SIEMENS

EX....X...



Table de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégré

FR Manuel d'utilisation





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



Siemens Home Appliances

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

1 Sécurité 2
2 Éviter les dommages matériels 5
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 6
4 Ustensiles appropriés 7
5 Description de l'appareil 7
6 Modes de fonctionnement 9
7 Avant la première utilisation 9
8 Utilisation 10
9 Commande de la hotte 11
10 flexInduction 12
11 powerMove Plus 13
12 Fonctions de temps 13
13 powerBoost 14
14 shortBoost 14
15 Fonction Maintien au chaud 15
16 flexMotion 15
17 Assistant Plats 15
18 Capteur pour casserole sans fil 20
19 Sécurité enfants 22
20 Protection anti-effacement 22
21 Coupure de sécurité individuelle 22
22 Réglages de base 22
23 Test casserole 24
24 Limitation de puissance 25
25 Home Connect 25
26 Nettoyage et entretien 27
27 Dépannage 30
28 Mise au rebut 32
29 Déclaration de conformité 32
30 Service après-vente 32
31 Plats tests 33

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

⚠ AVERTISSEMENT
Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION
Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit 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.

1.3 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 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- 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.
- pour aspirer des substances et des vapeurs dangereuses ou explosives.
- pour aspirer de petites pièces ou des liquides.

Si vous utilisez la fonction sonde de cuisson, réglez le foyer sur lequel se trouve la casserole avec la sonde 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/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.

1.4 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.

1.5 Utilisation sûre

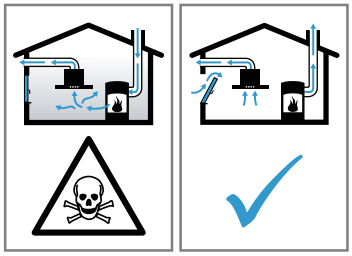
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !
Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

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

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !
Les gaz de combustion réaspirés peuvent provoquer un empoisonnement. Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, les chauffe-eaux intégrés sous cuve, les chauffe-eaux accumulateurs) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'extérieur par le biais d'un système spécifique (par ex., cheminée). Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines. L'absence d'un apport d'air suffisant crée une pression négative. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.



- ▸ 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 toujours suffisant.
- ▸ 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. Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.
- Demandez toujours conseil à une personne compétente (par exemple, un 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 l'appareil est utilisé exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restriction.

⚠ 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.

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. ne faites rien flamber).
- Installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) uniquement en présence d'un capot fermé et non amovible. Il ne doit pas y avoir de projection d'étincelles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

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.

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.

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, ne retirez pas le filtre à graisse ou le réservoir de trop-plein avant que l'appareil n'ait refroidi.

⚠ 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 ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

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 choque 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 jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▸ 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 32*

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.

⚠ 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.

Les piles peuvent être dangereuses pour les enfants.
- ▸ Conservez les nouvelles piles et celles usagées hors de portée des enfants.
- ▸ En cas de suspicion d'ingestion ou d'introduction de la pile dans un orifice corporel, consultez immédiatement un médecin.

Le capteur de température sans fil est doté d'une pile qui peut être endommagée en cas d'exposition à des températures élevées.
- ▸ Retirez le capteur de l'ustensile de cuisson et rangez-le à l'écart de toute source de chaleur.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !
Ce produit contient une pile bouton.



L'ingestion ou l'introduction d'une pile dans un orifice corporel peut entraîner des lésions graves et potentiellement mortelles en seulement deux heures, la pile pouvant engendrer des brûlures chimiques susceptibles de perforer l'œsophage.
- ▸ Appelez immédiatement un médecin.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Le capteur de température peut être très chaud quand il est retiré de la casserole.
- ▸ Utilisez des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.

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 – Danger : magnétisme !
La sonde de température sans fil est magnétique et peut endommager les implants électroniques, par ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.
- ▸ Les personnes portant un implant électronique doivent respecter une distance minimale de 10 cm par rapport à l'élément de commande magnétique.
- ▸ Ne portez jamais l'élément de commande dans les poches des vêtements.

2 Éviter les dommages matériels

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

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

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.



Eliminez 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 : Les fabricants d'ustensiles 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.

- ✔ Beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

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.

- ✔ Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour chauffer.

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. Utilisez la position de mijotage adaptée.

- ✔ Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.

Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson.

- ✔ Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.

En cas de vapeurs de cuisson intensives, sélectionnez dès que possible une vitesse de ventilation plus importante.
✔ Les odeurs se répandent moins dans la pièce.

Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.

Aérez suffisamment la pièce lorsque vous cuisinez.
✔ L'appareil fonctionne plus efficacement et fait moins de bruit.

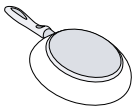
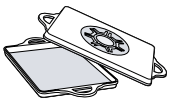
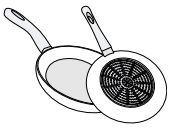
Nettoyez ou remplacez les filtres aux intervalles spécifiés.
✔ L'efficacité du filtre est conservée.

4 Ustensiles appropriés

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

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

Afin de détecter correctement les ustensiles, vous devez tenir compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.
Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.

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

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

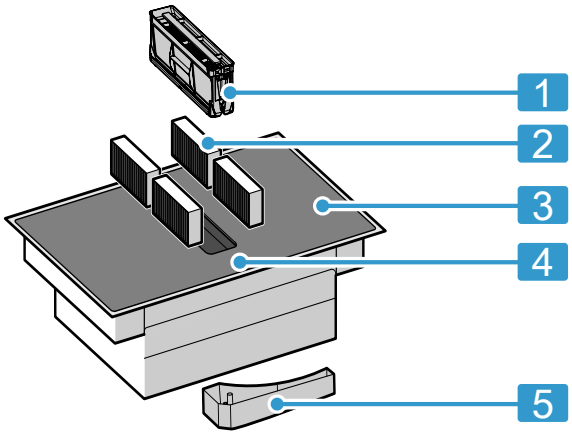
5 Description de l'appareil

5.1 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.

5.2 Votre nouvel appareil

Informations relatives à votre nouvel appareil



N°	Désignation
1	Filtre à graisse
2	Filtre anti-odeurs pour le mode recirculation de l'air ou filtre acoustique pour le mode évacuation extérieure [1]
3	Table de cuisson
4	Bandeau de commande
5	Réservoir de trop-plein

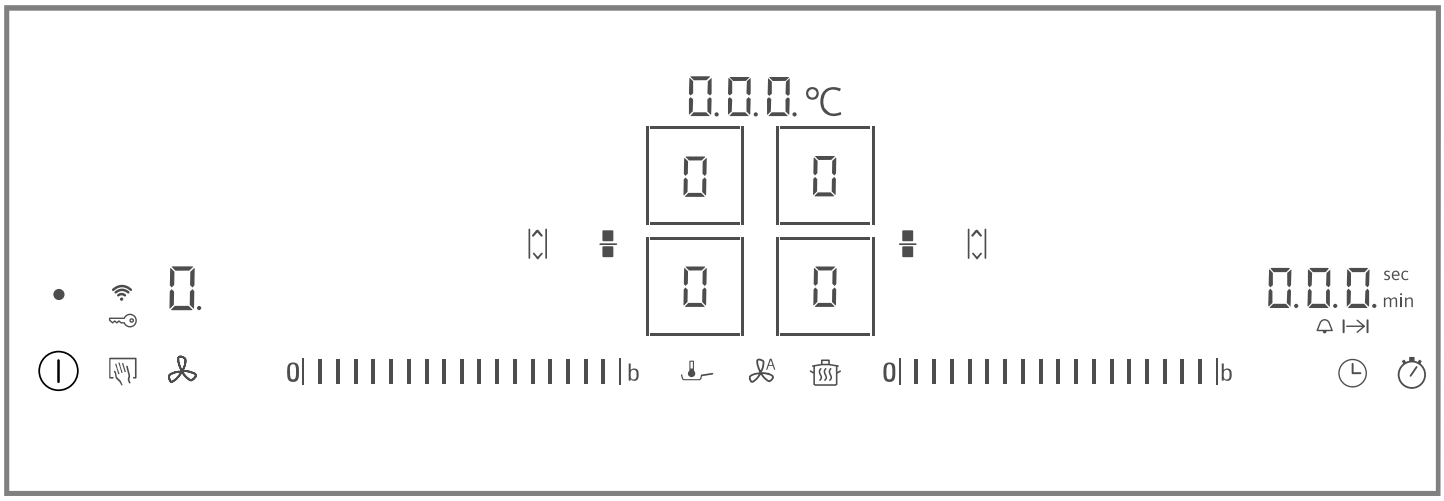
5.3 Accessoires en option

Selon la version de montage de l'appareil, différents accessoires sont disponibles, 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 anti-odeurs pour le mode recirculation de l'air
- Filtre acoustique pour le mode évacuation extérieure

5.4 Bandeau de commande

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



Conseil : Maintenir le bandeau de commande propre et sec.

Remarque : Ne placer aucun ustensile de cuisson à proximité des affichages et des capteurs. L'électronique risque de surchauffer.

