

# SIEMENS

## Table de cuisson induction

EU...BE...

fr Manuel d'utilisation



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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Table des matières

1	Sécurité.....	2
2	Éviter les dommages matériels.....	4
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	5
4	Ustensiles appropriés.....	5
5	Description de l'appareil.....	7
6	Utilisation de base.....	8
7	Fonctions de temps.....	9
8	powerBoost.....	9
9	Sécurité enfants.....	9
10	Réglages de base.....	10
11	Test casserole.....	11
12	Nettoyage et entretien.....	11
13	Dépannage.....	12
14	Mise au rebut.....	13
15	Service après-vente.....	13
16	Plats tests.....	13



## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

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

### 1.2 Utilisation conforme

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

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

- pour préparer des aliments et des boissons.

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

N'utilisez pas l'appareil :

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

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

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

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

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

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

## 1.4 Utilisation sûre

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

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

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

La surface de cuisson devient très chaude.

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

L'appareil devient chaud.

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

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

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

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

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

Les aliments peuvent s'enflammer.

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

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

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

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

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

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

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

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

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

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

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

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

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ 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, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.  
→ Page 13

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

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

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

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

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

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

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de la casserole secs.
- ▶ Ne jamais utiliser de vaisselle de cuisson congelée.

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

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

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

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

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

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

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

Les enfants risquent d'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.

## **2 Éviter les dommages matériels**

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

<b>Domage</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveillez le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Enlevez-les 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.	Utilisez des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utilisez uniquement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique et nettoyez uniquement la table de cuisson 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.	Vérifiez les ustensiles de cuisson. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Dommages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	N'utilisez jamais d'ustensile congelé.
Dommages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne placez et ne faites jamais chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.

Domage	Cause	Solution
Domage au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne posez pas 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.

**ATTENTION !**

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

- ▶ Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou pointu, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ces objets peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.

- ▶ Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

## 3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

### 3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### 3.2 Économies d'énergie

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

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

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

**Conseil :** Les fabricants indiquent souvent le diamètre supérieur de leurs récipients. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

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

Couvrir les casseroles avec un couvercle approprié.

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

Soulever le couvercle aussi rarement que possible.

- En effet, beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utiliser un couvercle en verre

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

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

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

- Les grands récipients avec peu de contenu consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Faire cuire avec peu d'eau.

- Plus il y a d'eau dans la casserole, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Sélectionner assez tôt une position de chauffe inférieure. Utiliser la position de mijotage adaptée.

- Avec une position de mijotage trop élevée, vous gaspillez de l'énergie

## 4 Ustensiles appropriés

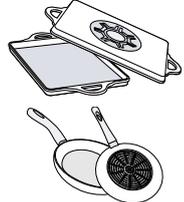
Un ustensile approprié pour la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit

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

#### 4.1 Taille et les propriétés de l'ustensile de cuisson

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

La fonction Test casserole vous permet de vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "Test casserole", Page 11.

Ustensiles de cuisson	Matériaux	Propriétés
<p>Recommandé</p> 	<p>Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus "en sandwich", ce qui permet de bien répartir la chaleur.</p> <p>Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé, fonte d'acier, ou des récipients spéciaux pour induction en inox.</p>	<p>Ceux-ci répartissent la chaleur de manière uniforme, chauffent rapidement et reçoivent une puissance suffisante.</p> <p>Ceux-ci chauffent rapidement et reçoivent une puissance suffisante.</p>
<p>Adaptés</p> 	<p>Fonds non entièrement ferromagnétiques.</p> <p>Fonds d'ustensiles avec pourcentage en aluminium.</p>	<p>Si la zone ferromagnétique, seule la surface ferromagnétique s'échauffe à fond est plus petit que la casserole. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme.</p> <p>Ils réduisent la surface ferromagnétique, ce qui signifie que moins d'énergie peut être transmise à l'ustensile de cuisson. Ces ustensiles peuvent n'être qu'insuffisamment ou pas du tout détectés, et donc pas suffisamment chauffés.</p>
<p>Non adaptés</p>	<p>Les ustensiles de cuisson en acier, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.</p>	

#### Remarques

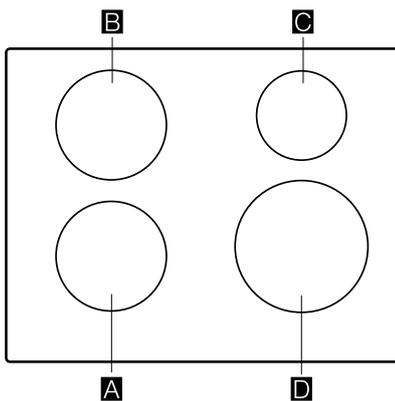
- N'utilisez jamais de plaques d'adaptateur entre la table de cuisson et les ustensiles de cuisson.
- Ne faites pas chauffer des ustensiles vides et n'utilisez aucun récipient à fond fin, car ils peuvent chauffer beaucoup.

