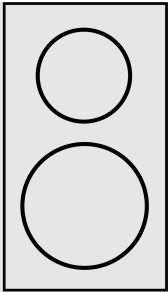




MARQUE: SIEMENS

REFERENCE: EH 515501E INOX

CODIC: 1780921



# Table de matières

<b>Remarques importantes</b> .....	<b>35</b>
Avant l'encastrement .....	35
Consignes de sécurité .....	35
Causes de dommages .....	38
<b>Apprentissage de l'appareil</b> .....	<b>40</b>
Le bandeau de commande .....	40
Les foyers .....	41
Indicateur de la chaleur résiduelle .....	41
<b>Cuisson par induction</b> .....	<b>41</b>
Que signifie cuisson par induction ? .....	41
Batterie de cuisine appropriée .....	42
<b>Interrupteur principal avec sécurité-enfants</b> ...	<b>43</b>
Interrupteur principal .....	43
Sécurité-enfants .....	44
<b>Cuire</b> .....	<b>45</b>
Réglages: .....	45
Tableau .....	46
Conseils pour économiser de l'énergie .....	48
<b>Fonction maintenir chaud</b> .....	<b>48</b>
Méthode de fonctionnement .....	48
<b>Fonction Powerboost</b> .....	<b>49</b>
Restrictions pour l'utilisation de la fonction Powerboost .....	49
Elle est activée de la manière suivante .....	50
Elle est désactivée de la manière suivante .....	50
<b>Fonction Minuterie</b> .....	<b>50</b>
Un foyer doit s'éteindre automatiquement .....	50

## Table de matières

Le réveil de cuisine .....	52
<b>Fonction Memory .....</b>	<b>53</b>
Mémoriser le réglage .....	53
Appeler Memory .....	54
<b>Limitation automatique du temps .....</b>	<b>56</b>
<b>Désactiver la confirmation d'entrée .....</b>	<b>56</b>
<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>57</b>
Entretien .....	57
Nettoyage de la vitrocéramique .....	57
Nettoyage du cadre de la table de cuisson .....	58
<b>Procédure après un dérangement .....</b>	<b>59</b>
Bruits de fonctionnement normaux de l'appareil ...	61
<b>Emballage et appareil usagé .....</b>	<b>62</b>
<b>Service après-vente .....</b>	<b>62</b>
<b>L'acrylamide dans certains aliments .....</b>	<b>63</b>

---

# Remarques importantes

**Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation.** Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

Inspectez minutieusement votre appareil après l'avoir déballé. Ne mettez pas l'appareil en service si vous avez constaté une avarie due au transport.

### Raccordements électriques

Avant la première mise en service de votre appareil, assurez-vous que votre raccordement domestique est mis à la terre et répond à toutes les prescriptions de sécurité en vigueur. L'installation et le raccordement de votre appareil devrait être effectué par un technicien agréé.

Si l'appareil est mis en service sans raccordement correct de la borne de terre ou après un raccordement non réglementaire, ceci peut conduire, bien que dans des conditions très rares, à des blessures graves voire à la mort.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'un emploi non conforme ou de raccordements électriques inappropriés.

---

## Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

### Cuire et réchauffer des aliments

Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides comme des soupes, des sauces ou des boissons, ceux-ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient.

C'est pourquoi il est recommandé de les réchauffer à feu doux en sélectionnant un niveau de chauffe approprié et de remuer avant de les réchauffer et pendant.

### **Huile et graisse brûlantes**

L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !

Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

### **Foyers chauds**

Ne pas toucher les foyers chauds. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur de chaleur résiduelle met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. Risques d'incendie !

S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, vous ne devez pas y conserver des objets inflammables ou des bombes aérosol. Risques d'incendie !

Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câble et à la table de cuisson.

### **Dessous de casseroles et foyers mouillés**

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !

Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

### **Fissures dans la vitrocéramique**

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.

Mettez immédiatement l'appareil hors tension.

Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après-vente.

### **Le foyer chauffe, l'affichage ne fonctionne pas**

Si un foyer chauffe sans que l'indicateur marche, éteignez le foyer. Risque de brûlures ! Appelez le service après-vente.

### **Ne posez pas d'objets en métal sur la table à induction**

Ne laissez pas sur la plaque des couvercles ou d'autres objets métalliques de grande taille. Si l'appareil était mis en marche par mégarde, ces objets pourraient rapidement être chauffés et occasionner des brûlures.

### **Ventilateur de refroidissement**

Le ventilateur se trouve sous la table de cuisson. Attention Si la table de cuisson se situe au-dessus d'un tiroir, celui-ci ne doit pas contenir de petits objets ou du papier car ils pourraient être aspirés et endommager le ventilateur ou compromettre le refroidissement. Ne pas ranger dans le tiroir ou à proximité de la table de cuisson du film alu ni des matières inflammables (p.ex. sprays). Risque d'explosion !  
Respecter une distance d'au moins 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

### **Réparations inexpertes**

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !  
Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

### **Câble de raccordement**

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le service technique.



