

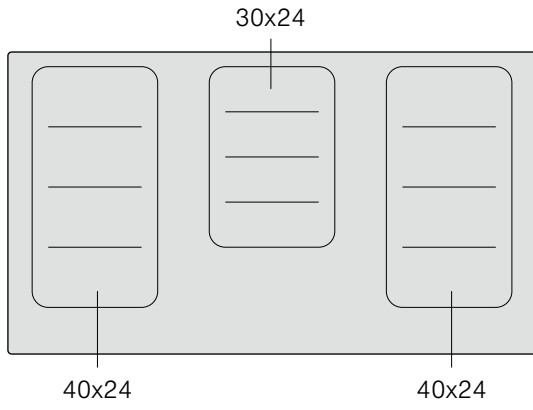


EH9..MV...

Table de cuisson

**SIEMENS**

**EH9..MV...**



|       |  | <b>g*</b> | <b>b*</b> |
|-------|--|-----------|-----------|
| 40x24 |  | 2.000 W   | 2.500 W   |
|       |  | 2.000 W   | 3.200 W   |
|       |  | 3.300 W   | 3.600 W   |
| 30x24 |  | 2.600 W   | 3.200 W   |

\* IEC 60335-2-6

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....             | <b>3</b>  |
| Causes des dommages .....                      | 5         |
| <b>Protection de l'environnement</b> .....     | <b>5</b>  |
| Élimination écologique.....                    | 5         |
| Conseils pour économiser l'énergie .....       | 5         |
| <b>La cuisson par induction</b> .....          | <b>6</b>  |
| Avantages de la cuisson par induction .....    | 6         |
| Récipients appropriés.....                     | 6         |
| <b>Se familiariser avec l'appareil</b> .....   | <b>7</b>  |
| Le bandeau de commande .....                   | 7         |
| Les zones de cuisson .....                     | 7         |
| Indicateur de chaleur résiduelle.....          | 7         |
| <b>Programmer la plaque de cuisson</b> .....   | <b>8</b>  |
| Éteindre et allumer la plaque de cuisson ..... | 8         |
| Régler la zone de cuisson .....                | 8         |
| Tableau de cuisson .....                       | 8         |
| <b>Zone flexible</b> .....                     | <b>10</b> |
| Conseils pour l'utilisation de récipients..... | 10        |
| Avertissements .....                           | 10        |
| En tant que deux zones indépendantes.....      | 10        |
| En tant que zone de cuisson unique .....       | 10        |
| <b>Sécurité-enfants</b> .....                  | <b>11</b> |
| Activer et désactiver la sécurité-enfants..... | 11        |
| Sécurité-enfants automatique .....             | 11        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Fonction Powerboost</b> .....                           | <b>11</b> |
| Restrictions d'utilisation .....                           | 11        |
| Activer .....  | 11        |
| Désactiver .....   | 11        |
| <b>Fonction Programmation du temps</b> .....               | <b>11</b> |
| Éteindre automatiquement une zone de cuisson.....          | 11        |
| La minuterie .....   | 12        |
| <b>Fonction de Verrouillage pour le nettoyage</b> .....    | <b>12</b> |
| <b>Limitation de temps automatique</b> .....               | <b>12</b> |
| <b>Réglages de base</b> .....                              | <b>13</b> |
| Accéder aux réglages de base.....                          | 13        |
| <b>Soins et nettoyage</b> .....                            | <b>14</b> |
| Plaque de cuisson .....                                    | 14        |
| Cadre de la plaque de cuisson .....                        | 14        |
| <b>Réparation des pannes</b> .....                         | <b>14</b> |
| Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil ..... | 15        |
| <b>Service après-vente</b> .....                           | <b>15</b> |
| <b>Plats testés</b> .....                                  | <b>16</b> |

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

## **Consignes de sécurité**

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

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

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

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

Ne pas utiliser de couvercle de protection ni de grille de protection pour enfants inappropriée. Cela pourrait entraîner des

accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

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

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

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

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

## **Risque d'incendie !**

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

## **Risque de brûlure !**

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

## **Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## **Dangers électromagnétiques !**

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques devraient éviter de manipuler cet appareil. Bien que le risque soit minime, il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.

