

SIEMENS

HL9S7Y3.1U, HL9S7Y342U

Cuisinière



FR Manuel d'utilisation



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



Siemens Home Appliances

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



Table des matières

1	Sécurité	2	16	Utilisation	21
2	Prévention des dégâts matériels	6	17	Chauffage rapide	21
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	8	18	Fonctions de temps	22
4	Ustensiles appropriés	9	19	Thermomètre à viande	23
5	INSTALLATION ET BRANCHEMENT	9	20	Programmes	24
6	Description de l'appareil	11	21	Sécurité enfants	28
7	Accessoires	15	22	Mode Sabbat	28
8	Avant la première utilisation	16	23	Réglages de base pour le four	28
9	Utilisation d'un foyer	17	24	Nettoyage et entretien	29
10	combiZone	18	25	Auto-nettoyage	32
11	Fonctions de temps	19	26	Aide au nettoyage humidClean	33
12	powerBoost	19	27	Supports	34
13	Sécurité enfants	19	28	Porte de l'appareil	34
14	Réglages de base de la table de cuisson	19	29	Dépannage	38
15	Test casserole	21	30	Transport et mise au rebut	40
			31	Service après-vente	41
			32	Comment faire	41

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 Conformité d'utilisation

Pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

Les illustrations de cette notice sont fournies à titre d'information.

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

Utilisez l'appareil uniquement comme suit :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage.
- avec une minuterie externe ou une télécommande.

Vous ne pouvez pas faire fonctionner l'appareil avec une minuterie ou une télécommande.

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

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

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

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

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

1.4 Utilisation sûre

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

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- ▶ Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p. ex. aérosols, nettoyeurs) en-dessous de l'appareil ou à proximité.

La surface de cuisson devient très chaude.

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

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

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

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

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

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

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

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

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

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

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

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Une surchauffe de l'appareil peut provoquer un incendie.

- ▶ N'installez jamais l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative.

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

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

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

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

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

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

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

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

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

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

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

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux ($\geq 15\%$ vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 41*

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

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

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

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

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

Lorsque vous débranchez l'appareil du secteur, les connexions peuvent provoquer des tensions résiduelles.

- ▶ Seul un spécialiste est habilité à raccorder l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

Vous risquez de vous blesser si vous heurtez la porte de l'appareil ouverte.

- ▶ Gardez la porte de l'appareil fermée pendant et après le fonctionnement.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.

- ▶ Si possible, portez des gants de protection.

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

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

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillement !**

Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil.

- ▶ Laissez refroidir les rails télescopiques chauds avant de les toucher.
- ▶ Ne touchez les rails télescopiques chauds qu'avec des maniques.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'échauffement !**

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

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

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

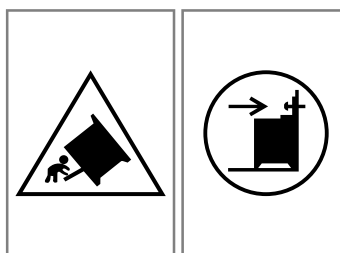
- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

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

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de basculement !**

Si l'appareil est posé sur une base sans le fixer, il peut glisser de la base.



- ▶ Connectez fermement l'appareil à la base.
- ▶ Attention : pour éviter que l'appareil ne bascule, installez un dispositif de compensation.
- ▶ Suivez les instructions de montage.

1.5 Tiroir au sol

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

Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes.

- ▶ Rangez uniquement les accessoires du four dans le tiroir.

- ▶ Ne rangez pas d'articles inflammables ni combustibles dans le tiroir-socle.

1.6 Ampoule halogène

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.

- ▶ Ne touchez pas à l'ampoule en verre.
- ▶ Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.

1.7 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- ▶ Ne récurvez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent

des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.

- ▶ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.

- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

1.8 Thermomètre à viande

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un thermomètre à viande inadéquat peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

La sonde de cuisson est pointue.

- ▶ Manipulez la sonde de cuisson avec précaution.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 Zone du four

Respectez les consignes appropriées lors de l'utilisation du four.

ATTENTION

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de 50 °C, cela risque de provoquer

une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.

- ▶ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à 50 °C est réglée.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.

- ▶ Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation.
- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne coinciez rien dans la porte de l'appareil.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
- ▶ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

Si vous portez ou déplacez l'appareil par la poignée du couvercle, celle-ci peut se casser et endommager les charnières. La poignée du couvercle n'est pas conçue pour le poids de l'appareil.

- ▶ Ne portez pas et ne déplacez pas l'appareil par la poignée du couvercle.

Lors de la cuisson au gril, les températures élevées peuvent déformer la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite et endommager l'émail lorsque vous retirez ces dernières.

- ▶ N'insérez pas la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite plus haut que la hauteur d'enfournement 3 lors de la cuisson au gril.
- ▶ Au-dessus de la hauteur d'enfournement 3, le gril doit uniquement être placé directement sur la grille d'insertion.

2.2 Table de cuisson

Respectez les consignes appropriées lors de l'utilisation de l'appareil.

Éviter les dommages matériels

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

Damage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écailles ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.

Domage	Cause	Solution
Écailles ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas se servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Dommages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Dommages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer nif aire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Dommages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne jamais déposer de récipient chaud sur ces zones.

2.3 Zone du tiroir

Respectez les consignes appropriées lorsque vous utilisez le tiroir.

ATTENTION

Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle. Le tiroir-socle risque d'être endommagé.

- ▶ Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle.

Ne placez aucun accessoire de four dans le tiroir-socle qui dépasse la hauteur du tiroir. Sinon, l'appareil risque d'être endommagé.

- ▶ Ne placez aucun accessoire de four dans le tiroir-socle qui dépasse la hauteur du tiroir.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

- ✓ Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- ✓ Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- ✓ La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou simultanément.

- ✓ Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- ✓ La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- ✓ Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- ✓ Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

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

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

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

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

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

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

Soulevez le couvercle le moins possible.

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

Utilisez un couvercle en verre.

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

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- ✓ Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

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

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

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

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

Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.

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

4 Ustensiles appropriés

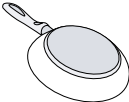

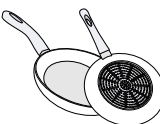
Un ustensile approprié pour la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit éga-

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

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

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

Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.

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

Remarques

- N'utilisez jamais de plaque d'adaptateur entre la table de cuisson et l'ustensile de cuisson.

- Ne faites pas chauffer des ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles à fond fin, car ils peuvent chauffer très fortement.

5 Installation et branchement

Apprenez où et comment installer au mieux votre appareil. Apprenez également comment brancher votre appareil sur le secteur.

5.1 Branchement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Respecter les prescriptions du fournisseur d'électricité responsable.

- Votre appareil est prévu pour un branchement fixe au réseau électrique avec le câble existant. S'il est endommagé, ne jamais retirer le câble de l'appareil et ne jamais le remplacer par un câble avec ou sans fiche.
- Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- Si l'appareil est mal branché, tout droit à la garantie sera annulé en cas de dommage.

Informations concernant le branchement électrique par le Service après-vente :

- Brancher l'appareil conformément aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Raccorder l'appareil uniquement à un branchement électrique qui correspond aux dispositions en vigueur. La prise doit être bien accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil du réseau électrique en cas de nécessité.
- Veiller à la présence d'un système de répartition multipolaire.
- Pour des raisons de sécurité, raccorder cet appareil uniquement à une prise avec mise à la terre. Si le raccordement du conducteur de protection n'est pas conforme aux prescriptions, la protection contre les risques électriques n'est pas garantie.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un cordon de type H 05 VV-F ou équivalent.

Informations concernant le branchement électrique par l'installateur :

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation si une fiche n'est pas accessible après l'installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par une fiche si celle-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de classe I et ne peut être utilisé qu'en présence d'une terre.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un cordon de type H 05 VV-F ou équivalent.


Informations importantes pour le raccordement électrique

Observez les consignes suivantes et assurez-vous que les points suivants sont respectés :

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Risque d'électrocution en cas de contact avec des composants sous tension.

- ▶ Saisissez la fiche uniquement avec les mains sèches.
- ▶ Ne débranchez jamais la fiche de la prise de courant pendant le fonctionnement.
- ▶ Retirez le cordon électrique directement par la fiche et jamais par le cordon, car celui-ci pourrait alors être endommagé.
- La fiche mâle et la prise de courant vont ensemble.
- La fiche mâle reste à tout moment accessible.
- Les fils du cordon présentent une section suffisante.
- Le cordon électrique n'est pas plié, pincé, modifié ni coupé.

- L'opération du changement du cordon électrique, si nécessaire, doit impérativement être effectuée par un électricien agréé. Vous pouvez obtenir un cordon électrique de rechange auprès du service après-vente.
- N'utilisez pas de blocs multiprises, de connecteurs multiples ni de rallonges.
- Le système de mise à la terre est correctement installé.
- En cas d'utilisation d'un disjoncteur différentiel, n'utilisez qu'un type de disjoncteur arborant le symbole . Seul ce symbole garantit que les prescriptions actuellement en vigueur seront remplies.
- Le cordon électrique n'est pas en contact avec des sources de chaleur.

5.2 Installation de l'appareil

Installez l'appareil sur une surface lisse.

Ne jamais installer l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.

Meubles adjacents

Les meubles adjacents ne doivent pas être constitués de matériaux inflammables. Les façades des meubles adjacents doivent pouvoir résister à une température d'au moins 90°C.

Fixation murale

Pour éviter que l'appareil ne bascule, vous devez le fixer au mur à l'aide des cornières fournies. Pour fixer l'appareil au mur, respectez les instructions de montage.

5.3 Démontage de l'appareil

Débranchez l'appareil du secteur.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lorsque vous débranchez l'appareil du secteur, les connexions peuvent provoquer des tensions résiduelles.

- ▶ Seul un spécialiste est habilité à raccorder l'appareil.

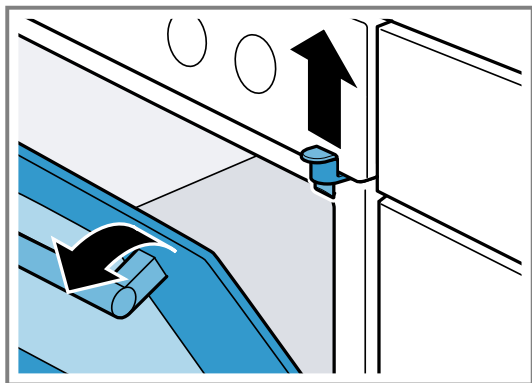
5.4 Sécurité de porte

Afin que les enfants ne mettent pas les mains dans le four chaud, la porte du four est équipée d'une sécurité. La sécurité de porte est disposée au-dessus de la porte du four.

Remarque : Si vous n'avez plus besoin de la sécurité de porte ou si la sécurité de porte est encrassée.

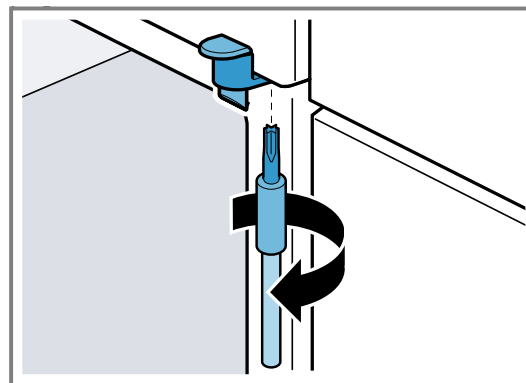
Ouvrir la porte de l'appareil

- Pousser la sécurité vers le haut.



Enlever la sécurité de porte

1. Ouvrir la porte du four.
→ "Ouvrir la porte de l'appareil", Page 11
2. Dévisser la vis et enlever la sécurité de porte.



