5	Description de l'appareil.....	7
6	Avant la première utilisation	9
7	Utilisation	9
8	flexInduction.....	11
9	flexInduction Plus	12
10	powerMove Plus.....	13
11	Fonctions de temps	13
12	powerBoost	14
13	shortBoost.....	14
14	Fonction Maintien au chaud.....	15
15	flexMotion	15
16	fryingSensor.....	15
17	Assistant Plats	17
18	Sécurité enfants	17
19	Protection anti-effacement	18
20	Coupure de sécurité individuelle.....	18
21	Réglages de base.....	18
22	Test casserole	19
23	Home Connect	19
24	Commande de la hotte depuis la table de cuisson	21
25	Nettoyage et entretien	23
26	Dépannage	23
27	Mise au rebut.....	25
28	Déclaration de conformité	25
29	Service après-vente	25
30	Plats tests	26



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

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

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Utilisez l'appareil uniquement :

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

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

Si vous portez un dispositif médical implanté (par ex. un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur), assurez-vous auprès de votre médecin que ce dispositif est en conformité avec la directive 90/385/CEE du Conseil des Communautés européennes du 20 Juin 1990 ainsi qu'avec les normes EN 45502-2-1 et EN

45502-2-2 et qu'il a été sélectionné, implanté et programmé en respectant la norme VDE-AR-E 2750-10. Si ces conditions sont remplies et que par ailleurs des ustensiles de cuisine et récipients non métalliques dotés de poignées non métalliques sont utilisés, l'utilisation de cette table de cuisson à induction est sans risque en cas d'utilisation conforme.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

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

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

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

1.4 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

La surface de cuisson devient très chaude.

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

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

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

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

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

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

Les aliments peuvent s'enflammer.

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

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

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

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

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

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 25

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

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

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

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

Tout contact entre des objets métalliques et le ventilateur qui se trouve sur la face inférieure de la table de cuisson peut provoquer un choc électrique.

- ▶ Ne rangez aucun objet métallique long et pointu dans les tiroirs situés sous la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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.
- ▶ Ne jamais utiliser de vaisselle de cuisson congelé.

Lorsque vous cuisinez au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- ▶ Le récipient de cuisson au bain-marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau.
- ▶ Utilisez uniquement un ustensile de cuisson résistant à la chaleur.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

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

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

2 Éviter les dommages matériels

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

Domage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.

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

ATTENTION !

Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur placé sur le dessous.

- Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou pointu, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ces objets peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.
- Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

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

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

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

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

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

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

Soulevez le couvercle le moins possible.

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

Utilisez un couvercle en verre.

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

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

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

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

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

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

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

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

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

4 Ustensiles appropriés

Un ustensile approprié pour la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit

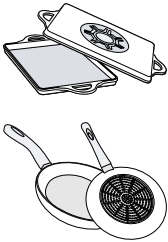
également correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer ayant un diamètre immédiatement inférieur.

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

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

Test casserole vous permet de vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté. Vous obtiendrez d'autres informations sous

→ "Test casserole", Page 19.

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

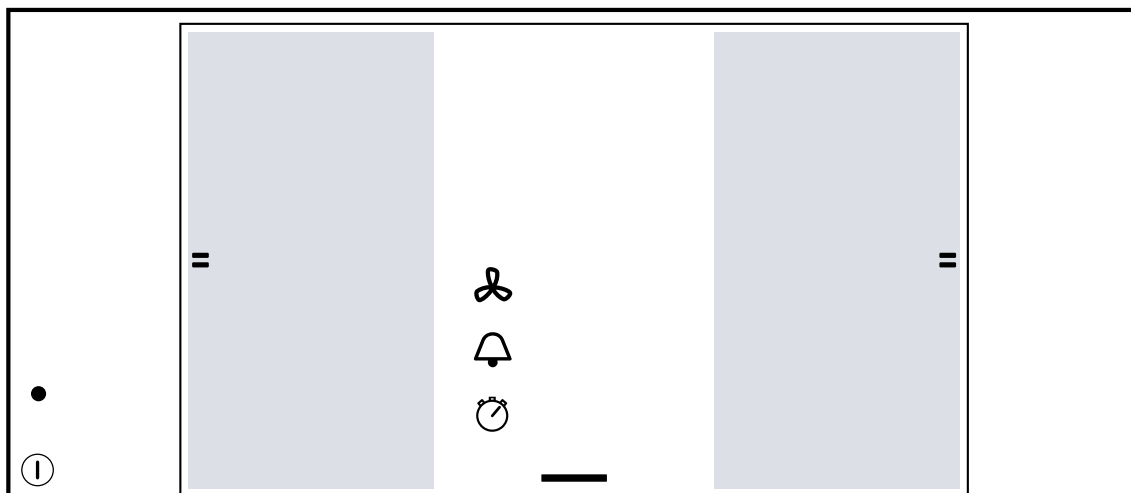
Remarques

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

5 Description de l'appareil

5.1 Bandeau de commande

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



Remarques

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

Touches tactiles

Quand vous allumez la table de cuisson, les symboles des touches disponibles à ce moment s'allument.

Touche	Fonction
①	Interrupteur principal
—	Menu Docking ■ Réglages de base ■ Protection anti-effacement ■ Sécurité enfants ■ Menu Info
🕒	countUp function
🔔	Minuterie
=	flexInduction
0....Boost	Zone de réglage ■ Minuterie de coupure ■ Niveaux de puissance 1....9 ■ Fonction Maintien au chaud ■ powerBoost ■ shortBoost
	Menu Modes de cuisson ■ Niveaux de puissance ■ fryingSensor ■ powerMove Plus ■ Assistant Plats

Touches liées à Home Connect

Dès que la connexion à Home Connect est établie, les touches suivantes sont disponibles :

Touche	Fonction
📶	Connectivité

Touche Fonction

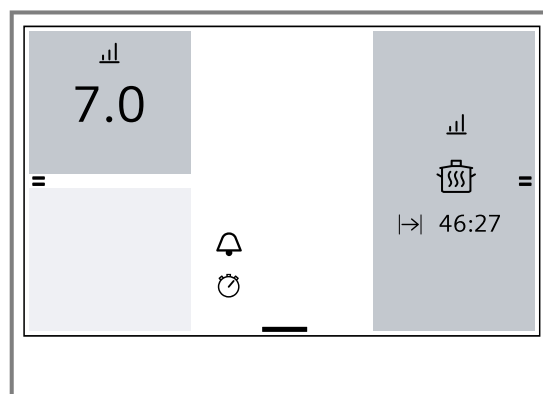
🌿	cookConnect System
auto	Commande de la hotte par capteur
💡	Éclairage de la hotte

5.2 Écran tactile

L'écran tactile vous permet de commander l'appareil de manière simple et intuitive.