Touches de sélection

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

Capteur	Fonction
⏻	Interrupteur principal
□/⌴	Sélectionner un foyer
0IIIIIIIIIIII	Zone de réglage
b	powerBoost / shortBoost
	flexInduction
	powerMove Plus
	Protection anti-effacement / Sécurité enfants
	Fonction Maintien au chaud

Capteur	Fonction
	fryingSensor
	Minuterie de coupure / Minuterie
	countUp function
	Wi-Fi
	Commande de la hotte par sonde
	Commande de la hotte

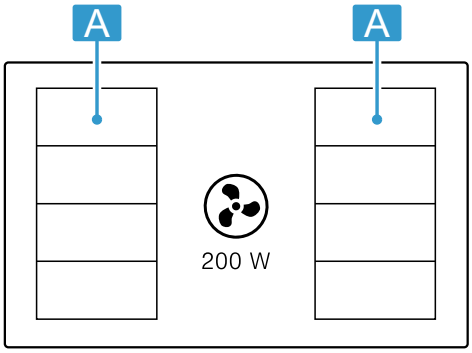
Selon le statut de la table de cuisson, les affichages des foyers et les différentes fonctions activées et disponibles s'allument également.

5.5 Répartition des zones de cuisson

La puissance spécifiée a été mesurée avec les récipients standard décrits dans la norme IEC/EN

[1] Selon l'équipement de l'appareil.

60335-2-6. La puissance peut varier en fonction de la taille ou du matériau des ustensiles.



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

5.6 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 12*

5.7 Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

6 Modes de fonctionnement

Vous pouvez utiliser votre appareil en mode évacuation extérieure ou en mode recirculation de l'air.

6.1 Mode évacuation extérieure

L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres, et transite par un conduit avant de gagner l'extérieur.



L'air ne doit pas être acheminé dans une cheminée servant à l'évacuation des gaz d'appareils qui sont utilisés pour la combustion de gaz ou d'autres combustibles (cela ne s'applique pas aux appareils de recyclage).

- Si l'air sortant circule par une cheminée ou une cheminée d'évacuation des gaz, vous devrez d'abord obtenir l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il convient d'utiliser un caisson télescopique mural.

6.2 Mode recyclage

L'air aspiré est nettoyé par l'intermédiaire des filtres à graisse et d'un filtre anti-odeurs, puis il est renvoyé dans la pièce.



Pour neutraliser les odeurs en mode recyclage, vous devez installer un filtre anti-odeurs. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recyclage, consultez notre catalogue ou votre revendeur spécialisé. Vous pouvez vous procurer les accessoires dans un commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

Remarque : En cas de cuisson intensive et prolongée, de l'humidité est libérée dans l'air ambiant. Si vous utilisez l'appareil en mode recyclage, nous vous recommandons de bien aérer la cuisine, par exemple en ouvrant brièvement une fenêtre afin d'éliminer l'humidité excédentaire.

7 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

7.1 Premier nettoyage

Retirer les résidus d'emballage de la surface de la table de cuisson et essuyer la surface avec un chiffon humide. Vous trouverez une liste des produits de nettoyage recommandés sur le site Web officiel siemens-home.bsh-group.com.

Autres informations concernant l'entretien et le nettoyage. →*Page 27*

7.2 Préparer l'appareil

Pour un bon fonctionnement, vous devez disposer les composants dans l'ordre suivant :

1. Mettre les filtres en place.
2. Mettre le filtre à graisse métallique en place.

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

7.3 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.

7.4 Ustensile de cuisson

Vous trouverez une liste des ustensiles de cuisson recommandés sur le site Web officiel siemens-home.bsh-group.com.
Autres informations concernant l'ustensile de cuisson adapté. →*Page 7*

7.5 Régler un mode de fonctionnement

L'appareil est livré avec le mode recirculation de l'air préréglé.
Si votre table de cuisson est installée avec une sortie d'air vers l'extérieur, vous devez configurer le réglage sur ce mode. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre
→ *"Réglages de base", Page 22*

7.6 Régler 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 sur le bandeau d'affichage.
Afin de démarrer le réglage de la connexion, effleurez le capteur et respectez les indications du chapitre .
Pour quitter le premier réglage, effleurez un capteur au choix.
→ *"Home Connect", Page 25*

8 Utilisation

8.1 Allumer la table de cuisson

- Effleurez ⏻.
  Les symboles des foyers et les fonctions actuellement disponibles s'allument.

✔ La table de cuisson est prête à fonctionner.

reStart

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

8.2 Éteindre la table de cuisson

- Effleurer ⏻ 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 20 secondes.

8.3 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 mieux adapté aux aliments et au processus de cuisson prévu.

1. Effleurez le symbole □/⌴ du foyer souhaité.

✔ L'affichage s'allume de manière plus intense.

2. Sélectionner le niveau de puissance souhaité dans la zone de réglage.

✔ Le niveau de puissance est réglé.

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

quickStart

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

Modifier le niveau de puissance ou éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage ou réglez .

✔ La position de chauffe du foyer se modifie ou le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

8.4 Recommandations pour cuisiner

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

	⎽=Ξ	◷ min
Faire fondre		
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Saucisses bouillies [1]	3 - 4	-
Décongeler et maintenir au chaud		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Pocher, mijoter		

[1] Sans couvercle

	⎽=☰	◷ min
Quenelles de pommes de terre [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Sauces fouettées, par exemple sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Cuire à l'eau, à la vapeur, étuver		
Riz avec double volume d'eau	2.5 - 3.5	15 - 30
Pommes de terre en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pâtes [1]	6 - 7	6 - 10
Potages	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'autocuiseur	4.5 - 5.5	-
Braiser		
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Torréfier/rôtir avec peu de graisse [1]		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Steak, 3 cm d'épaisseur	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Plats surgelés, par exemple poêlées	6 - 7	6 - 10
Omelette (frire une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
Rôtir (150 à 200 g par portion dans 1 à 2 l d'huile, faire frire par portions) [1]		
Produits surgelés, par exemple frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par exemple beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

9 Commande de la hotte

La commande de la hotte vous permet de contrôler le système d'évacuation extérieure de l'air hautement efficace intégré à la surface de cuisson.

9.1 Commande manuelle de la hotte

Vous pouvez commander la vitesse de ventilation manuellement.

Remarque : Une aspiration optimale ne peut être garantie avec des ustensiles hauts. La puissance d'aspiration peut être améliorée en posant un couvercle posé en travers.

Activer la commande manuelle de la hotte

1. Effleurez ⁂.
   La ventilation démarre au niveau de puissance préréglé.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de puissance souhaité dans la zone de réglage.
   Le niveau de puissance réglé s'allume.
3. Pour confirmer le réglage, effleurez ⁂.

✔ La ventilation est activée.

Modifier ou désactiver la commande manuelle de la hotte

1. Effleurez ⁂.
2. Choisissez le niveau de puissance souhaité dans la zone de réglage ou réglez-le sur 0.

9.2 Vitesse de ventilation 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 la vitesse de ventilation intensive

1. Effleurez ⁂.
2. Sélectionnez la vitesse intensive souhaitée :
   - **Vitesse intensive I** : effleurez le symbole b. L'affichage b s'allume. La vitesse est activée.
   - **Vitesse intensive II** : effleurez deux fois le symbole b. L'affichage b. s'allume. La vitesse est activée.

Remarque : Après environ 8 minutes, l'appareil revient automatiquement sur le niveau de puissance 9.

Modifier ou désactiver la vitesse de ventilation intensive

1. Effleurez ⁂.
2. Choisissez le niveau de puissance souhaité dans la zone de réglage ou réglez-le sur 0.

9.3 Démarrage automatique de la ventilation

Lorsque vous sélectionnez un niveau de puissance pour un foyer, le démarrage automatique est activé.
La table de cuisson est livrée en standard avec un démarrage automatique commandé par capteur. Pour sa-

[1] Sans couvercle
[2] Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8,5

voir comment modifier ce réglage, consultez le chapitre .
→ *"Réglages de base", Page 22*

Démarrage automatique avec commande par capteur
Le capteur de qualité de l'air détecte automatiquement la vapeur de cuisson, sélectionne le niveau de puissance optimal et l'affichage A s'allume.

Démarrage automatique via les niveaux de puissance
La ventilation se met en marche à un niveau de puissance correspondant au niveau de puissance respectif du foyer.

9.4 Fonctionnement automatique avec commande par capteur

La table de cuisson dispose d'un capteur 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 réglé en fonction des positions de chauffe, vous pouvez activer manuellement le fonctionnement avec commande par capteur à tout moment.

Activer le fonctionnement automatique avec commande par capteur

- ▸ Effleurez .
  L'affichage A s'allume.
  Le niveau de puissance optimal est automatiquement réglé à l'aide du capteur.
- ✔ La fonction est activée.

Désactiver le fonctionnement automatique avec commande par capteur

- ▸ Effleurez .
  L'affichage A s'éteint.
- ✔ La fonction est désactivée.

Remarque : Pour savoir comment régler la sensibilité du capteur, consultez le chapitre .
→ *"Réglages de base", Page 22*

9.5 Position temporisation de la ventilation

La position temporisation fait fonctionner le système de ventilation pendant quelques minutes après avoir désactivé la table de cuisson. Ceci permet d'éliminer les éventuelles vapeurs de cuisson restantes. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement.
La table de cuisson est fournie en standard avec un temps de poursuite réglé sur une temporisation à l'arrêt maximum. Pour savoir comment modifier ce réglage, consultez le chapitre .
→ *"Réglages de base", Page 22*

Activer la poursuite du ventilateur

Le temps de poursuite est configuré en fonction du réglage de base :
- Par le contrôle du capteur de qualité de l'air. Le symbole et l'affichage A 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 la poursuite du ventilateur

Commande manuelle
Si vous effleurez , vous désactivez la fonction.

