



MARQUE: **SIEMENS**
REFERENCE: **EP6A CB20**
CODIC: **4324340**

NOTICE
↓

SIEMENS



Gaskochfeld

Table de cuisson gaz

Piano di cottura a gas

Gaskookplaat

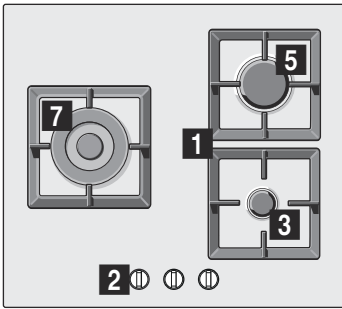
EP6A....., EP7A....., EP9A.....

siemens-home.bsh-group.com/welcome

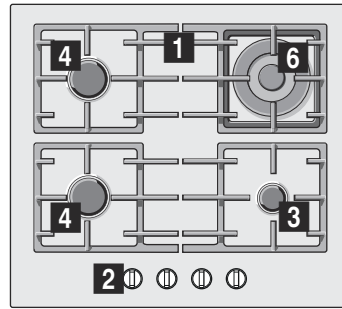
[de]Gebrauchsanleitung	4
[fr] Notice d'utilisation	14
[it] Istruzioni per l'uso	24
[nl] Gebruiksaanwijzing	34

Register
your
product
online

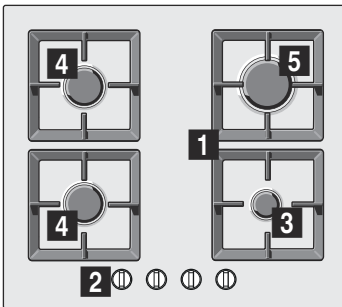
EP6A.CB2..



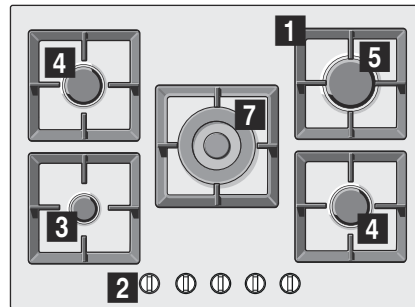
EP6A.HB9..



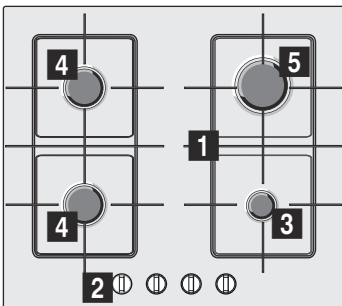
EP6A.PB1.. EP6A.PC2..
EP6A.PB2..



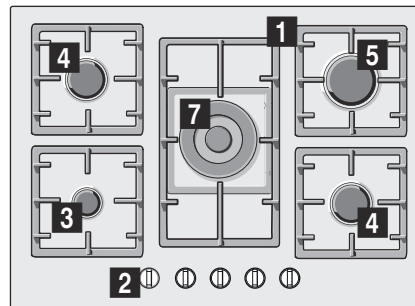
EP7A.QB1.. EP7A.QC2..
EP7A.QB2..



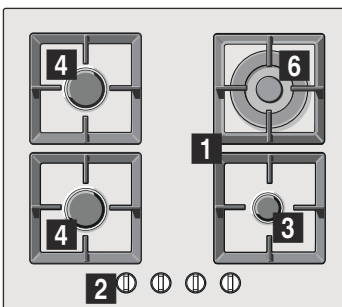
EP6A.PB8..



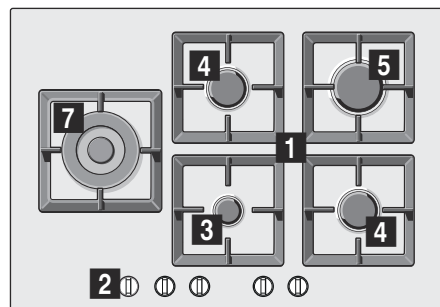
EP7A.QB9..



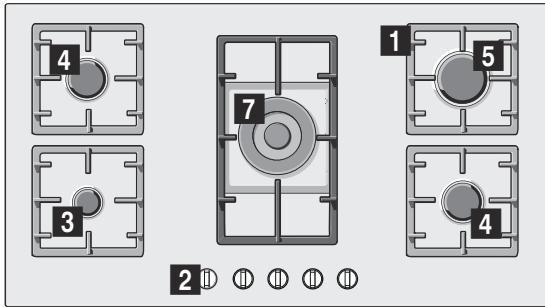
EP6A.HB2..
EP6A.HC2..



