SIEMENS

EP6A.CI1.., EP6A.HI1.., EP6A.PI1.., EP7A.QI1.., EP7A.SI1..

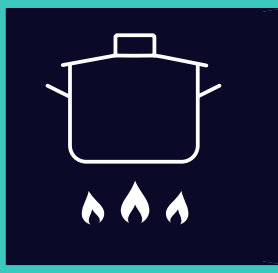


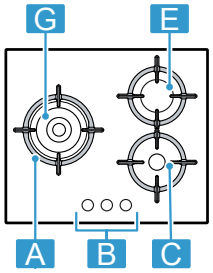
Table de cuisson gaz

FR Manuel d'utilisation

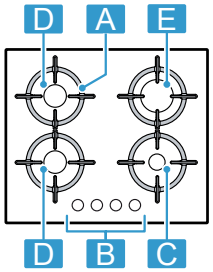
Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.

Siemens Home Appliances

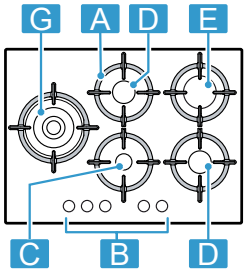
EP6A.CI1..



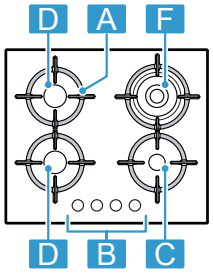
EP6A.PI1..



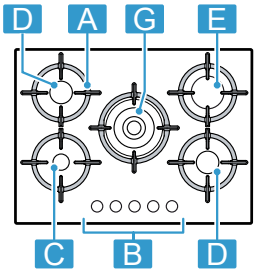
EP7A.MI1..



EP6A.HI1..



EP7A.QI1..



[1]	**Composants**	
A	Grille	-
B	Bouton de commande	-
C	Brûleur éco	0,90 / 1,00 kW
D	Brûleur standard	1,60 / 1,75 kW
E	Brûleur puissant	2,80 / 3,00 kW
F	Brûleur multi-couronnes Miniwok	3,30 / 3,50 kW
G	Brûleur multi-couronnes Wok	3,80 / 4,00 kW

[1] Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

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



Table des matières

1 Sécurité 3
2 Éviter les dommages matériels 6
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 6
4 Description de l'appareil 7
5 Accessoires 8
6 Utilisation 8
7 Ustensiles de cuisson 9
8 Recommandations de réglage de cuisson 10
9 Nettoyage et entretien 10
10 Dépannage 12
11 Service après-vente 13
12 Mise au rebut 13

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

⚠ PRUDENCE – Risque de blessure !
Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson.

▸ Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- au domicile privé et dans un environnement domestique.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

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

Pour changer de type de gaz, appelez le service après-vente.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !
Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.
COMPORTEMENT À ADOPTER EN CAS D'ODEUR DE GAZ OU DE DÉRANGEMENT SUR L'INSTALLATION DE GAZ

▸ Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.

- ▸ Éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- ▸ Interrupteur éclairage et ne plus actionner les interrupteurs de l'appareil.
- ▸ Ne pas débrancher de fiche secteur de la prise de courant.
- ▸ Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- ▸ Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- ▸ Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

De faibles quantités de gaz peuvent s'accumuler sur une période prolongée et s'enflammer.

- ▸ Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, fermer la vanne de sécurité de l'arrivée de gaz.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

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.

- ▸ Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil.

- ▸ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique, si elle existe, ou en utilisant une ventilation supplémentaire capable d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur tout en renouvelant l'air de la pièce.
- ▸ Consulter un professionnel avant l'installation de cette ventilation supplémentaire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

L'appareil devient très chaud.

- ▸ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la table de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▸ Ne jamais conserver d'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.
- ▸ Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p. ex. aérosols, nettoyants) endessous de l'appareil ou à proximité.

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

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

Les brûleurs à gaz dégagent une forte chaleur lorsqu'aucun récipient n'est posé dessus. Une hotte montée au-dessus d'eux risque alors d'être endommagée ou de prendre feu.

- ▸ Utilisez les brûleurs à gaz uniquement lorsqu'un récipient est placé dessus.

L'appareil devient très chaud, les textiles et d'autres objets peuvent s'enflammer.

- ▸ Éloigner les textiles (p. ex. vêtements, rideaux) des flammes.
- ▸ Ne jamais passer la main au-dessus des flammes.
- ▸ Ne pas placer d'objet inflammable (p. ex. torchons à vaisselle, magazines) sur, à côté ou derrière l'appareil.

Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.

- ▸ Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- ▸ Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Les aliments peuvent s'enflammer.
- ▸ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
Les éléments accessibles peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.
- ▸ Les petits enfants doivent se tenir à l'écart.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.
- ▸ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

Des récipients vides posés sur des brûleurs à gaz allumés deviennent extrêmement chauds.
- ▸ Ne chauffez jamais un récipient vide.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
- ▸ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
- ▸ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▸ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▸ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et fermez l'arrivée de gaz.
- ▸ Appelez le service après-vente. →*Page 13*

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- ▸ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.
- ▸ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Les dérangements, réparations incorrectes et dommages sur l'appareil sont dangereux.
- ▸ Ne jamais mettre en service un appareil défectueux.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz et contacter le service après-vente.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil et de remplacer des conduites de gaz endommagées.

Les fissures ou les cassures dans la plaque en verre sont dangereuses.
- ▸ Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éléments chauffants électriques et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- ▸ Coupez l'arrivée de gaz.
- ▸ Ne touchez pas la surface de l'appareil
- ▸ N'utilisez pas l'appareil.
- ▸ Appelez le service après-vente.

De fortes variations de température peuvent entraîner une rupture de la vitre.
- ▸ Évitez les courants d'air et tout déversement de liquides froids sur la table de cuisson lorsque vous utilisez cette dernière.

Des casseroles de tailles inadaptées, endommagées ou incorrectes peuvent provoquer de graves blessures.
- ▸ Respecter les indications relatives aux ustensiles de cuisine.

Des étincelles se produisent au niveau des bougies d'allumage lors de l'allumage des brûleurs.
- ▸ Ne touchez jamais les bougies d'allumage pendant que le brûleur s'allume.

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.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.
- ▸ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !


Attention magnétisme


Attention aux personnes portant un stimulateur cardiaque

Les socles des éléments de commande et les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Les aimants peuvent influer sur des implants électroniques, par exemple des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm par rapport aux socles des éléments de commande et aux éléments de commande magnétiques.
- Ne portez jamais les socles des éléments de commande et les éléments de commande sur vous.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

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

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

2 Éviter les dommages matériels

ATTENTION

La chaleur peut endommager les appareils ou meubles avoisinants.

Une utilisation prolongée de l'appareil génère de la chaleur et de l'humidité.

- Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte communiquant avec l'extérieur.

Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

- N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul ustensile de cuisson.
- N'utilisez pas longtemps et à pleine puissance des grilles, des cocottes en terre cuite, etc.

Une accumulation de chaleur risque d'endommager les éléments de commande.

- N'utilisez pas de gros ustensiles de cuisson sur les brûleurs à proximité des boutons de commande.

La position incorrecte d'un bouton de commande entraîne des dysfonctionnements.

- Lorsque l'appareil n'est pas en service, tournez toujours les boutons de commande sur la position zéro.

Une manipulation brutale de l'ustensile de cuisson peut endommager la surface de l'appareil.

- Maniez avec précaution l'ustensile de cuisson posé sur la table de cuisson.
- Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson.

Le fait de déplacer les ustensiles de cuisson peut rayer le verre.

- Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.

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

- Ne faites pas tomber un objet dur ou pointu sur la table de cuisson.
- Ne cognez pas la table de cuisson sur ses bords.

Le sel, le sucre ou le sable qui peut tomber des légumes raye le verre.

- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de travail ou de rangement.

Le sucre fondu ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent endommager le verre.

- Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionnez le brûleur adapté à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

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

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

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

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

Soulevez le couvercle le moins possible.

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

Utilisez un couvercle en verre.

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

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

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

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

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

Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.

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

3.2 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

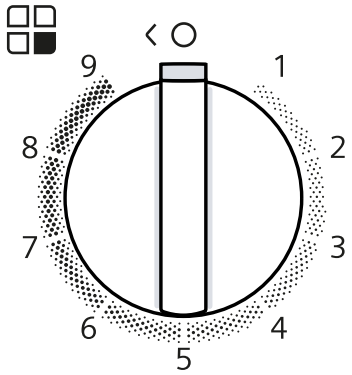
- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

	Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

4 Description de l'appareil

4.1 Bouton de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.
La taille de la flamme peut être réglée par étapes sur différentes positions de chauffe à l'aide des boutons de commande.