Commande automatique
L'appareil désactive la position temporisation, lorsque :
- Le temps de poursuite s'est écoulé.
- Vous rallumez l'appareil.
- Le capteur détecte que la qualité de l'air est satisfaisante.

10 flexInduction

Le foyer flexible vous permet de placer n'importe quel récipient de toute forme ou taille. La FlexZone est composée de quatre inducteurs qui fonctionnent indépendamment. Lorsque le foyer flexible fonctionne, seule la zone sur laquelle l'ustensile est posé est active.

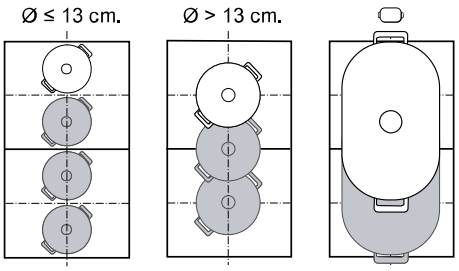
10.1 Placement de l'ustensile de cuisson

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.

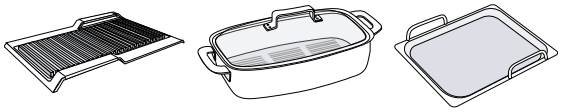
Comme foyer rattaché

Recommandé pour la cuisson avec un seul ustensile.

- Placez l'ustensile en fonction de la taille :

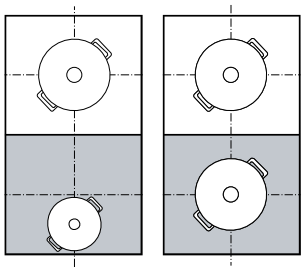


- Ustensile en longueur recommandé :



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.



10.2 Activez flexInduction

1. Posez l'ustensile sur le foyer.

2. L'appareil détecte l'ustensile et sélectionne le foyer.

✔ Selon la taille et la position de l'ustensile de cuisson, les foyers se connectent ou se déconnectent automatiquement.

✔ La FlexZone est connectée et ⁞ s'allume.

Remarques

- Vous pouvez modifier les réglages du foyer manuellement en appuyant sur ⁞.
- Vous pouvez modifier la configuration standard du foyer flexible. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base. →*Page 22*
- Si vous déplacez ou soulevez l'ustensile d'un foyer connecté actif, une recherche automatique démarre. Chaque ustensile de cuisson détecté lors de cette recherche à l'intérieur du foyer est chauffé avec le niveau de puissance précédemment sélectionné.

11 powerMove Plus

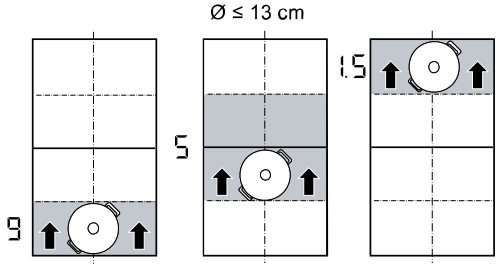
Cette fonction vous permet de modifier le niveau de puissance d'un ustensile de cuisson en le déplaçant simplement vers l'avant ou vers l'arrière dans la zone de cuisson flexible. Ainsi, la zone est divisée en trois zones avec différents niveaux de puissance.

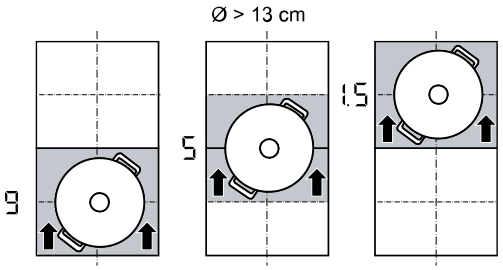
11.1 Placer et déplacer l'ustensile

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 préréglé :

- Zone avant = position de chauffe 9
- Zone centrale = position de chauffe 5
- Zone arrière = position de chauffe 1.5

Vous pouvez modifier le réglage standard des niveaux de puissance préréglés. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base →*Page 22*.





11.2 Activer powerMove Plus

Condition : Posez un seul ustensile de cuisson sur une zone flexible.

1. Sélectionnez l'un des deux foyers de la zone flexible.

2. Appuyez sur ⍰.

✔ ⍰ s'allume plus intensément et le niveau de puissance de la zone où se trouve le récipient s'allume.

✔ La fonction est activée.

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

11.3 Désactiver powerMove Plus

▸ Effleurez ⍰

✔ ⍰ s'allume moins intensément.

✔ La fonction est désactivée.

12 Fonctions de temps

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

- Minuterie de coupure
- Minuterie
- countUp function

12.1 Minuterie de coupure

Elle permet de programmer un temps de cuisson pour un ou plusieurs foyers. Après écoulement du temps, le foyer s'éteint automatiquement.

Minuterie de coupure mise en marche

1. Effleurer deux fois ◷.

✔ Les affichages 00 et I→I s'allument.

2. Sélectionner le foyer souhaité et le temps de cuisson.
✔ L'affichage I→I du foyer s'allume.
3. Confirmez avec ◷.
4. Sélectionner le niveau de puissance souhaité.
✔ Le temps de cuisson commence à s'écouler.
✔ Après écoulement du temps de cuisson, le foyer s'éteint et un signal retentit.

Remarques
- Si un temps de cuisson est programmé dans un foyer dans lequel la fonction fryingSensor est activée, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler dès que le niveau de température sélectionné est atteint.
- Lorsque vous programmez un temps de cuisson pour un foyer et que le cookingSensor 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. Effleurer deux fois ◷.
2. Sélectionner le foyer.
3. Modifier le temps dans la zone de réglage ou le régler sur 00 pour le supprimer.
4. Valider à l'aide de ◷.

12.2 Minuterie

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

Minuterie mise en marche

1. Effleurer ◷.
✔ 00 et 🔔 sont allumés.
2. Régler le temps souhaité dans la zone de réglage.
3. Valider à l'aide de ◷.
✔ Le temps commence à s'écouler.
✔ Un signal retentit et les affichages clignotent une fois le temps écoulé.

Minuterie modifier ou désactiver

1. Effleurer ◷.
2. Modifiez le temps dans la zone de réglage ou réglez-le sur 00 pour le supprimer.
3. Valider à l'aide de ◷.

12.3 countUp function

La fonction Minuterie indique le temps qui s'écoule depuis l'activation.

Activer countUp function

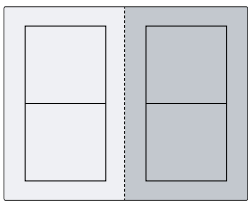
▸ Effleurer ⏲.
✔ 00 s'allument.
✔ Le temps commence à s'écouler.

Désactiver countUp function

▸ Effleurer ⏲.
✔ Les affichages de la fonction de programmation de la durée de marche s'éteignent.
✔ La fonction est désactivée.

13 powerBoost

Cette fonction vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec 9.
Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé.



13.1 Activer powerBoost

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyez sur b. L'affichage b s'allume.
✔ La fonction est activée.

Remarque : Vous pouvez également activer cette fonction lorsque vous cuisinez avec une FlexZone rattachée.

13.2 Désactiver powerBoost

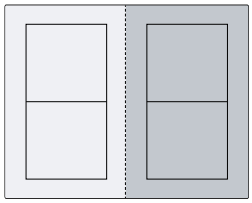
1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyez sur b. L'affichage b s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe 9.
✔ La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques situés à l'intérieur de la table de cuisson.

14 shortBoost

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

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



14.1 Recommandations d'utilisation

- Ne pas placer de couvercle sur la poêle.
- Ne jamais chauffer de poêle vide sans la surveiller.
- Utiliser uniquement des poêles froides.
- Utiliser des poêles dont le fond est parfaitement plat. Ne pas utiliser de poêle à fond mince.

14.2 Activer shortBoost

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyez deux fois sur b. 6‾ s'allume.

✔ La fonction est activée.

Remarque : Vous pouvez également activer cette fonction lorsque vous cuisinez avec une FlexZone rattachée.

14.3 Désactivez shortBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur b. 6‾ s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe 9.

✔ La fonction est désactivée.

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

15 Fonction Maintien au chaud

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

15.1 Activer Fonction Maintien au chaud

1. Appuyer sur 🗑.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner le foyer souhaité.
   L s'allume.

✔ Le fonctionnement démarre.

15.2 Désactiver Fonction Maintien au chaud

1. Effleurer 🗑.
2. Sélectionner un foyer.
   L s'éteint.
   Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

✔ La fonction est désactivée.

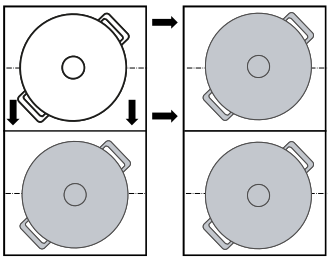
16 flexMotion

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

16.1 flexMotion

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

1. Déplacer l'ustensile.



L'ustensile est détecté et dans l'affichage du nouveau foyer, la position de chauffe précédemment sélectionnée et E clignotent en alternance.

2. Sélectionner le nouveau foyer pour confirmer les réglages.
   L'appareil règle la position de chauffe du foyer d'origine sur 0.

✔ Les réglages sont transférés au nouveau foyer.

Remarque : Si vous placez un nouvel ustensile sur un autre foyer avant d'avoir confirmé les réglages, vous pouvez utiliser cette fonction pour les deux ustensiles de cuisson.

17 Assistant Plats

L'assistant de cuisson garantit une cuisson facile et promet des résultats de cuisson parfaits.