## 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 Répartition des foyers

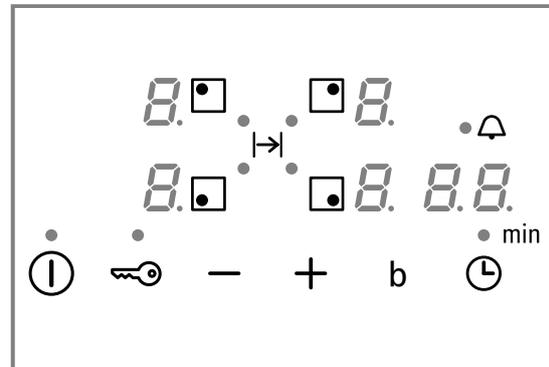


La puissance spécifiée a été mesurée avec les récipients standard décrits dans la norme IEC/EN 60335-2-6. Les performances peuvent varier en fonction des dimensions ou du matériau des ustensiles de cuisson.

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

### 5.3 Bandeau de commande

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



#### Champs tactiles

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

#### Affichages

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

#### Champs tactiles et affichages

La fonction respective est activée en effleurant un symbole.

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

### 5.4 Foyer

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

Surface	Type de foyer
○	Foyer à un circuit

## 5.5 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.

## 6 Utilisation de base

### 6.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

- ▶ Allumer et éteindre le foyer  à l'aide de l'interrupteur principal.

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

#### reStart

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

### 6.2 Régler les foyers

Pour sélectionner le niveau de puissance sélectionnable désiré, effleurer  ou . Chaque niveau de puissance a un niveau intermédiaire. Celui-ci est marqué par un point.

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

#### Remarques

- Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire le niveau de puissance de la table de cuisson.

#### Sélection de foyer et de niveau de puissance

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

**Remarque :** Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur le foyer, 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.

Affichage	Signification
	Le foyer est tiède.
	Le foyer est tiède.

### Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer

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

#### Arrêt rapide du foyer

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

### 6.3 Recommandations pour cuisiner

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

		 min
<b>Faire fondre</b>		
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
<b>Réchauffer et maintenir au chaud</b>		
Saucisses bouillies <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Décongeler et réchauffer</b>		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
<b>Pocher, mijoter</b>		
Quenelles de pommes de terre <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
<b>Bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>		
Riz avec double volume d'eau	2. - 3.	15 - 30
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pâtes <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Soupes	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'autocuiseur	4. - 5.	-
<b>Braiser</b>		
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Braiser/rôtir avec peu de graisse <sup>1</sup></b>		
Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Sans couvercle

<sup>2</sup> Préchauffez à la position de chauffe 8 - 8.

<sup>3</sup> Retournez souvent

		⌚ min
Steak, 3 cm d'épaisseur	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur <sup>3</sup>	5 - 6	10 - 20
Hamburger, 2 cm d'épaisseur <sup>3</sup>	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Sans couvercle  
<sup>2</sup> Préchauffez à la position de chauffe 8 - 8.  
<sup>3</sup> Retournez souvent

		⌚ min
Omelette, cuire une par une	3. - 4.	3 - 10
<b>Frir, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frire les portions une par une<sup>1</sup></b>		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

<sup>1</sup> Sans couvercle  
<sup>2</sup> Préchauffez à la position de chauffe 8 - 8.  
<sup>3</sup> Retournez souvent

## 7 Fonctions de temps

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

- Minuterie de coupure
- Minuterie

### 7.1 Minuterie de coupure

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

#### Programmer le temps de cuisson

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage • du foyer s'allume.
3. Sélectionnez le temps de cuisson avec + ou -.
- ✓ Le temps commence à s'écouler.

**Remarque :** Vous pouvez régler automatiquement le même temps de cuisson pour tous les foyers. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "Réglages de base", Page 10.

### Modifier ou supprimer le temps de cuisson

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

### 7.2 Minuterie

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

#### Régler le minuteur

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

#### Modifier ou supprimer le temps du minuteur

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

## 8 powerBoost

Permet de chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec la position de chauffe . Vous pouvez ensuite activer cette fonction pour un foyer si aucun autre foyer n'est allumé. Sinon les symboles  et  clignotent dans l'affichage de la position de chauffe.

Appuyez sur  pour activer ou désactiver.

## 9 Sécurité enfants

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

S'active ou se désactive en touchant  pendant 4 secondes.

Si vous souhaitez activer automatiquement la sécurité enfant à chaque fois que vous éteignez la table de cuisson, vous trouverez de plus amples informations dans les Réglages de base → Page 10.