## **Risque de panne !**

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

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

## **Risque de blessure !**

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

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

## Causes des dommages

### Attention !

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

### Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

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

## Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage en respectant l'environnement.

### Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

### Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.

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

# La cuisson par induction

## Avantages de la cuisson par induction

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

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

## Récipients appropriés

### Récipients ferromagnétiques

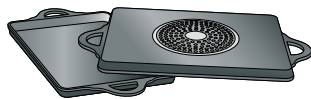
Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

- acier émaillé
- fonte
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

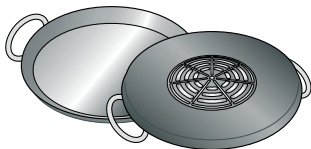
Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, leur fond doit être attiré par l'aimant.

### Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

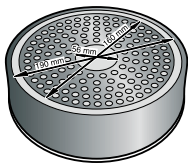
Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.



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



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



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

## Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

## Caractéristiques de la base du récipient

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

## Absence de récipient ou taille non adaptée

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

## Récipients vides ou à fond mince

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

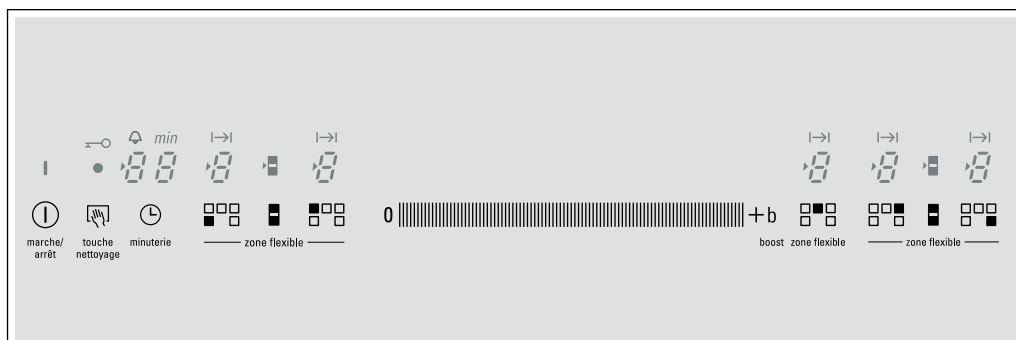
## Détection d'un récipient

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

# Se familiariser avec l'appareil

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

## Le bandeau de commande



### Surfaces de commande

|            |  |
|------------|--|
| ⓘ          | Interrupteur principal                             |
| ■ ■ ■ ■    | Sélectionner la zone de cuisson                    |
| 0       +b | Zone de programmation                              |
| 🔒          | Verrouillage pour le nettoyage<br>Sécurité-enfants |
| 🕒          | Programmation du temps                             |
| ■          | Zone flexible                                      |

### Témoins

|     |                                 |
|-----|---------------------------------|
| 0   | Fonctionnalité                  |
| 1-9 | Niveaux de puissance            |
| b   | Fonction Powerboost             |
| H/h | Chaleur résiduelle              |
| 00  | Fonction Programmation du temps |
| 🔒   | Sécurité-enfants                |
| ⏪   | Déconnexion automatique         |
| 🕒   | Minuterie                       |
| ■   | Zone flexible                   |

### Surfaces de commande

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

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

## Les zones de cuisson

| Zone de cuisson                                 | Activer et désactiver                       |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Zone de cuisson simple | Utiliser un récipient de taille appropriée. |
| <input type="checkbox"/> Zone flexible          | Voir le volet « zone flexible »             |

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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


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


# Programmer la plaque de cuisson

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

## Éteindre et allumer la plaque de cuisson

Éteindre et allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer : appuyer sur le symbole . L'indicateur situé au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La plaque de cuisson est prête pour fonctionner.

