



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Table de cuisson
PXE...D...**



BOSCH

[fr] Notice d'utilisation



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Table des matières

 Utilisation conforme	4	 Fonctions d'assistant de cuisson	20
 Précautions de sécurité importantes	5	les modes de fonction Assistant de cuisson	20
 Causes de dommages	7	Casseroles appropriées	21
Aperçu	7	Capteurs et accessoires en option	21
 Protection de l'environnement	8	Fonctions et positions de chauffe	21
Conseils pour économiser l'énergie	8	Mets recommandés	25
Elimination écologique	8	Préparation et entretien du capteur de température sans fil	29
 Cuisson par induction	8	Déclaration de conformité	31
Avantages lors de la cuisson par induction	8	 Sécurité-enfants	31
Récipients	8	Activer et désactiver la sécurité enfants	31
 Présentation de l'appareil	10	Sécurité-enfants automatique	31
Le bandeau de commande	10	 Anti-effacement	32
Les foyers	11	 Coupure de sécurité automatique	32
Indicateur de chaleur résiduelle	11	 Réglages de base	33
 Utilisation de l'appareil	12	Pour accéder aux réglages de base :	34
Allumer et éteindre la table de cuisson	12	 Indication de la consommation d'énergie	35
Réglage d'un foyer	12	 Test de la vaisselle	35
Conseils de cuisson	12	 Nettoyage	36
 Flex Zone	15	Plaque de cuisson	36
Conseils pour l'utilisation de récipients	15	Cadre de la table de cuisson	36
En tant que deux foyers indépendants	15	Capteur de température sans fil	36
En tant que foyer unique	15	 Questions fréquentes et réponses (FAQ)	37
 Fonction Move	16	 Anomalies, que faire ?	38
Activer	16	 Service après-vente	40
Désactiver	16	Numéro E et numéro FD	40
 Fonctions temps	17	 Plats tests	41
Programmation du temps de cuisson	17		
Le minuteur	17		
Fonction Chronomètre	18		
 Fonction PowerBoost	18		
Activer	18		
Désactiver	18		
 Fonction ShortBoost	19		
Recommandations d'utilisation	19		
Activer	19		
Désactiver	19		
 Maintien au chaud	19		
Activer	19		
Désactiver	19		

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

Utilisation conforme

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 destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

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

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

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

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

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

En cas d'utilisation des fonctions de cuisson, le foyer réglé doit coïncider avec le foyer sur lequel se trouve la casserole équipée du capteur de température.

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

Précautions de sécurité importantes

Mise en garde – 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.

Mise en garde – 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.

Mise en garde – 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 nettoyer 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.

Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le capteur de température sans fil est magnétique. Les éléments magnétiques peuvent endommager les implants électroniques tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les personnes portant des implants électroniques ne devraient donc pas transporter le capteur de température dans les poches de leurs vêtements et, en ce qui concerne leur stimulateur cardiaque ou tout autre appareil médical similaire, respecter une distance minimale de 10 cm.

Mise en garde – 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.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- La pile dans le capteur de température sans fil peut être endommagée ou éclater si elle chauffe trop. Après la cuisson, retirer le capteur de cuisson de la table de cuisson et ne pas le conserver à proximité de sources de chaleur.
- Le capteur de température peut être très chaud quand il est retiré de la casserole. Utiliser des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.
- 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 de 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.

Aperçu

Dans le tableau suivant, vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable.	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les fonds de récipients rugueux éraflent la table de cuisson.	Vérifiez vos ustensiles.
Décolorations	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
	Frottement des récipients.	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

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

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.

Le capteur de température sans fil est équipé d'une pile. Éliminer la pile épuisée dans le respect de l'environnement.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Cela présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement le débit thermique après chaque commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été désactivée au préalable.

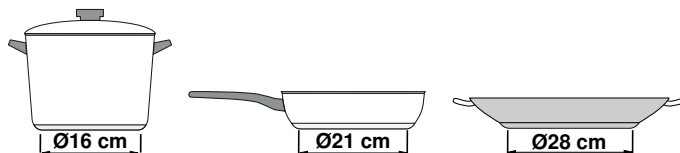
Récipients

Utilisez uniquement des ustensiles ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- Ustensiles en acier émaillé
- Ustensiles en fonte
- Ustensiles spéciaux appropriés à l'induction en inox.

Pour vérifier si les récipients sont appropriés pour la cuisson par induction, vous pouvez consulter le chapitre → "Test de la vaisselle".

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient doit correspondre à la dimension du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.

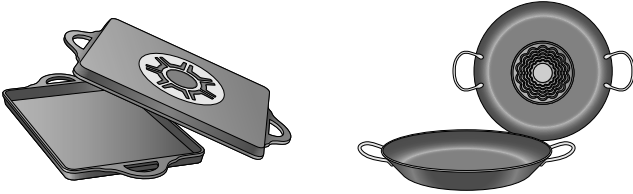


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme unique foyer, vous pouvez utiliser des récipients plus grands qui sont particulièrement adaptés pour cette zone. Pour des informations concernant la position des récipients, consultez le chapitre → "Flex Zone".

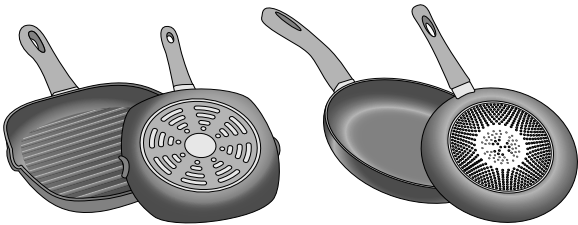


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. La distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène. La zone non-ferromagnétique peut présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond de l'ustensile contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que cet ustensile ne chauffe pas correctement ou il pourrait même ne pas être détecté.



Récipients non appropriés

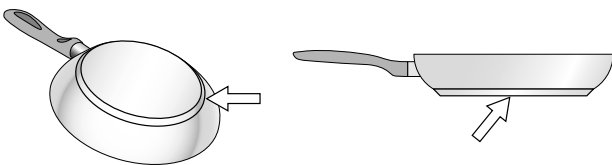
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et poêles 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.

Utilisez des ustensiles avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux compromettent l'apport de chaleur.



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.

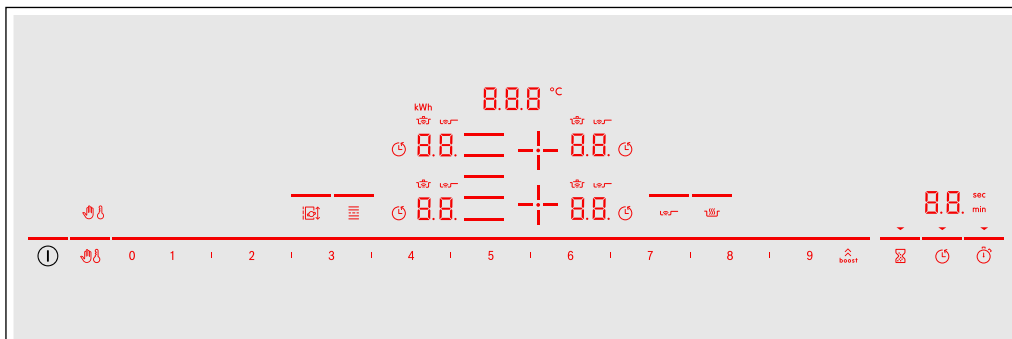
Détection du récipient













Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.





Présentation de l'appareil

Vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers dans → Page 2

Le bandeau de commande



Bandeau de commande	
	Interrupteur principal
	Sélectionner un foyer
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Zone de réglage
	Fonction PowerBoost et ShortBoost
	Verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage
	Sécurité enfants
	Fonction Maintien au chaud
	Sonde de rôtissage
	Zone de cuisson flexible
	Fonction Move
	Minuteur
	Réglage du temps de cuisson
	Fonction Chronomètre

Affichages	
0.0	État de fonctionnement
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
00	Fonction Minuterie
000°C	Température Fonctions de cuisson
	Verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage
	Sécurité enfant
	Réglage du temps de cuisson
min / sec	Affichage de la minuterie
b.	Fonction PowerBoost
Pb.	Fonction ShortBoost
	Fonctions de cuisson
	Sonde de rôtissage
kWh	Consommation énergétique
Lo	Fonction Maintien au chaud

Surfaces de commande

Quand le foyer commence à chauffer, les symboles des champs de commande disponibles à ce moment s'allument.

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Les symboles correspondants des champs de commande s'allument en fonction de leur disponibilité.
Les affichages des foyers ou des fonctions sélectionnées brillent plus intensément.
- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les foyers

Les foyers

○ / ☐	Foyer simple	Utilisez des ustensiles de dimension adaptée.
☐	Zone de cuisson flexible	Voir la section → "Flex Zone"

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'induction, voir la section → "Cuisson par induction"

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

- Affichage **H** : température élevée
- Affichage **h** : faible température

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : effleurez le symbole ①. Un signal sonore retentit. Les symboles dédiés aux foyer et les fonctions disponibles à ce moment s'allument. À côté des foyers, le symbole 0.0 s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Désactiver : effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

Réglez la position de chauffe avec les symboles **1 à 9**.

Position de chauffe **1** = puissance minimale.