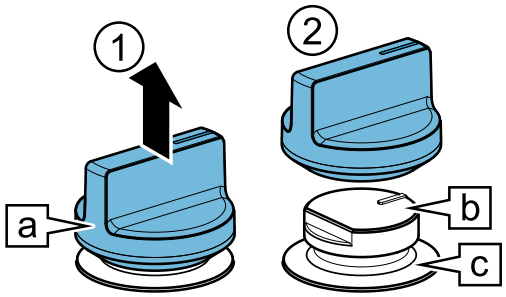


▣	Brûleur affecté au bouton de commande.
•	Brûleur éteint.
9	Puissance la plus élevée et allumage électrique du brûleur.
1	Puissance minimale.

Bouton de commande amovible

Vous pouvez retirer le bouton de commande de l'appareil.
Le bouton de commande [a] est magnétique et relié au socle du bouton de commande [b].
Retirez le bouton de commande vers le haut.

Remarque : Ne retirez jamais le socle du bouton de commande [b] et son support [c]. Seul le service après-vente peut remettre en place le socle du bouton de commande et le support.

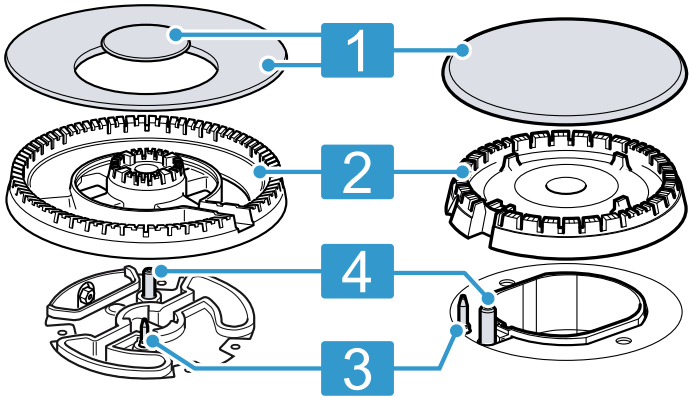


Pour remettre le bouton de commande en place, appuyez dessus à son emplacement d'origine.

Conseil : Les aimants peuvent endommager les supports de données magnétiques et perturber les téléviseurs et les moniteurs. Éloignez les supports de données magnétiques du bouton de commande de l'appareil, par exemple les cartes de crédit ou autres cartes à bande magnétique, les téléviseurs et les moniteurs.

4.2 Brûleurs

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre brûleur.



1	Chapeau de brûleur

2	Corps du brûleur
3	Thermocouple pour la surveillance de flamme
4	Bougie d'allumage

4.3 Grilles

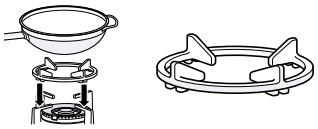
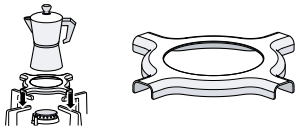
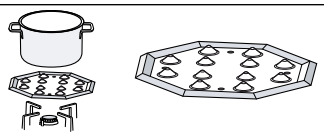
Insérez les grilles correctement. → *Page 2*

Placez les ustensiles de cuisson correctement sur les grilles. Ne placez jamais les ustensiles de cuisson directement sur le brûleur.
Retirez toujours les grilles avec précaution. Le déplacement d'une grille peut par ailleurs déplacer les grilles attenantes.

Conseil : Vous pouvez éliminer les résidus métalliques laissés sur la grille par le mouvement de certains ustensiles de cuisson en les nettoyant correctement.
→ *"Nettoyage et entretien", Page 10*

5 Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). →*Page 13*
Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.
siemens-home.bsh-group.com

Accessoires	Description	Utilisation
Grille wok supplémentaire		▪ À utiliser uniquement sur le brûleur multi-couronnes.À utiliser uniquement sur le brûleur multi-couronnes. ▪ À toujours utiliser avec des ustensiles de cuisson à fond bombé. ▪ Recommandé pour prolonger la durée de vie de l'appareil.
Grille supplémentaire pour cafetière Espresso		▪ À utiliser uniquement sur le brûleur avec la plus faible puissance. ▪ À utiliser avec des ustensiles de cuisson d'un diamètre inférieur à 12.
Simmer Cap		▪ Fixez le couvercle sur le brûleur économique. ▪ À utiliser uniquement avec la plus faible puissance du brûleur. ▪ Placez l'ustensile de cuisson sur la grille, jamais directement sur le Simmer Cap.
Plaque de cuisson à feu doux		▪ Pour cuire à feu doux. ▪ À placer avec les renflements vers le haut sur la grille, jamais directement sur le brûleur. ▪ Utilisez le brûleur éco ou le brûleur semi-rapide standard. Si vous disposez de plusieurs brûleurs semi-rapides, utilisez le brûleur arrière.