EP7A.SB2..
EP7A.SC2..



EP9A.QB9..



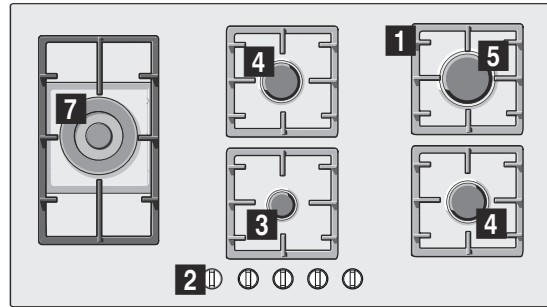
- 1** Rost
- 2** Bedienknebel
- 3** Sparbrenner mit bis zu 1 kW
- 4** Normalbrenner mit bis zu 1,75 kW

- 1** Grilles
- 2** Boutons de commande
- 3** Brûleur éco avec jusqu'à 1 kW
- 4** Brûleur standard avec jusqu'à 1,75 kW

- 1** Griglie
- 2** Manopole
- 3** Bruciatore piccolo fino a 1 kW
- 4** Bruciatore standard fino a 1,75 kW

- 1** Roosters
- 2** Knoppen
- 3** Hulpbrander met max. 1 kW
- 4** Halfsnelbrander met max. 1,75 kW

EP9A.SB9..
EP9A.SC9..



- 5** Starkbrenner mit bis zu 3 kW
- 6** Mini-Wokbrenner bis 3,5 kW
- 7** Wokbrenner mit bis zu 4 kW

- 5** Brûleur puissant avec jusqu'à 3 kW
- 6** Mini-brûleur pour wok jusqu'à 3,5 kW
- 7** Brûleur pour wok avec jusqu'à 4 kW

- 5** Bruciatore a fiamma alta fino a 3 kW
- 6** Mini bruciatore per wok fino a 3,5 kW
- 7** Bruciatore per wok fino a 4 kW

- 5** Sterke brander met maximaal 3 kW
- 6** Mini-wokbrander tot 3,5 kW
- 7** Wokbrander met max. 4 kW

Table des matières

	Utilisation conforme	14
	Précautions de sécurité importantes	15
	Présentation de l'appareil	16
	Éléments de commande et brûleurs	16
	Accessoires	17
	Brûleurs à gaz	17
	Mise sous tension manuelle	17
	Allumage automatique	17
	Système de sécurité	17
	Éteindre un brûleur	17
	Avertissements	18
	Tableaux et conseils	18
	Récipients appropriés	18
	Conseils d'utilisation	18
	Tableau de cuisson	18
	Nettoyage et maintenance	21
	Nettoyage	21
	Maintenance	21
	Anomalies, que faire ?	22
	Service après-vente	23
	Conditions de garantie	23
	Protection de l'environnement	23
	Élimination écologique	23

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

Utilisation conforme

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement. Si vous constatez des dommages sur l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage.

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés.

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

Tous les travaux d'installation, de branchement, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales de distribution d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter la notice de montage. Il est recommandé de faire appel à notre service technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ; son utilisation à titre commercial

ou professionnel est interdite. N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage. La garantie ne sera valable que si l'utilisation pour laquelle il a été conçu a été respectée.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

N'utilisez pas de couvercles ou de barrières de protection pour enfants non recommandés par le fabricant de la plaque de cuisson. Ils peuvent provoquer des accidents, notamment en raison de la surchauffe, de la combustion ou du décollement de fragments de matériaux.

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 15 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.

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – Risque de déflagration !

L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait comporter un risque de déflagration. Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre. Lisez attentivement les instructions et les avertissements concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

Mise en garde – Risque d'intoxication !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement: laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire: ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les zones de cuisson et les zones adjacentes chauffent fortement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utilisez les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

Mise en garde – Risque d'incendie !

- Les zones de cuisson chauffent fortement. Ne posez pas d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. N'entrez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne stockez ni utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.

- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

- La présence de fêlures ou de cassures dans la plaque en verre est dangereuses. Éteindre immédiatement tous les brûleurs et tous les éléments chauffants électriques. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Ne pas toucher la surface de l'appareil. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Appeler le service après-vente.
- Les brusques changements de température peuvent provoquer la rupture du verre. Pendant l'utilisation de votre plaque de cuisson à gaz, évitez les courants d'air et les déversements de liquides froids.
- Les récipients qui présenteraient des dommages, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.
- En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre service technique.
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre service technique.
- S'il n'est pas possible de tourner un bouton de commande ou si celui-ci est mal fixé, il ne doit plus être utilisé. Contactez immédiatement le service après-vente afin de faire réparer ou remplacer le bouton de commande.

⚠ Mise en garde – Risque de décharge électrique !

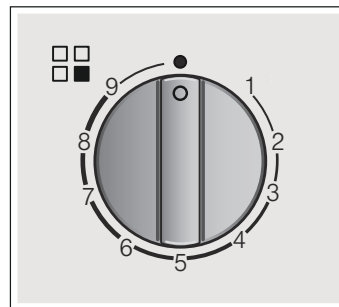
- Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les fêlures et cassures dans la plaque en verre peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Présentation de l'appareil



Sur la vue d'ensemble des modèles, vous retrouverez votre appareil avec les puissances des brûleurs.
→ Page 2

Éléments de commande et brûleurs

Le brûleur correspondant est indiqué sur chaque manette de commande. Les boutons de commande vous permettent de régler les puissances requises entre les valeurs maximales et minimales selon les différentes positions. Ne tentez jamais de passer directement de la position 0 à la position 1 ou de la position 1 à la position 0.

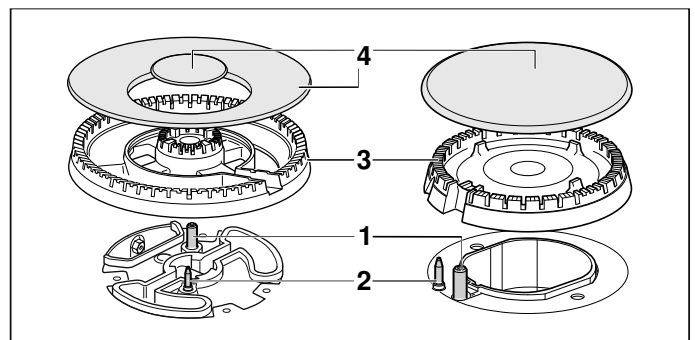


Affichages

	Brûleur commandé par la manette de commande
	Brûleur désactivé
9	Puissance de chauffe la plus élevée et allumage électrique
1	Puissance de chauffe la plus faible

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. N'intervertissez pas les couvercles des brûleurs.

Retirez toujours les grilles avec précaution. Le déplacement d'une grille peut par ailleurs déplacer les grilles attenantes.

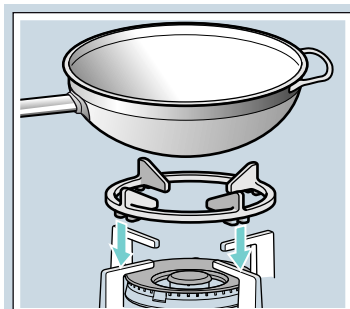


Éléments

1	Bougie d'allumage
2	Thermocouple
3	Corps du brûleur
4	Chapeau du brûleur

Accessoires

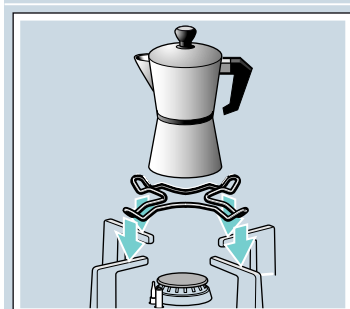
Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.



Grille wok supplémentaire

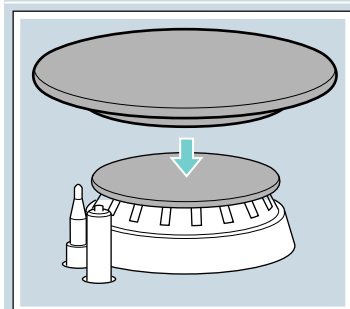
Uniquement appropriée pour l'utilisation sur des brûleurs wok. Utilisez des ustensiles de cuisson à fond bombé.

Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil, l'utilisation d'une grille wok supplémentaire est recommandée.



Grille supplémentaire pour cafetière Espresso

Uniquement appropriée pour l'utilisation sur le plus petit brûleur. Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre inférieur à 12 cm.



Cache

Chapeau de brûleur servant exclusivement à cuire avec une puissance minimale. Le cache doit être posé sur le couvercle du brûleur éco.

Code

HZ298108	Grille wok supplémentaire : Fonte (mini brûleur pour Wok)
HZ298107	Grille wok supplémentaire : fonte (4-5 kW)
HZ298110	Grille wok supplémentaire : acier émaillé
HZ298114	Grille supplémentaire pour cafetière Espresso
HZ211310	Cache

Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

Brûleurs à gaz

Mise sous tension manuelle

1. Appuyez sur la manette de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la puissance de chauffe la plus élevée.
2. Approchez un allumeur ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.

Allumage automatique

Si votre table de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies d'allumage) :

1. Appuyez sur la manette de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la puissance de chauffe la plus élevée. Pendant que vous maintenez enfoncée la manette de commande, des étincelles jaillissent sur tous les brûleurs. Le brûleur s'allume.
2. Relâchez la manette de commande.
3. Tournez la manette de commande sur la position souhaitée.

Si un allumage se produit, éteignez le brûleur et répétez l'étape précédemment décrite. Cette fois, maintenez enfoncée la manette de commande plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

⚠ Mise en garde – Risque de déflagration !

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, fermez la manette de commande et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Remarque : Veillez à une propreté maximale. Si les bougies d'allumage sont encrassées, cela peut entraîner un allumage défectueux. Nettoyez régulièrement les bougies d'allumage avec une petite brosse non métallique. Veillez à ne pas soumettre les bougies d'allumage à des chocs importants.

Système de sécurité

Votre plaque de cuisson dispose d'un système de sécurité (thermocouple) qui empêche le passage de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement.

Pour que cet dispositif soit actif :

1. Allumez le brûleur normalement.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

Éteindre un brûleur

Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Mais cela ne suppose aucun dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

Tableaux et conseils

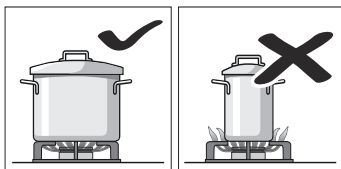
Récipients appropriés

Brûleurs	Diamètre minimum du fond du récipient	Diamètre maximum du fond du récipient
Brûleur wok	22 cm	30 cm
Brûleur rapide	20 cm	26 cm
Brûleur standard	14 cm	22 cm
Brûleur éco	12 cm	16 cm

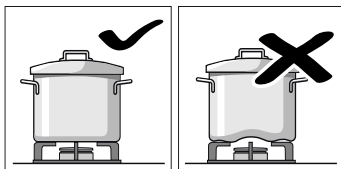
Le récipient ne doit pas dépasser le bord du foyer.

Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :

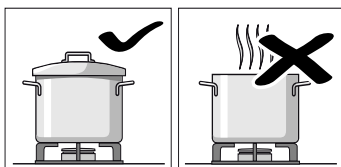


Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur. N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

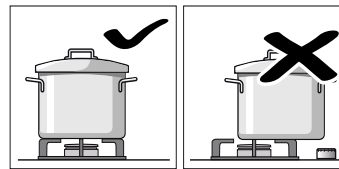


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

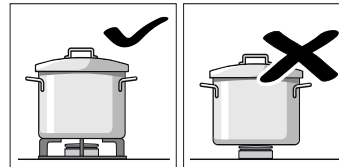


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

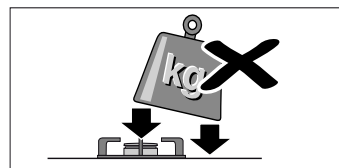


Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près des boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.

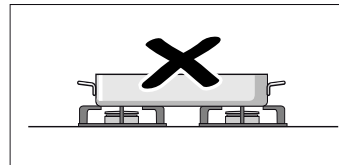


Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur. Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.

Évitez d'utiliser des plaques pour les grillades, des cassolettes en céramique, etc. longtemps à la puissance maximum.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant répertorie les positions de chauffe et les temps de cuisson de différents plats. Les indications sont des valeurs de référence pour quatre portions.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments, du type de gaz utilisé, ainsi que du matériau du récipient. Pour la préparation de ces plats, un ustensile de cuisson en acier inoxydable a principalement été utilisé.