Eteindre : appuyer sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur situé sur l'interrupteur principal disparaisse. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle restera allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson soient suffisamment froides.

**Remarque :** La plaque de cuisson est automatiquement déconnectée quand toutes les zones de cuisson sont éteintes pendant plus de 20 secondes.

## Régler la zone de cuisson

Dans la zone de programmation, on peut régler sur le niveau de puissance souhaité.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.



Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

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

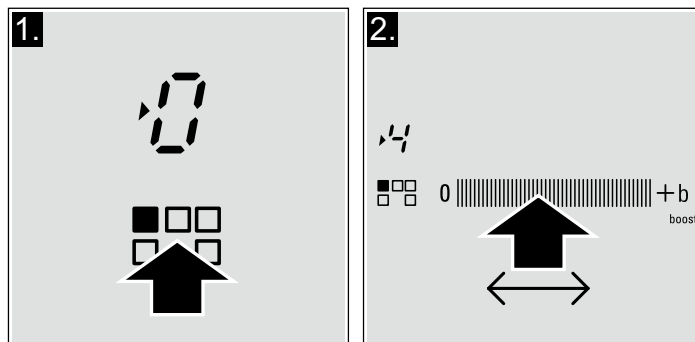
## Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

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

Le voyant indique  et le symbole .

2. Dans les 10 secondes qui suivent, faire glisser le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche.




Le niveau de puissance est désormais réglé.


## Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone de cuisson et régler le niveau de puissance souhaité dans la zone de programmation.

## Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur  dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

## Remarques

- Une fois que la zone de cuisson a été sélectionnée, le symbole  s'affiche. On peut alors procéder au réglage.
- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

## Tableau de cuisson

Le tableau suivant donne quelques exemples.

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

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

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

|                                      | Niveau de puissance | Durée de cuisson |
|--------------------------------------|---------------------|------------------|
| <b>Faire fondre</b>                  |                     |                  |
| Chocolat, nappage en chocolat        | 1-1.                | -                |
| Beurre, miel, gélatine               | 1-2                 | -                |
| <b>Réchauffer et garder au chaud</b> |                     |                  |
| Potage (par ex. lentilles)           | 1-2                 | -                |
| Lait**                               | 1-2.                | -                |
| Saucisses réchauffées dans l'eau**   | 3-4                 | -                |
| <b>Décongeler et chauffer</b>        |                     |                  |
| Épinards surgelés                    | 3-4                 | 15-25 min        |
| Goulasch surgelé                     | 3-4                 | 30-40 min        |

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle

\*\*\* Retourner fréquemment



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

\* Cuisson sans couvercle

\*\* Sans couvercle

\*\*\* Retourner fréquemment

# Zone flexible

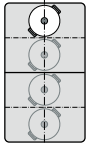
Elle peut être utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones individuelles, en fonction des besoins culinaires requis.

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

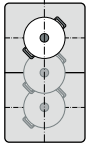
## Conseils pour l'utilisation de récipients

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

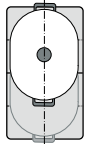
### Utilisation en tant que zone de cuisson unique



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

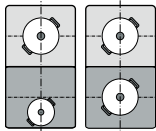


**Diamètre supérieur à 13 cm**  
Placer le récipient sur l'une des 3 positions illustrées sur l'image.



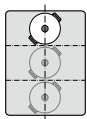
Si le récipient occupe plus d'une zone de cuisson, le placer à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone flexible.

### Utilisation comme deux zones de cuisson

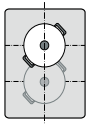


Les zones avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacune, peuvent être utilisées indépendamment en réglant la puissance nécessaire de chacune ; il est alors recommandé d'utiliser uniquement un récipient par zone.

