

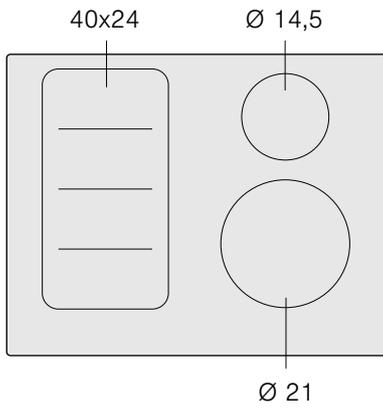


EH...BN..

Table de cuisson

**SIEMENS**

**EH...BN...**



		<b>g*</b>	<b>b*</b>
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>3</b>	Sécurité-enfants automatique .....	11
Causes des dommages .....	5	<b>Fonction Powerboost</b> .....	<b>11</b>
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>5</b>	Restrictions d'utilisation .....	11
Élimination écologique .....	5	Activer .....	11
Conseils pour économiser l'énergie .....	5	Désactiver .....	11
<b>La cuisson par induction</b> .....	<b>6</b>	<b>Fonction Programmation du temps</b> .....	<b>11</b>
Avantages de la cuisson par induction .....	6	Éteindre automatiquement une zone de cuisson .....	11
Récipients .....	6	La minuterie .....	12
<b>Se familiariser avec l'appareil</b> .....	<b>7</b>	<b>Limitation de temps automatique</b> .....	<b>12</b>
Le bandeau de commande .....	7	<b>Réglages de base</b> .....	<b>12</b>
Les zones de cuisson .....	7	Accéder aux réglages de base .....	13
Indicateur de chaleur résiduelle .....	7	<b>Soins et nettoyage</b> .....	<b>13</b>
<b>Programmer la plaque de cuisson</b> .....	<b>8</b>	Plaque de cuisson .....	13
Allumer et éteindre la plaque de cuisson .....	8	Cadre de la plaque de cuisson .....	13
Régler la zone de cuisson .....	8	<b>Réparation des pannes</b> .....	<b>14</b>
Tableau de cuisson .....	8	Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil .....	15
<b>Zone flexible</b> .....	<b>10</b>	<b>Service après-vente</b> .....	<b>15</b>
Conseils pour l'utilisation de récipients .....	10	<b>Plats testés</b> .....	<b>16</b>
Avertissements .....	10		
En tant que deux zones indépendantes .....	10		
En tant que zone de cuisson unique .....	10		
Utiliser de nouveau en tant que deux zones de cuisson .....	10		
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>11</b>		
Activer et désactiver la sécurité-enfants .....	11		

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

## **Consignes de sécurité**

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

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

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

### **Risque d'incendie !**

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

### **Risque de brûlure !**

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.

- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

### **Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

### **Risque de panne !**

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

### **Risque de blessure !**

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.

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

## Causes des dommages

### Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

### Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments renversés	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.
	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme plateau ou plan de travail.
	Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique	Vérifier les récipients.
Décolorations	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
	Base des récipients	Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.
Écaillages	Sucre, substances à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.

## Protection de l'environnement

### Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

### Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

# La cuisson par induction

## Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; si le récipient chauffe directement.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe immédiatement l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

## Récipients

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés à la cuisine par induction. Il peut s'agir :

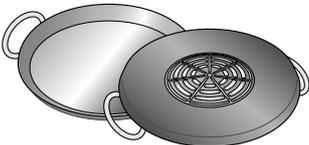
- de récipients en acier émaillé
- de récipients en fonte
- de vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable

Pour savoir si les récipients sont adaptés à la cuisine par induction, vérifier que leur base est attirée par un aimant.

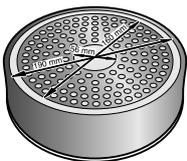
Certains récipients destinés à la cuisson par induction possèdent une base qui n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.



Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, le diamètre de la surface ferromagnétique doit, de préférence, être adapté à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté sur une zone de cuisson, l'essayer sur la zone de diamètre immédiatement inférieure.

## Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

## Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

## Absence de récipient ou taille non adaptée

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

## Récipients vides ou à fond mince

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

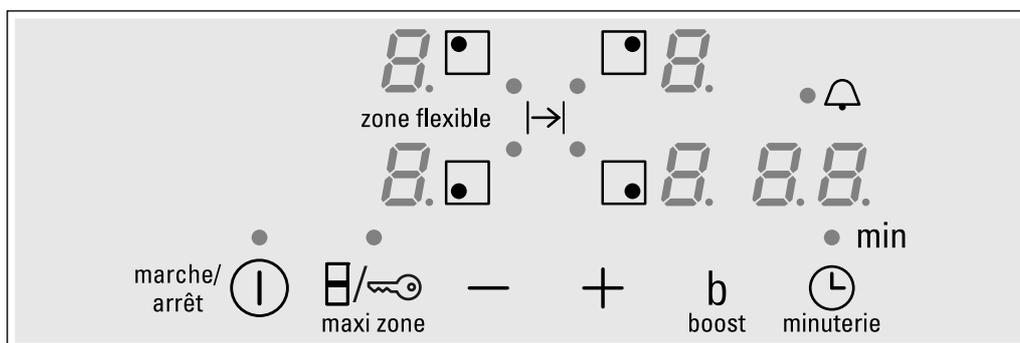
## Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

# Se familiariser avec l'appareil

A la page 2 vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers.

## Le bandeau de commande



### Surfaces de commande

ⓘ	Interrupteur principal
■	Sélection de la zone de cuisson
▢	Zone flexible
🔑	Sécurité-enfants
-/+	Sélection des réglages
b	Fonction Powerboost
🕒	Fonction Programmation du temps

### Indicateurs

0	Fonctionnalité
1-9	Niveaux de puissance
b	Fonction Powerboost
H/h	Chaleur résiduelle
00	Fonction Programmation du temps

### Surfaces de commande

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

**Remarque :** Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

## Les zones de cuisson

### Zone de cuisson

○ Zone de cuisson simple	Utiliser un récipient de la taille appropriée.
▢ Zone flexible	Voir le volet « zone flexible »

N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».

## Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Éviter de toucher la zone de cuisson qui affiche cette indication.

Même si la plaque est éteinte, l'indicateur *h* ou *H* reste éclairé tant que la zone de cuisson est chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur *h* ou *H* et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront de manière alternée.

# Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

## Allumer et éteindre la plaque de cuisson

La plaque de cuisson s'allume et s'éteint à l'aide de l'interrupteur principal.

**Allumer :** Appuyer sur le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur situé à côté de l'interrupteur principal et les indicateurs des zones de cuisson s'allument. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

**Éteindre :** appuyer sur le symbole jusqu'à ce que les indicateurs s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

### Remarques

- La plaque de cuisson est automatiquement déconnectée quand toutes les zones de cuisson restent éteintes pendant plus de 20 secondes.
- Les réglages sont mémorisés pendant les 4 premières secondes après la déconnexion de la plaque. Si la plaque de cuisson est à nouveau allumée pendant ce laps de temps, les réglages antérieurs sont appliqués.

## Régler la zone de cuisson

Sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des symboles **+** et **-**.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

### Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance

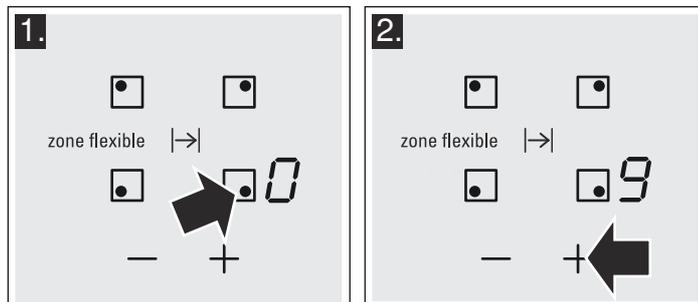
La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner la zone de cuisson à l'aide du symbole .