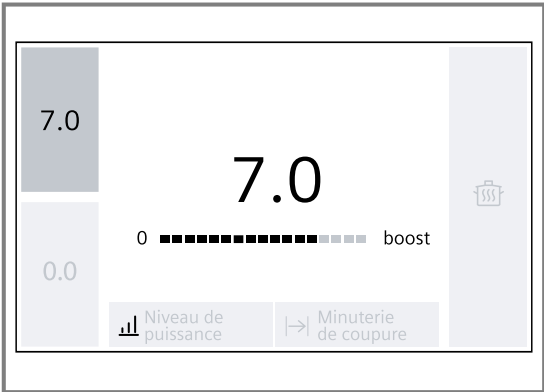
Vue principale

Dans la vue principale, une vue d'ensemble apparaît avec les foyers dont dispose la table de cuisson. Les modes de cuisson, les niveaux de puissance et les fonctions de temps sont affichés dans les foyers actifs.



Zone de réglage

Cette fonction vous permet de régler le niveau de puissance, le temps de cuisson programmé et les différents modes de cuisson pour le foyer sélectionné.

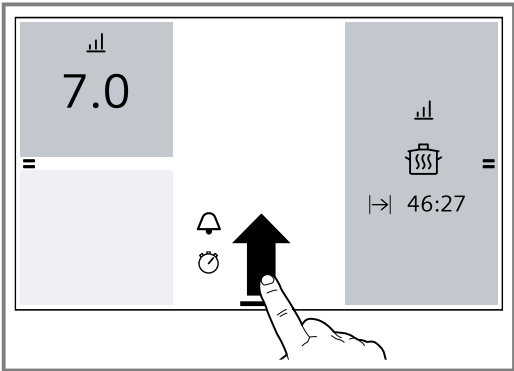


Menu Docking

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

Ouvrir le menu Docking

- 1. Effleurez — en bas de la vue principale et faites glisser votre doigt vers le haut.



- 2. Pour quitter le menu Docking effleurez — et faites glisser votre doigt vers le bas.

Menu Infos

Vous pouvez obtenir des informations sur l'appareil et les fonctions actives en cours.

Ouvrir le menu Infos

- 1. Ouvrez le menu Docking.
- 2. Effleurez i.
- ✓ Les options disponibles sont affichées.
- 3. Pour revenir à la vue principale, effleurez le symbole ←.

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

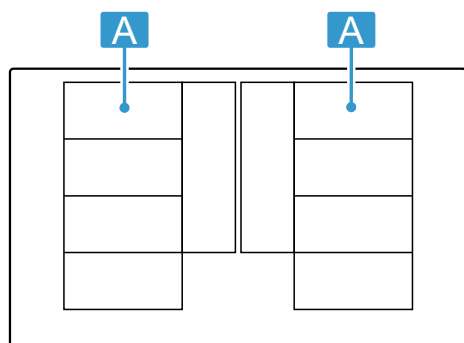
Menu Modes de cuisson

La table de cuisson dispose de différents modes de cuisson. Pour y accéder, réglez le mode de cuisson actif dans la zone de programmation du foyer sélectionné.

Symbole	Mode de cuisson	Fonction
	Niveaux de puissance	Sélectionnez la position de chauffe du foyer.
	powerMove	Régulation de la température via la position des ustensiles de cuisson sur les foyers.
	fryingSensor	Rôtissage à la bonne température.
	Assistant Plats	Rôtissage et cuisson avec présélection des mets.

5.3 Répartition des zones de cuisson

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



Surface	Position de chauffe maximale	
	Niveau de puissance 9 powerBoost	2.200 W 3.700 W
	Niveau de puissance 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W

Surface	Position de chauffe maximale	
	Niveau de puissance 9 powerBoost	2.600 W 3.700 W
	Niveau de puissance 9 powerBoost	3.300 W 3.700 W

5.4 Foyer

Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que la taille de l'ustensile correspond au foyer que vous souhaitez utiliser pour cuisiner :

Domaine	Type de foyer
	Foyer à un circuit
	FlexZone → "flexInduction", Page 11
/	FlexZone étendue → "flexInduction Plus", Page 12

5.5 Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque les foyers sont éteints, les affichages des foyers s'allument en rouge tant que ces derniers sont chauds.

Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, ni immédiatement après qu'il se soit éteint.

6 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

6.1 Première mise en service

Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, le réglage de la langue par défaut s'affiche comme première étape de la configuration de la table de cuisson. Vous pouvez modifier les réglages à tout moment dans les réglages de base. → Page 18

6.2 Régler Home Connect

Pour définir les réglages de connexion, sélectionnez le réglage Home Connect dans les réglages de base et suivez les instructions du chapitre
→ "Home Connect", Page 19.

6.3 Cuisson par induction

La cuisson à induction apporte un certain nombre de changements par rapport aux tables de cuisson classiques et un certain nombre d'avantages, tels que le gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage, des économies d'énergie et la facilité d'entretien et de nettoyage. Elle offre également un meilleur contrôle de la chaleur, car la chaleur est directement générée dans les récipients.

7 Utilisation

7.1 Allumer la table de cuisson

- ▶ Effleurez .
- Une alarme sonore retentit et l'écran tactile s'allume.
- ✓ La table de cuisson est prête à fonctionner.

reStart

- ▶ Si vous rallumez l'appareil dans les 10 minutes suivant sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents. Vous pouvez activer cette fonction dans les réglages de base. → Page 18

7.2 Éteindre la table de cuisson

- ▶ Effleurez ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.
- ✓ Tous les foyers sont éteints.

Remarque : La table de cuisson s'éteint si tous les foyers restent éteints plus longtemps que 30 secondes.

7.3 Régler le niveau de puissance sur les foyers

Le foyer possède 17 niveaux de puissance, qui sont affichés de 1 à 9 avec des valeurs intermédiaires. Sélectionnez le niveau de puissance le plus approprié pour les aliments et le processus de cuisson prévus.

1. Effleurez le foyer souhaité.
- ✓ La zone de réglage du foyer sélectionné apparaît.
2. Passez le doigt sur la zone de réglage et effleurez le niveau de puissance souhaité.
- ✓ Le niveau de puissance est réglé.