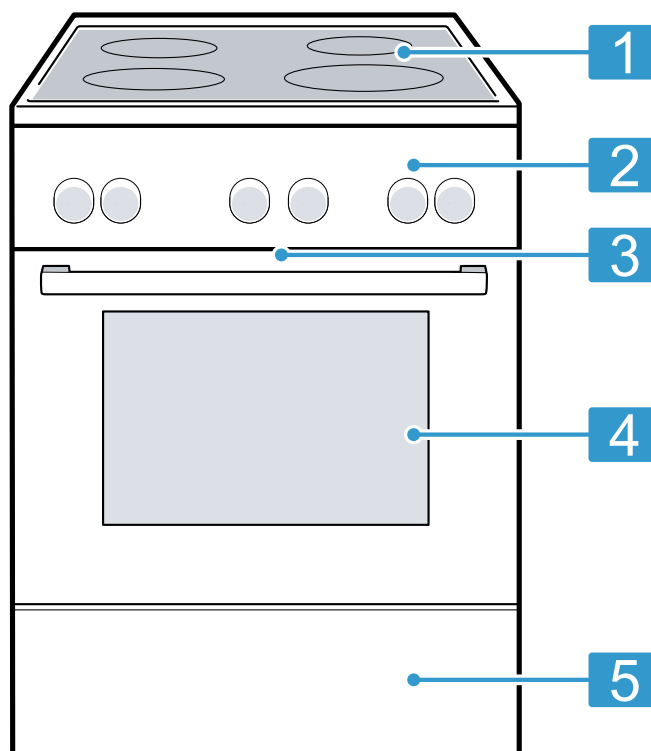
3. Fermer la porte de l'appareil.

6 Description de l'appareil

6.1 Votre appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

Remarque : Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



Explication

- 1 Table de cuisson

Explication	
2	Bandeaux de commande
3	Ventilateur de refroidissement ¹
4	Porte de l'appareil
5	Tiroir de rangement ¹

6.2 Bandeaux de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations sur l'état de fonctionnement.

Élément de commande	Explication
Touches et affichage	Les touches sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, il suffit d'effleurer légèrement le champ correspondant. L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps. → "Touches et affichage", Page 12
Sélecteur de fonction	Le sélecteur de fonction vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction de la position zéro ◦ vers la droite ou la gauche.

Touches et affichage

Les touches vous permettent de régler différentes fonctions de votre appareil. L'écran affiche les réglages. Si une fonction est active, le symbole correspondant s'allume. ☺ s'allume uniquement si vous modifiez l'heure.

Symbole	Fonction	Utilisation
☺	Sécurité enfants	Activez ou désactivez la sécurité-enfants.
⌚	Fonctions de temps	Sélectionnez l'heure ☺, la minuterie ⏰, la durée ⏱ et la fin ⏹. Pour sélectionner les fonctions de temps individuelles, appuyez plusieurs fois sur ☺. Les flèches ⬆ au-dessus ou au-dessous du symbole correspondant indiquent la fonction pour laquelle le réglage est affiché.
💡	Lampe du four	Allumez et éteignez l'éclairage dans le compartiment de cuisson.
—	Moins	Réduisez les valeurs de réglage.
+	Plus	Augmentez les valeurs de réglage.
»)))	Chauffage rapide	Préchauffez rapidement le compartiment de cuisson, sans accessoire.










Modes de cuisson et fonctions

Pour vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos mets, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Élément de commande	Explication
Sélecteur de température	Le sélecteur de température permet de régler la température du mode de cuisson et de sélectionner les réglages pour d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de température à droite et à gauche. Il n'a pas de position zéro. Selon le type d'appareil, le sélecteur de température est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de température pour le verrouiller ou le déverrouiller. → "Température et positions de réglage", Page 13
Interrupteurs des foyers	Les 4 interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chaque foyer. Le symbole situé au-dessus de chaque interrupteur indique le foyer que vous réglez.



¹ Selon l'équipement de l'appareil

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, l'appareil vous propose une température ou un niveau approprié. Vous pouvez accepter ces valeurs ou les modifier dans la plage spécifiée.

Symbole	Mode de cuisson et plage de température	Utilisation et mode de fonctionnement
	Chaleur tournante 3D 30 - 275 °C	Cuire ou rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière.
	Chaleur tournante douce 125 - 275 °C	Pour cuire doucement les plats sélectionnés sur un niveau sans les préchauffer. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance circulaire située dans la paroi arrière. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Fonction coolStart 30 - 275 °C	Pour préparer rapidement des produits surgelés sans préchauffage. Pour la température et la durée de cuisson, suivez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage. Réglez la température la plus élevée indiquée, réglez la durée de cuisson comme indiqué ou raccourcissez-la. Enfournes le mets à la hauteur 3.
	Position Pizza 30 - 275 °C	Préparer des pizzas ou des mets qui requièrent beaucoup de chaleur par le dessous. La résistance chauffante inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
	Chaleur de sole 30 - 300 °C	Cuire les mets au four ou au bain-marie. La chaleur est diffusée par la sole.
	Cuisson basse température 70 - 120 °C	Cuire doucement et lentement des morceaux de viande saisis et tendres dans des ustensiles de cuisson ouverts. La chaleur est diffusée uniformément à basse température par la voûte et la sole.
	Gril, grande surface Positions gril : 1 = faible 2 = moyenne 3 = forte	Griller des mets peu épais, tels que steaks, saucisses ou toasts. Gratiner des mets. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril air pulsé 30 - 300 °C	Cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Convection naturelle 30 - 300 °C	Cuire ou rôtir de manière traditionnelle sur un niveau. Ce mode de maintien au chaud est particulièrement adapté aux gâteaux avec des garnitures fondantes. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Autres fonctions

Vous trouverez ici un aperçu des autres fonctions de votre appareil.

Symbole	Fonction	Utilisation
	Programmes	Utiliser les réglages programmés pour différents mets. → "Programmes", Page 24
	Auto-nettoyage	Régler la fonction de nettoyage qui nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement. → "Auto-nettoyage", Page 32

Température et positions de réglage

Différents réglages existent pour les modes de cuisson et les fonctions.


Ces réglages apparaissent à l'affichage.

La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.

Remarque : Si vous réglez le gril à la position 3, l'appareil abaisse la température à la position 1 après environ 20 minutes.

Témoin de chauffe

L'appareil vous indique quand il chauffe.

Lorsque l'appareil est en train de chauffer, le symbole  se remplit.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que le symbole est complètement rempli.

Indicateur de chaleur résiduelle

Lorsque vous éteignez l'appareil, le symbole qui apparaît à l'affichage indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. Plus la température diminue dans le compartiment de cuisson, moins le symbole est rempli.

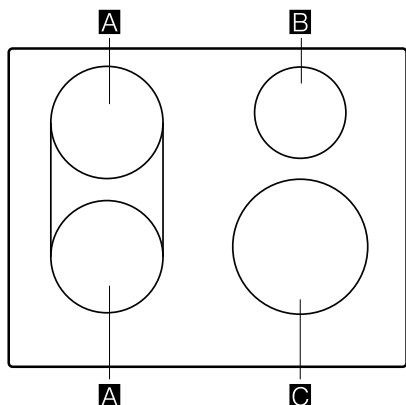
Remarques

- Le témoin de chauffe se remplit uniquement pour les modes de cuisson pour lesquels une température est réglée. Pour les positions gril, le témoin de chauffe est par ex. immédiatement rempli.
- Si, au démarrage d'un programme, la température du compartiment de cuisson est trop élevée, *h* apparaît pour certains modes de cuisson. Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite remettez-le en marche.
- En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

Cuisson par induction

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

Répartition des foyers



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

Foyer	Dimensions	Puissance maximale	
A	Ø 18 cm 8 8	Niveau de puissance 9	1 800 W
		powerBoost	3 100 W
B	18 x 18 cm 8	Niveau de puissance 9	3 600 W
		powerBoost	3 600 W
C	Ø 21 cm	Niveau de puissance 9	2 200 W
		powerBoost	3 700 W

Bandeau de commande

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

Champs tactiles

Capteur	Fonction
①	Interrupteur principal
□	Sélectionner un foyer
⊞	combiZone
-/+	Sélectionner les réglages
b	powerBoost
⌚	Fonctions de temps
🔒	Sécurité enfants

Affichages

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

Champs tactiles et affichages

La fonction respective est activée en effleurant un symbole.

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

Foyer

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

Surface	Type de foyer
○	Foyer à un circuit
8	Position de cuisson combinée Vous obtiendrez de plus amples informations sous . → "combiZone", Page 18

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

6.3 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Supports

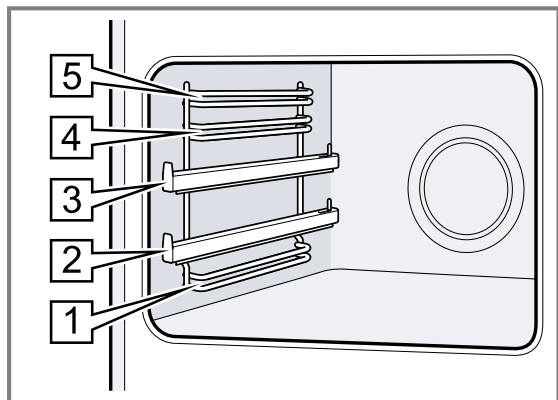
Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut.

Selon le type d'appareil, les supports sont équipés de rails télescopiques ou rails télescopiques à clipser. Les rails télescopiques classiques sont montés de manière fixe et ne peuvent pas être retirés. Les rails télescopiques à clipser peuvent être fixés selon les besoins sur tous les niveaux d'enfournement libres.

Vous pouvez retirer les supports, par ex. pour les laver.

→ "Supports", Page 34



Éclairage

La lampe du four éclaire le compartiment de cuisson. Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage reste allumé pendant le

programme. Lorsque vous arrêtez le fonctionnement, l'éclairage s'éteint.

La touche de la lampe du four vous permet d'allumer l'éclairage sans chauffage.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête en fonction de la température de l'appareil. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

ATTENTION

Ne couvrez pas les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil.

L'appareil surchauffe.

► Maintenez les fentes d'aération dégagées.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que l'appareil refroidisse plus vite une fois le programme terminé.

Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil continue de fonctionner.

Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

7 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

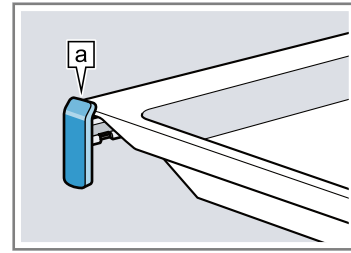
Remarque : Les accessoires peuvent être déformés par la chaleur. Cette déformation n'a aucun effet sur leur fonction. Quand ils refroidissent, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille		<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules ■ Plats à gratin ■ Récipients ■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ■ Plats surgelés
Lèche-frite		<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteaux moelleux ■ Petits gâteaux secs ■ Pain ■ Gros rôtis ■ Plats surgelés ■ Recueillez les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse, lors de la cuisson sur le grill.
Plaque à pâtisserie		<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteau cuit sur une plaque ■ Cake simple
Thermomètre à viande		Pour rôtir ou cuisiner avec précision.


7.1 Fonction d'arrêt

La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

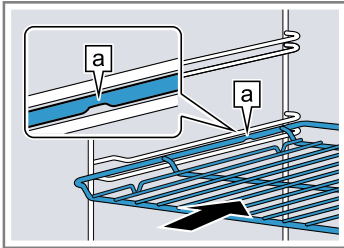



7.2 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

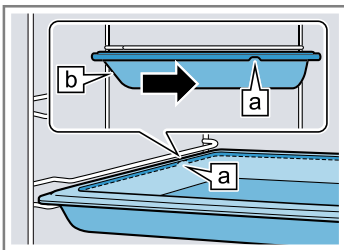
Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

1. Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche  se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
2. Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

Grille combinée
Introduisez la grille avec la courbure ~ vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil.



Tôle
par ex. lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Introduire la plaque en orientant la partie biseautée  vers la porte de l'appareil.



3. Pour installer les accessoires à hauteur d'encastrement avec les rails télescopiques, sortez ces derniers.

Grille ou tôle
Positionnez l'accessoire de manière à ce que son bord se trouve derrière la languette du rail télescopique.


Remarque : Lorsqu'ils sont complètement sortis, les rails télescopiques s'enclenchent en place. Repoussez les rails télescopiques dans le compartiment de cuisson en exerçant une légère pression.

4. Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

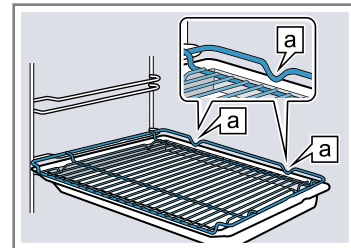
Remarque : Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

Combiner les accessoires

Pour recueillir le liquide qui s'égoutte, vous pouvez combiner la grille avec la lèchefrite.