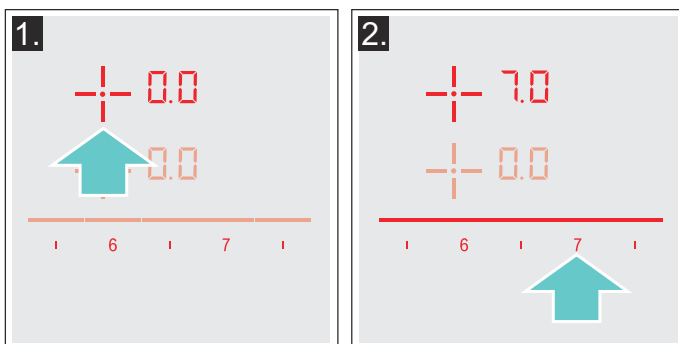
Position de chauffe **9** = puissance maximale.

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Cette position de chauffe est indentifiée dans la zone de réglage par le symbole **I**.

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole + / ≡ du foyer souhaité. L'affichage 0.0 s'allume de manière plus intense.
2. Sélectionnez ensuite la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



La position de chauffe est réglée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer et réglez ensuite la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Éteindre le foyer

Sélectionnez le foyer et réglez sur 0.0 dans la zone de réglage. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Remarques

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

Conseils de cuisson

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, régler la position de chauffe 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduire la position de chauffe dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient. Pour obtenir un bon résultat de cuisson, de la vapeur ne doit pas sortir.
- Après la cuisson, maintenir le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respecter les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. Le minuteur permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, éviter que l'huile fume.
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre → "Protection de l'environnement" vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

Tableau des cuissons

Dans le tableau est indiquée la position de chauffe appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1.5 - 2	-
Lait*	1.5 - 2.5	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3 - 4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 45
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Quenelles de pomme de terre*	4.5 - 5.5	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riz au lait***	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4.5 - 5.5	15 - 30
Pâtes, nouilles*	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3.5 - 4.5	120 - 180
Soupes	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
Cuisson en cocotte minute	4.5 - 5.5	-
Braiser		
Paupiettes	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch***	3 - 4	50 - 60

* Sans couvercle

** Retourner plusieurs fois

*** Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Braiser, rôtir avec un fond d'huile**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	8-12
Côtelettes, nature ou panées**	6-7	8-12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé**	5-6	10-30
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)**	4.5-5.5	20-30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)**	6-7	10-20
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-15
Scampi, crevettes	7-8	4-10
Faire sauter des légumes et champignons, frais	7-8	10-20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7-8	15-20
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes (frir une par une)	6.5-7.5	-
Omelette (frir une par une)	3.5-4.5	3-6
Œufs au plat	5-6	3-6
Frir* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une)		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes, surgelées	7-8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignets	6-7	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	6-7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-
* Sans couvercle		
** Retourner plusieurs fois		
*** Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5		

Flex Zone

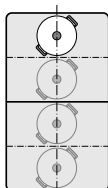
Elle peut être utilisée en tant que foyer unique ou en tant que deux foyers individuels, en fonction des besoins culinaires requis.

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

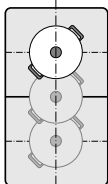
Conseils pour l'utilisation de récipients

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

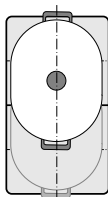
En tant que zone unique



Diamètre inférieur ou égal à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des quatre positions illustrées sur l'image.

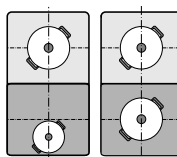


Diamètre supérieur à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



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

En tant que deux foyers indépendants



Les foyers avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacun, peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre. Réglez la position de chauffe désirée pour chaque foyer individuel. Utilisez uniquement un récipient par foyer.

En tant que deux foyers indépendants

La zone de cuisson flexible peut être utilisée comme deux foyers indépendants.


Activer

Voir le chapitre → "Utilisation de l'appareil"

En tant que foyer unique

Utilisation de l'ensemble de la zone de cuisson en associant les deux foyers.

Association des deux foyers.


1. Placez le récipient. Sélectionnez l'un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible, puis réglez la position de chauffe.
2. Effleurez le symbole . L'affichage s'allume. La position de chauffe apparaît dans l'affichage du foyer inférieur.

La zone de cuisson flexible est activée.

Modifier la position de chauffe


Sélectionnez l'un des deux foyers appartenant à la zone de cuisson flexible et modifiez la position de chauffe dans la zone de réglage.

Ajouter un nouveau récipient

Placez le nouveau récipient sur la cuisinière, sélectionnez un des deux foyers de la zone de cuisson flexible et effleurez ensuite deux fois le symbole . Le nouveau récipient est détecté et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

Remarque : Si la casserole est poussée sur le foyer utilisé ou soulevée, le foyer lance une recherche automatique et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

Séparation des deux foyers

Sélectionnez un des deux foyers de la zone de cuisson flexible et effleurez ensuite le symbole .

La zone de cuisson flexible est désactivée. Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.

Remarques

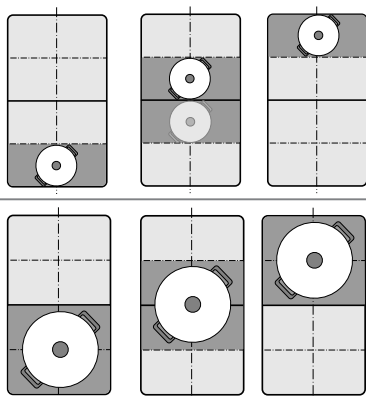
- Si vous éteignez et allumez ultérieurement la table de cuisson, la zone de cuisson flexible s'adapte de nouveau sur deux foyers indépendants.
- Pour modifier le réglage de la configuration de la zone flexible, consultez le chapitre → "Réglages de base".

Fonction Move

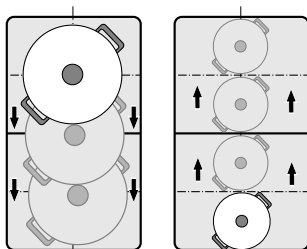
Cette fonction permet d'activer la totalité de la zone de cuisson flexible qui est divisée en trois secteurs de cuisson et dont les positions de chauffe sont préréglées.

N'utilisez qu'une seule casserole. La taille du secteur de cuisson dépend de la casserole utilisée et de son positionnement correct.

Secteurs de cuisson



Ainsi, pendant la cuisson, une casserole peut être poussée d'un secteur de cuisson vers un autre foyer :



Positions de chauffe préréglées :

Zone avant = position de chauffe **9**

Zone centrale = position de chauffe **5**



Zone arrière = position de chauffe **1.5**

Les positions de chauffe préréglées peuvent être modifiées indépendamment l'une de l'autre. Vous apprendrez comment les modifier au chapitre → "Réglages de base".

Remarques

- Si plus d'une casserole est détectée sur la zone de cuisson flexible, la fonction est désactivée.
- Si la casserole est glissée à l'intérieur de la zone de cuisson flexible ou soulevée, le foyer lance une recherche automatique et la position de chauffe du secteur dans lequel la casserole a été détectée est réglée.
- Pour plus d'informations sur la taille et le positionnement de la casserole, consultez le chapitre → "Flex Zone"

Activer

1. Sélectionnez un des deux foyers de la zone de cuisson flexible.
2. Effleurez le symbole . L'affichage à côté du symbole  s'allume. La zone de cuisson flexible est activée en tant que foyer unique.

La position de chauffe de la zone sur laquelle se trouve la casserole s'allume dans l'affichage du foyer.

La fonction est activée.



Modifier la position de chauffe

Les positions de chauffe des différents secteurs de cuisson peuvent être modifiées pendant l'opération de cuisson. Placez le récipient sur le secteur de cuisson et modifiez la position de chauffe dans la zone de réglage.


Remarques

- Seule la position de chauffe du foyer sur lequel la casserole se trouve sera modifiée.
- Si la fonction est désactivée, les positions de chauffe des trois secteurs de cuisson sont réinitialisées aux valeurs préréglées.

Désactiver

Effleurez le symbole . L'affichage à côté du symbole  s'éteint.

La fonction a été désactivée.

Remarque : Si l'une des zones de cuisson est placée sur , la fonction se désactive en l'espace de quelques secondes.

Fonctions temps




Votre foyer dispose de trois fonctions de minuterie :

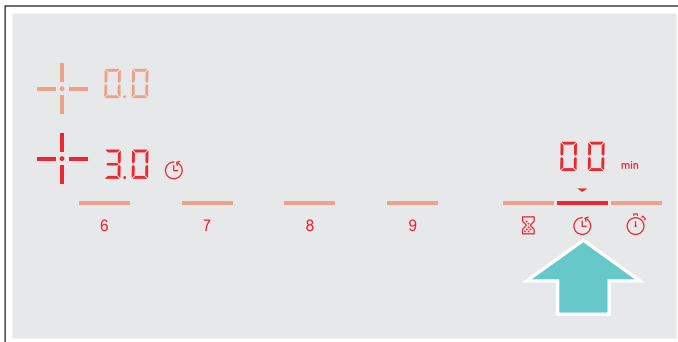
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur
- Fonction_Chronomètre

Programmation du temps de cuisson

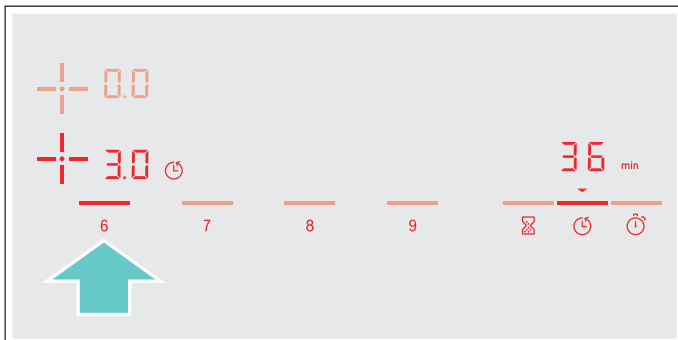
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.