7.4 Conseils de cuisson

- Si vous faites chauffer de la purée, des soupes à la crème ou des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la position de chauffe 8-9.
- Si vous cuisinez avec le couvercle, réduisez la position de chauffe dès que de la vapeur s'échappe. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Une fois la cuisson terminée, placez un couvercle sur l'ustensile de cuisson en attendant de servir le plat.
- Suivez les instructions du fabricant lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive. Le minuteur de cuisine vous permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Veillez à ce que l'huile ne fume pas.
- Pour faire dorer les aliments, faites-les frire les uns après les autres et en petites portions.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utilisez par conséquent des maniques.
- Vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie sous → "Économies d'énergie", Page 5

Recommandations pour cuisiner

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

	==	⌚ min
Faire fondre		
Chocolat, de couverture	1 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
¹ Sans couvercle		

3. Pour revenir à la vue principale, effleurez de nouveau le foyer actif.

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

Modifier la position de chauffe et éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité ou réglez-le sur 0 dans la zone de programmation.
- ✓ Le niveau de puissance du foyer se modifie ou le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Arrêt rapide du foyer

- ▶ Si vous effleurez l'affichage des foyers sur l'écran pendant quelques secondes, le niveau de puissance se règle automatiquement sur 0.0. Vous pouvez désactiver cette fonction dans les réglages de base. → Page 18

	==	⌚ min
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1.5 - 2	-
Lait ¹	1.5 - 2.5	-
Saucisses bouillies ¹	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Poisson ¹	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz avec double volume 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 ¹	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3.5 - 4.5	120 - 180
Potages	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
¹ Sans couvercle		

		⌚ min
Ragoût/potée, cuisson à l'auto-cuiseur	4.5 - 5.5	-
Mijoter		
Rôti roulé	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch	3 - 4	50 - 60
Braiser/rôtir avec peu de graisse¹		
Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelette nature ou panée	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

¹ Sans couvercle

		⌚ min
Poisson pané et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Crevettes et crabes	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
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes, cuire 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
Frir, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une¹		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Croquettes surgelées	7 - 8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6 - 7	-
Poisson, pané ou en beignet	6 - 7	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

¹ Sans couvercle

8 flexInduction

Vous pouvez utiliser le foyer flexible en tant que foyer rattaché ou en tant que deux foyers indépendants selon les besoins.

Il se compose de quatre inducteurs qui fonctionnent indépendamment. Lorsque le foyer flexible est en fonctionnement, seule la zone sur laquelle l'ustensile est posé est active.

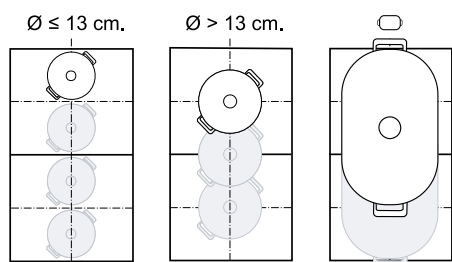
8.1 Placement de l'ustensile de cuisson

Le foyer flexible peut être configurée de deux façons différentes selon les ustensiles utilisés. Pour assurer une bonne détection et une bonne répartition de la chaleur, il est recommandé de placer l'ustensile bien centré comme indiqué dans les illustrations.

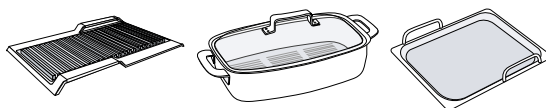
Comme foyer rattaché

Recommandé pour la cuisson avec un seul ustensile.

- Placez l'ustensile en fonction de la taille :

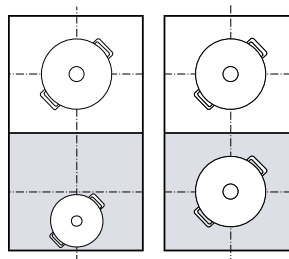


- Ustensile en longueur recommandé  :



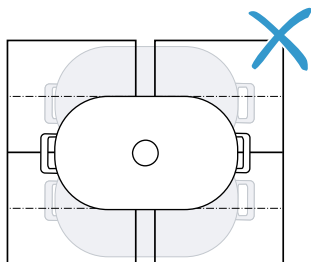
En tant que deux foyers séparés

Recommandé pour la cuisson avec deux ustensiles. Vous pouvez utiliser la zone avant et arrière séparément l'une de l'autre, et régler pour chacune une position de chauffe propre.



Attention

Ne placez pas d'ustensiles de cuisine au milieu entre les zones droite et gauche. Les zones de cuisson ne sont pas activées correctement et vous n'obtiendrez pas de bons résultats de cuisson.



8.2 flexInduction séparé

Par défaut, le foyer est configuré de sorte que les deux foyers sont liés l'un à l'autre. Pour séparer les foyers :

1. Sélectionnez l'un des deux foyers.
2. Effleurez **■**.
- ✓ La Flex Zone est séparée.

Remarques

- Vous pouvez modifier le réglage standard de la Flex Zone. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base → Page 18.
- Si vous déplacez ou soulevez l'ustensile du foyer actif, le foyer lance une recherche automatique et le niveau de puissance précédemment sélectionné est conservé.

8.3 flexInduction connecter

- ▶ Effleurer **■**.
- ✓ Les foyers sont reliés l'un à l'autre et continuent à fonctionner ensemble.

9 flexInduction Plus

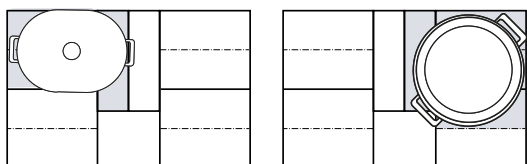
La FlexZone étendue vous permet de cuisiner avec un ustensile de cuisson plus grand ou de placer un ustensile plus long de côté.

L'extension s'allume toujours en liaison avec une des deux FlexZones. Vous ne pouvez pas activer l'extension séparément.

9.1 Placer l'ustensile en fonction de sa forme et taille

Placez l'ustensile au centre au-dessus de la partie arrière de la zone de cuisson flexible et de son extension.

En fonction de la taille de l'ustensile et de la surface de cuisson recouverte, vous pouvez activer la zone de cuisson flexible comme deux foyers séparés ou comme un foyer continu :



9.2 Activer flexInduction Plus

1. Placez l'ustensile de cuisson sur le foyer de manière à ce qu'il se trouve aussi sur la Flex Zone étendue.
2. Sélectionnez le foyer et le niveau de puissance. La zone de la FlexZone étendue est affichée.
- ✓ La fonction est activée.