Lorsque vous avez sélectionné la température souhaitée, les capteurs mesurent en permanence la tempéra-

ture de l'ustensile de cuisson et la maintiennent constante pendant la cuisson.

Avantages

- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, celle-ci est automatiquement maintenue constante, ce qui permet d'économiser l'énergie.
- L'huile ne sera pas surchauffée et les aliments ne débordent pas pendant la cuisson.

17.1 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. Cette fonction est disponible sur tous les foyers identifiés par le symbole .

Niveaux de température

Niveaux de température pour la préparation des mets.

Niveau	Température	Fonctions
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 snacker

Ustensiles recommandés

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

Activer fryingSensor

1. Posez l'ustensile vide sur le foyer.
2. Effleurez puis sélectionnez le foyer.
3. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de température souhaité dans la zone de réglage.

✔ Le fonctionnement démarre. clignote jusqu'à ce que la température cible réglée soit atteinte.
✔ Lorsque la température cible est atteinte, un signal retentit et cesse de clignoter.

4. Versez la graisse de friture, puis les aliments dans la poêle.

Remarque : Si vous utilisez plus de 250 ml d'huile pour la cuisson, ajoutez l'huile et patientez quelques secondes avant d'ajouter les aliments.

Désactiver fryingSensor

▸ Sélectionner le foyer, puis effleurer .
✔ La fonction est désactivée.

Recommandations pour cuisiner avec le fryingSensor

Dans le tableau, vous trouverez pour un choix de plats le niveau de température approprié pour un choix de plats . Le temps de cuisson indiqué min peut varier en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

		min
Viande		
Escalope	4	6-10
Escalope, panée	4	6-10
Filet	4	6-10
Côtelettes	3	10-15
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
des frites	4	15-25
Galettes de pommes de terre	5	2-4
Oignons, ail frit	2	2-10
Oignons en rondelles	3	5-10

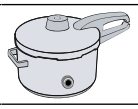
		min
Courgettes, aubergines, poivrons	2	4-12
Asperges vertes	3	4-15
Champignons	4	10-15
Légumes, cuits à l'étuvée dans l'huile	1	10-20
Légumes en pâte tempura	4	5-10
Produits surgelés		
Nuggets de poulet	4	10-15
Bâtonnets de poisson	4	8-12
des frites	5	4-8
Poêlées	3	6-10
Rouleaux de printemps	4	10-30
Pâtés, croquettes	5	3-8
Sauces		
Sauce tomate	1	25-35
Sauce béchamel	1	10-20
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

17.2 cookingSensor

Cette fonction vous permet de réchauffer, cuire à l'étouffée, bouillir, cuire des aliments avec la cocotte minute ou de les frire dans une casserole avec suffisamment d'huile à une température contrôlée.
Pour utiliser ces fonctions, vous avez besoin du capteur pour casserole sans fil pour cuisiner sans fil.
Cette fonction est disponible sur tous les foyers avec le capteur pour casserole sans fil sur l'ustensile normal.

Niveaux de température

Niveaux de température pour la préparation des mets.

Niveau	Température	Fonctions	Ustensile de cuisson
1	70 °C	Réchauffer et maintenir au chaud	
2	90 °C	Cuire	
3	100 °C	Porter à ébullition	
4	120 °C	Cuire en cocotte-minute	
5	180 °C	Frire	

Remarques concernant la fonction cookingSensor

- Le capteur pour casserole sans fil mesure la température du liquide par le fond en silicone fixé au récipient. Pour une mesure correcte, le fond en silicone doit être entièrement recouvert du liquide à mesurer.
- Le cadre du capteur pour casserole sans fil et le fond en silicone fixé sur l'ustensile de cuisson doivent être complètement secs avant de pouvoir commencer à cuisiner.
- Ne retirez pas le capteur de cuisson sans fil du récipient pendant une cuisson en cours. Après la cuisson, retirez prudemment le capteur car celui-ci peut être très chaud.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.
- Placer l'ustensile de manière à ce que le capteur pour casserole sans fil soit orienté vers la surface extérieure latérale de la table de cuisson.
- Ne jamais orienter le capteur pour casserole sans fil vers un autre ustensile chaud afin d'éviter une surchauffe.

Activer cookingSensor

Condition : Connecter le capteur pour casserole sans fil.

1. Placer le capteur pour casserole sans fil sur l'ustensile de cuisson.
2. Placer un ustensile de cuisson rempli de suffisamment de liquide sur le foyer souhaité et le fermer avec un couvercle.
3. Appuyer au milieu du capteur pour casserole sans fil. Sur le bandeau de commande, le symbole s'allume. Ensuite, sélectionner le foyer sur lequel se trouve l'ustensile de cuisson avec le capteur pour casserole sans fil.
4. Sélectionner le niveau de température correspondant pour l'aliment à cuisiner.

✔ La fonction est activée.
✔ clignote jusqu'à ce que l'eau ou l'huile ait atteint la température mesurée pour ajouter le mets. Un signal retentit et le symbole de température s'arrête de clignoter.

5. Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter le mets. Laisser le couvercle en place pendant la cuisson.

Désactivez cookingSensor

1. Sélectionnez le foyer.
2. Régler sur 0 dans la zone de réglage.

✔ Les fonctions sont désactivées.

Remarques

- Pour réactiver les fonctions de cuisson, patientez environ 10 secondes.
- La connexion Bluetooth® est désactivée lorsque la table de cuisson est déconnectée et passe en mode économie d'énergie.

Recommandations pour cuisiner avec le cookingSensor

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

Réchauffer et maintenir au chaud

	℃	min
Réchauffer du goulasch	70	10-20
Réchauffer du vin chaud	70	5-15

- Pocher

	℃	min
Viande		
Saucisses	90	10-20
Poisson		
Poisson étuvé	90	15-20
Plats aux œufs		
Œufs pochés	90	2-5
Pommes de terre		
Quenelles de pommes de terre	90	30-40
Pâtes et céréales		
Riz	90	25-35
Riz précuit	90	25-35
Riz complet	90	45-55
Riz, Basmati, Thaïlandais	90	8-12
Riz sauvage	90	20-30
Polenta	90	3-8
Semoule au lait	90	5-10
Soupes		
Crème instantanée	90	10-15
Dessert		
Riz au lait	90	40-50
Bouillie d'avoine	90	10-15
Flan au chocolat	90	3-5
Autres		
Lait	90	3-10

- Cuire

	℃	min
Viande		
Boulettes de viande	100	20-30
Poule	100	60-90
Veau	100	60-90
Plats aux œufs		
Œufs durs	100	5-10
Légumes et légumes secs		
Brocolis	100	10-20
Chou-fleur	100	10-20
Choux de Bruxelles	100	30-40
Haricots verts	100	15-30
Poids chiches	100	60-90
Petits pois	100	15-20
Lentilles	100	45-60
Pommes de terre		
Gnocchi	100	3-6
Pommes de terre, cuites	100	30-45
Patates douces	100	30-45
Pâtes et céréales		
Pâtes à la semoule de blé dur	100	7-10
Pâtes fraîches	100	3-5
Pâtes au blé complet	100	7-10
Pâtes à la semoule de blé dur, garnies	100	15-20
Pâtes fraîches, garnies	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Soupes		
Bouillon fait maison	100	60-90
Soupes instantanées	100	5-10
Dessert		
Compote	100	15-25
Produits surgelés		
Haricots verts	100	15-30

Cuire en cocotte-minute

	℃	min
Viande		
Poule	120	15-25
Veau	120	15-25
Légumes et légumes secs		
Légumes	120	3-6
Poids chiches	120	25-35
Lentilles	120	10-20
Haricots	120	25-35
Pommes de terre		
Pommes de terre	120	10-20
Patates douces	120	10-20
Pâtes et céréales		
Riz	120	6-8
Riz complet	120	12-18
Soupes		
Bouillon fait maison	120	20-30

Frire avec beaucoup d'huile

Utilisez le couvercle pour chauffer l'huile et retirez-le pour frire les aliments.

	℃	min
Viande		
Morceaux de poulet	180	10-15
Boulettes de viande	180	10-15
Poisson		
Poisson en beignets, pané	180	10-15
Légumes et légumes secs		

	°C	min
Légumes en beignets, panés	180	4-8
Champignons, panés ou en beignets	180	4-8
Dessert		
Beignets à la confiture, donuts et beignets	180	5-10
Produits surgelés		
Frites	180	4-8

17.3 Capteur pour casserole sans fil

Pour utiliser un cookingSensor, vous devez utiliser un capteur pour casserole sans fil.
Vous pouvez acheter le capteur de cuisson sans fil auprès du service après-vente, dans notre boutique en ligne ou dans un magasin spécialisé siemens-home.bsh-group.com.

Connecter le capteur pour casserole sans fil

Pour connecter le capteur pour casserole sans fil au bandeau de commande, procéder comme suit :

1. Sélectionner le réglage de base *c14*. Réglages de base →*Page 22*
✔ - s'allume.
2. Sélectionner le foyer dont l'affichage est allumé. Un signal retentit. ⏱ clignote.
3. Dans les 30 secondes qui suivent, appuyer brièvement au milieu du capteur pour casserole sans fil.
▸ Au bout de quelques secondes, le résultat de la connexion du capteur pour casserole avec le bandeau de commande apparaît dans l'affichage.