Réglages :

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Effleurez le symbole . Sur l'afficheur de la minuterie, le symbole  et l'affichage ▼ sont allumés.
 s'allume dans l'affichage du foyer.



3. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le temps de cuisson désiré dans la zone de réglage.



4. Effleurez le symbole  pour confirmer le réglage sélectionné.

Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Remarques

- Le même temps de cuisson peut être réglé automatiquement pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre. Vous trouverez des informations sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section → "Réglages de base"
- Si la zone de cuisson est sélectionnée comme foyer unique, le temps réglé est identique pour toute la zone de cuisson.
- Si la fonction Move est sélectionnée pour le foyer combiné, le temps réglé est identique pour les trois foyers.

Sonde de rôtissage


Si un temps de cuisson est programmé pour un foyer et que la sonde de rôtissage est activée, le temps de cuisson commence uniquement à s'écouler lorsque le niveau de température sélectionné est atteint.


Fonctions de cuisson

Si un temps de cuisson est programmé pour un foyer et que l'une des fonctions de cuisson est activée, le temps de cuisson réglé ne commence que lorsque la température de la plage sélectionnée est atteinte.

Modifier ou annuler le temps


Sélectionnez le foyer et effleurez ensuite le symbole .


Dans la zone de réglage, modifiez le temps de cuisson ou réglez  pour effacer le temps de cuisson programmé.

Effleurez le symbole  pour confirmer le réglage sélectionné.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint, l'affichage  clignote et la position de chauffe se règle sur . Un signal retentit.

Dans l'afficheur de la minuterie,  et l'affichage ▼ clignotent.

En cas d'effleurement du symbole , les affichages s'éteignent et le signal sonore se coupe.

Remarques




- Pour régler un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, effleurez toujours **0** avant de sélectionner la valeur souhaitée.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'indication de temps du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.
- Pour connaître le temps de cuisson restant, sélectionnez le foyer correspondant.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson de jusqu'à **99** minutes.

Le minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Il fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas le foyer automatiquement.

Comment régler

1. Effleurez le symbole . Le symbole  et l'affichage ▼ s'allument sur l'afficheur de la minuterie.
2. Dans la zone de réglage, sélectionnez la durée souhaitée et effleurez le symbole  pour confirmer. Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Modifier ou annuler le temps

Effleurez le symbole ⌚.

Dans la zone de réglage, modifiez le temps de cuisson ou réglez **00** pour effacer le temps de cuisson programmé.

Effleurez le symbole ⌚ pour confirmer le réglage sélectionné.

Après écoulement du temps

Un signal retentit une fois le temps écoulé. Dans l'afficheur de la minuterie, **00** et le symbole ▼ clignotent.

Les affichages s'éteignent après avoir effleuré le symbole ⌚.

Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation.

Elle fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

Activer

Effleurez le symbole ⌚. Le symbole **00** et l'affichage ▼ s'allument sur l'afficheur de la minuterie.

La temps commence à s'écouler.

Désactiver

L'effleurement du symbole ⌚ stoppe la fonction Chronomètre. Les affichages de la minuterie restent allumés.

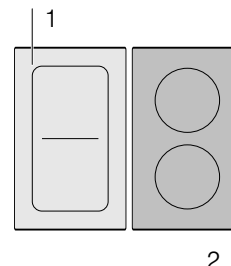
Si vous effleurez de nouveau le symbole ⌚, les affichages disparaissent.

La fonction est désactivée.

Fonction PowerBoost


La fonction PowerBoost permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Remarque : La fonction Powerboost peut aussi être activée dans la zone flexible lorsque la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.

Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le symbole .

L'affichage **b** s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionnez un foyer.
 2. Effleurez le symbole .
- L'affichage **b** s'éteint et le foyer repasse à la position de chauffe **9**.

La fonction est désactivée.

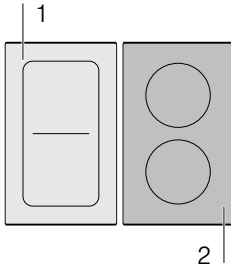
Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.

Fonction ShortBoost

La fonction ShortBoost permet de chauffer la casserole plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**.

Sélectionnez la position de chauffe appropriée pour vos mets après la désactivation de la fonction.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).




Remarque : Pour la zone de cuisson flexible, la fonction Shortboost peut aussi être activée quand elle est utilisée en tant que zone de cuisson unique.


Recommandations d'utilisation

- Utilisez toujours un ustensile qui n'a pas été préalablement chauffé.
- Utilisez des casseroles et des poêles dotées d'un fond plat. N'utilisez pas de récipient à fond mince.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance une casserole vide ni de l'huile, du beurre ou du saindoux.
- Ne placez aucun couvercle sur la casserole.
- Placez la casserole au centre du foyer. Assurez-vous que le diamètre du fond du récipient correspond à la dimension de la zone de cuisson.
- Vous trouverez des informations concernant le type, la dimension et la position des casseroles dans la section → "Cuisson par induction"

Activer

1. Sélectionnez un foyer.
 2. Effleurez deux fois le symbole .
- L'affichage **Pb.** s'allume.
La fonction est activée.

Désactiver


1. Sélectionner le foyer.
 2. Effleurez le symbole .
- L'affichage **Pb.** s'éteint et le foyer repasse dans la position de chauffe **9**.
La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction ShortBoost peut se désactiver automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.


Maintien au chaud

Cette fonction convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir des mets au chaud.

Activer

1. Sélectionnez le foyer désiré.
2. Effleurez le symbole  dans les 10 secondes suivantes.
L'indicateur **L** s'allume.
La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionner le foyer.
 2. Effleurez le symbole .
- L'affichage **L** s'éteint. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.
La fonction est désactivée.

Fonctions d'assistant de cuisson

Grâce aux fonctions d'assistance à la cuisson, la cuisine devient un jeu d'enfant et vous obtenez toujours un résultat de cuisson optimal. Les niveaux de température recommandés sont compatibles avec chaque mode de cuisson.

Elles permettent de cuisiner sans trop porter à ébullition et promettent des résultats de cuisson et de rôtissage parfaits.

Pendant la cuisson complète, des capteurs mesurent la température de la casserole ou de la poêle. Ce qui permet de réguler en permanence la puissance et de maintenir la température correcte.

Dès que la température sélectionnée est atteinte, le mets peut être ajouté. Les mets ne sont pas surchauffés, rien ne déborde.

Les foyers qui sont équipés d'une sonde de rôtissage sont identifiées par le symbole de sonde de rôtissage.

Les fonctions de cuisson sont disponibles pour tous les foyers dans la mesure où un capteur de température sans fil est installé.








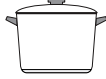

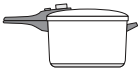

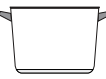

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- les modes de fonction Assistant de cuisson
- les casseroles appropriées
- les capteurs et les accessoires spéciaux
- les fonctions et les positions de chauffe
- les plats recommandés
- la préparation et l'entretien du capteur de température sans fil

les modes de fonction Assistant de cuisson

Les fonctions d'assistant de cuisson vous permettent de sélectionner le mode de préparation le plus approprié pour chaque mets.

Le tableau affiche les différents réglages disponibles pour les fonctions d'assistant de cuisson :

Fonctions d'assistant de cuisson	Niveaux de température	Ustensiles de cuisson	Disponibilité	Activer
Sonde de rôtissage				
Braiser /rôtir avec peu de graisse	1, 2, 3, 4, 5			
Fonctions de cuisson				
Chauffer/Maintenir au chaud	1 /70 °C		Tous les foyers	
Pocher	2 /90 °C		Tous les foyers	
Cuire	3 /100 °C		Tous les foyers	
Cuisson en cocotte minute	4 /120 °C		Tous les foyers	
Frيره dans la casserole avec beaucoup d'huile*	5 /170 °C		Tous les foyers	

*Préchauffer avec le couvercle et frire sans couvercle.

Si la table de cuisson n'est pas équipée d'un capteur de température sans fil, vous pouvez-vous le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé ou via notre service après-vente.

Casseroles appropriées

Sélectionnez le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole et placez la casserole au centre de ce foyer.

Les fonctions de cuisson ne sont pas conçues pour rôtir dans une poêle comme c'est possible avec la sonde de rôtissage.

Il existe des poêles qui s'avèrent optimales pour la sonde de rôtissage. Vous pouvez vous les procurer dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Indiquez toujours le numéro de référence correspondant :

- HEZ390210 Poêle au diamètre de 15 cm.
- HEZ390220 Poêle au diamètre de 19 cm.
- HEZ390230 Poêle au diamètre de 21 cm.

Ces poêles sont anti-adhérentes, si bien que frire avec peu d'huile est possible.

Remarques

- La sonde de rôtissage a été spécialement réglée pour ce type et cette taille de poêle.
- Sur les zones de cuisson flexibles, il se peut que la sonde de rôtissage ne s'active pas si la poêle n'est pas bien positionnée ou de taille différente. Voir chapitre → "*Flex Zone*".
- D'autres types de poêle peuvent surchauffer et la température peut se régler au-dessous ou au-dessus du niveau de température sélectionné. Commencez par tester le niveau de température le plus faible puis modifiez-le au besoin.

Pour les fonctions de cuisson, chaque casserole pouvant être utilisée pour la cuisson par induction est appropriée. Vous trouverez des informations sur les récipients, compatibles pour l'induction au chapitre → "*Cuisson par induction*".