Utilisez toujours un ustensile approprié et positionnez-le au centre du brûleur. Vous trouverez des informations sur le diamètre de l'ustensile sous. → "Récipients appropriés"

Informations sur le tableau

La préparation de chaque plat se compose d'une ou de deux étapes. Chaque étape présente des informations sur ce qui suit :

- Mode de cuisson
- Position de chauffe
- Durée en minutes













Modes de cuisson répertoriés dans le tableau

-  Porter à ébullition
-  Poursuivre la cuisson
-  Faire monter la pression dans la cocotte minute
-  Maintenir la pression dans la cocotte minute
-  Saisir fortement
-  Faire rissoler
-  Faire fondre, fondre
- * Sans couvercle
- ** Remuer constamment

Remarque : Les symboles n'apparaissent pas sur l'appareil. Ils servent d'orientation pour les différents modes de cuisson.

Le tableau présente des indications pour la préparation de plats sur différents brûleurs. L'option recommandée est le premier brûleur mentionné. Tous les brûleurs de la table de cuisson sont décrits dans la vue d'ensemble des modèles. → Page 2

Exemple :



















Plat	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Soupes, soupes crémeuses							
Soupe au poisson							
Brûleur puissant	12-17		8	7-9		1	5-8
Brûleur standard	17-22		8	11-13		1	6-9
Brûleur wok	10-15		9	6-8		4	4-7





























































Cet exemple montre la préparation de soupe de poisson avec le brûleur puissant, le brûleur standard et le brûleur pour wok.





















































Avec le brûleur puissant (option recommandée) le temps de cuisson total se situe entre 12 de 17 minutes.












































- Étape 1 : porter à ébullition. Régler la position de chauffe 8 pendant 7 à 9 minutes.
- Étape 2 : continuer la cuisson. Passer à la position de chauffe 1 pendant 5 à 8 minutes.































Ces indications sont également valables pour les autres brûleurs proposés.

Plat	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Soupes, soupes crémeuses							
Soupe au poisson							
Brûleur puissant	12-17		8	7-9		1	5-8
Brûleur standard	17-22		8	11-13		1	6-9
Brûleur wok	10-15		9	6-8		4	4-7
Crème de potiron, bortsch (soupe de betterave)							
Brûleur puissant	30-35		9	10-12		5	20-23
Brûleur standard	45-50		9	15-17		6	30-33
Brûleur wok	25-30		9	8-10		2	17-20

Plat	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Minestrone (soupe de légumes)							
Brûleur puissant	47-52		9	10-12		5	37-40
Brûleur standard	57-62		9	10-12		6	47-50
Mini-brûleur wok	43-48		9	8-10		3	35-38
Pâtes et riz							
Spaghettis							
Brûleur puissant	18-22		9	8-10		6	10-12
Brûleur standard	20-24		9	10-12		7	10-12
Brûleur wok	18-22		8	8-10		6	10-12
Riz							
Brûleur puissant	17-22		9	5-7		2	12-15
Brûleur standard	18-23		9	7-9		6	11-14
Brûleur wok	15-20		8	4-6		2	11-14
Ravioli							
Brûleur puissant	9-14		9	4-6		6	5-8
Brûleur standard	17-22		8	12-14		8	5-8
Brûleur wok	10-15		8	5-7		8	5-8
Légumes et légumes secs							
Pommes de terre cuites (purée, salade de pommes de terre)							
Brûleur puissant	23-28		9	8-10		5	15-18
Brûleur standard	25-30		9	10-12		6	15-18
Brûleur wok	25-30		7	11-13		5	14-17
Hummus (purée de pois chiches)							
Brûleur puissant	50-55		9	10-12		4	40-43
Mini-brûleur wok	47-52		8	10-12		7	37-40
Brûleur wok	47-52		7	10-12		5	37-40
Lentilles brunes							
Brûleur puissant	40-45		9	8-10		8	32-35
Brûleur standard	50-55		9	18-20		6	32-35
Brûleur wok	45-50		6	20-22		4	25-28
Légumes frits							
Brûleur puissant	12-17		7	6-8		6	6-9
Mini-brûleur wok	12-17		7	6-8		5	6-9
Brûleur wok	11-16		7	6-8		5	5-8
Légumes frais sautés**							
Brûleur wok	6-8		9	6-8			
Mini-brûleur wok	7-8		9	7-8			
Brûleur puissant	6-8		9	6-8			
Frites							
Brûleur wok	15-20		7	15-20			
Brûleur puissant	15-20		9	15-20			
Mini-brûleur wok	15-20		8	15-20			