Remarque : Si la FlexZone étendue ne s'affiche pas, soulevez la poêle et placez-la sur le foyer.

9.3 Désactiver flexInduction Plus

- ▶ Sélectionnez le foyer et réglez-le sur 0.
- ✓ La fonction est désactivée.

10 powerMove Plus

Cette fonction vous permet de modifier le niveau de puissance d'un ustensile de cuisson en le déplaçant simplement à l'intérieur de la FlexZone. Ainsi, la zone est divisée en trois zones avec différents niveaux de puissance.

10.1 Placer et déplacer l'ustensile

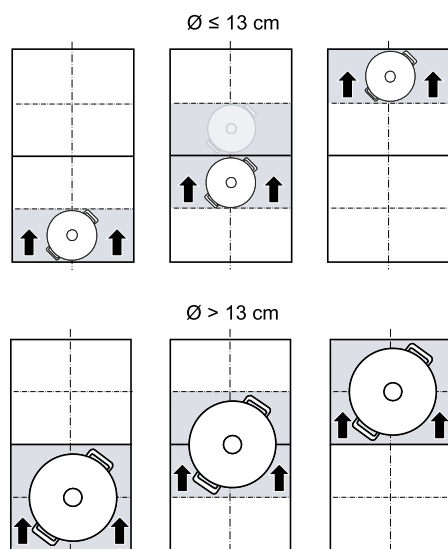
Utilisez un seul ustensile. La zone de cuisson dépend de l'ustensile de cuisson utilisé, ainsi que de sa taille et de son positionnement.

Chaque zone de cuisson a un niveau de puissance pré réglé :

- Zone avant = niveau de puissance 9,0
- Zone du milieu = niveau de puissance 5,0
- Zone arrière = niveau de puissance 3,0.

Vous pouvez modifier le réglage standard des niveaux de puissance pré réglés. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base

→ Page 18.



10.2 Activer powerMove Plus

Condition : Posez un seul ustensile de cuisson sur une FlexZone.

1. Sélectionnez l'un des deux foyers de la FlexZone.
2. Effleurez le mode de cuisson actif.
3. Sélectionnez 
- ✓ La fonction est activée.

Remarque : Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des zones pendant le processus de cuisson.

10.3 Désactiver powerMove Plus

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le mode de cuisson actif et passez à un autre mode de cuisson.
- ✓ La fonction est désactivée.

11 Fonctions de temps

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

- Minuterie de coupure
- Minuterie
- countUp function

11.1 Minuterie de coupure

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson pour un ou plusieurs foyers. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps.

Minuterie de coupure mise en marche

1. Sélectionnez le foyer et le niveau de puissance.
2. Effleurez  dans la zone de réglage.
3. Réglez le temps de cuisson dans la zone de réglage.
4. Pour confirmer, effleurez .
- ✓ Le temps de cuisson commence à s'écouler.

- ✓ Après écoulement du temps de cuisson, le foyer s'éteint et un signal retentit.

Remarque : Lorsque vous programmez un temps de cuisson pour un foyer et que le fryingSensor est activé, le temps de cuisson commence uniquement à s'écouler lorsque le niveau de température sélectionné est atteint.

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

1. Sélectionnez le foyer, puis effleurez .
2. Modifiez le temps de cuisson dans la plage de programmation ou effleurez  pour effacer le temps.
3. Effleurez  pour confirmer le réglage sélectionné.
4. Pour revenir à la vue principale, effleurez l'affichage des foyers.

11.2 Minuterie

Cette fonction vous permet d'activer une minuterie. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les foyers.

Minuterie mise en marche

1. Effleurez .
2. Sélectionnez le temps souhaité dans la zone de programmation.
3. Pour confirmer le réglage, effleurez .
- ✓ Le temps commence à s'écouler.
- ✓ Un signal retentit après écoulement d'une durée.
4. Effleurez .
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Minuterie modifier ou désactiver

1. Effleurez .
2. Modifiez le temps dans la plage de programmation ou effleurez  pour effacer le temps.
3. Effleurez  pour confirmer le réglage sélectionné.
4. Pour revenir à la vue principale, effleurez le symbole .

11.3 countUp function

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

Activer countUp function

- ▶ Effleurez .
- ✓ Le temps commence à s'écouler.

Mettez countUp function en pause.

1. Effleurez  dans la vue principale.
2. Effleurez .
- ✓ Le chronomètre s'arrête.
3. Effleurez .
- ✓ Le chronomètre reprend.

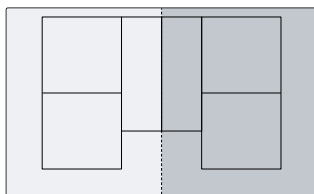
Désactiver countUp function

1. Effleurez .
2. Effleurez . L'affichage du temps revient à 00m 00s.
Pour activer de nouveau l'affichage du temps, effleurez .
3. Pour revenir à la vue principale, effleurez .

12 powerBoost

Cette fonction permet de chauffer de grandes quantités d'eau encore plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9.

Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé.



12.1 Activer powerBoost

1. Sélectionnez le foyer.

2. Sélectionnez boost dans la zone de réglage.
- ✓  et  s'allument.
3. Effleurez .
- ✓ La fonction est activée.

12.2 Désactiver powerBoost

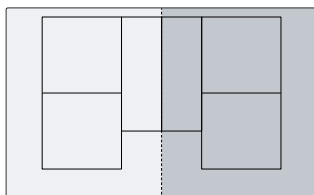
1. Sélectionnez le foyer.
2. Réglez un autre niveau de puissance dans la zone de réglage.
- ✓ La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction est automatiquement désactivée afin de protéger les composants électroniques à l'intérieur de la platine.

13 shortBoost

Cette fonction vous permet de chauffer des poêles plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9.

Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé.



- Utiliser uniquement des poêles froides.
- Utiliser des poêles dont le fond est parfaitement plat. Ne pas utiliser de poêle à fond mince.

13.2 Activer shortBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Sélectionnez boost dans la zone de réglage.
- ✓  et  s'allument.
3. Effleurez .
- ✓ La fonction est activée.

13.3 Désactivez shortBoost

1. Sélectionnez le foyer.

13.1 Recommandations d'utilisation

- Ne pas placer de couvercle sur la poêle.
- Ne jamais chauffer de poêle vide sans la surveiller.

2. Réglez un autre niveau de puissance dans la zone de réglage.
- ✓ La fonction est désactivée.

Remarque : Pour éviter les températures élevées, cette fonction s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes.

14 Fonction Maintien au chaud

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et garder des aliments au chaud.