1. Placez la grille sur la lèchefrite de manière à ce que les deux écarteurs  se trouvent sur le bord arrière de la lèchefrite.
2. Introduisez la lèchefrite entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement. Ce faisant, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure.

Grille sur lèchefrite



7.3 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : siemens-home.bsh-group.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

8 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

8.1 Première mise en service

Effectuez les réglages pour la première mise en service.

Conseil : Dans les réglages principaux, vous pouvez si besoin définir la limitation de la puissance totale de la table de cuisson en fonction des exigences de l'installation électrique en question.

Régler l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à "12:00" heures. Réglez l'heure actuelle.

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro 0.

1. Réglez l'heure avec — ou +.

2. Appuyez sur 0.

✓ L'écran affiche l'heure réglée.

Conseil : Vous pouvez déterminer dans les Réglages de base si l'heure doit être affichée.

8.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Retirez les accessoires et les restes d'emballage, comme les billes de polystyrène, du compartiment de cuisson.
2. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Tant que l'appareil chauffe, aérez la pièce.
4. Réglez le mode de cuisson et la température.
→ "Utilisation", Page 21

Mode de cuisson	Chaleur tournante 3D 3D
-----------------	-------------------------

Température	Maximum
-------------	---------

Durée	1 heure
-------	---------

5. Éteignez l'appareil après la durée indiquée.
6. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
7. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
8. Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

9 Utilisation d'un foyer

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre foyer.

9.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

- ▶ Allumer et éteindre le foyer 0 à l'aide de l'interrupteur principal.
La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

reStart

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

9.2 Régler les foyers

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

Niveau de puissance

1	Niveau de puissance le plus faible
3	Niveau de puissance le plus élevé

Sélection de foyer et de niveau de puissance

1. Pour sélectionner le foyer, appuyez sur 0.
 2. Sélectionnez le niveau de puissance dans les 10 secondes qui suivent :
 - ▶ Appuyer sur + pour appeler le niveau de puissance 3.
 - ▶ Appuyer sur — pour appeler le niveau de puissance 4.
- ✓ Le niveau de puissance est réglé.

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

quickStart

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

Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyer sur + ou — jusqu'à ce que le niveau de puissance apparaisse. Pour éteindre le foyer, régler 0.

Arrêt rapide du foyer

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

9.3 Recommandations pour cuisiner

Ce tableau indique le niveau de puissance (1-9) qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson (0 min) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. Réglez le niveau de puissance 8 - 9 pour le préchauffage.

	1-3	0 min
Faire fondre		
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-

	☰	⊖ min
Réchauffer et maintenir au chaud		
Saucisses bouillies ¹	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre ¹	4. - 5.	20 - 30
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz avec double volume d'eau	2. - 3.	15 - 30
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pâtes ¹	6 - 7	6 - 10
Potages	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'auto-cuiseur	4. - 5.	-
Mijoter		
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100

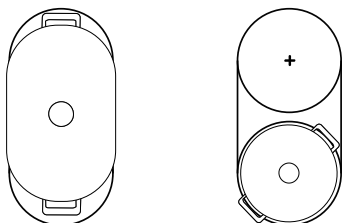
	☰	⊖ min
Goulasch ²	3 - 4	50 - 60
Braiser/rôtir avec peu de graisse¹		
Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Omelette (frir une par une)	3. - 4.	3 - 10
Frir, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une¹		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

10 combiZone

Cette fonction permet de combiner deux foyers de même dimension, le même niveau de puissance est activé dans les deux zones. Elle est prévue en particulier pour la cuisson avec un ustensile oblong. Cette fonction vous permet de cuisiner avec un ustensile qui couvre un foyer et que vous pouvez déplacer de ce foyer à un autre pour plus de confort. Dans ce cas, les deux zones conservent également la même position de chauffe et les mêmes réglages.

10.1 Placement de l'ustensile de cuisson

Utiliser un ustensile de cuisson adapté aux foyers.



10.2 Activer combiZone

1. Sélectionnez l'un des foyers et réglez la position de chauffe.
 2. Appuyez sur ☰.
- ✓ ● s'allume et la position de chauffe est affichée dans les affichages des deux foyers.

10.3 Désactiver combiZone

- ▶ Effleurer ☰.
- ✓ Les deux zones de cuisson continuent à fonctionner comme deux zones de cuisson indépendantes.

¹ Sans couvercle

² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

11 Fonctions de temps



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

- Minuterie de coupure
- Minuterie


11.1 Minuterie de coupure

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



Programmer le temps de cuisson

1. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage  du foyer s'allume.
2. Sélectionnez le temps de cuisson avec + ou -.
- ✓ Le temps commence à s'écouler.

Remarques

- Vous pouvez régler automatiquement le même temps de cuisson pour tous les foyers. Vous obtiendrez de plus amples informations sous .
- Si vous sélectionnez la fonction CombiZone pour le foyer combiné, le temps réglé est identique pour les deux foyers.




Modifier ou supprimer le temps de cuisson

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





11.2 Minuterie

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




Régler le minuteur


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

Modifier ou supprimer le temps du minuteur

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

12 powerBoost


Permet de chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec la position de chauffe . Cette fonction est disponible pour tous les foyers lorsqu'aucun autre foyer n'est allumé. Sinon les symboles  et  clignotent dans l'affichage de la position de chauffe.

Appuyez sur  pour activer ou désactiver.

Remarque : Dans la zone de cuisson combinée, l'activation de la fonction est uniquement possible si vous utilisez les deux foyers comme deux foyers indépendants.

13 Sécurité enfants

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






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

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

14 Réglages de base de la table de cuisson

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

14.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
 	Sécurité enfants	 - Manuel. ¹  / Automatique.  - Désactivé.

¹ Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
c 2	Signaux sonores	0 - Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. 1 - Seul le signal de défaut est activé. 2 - Seul le signal de validation est activé. 3 - Tous les signaux sonores sont activés ¹ .
c 5	Arrêt automatique des zones de cuisson.	00 - désactivé ¹ 0 1-9 9 - minutes jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie	1 - 10 secondes ¹ 2 - 30 secondes 3 - 1 minute
c 7	Limitation de puissance Permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez des indications précises sur la plaque signalétique. Si la fonction est active et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, - s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	0 - Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson ¹ . 1 - Puissance minimale de 1000 W. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recommandé pour 13 ampères. 3. 3500 W. Recommandé pour 16 ampères. 4 - 4000 W. 4. 4500 W. Recommandé pour 20 ampères. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.
c 9	Durée de sélection du foyer	0 - Illimitée : vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau. ¹ 1 - Limitée : vous avez 10 secondes après la sélection pour régler le dernier foyer sélectionné. Ensuite, vous devez de nouveau sélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
c 12	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.	0 - Non adapté. 1 - Non optimal. 2 - Adapté.
c 23	Gestion automatique en cas de limite de puissance	0 - Désactivée : n'affiche pas la limite de puissance, sauf c 7 est activé. ¹ 1 - Activée : indique toujours la limite de puissance.
c 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés ¹ . 1 - Réglages usine.

14.2 Vers les réglages de base

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

1. Pour allumer la table de cuisson, effleurez 0.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez ↻ pendant 4 secondes.

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

- ✓ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Appuyez sur + ou - pour faire apparaître les affichages individuels.

3. Pour accéder aux réglages de base, effleurez ↻.
- ✓ c et 1 s'allument en alternance ainsi que 0 comme valeur préréglée.
4. Effleurez ↻ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
5. Sélectionnez la valeur souhaitée avec + ou -.
6. Effleurez ↻ pendant 4 secondes.
- ✓ Les réglages sont enregistrés.

14.3 Quitter les réglages de base

- ▶ Pour quitter les réglages de base et éteindre la table de cuisson, effleurer 0.

¹ Réglage usine

15 Test casserole

La qualité des ustensiles a une grande influence sur la rapidité et le résultat du processus de cuisson.

Cette fonction vous permet de contrôler la qualité des ustensiles.

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

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

15.1 Procédure de vérification de l'ustensile de cuisson

1. Placer l'ustensile contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux au diamètre de la base du récipient.
 2. Appeler les réglages de base et sélectionner \pm / 2.
 3. Appuyez sur + ou -. L'affichage - clignote au niveau des foyers.
- ✓ La fonction est activée.
 - ✓ Après 20 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

15.2 Contrôler le résultat

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

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

Pour activer cette fonction, effleurez + ou -.

16 Utilisation

16.1 Allumer l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur une position autre que la position zéro 0.
- ✓ L'appareil est allumé.

16.2 Éteindre l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro 0.
- ✓ L'appareil est éteint.

16.3 Modes de cuisson et température

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
 2. À l'aide du sélecteur de température, réglez la température ou la position gril.
- ✓ L'appareil commence à chauffer au bout de quelques secondes.
 - ✓ Selon le type d'appareil, le chauffage rapide est activé automatiquement pour certains modes de chauffage et les températures réglées à partir de 200 °C.
→ "Chauffage rapide", Page 21

3. Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

Conseils

- Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description des modes de cuisson.
- Vous pouvez régler sur l'appareil la durée et la fin du mode de cuisson.
→ "Fonctions de temps", Page 22

Modifier le mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment.

- ▶ Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.

Modifier la température



Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- ▶ Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.

17 Chauffage rapide

Pour gagner du temps, le chauffage rapide peut raccourcir la durée de chauffe à des températures réglées au-delà de 100 °C.

Pour ces modes de cuisson, vous pouvez utiliser le chauffage rapide :

- Chaleur tournante 3D 
- Convection naturelle 

17.1 Réglage du chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez le plat dans le compartiment de cuisson uniquement lorsque le préchauffage rapide est fini.

Remarque : Réglez une durée uniquement lorsque le préchauffage rapide est terminé.

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

1. Réglez un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C.
À partir d'une température de consigne de 200 °C, la fonction de préchauffage rapide se déclenche automatiquement.
 2. Si le préchauffage rapide ne s'allume pas automatiquement, appuyez sur »»».
- ✓ »»» apparaît dans l'affichage.
 - ✓ Le préchauffage rapide débute après quelques secondes.
 - ✓ Un signal retentit lorsque le préchauffage rapide est terminé et le symbole »»» disparaît de l'affichage.

3. Enfourez le plat dans le compartiment de cuisson.

Annuler le chauffage rapide

- ▶ Appuyez sur la touche »»».
- ✓ Le symbole »»» s'éteint.

18 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de diverses fonctions de temps qui vous permettent de contrôler son fonctionnement.

18.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

Utilisez la touche ☹ pour sélectionner les différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Utilisation
Minuterie ↻	La minuterie peut être réglée indépendamment du fonctionnement. Elle n'influence pas l'appareil.
Durée ↵	Si vous avez réglé une durée pour le fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après écoulement de cette durée.
Fin →	Pour la durée, vous pouvez régler une heure à laquelle le fonctionnement s'arrête. L'appareil démarre automatiquement afin que le fonctionnement s'arrête à l'heure souhaitée.
Heure ☹	Réglez l'heure.

18.2 Régler la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du fonctionnement. La minuterie peut être réglée pour une durée comprise entre 23 heures et 59 minutes avec l'appareil allumé et éteint. La minuterie a son propre signal sonore, ce qui vous permet de distinguer si le temps écoulé est celui de la minuterie ou d'une durée.

1. Appuyez sur ☹ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ↻ apparaisse.
2. Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la touche – ou +.

Touche	Valeur recommandée
–	5 minutes
+	10 minutes

L'heure de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incrément

ments de temps deviennent plus grands à mesure que la valeur est grande.

- ✓ La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard et le temps de la minuterie s'écoule.
 - ✓ Un signal retentit dès que le temps de la minuterie est écoulé et l'affichage l'indique comme étant sur zéro.
3. Après écoulement du temps de la minuterie :
 - ▶ Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie.

Modifier la minuterie

La minuterie peut à tout moment être modifiée.

- Condition :** ↻ apparaît à l'affichage.
- ▶ Modifiez la minuterie à l'aide de la touche – ou +.
 - ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annuler la minuterie

La minuterie peut à tout moment être annulée.

- Condition :** ↻ apparaît à l'affichage.
- ▶ Réinitialisez le temps de la minuterie sur zéro à l'aide de la touche –.
 - ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et ↻ s'éteint.

18.3 Régler la durée

La durée de fonctionnement peut être réglée de 23 heures à 59 minutes.

Condition : Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.