Attention Cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un **stimulateur cardiaque** ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

---

## Causes de dommages

### Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Il est très important que le récipient placé dans une zone activée contienne du liquide ou des aliments en son intérieur. Votre table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "Coupure automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. Le fond du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient, éteignez la plaque et si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, veuillez contacter le Service après-vente".

### Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.

Des dommages peuvent survenir.

### Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

### Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

### Aliments débordés

Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

### Feuilles et plastiques

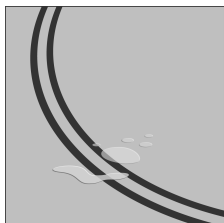
Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.

Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.



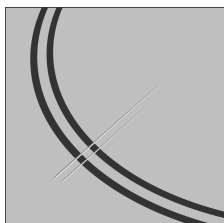
## Exemples de dommages possibles

Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



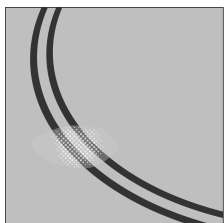
### Egratignures

dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



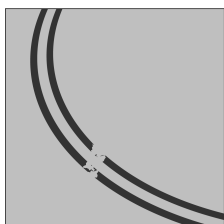
### Rayures

dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.



### Effets de miroitements métalliques

dus au frottement de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés.



### Décor effacé

dû à des produits nettoyants inappropriés.

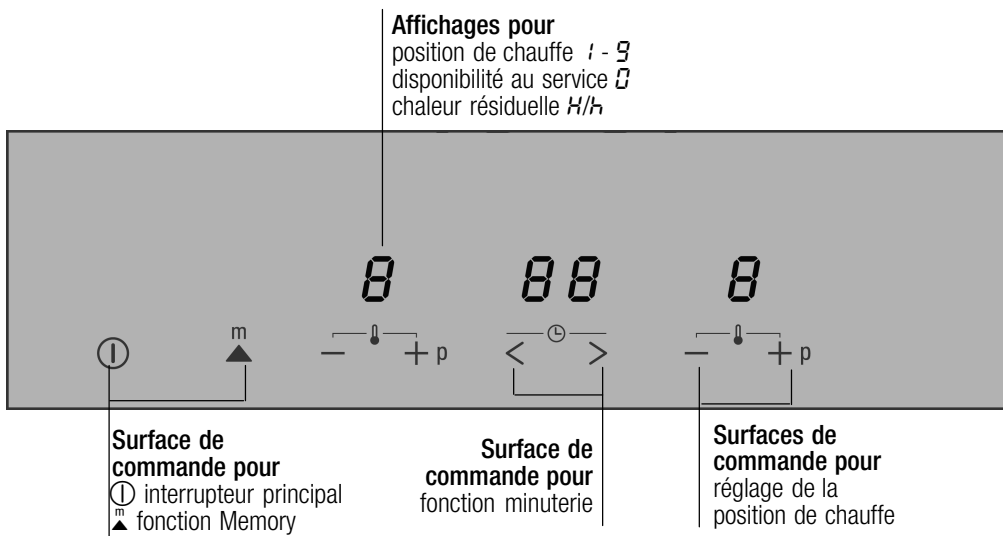
Ces dommages sont provoqués par l'utilisation inadéquate de l'appareil, et ne sont donc pas couverts par la garantie car il ne s'agit pas de problèmes techniques de l'appareil.

# Apprentissage de l'appareil

Dans ce chapitre sont décrits les bandeaux de commande, foyers et affichages. Ils sont différents selon le type d'appareil.

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

## Le bandeau de commande



### Surfaces de commande

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

Exemple: Effleurer le symbole ①.

La table de cuisson est mise en marche.

### Remarque

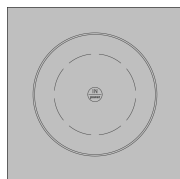
Les réglages restent inchangés si vous touchez brièvement plusieurs champs. Ainsi vous pouvez essayer sans problème des aliments débordés dans la zone de réglage.

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours propres et sèches. L'humidité et des salissures compromettent le fonctionnement.

---

## Les foyers

### Zone de cuisson simple

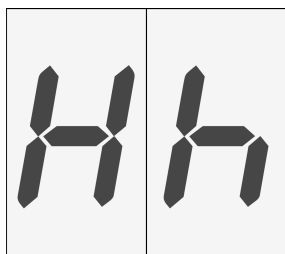


Choisir le foyer approprié.

Le foyer doit être aussi grand que le récipient utilisé. Pour la cuisson sur les foyers à induction, utilisez uniquement des récipients ferromagnétique (cf. «Batterie de cuisine appropriée»).