2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyer sur le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base s'affiche :

Symbole **+** : niveau de puissance 9

Symbole **-** : niveau de puissance 4



Le niveau de puissance est désormais réglé.

### Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le symbole **+** ou **-** jusqu'à l'affichage du niveau de puissance souhaité.

### Eteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur le symbole **+** ou **-** jusqu'à voir apparaître .

La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

### Remarques

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

## Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du niveau de puissance, du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Remuer de temps à autre si vous réchauffez des plats type purée, crème et sauce épaisse.

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, nappage en chocolat	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-
<b>Réchauffer et garder au chaud</b>		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1-2.	-
Saucisses réchauffées dans l'eau**	3-4	-

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle

\*\*\* Retourner fréquemment

	Niveau de puissance	Durée de cuisson
<b>Décongeler et chauffer</b>		
Épinards surgelés	3-4	15-25 min
Goulasch surgelé	3-4	30-40 min
<b>Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux</b>		
Boulettes de pomme de terre*	4.-5.	20-30 min
Poisson*	4-5	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
<b>Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer</b>		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	30-40 min
Pommes de terre non pelées	4-5	25-30 min
Pommes de terre pelées et salées	4-5	15-25 min
Pâtes*	6-7	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot-au-feu en cocotte-minute	4.-5.	-
<b>Cuire à l'étouffée</b>		
Rouleau à la viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3-4	50-60 min
<b>Griller / Frire avec peu d'huile**</b>		
Filets, au naturel ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées***	6-7	8-12 min
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)***	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé***	5-6	10-30 min
Hamburgers, boulettes de viande (3 cm d'épaisseur)***	4.-5.	30-40 min
Poisson et filet de poisson au naturel	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Gambas et crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frire une par une
Omelettes	3.-4.	frire une par une
Œufs au plat	5-6	3-6 min
<b>Frire** (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile)</b>		
Produits surgelés, par ex. pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9	frire les portions une par une
Croquettes surgelées	7-8	
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignets	6-7	
Légumes, champignons, panés ou en beignets, par ex. champignons de Paris	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle

\*\*\* Retourner fréquemment

# Zone flexible

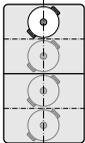
Elle peut être utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones individuelles, en fonction des besoins culinaires requis.

Elle se compose de 4 inducteurs qui fonctionnent indépendamment. Lorsque la zone flexible est en fonctionnement, seule la zone sur laquelle un récipient est posé est active.

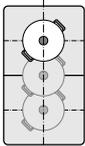
## Conseils pour l'utilisation de récipients

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

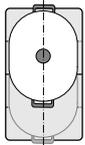
### Utilisation en tant que zone de cuisson unique



**Diamètre inférieur ou égal à 13 cm**  
Placer le récipient sur l'une des 4 positions illustrées sur l'image.

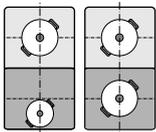


**Diamètre supérieur à 13 cm**  
Placer le récipient sur l'une des 3 positions illustrées sur l'image.



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

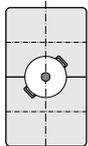
### Utilisation comme deux zones de cuisson



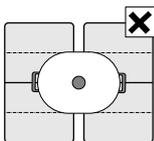
Les zones avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacune, peuvent être utilisées indépendamment en réglant la puissance nécessaire de chacune ; il est alors recommandé d'utiliser uniquement un récipient par zone.

## Avertissements

En utilisant deux récipients de taille ou de matériau différent(e), certains bruits ou vibrations peuvent apparaître, qui n'affectent aucunement le fonctionnement correct de la zone.



Pour obtenir la puissance maximum grâce à la fonction Powerboost lorsqu'une seule zone de cuisson est utilisée, placer le récipient au centre de la zone flexible.