1. Appuyez sur ☹ à plusieurs reprises jusqu'à ce que ↵ apparaisse.
2. Réglez la durée à l'aide de la touche – ou +.

Programme	Valeur recommandée supplémentaire
–	10 minutes
+	30 minutes

Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes.

- ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
- ✓ Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.

3. Lorsque la durée est écoulée :
 - ▶ Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
 - ▶ Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche +.
 - ▶ Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

Modifier la durée

La durée peut être modifiée à tout moment.

Condition : → apparaît à l'affichage.

- ▶ Modifiez la durée à l'aide de la touche — ou +.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annuler la durée

La durée peut à tout moment être annulée.

Condition : → apparaît à l'affichage.

- ▶ Réinitialisez la durée à l'aide de la touche —.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et continue à chauffer sans durée.

18.4 Régler la fin

L'heure à laquelle la durée se termine peut être reportée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Remarques

- La fin n'est pas réglable pour les modes de cuisson avec la fonction gril.
- Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne différez plus la fin de cuisson lorsque le four a commencé à fonctionner.
- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

Conditions

- Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.
 - Une durée est réglée.
1. Appuyez sur ☺ à plusieurs reprises jusqu'à ce que → apparaisse.
 2. Appuyez sur la touche — ou +.
- ✓ L'affichage indique la fin calculée.

3. Différez la fin à l'aide de la touche — ou +.
 - ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide le réglage et l'affichage indique la fin réglée.
 - ✓ Lorsque l'heure de début calculée est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
 - ✓ Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.
4. Lorsque la durée est écoulée :
 - ▶ Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
 - ▶ Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche +.
 - ▶ Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

Modifier l'heure de fin

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, vous ne pouvez modifier la fin réglée que lorsque le fonctionnement a commencé et que la durée s'écoule.

Condition : → apparaît à l'affichage.

- ▶ Différez la fin à l'aide de la touche — ou +.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annuler la fin

La fin réglée peut être supprimée à tout moment.

Condition : → apparaît à l'affichage.

- ▶ Utilisez la touche — pour réinitialiser la fin à l'heure actuelle plus la durée programmée.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et commence à chauffer. La durée s'écoule.

18.5 Régler l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à "12:00" heures. Réglez l'heure actuelle.

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro ○.

1. Réglez l'heure avec — ou +.
 2. Appuyez sur ☺.
- ✓ L'écran affiche l'heure réglée.

Conseil : Vous pouvez déterminer dans les Réglages de base si l'heure doit être affichée.

19 Thermomètre à viande

Cuisez avec précision en insérant le thermomètre à viande dans l'aliment et en réglant la température à cœur sur l'appareil. Dès que la température à cœur réglée est atteinte dans l'aliment, l'appareil cesse automatiquement de chauffer.

19.1 Modes de cuisson adaptés pour le thermomètre à viande

Seuls certains modes de cuisson sont adaptés à l'utilisation d'un thermomètre à viande.

Modes de cuisson adaptés :

- Chaleur tournante 3D ☼
- Chaleur tournante douce ☼
- Position Pizza ☼

- Gril air pulsé ☼
- Convection naturelle ☼

Remarque : Si vous sélectionnez un mode de cuisson inapproprié lorsque le thermomètre à viande est introduit dans l'aliment, un signal retentit.

19.2 Introduire le thermomètre à viande

Utilisez le thermomètre à viande fourni ou bien commandez un thermomètre à viande approprié auprès de notre service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un thermomètre à viande inadéquat peut endommager l'isolation.

- ▶ Utilisez uniquement le thermomètre à viande prévu pour cet appareil.

ATTENTION

Le thermomètre à viande peut être endommagé.

- ▶ Ne coincez pas le câble du thermomètre à viande.
- ▶ Afin que le thermomètre à viande ne soit pas endommagé par une chaleur trop élevée, la distance entre la résistance du gril et le thermomètre à viande doit être de quelques centimètres. La viande est susceptible d'augmenter de volume en cours de cuisson.

1. Introduisez le thermomètre à viande en diagonale dans la viande à l'endroit le plus épais. Assurez-vous que la pointe du thermomètre à viande est correctement positionnée dans la viande :
 - Il faut que la pointe soit approximativement au centre de l'aliment.
 - La pointe ne doit pas être piquée dans la graisse.
 - La pointe ne doit toucher aucun récipient ni aucun os.
2. Enfouissez l'aliment dans le compartiment de cuisson avec le thermomètre à viande. Placez l'aliment de préférence dans un récipient au milieu de la grille.
3. Branchez le thermomètre à viande dans la prise située à gauche du compartiment de cuisson.

Remarques

- Si vous retirez le thermomètre à viande en cours de marche, tous les réglages seront réinitialisés.
- Si vous retournez l'aliment, ne retirez pas le thermomètre à viande. Une fois l'aliment retourné, vérifiez que le thermomètre à viande est bien positionné.

19.3 Régler le thermomètre à viande

Le thermomètre à viande mesure la température à l'intérieur des aliments entre 30°C et 99°C.

Conditions

- L'aliment reste dans le compartiment de cuisson avec le thermomètre à viande.
- Le thermomètre à viande est branché dans le compartiment de cuisson.

1. Réglez un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonction.
 - ✓ \rightarrow apparaît et la température à cœur est affichée à côté de la température du compartiment de cuisson.
2. Réglez la température à cœur avec $-$ ou $+$. À gauche se trouve la température actuelle au cœur de l'aliment, à droite la température réglée, par ex. 15°C | 75°C.

Remarque : La température à cœur actuelle apparaît à partir de 10 °C.

3. Réglez la température du compartiment de cuisson à l'aide du sélecteur de température. Réglez le compartiment de cuisson à une température d'au moins 10 °C supérieure à la température à cœur. Ne réglez pas une température supérieure à 250 °C dans le compartiment de cuisson.
 - ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.
 - ✓ Lorsque la température à cœur est atteinte dans l'aliment, à l'affichage, la température à cœur actuelle est la même que la température à cœur réglée, par ex. 75 °C | 75 °C.

4. ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Le compartiment de cuisson, les accessoires et le thermomètre à viande deviennent rapidement très chauds.

- ▶ Utilisez toujours des maniques pour retirer les accessoires et le thermomètre à viande chauds du compartiment de cuisson.

Lorsque la température à cœur est atteinte :

- ▶ Éteignez l'appareil.
- ▶ Retirez le thermomètre à viande de la prise du compartiment de cuisson.
- ▶ Retirez le thermomètre à viande de l'aliment et retirez-le du compartiment de cuisson.

20 Programmes

Grâce aux programmes, votre appareil vous aide à préparer différents plats et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

20.1 Récipients adaptés aux programmes

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C.

20.2 Tableau des programmes

Les numéros de programme sont attribués à des plats spécifiques.

Le récipient le plus approprié est en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Les récipients fabriqués dans les matières suivantes sont inappropriés :

- Aluminium poli et brillant
- Argile non vernie
- Plastique ou grille en plastique

N°	Plat	Réceptif	Fourchette de poids Poids de réglage	Ajout de liquide	Niveau d'enfournement	Remarques
01	Pizza, fond mince surgelés, précuits	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,28-0,4 kg Poids total	non	3	Pour une deuxième pizza, suivez les instructions de l'emballage.
02	Pizza, fond épais surgelés, précuits	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,28-0,6 kg Poids total	non	3	Pour une deuxième pizza, suivez les instructions de l'emballage.
03	Lasagnes surgelés	Emballage d'origine	0,3-1,2 kg Poids total	non	3	-
04	Frites surgelés	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,2-0,75 kg Poids total	non	3	Disposez-les étalées sur la lèchefrite.
05	Petits pains surgelés, précuits	Lèchefrite avec du papier cuisson	0,1-0,8 kg Poids total	non	3	-
06	Gratin de pommes de terre	Plat à gratin sans couvercle	0,5-3,0 kg Poids total	non	2	-
07	Gratin de pâtes avec pâtes précuites	Plat à gratin sans couvercle	0,4-3,0 kg Poids total	non	2	-
08	Pommes de terre au four, entières pommes de terre non pelées, farineuses	Lèchefrite	0,3-1,5 kg Poids total	non	3	-
09	Potée de légumes végétarienne	Haut faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids total	Selon la recette	2	Coupez les légumes dont la cuisson est plus longue (par ex. des carottes) en plus petits morceaux que les légumes dont la cuisson est plus rapide (par ex. des tomates).
10	Ragoût/potée, avec de la viande	Haut faitout avec couvercle	0,5-3,0 kg Poids total	Selon la recette	2	Ne saisissez pas la viande au préalable.
11	Goulasch viande de bœuf ou de porc, coupée en dés avec des légumes	Haut faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids total	Selon la recette	2	Placez la viande sur le fond du faitout et recouvrez-la de légumes. Ne saisissez pas la viande au préalable.
12	Poisson, entier prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	0,3-1,5 kg Poids du poisson	Recouvrez le fond du faitout.	2	-
13	Poulet, non farci prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	0,6-2,5 kg Poids du poulet	non	2	Posez dans le réceptif, les blancs vers le haut.
14	Morceaux de poulet prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle	0,1-0,8 kg Poids du morceau le plus lourd	Recouvrez le fond du faitout.	2	-
15	Blanc de dinde en un seul morceau, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	0,5-2,5 kg Poids du blanc de dinde	Recouvrez le fond du faitout et ajoutez jusqu'à 250 g de légumes.	2	-

N°	Plat	Réceptacle	Fourchette de poids Poids de réglage	Ajout de liquide	Niveau d'enfournement	Remarques
16	Canard, non farci prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	1,0-2,7 kg Poids du canard	non	2	-
17	Oie, non farcie prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	2,5-3,5 kg Poids de l'oie	non	2	-
18	Rôti de bœuf à braiser par ex. entrecôte, boulettes de viande ou rôti mariné	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Couvrez presque entièrement la viande avec du liquide.	2	Ne saisissez pas la viande au préalable.
19	Rosbif, à point prêt à cuire, assaisonné	Faitout sans couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	non	2	Placez dans le réceptacle avec le côté gras vers le haut. Ne saisissez pas la viande au préalable.
20	Paupiettes farciées de légumes ou de viande	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de toutes les paupiettes farcies	Recouvrez presque entièrement les paupiettes, par ex. avec du bouillon ou de l'eau.	2	Ne saisissez pas la viande au préalable.
21	Rôti de viande haché, frais boulettes de viande de bœuf, de porc ou d'agneau	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids du rôti	non	2	Ne saisissez pas la viande au préalable.
22	Gigot d'agneau, à point sans os, assaisonné	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout et ajoutez jusqu'à 250 g de légumes.	2	Ne saisissez pas la viande au préalable.
23	Gigot d'agneau, bien cuit sans os, assaisonné	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout et ajoutez jusqu'à 250 g de légumes.	2	Ne saisissez pas la viande au préalable.
24	Rôti de veau, persillé par ex. dos ou rumsteck	Faitout avec couvercle	0,5-3,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout et ajoutez jusqu'à 250 g de légumes.	2	Ne saisissez pas la viande au préalable.
25	Rôti de veau, maigre par ex. filet ou noix	Faitout avec couvercle	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout et ajoutez jusqu'à 250 g de légumes.	2	Ne saisissez pas la viande au préalable.

N° Plat	Récipient	Fourchette de poids Poids de réglage	Ajout de liquide	Niveau d'enfournement	Remarques
26 Cuisson de chevreuil sans os, salé	Faitout avec couvercle	0,5-2,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout et ajoutez jusqu'à 250 g de légumes.	2	-
27 Lapin, entier prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	1,0-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout et ajoutez jusqu'à 250 g de légumes.	2	-
28 Rôti d'échine de porc sans os, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	0,5-3,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout et ajoutez jusqu'à 250 g de légumes.	2	Ne saisissez pas la viande au préalable.
29 Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, assaisonnée et couenne entaillée	Faitout avec couvercle en verre	0,5-3,0 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout et ajoutez jusqu'à 250 g de légumes.	2	Placez dans le récipient avec le côté gras vers le haut, salez bien la couenne.
30 Filet d'agneau rôti assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	0,5-2,5 kg Poids de la viande	Recouvrez le fond du faitout et ajoutez jusqu'à 250 g de légumes.	2	Ne saisissez pas la viande au préalable.

20.3 Préparer un plat pour un programme

Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur. Utilisez des plats surgelés sortant directement du congélateur.