14.1 Activer Fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
2. Sélectionnez le niveau de puissance le plus faible dans la zone de réglage.
- ✓  s'allume.
- ✓ La fonction est activée.

14.2 Désactiver Fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
2. Réglez sur 0.
- Le foyer et  s'éteignent.
- ✓ La fonction est désactivée.

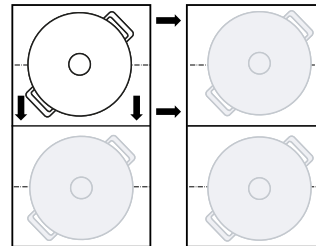
15 flexMotion

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

15.1 flexMotion

Condition : Déplacez l'ustensile sur un foyer qui n'est pas allumé ou pas encore pré-réglé, et sur lequel aucun autre ustensile n'a été placé auparavant.

1. Déplacez l'ustensile.



L'ustensile de cuisson est détecté. Après quelques secondes, l'option de confirmation des pré-réglages pour le nouveau foyer s'affiche.

2. Confirmez les réglages.
- ✓ Les réglages sont transférés au nouveau foyer.

16 fryingSensor

Convient pour préparer ou réduire des sauces, des crêpes ou pour frire des œufs avec du beurre, des légumes ou des steaks jusqu'au niveau de cuisson souhaité, tout en maintenant la température sous contrôle. Au lieu d'adapter constamment le niveau de puissance pendant la cuisson, sélectionner une seule fois au début la température cible souhaitée. Les capteurs situés sous la vitrocéramique mesurent alors la température de l'ustensile et maintiennent celle-ci constante durant tout le processus de cuisson. Cette fonction est disponible sur tous les foyers identifiés par le symbole .

16.1 Avantages

- La température est maintenue de manière constante et ne nécessite aucune modification du niveau de puissance.
- La graisse ne surchauffe pas. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent.
- Le foyer chauffe uniquement si cela est nécessaire pour maintenir la température, ce qui permet d'économiser l'énergie.

16.2 Niveaux de température

Niveaux de température pour la préparation des mets.

Niveau	Température	Fonctions	Ustensile de cuisson
1	120 °C	Cuisson et réduction de sauces, frire des légumes	
2	140 °C	Faire revenir dans de l'huile d'olive ou du beurre	 
3	160 °C	Frire du poisson et des produits alimentaires grossiers	  
4	180 °C	Frire des aliments panés, congelés et grillés	  
5	215 °C	Gril haute température et plaque à snack	  

16.3 Ustensiles recommandés

Des ustensiles spéciaux ont été conçus pour cette fonction afin d'obtenir des résultats optimaux.

Ustensile de cuisson	Foyer recommandé
Poêle Ø 15 cm	Foyer simple
Poêle Ø 19 cm	Foyer simple
Poêle Ø 21 cm	Foyer simple
Poêle Ø 28 cm	FlexZone étendue
Teppanyaki 	FlexZone
Gril 	FlexZone

Vous pouvez vous procurer l'ustensile recommandé auprès du service après-vente, du commerce spécialisé ou de notre boutique en ligne siemens-home.bsh-group.com.

Remarque : Vous pouvez utiliser aussi d'autres ustensiles de cuisson. Cependant, en fonction de la nature de l'ustensile, la température atteinte peut différer du niveau de température sélectionné.

16.4 Activer fryingSensor

1. Posez l'ustensile vide sur le foyer.
2. Sélectionnez un foyer.
3. Effleurez le mode de cuisson actif et sélectionnez l'option  fryingSensor.
4. Sélectionnez le niveau de température souhaité et effleurez le foyer pour revenir à la vue principale.
- ✓ La fonction est activée.
- ✓  clignote jusqu'à ce que le foyer atteigne la température de rôtissage. Un signal retentit et l'affichage cesse de clignoter.
5. Versez la graisse de friture, puis les aliments dans la poêle.

16.5 Désactiver fryingSensor

1. Sélectionnez le foyer.
2. Réglez sur 0.
- ✓ La fonction est désactivée.
3. Pour quitter la fonction fryingSensor, passez à un autre mode de cuisson.

16.6 Recommandations pour cuisiner avec le fryingSensor

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

-  Poêle à frire
-  Teppanyaki
-  Plaque à snacker

	Ustensile de cuisson		 min
Viande			
Escalope		4	6-10
Escalope, panée		4	6-10
Filet		4	6-10
Côtelettes		3	10-15

	Ustensile de cuisson		 min
Cordon bleu, escalope milanaise		4	10-15
Steak, saignant, 3 cm d'épaisseur		5	6-8
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur		5	8-12
Steak, bien cuit, 3 cm d'épaisseur		4	8-12
T-bone, saignant, 4,5 cm d'épaisseur		5	10-15
T-bone, à point, 4,5 cm d'épaisseur		5	20-30
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur		3	10-20
Lard		2	5-8
Viande hachée		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm d'épaisseur		3	6-15
Boulettes de viande, 2 cm d'épaisseur		3	10-20
Saucisses		3	8-20
Chorizo, saucisse fraîche		3	10-20
Brochettes, kebabs		3	10-20
Gyros		4	7-12
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson		4	10-20
Filet de poisson, pané		4	10-20
Poisson frit, entier		3	10-20
Sardines		4	6-12
Scampi, crevettes		4	4-8
Calamar, seiche		4	6-12
Plats aux œufs			
Œufs au plat au beurre		2	2-6
Œufs au plat		4	2-6
Œufs brouillés		2	4-9
Omelette		2	3-6
French Toast		3	4-8
Crêpes, blinis, tortitas, tacos		5	1-3
Légumes			
Pommes de terre sautées		5	6-12
Frites		4	15-25
Galettes de pommes de terre		5	2-4
Oignons, ail frit		2	2-10
Oignons en rondelles		3	5-10
Courgettes, aubergines, poivrons		2	4-12
Asperges vertes		3	4-15
Champignons		4	10-15
Légumes, cuits à l'étuvée dans l'huile		1	10-20

	Ustensile de cuisson	⌚	⌚ min
Légumes en pâte tempura		4	5-10
Produits surgelés			
Nuggets de poulet		4	10-15
Bâtonnets de poisson		4	8-12
Frites		5	4-8
Poêlées		3	6-10
Rouleaux de printemps		4	10-30
Pâtés, croquettes		5	3-8
Sauces			
Sauce tomate		1	25-35
Béchamel		1	10-20

	Ustensile de cuisson	⌚	⌚ min
Sauce au fromage		1	10-20
Sauces sucrées		1	15-25
Sauces, réduites		1	25-35
Autres			
Fromage frit		3	7-10
Croûtons		3	6-10
Pain grillé		4	4-8
Plats cuisinés déshydratés		1	5-10
Amandes, noix, pignons de pin, grillés		4	3-15
Maïs soufflé		5	3-4

17 Assistant Plats

Cette fonction permet de préparer tous les types de plats. L'appareil sélectionne pour vous le réglage optimal.