---

## Indicateur de la chaleur résiduelle



La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. C'est pourquoi, ne touchez pas ce foyer.

Même si la table de cuisson est déjà éteinte, les symboles *h/H* clignotent aussi longtemps que le foyer est encore chaud.

Si vous retirez le récipient du foyer sans éteindre ce foyer, les symboles *h/H* et la puissance de chauffe sélectionnée apparaissent à l'affichage.

---

## Cuisson par induction

---

### Que signifie cuisson par induction ?

La cuisson par induction est basée sur un principe tout à fait différent que lors du réchauffement traditionnel. La chaleur est produite par induction directement dans le fond du récipient, tandis que le foyer reste froid. Par rapport à d'autres méthodes de cuisson, ce principe offre de nombreux avantages :

### Gain de temps lors de la cuisson et le rôtiage

Du fait que ce n'est pas la table vitrocéramique qui est chauffée mais directement le récipient, il n'y a pas de perte de chaleur et l'efficacité est meilleure que lors des méthodes traditionnelles.

## Economie d'énergie

Il a été prouvé qu'on consomme moins de courant lors de la cuisson par induction que lors d'autres méthodes de cuisson.

## Débit thermique contrôlé et une sécurité accrue

La table de cuisson génère ou coupe le débit thermique immédiatement après la manipulation de la commande. Lorsqu'on retire le récipient du foyer, la chauffe est interrompue, même si on n'éteint pas le foyer. Si on oublie sur la table de cuisson un chiffon ou une autre matière inflammable, cet objet ne brûle pas même si le foyer est allumé. Après la cuisson, seule la chaleur résiduelle émise par le récipient se sent encore sur la plaque céramique.

## Entretien facile

Du fait que la table céramique n'est pas chauffée, des restes d'aliment ne peuvent pas s'y incruster. Pour nettoyer la table de cuisson, vous n'avez pas besoin d'attendre son refroidissement. Cela vous offre un maximum de confort et de propreté.

---

## Batterie de cuisine appropriée

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos quantités d'aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

**Pour la cuisson par induction seuls des récipients magnétisables (ferromagnétiques) sont appropriés. Ils peuvent être en acier, en fonte ou en acier spécial (acier chromée) spécialement conçu pour l'induction. N'utilisez jamais des récipients en acier spécial traditionnel, verre, céramique, cuivre ou aluminium. A l'aide d'un aimant il est facile à vérifier si votre batterie de cuisine est appropriée, c.-à.d. magnétisable.**

### **Absence de récipient.**

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou que celui-ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquate, le nombre visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson, correspondant au niveau de puissance, clignotera. En plaçant le récipient adapté, il arrêtera de clignoter.

Si vous tardez plus de quatre-vingt-dix seconds à poser un récipient adapté, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

---

## **Interrupteur principal avec sécurité-enfants**

---

### **Interrupteur principal**

Avec l'interrupteur principal, vous activez l'électronique du bandeau de commande. Maintenant la table de cuisson est prête à fonctionner.

#### **Enclencher**

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages – des foyers s'allument.

#### **Désactiver**

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages – des foyers s'éteignent. Tous les foyers seront éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidis.

#### **Remarques**

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 10 secondes.

Si, après l'enclenchement de la table de cuisson il y a encore de la chaleur résiduelle, les affichages *H/h* et - clignotent en alternance à l'affichage du foyer.

---

## Sécurité-enfants

Afin que vos enfants ne puissent pas allumer les foyers, vous pouvez verrouiller la table de cuisson contre une mise en marche involontaire. La sécurité-enfants reste active en permanence.

### Activer la sécurité-enfants

Allumer la table de cuisson par l'interrupteur principal.

1. Réglez les foyers sur la position de chauffe 2.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Effleurez l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes, un signal retentit après cette durée. La sécurité-enfants est activée.

### Piloter la table de cuisson

A chaque mise en marche, effleurer l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. Pendant ce temps, l'affichage ② clignote. Dès que l'affichage s'éteint, la table de cuisson est en service.

### Désactiver la sécurité-enfants

Vous pouvez redésactiver la sécurité-enfants. Procédez de la même manière que pour l'activation de la sécurité-enfants.

### Verrouillage exceptionnel de la table de cuisson

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson exceptionnellement, p.ex. lorsque des petits enfants sont en visite:

La table de cuisson doit être éteinte.

Effleurez l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. Les affichages des foyers s'éteignent. L'affichage ② s'allume 10 secondes et s'éteint ensuite. La table de cuisson est verrouillée.

### Supprimer le verrouillage exceptionnel

Effleurez l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. La table de cuisson est enclenchée. Le verrouillage est désactivé.

### Attention !

La sécurité-enfants peut être activée ou désactivée involontairement par de l'eau de nettoyage, des aliments débordés ou des objets posés sur l'interrupteur principal ①.