1. Pesez le plat.
Vous devez connaître le poids du plat pour régler correctement le programme.
2. Placez le plat dans le récipient.
3. Placez le récipient sur la grille.
Mettez le récipient toujours dans le compartiment de cuisson froid.

20.4 Régler un programme

L'appareil sélectionne le mode de cuisson, la température et la durée optimaux. Vous devez uniquement régler le poids.

Remarques

- Le poids peut uniquement être réglé dans la plage prévue.
- Après le démarrage du programme, vous ne pouvez plus modifier le programme ni le poids.

1. Réglez \square à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Réglez le programme souhaité à l'aide de $-$ ou $+$.
3. Réglez le poids de votre plat à l'aide du sélecteur de température. Réglez toujours le poids immédiatement supérieur.
 - ▶ Pour interroger la durée du programme, appuyez sur \odot . Vous ne pouvez pas modifier la durée.
 - ▶ Pour certains programmes, vous pouvez différer l'heure de la fin avec \odot .
→ "Régler la fin", Page 23
- ✓ Le programme démarre et la durée s'écoule au bout de quelques secondes.
- ✓ Une fois le programme terminé, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
4. Lorsque le programme est terminé :
 - ▶ Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
 - ▶ Pour régler de nouveau une durée de cuisson, appuyez sur $+$. L'appareil continue à chauffer avec les réglages du programme.
 - ▶ Lorsque le plat est prêt, éteignez l'appareil.

21 Sécurité enfants

Protéger l'appareil afin que les enfants ne puissent pas l'allumer ou en modifier les réglages par mégarde.

Remarque : La possibilité de régler la sécurité enfants peut être activée dans les Réglages de base.

21.1 Activer et désactiver la sécurité enfants

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro 0.

- ▶ Pour activer la sécurité enfants, maintenir la touche \Rightarrow enfoncée jusqu'à ce que \Rightarrow apparaisse sur l'affichage.
- ▶ Pour désactiver la sécurité enfants, maintenir la touche \Rightarrow enfoncée jusqu'à ce que \Rightarrow disparaisse de l'affichage.

22 Mode Sabbat

La fonction Sabbat vous permet de régler une durée supérieure à 70 heures. Les plats peuvent être conservés au chaud entre 85 °C et 140 °C avec la convection naturelle, sans qu'il soit nécessaire d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

22.1 Démarrer le mode Sabbat

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant ce mode, l'appareil n'interrompt pas son fonctionnement.
- Après le démarrage, vous ne pouvez plus modifier ni interrompre le mode Sabbat.

- Vous ne pouvez pas différer la fin du mode Sabbat.

Condition : Le mode Sabbat doit être activé dans les réglages de base.

1. Réglez \square à l'aide du sélecteur de fonction.
- ✓ **SAB** apparaît.
2. Réglez la température maximale à l'aide du sélecteur de température.
3. Réglez la durée avec + ou -.
- ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
- ✓ Une fois écoulée, la durée indiquée est zéro.
4. Éteignez l'appareil.

23 Réglages de base pour le four

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

23.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Affichage	Réglage de base	Sélection
$\epsilon \ 0 \ 1$	Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur	1 = 10 secondes 2 = 30 secondes ¹ 3 = 2 minutes
$\epsilon \ 0 \ 2$	Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	1 = 3 secondes ¹ 2 = 6 secondes 3 = 10 secondes
$\epsilon \ 0 \ 3$	Signal sonore lors de la pression d'une touche	0 = arrêt 1 = marche ¹
$\epsilon \ 0 \ 4$	Luminosité de l'éclairage de l'affichage	1 = sombre 2 = moyenne ¹ 3 = intense
$\epsilon \ 0 \ 5$	Sécurité enfants réglable → "Sécurité enfants", Page 28	0 = non 1 = oui ¹ 2 = oui, avec système de verrouillage de la porte
$\epsilon \ 0 \ 7$	Éclairage du compartiment de cuisson en cours de fonctionnement	0 = non 1 = oui ¹

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

Affichage	Réglage de base	Sélection
c 0 8	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	1 = court 2 = moyen ¹ 3 = long 4 = extra long
c 0 9	Rails télescopiques post-équipés ²	0 = non ¹ (en cas de supports et extraction simple) 1 = oui (en cas d'extraction double et triple)
c 1 0	Mode Sabbat disponible → "Mode Sabbat", Page 28	0 = non ¹ 1 = oui
c 1 2	Chauffage rapide automatique à partir de 200 °C ²	0 = non 1 = oui ¹
c 1 3	Réinitialiser toutes les valeurs sur les réglages d'usine	0 = non ¹ 1 = oui

23.2 Modifier les réglages de base

Condition : L'appareil est éteint.

1. Maintenir la touche ⊖ enfoncée pendant 4 secondes.
- ✓ Le premier réglage de base apparaît, par ex. c 0 1 2.
2. Modifier le réglage à l'aide du sélecteur de température.
3. Passer au réglage de base suivant à l'aide de la touche – ou +.
4. Pour mémoriser des modifications, maintenir ⊖ enfoncé pendant environ 4 secondes.

Remarque : Les modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

23.3 Annuler la modification des réglages de base

- ▶ Tourner le sélecteur des fonctions.
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

24 Nettoyage et entretien

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

24.1 Produits de nettoyage

N'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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

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

ATTENTION

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil. Respectez les instructions de nettoyage de l'appareil.

→ "Nettoyage de l'appareil", Page 31

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial lorsque l'appareil est encore chaud.

L'application d'un nettoyant pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ N'utilisez aucun nettoyant pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le prochain chauffage, retirez complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de production.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

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

² Selon l'équipement de l'appareil

Appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Acier inox	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Produits de nettoyage spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox 	Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox afin d'éviter la corrosion. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.
Surfaces en émail, en plastique, laquées ou sérigraphiées par ex. bandeau de commande	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres ni de racloir à verre.
Boutons	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.
Table de cuisson vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyeur pour vitrocéramique 	Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du nettoyeur. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
Tiroir de rangement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	Nettoyez avec une lavette.

Couvercle

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox. Conseil : Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi. → "Porte de l'appareil", Page 34
Recouvrement de la porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En acier inox : Nettoyeur pour inox : ▪ En plastique : Produit de nettoyage chaud 	N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres ni de racloir à verre. Conseil : Pour un nettoyage plus approfondi, retirez la plaque du couvercle. → "Porte de l'appareil", Page 34
Poignée de la porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	Pour éviter les salissures tenaces, retirez immédiatement le détartrant de la poignée de la porte.
Joint de porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	Ne les enlevez pas et ne les retirez pas.
Sécurité de porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	Nettoyez avec une lavette. Pour nettoyer, retirez la sécurité enfant. → "Sécurité de porte", Page 10

Table de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Eau vinaigrée ▪ Nettoyeurs pour four 	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. Pour que la table de cuisson puisse sécher après le nettoyage, laissez le couvercle de l'appareil ouvert. Conseil : Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. → "Auto-nettoyage", Page 32

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
		<p>Remarques</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'émail est cuit à des températures très élevées, ce qui entraîne de légères différences de couleur. Cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. ▪ Les bords de plaques à pâtisserie minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise. ▪ Une couche blanche se forme sur les surfaces émaillées à cause des résidus alimentaires. Cette couche n'entraîne aucun risque pour la santé. Cela n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer cette couche avec de l'acide citrique.
Vitre sur l'éclairage du four	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.
Supports	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. Conseil : Pour le lavage, retirez les supports. → "Supports", Page 34
Système télescopique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	En cas de fort encrassement, utilisez une brosse. Afin de ne pas éliminer la graisse de lubrification, nettoyez les rails télescopiques en position rentrée. Ne le passez pas au lave-vaisselle. Conseil : Pour le lavage, retirez le système télescopique. → "Supports", Page 34
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Nettoyants pour four 	En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox. Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.
Sonde de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	En cas de fort encrassement, utilisez une brosse. Ne la mettez pas au lave-vaisselle.

24.2 Nettoyage de l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

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

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

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Condition : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 29

1. Nettoyez l'appareil avec du produit de nettoyage chaud et une lavette.
 - ▶ Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.
→ "Produits de nettoyage appropriés", Page 29
2. Séchez avec un chiffon doux.

24.3 Nettoyage des éléments de commande

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

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

- ▶ Ne retirez pas les boutons de commande pour le nettoyage.
- ▶ N'utilisez pas de tissu éponge mouillé.

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
2. Nettoyez avec une lavette humide et du produit de nettoyage chaud.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

24.4 Taches possibles

Afin d'éviter ces taches, nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la avec un chiffon sec.

En-dom-mage-ment	Cause	Solution
Taches	Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage approprié pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

En- dom- mage- ment	Cause	Solution
Taches	Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyez immédiatement. Utilisez un racloir à verre.

24.5 Nettoyer la table de cuisson

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

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

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

Conseils

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

24.6 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

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

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

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

25 Auto-nettoyage

La fonction d'auto-nettoyage nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.

Nettoyez le compartiment de cuisson avec la fonction de nettoyage tous les 2 ou 3 mois. En cas de besoin, la fonction de nettoyage peut être utilisée plus souvent. La fonction de nettoyage consomme env. 2,5 - 4,8 kWh.

25.1 Préparation de l'appareil pour la fonction de nettoyage

Afin d'obtenir un bon résultat de nettoyage, préparez soigneusement l'appareil.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Éloignez les enfants.

Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.

- ▶ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- ▶ Ne récurvez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.


1. Sortez les accessoires et les ustensiles du compartiment de cuisson.

2. Décrochez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson.
3. Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
→ "Supports", Page 34
4. Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint de porte à l'aide d'un produit de nettoyage et d'un chiffon doux.
Ne retirez pas le joint de porte et ne le récurvez pas. Éliminez les salissures tenaces sur la vitre intérieure de la porte avec un produit de nettoyage pour four.
5. Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

25.2 Réglage de la fonction de nettoyage

Aérez la cuisine pendant que la fonction de nettoyage est en marche.

AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

 L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.

- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !


La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en

même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.

Remarque : L'ampoule du four ne s'allume pas pendant la fonction de nettoyage.


Condition : Préparation de l'appareil pour la fonction de nettoyage. → Page 32

1. Réglez la fonction d'auto-nettoyage  à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. Réglez la fonction de nettoyage à l'aide du sélecteur de température.


Position nettoyage	Degré de nettoyage	Durée en heures
1	Peu sale	env. 1:15
2	Moyennement sale	env. 1:30
3	Très sale	env. 2:00

Sélectionnez une position nettoyage plus élevée en cas de salissures tenaces ou plus anciennes.

La durée ne peut pas être modifiée.

- ✓ La fonction de nettoyage démarre au bout de quelques secondes et la durée s'écoule.
- ✓ Pour votre sécurité, la porte de l'appareil se verrouille à partir d'une certaine température atteinte dans le compartiment de cuisson.  apparaît dans l'affichage.
- ✓ Dès que la fonction de nettoyage est terminée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.

3. Éteignez l'appareil.

Lorsque l'appareil a suffisamment refroidi, la porte de l'appareil se déverrouille et  disparaît.

4. L'appareil est prêt à fonctionner. → Page 33

25.3 Remise en service de l'appareil après la fonction de nettoyage

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Éliminez les dépôts blancs avec de l'acide citrique.
Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Ces résidus d'aliments ne présentent aucun risque. Ils ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.
4. Accrochez les supports.
→ "Supports", Page 34

26 Aide au nettoyage humidClean

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson de temps en temps. L'aide au nettoyage fait évaporer le produit de nettoyage et ramollit les salissures. Les salissures se retirent ainsi plus facilement.




26.1 Réglage de l'aide au nettoyage



AVERTISSEMENT – Risque d'échaudures !

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Condition : Le compartiment de cuisson doit avoir complètement refroidi.

1. Retirez les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Ajoutez une goutte de liquide vaisselle à 0,4 l d'eau et versez le mélange au milieu du fond du compartiment de cuisson.
N'utilisez pas d'eau distillée.
3. Réglez le mode de cuisson **Chaleur de sole**  à l'aide du sélecteur des fonctions.
4. Réglez le thermostat sur 80 °C.
5. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  apparaisse.

6. Réglez la durée sur 4 minutes à l'aide de  ou de .
- ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
- ✓ Dès que la durée est écoulée, un signal retentit et la durée affichée indique zéro.
7. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 20 minutes.