Pour les plaques ayant plus d'une zone flexible, il est recommandé de ne pas utiliser plusieurs zones en même temps pour un même récipient.

## En tant que deux zones indépendantes

La zone flexible est conçue par défaut pour être utilisée en tant que deux zones de cuisson indépendantes.

### Activation

Voir le volet « régler la zone de cuisson ».

## En tant que zone de cuisson unique

Utiliser la zone de cuisson dans sa totalité, en unissant les deux zones.

### Activation

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionner l'une des deux zones de cuisson correspondant à la zone flexible et régler le niveau de puissance.

2. Appuyer sur le symbole . Le voyant s'allume.

La zone flexible est alors activée.

### Modifier le niveau de puissance

Modifier le niveau de puissance à l'aide des symboles + ou -.

### Ajouter un nouveau récipient

Sélectionner la zone de cuisson de la zone flexible puis appuyer sur le symbole . Le niveau de puissance sélectionné auparavant est conservé.

**Remarque :** Si le récipient de la zone de cuisson en fonctionnement est déplacé ou soulevé, la plaque de cuisson lance une recherche automatique et le niveau de puissance sélectionné auparavant est conservé.

### Désactivation

Régler sur à l'aide des symboles + ou -.

## Utiliser de nouveau en tant que deux zones de cuisson

Sélectionner l'une des deux zones de cuisson de la zone flexible et régler sur .

**Remarque :** Lorsque la plaque de cuisson est éteinte puis rallumée, la zone flexible est de nouveau utilisée comme deux zones de cuisson.

# Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

## Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole  pendant 4 secondes environ. L'indicateur situé à côté du symbole  s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole  pendant 4 secondes environ. Le blocage a été désactivé.

## Sécurité-enfants automatique

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

### Activer et désactiver

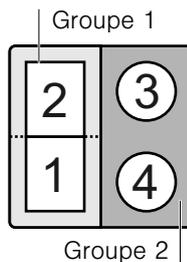
Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la connexion de la sécurité-enfants automatique.

# Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant l'allure .

## Restrictions d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en marche. (Voir image) Autrement,  et  clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée ; le niveau de puissance  s'ajustera alors automatiquement sans activer la fonction.



**Remarque :** Pour délivrer la puissance la plus élevée dans la zone flexible, il suffit de placer un seul récipient au centre de la zone, comme indiqué dans le chapitre *Zone flexible*.

## Activer

1. Sélectionner une zone de cuisson.

2. Appuyer sur le symbole .

Le témoin  s'allume.

La fonction est alors activée.

## Désactiver

1. Sélectionner une zone de cuisson.

2. Appuyer sur le symbole .

L'indicateur  ne s'affiche plus et la zone de cuisson revient au niveau de puissance .

La fonction est alors désactivée.

**Remarque :** Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

# Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson
- comme minuterie

## Éteindre automatiquement une zone de cuisson

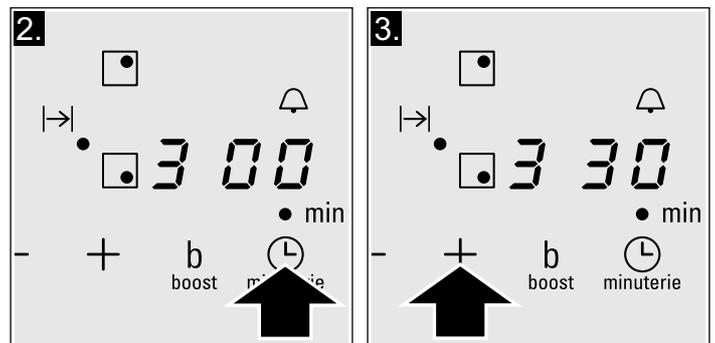
La zone s'éteint automatiquement une fois le temps sélectionné écoulé.