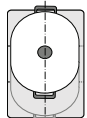
### Zone centrale de cuisson



**Diamètre inférieur ou égal à 13 cm**  
Placer le récipient sur l'une des 3 positions affichées sur l'image.



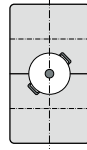
**Diamètre supérieur à 13 cm**  
Placer le récipient sur l'une des 2 positions affichées sur l'image.



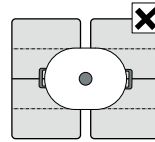
Si le récipient couvre plus de deux inducteurs, le placer à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson.

## Avertissements

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



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



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

## En tant que deux zones indépendantes

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

### Activation

Voir le volet « régler la zone de cuisson ».

## En tant que zone de cuisson unique

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

### Activation

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Placer le récipient et appuyer sur le symbole . Le témoin s'allume.

La zone flexible a été activée.

2. Sélectionner ensuite le niveau de puissance souhaité, en glissant le doigt sur la zone de programmation jusqu'à ce que le niveau souhaité apparaisse.

La zone flexible est allumée.

### Modifier le niveau de puissance

Sélectionner la zone flexible en appuyant sur le symbole puis modifier le niveau de puissance dans la zone de programmation.

### Ajouter un nouveau récipient

Appuyer sur le symbole . Le nouveau récipient sera détecté et le niveau de puissance sélectionné auparavant sera maintenu.

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

### Désactivation

Régler sur dans la zone de programmation.

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

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


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


# Sécurité-enfants

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

## Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole  pendant env. 4secondes. Le symbole  s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

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


## Sécurité-enfants automatique

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




### Activer et désactiver

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

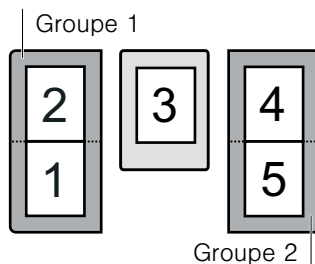
# Fonction Powerboost

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

## Restrictions d'utilisation



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

Dans la zone de cuisson n° 3, la fonction Powerboost peut être activée à tout moment.




**Remarque :** La fonction Powerboost peut être activée dans la zone flexible lorsqu'elle est utilisée comme zone de cuisson unique. Pour cela, placer le récipient au centre de la zone, comme indiqué dans le chapitre *Zone flexible*.

## Activer

1. Sélectionner le niveau de puissance .
2. Appuyer sur la zone de programmation située sur le symbole . La fonction est alors activée.

## Désactiver

Appuyer sur la zone de programmation située sur le symbole . La fonction Powerboost est alors désactivée.

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

# Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :






- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

## Éteindre automatiquement une zone de cuisson

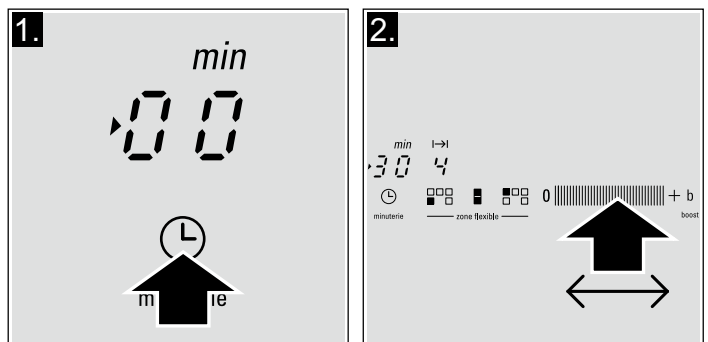
La zone s'éteint automatiquement une fois le temps sélectionné écoulé.

### Programmer le temps de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée :

1. Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.
2. Appuyer sur le symbole . Le témoin  de la zone de cuisson s'allume. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique . Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que le témoin  de la zone de cuisson souhaitée s'allume.

3. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner le temps de cuisson souhaité dans la zone de programmation. Le réglage préalable possible est effectué de gauche à droite 1, 2, 3..... jusqu'à 10 minutes.



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

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




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

### Programmation automatique




Si l'on appuie, dans la zone de programmation, sur le réglage préalable entre 1 et 5, le temps de cuisson est réduit d'une minute ; si on appuie longuement, le temps se réduit automatiquement à 1 minute.

Si l'on appuie, dans la zone de programmation, sur le réglage préalable entre 6 et 10, le temps de cuisson augmente d'une minute ; si on appuie longuement, le temps passe automatiquement à 99 minutes.



### Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  souhaité s'allume. Modifier le temps de cuisson dans la zone de programmation ou régler sur .

### Quand le temps s'est écoulé

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




### Remarques

- Si un temps de cuisson sur plusieurs zones a été programmé, il est possible de le régler pour pouvoir visualiser toutes les valeurs de temps. Pour cela, appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- Il est possible de régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

### La minuterie




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

### Programmation



1. Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Le voyant de la fonction programmation du temps s'affiche .
2. Sélectionner le temps souhaité dans la zone de programmation.


Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

### Modifier ou annuler le temps

Appuyer plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  s'allume. Modifier le temps avec la zone de programmation ou régler sur .

### Quand le temps s'est écoulé


Un signal d'avertissement est émis. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique  et le voyant  s'allume. Au bout de 10 secondes, les indicateurs s'éteignent.

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

---

## Fonction de Verrouillage pour le nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande pendant que la plaque de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour éviter cela, la plaque de cuisson dispose d'une fonction de verrouillage pour le nettoyage. Appuyer sur le symbole . Un signal sonore retentit. Le bandeau de commande reste

bloqué pendant 35 secondes. Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

**Remarque :** Le blocage n'affecte pas l'interrupteur principal. Il est possible d'éteindre la plaque de cuisson à tout moment.

---

## Limitation de temps automatique

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

La zone de cuisson cesse de chauffer. **F** et **B** clignotent de manière alternée sur le voyant.

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

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

# Réglages de base

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

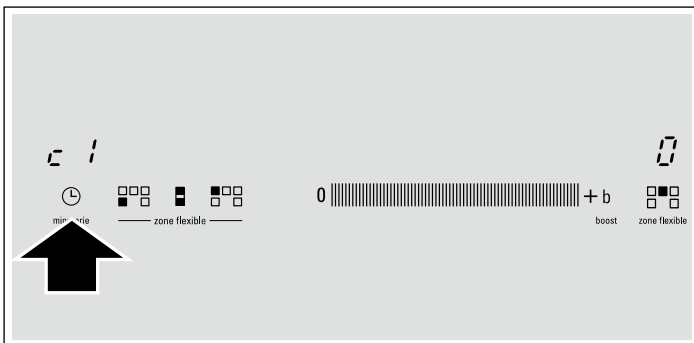
| Indicateur | Fonction  |
|------------|---|
| c 1        | <b>Sécurité-enfants automatique</b><br>0 Désactivée.*<br>1 Activée.   |
| c 2        | <b>Signaux sonores</b><br>0 Signaux de confirmation et d'erreur désactivés.<br>1 Seul le signal de confirmation est désactivé.<br>2 Tous les signaux sont activés.*   |
| c 5        | <b>Programmation automatique du temps de cuisson.</b><br>0 Éteint.*<br>1-99 Temps de déconnexion automatique.   |
| c 6        | <b>Durée du signal d'avertissement de la fonction Programmation du temps</b><br>1 10 secondes*.<br>2 30 secondes.<br>3 1 minute.  |
| c 7        | <b>Fonction Power-Management</b><br>0 = Désactivée.*<br>1 = 1000 W puissance minimum.<br>1= 1500 W<br>2 = 2000 W<br>...<br>9 ou 9. = puissance maximum de la plaque.  |
| c 9        | <b>Temps de sélection de la zone de cuisson</b><br>0 Illimité : la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.*<br>1 Limité : la zone de cuisson restera sélectionnée uniquement pendant 10 secondes. |
| c 0        | <b>Revenir aux réglages par défaut</b><br>0 Réglages personnels.*<br>1 Revenir aux réglages d'usine.  |