6 Utilisation

6.1 Allumer un brûleur à gaz

La table de cuisson dispose d'un allumage automatique des brûleurs.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.
▸ Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
▸ Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

ATTENTION
Si vous tournez le bouton de commande entre la position ● et 1, des dysfonctionnements peuvent survenir.
- ▸ Par conséquent, ne passez jamais directement de la position ● à la position 1 ou inversement.

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.
   Maintenez le bouton de commande enfoncé.
- ✔ Tous les brûleurs produisent des étincelles et la flamme s'allume dans un brûleur sélectionné.

2. Patientez quelques secondes, puis relâchez le bouton de commande.
   → *"Système de sécurité", Page 9*
3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.
4. Si aucun allumage ne se produit, tournez le bouton de commande sur la position Éteindre et répétez les étapes décrites précédemment. Cette fois, maintenez enfoncé le bouton de commande plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Remarque
Respectez les instructions suivantes afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil :
- Les parties du brûleur →*Page 7* et la grille →*Page 8* doivent être correctement insérées.
- N'intervertissez pas les chapeaux de brûleur.
- Les trous et les rainures du brûleur doivent être propres pour obtenir une flamme correcte.
  → *"Recommandations de nettoyage", Page 11*

6.2 Système de sécurité

Le système de sécurité (thermocouple) empêche le flux de gaz si les flammes s'éteignent accidentellement.

Pour allumer le brûleur, vous devez activer le système qui permet au gaz de circuler.

1. Allumez le brûleur sans relâcher le bouton de commande.
- ✔ La flamme s'allume.

2. Maintenez le bouton de commande enfoncé à fond pendant 4 secondes supplémentaires.

6.3 Allumer un brûleur à gaz manuellement

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs manuellement.

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.
2. Approchez un briquet ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.

6.4 Désactiver un brûleur

- ▸ Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur ●.

6.5 Comportement normal en fonctionnement

Ces comportements sont normaux pour l'appareil :
- Léger sifflement du brûleur allumé.
- Dégagement d'odeurs lors de la première utilisation. Ces odeurs disparaissent après quelque temps.
- Une flamme de couleur orange. Cela est dû à la poussière dans l'environnement, aux liquides déversés, etc.
- Bruit de claquement quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est dû au fait que le système de sécurité est mis en marche.
  → *"Système de sécurité", Page 9*

7 Ustensiles de cuisson

Ces indications vous aident à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients.

7.1 Ustensiles appropriés

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson au diamètre adapté. L'ustensile de cuisson ne peut pas dépasser le bord du foyer.
N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisson sur les grands brûleurs. Les flammes ne doivent pas toucher les côtés des ustensiles de cuisson.

Brûleur	Diamètre minimal du fond du récipient (cm)	Diamètre maximum du fond du récipient (cm)
Brûleur puissant	20	26
Brûleur standard	14	22
Brûleur éco	12	20

Utilisez les ustensiles de cuisson à fond bombé uniquement sur le brûleur multi-couronnes.
- La table de cuisson doit être équipée d'un brûleur multi-couronnes et d'une grille wok supplémentaire.
- La grille wok supplémentaire doit être positionnée correctement.

→ *"Accessoires", Page 8*

7.2 Utiliser des ustensiles

Le choix et le positionnement des ustensiles de cuisson ont une incidence sur la sécurité et l'efficacité énergétique de votre appareil.
→ *"Économies d'énergie", Page 6*

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
Les éléments inflammables peuvent s'enflammer.
- ▸ Entre la casserole et les éléments inflammables, respectez une distance d'au moins 50 mm.

N'utilisez pas d'ustensile de cuisson déformé. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat et épais.	Les ustensiles de cuisson déformés ne sont pas stables sur la table de cuisson et peuvent basculer.
Placez l'ustensile de cuisson bien au centre, au-dessus du brûleur.	L'ustensile de cuisson peut basculer s'il n'est pas centré sur le brûleur.
Placez les ustensiles de cuisson correctement sur les grilles.	L'ustensile de cuisson peut basculer si vous le placez directement sur le brûleur.