### Programmer le temps de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée :

1. Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.
2. Appuyer sur le symbole . Le témoin  de la zone de cuisson s'allume.  s'affiche sur le voyant de la fonction Programmation du temps.

3. Appuyer sur le symbole  ou . Le réglage de base s'affiche :  
Symbole  : 30 minutes  
Symbole  : 10 minutes



4. Appuyer sur les symboles  ou  jusqu'à l'affichage du temps de cuisson souhaité.

Le temps de cuisson commence à défilé au bout de quelques secondes.

**Remarque :** Il est possible de programmer automatiquement le même temps de cuisson pour toutes les zones. Le temps programmé se poursuivra indépendamment pour chacune des zones de cuisson.

Dans le chapitre *Menu d'options*, vous trouverez les renseignements concernant la programmation automatique du temps de cuisson.

## Modifier ou annuler le temps

Sélectionner la zone de cuisson. Appuyer sur le symbole  et modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles + ou -, ou régler sur .

### Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson s'éteint. Un signal d'avertissement retentit et le voyant de la fonction Programmation du temps indique  pendant 10 secondes. L'indicateur ● de la zone de cuisson s'allume. Appuyer sur le symbole , les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

### Remarques

- Si un temps de cuisson a été programmé sur plusieurs zones, le voyant de la fonction Programmation du temps indique toujours le temps de la zone de cuisson sélectionnée.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

## La minuterie

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend pas des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

### Programmation

1. Le minuteur peut être sélectionné de deux manières différentes :
  - Si la zone de cuisson a été sélectionnée : appuyer 2 fois sur le symbole .

- Si la zone de cuisson n'a pas été sélectionnée : Appuyer sur le symbole .

Le témoin ● situé à côté du symbole  s'allume.  s'affiche sur le voyant de la fonction Programmation du temps.

2. Appuyer sur le symbole + ou -. Le réglage de base s'affiche.  
Symbole + : 10 minutes  
Symbole - : 5 minutes
3. Régler le temps souhaité à l'aide des symboles + ou -. Le temps commence alors à défilé au bout de quelques secondes.

### Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur ● situé à côté du symbole  s'allume. Modifier le temps ou régler sur  à l'aide des symboles + ou -.

### Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement retentit. L'afficheur de la fonction Programmation du temps indique . Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

Appuyer sur le symbole  : les indicateurs s'éteignent et le signal acoustique s'arrête.

## Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et qu'aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer. Le voyant affiche de manière clignotante et alternée ,  et l'indicateur de chaleur résiduelle .

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

## Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent s'adapter aux besoins de l'utilisateur.

Indicateur	Fonction
	<b>Sécurité-enfants automatique</b>  Désactivée.*  Activée.
	<b>Signaux sonores</b>  Signaux de confirmation et d'erreur désactivés.  Seul le signal d'erreur est activé.  Seul le signal de confirmation est activé.  Tous les signaux sont activés.*
	<b>Programmation automatique du temps de cuisson.</b>  Éteint.*  Temps de déconnexion automatique.
	<b>Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps</b>  10 secondes*.  30 secondes.  1 minute.

\*Réglage d'usine

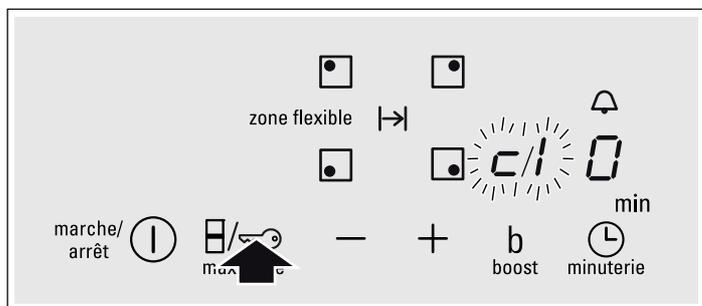
Indicateur	Fonction
<b>c 7</b>	<b>Fonction Power-Management</b> <b>0</b> = Désactivée.* <b>1</b> = 1000 W puissance minimum. <b>1</b> = 1500 W <b>2</b> = 2000 W ... <b>9</b> ou <b>9</b> = puissance maximum de la plaque.
<b>c 9</b>	<b>Temps de sélection de la zone de cuisson</b> <b>0</b> Illimité : la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.* <b>!</b> Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 10 secondes.
<b>c 0</b>	<b>Revenir aux réglages par défaut</b> <b>0</b> Réglages personnels.* <b>!</b> Revenir aux réglages d'usine.