26.2 Nettoyage du compartiment de cuisson après utilisation

ATTENTION

De la corrosion apparaît lorsque le compartiment de cuisson reste humide trop longtemps.


- ▶ Après l'aide au nettoyage, essuyez le compartiment de cuisson et laissez-le sécher complètement.

Condition : Le compartiment de cuisson est refroidi.

1. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez l'eau résiduelle à l'aide d'une lavette éponge absorbante.
2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec une lavette ou une brosse douce. Vous pouvez éliminer les résidus tenaces à l'aide d'une spirale à récurer en acier inox.
3. Retirez les traces de calcaire avec un chiffon trempé dans du vinaigre. Rincez à l'eau claire et séchez en

frottant avec un chiffon doux, également sous les joints de porte.

4. Lorsque le compartiment de cuisson est suffisamment nettoyé :
 - ▶ Pour laisser refroidir le compartiment de cuisson, ouvrez la porte de l'appareil en position de crantage à environ 30° pendant environ 1 heure.

- ▶ Pour faire sécher rapidement le compartiment de cuisson, faites chauffer l'appareil environ 5 minutes porte ouverte avec la **chaleur tournante 3D**  à 50 °C.

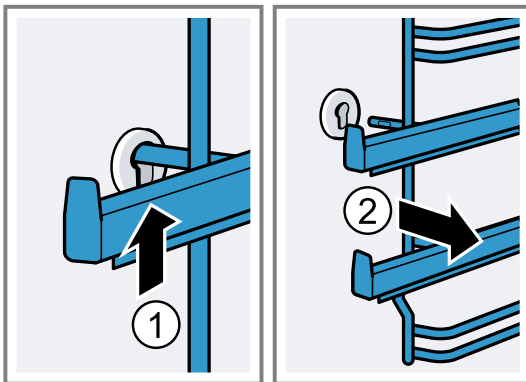
27 Supports

Pour nettoyer à fond les supports et le compartiment de cuisson, vous pouvez retirer les supports.

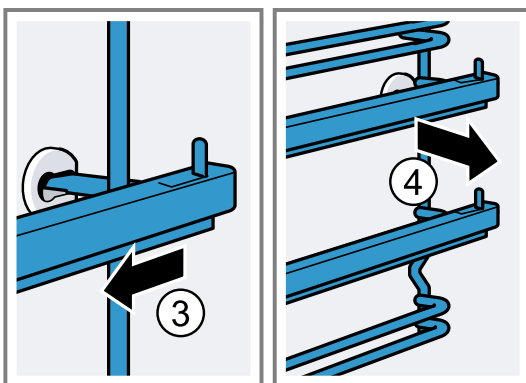
27.1 Décrocher les supports

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
Les supports peuvent être très chauds.

- ▶ Ne jamais toucher les supports, lorsqu'ils sont chauds.
 - ▶ Laisser l'appareil refroidir.
 - ▶ Tenir les enfants éloignés à une distance sûre.
1. Soulevez le support qui se trouve à l'avant et décrochez-le.

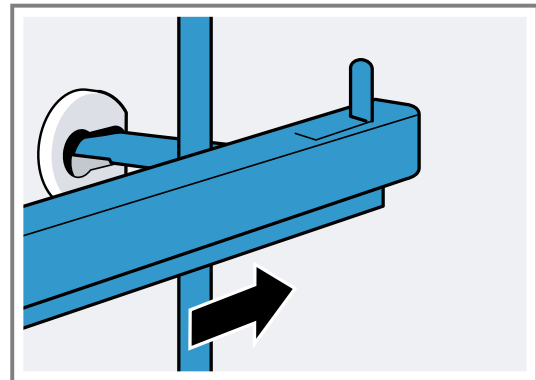


2. Ensuite, poussez tout le support vers l'avant et retirez-le.

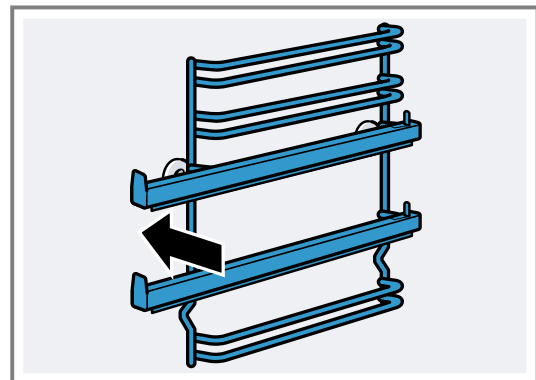


27.2 Accrocher des supports

1. Insérez d'abord le support dans la prise arrière, poussez-le légèrement vers l'arrière



2. et insérez-le dans la prise avant.



Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Les niveaux d'enfournement 1 et 2 se trouvent en bas, les niveaux d'enfournement 3, 4 et 5 en haut. Extrayez le rail de sortie vers l'avant.

28 Porte de l'appareil

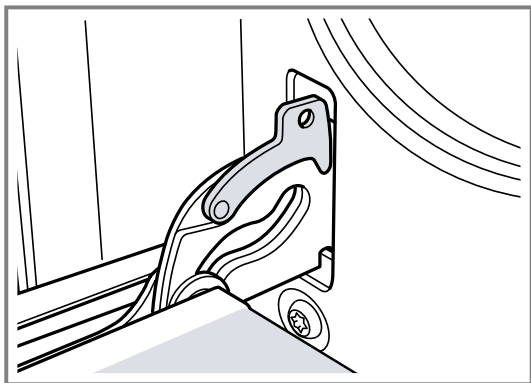
Normalement, il suffit de nettoyer l'extérieur de la porte de l'appareil. Si la porte de l'appareil est très sale à l'intérieur et à l'extérieur, vous pouvez l'enlever et la nettoyer.

28.1 Charnières de porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

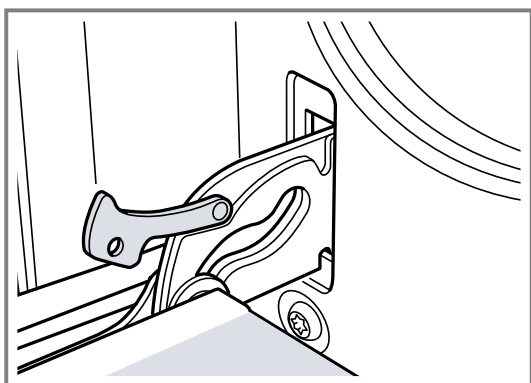
Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées.

- ▶ Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, veillez à ce que les leviers de verrouillage soient complètement fermés ou ouverts.
1. Les charnières de la porte du four ont chacune un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte du four est sécurisée.



Elle ne peut pas être décrochée.

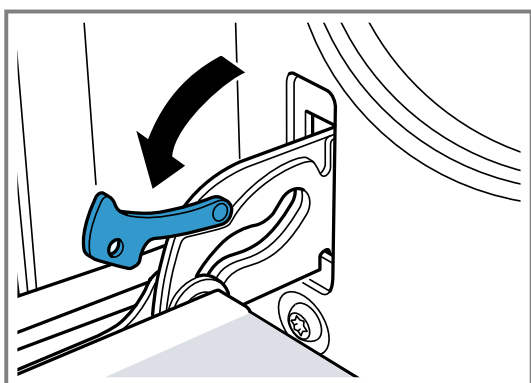
2. Lorsque les leviers de verrouillage pour le décrochage de la porte du four sont ouverts, les charnières sont sécurisées.



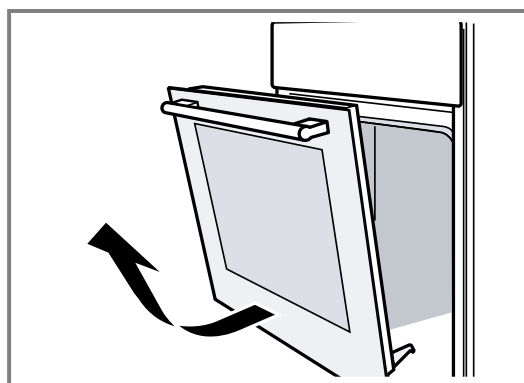
Les charnières ne peuvent pas se refermer.

28.2 Retirer la porte de l'appareil

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Ouvrez le levier de verrouillage des charnières gauche et droite.



3. Fermez la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, tenez-la à gauche et à droite. Refermez-la un peu plus et retirez-la.



28.3 Démontez les vitres de la porte

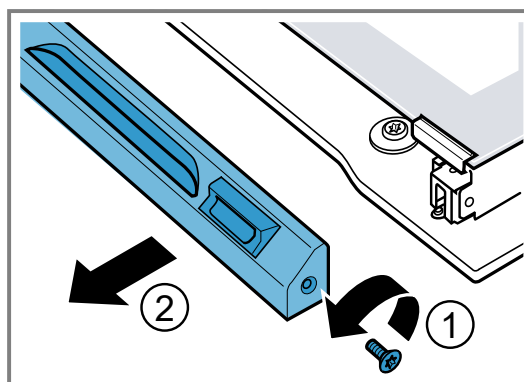
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

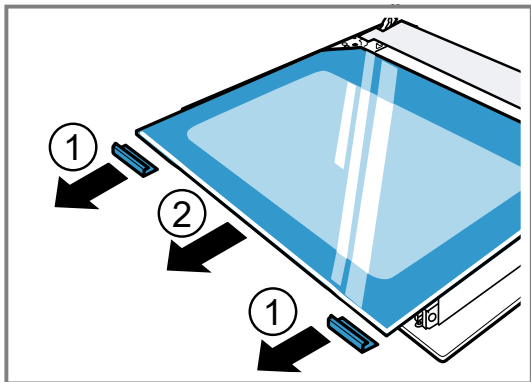
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.
- Les composants dans la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.
- ▶ Utiliser des gants.

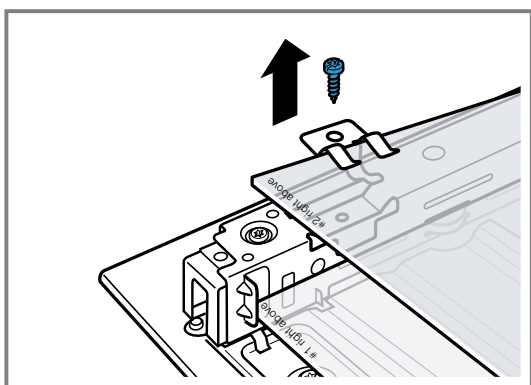
1. Démontez la porte du four.
→ "Retirer la porte de l'appareil", Page 35
2. Placez la porte, poignée vers le bas, sur un chiffon.
3. Desserrez les vis de droite et de gauche du recouvrement dans la partie supérieure de la porte du four. Extrayez le recouvrement et retirez-le.



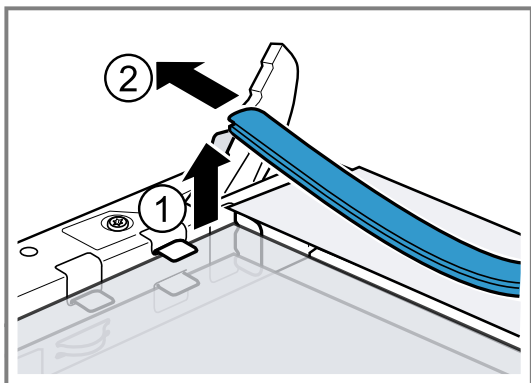
4. Retirez les deux petits joints. Soulevez la vitre supérieure et retirez-la.



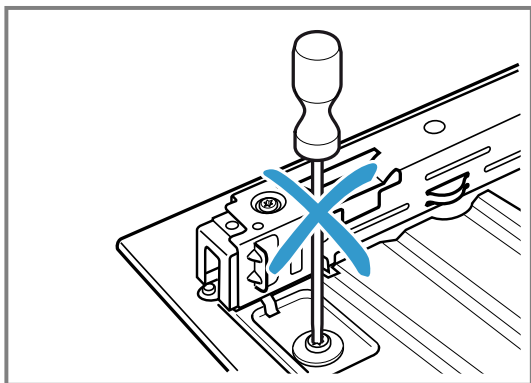
5. Dévissez les attaches de retenue à droite et à gauche. Soulevez la vitre et retirez les griffes de la vitre.