8 Recommandations de réglage de cuisson

Les boutons de commande de l'appareil vous permettent de régler progressivement la taille de la flamme sur différents niveaux de puissance, de 1 à 9.
Les temps de cuisson et les niveaux de puissance dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments, du type de gaz utilisé, ainsi que du matériau des ustensiles.

Conseils
- Conseils de cuisson
  - – Lors de la cuisson de soupes, crèmes, lentilles ou pois chiches, ajoutez tous les ingrédients en même temps dans l'ustensile de cuisson.
  - – Pour les poêlées, faites d'abord faire chauffer l'huile. Dès que vous commencez à faire cuire vos aliments, maintenez la température constante et ajustez le niveau de puissance si nécessaire. Si vous préparez plusieurs portions, patientez jusqu'à ce que la température soit de nouveau atteinte. Retournez régulièrement les aliments.
- Pour réduire le temps de cuisson :
  - – Utilisez une cocotte-minute pour faire cuire des crèmes et des légumes secs. Si vous utilisez une cocotte minute, suivez les instructions du fabricant.
  - – L'eau ne doit pas bouillir avant d'ajouter les pâtes, le riz ou les pommes de terre. Adaptez ensuite le niveau de puissance pour poursuivre la cuisson.
  - – Pour cuire du riz et des pommes de terre, utilisez un couvercle.

Position de chauffe	**Préparation de mets**
9	▪ Porter de l'eau à ébullition ▪ Faire cuire au bain-marie : génoise, pudding, bread pudding. ▪ Cuire à haute température : plats asiatiques.
7-9	▪ Démarrer le processus de cuisson : pâtes, soupes, crèmes, paella, légumes secs, riz au lait. ▪ Frire dans l'huile : légumes tempura, croquettes, frites, omelette de pommes de terre, escalopes, aliments surgelés, pâtisseries. ▪ Cuire avec peu d'huile : omelette française, steak, faux-filet Strogonoff. ▪ Rôtir, faire sauter : légumes, viande.
4-6	▪ Poursuivre le processus de cuisson : pâtes, soupes, crèmes, paella, légumes secs, riz au lait. ▪ Frire avec peu d'huile : hamburgers, saucisses, saumon grillé, boulettes de viande. ▪ Potée, rôti : ragoût, goulasch, ratatouille. ▪ Cuire à température moyenne : sauce au fromage, béchamel, carbonara, napolitana, pudding, crêpes. ▪ Décongeler : produits surgelés.
1-3	▪ Terminer la cuisson : riz, paella, légumes secs, riz au lait. ▪ Cuire à la vapeur : poisson, légumes. ▪ Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés.
1	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine, miel, caramel.

9 Nettoyage et entretien

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

9.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne siemens-home.bsh-group.com.

ATTENTION
Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
- ▸ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▸ N'utilisez aucun savon ni aucun produit de nettoyage industriel.

- N'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge abrasive.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'objets tranchants pour enlever les résidus d'aliments séchés sur la table de cuisson.
- N'utilisez aucun couteau ni objet pointu pour nettoyer le joint entre le verre et les bandeaux du brûleur, les profils métalliques ou les plaques de verre ou d'aluminium.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

9.2 Recommandations de nettoyage

Nettoyez toutes les pièces de l'appareil après chaque utilisation.

Remarque : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.
→ *"Produits de nettoyage", Page 10*

Conseils généraux :
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Après le nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces de l'appareil avec un chiffon doux. Si des gouttes d'eau ou de l'humidité résiduelle sont encore présentes au début de la cuisson, la surface peut être endommagée.
- Remettez correctement les pièces de l'appareil en place en veillant à ne pas endommager les surfaces.
→ *"Description de l'appareil", Page 7*