	Résultat	
0	Connexion sans erreur	cookingSensor est disponible.
1	Connexion incorrecte	Erreur de communication – Répéter le processus de connexion. Si le résultat est toujours *1*, informer le service après-vente.
2	Connexion incorrecte	Erreur de communication – Erreur de communication Bluetooth. Répéter le processus de connexion. – Vous n'avez pas appuyé dans les 30 secondes qui suivent la sélection du foyer au milieu du capteur pour casserole sans fil. Répéter le processus de connexion. – La pile du capteur pour casserole sans fil est épuisée. Remplacer la pile, réinitialiser le capteur pour casserole sans fil et répéter le processus de connexion.

Réinitialiser le capteur de cuisson sans fil

1. Appuyer environ 8 - 10 secondes au milieu du capteur pour casserole.
✔ Pendant ce processus, l'affichage LED du capteur pour casserole sans fil s'allume trois fois.
✔ À la troisième fois, la réinitialisation commence.
2. Ne plus appuyer à présent au milieu du capteur pour casserole à fonction radio.
✔ Dès que la LED disparaît, le capteur pour casserole sans fil est réinitialisé.
3. Répéter le processus de connexion à partir du point 2.

Régler le point d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude à laquelle se trouve de votre domicile. Si l'eau bout trop fortement ou pas assez, vous pouvez régler le point d'ébullition. Pour ce faire :
Sélectionner le réglage de base *c4*. Réglages de base →*Page 22*

Altitude	**Valeur de réglage *c4***
0 m	*1*
100 - 200 m	*2*
200 - 400 m	*3*[1]
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*

Remarque : La température de 3/100 ° C est suffisante pour cuisiner efficacement, mais pour régler une cuisson plus intensive, un niveau inférieur peut être sélectionné.

[1] Réglage de base

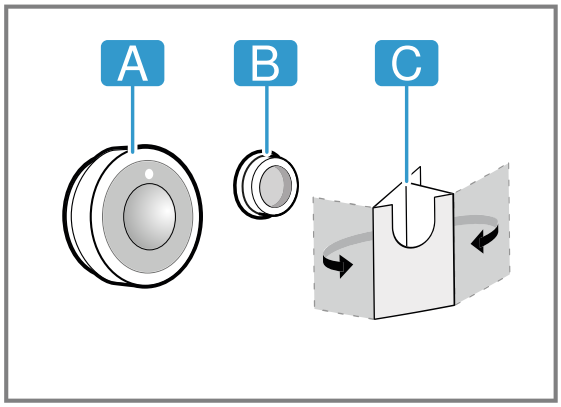
18 Capteur pour casserole sans fil

Pour utiliser un cookingSensor, vous devez utiliser un capteur pour casserole sans fil.
Vous pouvez acheter le capteur de cuisson sans fil auprès du service après-vente, dans notre boutique en ligne ou dans un magasin spécialisé siemens-home.bsh-group.com.

18.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspecter toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et s'assurer de l'intégralité de la livraison.

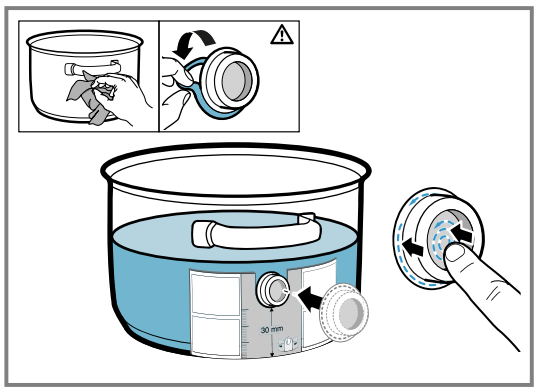
- A Capteur de cuisson sans fil
- B Patch en silicone
- C Pochoir



18.2 Fixation du patch en silicone

Le patch en silicone sert à fixer le capteur pour casserole sur l'ustensile de cuisson. Pour la mise en place sur l'ustensile de cuisson :

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

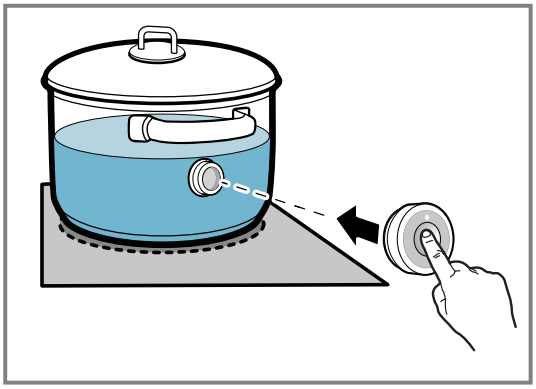


3. Appuyer sur toute la surface et sur la zone intérieure du patch en silicone.
4. Laissez sécher la colle pendant une heure. N'utilisez pas et ne rincez pas l'ustensile de cuisson pendant ce temps.

Remarque : Utiliser un nouveau patch de silicone si celui-ci se détache. En cas de besoin, vous pouvez vous procurer un set de cinq patchs de silicone auprès de revendeurs spécialisés, de notre service après-vente ou sur notre site Web officiel siemens-home.bsh-group.com en indiquant la référence 17007119.
Toutes les matières adhésives se dégradent avec le temps lorsqu'elles sont stockées. Pour éviter cela, placez les fonds en silicone sur vos récipients immédiatement après réception.

18.3 Fixer le capteur de cuisson sans fil

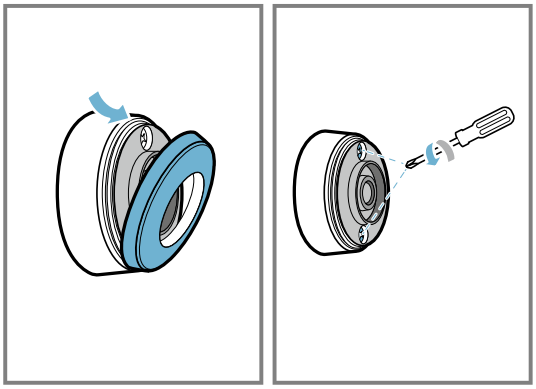
1. Assurez-vous que le patch en silicone est entièrement sec avant de fixer le capteur de cuisson.
2. Appliquez le capteur de cuisson sur le patch en silicone de façon à ce qu'il s'adapte parfaitement.



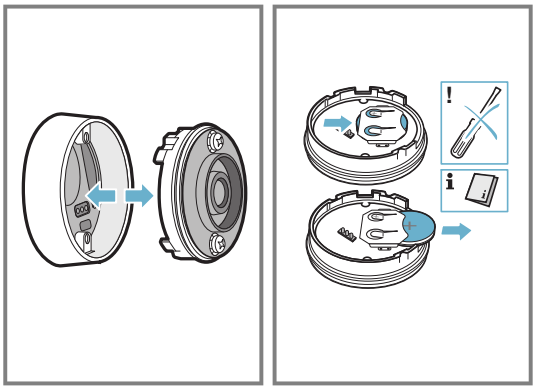
18.4 Remplacement de la batterie

Si la LED du capteur pour casserole sans fil ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, c'est que la pile est déchargée. Remplacement de la pile :

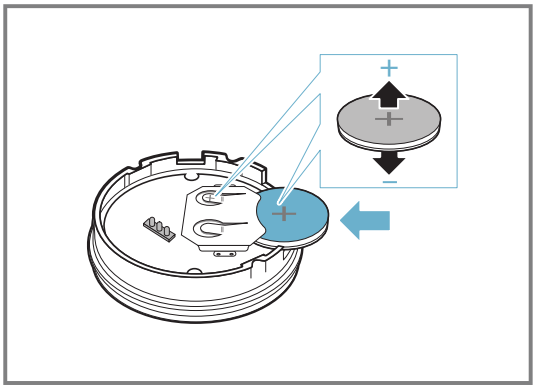
1. Retirer le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson et retirer les deux vis à l'aide d'un tournevis.



2. Ouvrir le couvercle du capteur pour casserole et retirer la pile du socle.

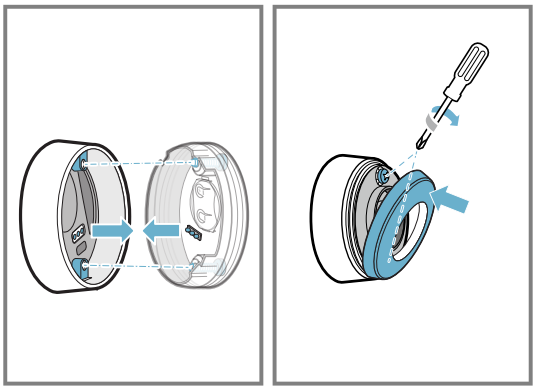


3. Mettre en place une nouvelle pile en observant les instructions relatives aux pôles de la pile. Utiliser uniquement des piles de qualité de type CR2032.



Remarque : Ne pas utiliser d'objet métallique pour retirer la pile. Ne pas toucher les bornes de la pile.

4. Fermer le bouchon du capteur pour casserole. Les trous de dégagement pour les vis sur le bouchon doivent couvrir les encoches sur la partie inférieure du boîtier. Serrer les vis à l'aide d'un tournevis et fixer le cache en silicone sur la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson.



18.5 Nettoyage

Capteur de cuisson

Nettoyez-le avec un chiffon humide. Ne le placez pas au lave-vaisselle et ne le mouillez jamais.
Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le de l'ustensile de cuisson et rangez-le dans un endroit propre et sûr, à l'écart de sources de chaleur.