Dans le tableau des fonctions d'assistant de cuisson, les ustensiles appropriés sont indiqués pour chaque fonction.

Capteurs et accessoires en option

Pendant l'opération de cuisson complète, les capteurs mesurent la température de la casserole. Ce qui permet de réguler la puissance de cuisson avec une grande précision pour maintenir la température correcte et obtenir des résultats de cuisson parfaits.

Votre table de cuisson dispose de deux différents systèmes de mesure de la température pour pouvoir obtenir les meilleurs résultats :

- sondes de température situées à l'intérieur de la table de cuisson et contrôlant la température du fond de la casserole. Compatible pour la sonde de rôtissage.
- un capteur de température sans fil qui transmet les informations relatives à la température de la casserole au bandeau de commande. Compatible pour les fonctions de cuisson.

Le capteur de température est indispensable pour l'utilisation des fonctions de cuisson.

Si votre table de cuisson ne dispose pas d'un capteur de température sans fil, vous pouvez-vous le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique en indiquant la référence HZ39050.

Vous trouverez des informations sur le capteur de température au paragraphe → "*Préparation et entretien du capteur de température sans fil*"

Fonctions et positions de chauffe

Sonde de rôtissage

La sonde de cuisson permet de préparer des mets à la poêle avec un fond d'huile.

Les foyers dotés de cette fonction sont identifiés par le symbole de la sonde de cuisson.

Avantages

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Cela économise de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.
- Une fois que la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et le mets, un signal sonore retentit.

Remarques



- Ne pas mettre de couvercle sur la poêle, sinon le régulateur ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis anti-projections pour éviter les projections de graisse.
- Utiliser une huile ou graisse adaptée à la friture. En cas d'utilisation de beurre, de margarine, d'huile d'olive pressée à froid ou de saindoux, sélectionner le niveau de température 1 ou 2.
- Ne jamais chauffer une poêle avec ou sans mets sans la surveiller.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.
- Pour frire dans une casserole avec beaucoup d'huile, toujours utiliser les fonctions de cuisson. "Frire dans une casserole avec beaucoup d'huile", position de chauffe 5.

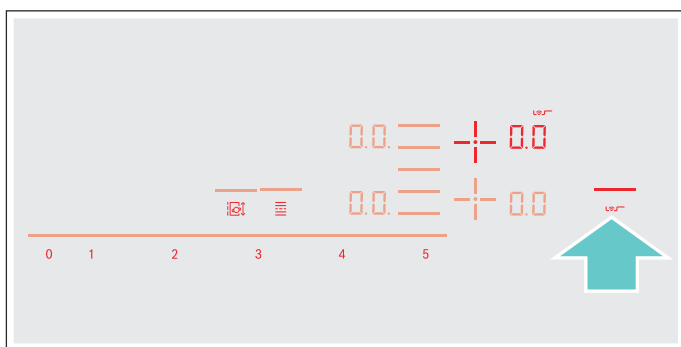
Niveaux de température

Niveau de température	Convient pour
1	très bas Préparer et faire réduire des sauces, étuver des légumes et frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine.
2	bas Frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3	moyen - bas Frire du poisson et des mets épais, par ex. boulettes de viande hachée et saucisses.
4	moyen - haut Frire des steaks, médium ou bien cuits, des mets surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoût et légumes.
5	haut Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

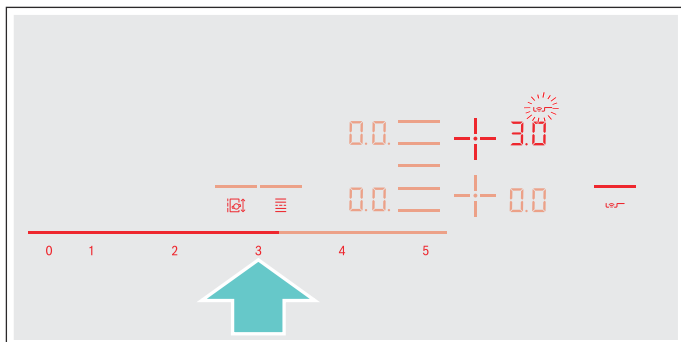
Réglages

Choisissez dans le tableau le niveau de température approprié. Placez la poêle vide sur le foyer.

1. Sélectionnez le foyer. Effleurez le symbole . Dans l'affichage du foyer,  s'allume.



2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le niveau de température souhaité dans la zone de réglage.




La fonction est activée.

Le symbole de température  clignote jusqu'à ce que température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit et le symbole de température s'éteint.

3. Quand la température de rôtissage est atteinte, commencer par mettre l'huile, puis les aliments dans la poêle.

Remarque : Retournez les mets afin qu'ils ne brûlent pas.

Désactiver la sonde de rôtissage

Sélectionnez le foyer et réglez sur  dans la zone de réglage. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Fonctions de cuisson

Ces fonctions permettent de réchauffer des aliments, de les cuire, les cuisiner, de les cuire à la cocotte minute ou de les faire frire dans une casserole avec beaucoup d'huile et à une température contrôlée.

Ces fonctions sont disponibles pour tous les foyers.

Avantages

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie. L'huile ou la graisse ne surchauffe pas. La température est contrôlée en continu. Tout débordement est ainsi évité. Il n'est pas nécessaire de corriger la température.
- Un signal indique quand l'eau ou l'huile a atteint la température optimale pour ajouter le mets. Si un mets est censé être ajouté dès le début, cela apparaît dans le tableau.

Remarques

- Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond est plat. N'utilisez pas des casseroles ni des poêles dont le fond est mince ou déformé.
- Remplissez la casserole de sorte que la hauteur du contenu dépasse le timbre en silicone à l'extérieur de la casserole.
- Pour frire avec une petite quantité d'huile, utilisez la sonde de rôtissage.
- Placez la casserole de manière à ce que le capteur de température soit orienté vers la surface extérieure latérale de la casserole.
- Ne retirez pas le capteur de température de la casserole pendant l'opération de cuisson. Quand le processus de cuisson est terminé, les fonctions peuvent être sélectionnées pour un autre foyer.
- Après la cuisson, retirez le capteur de température de la casserole. Attention, le capteur de température peut être très chaud.

Plages et niveaux de température

Fonctions de cuisson	Niveau de température	Domaine de température	Convient pour
Chauffer, maintenir au chaud	1/70 °C	60 - 70 °C	par ex. les soupes, le punch
Pocher	2/90 °C	80 - 90 °C	par ex. le riz, le lait
Cuire	3/100 °C	90 - 100 °C	par ex. les pâtes, les légumes
Cuire en cocotte minute	4/120 °C	110 - 120 °C	par ex. le poulet, les ragoûts/la potée
Frirer dans la casserole avec beaucoup d'huile	5/170 °C	170 - 180 °C	par ex. les beignets, les boulettes de viande hachée

Conseils pour la cuisson avec les fonctions de cuisson

- Fonction Refaire chauffer/Maintenir au chaud : produits surgelés en portions, épinards par ex. Mettre le produit surgelé dans la casserole. Ajouter la quantité d'eau indiquée par le fabricant. Couvrir la casserole et sélectionner le niveau 1/70 °C. Remuer pendant la cuisson.
- Fonction Pocher : faire épaissir les mets, les sauces par ex. Faire chauffer le mets en réglant la température recommandée. Après l'épaississement du mets, laisser gonfler avec le niveau 2/90 °C. Lorsque le signal retentit, maintenir le mets à cette puissance pendant le temps nécessaire.
- Fonction Cuire : faire chauffer l'eau avec le couvercle fermé. Elle ne déborde pas. Sélectionner le niveau de température 3/100 °C.
- Fonction Cuire à la cocotte-minute : observer les recommandations du fabricant. Après le signal sonore, poursuivre la cuisson pendant la durée recommandée. Sélectionner le niveau de température 4/120 °C.
- Fonction Frirer avec beaucoup d'huile dans la casserole : réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter le mets. Sélectionner le niveau de température 5/170 °C.

Remarques

- Toujours cuire avec le couvercle fermé. Exception : "Frirer dans la casserole avec beaucoup d'huile", niveau de température 5/170 °C.
- Si aucun signal sonore ne retentit, assurez-vous qu'un couvercle se trouve sur la casserole.
- Ne jamais chauffer de l'huile sans la surveiller. Utilisez une huile ou une graisse appropriée pour la friture. Ne pas mélanger différentes graisses à friture, par ex. de l'huile et du saindoux. Les mélanges de graisse peuvent produire de la mousse.
- Si le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant, par ex. lors de la cuisson de pommes de terre, utilisez plus d'eau la prochaine fois mais conserver le niveau de température recommandé.

Réglage du point d'ébullition

Le point à partir duquel l'eau commence à bouillir dépend de l'altitude de domicile au-dessus du niveau de la mer. Si l'eau bout trop fort ou trop faiblement, il est possible de régler le point d'ébullition. Il faut alors procéder comme suit :

- Pour sélectionner le réglage de base **4**, voir chapitre → "Réglages de base"
- Par défaut, le réglage de base est réglé sur 3. Si votre domicile se trouve à une altitude comprise entre 200 et 400 m au-dessus du niveau de la mer, aucun réglage du point d'ébullition n'est requis, dans le cas contraire, sélectionner le réglage qui est indiqué dans le tableau pour l'altitude correspondante :

Hauteur	Valeur de réglage 4
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Au-dessus de 1400 m.	9

* Réglage de base

Remarque : Le niveau de température 3/100 °C est suffisant pour une ébullition efficace bien que l'eau ne bouille pas trop fortement. Si toutefois le résultat de cuisson ne s'avère pas satisfaisant, il est possible de modifier le réglage du point de d'ébullition.

Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande

Avant la première utilisation des fonctions de cuisson, il faut établir la connexion entre le capteur de température sans fil et le bandeau de commande.

Afin de connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande, procédez comme suit :

1. Pour sélectionner le menu **c 14**, voir chapitre → "Réglages de base"
L'affichage du foyer s'allume.
2. Sélectionnez le foyer dont l'affichage est allumé. Un signal retentit. L'afficheur **🌡** s'allume.
3. Dans les 30 secondes qui suivent, appuyez sur le symbole **🌡** du capteur de température sans fil. Au bout de quelques secondes, le résultat de la connexion du capteur de température au bandeau de commande apparaît dans l'affichage.

Résultat	
0	Connexion sans erreur
1	Connexion incorrecte : suite à une erreur de transmission.
2	Connexion incorrecte : suite à une erreur du capteur de température.

- Dès que le capteur de température est connecté sans erreur au bandeau de commande, les fonctions de cuisson sont disponibles.
- Une connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de température peut survenir pour les raisons suivantes :
 - Erreur de communication Bluetooth.
 - Le symbole du capteur de température n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui suivent le choix du foyer.
 - La batterie du capteur de température est épuisée.

Réinitialisez le capteur de température sans fil puis répétez le processus de connexion.

- En cas de connexion erronée suite à une erreur de transmission, effectuez de nouveau le processus de connexion.
Si la connexion continue d'être erronée **1**, contactez le service après-vente technique.

Réinitialiser le capteur de température sans fil

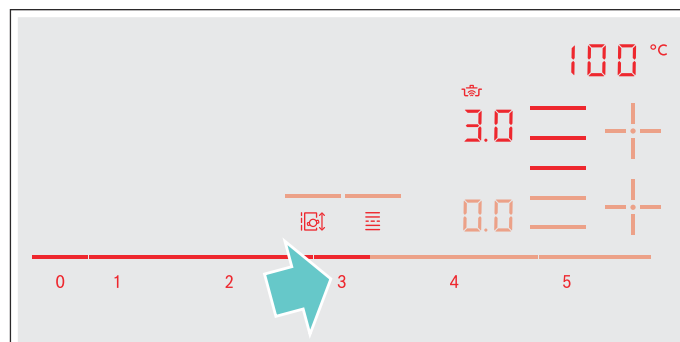
1. Effleurez le symbole **🌡** pendant env. 8-10 secondes.
Pendant ce laps de temps, l'affichage LED du capteur de température s'allume trois fois. À la troisième fois, la réinitialisation commence. Cessez alors d'effleurer le symbole.
Dès que la LED disparaît, le capteur de température sans fil est réinitialisé.
2. Répétez la procédure de connexion à partir du point 2.

Comment régler

1. Pour fixer le capteur de température sur la casserole, voir chapitre → "Préparation et entretien du capteur de température sans fil"
2. Placez une casserole contenant suffisamment de liquide sur le foyer souhaité et toujours le fermer avec un couvercle.
3. Sélectionnez le foyer sur lequel se trouve la casserole avec le capteur de température.
4. Effleurez le symbole **🌡** du capteur de température. L'affichage **🌡** s'allume sur le bandeau de commande.



5. Choisissez le niveau de température approprié sur le tableau.



La fonction est activée.

Le symbole de température **🌡** clignote jusqu'à ce que l'eau ou l'huile ait atteint la température appropriée pour ajouter le mets. Un signal retentit et le symbole de température s'arrête de clignoter.

6. Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter le mets. Maintenir la casserole fermée pendant l'opération de cuisson.

Remarque : Ne pas recouvrir la casserole avec la fonction "Frire dans la casserole avec beaucoup d'huile".

Désactiver les fonctions de cuisson

Sélectionnez le foyer et, dans la plage de réglage, réglez sur **0.0**. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Remarque : Pour réactiver les fonctions de cuisson, patientez env. 10 secondes.

Mets recommandés

Le tableau suivant présente une sélection de plats et il est trié par aliments. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

Viandes	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Escalope, nature ou panée	Capteur de rôtissage	4	6 - 10
Filet	Sonde de rôtissage	4	6 - 10
Côtelette*	Sonde de rôtissage	3	10 - 15
Cordon bleu, escalope milanaise*	Sonde de rôtissage	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	Sonde de rôtissage	5	6 - 8
Steak rosé ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	Sonde de rôtissage	4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	Sonde de rôtissage	3	10 - 20
Saucisses, ébouillantées ou crues*	Sonde de rôtissage	3	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande, rôti roulé*	Sonde de rôtissage	3	6 - 30
Pâté de viande hachée et de foie	Sonde de rôtissage	2	6 - 9
Ragoût, gyros	Sonde de rôtissage	4	7 - 12
Viande hachée	Sonde de rôtissage	4	6 - 10
Lard	Sonde de rôtissage	2	5 - 8
Fonction Pocher			
Saucisses	Fonctions de cuisson	2/90 °C	10 - 20
Fonction Cuire			
Boulettes de viande	Fonctions de cuisson	3/100 °C	20 - 30
Poule au pot	Fonctions de cuisson	3/100 °C	60 - 90
Pot-au-feu	Fonctions de cuisson	3/100 °C	60 - 90
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Poulet, veau***	Fonctions de cuisson	4/120 °C	15 - 25
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Morceaux de poulet, boulettes de viande hachée**	Fonctions de cuisson	5/170 °C	10 - 15

* Retourner plusieurs fois.

** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (pour la durée par portion, voir tableau).

*** Ajouter le mets dès le début.

Poisson	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Poisson rôti entier, truite par ex.	Sonde de rôtissage	3	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	Sonde de rôtissage	3 - 4	10 - 20
Scampi, crevettes	Sonde de rôtissage	4	4 - 8
Fonction Pocher			
Poisson étuvé, merlan par ex.	Fonctions de cuisson	2/90 °C	15 - 20
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Poisson en beignet ou pané*	Fonctions de cuisson	5/170 °C	10 - 15

* Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Sans couvercle, frire une portion après l'autre (le tableau indique le temps pour chaque portion).

Plats aux œufs	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Crêpes*	Sonde de rôtissage	5	-
Omelette*	Sonde de rôtissage	2	3 - 6
Œufs au plat	Sonde de rôtissage	2 - 4	2 - 6
Oeufs brouillés	Sonde de rôtissage	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	Sonde de rôtissage	3	10 - 15
French Toast*	Sonde de rôtissage	3	4 - 8
Fonction Cuire			
Œufs durs**	Fonctions de cuisson	3/100 °C	5 - 10

* Temps total pour chaque portion. Les rôtir l'une après l'autre.

** Ajouter le mets dès le début.

Légumes et légumes secs	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Ail, oignons	Sonde de rôtissage	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	Sonde de rôtissage	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	Sonde de rôtissage	3	4 - 15
Légumes étuvés dans l'huile, par ex. courgettes, poivrons verts	Sonde de rôtissage	1	10 - 20
Champignons	Sonde de rôtissage	4	10 - 15
Légumes glacés	Sonde de rôtissage	3	6 - 10
Fonction Cuire			
Légumes frais, brocoli par ex.	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	10 - 20
Légumes frais, choux de Bruxelles par ex.	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	30 - 40
Poids chiches*	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	60 - 90
Petits pois	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	15 - 20
Potée aux lentilles*	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	45 - 60
Fonction Cuire en cocotte-minute*			
Légumes, haricots verts par ex.	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	3 - 6
Pois chiches, haricots	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	25 - 35
Potée aux lentilles	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	10 - 20
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Légumes et champignons panés ou en beignet**	Fonctions de cuisson	5 / 170 °C	4 - 8

* Ajouter le mets dès le début.

** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Sans couvercle, frire une portion l'une après l'autre (le tableau indique la durée pour chaque portion).

Pommes de terre	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Pommes de terre sautées (à base de pommes de terre cuites avec la peau)	Sonde de rôtissage	5	6 - 12
Pommes de terre sautées (à base de pommes de terre crues)	Sonde de rôtissage	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre*	Sonde de rôtissage	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	Sonde de rôtissage	1	50 - 55
Pommes de terre glacées	Sonde de rôtissage	3	15 - 20
Fonction Pocher			
Quenelles de pommes de terre	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	30 - 40
Fonction Cuire			
Pommes de terre**	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	30 - 45
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Pommes de terre**	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	10 - 20
* Temps total pour chaque portion. Les rôtir l'une après l'autre.			
** Ajouter le mets dès le début.			

Pâtes et céréales	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Pocher			
Riz	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	25 - 35
Polenta*	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	3 - 8
Semoule au lait	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	5 - 10
Fonction Cuire			
Pâtes	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	7 - 10
Pâtes farcies	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	6 - 15
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Riz**	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	5 - 8
* Préchauffer avec le couvercle, cuire sans couvercle et en remuant en permanence.			
** Ajouter le mets dès le début.			

Soupes	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Pocher			
Potages instantanés, par ex. soupes à la crème*	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	10 - 15
Fonction Cuire			
Bouillons maison, par ex. soupes à la viande ou aux légumes**	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	60 - 90
Soupes instantanées, par ex. soupe aux vermicelles	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	5 - 10
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Bouillons maison, par ex. soupe de légumes**	Fonctions de cuisson	4 / 120 °C	3 - 6
* Remuer fréquemment.			
** Ajouter le mets dès le début.			