17.1 Activer l'Assistant Plats

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le mode de cuisson actif et sélectionnez .
3. Sélectionnez le groupe de programmes souhaité et les aliments.

4. Suivez les instructions affichées à l'écran.

17.2 Annuler l'Assistant Plats

1. Sélectionnez le foyer.
 2. Sélectionnez le mode de cuisson actif et passez à un autre mode de cuisson.
- ✓ La fonction est désactivée.

18 Sécurité enfants

La table de cuisson est équipée d'une sécurité enfants. Elle vous permet ainsi d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

18.1 Activer la sécurité enfants

Conditions

- La table de cuisson est allumée.
 - Tous les foyers sont éteints.
1. Ouvrez le menu Docking.
 2. Appuyez sur .
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

18.2 Désactiver Sécurité enfants

- Respectez les indications affichées dans le bandeau d'affichage.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

18.3 Sécurité enfants automatique

Vous pouvez également activer automatiquement la sécurité enfants à chaque fois que vous éteignez la table de cuisson.

Pour savoir comment activer et désactiver la fonction, consultez le chapitre Réglages de base → Page 18.

19 Protection anti-effacement

Cette fonction vous permet de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage afin de ne pas dérégler les réglages de manière intempestive. Le verrouillage n'a aucun effet sur l'interrupteur principal.

19.1 Activer Protection anti-effacement

1. Ouvrez le menu Docking.
2. Effleurez . Un signal retentit.

- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes.
- ✓ Un signal retentit au bout de 30 secondes et le bandeau de commande est déverrouillé.

19.2 Désactiver Protection anti-effacement

Pour annuler prématurément la fonction, suivez les instructions à l'écran.

20 Coupure de sécurité individuelle

La fonction de sécurité s'active lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage. Un message apparaît et le foyer ne chauffe plus. Pour éteindre l'affichage et régler à nouveau le foyer, effleurez n'importe quelle touche.

21 Réglages de base

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

21.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Réglage	Description et options
Langue	Modifiez la langue de l'appareil.
Home Connect	Cette fonction vous permet de connecter l'appareil au réseau domestique et un appareil mobile.
cookConnect System	Cette fonction vous permet de commander certaines fonctions de la hotte aspirante via la table de cuisson.
Signaux sonores	Cette fonction vous permet de sélectionner les signaux d'avertissement que l'appareil doit émettre.
Durée du signal d'avertissement	Cette fonction vous permet de modifier la durée du signal d'avertissement.
Volume sonore du signal	Cette fonction vous permet de modifier le volume des signaux sonores.
Tonalité des touches	Cette fonction vous permet de sélectionner si l'appareil émet des sons lorsque vous effleurez les touches de l'écran tactile.
Luminosité de l'écran	Modifiez la luminosité de l'écran.
flexInduction	Cette fonction vous permet de régler le mode d'enclenchement de la fonction après l'allumage de la table de cuisson : deux foyers indépendants ou une seule zone.

Réglage	Description et options
powerMove Plus	Cette fonction vous permet de modifier les niveaux de puissance pré-réglés des trois zones de cuisson de la Flex Zone.
Sécurité enfants	Cette fonction vous permet de verrouiller automatiquement la table de cuisson pour empêcher que des enfants utilisent l'appareil sans autorisation.
Fonction quickStop	Permet l'extinction rapide du foyer directement via la vue principale.
Logo de la marque	Cette fonction vous permet de régler si le logo de la marque doit être affiché lorsque vous allumez la table de cuisson.
reStart	Cette fonction vous permet de régler la durée pendant laquelle l'appareil garde en mémoire les derniers réglages utilisés lorsque vous éteignez l'appareil.
Limitation de puissance	Cela vous permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez des indications précises sur la plaque signalétique. Si la fonction est activée et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, - s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.

¹ La fonction n'est pas disponible sur ce modèle.

¹ La fonction n'est pas disponible sur ce modèle.

Réglage	Description et options
Affichage de la consommation d'énergie	Affiche la consommation totale d'énergie entre l'allumage et l'extinction du foyer en kWh. La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.
Capteur de cuisson ¹	Ajoutez un nouveau capteur de cuisson sans fil.
Régler le point d'ébullition ¹	Saisissez l'altitude de votre lieu d'habitation afin que le capteur de cuisson fonctionne plus précisément.
Test casserole	Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.
Informations sur l'appareil	Cette fonction vous permet de consulter des informations sur l'appareil.
Réglages usine	Réinitialisez tous les réglages usine.

¹ La fonction n'est pas disponible sur ce modèle.

22 Test casserole

La qualité de l'ustensile influence fortement la rapidité et le résultat de la cuisson.

Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.

Avant de procéder à ce contrôle, assurez-vous que la taille du fond de l'ustensile de cuisson correspond à la taille du foyer utilisé.

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

21.2 Appeler les réglages de base

Condition : Tous les foyers doivent être éteints.

- Ouvrez le menu Docking.
- Effleurez .
- Pour faire défiler les réglages disponibles, faites glisser votre doigt.
- Pour appeler le sous-menu et sélectionner l'option souhaitée, effleurez un réglage. Effleurez ← dans un sous-menu pour revenir au menu précédent.
- Avant de quitter les réglages de base, enregistrez ou annulez les réglages dans l'écran de confirmation.
- Pour quitter, effleurez ←.

22.1 Effectuer Test casserole

Le foyer flexible est réglé en tant que foyer unique pour vérifier un seul ustensile.

- Placez l'ustensile contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux à la taille du fond de l'ustensile.
- Accédez aux réglages de base et sélectionnez l'option « Test des ustensiles de cuisson ».
- Suivez les consignes dans le bandeau d'affichage.
 - ✓ Après 10 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

Remarque : Pour activer cette fonction, revenez au menu des réglages de base et sélectionnez Test casserole.

23 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement. Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'appli Home Connect pour procéder aux réglages.

Conseils

- Pour ce faire, veuillez consulter les documents Home Connect fournis.
- Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
 - "Sécurité", Page 2
- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance. Le processus de cuisson doit être surveillé.
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

23.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.