Patch en silicone

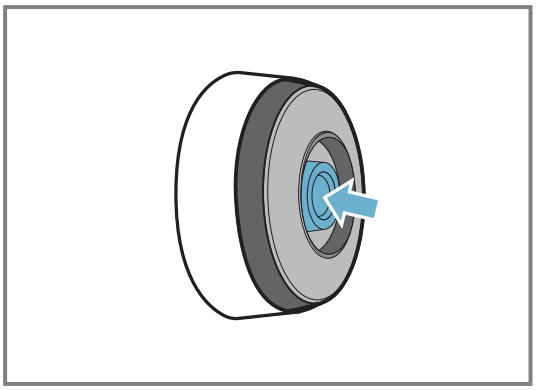
Avant de le coller sur le capteur de cuisson, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

Remarque : Ne laissez pas l'ustensile avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.

Fenêtre du capteur de cuisson sans fil

Maintenez la fenêtre propre et sèche. Important, pour ce faire :

1. Éliminez régulièrement les salissures et les projections de graisse.
2. Pour la nettoyer, utilisez un chiffon ou des cotons-tiges avec du produit pour vitres.



Remarques

- N'utilisez pas d'objets durs ou rugueux, tels que des brosses en soie ou des tampons à récurer, ni de nettoyants abrasifs pour nettoyer la table de cuisson.
- Afin de ne pas salir ou rayer la fenêtre du capteur de cuisson sans fil, ne la touchez pas avec les doigts.

18.6 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil avec la fonction de capteur de cuisson sans fil est conforme aux exigences fondamentales et aux dispositions restantes en vigueur de la directive 2014/53/EU.
Vous trouverez une déclaration de conformité détaillée selon la directive RED sur Internet à l'adresse siemens-home.bsh-group.com, à la page Produit de votre appareil sous 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.
Toutes les autres marques et noms de marque sont la propriété des entreprises concernées.

19 Sécurité enfants

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

19.1 Activer Sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.
1. Appuyez sur ⏻.
2. Effleurer 🖐 pendant 4 secondes.
✔ L'affichage ⊶ s'allume pendant 10 secondes.
✔ La table de cuisson est verrouillée.

19.2 Désactiver Sécurité enfants

1. Appuyez sur ⏻.
2. Effleurer 🖐 pendant 4 secondes.
✔ Le verrouillage est désactivé.

19.3 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 22*.

20 Protection anti-effacement

Permet de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage afin de ne pas dérégler involontairement les réglages.
Le verrouillage n'a aucun effet sur l'interrupteur principal.

20.1 Activer Protection anti-effacement

▸ Appuyer sur 🖐. Une alarme sonore retenti et 🖐 s'allume.
✔ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Un signal retentit pendant 5 secondes avant la mise hors tension.

20.2 Désactiver Protection anti-effacement

Pour désactiver la fonction de manière anticipée :

▸ Effleurez 🖐.
✔ Le bandeau de commande est déverrouillé.

21 Coupure de sécurité individuelle

La fonction de sécurité s'active lorsqu'une table de cuisson reste en service pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage. Le foyer affiche *F8* et s'éteint.

La durée, qui varie entre 1 à 10 heures, dépend du niveau de puissance choisi.
Pour allumer le foyer, appuyez sur une touche quelconque.

22 Réglages de base

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

22.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
c 1	Sécurité enfants	*0* - Manuel. [1] *1* Automatique. *2* – Désactivé.
c 2	Signaux sonores	*0* – Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. *1* – Seul le signal de défaut est activé. *2* – Seul le signal de validation est activé. *3* – Tous les signaux sonores sont activés [1].
c 3	Affichage de la consommation d'énergie	*0*– Désactivé. [1] *1* – Activé.

[1] Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
	Affiche la consommation totale d'énergie entre l'allumage et l'extinction de la table de cuisson en kWh. La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.	
c 4	Sélectionner le réglage en fonction de l'altitude au-dessus du niveau de la mer :	1-2 - Réduction. 3 - Réglage de base. 4-9 - Augmentation.
c 5	Arrêt automatique des zones de cuisson.	00 - désactivé [1] 0 1-9 9 - minutes jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie	1 – 10 secondes [1] 2 – 30 secondes 3 - 1 minute
c 7	Limitation de puissance Permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez des indications précises sur la plaque signalétique. Si la fonction est active et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, _ s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	0 - Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson [1]. 1 - Puissance minimale de 1000 W. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recommandé pour 13 ampères. 3. 3500 W. Recommandé pour 16 ampères. 4 - 4000 W. 4. 4500 W. Recommandé pour 20 ampères. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.
c 11	powerMove Plus Permet de modifier les niveaux de puissance préréglés des trois zones de cuisson du foyer flexible. Pour ce faire, sélectionnez l'un des deux foyers, réglez le niveau de puissance souhaité dans la plage de réglage et effleurez ⏍ pour confirmer le nouveau niveau de puissance et sélectionner le foyer suivant.	9 - Niveau de puissance préréglé pour le foyer avant. 5 - Niveau de puissance préréglé pour le foyer du milieu. 1.5 - Niveau de puissance préréglé pour le foyer arrière.
c 12	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.	0 - Non adapté. 1 - Non optimal. 2 - Adapté.
c 13	flexInduction Modifier le mode de fonctionnement de la Flex Zone.	0 - Comme deux foyers indépendants. 1 - Comme un foyer d'un seul tenant. [1]
c 14	Connecter le capteur de cuisson sans fil à la table de cuisson.	0 - Connexion sans erreur. 1 - Connexion incorrecte suite à une erreur de transmission. 2 - Connexion incorrecte suite à une erreur du capteur de cuisson.
c 17	Régler le mode recyclage ou le mode évacuation extérieure.	0 - Configurer le mode recyclage. [1] 1 - Configurer le mode évacuation extérieure.
c 18	Réglage du démarrage automatique	0 - Désactivé. 1 - Activé : mode automatique avec commande par capteur. [1] 2 - Activé : la ventilation démarre pour un niveau de puissance en fonction des niveaux de puissance respectifs des foyers.
c 19	Régler la sensibilité du capteur pour la ventilation.	1 - Réglage le plus faible de la sensibilité du capteur. 2 - Réglage moyen de la sensibilité du capteur. [1] 3 - Réglage le plus élevé de la sensibilité du capteur.

[1] Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
c 20	Réglage de la poursuite du fonctionnement Si votre table de cuisson fonctionne en mode évacuation extérieure, la ventilation se met en marche pendant environ 6 minutes avec le niveau de puissance. Si votre table de cuisson fonctionne en mode recyclage, la ventilation se met en marche pendant environ 30 minutes avec le niveau de puissance. La fonction de poursuite du fonctionnement s'arrête automatiquement une fois ce laps de temps écoulé.	0 - Désactivée. 1 - Activée : fonction automatique avec poursuite du fonctionnement commandée par capteur. 2 - Activée [1] :
c 25	Détection automatique de ustensiles de cuisson	0 - Sélectionnez manuellement le foyer souhaité. 1 - La table de cuisson détecte la taille et la position de l'ustensile de cuisson et sélectionne le ou les foyers correspondants. [1]
c 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés [1]. 1 - Réglages usine.

22.2 Vers les réglages de base

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

✔ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Pour appeler les différents affichages, effleurez la plage de réglage.

3. Pour accéder aux réglages de base, effleurez ◷.
✔ c 1 et 0 clignotent en tant que préréglage.
4. Effleurez ◷ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
5. Sélectionnez le réglage souhaité dans la plage de réglage.
6. Effleurez ◷ pendant 4 secondes.
✔ Les réglages sont enregistrés.

22.3 Annuler la modification des réglages de base

▸ Effleurez ⏻.
✔ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

23 Test casserole

La qualité des ustensiles a une grande influence sur la rapidité et le résultat du processus de cuisson.
Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.
Avant de la contrôler, 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 22*

23.1 Effectuer Test casserole

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

1. 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.
2. Appelez les réglages de base et sélectionnez c 12.
3. Effleurez la zone de réglage. L'affichage — clignote au niveau des foyers.
✔ Le test est en cours.
✔ Après 10 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

23.2 Contrôler le résultat

Le tableau suivant vous permet de comprendre le résultat en termes de qualité et de rapidité du processus de cuisson.

Résultat	
0	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et n'est donc pas chauffé.
1	L'ustensile chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.
2	L'ustensile chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

[1] Réglage usine

Pour activer cette fonction, effleurez la zone de réglage.

24 Limitation de puissance

Cette fonction vous permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.
La table de cuisson est réglée en usine. La puissance maximale de la table de cuisson figure sur la plaque signalétique. Cette fonction vous permet d'adapter la configuration aux exigences de l'installation électrique. Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson répartit automatiquement la puissance disponible aux foyers allumés en fonction de la demande.

Tant que cette fonction est activée, la puissance de chaque foyer peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible aux foyers allumés en fonction de la demande _. L'appareil régule et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé possible.
Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base →*Page 22*

25 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 instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect.

Remarques
- Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
  → *"Sécurité", Page 2*
- 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.

25.1 Configurer Home Connect

Conditions
- L'appareil est déjà 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.
- L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

1. Scanner le code QR ci-après.

   Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.
2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

25.2 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.

Réglage	Sélection ou affichage	Informations additionnelles
H C 1	Connexion réseau 0 – Déconnecté/couper la connexion au réseau 1 – Connecter automatiquement 2 – Connecter manuellement 3 – Connecté	Connecter la table de cuisson au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) ou couper la connexion au réseau
H C 2	Connexion avec l'appli 0 – Déconnecté 1 – Établir la connexion	Le réglage H C 2 est uniquement affiché lorsque la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
H C 3	Connexion avec WLAN 0 – Module radio désactivé 1 – Module radio activé	Si le WLAN est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect.