# Cuire

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats. Les conseils ci-après vous aideront à économiser de l'énergie.

## Surface de commande + et -

Avec les symboles + et - vous réglez les position de chauffe souhaitées.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

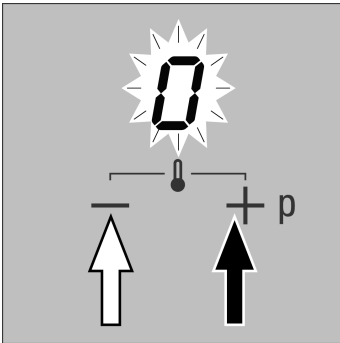
Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un point.

## Réglages:

L'interrupteur principal doit être enclenché.

**1** Effleurer le champ -.

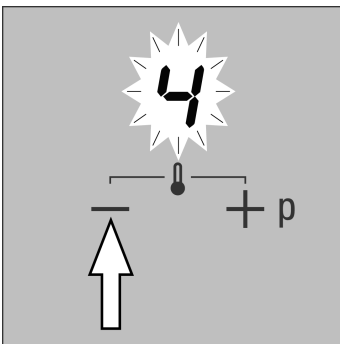
A l'affichage clignote un 0.

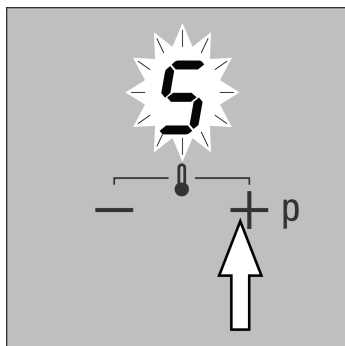


**2.** Effleurer dans les 5 secondes suivantes le champ + ou le champ -. Le réglage de base apparaît.

Champ + = position de chauffe 9

Champ - = position de chauffe 4





### 3. Modifier la position de chauffe:

A cet effet, effleurer le champ + ou le champ – jusqu’à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse à l’affichage.

#### Modifier la position de chauffe

Vous pouvez à tout moment modifier la position de chauffe.

#### Eteindre le foyer

Effleurez le champ –, jusqu’à l’apparition de 0.

Depuis le niveau de puissance 9 vous pouvez plus facilement accéder au niveau 0 en touchant deux fois le capteur +.

Le foyer s’éteint et après env. 5 secondes apparaît l’indicateur de chaleur résiduelle.

## Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

	Quantité	Position de chauffe rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
<b>Faire fondre</b>				
Chocolat, glaçage, beurre, miel	100 g	-	1-2	-
gélatine	1 paqu.	-	1-2	-
<b>Réchauffer</b>				
Légumes en conserves	400 g - 800 g	1-3 min.	2-3	3-6 min.
Bouillon	500 ml - 1 l	2-3 min.	7-8	3-6 min.
Soupe liée	500 ml - 1 l	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Lait**	200 ml - 400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.



	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
<b>Réchauffer et maintenir au chaud</b>				
Plat unique (p.ex. plat de lentilles)	400 g - 800 g	1-2 min.	1-2	
Lait	500 ml - 1 l	2-3 min.	1-2	
<b>Décongeler et réchauffer</b>				
Epinards surgelés	300 g - 600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Goulasch surgelé	500 g - 1 kg	3-4 min.	2-3	20-30 min.
<b>Etuver</b>				
Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)	4-8 pièces	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Poisson	300 g - 600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.
<b>Faire bouillir</b>				
Riz (avec double quantité d'eau)	125 g - 250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Riz au lait (500ml-1l de lait)	125 g - 250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau	500 g - 1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
Pâtes (1-2l d'eau)	250 g - 500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
<b>Braiser</b>				
Paupiettes	4 pièces	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	1kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Goulasch	500g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
<b>Cuire</b>				
Crêpe (galette)		1-2 min.	6-7	faire cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Steak	2-3 pièces	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Bâtonnets de poisson	10 pièces	1-2 min.	6-7	8-10 min.
<b>Friture (dans 1-2 l d'huile)</b>				
Produits surgelés**	200 g par remplissage	8-13 min.	8-9*	faire frire en continu
Divers**	400 g par remplissage	8-13 min.	4-5*	faire frire en continu

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

---

## Conseils pour économiser de l'énergie

### La bonne dimension de casserole

Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez pour chaque foyer la dimension de casserole appropriée. Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.

Important: Les fabricants de vaisselle indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

### Mettre le couvercle

Couvrez les casseroles et poêles toujours avec un couvercle adapté. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.

### Faire cuire avec peu d'eau

Faites cuire avec peu d'eau. Ceci fait économiser de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.

### Réduire le réglage

Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.

---

## Fonction maintenir chaud

Toutes les zones de cuisson disposent de la fonction "Maintenir chaud".