\*Réglage d'usine

## Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

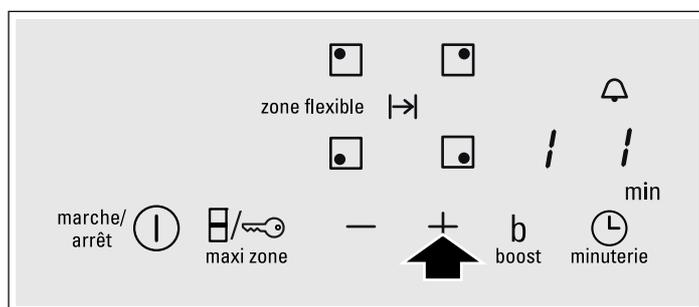
1. Allumer la plaque de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir le symbole  enfoncé pendant 4 secondes.



**c** et **!** s'allument en alternance sur les voyants, tout comme **0** en tant que réglage prédéterminé.

3. Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à l'affichage du témoin de la fonction souhaitée.

4. Sélectionner ensuite le réglage souhaité à l'aide des symboles **+** et **-**.



5. Appuyer de nouveau sur le symbole  pendant plus de 4 secondes.

Les réglages sont alors enregistrés correctement.

### Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

## Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

### Plaque de cuisson

#### Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérents ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- De produit de vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs
- De produits corrosifs tels que les sprays pour le nettoyage des fours ou des produits détachants
- D'éponges qui rayent
- De nettoyeurs à haute pression ou des machines à vapeur

La meilleure façon d'éliminer la saleté incrustée est d'utiliser un grattoir pour verre. Respecter les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour verre adaptés à cet usage auprès du Service après-vente ou sur notre boutique en ligne.

### Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

# Réparation des pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le service technique, il importe de prendre en considération les conseils et avertissements ci-dessous :

Témoin	Panne	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.  L'appareil n'a pas été raccordé conformément au schéma de branchement.  Panne du système électronique.	À l'aide d'autres appareils électriques, s'assurer que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.  Vérifier que l'appareil a été raccordé conformément au schéma de branchement.  Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le problème, prévenir le service technique.
Clignotement des témoins	Le bandeau de commande est humide ou est recouvert par un objet.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
Clignotement du témoin - au niveau des témoins des zones de cuisson	Une défaillance du système électronique est survenue.	Couvrir brièvement la surface de commande avec la main pour confirmer la panne.
<i>E</i> r + numéro / <i>d</i> + numéro / <i>E</i> + numéro	Panne du système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du secteur électrique. Patienter environ 30 secondes avant de la rebrancher.*
<i>F</i> 0 / <i>F</i> 9	Une erreur interne est survenue au niveau du fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du secteur électrique. Patienter environ 30 secondes avant de la rebrancher.*
<i>F</i> 2	Le système électronique a surchauffé, ce qui a provoqué l'arrêt de la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyer ensuite sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
<i>F</i> 4	Le système électronique a surchauffé, ce qui a provoqué l'arrêt de toutes les zones de cuisson.	
<i>F</i> 5 + niveau de puissance et signal sonore d'avertissement	Un récipient chaud est placé sur la zone du bandeau de commande. Il est fort probable que sa présence provoque la surchauffe du système électronique.	Retirer ce récipient. Le témoin de panne s'éteint au bout de quelques secondes. L'appareil peut de nouveau être utilisé.
<i>F</i> 5 et signal sonore d'avertissement	Un récipient chaud est placé sur la zone du bandeau de commande. La zone de cuisson s'est éteinte pour protéger le système électronique.	Retirer ce récipient. Patienter quelques secondes. Appuyer sur n'importe quelle surface de commande. L'appareil peut de nouveau être utilisé dès que le témoin de panne s'éteint.
<i>U</i> 1	Tension d'alimentation incorrecte (en dehors des limites normales de fonctionnement).	Contactez la compagnie d'électricité.
<i>U</i> 2 / <i>U</i> 3	La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