Réglage	Sélection ou affichage	Informations additionnelles
		Le réglage *HC 3* est affiché uniquement lorsque la table de cuisson a déjà été connectée une fois à un réseau.
HC 4	Réglage via l'appli *0* – Désactivé *1* – Activé [1]	Lorsque le réglage *HC 4* est désactivé, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson s'affichent dans l'appli Home Connect.
HC 5	Mise à jour logicielle *1* – Mise à jour disponible et prête à installation *2* – Démarrer l'installation	Le réglage *HC 5* est affiché uniquement lorsqu'une mise à jour du logiciel est disponible.
HC 6	Commander l'accès à distance par le service après-vente *0* – Non autorisé *1* – Autorisé	Le réglage *HC 6* est affiché uniquement lorsque le service après-vente essaie de se connecter à la table de cuisson. Vous pouvez terminer cette connexion à tout moment, une fois l'accès autorisé.
HC 7	Afficher l'intensité du signal WLAN *0* – Non connecté au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) *1* – Intensité du signal 1 (mauvaise) *2* – Intensité du signal 2 (moyenne) *3* – Intensité du signal 3 (bonne)	Le réglage *HC 7* est affiché uniquement lorsqu'une connexion au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) est établie.
HC 8	Connexion au serveur Home Connect *0* – Déconnecté *1* – Connecté	Le réglage *HC 8* est affiché uniquement lorsqu'une connexion au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) est établie.

25.3 Désactiver la connexion réseau

- ▸ Accédez aux réglages de base, *HC 3* puis sélectionnez la valeur *0*.
- ✔ La connexion au WLAN (N) est désactivée.

Remarque : Pour réactiver la connexion au réseau, sélectionnez la valeur *1*.

25.4 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, *HC4* doivent être activés dans les réglages de base. À la livraison, *HC4* est activé. Lorsque la transmission de 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.

✔ Lorsque les paramètres de cuisson sont transmis à un foyer, l'affichage correspondant se met à clignoter en fonction du réglage.

2. Pour confirmer le réglage, appuyer sur l'affichage du foyer souhaité.
3. Pour refuser le réglage, appuyer sur un champ tactile quelconque de la table de cuisson.

25.5 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.
Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.
Vous trouverez la version actuelle du logiciel dans l'appli Home Connect sous les informations relatives à l'appareil respectif.

Remarques

- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
  - La première étape est celle du téléchargement.
  - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

[1] Réglage usine

25.6 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*.

25.7 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié 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 votre électroménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez 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'appli Home Connect.

26 Nettoyage et entretien

26.1 Nettoyants

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

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

26.2 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. Uniquement 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.

26.3 Nettoyer les profilés

Si les profilés sont sales ou tachés après utilisation, nettoyez-les.

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

1. Nettoyez-les à l'eau savonneuse chaude et séchez-les avec un chiffon doux.
   Rincez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.
2. Séchez avec un chiffon doux.

26.4 Filtre à graisse

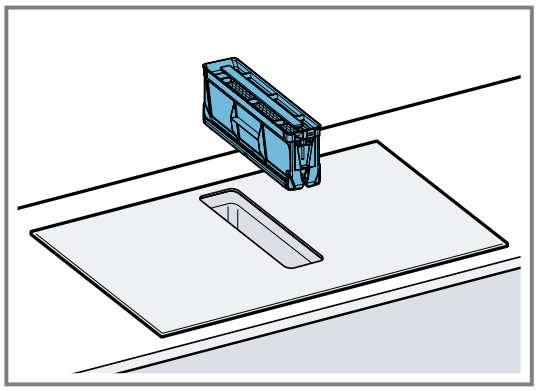
Le filtre à graisse filtre la graisse issue de la vapeur de cuisson. Le filtre comprend un récipient et deux filtres à graisse amovibles. La fréquence du nettoyage dépend de la quantité et du type de graisse utilisée pour la cuisson. Pour garantir un fonctionnement optimal, nettoyez le filtre à graisse en présence de dépôts de graisse visibles ou au moins une fois par mois.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

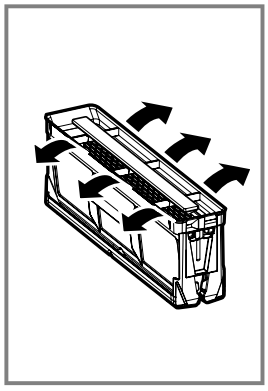
- ▸ Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- ▸ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- ▸ Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex., ne faites rien flamber).

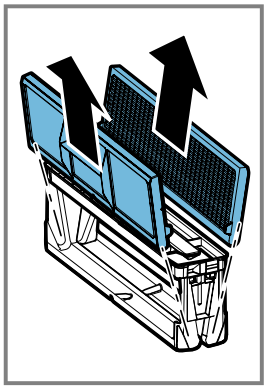
ATTENTION
Les filtres à graisse qui tombent peuvent endommager la table de cuisson qui se trouve en-dessous.
- Avec une main sous le filtre à graisse, interceptez ce dernier.

1. Retirez le filtre à graisse.
   - De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. N'inclinez pas le filtre à graisse pour éviter tout égouttement de graisse.

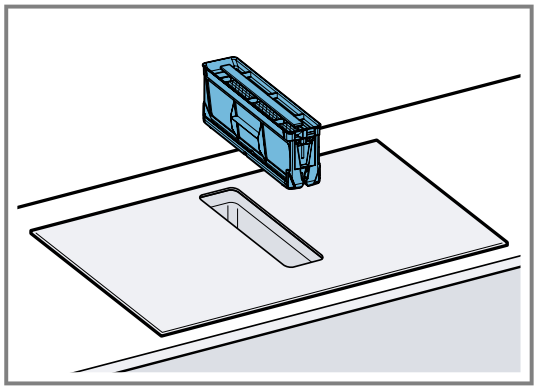


2. Démontez les pièces du filtre à graisse.





3. Nettoyez le filtre à graisse au lave-vaisselle ou à la main.
   → *"Nettoyer le filtre à graisse à la main", Page 28*
   → *"Nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle", Page 28*
4. Si nécessaire, retirez les filtres anti-odeurs ou acoustiques, puis nettoyez l'intérieur de l'appareil.
5. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les et assurez-vous que l'entrée du réservoir de trop-plein n'est pas bloquée.
6. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec du produit de nettoyage et une lavette.
7. Une fois nettoyé, mettez en place le filtre à graisse séché.

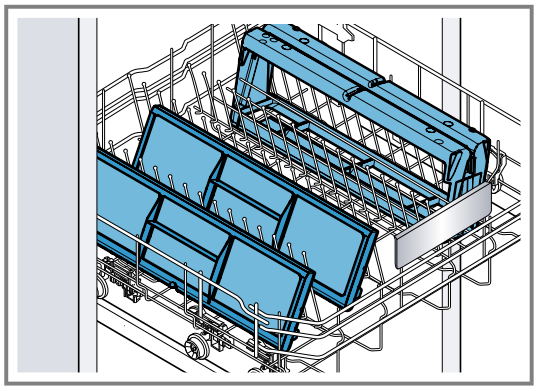


Nettoyer le filtre à graisse à la main

1. Démontez les pièces du filtre à graisse.
2. Faites tremper le filtre à graisse dans un produit de nettoyage chaud.
   - Nettoyez le filtre à graisse à l'aide d'une brosse. N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
   - En présence de salissures tenaces, utilisez un dégraissant spécial. Vous pouvez vous procurer le dégraissant auprès du service après-vente, dans la boutique en ligne ou dans un magasin spécialisé.
3. Rincez le filtre à graisse soigneusement.
4. Laissez s'égoutter le filtre à graisse.
5. Mettez en place les pièces du filtre à graisse.
6. Après le séchage, insérez le filtre à graisse dans l'appareil.

Nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle

1. Retirez le filtre à graisse.
2. Démontez les pièces du filtre à graisse.
3. Placez les pièces du filtre à graisse au lave-vaisselle sans les serrer les unes aux autres.



   Ne nettoyez pas les filtres à graisse très encrassés avec de la vaisselle. N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
4. Démarrez le lave-vaisselle. Pour le réglage de la température, choisissez 70 °C au maximum.
5. Laissez s'égoutter le filtre à graisse.
6. Après le séchage, insérez le filtre à graisse dans l'appareil.

26.5 Filtres anti-odeurs ou acoustiques

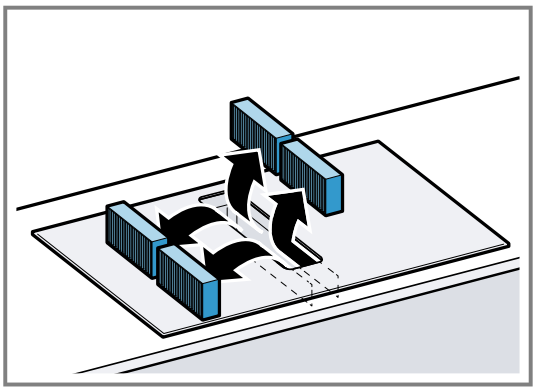
Les filtres anti-odeurs ou acoustiques sont en vente auprès du commerce spécialisé, du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

Remarques

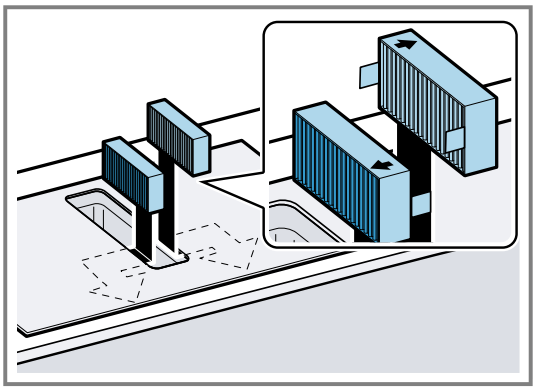
- Remplacez le filtre anti-odeurs lorsque l'avertissement s'affiche sur l'appareil.
  → *"Réinitialiser l'indicateur de saturation", Page 29*
- Remplacez les filtres acoustiques s'ils sont encrassés.