1. Téléchargez l'appli Home Connect.



2. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.



3. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

23.2 Aperçu des réglages Home Connect

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez adapter les réglages Home Connect ainsi que les paramètres réseau.

La table de cuisson affiche le réglage "Régler avec l'assistant" si la table de cuisson n'est pas connectée au réseau domestique. La table de cuisson affiche tous les autres réglages lorsqu'une connexion est établie avec le réseau domestique.

Réglage	Description et options
Régler avec l'assistant	Vous pouvez connecter la table de cuisson automatiquement ou manuellement au réseau domestique. ■ Régler avec l'assistant (connexion automatique au réseau domestique).¹ ■ Régler avec l'assistant : aucune fonction WPS (connexion manuelle au réseau domestique).
Connecter avec l'appli	Vous pouvez connecter la table de cuisson avec un ou plusieurs comptes Home Connect.

¹ Réglage usine

Réglage	Description et options
Réglage via l'appli	■ Arrêt : seul le statut actuel de la table de cuisson s'affiche sur l'appli. ■ Marche ¹ : vous pouvez envoyer les réglages de cuisson de l'appli sur la table de cuisson. Vous devez confirmer les réglages de cuisson envoyés sur la table de cuisson.
Wi-Fi	Vous pouvez désactiver le module radio de la table de cuisson et la déconnecter ainsi du WLAN. ■ Désactivé : le module radio est éteint. ■ Activé¹ : le module radio est connecté.
Couper la connexion réseau	Vous pouvez supprimer les connexions enregistrées avec le réseau domestique. La connexion réseau est également coupée si vous réinitialisez la table de cuisson aux réglages usine.
Infos appareil	Vous pouvez afficher des informations sur Home Connect et sur le réseau.

¹ Réglage usine

23.3 Symbole WLAN

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

Si vous maintenez le symbole enfoncé pendant au moins 2 secondes, l'affichage indique une description du symbole.

23.4 Modifier les réglages avec l'appli Home Connect

L'appli Home Connect vous permet de modifier les réglages pour les foyers et de les envoyer à la table de cuisson.

Conditions

- La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Pour pouvoir régler la table de cuisson via l'appli Home Connect, le réglage de base "Réglage via l'appli" doit être activé. À la livraison, le réglage de base est activé. 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. Effectuer le réglage dans l'appli Home Connect et l'envoyer à la table de cuisson. Suivre les instructions de l'appli Home Connect. Vous devez confirmer sur la table de cuisson les réglages que vous avez envoyés par le biais de l'appli Home Connect.
 - ✓ Dès que les réglages de cuisson sont transmis à un foyer, un message apparaît.
2. Pour confirmer les réglages, appuyer sur "Reprendre".
3. Pour refuser le réglage, appuyer sur "Rejeter".

23.5 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, 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 vous être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour logicielle est disponible, vous en êtes informé par l'appli Home Connect et vous pouvez la lancer via l'appli. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'appli Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi). L'appli Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Remarques

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

23.6 Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites 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.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : www.home-connect.com

23.7 Protection des données

Suivez les consignes de protection des données. Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique branché à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de l'électroménager.
- État d'une éventuelle restauration précédente des réglages d'usine.

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

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'application Home Connect.

24 Commande de la hotte depuis la table de cuisson

Si les deux appareils sont compatibles Home Connect, connectez-les via l'appli Home Connect. Connectez pour ce faire les deux appareils avec Home Connect et suivez les instructions de l'appli.

Remarques

- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, une commande centralisée table/hotte n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.
- Vous pouvez uniquement établir la connexion à la hotte aspirante via l'appli Home Connect. Les autres modes de connexion ne sont plus pris en charge.

24.1 Réinitialiser les réglages Home Connect

Si vous rencontrez des problèmes pour connecter votre appareil au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) ou si vous désirez connecter votre appareil à un autre réseau domestique (Wi-Fi), vous pouvez réinitialiser les réglages Home Connect.

Remarque : Lorsque vous réinitialisez les réglages Home Connect, la connexion à une hotte aspirante éventuellement connectée est coupée.

1. Pour ouvrir les réglages de base, appuyer sur .
2. Sélectionner le réglage "Commande de la hotte".
3. Appuyer sur "Couper la connexion".

24.2 Commande de la hotte aspirant via la table de cuisson

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers. Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais du bandeau de commande de la table de cuisson.

Régler le ventilateur

1. Appuyer sur  dans la zone de réglage.
 - ✓ La vitesse de ventilation pré-réglée s'affiche à l'écran.
2. Sélectionner une vitesse de ventilation. Vous avez le choix entre les vitesses 1, 2 et 3. Pour régler une vitesse intensive, appuyer sur **int 1** ou **int 2**.

Éteindre le ventilateur

1. Appuyer sur  dans la zone de réglage.
2. Sélectionner la vitesse de ventilation 0.

Activer le mode automatique

1. Appuyer sur  dans la zone de réglage.
2. Sélectionner auto.
- ✓ Le ventilateur démarre automatiquement à la formation de vapeur.

Désactiver le mode automatique

1. Appuyer sur  dans la zone de réglage.

2. Sélectionner la vitesse de ventilation 0.

Régler l'éclairage de la hotte

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

- Pour activer l'éclairage, appuyer sur  dans la vue principale.

24.3 Aperçu des réglages de la commande de la hotte

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers. L'écran indique les réglages uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.

Réglage	Sélection	Description
Gestion de la ventilation (démar- rage automatique)	Désactivé - si nécessaire, la hotte aspi- rante doit être mise en marche manuel- lement. Activé avec fonction automatique ¹ - la hotte aspirante s'allume en mode auto- matique à la mise en marche d'un foyer. Activé avec la fonction standard - la hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec une position déterminée.	Vous pouvez régler si et comment le ventilateur démarre lorsque vous allu- mez la table de cuisson.
Poursuite du ventilateur	Ventilateur arrêté. Activé en mode automatique. ¹ Activé en mode poursuite du ventila- teur standard. Aucune modification des réglages du ventilateur lors de l'arrêt de la table de cuisson.	Vous pouvez régler si et comment le ventilateur continue de fonctionner lorsque vous éteignez la table de cuis- son.
Allumer lampe auto	■ Arrêt ■ Marche¹ - L'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuis- son.	Vous pouvez régler si l'éclairage de la hotte aspirante s'allume automatique- ment avec la table de cuisson.
Éteindre lampe auto	■ Arrêt¹ ■ Marche - L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.	Vous pouvez régler si l'éclairage de la hotte aspirante s'éteint automatique- ment avec la table de cuisson.
Déconnexion	-	Avec le réglage, vous réinitialisez les connexions enregistrées avec le ré- seau domestique et la hotte aspirante.