---

## Méthode de fonctionnement

La fonction "Maintenir chaud" est appropriée pour faire fondre du chocolat ou du beurre ou pour maintenir chauds les aliments. Il ne fonctionne qu'avec des récipients de cuisine aptes à des tables à induction.

Si la fonction "Maintenir chaud" est activée, la zone de cuisson passe automatiquement à une puissance minimum qui permet de maintenir chauds les récipients.

### Ainsi est activée la fonction

Vous devez suivre les pas suivants :

1. Régler la position de chauffe au foyer .
2. Effleurer simultanément les symboles – et +. L'indicateur visuel affiche un C.

### Il se désactive comme suit.

Vous devez suivre les pas suivants :

1. Effleurer le symbole – ou le symbole +. Le C disparaît de l'indicateur visuel et la fonction sera désactivée.

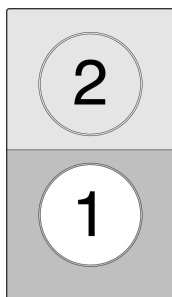
---

## Fonction Powerboost

Cette fonction vous permet de chauffer vos aliments encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe maximale de votre appareil (9). La fonction Powerboost augmente pendant une courte durée la puissance de la position maximale.

---

### Restrictions pour l'utilisation de la fonction Powerboost



Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

La fonction Powerboost sera disponible si l'autre zone de cuisson n'est pas en train de fonctionner. (Voir figure)

Exemple : Si vous désirez utiliser la fonction sur le foyer 1, le foyer 2 (derrière le foyer 1) doit être éteint. Il en est de même dans l'autre sens. Si le foyer n'est pas éteint, la lettre P et la position de chauffe 9 clignotent en alternance à l'affichage; ensuite s'enclenche à nouveau la puissance de chauffe maximale 9.

---

## Elle est activée de la manière suivante

Procédez aux étapes suivantes:

1. Sélectionnez la puissance de chauffe  $\mathcal{P}$ .
2. Après ce réglage, appuyez sur le symbole + de la zone correspondante. A l'affichage apparaît la lettre  $\mathcal{P}$ . La fonction est activée.

---

## Elle est désactivée de la manière suivante

Procédez aux étapes suivantes:

1. Appuyez sur le symbole – du foyer correspondant. Le  $\mathcal{P}$  disparaît à l'affichage. La fonction est désactivée.

**Dans certaines circonstances la fonction Powerboost se coupe automatiquement, afin de protéger des composants électroniques dans votre table de cuisson d'un endommagement.**

---

# Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:

- un foyer doit s'éteindre automatiquement
- comme réveil de cuisine

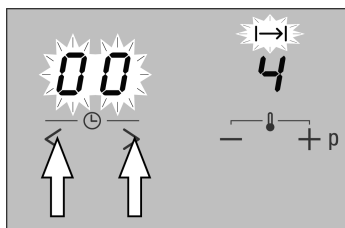
---

## Un foyer doit s'éteindre automatiquement

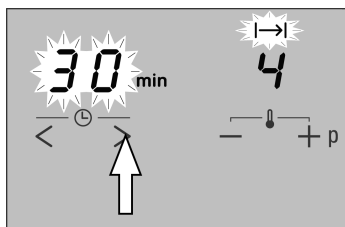
Vous programmez une durée pour le foyer. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Réglages

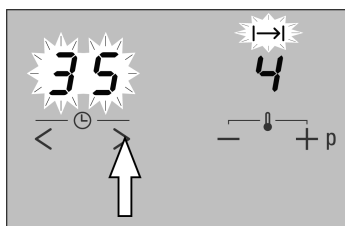
1. Régler la position de chauffe au foyer .



2. Effleurer simultanément les symboles < et >.  
L'affichage I->I du foyer clignote. A l'affichage de minuterie clignote 00.



3. Effleurer le symbole < ou le symbole >.  
La valeur de référence apparaît.  
En cas de > : 30 minutes  
en cas de < : 10 minutes  
L'affichage I->I pour le foyer continue de clignoter.



4. Effleurer le symbole < ou le symbole > jusqu'à ce que la durée souhaitée apparaisse à l'affichage de minuterie. La durée clignote pendant quelques secondes et s'écoule ensuite.

### Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. A l'affichage de la position de chauffe apparaît un 0. Un signal retentit. A l'affichage de minuterie clignote 00 et le voyant lumineux clignote.

### Corriger la durée

Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole < et > simultanément jusqu'à ce que l'affichage I->I clignote. Modifier la durée au moyen du symbole < ou du symbole >.

### Effacer prématurément

Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole < et > simultanément jusqu'à ce que l'affichage souhaité I->I clignote. Au moyen du symbole <, régler à 00. L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

## Remarques

Vous voulez interroger la durée restante pour le foyer : Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole < et > pour la limitation automatique du temps simultanément jusqu'à ce que l'affichage I→I pour le foyer clignote. La durée apparaît pendant 5 secondes.