Sauces	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Sauce tomate aux légumes	Sonde de rôtissage	1	25 - 35
Sauce béchamel	Sonde de rôtissage	1	10 - 20
Sauce au fromage, sauce au Gorgonzola par ex.	Sonde de rôtissage	1	10 - 20
Réduction de sauces, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	Sonde de rôtissage	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	Sonde de rôtissage	1	15 - 25

Desserts	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Pocher			
Riz au lait*	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	40 - 50
Gruau d'avoine	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	10 - 15
Compote**	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	15 - 25
Flan au chocolat***	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	3 - 5
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Viennoiserie, par ex. beignets à la confiture, beignets****	Fonctions de cuisson	5 / 170 °C	5 - 10

* Remuer fréquemment.

** Ajouter le mets dès le début.

*** Préchauffer avec le couvercle, cuire sans couvercle et en remuant en permanence.

**** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Sans couvercle, frire une portion l'une après l'autre (le tableau indique la durée pour chaque portion).

Produits surgelés	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Escalope	Sonde de rôtissage	4	15 - 20
Cordon bleu*	Sonde de rôtissage	4	10 - 30
Blanc de volaille*	Sonde de rôtissage	4	10 - 30
Croquettes de poulet	Sonde de rôtissage	4	10 - 15
Gyros, Kebab	Sonde de rôtissage	3	5 - 10
Filet de poisson, nature ou pané	Sonde de rôtissage	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	Sonde de rôtissage	4	8 - 12
Pommes de terre sautées	Sonde de rôtissage	5	4 - 6
Sautés, par ex. poêlée de légumes avec du poulet	Sonde de rôtissage	3	6 - 10
Pâtés impériaux	Sonde de rôtissage	4	10 - 30
Camembert / fromage	Sonde de rôtissage	3	10 - 15
Fonction Réchauffer/Maintenir au chaud			
Légumes surgelés avec une sauce à la crème, par ex. épinards à la crème**	Fonctions de cuisson	1 / 70 °C	15 - 20
Fonction Cuire			
Légumes surgelés, haricots verts par ex.**	Fonctions de cuisson	3 / 100 °C	15 - 30
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Frites surgelées	Fonctions de cuisson	5 / 170 °C	4 - 8

* Retourner plusieurs fois.

** Ajouter du liquide selon les indications du fabricant.

*** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (pour la durée par portion, voir tableau).

Autres	Fonctions d'assistant de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Camembert / fromage	Sonde de rôtissage	3	7 - 10
Produits secs précuits en ajoutant de l'eau, par ex. pâtes	Sonde de rôtissage	1	5 - 10
Croûtons	Sonde de rôtissage	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	Sonde de rôtissage	4	3 - 15
Fonction Réchauffer/Maintenir au chaud			
Mets en conserves, par ex. soupe de goulasch*	Fonctions de cuisson	1 / 70 °C	10 - 20
Vin chaud**	Fonctions de cuisson	1 / 70 °C	-
Fonction Pocher			
Lait**	Fonctions de cuisson	2 / 90 °C	-

* Ajouter le mets dès le début et remuer fréquemment.

** Ajouter le mets dès le début.

Préparation et entretien du capteur de température sans fil

Ce paragraphe contient des informations sur :

- le collage du patch en silicone
- l'utilisation du capteur de température sans fil
- le nettoyage
- le remplacement de la pile

Les accessoires optionnels tels que le patch en silicone et le capteur de température peuvent être achetés ultérieurement dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique : indiquer alors la référence correspondante :

00577921	Jeu de 5 patchs en silicone
HEZ39050	Capteur de température et jeu de 5 patchs en silicone

Collage du patch en silicone

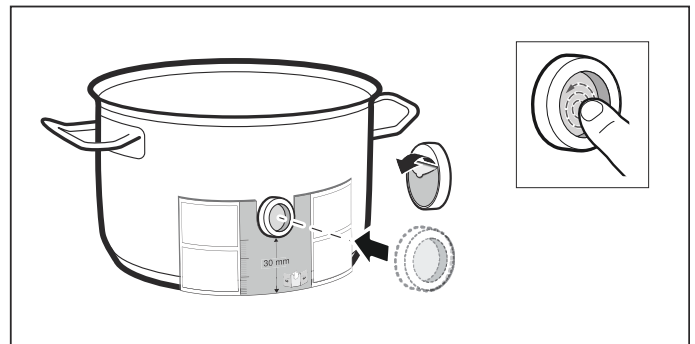
Le patch en silicone sert à fixer le capteur de température sur la casserole.

Si un faitout est utilisé pour la première fois avec les fonctions de cuisson, il faut apposer un patch en silicone.

Procédez comme suit :

1. L'emplacement de collage doit être exempt de graisse. Nettoyer la casserole, bien la sécher et frotter l'emplacement de collage avec de l'alcool par ex.

2. Enlever le film de protection sur le patch en silicone. A l'aide du pochoir fourni, coller le patch en silicone à la hauteur correspondante sur la casserole.



3. Bien appuyer sur le patch en silicone, même sur la partie intérieure.

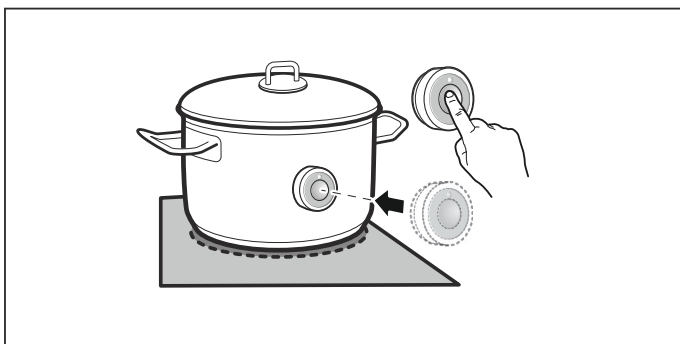
Pour qu'elle durcisse bien, la colle nécessite 1 heure. ne pas utiliser ni nettoyer la casserole pendant cette période.

Remarques

- Ne pas laisser la casserole avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.
- Si le patch en silicone devait se détacher, il faut en utiliser un nouveau.

Utilisation du capteur de température sans fil

Appliquez le capteur de température sur le timbre en silicone de sorte à l'adapter parfaitement.



Remarques

- Assurez-vous que le timbre en silicone est entièrement sec avant d'appliquer le capteur de température.
- Placez la casserole de manière à ce que le capteur de température soit orienté vers la surface extérieure latérale de la casserole.
- Il ne faut pas orienter le capteur de température vers une autre casserole chaude afin d'éviter toute surchauffe.
- Après la cuisson, détachez le capteur de température de la casserole. Conservez-le dans un endroit propre et sûr et pas à proximité de sources de chaleur.
- Vous pouvez utiliser jusqu'à trois capteurs de température en même temps.

Nettoyage

Ne pas nettoyer le capteur de température sans fil dans le lave-vaisselle.

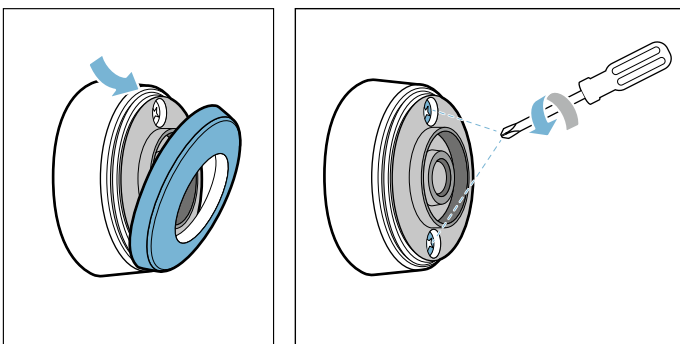
Vous trouverez des informations sur le nettoyage du capteur de température au chapitre → "Nettoyage"

Remplacement de la pile

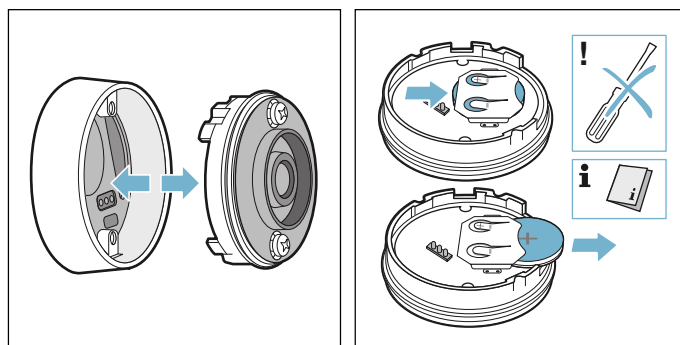
Si le symbole sur le capteur de température sans fil a été actionné et que la LED ne s'allume pas, c'est que la pile est épuisée.

Remplacement de la pile :

1. Retirer le cache en silicone au niveau de la partie inférieure du boîtier. Dévisser les vis avec un tournevis.

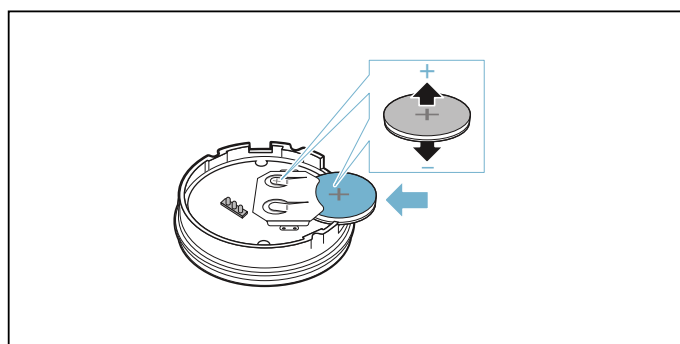


2. Retirer la partie supérieure du boîtier. Sortir la pile usagée. Insérer la nouvelle pile. En faisant attention à la polarité.