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

25 Nettoyage et entretien

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

25.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, dans le commerce ou sur notre boutique en ligne siemens-home.bsh-group.com.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.
- ▶ N'utilisez pas de produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore chaude. Cela pourrait entraîner des traces sur la surface.

Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

25.2 Nettoyer la table de cuisson

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

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

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

Conseils

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

25.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

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

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

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

26 Dépannage

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

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

26.1 Consignes d'avertissement

En cas de problème, des indications, avertissements ou messages d'erreur s'affichent automatiquement à l'écran.

Pour résoudre le problème, suivez les indications qui apparaissent sur l'écran tactile. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente et indiquer le code d'erreur exact.

Remarques

- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.
- Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

26.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Impossible d'allumer la table de cuisson.	L'alimentation électrique est coupée. ► Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite. L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique. ► Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique. Anomalie de l'électronique ► Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
L'écran tactile ne réagit pas ou est bloqué.	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre. ► Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
Impossible d'augmenter la position de chauffe du foyer.	La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. ► Adaptez la puissance totale sous « Puissance absorbée maximale » dans les réglages de base. ► Un très grand récipient peut influencer le niveau de puissance maximal sur la même moitié de table de cuisson. Remettez en place l'ustensile.
Signal sonore	Un objet se trouve sur l'écran tactile. 1. Retirez l'objet et réglez de nouveau la table de cuisson. 2. Ne posez aucun ustensile chaud sur le bandeau de commande.
La table de cuisson réagit de manière inhabituelle ou ne fonctionne plus correctement.	Une anomalie électronique est survenue. 1. Éteignez l'appareil en coupant le disjoncteur général ou le disjoncteur du boîtier à fusibles. 2. Patientez quelques secondes et rebranchez l'appareil.
Un ou tous les foyers ont été coupés automatiquement.	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers. Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail.
Il est impossible d'activer la fonction de transfert des réglages.	Anomalie de l'électronique ► Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurer une touche quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude sans utiliser la fonction flexMotion. Contacter le service après-vente.
Le foyer FlexPlus ne peut pas être activé.	Anomalie de l'électronique ► Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurez une touche de votre choix. Vous pouvez continuer à cuisiner avec les foyers restants. Contactez le service après-vente technique.
E7010	La table de cuisson ne peut établir aucune connexion avec le réseau domestique ou la hotte. 1. Confirmez l'affichage de l'anomalie, pour ce faire effleurez un capteur de votre choix. Vous pouvez continuer à cuisiner comme d'habitude, sans connexion. 2. Si le problème persiste, contactez le service après-vente technique.
E 9000/E9010	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. ► Contactez votre distributeur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée. ► Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.
Les foyers ne chauffent pas et s'affiche.	Mode démo est activé. 1. Débranchez la table de cuisson du secteur et rebranchez-la de nouveau après quelques secondes. 2. Dans les 3 minutes, désactivez le mode démonstration dans les réglages de base.

26.3 Bruits normaux de votre appareil

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

Mise au rebut

27.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

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



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

Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU.

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

Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW

Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 100 mW



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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

Service après-vente

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

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

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

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil. Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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

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

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.

- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Vous trouverez également le numéro de produit (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base → *Page 18*. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

30 Plats tests

Ces recommandations de réglage sont destinées aux laboratoires d'essai, afin de leur faciliter le test de nos appareils. Les tests ont été effectués avec nos ustensiles de cuisine pour les tables de cuisson induction. Si nécessaire, vous pouvez vous les procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou sur notre boutique en ligne.

30.1 Faire fondre du chocolat pâtissier

Ingrédients : 150 g de chocolat noir (55 % de cacao).

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle
 - Cuire : niveau de puissance 1.5

30.2 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Recette selon DIN 44550

Température initiale 20 °C

Chauffer, sans remuer

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 450 g
 - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.5
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 800 g
 - Chauffer : durée 2 min. 30 sec., différents niveaux de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.5

30.3 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Par exemple : diamètre des lentilles : 5-7 mm.

Température initiale de 20 °C

Remuer après 1 min. de cuisson

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 500 g
 - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.5
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 1 kg
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.5

30.4 Béchamel

Température du lait : 7 °C

- Casserole de 16 cm de Ø, sans couvercle, ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait à 3,5 % de matière grasse et une pincée de sel

Préparer une sauce béchamel

1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel, et faire chauffer le tout.
 - Chauffer : durée 6 min., niveau de puissance 2
2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition sans cesser de remuer.
 - Chauffer : durée 6 min. 30 sec., niveau de puissance 7
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition sur le foyer pendant 2 minutes supplémentaires sans cesser de remuer.
 - Mijoter : niveau de puissance 2

30.5 Cuire du riz au lait avec un couvercle

Température du lait : 7 °C

1. Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réchauffer sans couvercle. Remuer après 10 min. de cuisson.
 2. Régler le niveau de puissance recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel.
- Temps de cuisson chauffage compris, environ 45 min.
- Casserole de 16 cm de Ø, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
 - Mijoter : niveau de puissance 3
 - Casserole de 20 cm de Ø, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
 - Mijoter : niveau de puissance 3, remuer après 10 min.

30.6 Cuire du riz au lait sans couvercle

Température du lait : 7 °C

1. Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse.

2. Lorsque le lait a atteint env. 90 °C, sélectionner le niveau de puissance recommandé et laisser frémir environ 50 min. à un niveau de puissance réduit.

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
 - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
 - Mijoter : niveau de puissance 2.5

30.7 Cuire du riz

Recette selon DIN 44550

Température de l'eau : 20 °C

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 2
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 2.5

30.8 Faire rôtir du filet de porc

Température initiale du filet de porc : 7 °C

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 3 filets de porc, poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur et 15 g d'huile de tournesol
 - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 7

30.9 Préparer des crêpes

Recette selon DIN EN 60350-2

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 55 ml de pâte par crêpe
 - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 7

30.10 Frire des frites surgelées

- Casserole Ø 20 cm sans couvercle : ingrédients : 2 l d'huile de tournesol. Pour chaque friture de continuité : 200 g de frites surgelées, 1 cm d'épaisseur.
 - Chauffer : niveau de puissance 9, jusqu'à ce que l'huile atteigne une température de 180 °C.
 - Mijoter : niveau de puissance 9

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

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



9001739064 (020926)
fr