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
œufs							
Shakshuka, Menemen							
Brûleur standard	15-20		9	10-12		4	5-8
Brûleur puissant	13-18		8	7-9		3	6-9
Brûleur wok	15-20		6	11-13		4	4-7
Omelette (1 port.)							
Brûleur standard	3-5		8	3-5			
Brûleur puissant	2-4		9	2-4			
Mini-brûleur wok	2-4		9	2-4			
Tortilla espagnole							
Brûleur puissant	25-30		9	25-30			
Mini-brûleur wok	20-25		9	20-25			
Brûleur wok	18-23		9	18-23			
Sauces							
Sauce béchamel**							
Brûleur éco	10-15		6	2-4		6	8-11
Brûleur standard	10-15		5	2-4		5	8-11
Brûleur wok	3-8		5	1-2		5	2-6
Sauce avec bleu**							
Brûleur éco	4-6		7	4-6			
Brûleur standard	3-5		7	3-5			
Brûleur puissant	3-5		5	3-5			
Sauce napolitaine							
Brûleur standard	18-23		6	2-4		4	16-19
Brûleur wok	13-18		7	1-3		5	12-15
Mini-brûleur wok	13-18		8	1-3		6	12-15
Sauce carbonara							
Brûleur standard	10-15		6	5-7		3	5-8
Brûleur puissant	8-13		5	4-6		3	4-7
Brûleur éco	10-15		9	5-7		5	5-8
Poisson							
Merlu pané							
Brûleur puissant	5-10		8	5-10			
Mini-brûleur wok	5-10		9	2-4		7	3-6
Brûleur wok	4-9		6	4-9			
Saumon cuit							
Brûleur puissant	5-10		7	2-4		1	3-6
Mini-brûleur wok	7-12		8	2-4		1	5-8
Brûleur wok	7-12		8	2-4		1	5-8
Moules							
Brûleur puissant	5-7		9	5-7			
Mini-brûleur wok	4-6		9	4-6			
Brûleur wok	4-6		9	4-6			

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1			Étape 2		
							
Viandes							
Magret de canard (1 pièce)							
Brûleur standard	6-8		7	6-8			
Brûleur puissant	9-11		7	9-11			
Brûleur wok	6-8		5	6-8			
Filet de bœuf Stroganoff							
Mini-brûleur wok	5-10		9	5-10			
Brûleur puissant	8-13		9	8-13			
Brûleur wok	5-10		8	5-10			
Blancs de poulet (8 filets de poulet)							
Brûleur puissant	7-12		9	2-4		6	5-8
Brûleur wok	7-12		9	2-4		6	5-8
Brûleur standard	7-12		9	7-12			
Viande hâchée							
Brûleur puissant	15-20		8	15-20			
Brûleur standard	20-25		9	20-25			
Mini-brûleur wok	12-17		9	12-17			
Plats cuisinés							
Croquettes surgelées (16 pièces)							
Bâtonnets de poisson surgelés (12 pièces)							
Mini-brûleur wok	4-8		9	4-8			
Brûleur puissant	6-10		8	6-10			
Brûleur wok	5-9		8	5-9			
Saucisses à griller (12 pièces)							
Brûleur puissant	5-10		9	1-3		7	4-7
Brûleur standard	7-12		9	7-12			
Brûleur wok	5-10		9	1-3		7	4-7
Saucisses (12 pièces)							
Brûleur standard	8-13		9	8-13			
Brûleur wok	9-14		4	9-14			
Brûleur puissant	7-12		7	7-12			
Hamburger à base de viande de bœuf (4 pcs, 1 cm d'épaisseur, 110 g)							
Brûleur puissant	4-9		9	1-3		7	3-6
Mini-brûleur wok	3-8		9	1-3		7	2-5
Brûleur wok	4-9		9	1-3		7	3-6
Légumes congelés**							
Brûleur puissant	7-12		9	7-12			
Mini-brûleur wok	7-12		9	7-12			
Brûleur wok	5-10		9	5-10			
Pizza (diamètre 20 cm)							
Brûleur wok	4-8		1	4-8			
Mini-brûleur wok	8-12		1	8-12			
Brûleur puissant	16-20		1	16-20			