Pièce	Procédure de nettoyage recommandée	Remarques
Surface de l'appareil	Nettoyez avec une éponge, de l'eau et du savon.	▪ Essuyez immédiatement les liquides. Cela évite que des résidus alimentaires ne s'incrustent. ▪ Les éléments de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Ne retirez jamais le socle du bouton de commande, ni son support. → *"Bouton de commande amovible", Page 7* Après le nettoyage, vérifiez la position correcte du socle de l'élément de commande et du support.
Éléments de commande	Procédez au nettoyage en utilisant une lavette éponge humide et du produit de nettoyage chaud.	▪ Les éléments de commande peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Ne retirez jamais le socle des éléments de commande, ni leur support. → *"Bouton de commande amovible", Page 7* ▪ Ne nettoyez pas les pièces au lave-vaisselle et ne les immergez pas dans l'eau car cela risquerait de les endommager. ▪ N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs tels que de l'acide citrique, du vinaigre, des produits nettoyants agressifs ou des produits de nettoyage pour vitrocéramique.
Grilles	Nettoyage à la main : ▪ Frottez avec une brosse non métallique ou une éponge à récurer non abrasive et de l'eau savonneuse. Nettoyage au lave-vaisselle : ▪ Nettoyez à 60 °C maximum.	▪ Retirez les grilles avec précaution. ▪ Nettoyez avec précaution la zone autour des tampons en caoutchouc. Si les tampons en caoutchouc se détachent, la rouille peut rayer la table de cuisson. Nettoyage au lave-vaisselle : ▪ Utilisez le produit de nettoyage recommandé par le fabricant du lave-vaisselle. ▪ En cas de forte salissure, nettoyez préalablement les grilles. ▪ Dès que le lavage est terminé, retirez les grilles du lave-vaisselle et enlevez toute humidité résiduelle. **Conseil :** Les grilles peuvent se décolorer à l'usage et au nettoyage. Ces décolorations n'ont aucune influence sur l'utilisation.
Brûleurs →*Page 7*	Frottez avec une brosse non métallique ou une éponge à récurer non abrasive et de l'eau savonneuse.	▪ Ne les passez pas au lave-vaisselle. ▪ N'intervertissez pas les chapeaux de brûleur. ▪ Déplacez doucement le chapeau de brûleur d'avant en arrière jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans les protubérances du brûleur.
Thermocouples/bougies d'allumage	Nettoyez avec une petite brosse non métallique.	▪ Nettoyez-les avec précaution. Les thermocouples et les bougies d'allumage sont fragiles. ▪ N'humidifiez pas le thermocouple ni la bougie d'allumage. En cas d'humidité excessive, le brûleur risque de ne pas s'allumer.

10 Dépannage

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 13*

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

10.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
Le fonctionnement électrique général est perturbé.	Le fusible est défectueux. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	La sécurité automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché(e). ▸ Dans le boîtier à fusibles, vérifiez si le fusible automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché.
	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▸ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Des résidus alimentaires ou des salissures se trouvent entre la bougie d'allumage et le brûleur. ▸ Nettoyez l'espace entre la bougie d'allumage et le brûleur.
	Les éléments du brûleur sont humides. ▸ Séchez soigneusement les éléments du brûleur.
	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. ▸ Positionnez correctement les éléments du brûleur.
	L'appareil n'est pas mis à la terre, mal raccordé ou le câble de mise à la terre est endommagé. ▸ Contactez un électricien.
La flamme du brûleur est irrégulière.	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. ▸ Positionnez correctement les éléments du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont encrassés. ▸ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.
Les flammes du brûleur sont de grande taille ou instable.	La pression du gaz arrivant à l'appareil est trop élevée. **1.** Éteignez l'appareil. **2.** Contactez un installateur agréé et demandez à contrôler le régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide. **Conseil :** Pour éviter les dégats provoqués par une pression trop élevée, vous pouvez installer un système de sécurité contre les surpressions qui limite ou coupe l'arrivée de gaz en cas de panne du régulateur de la bouteille de gaz ou du réservoir de gaz liquide.
Le débit de gaz semble anormal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée via les vannes intermédiaires. ▸ Ouvrez les vannes intermédiaires.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un bouton de commande est ouvert. ▸ Fermez le bouton de commande.

Défaut	Cause et dépannage
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	La conduite de gaz raccordée à l'appareil n'est pas étanche. **1.** Fermez le robinet de gaz principal. **2.** Aérez la pièce. **3.** Contactez immédiatement un installateur autorisé pour qu'il vérifie l'installation au gaz et établisse un certificat d'installation. **4.** N'utilisez plus l'appareil tant que vous n'êtes pas certain qu'il n'y a pas de fuite de gaz provenant de l'installation ou de l'appareil.
Le brûleur se désactive immédiatement dès que vous relâchez le bouton de commande.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. **1.** Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage. **2.** Enfoncez fermement le bouton de commande.
	Les orifices du brûleur sont encrassés. ▸ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.

11 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.
Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous siemens-home.bsh-group.com sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

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

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :
- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

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

12 Mise au rebut

12.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Fermez le robinet d'arrivée de gaz.
4. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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

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

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

8001327638 (050404) REG25
fr