

Conseils et astuces relatifs aux cuisinières à induction Bosch



- Il est normal de parfois voir ou sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper des bouches d'aération du four. Afin d'éviter que le four surchauffe, n'obstruez PAS ses bouches d'aération.
- Le type de poêle que vous utilisez influe sur la façon dont les aliments dorent:
 - Pour obtenir une croûte tendre et dorée, nous recommandons d'utiliser une poêle de couleur claire, antiadhésive ou en métal brillant.
 - Pour obtenir une croûte croustillante et brune, nous recommandons d'utiliser une poêle de couleur foncée, antiadhésive ou mate, ou un plat de cuisson en verre.
 - **Vous cherchez de nouveaux ustensiles de cuisson? Rendez-vous sur [bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires](https://www.bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires) pour magasiner dans notre boutique ou auprès de notre distributeur de pièces agréé.**
- Vous ne souhaitez pas faire cuire tout de suite? Utilisez les paramètres Bake et Start Time sur l'écran pour régler un début de cuisson différé. **Avec certains modèles seulement.**



- Vous avez déjà lancé la cuisson, mais vous voulez changer rapidement la température du four? Appuyez sur Bake, puis sur + ou - à l'écran pour régler facilement le four sur la nouvelle température souhaitée.
- Utilisez la zone de maintien au chaud située en haut de la cuisinière pour garder les aliments cuits et chauds à la température de service. Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de ne placer que des aliments chauds dans la zone de maintien au chaud et de les couvrir avec un couvercle afin de préserver leur qualité.
 - Lorsque vous réchauffez des gâteaux ou du pain, utilisez un couvercle présentant une ouverture pour que l'humidité s'échappe.
 - Ne couvrez PAS les aliments avec du film plastique, car celui-ci pourrait fondre sur la surface de la table de cuisson et être difficile à nettoyer. N'utilisez que de la vaisselle, des ustensiles et des plats de cuisson recommandés pour la table de cuisson.

Nettoyage et entretien



- Nettoyez la cuisinière à induction avec un nettoyant pour table de cuisson en verre et une serviette en papier ou un tampon de nettoyage non abrasif. Pour un nettoyage intensif, appliquez le nettoyant pour table de cuisson en verre directement sur la zone concernée et frottez avec un tampon de nettoyage non abrasif. Exercez une pression si nécessaire. S'il reste des résidus, grattez délicatement avec un grattoir pour table de cuisson en verre et frottez ensuite la surface.
 - Assurez-vous toujours que la table de cuisson a refroidi avant de la nettoyer et utilisez le grattoir pour table de cuisson en verre à un angle faible (20 - 30 degrés) pour éviter de rayer l'appareil.
 - N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou de tampons à recurer, de nettoyants agressifs, d'éponges ou de chiffons sales pour nettoyer la cuisinière.
 - Retirez immédiatement tout plastique ou les aliments à forte teneur en sucre projetés ou fondus afin d'éviter d'endommager l'appareil.

- **Le nettoyant Bosch pour tables de cuisson à induction (# 12010030) et le grattoir à verre Bosch pour tables de cuisson à induction (# 17000334) sont vendus séparément. Rendez-vous sur bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires pour magasiner auprès de notre distributeur de pièces agréé.**

- Utilisez la fonction Self Clean pour nettoyer l'intérieur du four. Self Clean brûle les résidus tenaces grâce à une chaleur élevée. Lorsque Self Clean a terminé son action, il vous suffit d'essuyer les résidus restants de l'intérieur du four. **Avec certains modèles seulement.**



- Nous vous conseillons d'ouvrir une fenêtre ou d'utiliser un ventilateur ou une hotte lorsque le four est en mode Self Clean.
- Retirez toujours les grilles, les accessoires, les casseroles et les poêles, ainsi que toute éclaboussure importante **avant** de lancer le cycle Self Clean, pour éviter tout dommage et nettoyer au mieux.
- Vous ne savez pas comment nettoyer le reste de la cuisinière? Suivez ces étapes simples:
 - Nettoyez les grilles avec de l'eau savonneuse. Rincez abondamment et séchez.
 - Lavez la porte en verre avec de l'eau et du savon. Ensuite, essuyez.
 - Essuyez toujours les éclaboussures sur les surfaces peintes et en porcelaine. Lavez avec de l'eau chaude savonneuse, essuyez et séchez.
- Pour nettoyer les appareils en acier inoxydable, utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède, puis essuyez. Essuyez toujours dans le sens du grain.



- Après avoir lavé l'acier inoxydable, utilisez le conditionneur pour acier inoxydable Bosch afin d'accentuer l'éclat. Appliquez-le avec un chiffon doux dans le sens du grain, puis essuyez tout excédent. N'utilisez PAS le conditionneur sur des surfaces autres qu'en acier, des logos et des repères de commandes, ni à l'intérieur d'appareils ménagers.
- Il n'est pas nécessaire d'appliquer du conditionneur à de l'acier noir, résistant aux taches ou facile à nettoyer après le nettoyage. Lavez tout simplement ces types d'acier avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux.
- **Le conditionneur pour acier inoxydable Bosch (flacon pulvérisateur # 00576696, lingettes # 17002199) est vendu séparément. Rendez-vous sur bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires pour magasiner auprès de notre distributeur de pièces agréé.**



Besoin d'aide?

Pour obtenir une assistance supplémentaire ou en cas de questions, consultez nos Ressources de soutien au propriétaire à l'adresse: bosch-home.ca/fr/service/trouver-de-l-aide

Pour obtenir des renseignements complets sur le produit, consultez le manuel du propriétaire disponible en ligne à cette adresse: bosch-home.ca/fr/service/manuels-utilisateur

Vous ne trouvez pas ce que vous cherchez?

Communiquez avec l'équipe du service à la clientèle Bosch au **1-800-944-2904**