Plat Brûleurs	Durée totale en min.	Étape 1		Étape 2		
						
Desserts						
Riz au lait**						
Brûleur standard	30-35	 *	8	9-11	 * 4	21-24
Brûleur éco	40-45	 *	9	12-14	 * 2	28-31
Brûleur wok	35-40	 *	7	11-13	 * 1	24-27
Chocolat au lait						
Brûleur éco	10-14	 *	1	10-14		
Brûleur standard	16-20	 *	1	16-20		
Crêpes (4 pièces)						
Mini-brûleur wok	8-13	 *	7	1-3	 * 6	7-10
Brûleur puissant	17-22	 *	7	1-3	 * 5	16-19
Brûleur wok	8-13	 *	7	1-3	 * 4	7-10
Pudding de pain (au bain-marie)						
Brûleur puissant	25-30	 *	9	10-12	 6	15-18
Brûleur wok	23-28	 *	9	8-10	 7	15-18
Mini-brûleur wok	22-27	 *	8	10-12	 6	12-15
Flan espagnol**						
Brûleur puissant	3-8	 *	5	3-8		
Brûleur standard	8-13	 *	5	8-13		
Brûleur wok	3-8	 *	2	3-8		
Génoise (au bain-marie)						
Brûleur puissant	35-40	 *	9	35-40		
Brûleur wok	40-45	 *	9	40-45		
Mini-brûleur wok	35-40	 *	9	35-40		

Conseils de cuisson

- Utilisez une cocotte minute pour préparer les soupes et les légumes secs. Le temps de cuisson est ainsi considérablement réduit. Si vous utilisez une cocotte minute, suivez les instructions du fabricant. Ajoutez tous les ingrédients en même temps dès le début.
- Utilisez toujours un couvercle pour cuire les pommes de terre et le riz. Le temps de cuisson est ainsi considérablement réduit. L'eau ne doit pas bouillir avant d'ajouter les pâtes, le riz ou les pommes de terre. Adaptez la position de chauffe pour poursuivre la cuisson.
- Pour les plats préparés à la poêle, réchauffez d'abord cette dernière avec de l'huile. Dès que vous commencez à faire frire vos aliments, maintenez la température et ajustant si besoin la position de chauffe. Si vous préparez plusieurs portions, patientez jusqu'à ce que la température soit de nouveau atteinte. Retournez régulièrement les aliments.
- Si vous préparez des soupes, des crèmes, des lentilles ou des pois chiches, ajoutez tous les ingrédients en même temps dans l'ustensile de cuisson.

Nettoyage et maintenance

Nettoyage

Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

Attention !

- Ne retirez pas les éléments de commande pour nettoyer l'appareil. Si de l'humidité pénètre dans l'appareil, cela risque de l'endommager.
- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de couteaux, de racleurs ou d'objets similaires pour nettoyer l'union entre le verre et les caches des brûleurs, les profilés métalliques ni sur les panneaux en verre ou aluminium, le cas échéant.

Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre. Ne frappez la plaque de cuisson sur aucun de ses angles.

Les grains de sable (provenant par exemple du nettoyage des légumes) rayent la surface du verre.

Le sucre fondu ou des aliments à teneur élevée en sucre ayant débordés doivent être immédiatement retirés de la zone de cuisson à l'aide d'un racleur en verre.

Anomalies, que faire ?

Dans certains cas, les défauts survenus peuvent facilement être éliminés. Avant d'appeler le service après-vente, observez les remarques suivantes :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier de fusibles général si le fusible est en panne et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre installateur électrique.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces sur le brûleur correspondant.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	Le passage de gaz est obstrué par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les robinets intermédiaires éventuels.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet est ouvert.	Fermez les robinets.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est parfait.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande enfoncé suffisamment longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé quelques secondes de plus.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.

Service après-vente

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

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 de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.


Conditions de garantie

Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais. Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

Protection de l'environnement

Si la plaque signalétique de l'appareil comporte le symbole , observez les remarques suivantes.

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.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).