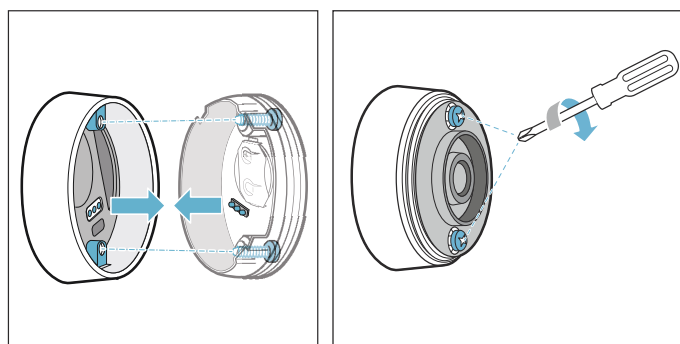


Attention !

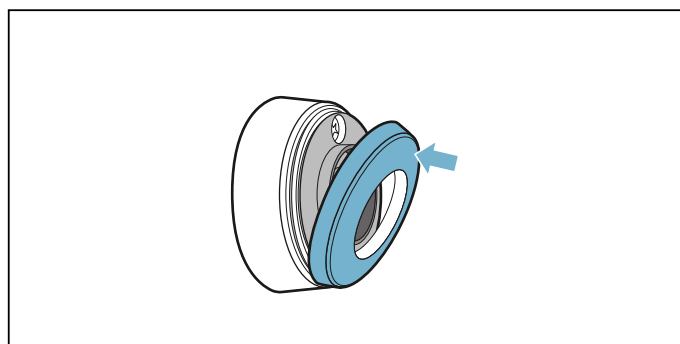
Ne pas utiliser d'objet en métal pour sortir la pile. Ne pas toucher les contacts.



3. Ré-embroquer les parties supérieure et inférieure du boîtier. En veillant à la bonne orientation des fiches de contact.



4. Remettre en place le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier du capteur.



Remarque : N'utiliser que des piles de qualité de type CR2032. Elles tiennent particulièrement longtemps.

Déclaration de conformité

La Robert Bosch Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil avec la fonction de capteur de température sans fil est conforme aux exigences fondamentales et aux dispositions restantes en vigueur de la directive 1999/5/CE.

Vous trouverez une déclaration de conformité R&TTE détaillée sur Internet à l'adresse www.bosch-home.com à la page Produit de votre appareil sous Documents supplémentaires.

Les logos et la marque Bluetooth® sont des marques de fabrique déposées et sont la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par l'entreprise Robert Bosch Hausgeräte GmbH s'effectue sous licence. L'ensemble des autres marques et noms de marques sont la propriété des entreprises concernées.



Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité enfants


La table de cuisson doit être éteinte.

Activer :

1. Mettez la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. L'affichage  s'allume pendant 10 secondes.

La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver :

1. Mettez la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

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


Éteindre et allumer


Pour savoir comment activer la sécurité-enfants automatique, consultez le chapitre → "*Réglages de base*"



Anti-effacement

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, la table de cuisson est dotée d'une fonction de verrouillage permettant de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage.

Allumer : effleurez le symbole . Un signal retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Vous pouvez essuyer la surface du bandeau de commande sans modifier les réglages.

Désactiver : le bandeau de commande est déverrouillé après 35 secondes. Pour annuler la fonction de manière anticipée, effleurez le symbole .





Remarques

- Un signal retentit au bout de 30 secondes après l'activation. Cela indique la fin imminente de la fonction.
- Le verrouillage pour le nettoyage n'a pas d'effet sur l'interrupteur principal. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.



Coupure de sécurité automatique

Lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et qu'aucune modification de réglage n'est effectuée, la coupure de sécurité automatique est activée.

Le foyer cesse de chauffer. Dans l'affichage du foyer, les symboles   et l'indicateur de chaleur résiduelle  ou  clignotent en alternance.

L'afficheur s'éteint lorsque vous effleurez l'un des symboles. Le foyer peut à présent être de nouveau réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction de la position de chauffe réglée (après 1 à 10 secondes).

Réglages de base

L'appareil propose différents réglages de base. Ces derniers peuvent être adaptés à vos propres habitudes.

Affichage	Fonction
c 1	Sécurité enfants automatique 0 Manuelle*. 1 Automatique. 2 Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores 0 Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. 1 Seul le signal de défaut est activé. 2 Seul le signal sonore de validation est activé. 3 Tous les signaux sonores sont activés.*
c 3	Affichage de la consommation énergétique 0 Désactivé.* 1 Activé.
c 4	Réglage en fonction de l'altitude au-dessus du niveau de la mer 1-2 Réduction 3 Réglage de base 4-9 Augmentation
c 5	Programmation automatique du temps de cuisson 00 Désactivée.* 0 1-99 Temps jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore fin de minuterie 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c 7	Fonction de gestion de la puissance. Limiter la puissance totale de la table de cuisson 0 Désactivée.* 1 1000 W Puissance minimum. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ou 9. Puissance maximale de la table de cuisson.
c 11	Modifier les positions de chauffe pré-réglées pour la fonction Move -9 Position de chauffe pré-réglée pour la zone de cuisson avant. -5 Position de chauffe pré-réglée pour la zone de cuisson du milieu. -1. Position de chauffe pré-réglée pour la zone de cuisson arrière.
c 12	Vérifier la casserole, résultat de la cuisson 0 Non adapté 1 Non optimal 2 Adapté


* Réglages usine

Affichage	Fonction
c 13	Configurer l'activation de la zone de cuisson flexible 0 Comme deux foyers indépendants.* 1 Comme foyer unique.
c 14	Connecter le capteur de température sans fil à la table de cuisson 0 Connexion sans erreur 1 Connexion incorrecte : suite à une erreur de transmission. 2 Connexion incorrecte : suite à une erreur du capteur de température.
c 0	Rétablir les réglages usines 0 Réglages personnalisés.* 1 Rétablir les réglages usine.


* Réglages usine

Pour accéder aux réglages de base :


La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez la zone de réglage afin de pouvoir voir les différents affichages.

Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

3. En effleurant de nouveau le symbole , vous accédez aux réglages de base. **c 1** et **0** s'allument dans les affichages en tant que pré-réglage.



4. Effleurez de nouveau le symbole  jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.

5. Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité dans la zone de réglage.



6. Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

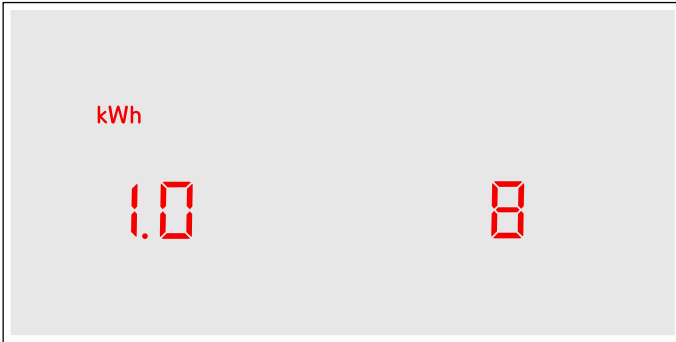
Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction affiche la consommation d'énergie totale du dernier processus de cuisson de cette table de cuisson.

Après la mise hors tension, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh.

L'illustration montre un exemple avec une consommation de **1.08 kWh**.



Pour savoir comment activer cette fonction, consultez le chapitre → "Réglages de base"

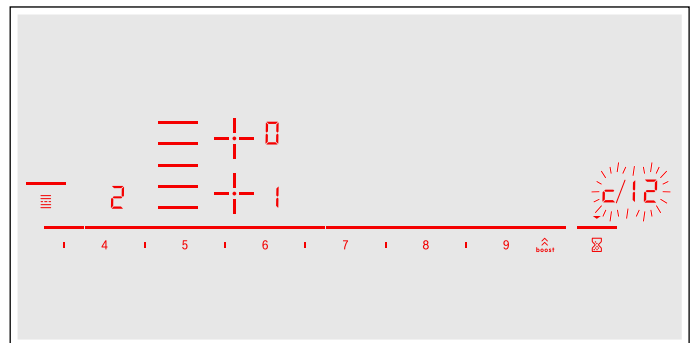
Test de la vaisselle

Cette fonction permet de vérifier la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction de l'ustensile utilisé.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des propriétés de l'ustensile et du foyer utilisé.

1. Placez la casserole froide contenant env. 200 ml d'eau au milieu du foyer dont le diamètre est le mieux adapté au fond du récipient.
2. Accédez aux réglages de base, puis sélectionnez le réglage **c 12**.
3. Effleurez la zone de réglage. **—** clignote dans l'affichage des foyers. La fonction est activée.

Après 10 secondes, le résultat de qualité et de rapidité de la cuisson apparaît dans l'affichage des foyers.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat

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

* S'il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit.

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques

- La zone de cuisson flexible est un foyer unique ; n'utilisez qu'une seule casserole.
- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de la casserole, il est probable que seul le centre de la casserole sera chauffé et le résultat peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre → "Réglages de base".
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "Cuisson par induction" et → "Flex Zone".