6. Retirez le joint situé sous la vitre. Pour ce faire, tirez sur le joint et retirez-le vers le haut. Retirez la vitre.



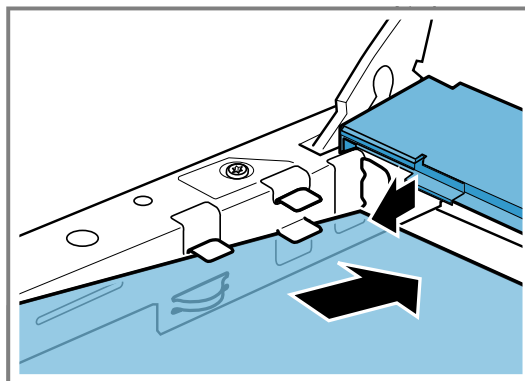
7. Retirez la vitre du dessous par le haut en l'inclinant.
8. Ne retirez jamais les vis situées à droite et à gauche de la pièce de tôle.



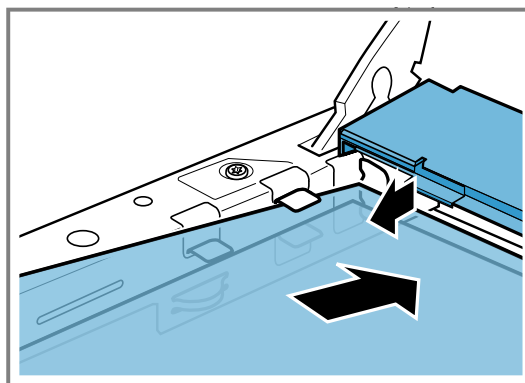
28.4 Monter les vitres de la porte

Lors du montage, assurez-vous que le lettrage « Right above » en bas à gauche des deux vitres n'est pas à l'envers.

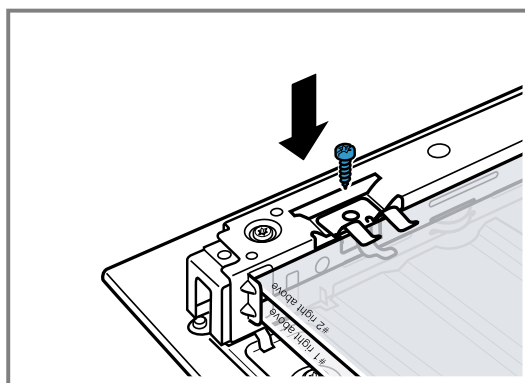
1. Insérez la vitre inférieure portant le numéro 1 en diagonale vers l'arrière.



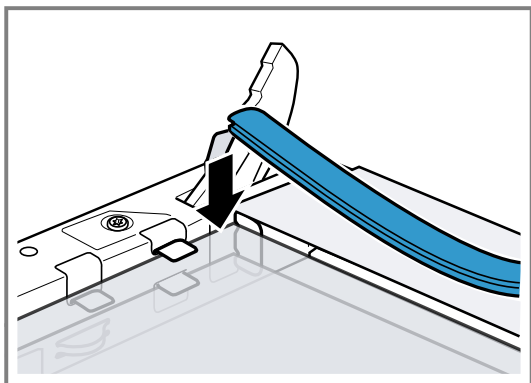
2. Introduisez la vitre du milieu portant le numéro 2 vers l'intérieur.



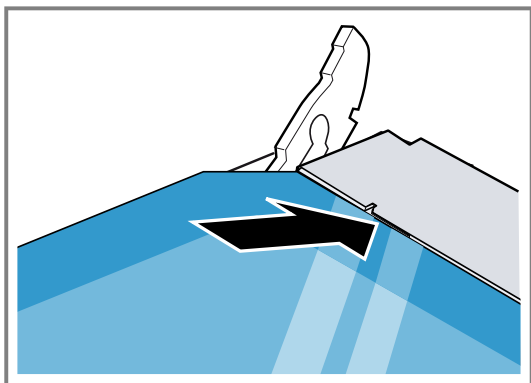
3. Fixez les attaches de retenue sur la vitre à gauche et à droite, puis alignez-les de sorte que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage. Vissez les attaches de retenue.



4. Insérez le joint sous la vitre.

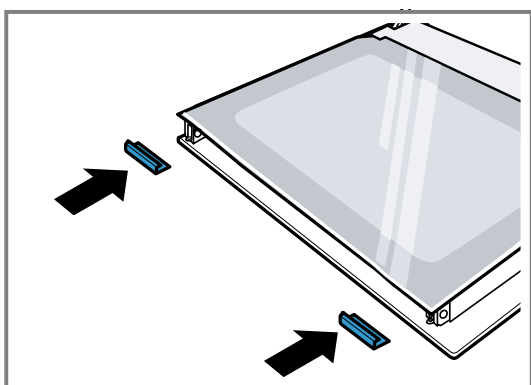


5. Tenez la vitre supérieure aux deux fixations et faites-la glisser vers l'arrière en l'inclinant.



Veillez à ce que le joint ne glisse pas vers l'arrière.

6. Fixez les deux petits joints à droite et à gauche sur la vitre.



7. Posez le recouvrement et vissez-le.

8. Accrochez la porte du four.

→ "Accrocher la porte de l'appareil", Page 37

Remarque : Utilisez uniquement le four une fois les vitres correctement installées.

28.5 Accrocher la porte de l'appareil

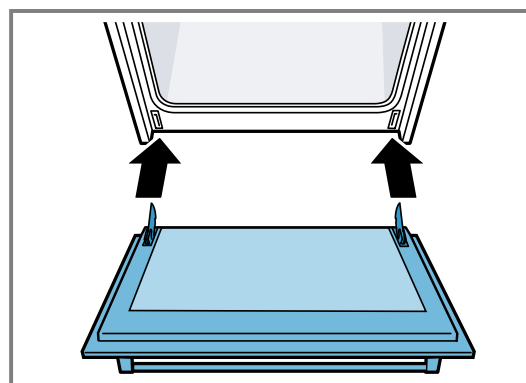
Accrochez la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

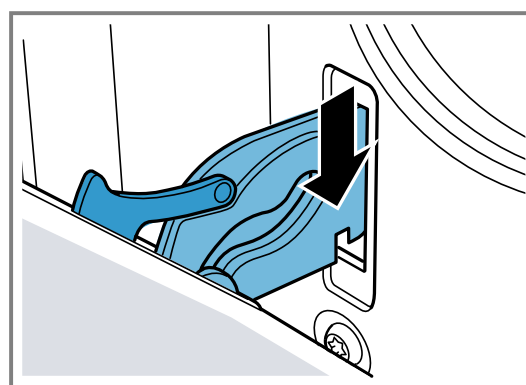
La porte du four peut tomber par inadvertance ou une charnière peut se refermer inopinément.

- ▶ Dans ce cas, ne pas tenir la charnière. Appeler le service après-vente.

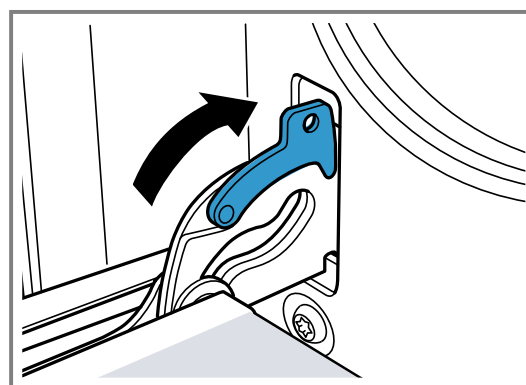
1. En accrochant la porte du four, veillez à ce que les deux charnières soient introduites dans le sens de l'ouverture.



2. L'encoche de la charnière doit s'engager des deux côtés.



3. Refermez les deux leviers de verrouillage.



4. Fermez la porte de l'appareil.

28.6 Sécurité de porte supplémentaire

Il existe des dispositifs de protection supplémentaires qui empêchent tout contact avec les portes du four. Utilisez ces dispositifs de protection si des enfants se trouvent à proximité du four. Vous pouvez vous procurer 11023590 cet accessoire spécial auprès du service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

- ▶ Surveiller les petits enfants lorsque le four est en service.

29 Dépannage

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 41

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

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

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

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

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

29.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. <p>Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. <p>Défaut électronique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 30 secondes en coupant le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Réinitialisez les réglages de base aux réglages d'usine.
L'appareil ne chauffe pas, deux points clignotent à l'affichage et un \mathcal{E} s'affiche.	<p>Le mode démo est activé.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles, puis en le réarmant. 2. Désactivez le mode démonstration dans les 5 minutes en modifiant le dernier réglage de base (selon le type d'appareil $\mathcal{E} 13$ ou $\mathcal{E} 14$) sur la valeur \mathcal{D}.
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, et \mathcal{E} s'allume.	<p>La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez la sécurité enfant avec \mathcal{E}. <p>→ "Sécurité enfants", Page 28</p>
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, et \mathcal{H} s'allume.	<p>La fonction de nettoyage verrouille la porte de l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que \mathcal{H} s'éteigne. <p>→ "Auto-nettoyage", Page 32</p>
L'heure clignote à l'affichage.	<p>L'alimentation électrique est tombée en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez de nouveau l'heure. <p>→ "Réglage l'heure", Page 23</p>
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	<p>Le réglage de base a été modifié.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure.
Le symbole \mathcal{E} s'allume et il est impossible de régler l'appareil.	<p>La sécurité enfants est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez la sécurité enfant avec \mathcal{E}. <p>→ "Sécurité enfants", Page 28</p>
\mathcal{H} clignote et l'appareil ne démarre pas.	<p>Le compartiment de cuisson est trop chaud pour le fonctionnement sélectionné.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir. 2. Redémarrez-le.

Défaut	Cause et dépannage
F B apparaît.	<p>La durée de fonctionnement maximale est atteinte. Pour éviter que l'appareil ne continue à fonctionner par inadvertance, il s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Éteignez l'appareil. <p>Si besoin, procédez de nouveau aux réglages.</p> <p>Conseil : Pour éviter que l'appareil ne s'éteigne de manière intempestive lorsque les temps de préparation sont très longs, réglez une durée. → "Fonctions de temps", Page 22</p>
Une notification avec E apparaît, par exemple E05-32.	<p>Anomalie de l'électronique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur ☹. ▶ Réglez de nouveau l'heure le cas échéant. <p>✓ Si le défaut était unique, le message d'erreur disparaît.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente. Indiquez le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil. <p>→ "Service après-vente", Page 41</p>
Une notification avec E80 apparaît, par exemple E80-10, E80-20, E80-30.	<p>Anomalie de l'électronique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir. 2. Débranchez l'appareil du secteur pendant 3 à 5 minutes en désarmant le fusible ou en débranchant la fiche d'alimentation. 3. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente. Indiquez le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil. <p>→ "Service après-vente", Page 41</p>

29.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	<p>L'alimentation électrique est coupée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite. <p>L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique. <p>Anomalie de l'électronique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
Les affichages clignotent.	<p>Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
L'affichage - clignote au niveau des foyers.	<p>Une anomalie électronique est survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pour confirmer l'anomalie, couvrez brièvement le bandeau de contrôle avec votre main.
F2, F 4	<p>L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	<p>L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.
F5 + niveau de puissance et signal sonore	<p>Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez l'ustensile. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	<p>Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez l'ustensile. Patientez quelques secondes. Activer une touche au choix. Lorsque le message d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1/F5	<p>Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi, puis rallumez le foyer.
FB	<p>Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coupure de sécurité individuelle est activé. Pour régler le foyer, effleurez une touche quelconque et éteignez l'affichage.

Défaut	Cause et dépannage
E 9000/E9010	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.

29.3 Consignes d'avertissement

Remarques

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

29.4 Bruits normaux de votre appareil

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

29.5 Changer la lampe du four

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défaillant, remplacez la lampe du four.

Remarque : Des ampoules halogènes de 230 V, 25 - 27 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

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

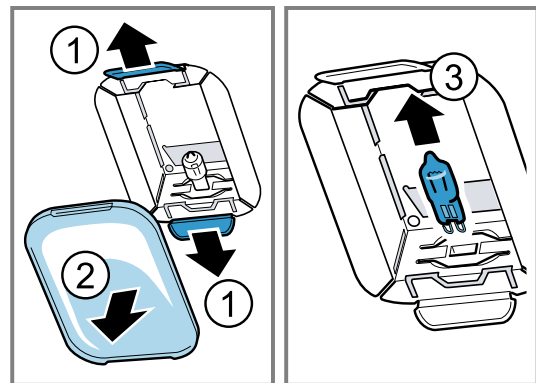
⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.