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction minuterie.

La fonction minuterie n'est plus active après une panne de courant.

---

## Le réveil de cuisine

Avec le réveil de cuisine vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

### Réglages

1. Effleurer autant de fois que nécessaire simultanément le symbole < et > jusqu'à ce que l'affichage ⚠ pour le réveil de cuisine clignote. A l'affichage de minuterie clignote ⏰.
2. Effleurer le symbole – ou le symbole +.  
La valeur de référence apparaît.  
Symbole > : 10 minutes  
Symbole < : 05 minutes.
3. Régler le temps au moyen du symbole < ou du symbole >.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes. Le temps le plus court réglé à la minuterie s'écoule visiblement.

### Après écoulement du temps

Un signal se fait entendre pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote ⏰ et l'affichage ⚠ clignote. Effleurez une quelconque surface de commande. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

## Corriger le temps

Effleurer autant de fois que nécessaire simultanément le symbole < et > jusqu'à ce que l'affichage ⏰ pour le réveil de cuisine clignote.

L'affichage de minuterie clignote.

Modifier la durée au moyen du symbole < ou du symbole >.

## Remarque

La fonction réveil de cuisine n'est plus active après une panne de courant.

---

# Fonction Memory

Avec la fonction Memory, vous pouvez mémoriser des positions de chauffe et des temps pour un plat et les appeler à tout moment.

La fonction Memory est utile lorsque un plat demande plusieurs positions de chauffe différente et si vous préparez un plat assez souvent.




La préparation du plat nécessite toujours les mêmes conditions que lors de la mémorisation, p.ex. : le même récipient et la même quantité et température de départ du plat.

---

## Mémoriser le réglage

Vous pouvez mémoriser un processus de Memory. Vous pouvez enregistrer jusqu'à 5 réglages. La durée maximale de l'enregistrement est 99 minutes.

## Procédez comme suit

1. La table de cuisson doit être allumée.  
Effleurer le symbole  au moins 2 secondes.  
Deux signaux retentissent.  
Au bout de 2 secondes, l'affichage  clignote.
2. Régler la position de chauffe. L'affichage  clignote. L'enregistrement commence.
3. Préparez maintenant le plat comme souhaité. Les réglages seront enregistrés.

4. Le foyer s'éteint lorsque le plat est prêt. Le processus de cuisson est mémorisé.

## Remarques

Si vous réglez plus de 5 positions de chauffe pour votre plat, le symbole  $\equiv$  clignote à l'affichage de minuterie et le symbole  $\equiv$  à l'affichage du foyer. Les positions de chauffe suivantes ne sont plus enregistrées. L'affichage de minuterie s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande de la fonction minuterie. Vous pouvez finir la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si vous enregistrez plus de 99 minutes, le symbole  $99$  clignote à l'affichage de minuterie et le symbole  $\equiv$  à l'affichage du foyer. Les positions de chauffe suivantes ne sont plus enregistrées. Les affichages s'éteignent lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez finir la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si vous désirez mémoriser un autre processus Memory:

Enregistrez à nouveau. L'ancien enregistrement sera écrasé.

La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction Memory.

---

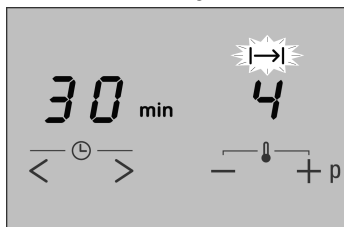
## Appeler Memory

Si vous désirez préparer à nouveau un plat enregistré, appelez Memory.

1. Effleurer brièvement le symbole  $\text{m}$ . Un signal retentit.
2. Sélectionner le foyer en effleurant le symbole  $+$  ou  $-$ . Le programme Memory démarre.



## Afficher Memory



Les réglages mémorisés apparaissent successivement à l'affichage du foyer. Le foyer ne chauffe pas encore. L'affichage I→I du foyer clignote. Le symbole ▲ clignote. Chaque pas individuel apparaît 3 secondes à l'affichage.

## Memory démarre



Après l'affichage de tous les pas, le programme Memory démarre. Le foyer chauffe. L'affichage ▲ et l'affichage I→I de la fonction minuterie sont allumés en permanence.

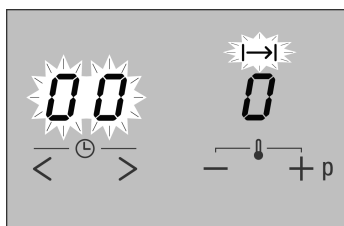
A l'affichage des foyers est indiqué le réglage actuel. A l'affichage de minuterie est affichée la durée de tout le processus de cuisson et s'écoule à rebours.