Nettoyage

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyez toujours la table de cuisson après son utilisation. Cela empêche que des résidus qui adhèrent s'incrustent. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

Nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la ensuite avec un chiffon sec, afin d'éviter la formation de taches de calcaire.

Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés pour ce type de table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez en aucun cas :

- Du produit à vaisselle non dilué
- Du détergent pour lave-vaisselle
- Des produits récurants
- Des nettoyeurs caustiques tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Des éponges à dos récurant
- Un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les salissures tenaces s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciaux pour tables de cuisson vitrocéramiques vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

Taches possibles	
Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyeur approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques.*
Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyer immédiatement. Utilisez un racloir à verre. Attention : Risque de brûlure.*
* Nettoyer ensuite avec une lavette humide et sécher avec un chiffon sec.	

Remarque : N'utilisez pas de nettoyeur tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyeur utilisé.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle
- Avant d'utiliser des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ou d'objets pointus.

Capteur de température sans fil

Capteur de température

Nettoyer le capteur de température avec un chiffon humide. Ne jamais le nettoyer dans le lave-vaisselle. Ne pas le plonger dans l'eau et ne pas le nettoyer sous l'eau du robinet.

Après la cuisson, retirer le capteur de température de la casserole. Le conserver dans un endroit propre et sûr, par exemple dans l'emballage et pas à proximité de sources de chaleur.

Patch en silicone

Avant de le coller sur le capteur de température, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

Remarque : Ne pas laisser la casserole avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.

Fenêtre du capteur de température

La fenêtre du capteur doit toujours rester propre et sèche. Procédez comme suit :

- Éliminer régulièrement les saletés et les projections de graisse.
- Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux ou des cotons-tiges avec du nettoyeur à vitres.

Remarques

- Ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage grattants tels que des éponges à récurer, des brosses à récurer ou du lait de nettoyage.
- Ne pas toucher la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

Pourquoi je ne peux pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est allumé ?

La sécurité-enfant est activée.

Vous trouverez des informations concernant cette fonction dans le chapitre → "*Sécurité-enfants*".

Pourquoi les affichages clignotent et un signal sonore retentit ?

Essayez les liquides ou résidus d'aliments sur le bandeau de commande. Enlevez tous les objets déposés sur le bandeau de commande.

Pour savoir comment désactiver le signal sonore, consultez le chapitre → "*Réglages de base*".

Bruits

Pourquoi on entend des bruits pendant la cuisson ?

En fonction de la structure du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont un phénomène normal, font partie de la technologie de chauffage par induction et n'indiquent pas une défectuosité.

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

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 avec les récipients composés de différents matériaux superposés ou en utilisant en même temps des récipients de taille différente et de matériaux différents. La puissance du bruit peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

Des sifflements aigus :

Ces bruits se produisent lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur :

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche lors de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la table de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Ustensiles de cuisson

Quels ustensiles sont appropriés pour la table de cuisson à induction ?

Vous trouverez des informations concernant les ustensiles appropriés pour l'induction au chapitre → "*Cuisson par induction*".

Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffe clignote ?

Le foyer sur lequel le récipient est placé n'est pas allumé.

Assurez-vous que le foyer sur lequel le récipient est placé est allumé.

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "*Cuisson par induction*", → "*Flex Zone*" et → "*Fonction Move*".

Ustensiles de cuisson

Pourquoi la chauffe du récipient dure si longtemps ou bien pourquoi il ne chauffe pas suffisamment, bien qu'une position de chauffe élevée soit réglée ?

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "Cuisson par induction", → "Flex Zone" et → "Fonction Move".

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson ?

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyeurs spéciaux pour vitrocéramique. Il est recommandé de ne pas utiliser des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, des détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ou des tampons à récurer.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson dans le chapitre → "Nettoyage"

? Anomalies, que faire ?

En règle générale les anomalies de fonctionnement se corrigent facilement. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Cause possible	Solution
Aucune	L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Les afficheurs clignotent	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
Le symbole — clignote sur les afficheurs des foyers	Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement.
F2 / E8207	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez un symbole quelconque de la table de cuisson.
F4 / E8208	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
F5 + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Attendez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Si l'affichage d'anomalie s'éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.
F1 / F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger le plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir la section
E8202	Le capteur de température a surchauffé et le foyer a été coupé.	Attendez que le capteur de température ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.
E8203	Le capteur de température a surchauffé et tous les foyers ont été coupés.	Si vous n'utilisez pas la sonde de température, éloignez-la de la casserole et rangez-la loin des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Rallumez les foyers.

Ne placez pas de casseroles chaudes sur le bandeau de commande.

Affichage	Cause possible	Solution
<i>E8204</i>	La pile du capteur de température est presque vide.	Remplacement de la pile 3V CR2032. Voir la section → "Remplacement de la pile"
<i>E8205</i>	Le capteur de température n'a plus de connexion.	Éteignez, puis rallumez la fonction.
<i>E8206</i>	Le capteur de température est hors service/défectueux.	Contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur de température ne s'allume pas	Le capteur de température ne réagit pas et l'affichage ne s'allume pas.	Remplacement de la pile 3V CR2032. Voir la section → "Remplacement de la pile" Si le problème persiste, maintenez le symbole du capteur de température enfoncé pendant 8 secondes et reconnectez le capteur de température avec le foyer. Si le problème persiste toujours, contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur de température clignote deux fois.	La pile du capteur de température est presque vide. L'opération de cuisson suivante peut être interrompue suite à une pile épuisée.	Remplacez la pile 3V CR2032. Voir la section → "Remplacement de la pile"
L'affichage du capteur de température clignote trois fois.	Le capteur de température n'a plus de connexion.	Maintenez le symbole du capteur de température enfoncé pendant 8 secondes et reconnectez le capteur de température avec le foyer.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez votre distributeur d'électricité.
<i>U400</i>	La table de cuisson n'est pas branchée correctement	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.
<i>dE</i>	Mode démo est activé	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez 30 s et rebranchez-la. Dans les 3 minutes qui suivent, effleurez une surface de commande quelconque. Le mode Démonstration a été désactivé.

Ne placez pas de casseroles chaudes sur le bandeau de commande.

Remarques

- Lorsque le symbole **E** apparaît dans l'affichage, vous devez maintenir enfoncé le capteur du foyer correspondant afin de pouvoir lire le code de dysfonctionnement.
- Si le code de dysfonctionnement n'apparaît pas dans la tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes et raccordez-la de nouveau. Si l'afficheur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez le code de dysfonctionnement exact.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique aux endroits suivants :

- Sur le passeport de l'appareil.
- Sur la partie inférieure de la table de cuisson.

Le numéro E se trouve aussi sur la surface en verre de la table de cuisson. Vous pouvez vérifier le répertoire du service après-vente (KI) et le numéro FD en accédant aux réglages de base. Pour ce faire, consultez le chapitre → "Réglages de base".

Veuillez noter 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 070 222 141
FR 01 40 10 11 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.

Plats tests

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 HEZ 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 tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer	Cuire		
			Durée (min:sec)	Couvercle	Position de chauffe	Couvercle
Faire fondre du chocolat Chocolat pâtissier (par ex. de la marque Dr. Oetker, noir 55 % de cacao, 150 g)	Casserole Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Non
Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles Potée aux lentilles* Température initiale 20°C						
Quantité : 450 g	Faitout Ø 16 cm	9	1.30 (sans remuer)	Oui	1.5	Oui
Quantité : 800 g	Faitout Ø 22 cm	9	2.30 (sans remuer)	Oui	1.5	Oui
Potée aux lentilles en boîte Par ex. lentilles aux saucisses. Température initiale 20°C						
Quantité : 500 g	Faitout Ø 16 cm	9	env. 1:30 (remuer après env. 1 min.)	Oui	1.5	Oui
Quantité : 1 kg	Faitout Ø 22 cm	9	env. 2:30 (remuer après env. 1 min.)	Oui	1.5	Oui
Préparer une sauce béchamel Température du lait : 7°C Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel						
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et refaire chauffer le tout.	Casserole Ø 16 cm	2	env. 6:00	Non	-	-
2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse.		7	env. 6:30	Non	-	-
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer.		-	-	-	2	Non

*Recette selon DIN 44550

**Recette selon DIN EN 60350-2

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer	Cou- vercl e	Cuire	Cou- vercl e
			Durée (min:sec)		Position de chauffe	
Cuire du riz au lait						
Riz au lait, cuit à couvert Température du lait : 7°C Chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Régler la position de chauffe recommandée et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel. Temps de cuisson y compris le préchauffage env. 45 min.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.5	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.5	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Riz au lait, cuit à découvert Température du lait : 7°C Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Régler la position de chauffe recommandée lorsque le lait a atteint env. 90°C et laisser frémir environ 50 min. à une position de chauffe réduite.						
Ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.5	env. 5:30	Non	3	Non
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.5	env. 5:30	Non	2.5	Non
Faire cuire du riz*						
Température de l'eau : 20°C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Faitout Ø 16 cm	9	env. 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Faitout Ø 22 cm	9	env. 2:30	Oui	2.5	Oui
Faire rôtir du filet de porc						
Température initiale du filet de porc : 7°C						
Quantité : 3 filets de porc (poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur) et 15 ml d'huile de tournesol	Poêle à frirer Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Préparer des crêpes**						
Quantité : 55 ml de pâte par crêpe	Poêle à frirer Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Faire frire des frites surgelées						
Quantité : 1,8 l d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)	Faitout Ø 22 cm	9	Jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180°C	Non	9	Non
*Recette selon DIN 44550						
**Recette selon DIN EN 60350-2						



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001152334
950928(00)