Conditions

- L'appareil est débranché du secteur électrique.
 - Le compartiment de cuisson est refroidi.
 - Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.
1. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
 2. Retirez le couvercle en verre. Pour ce faire, poussez les languettes métalliques vers le côté avec le pouce (fig.A).
 3. Retirez l'ampoule halogène sans la tourner.



4. Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille. Veillez à la position des goupilles.
5. Selon le type d'appareil, le couvercle en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Posez l'anneau d'étanchéité.
6. Revissez le couvercle en verre. Ce faisant, insérez-le d'un côté et appuyez-le fermement de l'autre côté.
- ✓ Le verre s'encliquette.
7. Retirez le torchon du compartiment de cuisson.
8. Raccordez l'appareil au secteur.

30 Transport et mise au rebut

Vous trouverez ici des explications sur la préparation de votre appareil pour le transport et le stockage. Vous apprendrez également comment mettre au rebut les appareils usagés.

30.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

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



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

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

30.2 Transporter l'appareil

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Respectez les flèches de transport situées sur l'emballage.

1. Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces.
2. Afin d'éviter d'endommager l'appareil, insérez les différents accessoires, tels que les tôles de cuisson,

avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants.

3. Afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la vitre de la porte, placez du carton ou toute autre protection similaire entre la face avant et la face arrière.
4. Fixez la porte et, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

1. Afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport, emballez l'appareil dans un emballage de protection.
2. Transportez l'appareil à la verticale.
3. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ni par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés.
4. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

31 Service après-vente

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

Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint

relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous siemens-home.bsh-group.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

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

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

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

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

32 Comment faire

Vous trouverez ici les bons réglages, ainsi que les accessoires et récipients les plus adaptés pour vos différents mets. Les recommandations sont adaptées de manière optimale à votre appareil.

Pour obtenir des tableaux de cuisson détaillés pour votre appareil et des conseils sur la cuisson avec votre appareil, consultez les instructions sur Internet : siemens-home.bsh-group.com

32.1 Conseils de préparation

Respectez ces informations lorsque vous préparez des mets.

- La température et la durée dépendent des quantités préparées et de la recette. C'est pourquoi des plages

de réglages sont indiquées. Sélectionnez d'abord la valeur la plus faible.

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans le compartiment de cuisson froid. Insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.
- Veillez à insérer les accessoires dans le bon sens.

32.2 Remarques relatives à la cuisson

Pour la cuisson, respectez les niveaux d'enfournement indiqués.

Cuire sur un niveau	Hauteur
pâtes/pâtisseries levées ou moule sur la grille	2
pâtes/pâtisseries plates ou sur une plaque à pâtisserie	2 - 3
Cuire sur plusieurs niveaux	Hauteur
Lèchefrite	3
Plaque à pâtisserie	1
Moules sur la grille :	Hauteur
première grille	3
deuxième grille	1
Cuire sur trois niveaux	Hauteur
Plaques à pâtisserie	5
Lèchefrite	3
Plaques à pâtisserie	1

Remarques

- Utilisez la chaleur tournante pour cuire sur plusieurs niveaux. La cuisson des mets sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment. Dans ce cas, vous pouvez retirer ce qui est cuit sur la première plaque et poursuivre la cuisson pour l'autre plaque. Si nécessaire, vous pouvez modifier la position et l'orientation des plaques à pâtisserie.
- Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson. Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser de l'énergie.

32.4 Sélection des mets

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Cake, simple	Moule à savarin ou à cake	2	☉	160-180	50-60
Cake, simple, 2 niveaux	Moule à savarin ou à cake	3+1	☉	140-160	60-80
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2	☐	160-180	70-90
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2	☉	160-170	35-45
Biscuit roulé	Lèchefrite	2	☐	170-190 ¹	15-20
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	2	☐	160-180	60-90
Muffins	Plaque à muffins sur la grille	2	☐	170-190	20-40
Petites pâtisseries, avec levure	Lèchefrite	3	☉	150-170	25-35
Petits gâteaux secs	Lèchefrite	3	☐	140-160	20-30
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3+1	☉	130-150	25-35
Petits gâteaux secs, 3 niveaux	2x	5+3+1	☉	130-150	30-40

¹ Préchauffer l'appareil.

- Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

32.3 Conseils pour le rôtissage et la grillade

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farci(e) et prêt(e) à cuire, qui sort du réfrigérateur.

ATTENTION

Les aliments acides peuvent endommager la grille.

- Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.
- Plus la volaille, la viande ou le poisson est gros, plus la température est basse et plus le temps de cuisson est long.
- Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.
- Ajoutez un peu plus de liquide à la volaille dans le récipient. Recouvrez de liquide le fond du récipient jusqu'à une hauteur d'environ 1 à 2 cm.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en-dessous.
- Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince pour grillade. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se desséchera.
- Ne salez les steaks qu'après les avoir grillés. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarque pour les personnes allergiques au nickel

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position grill	Durée en min.
	Plaque à pâtisserie + Lèche-frite				
Pain, 1000 g, dans un moule à cake et sur sole	Lèche-frite ou Moule à cake	2		200-220	35-50
Pizza, fraîche	Lèche-frite	3		170-190	20-30
Pizza, fraîche, pâte fine	Lèche-frite	2		250-270 ¹	15-25
Quiche, tarte plate garnie	Moule à tarte	2		190-210	35-45
Gratin salé, frais, ingrédients cuits	Plat à gratin	2		200-220	30-60
Poulet, 1,3 kg, non farci	Récipient ouvert	2		200-220	60-70
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Récipient ouvert	3		220-230	30-35
Oie, non farcie, 3 kg	Récipient ouvert	2		170-190	120-140
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		180-200	140-160
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Récipient ouvert	3		210-220	45-55
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2		200-220	100-120 ²
Rosbif, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		200-220	60-70
Hamburger, 3 à 4 cm d'épaisseur	Grille combinée	4		3 ³	25-30 ⁴
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,5 kg	Récipient ouvert	2		170-190	70-80 ⁵
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Grille combinée	2		2	20-25 ⁴

32.5 Cuire à basse température

La cuisson basse température est une cuisson lente. C'est pourquoi on l'appelle aussi cuisson à basse température.

La cuisson basse température est idéale pour tous les morceaux nobles, par ex., les parties délicates du bœuf, du veau, du porc, de l'agneau ou des volailles, qui doivent rester rosées ou à point. La viande reste juteuse et très tendre.

Remarque : La viande légèrement cuite peut être maintenue au chaud sans aucun problème, ce qui vous permet de mieux planifier vos menus. Pendant la cuisson, ne retournez pas la viande.

Cuire des mets à basse température

- Utilisez uniquement de la viande fraîche et saine sans os.
 - ▶ N'utilisez pas de viande décongelée.
 - ▶ Comme la graisse développe un goût particulier prononcé lors de la cuisson basse température, retirez soigneusement les tendons et les bords de la graisse.
 - ▶ Vous pouvez utiliser de la viande marinée ou épicée.

- Placez le récipient sur la grille au niveau 2 dans la cavité du four. Utilisez un récipient peu profond, par ex. un plat de service en porcelaine ou en verre.
- Commencez toujours avec la préparation à froid.
- Préchauffez le compartiment de cuisson et le récipient pendant environ 15 minutes.
- Faites revenir la viande de chaque côté à feu vif.
- Placez immédiatement la viande sur les récipients préchauffés dans le compartiment de cuisson.
- Laissez la porte de l'appareil fermée afin de maintenir une température uniforme.
- Après la cuisson basse température, retirez la viande du four. Vous pouvez couper la viande immédiatement. Aucun temps de repos n'est nécessaire. En raison de cette méthode de cuisson particulière, la viande est rosée à cœur. La viande n'est pas crue ou insuffisamment cuite.

Remarques

- Le fonctionnement différé avec heure de fin de cuisson n'est pas possible avec le mode de cuisson basse température.
- La température de cuisson basse température et la durée dépendent de la taille, de l'épaisseur et de la

¹ Préchauffer l'appareil.

² Au début, ajoutez du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

³ Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

⁴ Enfournerez la lèche-frite sous la grille.

⁵ Ne retournez pas les aliments. Couvrez le fond d'eau.

qualité de la viande. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Cuire à basse température

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Durée de la cuisson en min.	Température en °C	Durée en min.
Magret de canard, pièces de 300 g	Récipient ouvert	2		6-8	95 ¹	60-70
Filet mignon de porc, entier	Récipient ouvert	2		4-6	85 ¹	75-100
Rumsteak, 6-7 cm d'épaisseur, 1,5 kg, à cœur	Récipient ouvert	2		6-8	100 ¹	160-220
Filet de bœuf, 4-6 cm d'épaisseur, 1 kg	Récipient ouvert	2		6-8	85 ¹	90-150
Médallions de veau, 4 cm d'épaisseur	Récipient ouvert	2		4	80 ¹	50-70
Selle d'agneau, désossée, pièces de 200 g	Récipient ouvert	2		4	85 ¹	30-70

32.6 Yaourt

Votre appareil vous permet de préparer vos propres yaourts.

Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Faites chauffer 1 litre de lait à 3,5 % de matières grasses sur la table de cuisson à 90 °C puis laissez-le refroidir à 40 °C. Faites chauffer le lait UHT seulement jusqu'à 40 °C.

3. Mélangez 30 g de yaourt dans le lait.
4. Versez le mélange dans de petits récipients, par ex. dans de petits verres pourvus de couvercles.
5. Filmez les récipients, par ex. avec du film alimentaire.
6. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
7. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
8. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur après la préparation.

Yaourt

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson/fonction	Température en °C	Durée, minutes
Yaourt	Tasse/verre	Fond du compartiment de cuisson		-	4 à 5 heures

32.7 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

Cuisson

Veillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

Indications générales

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Hauteurs d'enfournement

Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson sur un niveau :

- Lèchefrite et plaque à pâtisserie, niveau 3
- Moules sur la grille : hauteur 2

Remarque : Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Hauteurs d'enfournement lors de la cuisson sur deux niveaux :

- Lèchefrite : hauteur 3
Plaque à pâtisserie : hauteur 1
- Moules sur la grille :
première grille : hauteur 3
deuxième grille : hauteur 1

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : hauteur 5

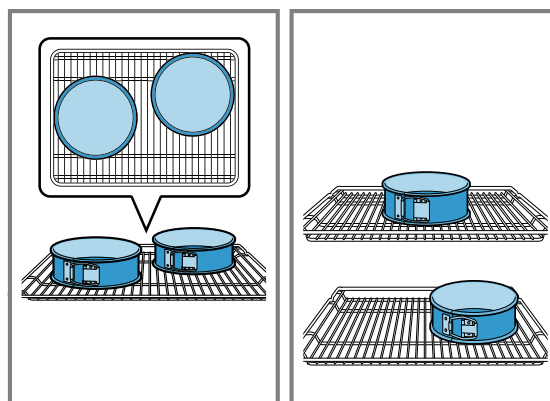
¹ Préchauffer l'appareil.

Lèche-frite : hauteur 3

Plaque à pâtisserie : hauteur 1

Cuisson avec deux moules démontables :

Si votre appareil peut cuire sur plusieurs niveaux, placez les moules côte à côte ou en quinconce dans le compartiment de cuisson.



Cuisson

Plat	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée, minutes
Biscuiterie dressée	Lèche-frite	3	☐	140-150	30-40
Biscuiterie dressée	Lèche-frite	3	⊗	140-150	30-40
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie	3+1	⊗	140-150 ¹	30-45
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèche-frite	5+3+1	⊗	130-140 ¹	40-55
Petits gâteaux	Lèche-frite	3	☐	150 ¹	25-35
Petits gâteaux	Lèche-frite	3	⊗	150 ¹	25-35
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie	3+1	⊗	150 ¹	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	2x Plaque à pâtisserie + Lèche-frite	5+3+1	⊗	140 ¹	35-45
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2	⊗	170	30-40
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø 26 cm	3+1	⊗	150-160 ²	30-45

Griller

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position grill	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille combinée	5	☐	3	0,2-1,5

¹ Préchauffer l'appareil 5 minutes. Sur les appareils avec fonction de chauffage rapide, ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer.

² Préchauffer l'appareil. Sur les appareils avec fonction de chauffage rapide, ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer.

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9002056671 (051222) REG25

fr