\* Si l'indication persiste, prévenir le service technique.

**Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.**

## Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

### Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est réduit.

### Un sifflement grave

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

### Un crépitement

Ce bruit survient lorsque les récipients sont composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent faire varier l'intensité du bruit.

## Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

### Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson dispose d'un ventilateur qui se met en marche lorsque la température détectée est élevée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

---

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

### Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

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

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

**B** 070 222 142

**FR** 01 40 10 12 00

**CH** 0848 840 040

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

# Plats testés

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

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

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

Plats testés	Zone de cuisson	Préchauffage			Cuisson	
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Cou- vercle	Niveau de puissance	Cou- vercle
<b>Faire fondre du chocolat</b>						
Récipient : casserole						
Nappage de chocolat (par ex. de la marque Dr. Oetker noir 55 %, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1 - 1.	Non
<b>Réchauffer et maintenir au chaud un potage aux lentilles</b>						
Récipient : Marmite						
Température initiale 20 °C						
<i>Potage aux lentilles*</i>						
Quantité 450 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g	Ø 18 cm	9	2:30 sans remuer	Oui	1.	Oui
<i>Potage aux lentilles en conserve</i> , par ex. : lentilles au chorizo de la marque Erasco						
Quantité 500 g	Ø 14,5 cm	9	1:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.	Oui
Quantité 1 kg	Ø 18 cm	9	2:30 remuer après environ 1:00	Oui	1.	Oui
<b>Préparer une sauce béchamel</b>						
Récipient : Casserole						
Température du lait : 7 °C						
Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm					
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et réchauffer le tout		1	environ 3:00	Non		
2. Ajouter le lait et porter la sauce à ébullition, sans cesser de remuer		7	environ 5:20	Non		
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer					1	Non
<b>Cuire du riz au lait</b>						
Récipient : Marmite						
Température du lait : 7 °C						
Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Modifier le niveau de cuisson recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 23 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 14,5 cm					
Ingrédients : 250 g de riz rond, 30 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et une pincée de sel	Ø 18 cm	8.	environ 6:30	Non	2 remuer après environ 10:00	Oui

\*Recette selon la norme DIN 44550

\*\*Recette selon la norme DIN EN 60350-2

Plats testés	Zone de cuisson	Préchauffage			Cuisson	
		Niveau de puissance	Durée (min:s)	Cou- vercle	Niveau de puissance	Cou- vercle
<b>Faire cuire du riz*</b>						
Récipient : Marmite						
Température de l'eau 20 °C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Ø 14,5 cm	9	environ 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Ø 18 cm	9	environ 2:30	Oui	2.	Oui
<b>Faire dorer du filet de porc</b>						
Récipient : Poêle						
Température initiale du filet de porc : 7 °C	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
2 filets de porc (poids total d'environ 200 g, 1 cm d'épaisseur)						
<b>Faire dorer des crêpes**</b>						
Récipient : Poêle						
55 ml de pâte par crêpe	Ø 18 cm	9	1:30	Non	7	Non
<b>Faire frire des pommes de terre surgelées</b>						
Récipient : Marmite						
Ingrédients : 1,8 kg d'huile de tournesol, par bain : 200 g de pommes de terre surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180 °C	Non	9	Non

\*Recette selon la norme DIN 44550

\*\*Recette selon la norme DIN EN 60350-2





Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000933882 00 930904