## 10 Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

### 10.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
$c \ 1$	Sécurité enfants	$0$ - Manuel. <sup>1</sup> $1$ Automatique. $2$ - Fonction désactivée.
$c \ 2$	Signaux sonores	$0$ - Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. $1$ - Seul le signal d'erreur de manipulation est activé. $2$ - Seul le signal de validation est activé. $3$ - Tous les signaux sonores sont activés <sup>1</sup> .
$c \ 5$	Désactivation automatique des foyers	$00$ - Désactivé. <sup>1</sup> $01-99$ - Temps jusqu'à l'arrêt automatique.
$c \ 6$	Durée du signal sonore de fin de minuterie	$1$ - 10 secondes <sup>1</sup> $2$ - 30 secondes $3$ - 1 minute
$c \ 7$	Limitation de puissance Permet de limiter la puissance totale de la table de cuisson conformément aux exigences de l'installation électrique en question. 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 une position de chauffe plus élevée. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson qui est indiquée sur la plaque signalétique.	$0$ - Désactivé - Puissance maximale de la table de cuisson <sup>1</sup> $1$ - 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.
$c \ 9$	Temps de sélection du foyer	$0$ - Illimité : le foyer réglé en dernier reste sélectionné <sup>1</sup> . $1$ - Limité : le foyer reste uniquement sélectionné quelques secondes.
$c \ 12$	Test casserole Résultat de cuisson	$0$ - Non adapté. $1$ - Non optimal. $2$ - Adapté.
$c \ 23$	Gestion automatique en cas de limite de puissance	$0$ - Désactivée : n'affiche pas la limite de puissance, sauf $c \ 7$ est activé. <sup>1</sup> $1$ - Activée : indique toujours la limite de puissance.
$c \ 0$	Rétablissement des réglages d'usine	$0$ Réglages personnalisés <sup>1</sup> . $1$ - Réglages usine.

<sup>1</sup> Réglage usine

### 10.2 Vers les réglages de base

**Condition :** La table de cuisson doit être éteinte.

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

Informations produit	Affichage
Bordereau du service après-vente technique	$0 \ 1$
Numéro de fabrication	$Fd$
Numéro de fabrication 1	$99.$

Informations produit	Affichage
Numéro de fabrication 2	$0.5$

- ✓ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour faire apparaître les affichages individuels.
- 3. Pour accéder aux réglages de base, effleurez  $\rightleftharpoons$ .
- ✓  $c$  et  $1$  s'allument en alternance ainsi que  $0$  comme valeur pré-réglée.
- 4. Effleurez  $\rightleftharpoons$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
- 5. Sélectionnez la valeur souhaitée avec  $+$  ou  $-$ .
- 6. Effleurez  $\rightleftharpoons$  pendant 4 secondes.
- ✓ Les réglages sont enregistrés.

## 10.3 Quitter les réglages de base

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

# 11 Test casserole

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

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

L'accès s'effectue par les réglages de base.

→ Page 10

## 11.1 Procédure de vérification de l'ustensile de cuisson

1. Placer l'ustensile contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux au diamètre de la base du récipient.
2. Appeler les réglages de base et sélectionner  $\pm$  1 2.
3. Appuyez sur + ou -. L'affichage — clignote au niveau des foyers.

- ✓ La fonction est activée.
- ✓ Après 20 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

## 11.2 Contrôler le résultat

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

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

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

Pour activer cette fonction, effleurez + ou -.

# 12 Nettoyage et entretien

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

## 12.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les 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

## 12.2 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin de ne laisser aucun résidu de cuisson.

**Condition :** La table de cuisson doit être froide.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un produit de nettoyage spécial céramique.

Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

**Conseil :** Vous pouvez obtenir de bons résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

## 12.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

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

**Remarque :** N'utilisez pas de racloir à verre.

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

## 13 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 épargnez ainsi des dépenses inutiles.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

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

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

- Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
  - ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
  - ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble

de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.
- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
  - ▶ Appeler le service après-vente.

## 13.1 Consignes d'avertissement

### Remarques

- Si  $\bar{E}$  apparaît, maintenez la touche du foyer correspondant enfoncée et lisez le code d'anomalie.
- Si le code d'anomalie n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si cet affichage apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'anomalie exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

## 13.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

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

Défaut	Cause et dépannage
E 9000/E9010	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée. ▶ Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.

### 13.3 Bruits normaux de votre appareil

Parfois, un appareil 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.

## 14 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

### 14.1 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.

## 15 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

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

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

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

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

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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

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

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Vous trouverez également le numéro de produit (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base → Page 10 . Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

## 16 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.

### 16.1 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.

### 16.2 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.
- Casserole de 22 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 800 g
  - Chauffer : durée 2 min. 30 sec., différents niveaux de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 1.

### 16.3 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.
- Casserole de 22 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.

### 16.4 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

### 16.5 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.
  - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 22 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.
  - Mijoter : niveau de puissance 3, remuer après 10 min.

### 16.6 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.
  - Cuire : niveau de puissance 3
- Casserole de 22 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.
  - Mijoter : niveau de puissance 2.

### 16.7 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 22 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.

## 16.8 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

## 16.9 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

## 16.10 Frire des frites surgelées

- Casserole de 22 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 2 l d'huile de tournesol. Pour chaque cycle de friture : 200 g de frites surgelées, 1 cm d'épaisseur
  - Chauffer : niveau de puissance 9, jusqu'à ce que l'huile atteigne une température de 180 °C.
  - Mijoter : niveau de puissance 9

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com)

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



**9001608881** (010302)  
fr