\*Réglage d'usine

## Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

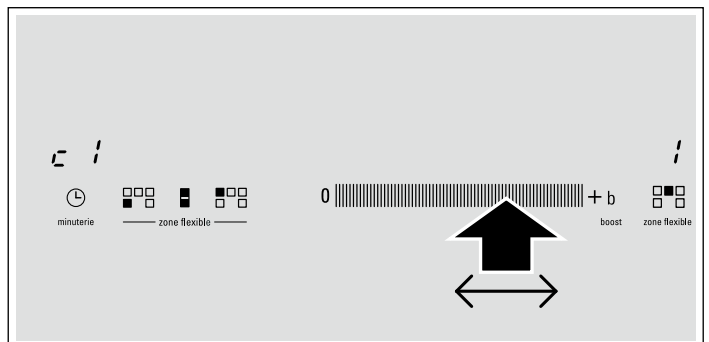
1. Allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir le symbole ⌚ enfoncé pendant 4 secondes.



Les voyants affichent c 1 et 0 en tant que réglage prédéterminé.

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

4. Sélectionner ensuite le réglage souhaité à l'aide de la zone de programmation.



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

Les réglages sont alors enregistrés correctement.

### Quitter

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

# Soins et nettoyage

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

## Plaque de cuisson

### Nettoyage

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

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

Ne jamais utiliser :

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

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

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

### Cadre de la plaque de cuisson

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

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

# Réparation des pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le Service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

| Indicateur   | Panne   | Mesure  |
|--|---|---|
| aucun  | L'alimentation électrique a été interrompue.<br><br>La connexion de l'appareil n'a pas été réali-<br>sée conformément au schéma de<br>connexion.<br><br>Panne dans le système électronique. | Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une<br>coupure du courant électrique.<br><br>Vérifier que l'appareil a été connecté conformément au schéma de<br>connexion.<br><br>Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre l'inci-<br>dent, prévenir le Service après-vente. |
| $E$ clignote                                       | Le bandeau de commande est humide ou<br>un objet a été déposé dessus.   | Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.   |
| $E_r$ + numéro /<br>$d$ + numéro /<br>$E$ + numéro | Panne dans le système électronique.   | Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre<br>30 secondes puis la rebrancher.*  |
| $F0$ / $F9$  | Il s'est produit une erreur interne dans le<br>fonctionnement.  | Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre<br>30 secondes puis la rebrancher.*  |
| $F2$ / $F5$  | Le système électronique a surchauffé et a<br>déconnecté la zone de cuisson correspon-<br>dante.   | Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi.<br>Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*   |
| $F4$   | Le système électronique a surchauffé et a<br>déconnecté toutes les zones de cuisson.  |   |
| $U1$   | Tension d'alimentation incorrecte, hors des<br>limites normales de fonctionnement.  | Contactez le fournisseur d'électricité.   |
| $U2$ / $U3$  | La zone de cuisson a surchauffé et s'est<br>éteinte pour protéger le plan de travail.   | Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le<br>rallumer.   |

\* Si l'indication persiste, prévenir le Service après-vente.

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

## Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

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

### Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

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

### Un sifflement grave

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

### Un crépitement

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

## Des sifflements aigus

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

### Bruit du ventilateur

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

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

---

## Service après-vente

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

### Numéro E et numéro FD :

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

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

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

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

**B** 070 222 142

**FR** 01 40 10 12 00

**CH** 0848 840 040

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

# Plats testés

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

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

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

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

\*Recette selon la norme DIN 44550

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



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

\*Recette selon la norme DIN 44550

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





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



9000872321 00 930214