Pendant le déroulement du programme Memory, vous pouvez interroger les positions de chauffe restantes et la durée respective :

Effleurer simultanément le symbole – et + de la fonction Minuterie.

Effleurer le symbole + jusqu'à l'affichage de la position de chauffe actuelle et de la durée. En effleurant le symbole + vous pouvez maintenant interroger toutes les positions de chauffe restantes et la durée respective.

## Fin de Memory



Lorsque le programme Memory est terminé, le foyer s'éteint. Un signal retentit. A l'affichage de minuterie clignote 00. L'affichage I→I du foyer clignote. A l'affichage du foyer s'allume 0.

## Arrêt anticipé de Memory

Effleurer le symbole + ou le symbole – du foyer. L'affichage du foyer clignote. Effleurer à nouveau le symbole + ou le symbole –. Le foyer s'éteint.

---

# Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

La chauffe du foyer est interrompue.

A l'affichage du foyer clignote en alternance un **F** et un **g**.

Si vous effleurez un quelconque champ de commande, l'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

---

# Désactiver la confirmation d'entrée

L'effleurement d'un champ est confirmé par un bref signal. Vous pouvez désactiver ce signal.

Allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

- 1.** Régler les foyers sur la position de chauffe 3.
- 2.** Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
- 3.** Effleurer l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes, le signal de confirmation retentit après cette durée.

Vous pouvez aussi réactiver la confirmation d'entrée. Pour cela, procédez de la même manière que pour la désactivation.

---

# Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur.

---

## Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Il couvre la surface de cuisson d'une pellicule brillante, repoussant les salissures. La table de cuisson garde longtemps son aspect du neuf. Vous vous facilitez le nettoyage.

---

## Nettoyage de la vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

### Produits nettoyants

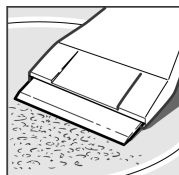
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

Les taches d'eau peuvent être éliminées avec du jus de citron ou du vinaigre.

### Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais :  
de tampons en paille métallique, d'éponges à dos récurant ou des détergents agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

### Racloir à verre



Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre.

Enlevez la sécurité du racloir à verre.  
Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.

Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de blessures!  
Couvrez la lame après le nettoyage.

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

### **Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique**

Enlevez avec le racloir à verre les résidus d'aliment et les projections de graisse.

Nettoyer la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des taches peuvent survenir si la surface de cuisson est encore trop chaude. Essuyez la surface avec une éponge humide et ensuite avec un chiffon doux pour la sécher.

### **Effets de miroitements métalliques**

Les décolorations sont dus à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Utilisez du Stahl-fix. Notre service après-vente enlève des décolorations contre remboursement des frais.

### **Champs de commande**

Maintenez toujours cette zone propre et sèche. Des résidus d'aliment et des aliments débordés peuvent compromettre le fonctionnement.

---

## **Nettoyage du cadre de la table de cuisson**

Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

N'utilisez pas de produits mordants ou récurants ni d'accessoires tranchants. Le racloir à verre est inapproprié. Le cadre de la table de cuisson pourrait être endommagé.

Du jus de citron et du vinaigre sont inappropriés pour nettoyer le cadre de la table de cuisson.

Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

---

# Procédure après un dérangement

Si un dérangement survient, il s'agit souvent de bagatelles que l'on peut résoudre facilement. Avant d'appeler le service après-vente, vous devriez respecter les indications suivantes.

**Un fusible de votre réseau électrique saute lorsque vous allumez la table de cuisson**

Contrôlez que la consommation de puissance de tous les appareils en marche ne dépasse pas la valeur maximale de votre branchement domestique.

Vérifiez si le fusible répond également lors de l'allumage d'un autre foyer.

**Sur tous les affichages des foyers clignote E et un signal sonore retentit**

La surface de commande est très encrassée, des aliments ont débordé ou un objet est placé sur la surface de travail. Nettoyez soigneusement la surface de commande ou enlevez l'objet de la surface de travail. Appuyez sur la surface de commande correspondante. Le clignotement s'arrête.

**La table de cuisson s'est éteinte**

L'interrupteur principal a été actionné involontairement. Rallumez la table de cuisson. Réglez à nouveau.

**Lorsque vous posez un récipient sur un foyer à induction, l'affichage clignote (pas de débit de puissance)**

Vérifiez si le récipient est électromagnétique (attiré par l'aimant). Vérifiez si le diamètre du récipient est suffisamment grand.

Laissez refroidir le récipient s'il est devenu trop chaud lors de son utilisation.

Si l'affichage ne s'allume toujours pas après avoir éteint et rallumé le foyer, séparez l'appareil du secteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.

**L'affichage de la fonction Powerboost clignote et s'arrête**

Avec la fonction Powerboost, le foyer marche à la puissance maximale. En cas de durées de cuisson plus longues il est possible que le foyer coupe automatiquement la fonction, afin de protéger la table de cuisson d'une surchauffe. Tant que l'affichage ne clignote pas, vous pouvez continuer à l'utiliser.