Condition : Utilisez uniquement des filtres d'origine pour garantir une fonction optimale.

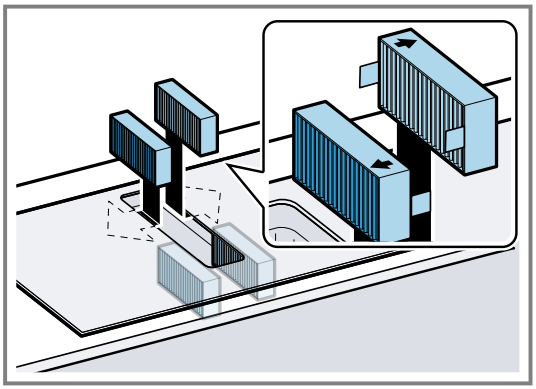
1. Retirez le filtre à graisse.
2. Retirez les 4 filtres anti-odeurs ou acoustiques et mettez-les au rebut de façon appropriée.



3. Insérez les deux nouveaux filtres anti-odeurs ou acoustiques à gauche et à droite de l'appareil, puis poussez-les vers l'avant.



4. Insérez les autres filtres anti-odeurs ou filtres acoustiques à gauche et à droite de l'appareil.



5. Insérez le filtre à graisse dans l'appareil.

Réinitialiser l'indicateur de saturation

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

1. Remplacez le filtre anti-odeurs.
   → *"Filtres anti-odeurs ou acoustiques", Page 29*
2. Maintenez enfoncé le symbole ⁂ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

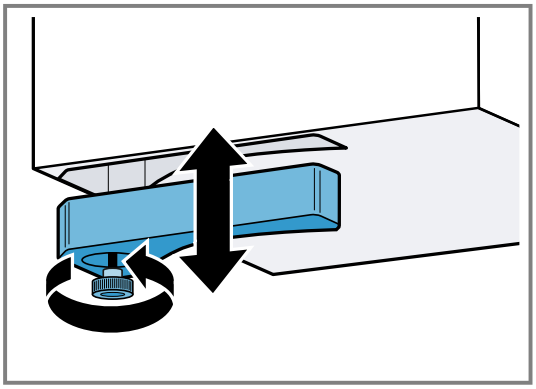
✔ *F* s'éteint. L'affichage du filtre anti-odeurs est réinitialisé.

26.6 Nettoyer le réservoir de trop-plein

Le réservoir de trop-plein recueille les liquides ou les objets qui arrivent par le haut de l'appareil.

Condition : L'appareil est refroidi et l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

1. Tenez fermement le réservoir de trop-plein d'une main, et dévissez-le de l'autre main.
   ▸ N'inclinez pas le réservoir de trop-plein 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 réservoir de trop-plein sans vis au lave-vaisselle.
4. Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.
5. Assurez-vous que l'entrée du réservoir de trop-plein n'est pas bloquée.
   Retirez les objets qui ont pénétré dans l'appareil une fois que l'appareil a refroidi. Pour ce faire, retirez le filtre à graisse.

27 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.

Conseil : Connectez votre appareil de manière permanente à l'appli Home Connect pour recevoir automatiquement les mises à jour logicielles. Cela permet de corriger les erreurs, d'améliorer les performances et d'offrir de nouvelles fonctionnalités.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 32*

⚠ **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 ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

27.1 Consignes d'avertissement

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

27.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	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.
Les affichages clignotent.	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre. ▸ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
La ventilation ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique. ▸ Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique.
F	Le filtre anti-odeurs est saturé ou l'indicateur de saturation s'allume alors que vous avez changé le filtre. ▸ Remplacez le filtre et réinitialisez l'indicateur de saturation du filtre. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre . → *"Nettoyage et entretien", Page 27*
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers. ▸ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.
F5 + niveau de puissance et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▸ Retirez l'ustensile. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.

Défaut	Cause et dépannage
F5 et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. ▸ Retirez l'ustensile. Patientez quelques secondes. Activer une touche au choix. Lorsque le message d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1/F6	Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail. ▸ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi, puis rallumez le foyer.
F0	flexMotion n'est pas activé. ▸ Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurez une touche quelconque. Cuisinez comme d'habitude, sans utiliser la fonction flexMotion. Contactez le service après-vente.
F8	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. ▸ Coupure de sécurité individuelle est activé. Pour régler le foyer, effleurez une touche quelconque et éteignez l'affichage.
E8202	Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et le foyer est désactivé. ▸ Attendez que le capteur de cuisson ait suffisamment refroidi et activez la fonction.
E8203	Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés. ▸ Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le du récipient puis rangez-le à l'écart des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Allumez les foyers.
E8204	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. ▸ Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section → *"Remplacement de la batterie", Page 20*
E8205	La connexion au capteur de cuisson est interrompue. ▸ Désactivez, puis réactivez la fonction.
E8206	Le capteur de cuisson est cassé/défectueux. ▸ Contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur de cuisson sans fil ne s'allume pas.	Le capteur de cuisson sans fil ne réagit pas et l'affichage ne s'allume pas. ▸ Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section . → *"Remplacement de la batterie", Page 20* ▸ 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 . → *"Connecter le capteur pour casserole sans fil", Page 19* ▸ Si le problème persiste, contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur clignote deux fois.	La pile du capteur de cuisson est presque épuisée. Le processus de cuisson suivant peut être interrompu en raison d'une pile usagée. ▸ Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section . → *"Remplacement de la batterie", Page 20*
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 . → *"Connecter le capteur pour casserole sans fil", Page 19*
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/E9011	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.
d E	Le mode démonstration est activé. ▸ Débranchez la table de cuisson du secteur. Patientez 30 secondes et raccordez la table de cuisson. Dans les 3 minutes qui suivent, effleurez une touche de votre choix. Le mode démonstration est désactivé.

Défaut	Cause et dépannage
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. ▸ Allez sur *www.home-connect.com*.

27.3 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.

28 Mise au rebut

28.1 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.

28.2 Mettre les batteries/piles au rebut

Les batteries/piles doivent être recyclées dans le respect de l'environnement. Ne jetez pas les batteries/piles avec les ordures ménagères.

▸ Éliminez les batteries/piles de manière écologique.

29 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables 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.

CE

Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW
Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 50 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.							

30 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.
Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonction-

nelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

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

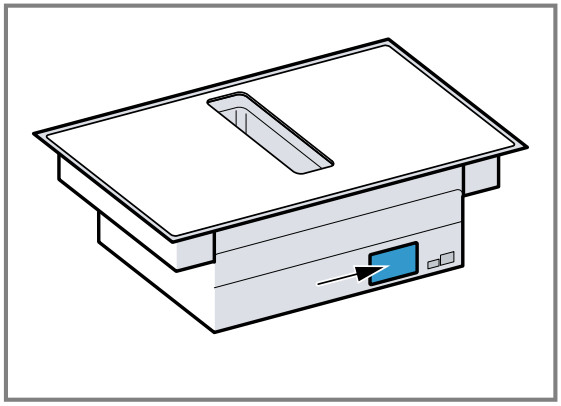
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.
Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous siemens-home.bsh-group.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

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

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

La plaque signalétique se trouve :
- sur la fiche signalétique de l'appareil.
- à l'avant, 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 22* .



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

31 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.

31.1 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

31.2 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

31.3 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

31.4 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

31.5 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.

31.6 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

31.7 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

31.8 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

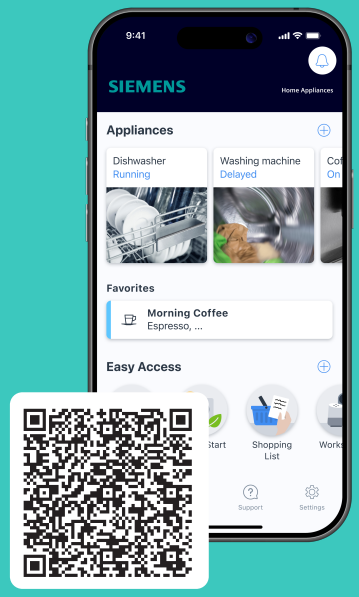
31.9 Préparer des crêpes

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

31.10 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

Siemens Home Appliances App



Connectez votre appareil dès aujourd'hui et profitez des avantages suivants :

- **La table de cuisson est-elle éteinte ? Avec l'appli, vérifiez votre table de cuisson où que vous soyez.**
- **Choisissez parmi nos nombreuses recettes. Si le fryingSensor pour mode grillades et poêlées est disponible, vous pouvez envoyer les réglages adaptés à votre appareil.**
- **N'oubliez pas d'entretenir les filtres. Vous recevez une notification pour vous indiquer quand il est temps d'effectuer l'entretien.**

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

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

9001685225 (060803) REG25
fr