**Réparations**

**Seul un personnel SAV formé est habilité à procéder à des réparations.**



Des réparations inexpertes de l'appareil peuvent exposer l'utilisateur à de sérieux risques.

### Affichage $E_r$ et chiffres

Si un  $E_r$  et des chiffres apparaissent dans les zones d'affichage, l'électronique présente un défaut. Séparez l'appareil du secteur et rebranchez-le. Adressez-vous au service après-vente si l'affichage se rallume.

### Affichage $F$ et chiffres

Si un  $F$  et un chiffre apparaissent en alternance à l'affichage, votre appareil signale un dérangement. Dans le tableau suivant vous trouverez des mesures pour éliminer des dérangements.

Affichage	Panne	Mesure
$F0$	Une erreur interne est survenue dans la table de cuisson.	Séparez la table de cuisson du secteur. Attendez quelques secondes et rebranchez-la. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
$F2$	La table de cuisson est trop chaude et s'est coupée.	Retirez le récipient de la zone de cuisson avant. $F2$ s'éteint lorsque vous effleurez la surface de commande, lorsque la table de cuisson a suffisamment refroidi.
$F4$	La table de cuisson est trop chaude et s'est coupée.	Vérifiez si un récipient chaud est placé sur le bandeau de commande. Enlevez le récipient du bandeau de commande. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le bandeau de commande ait un peu refroidi. Si $F4$ réapparaît après la remise en marche, appelez le service après-vente.
$F8$	Le foyer était trop longtemps en marche sans interruption à une puissance de chauffe élevée.	La coupure automatique du temps s'est activée. Pour continuer la cuisson appuyez sur une quelconque touche.
$c1$	La tension de secteur est trop faible.	Eteignez le foyer. Attendez quelques secondes et rallumez-le. Si l'affichage ne s'éteint pas, adressez-vous à votre fournisseur de courant.
$c2/c3$	Le foyer a surchauffé.	Le foyer s'est éteint automatiquement pour protéger votre table de cuisson. Laissez le refroidir quelques minutes et rallumez-le.

Affichage	Panne	Mesure
U400	La table de cuisson n'est pas correctement raccordée.	Séparez la table de cuisson du secteur. Consultez le plan de raccordement et raccordez-la conformément. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.

## Bruits de fonctionnement normaux de l'appareil

### Ronflement comme en cas de transformateur

La technologie pour le chauffage par induction est basée sur la capacité de vibration de certains matériaux métalliques dès qu'ils sont soumis à des ondes à haute fréquence. Dans certaines conditions, ces vibrations peuvent occasionner un certain degré de légers bruits, tels que:

Ceci se produit lors de la cuisson à une puissance élevée. La cause est le débit d'énergie que la table de cuisson transfère sur l'ustensile de cuisine. Ce bruit disparaît ou s'atténue dès qu'on réduit la puissance.

### Faible sifflement

Ceci se produit lorsque l'ustensile de cuisine est vide. Ce bruit disparaît dès que l'on met de l'eau ou un aliment dans le récipient.

### Crépitement

Ce bruit se produit en cas de récipients constitués de couches de matériaux différents. Le bruit est occasionné par des vibrations aux surfaces d'assemblage des différentes couches de matériau. Le récipient est à l'origine de ce bruit. Il peut changer selon la quantité et la nature de l'aliment à cuire.

### Sifflements aigus

Ces bruits se produisent principalement en cas de récipients constitués de couches de matériau différentes dès qu'on les utilise à la puissance de chauffe maximale et en même temps sur deux foyers voisins. Ce sifflement disparaît ou s'atténue dès qu'on réduit la puissance.

### Bruit du ventilateur

Pour le fonctionnement correct de l'électronique, celle-ci doit fonctionner à une température contrôlée. A cet effet, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne à des puissances différentes selon la température détectée.

Aussi, le ventilateur peut encore continuer à fonctionner après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont un phénomène normal et font partie de la technologie d'induction, ils n'indiquent pas une défectuosité.

---

## Emballage et appareil usagé

### Élimination écologique



Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE 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.

---

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

### Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur le passeport de l'appareil.



---

# L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

## Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

## Conseils pour la préparation avec une faible formation d'acrylamide

---

### En général

Utilisez si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne stockez pas les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.

Faites uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.

Réduisez les temps de rôtissage et de friture à un minimum.

Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

---

### Fritures

La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C. Contrôlez la température avec un thermomètre externe pour graisse.

Le rapport aliment à frire/graisse devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.

Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frire.

---

### Frire dans la poêle

Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utilisez de la margarine ou lieu d'huile.

Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la Société testo). Notre recommandation: Chauffez la poêle à frire à la position de chauffe 9. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.

---