

# Conseils et astuces relatifs aux tables de cuisson à induction Bosch



- N'utilisez que des ustensiles de cuisson sûrs et approuvés pour une table de cuisson à induction. Un aimant adhère au fond d'une casserole? Si oui, votre ustensile est compatible avec l'induction
  - **Regardez notre vidéo de présentation de la table de cuisson à induction Bosch [ici](#) pour savoir quels sont les ustensiles de cuisson sûrs et comment tester les vôtres dès aujourd'hui.**
  - **Vous cherchez de nouveaux ustensiles de cuisson? Rendez-vous sur [bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires](https://bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires) pour magasiner dans notre boutique ou auprès de notre distributeur de pièces agréé.**
- Évitez toujours de chauffer trop rapidement les ragoûts, les soupes, les sauces ou les liquides. De plus, nous vous conseillons de remuer continuellement afin d'éviter que le contenu déborde, ou des éclaboussures.
- Votre table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle qui s'allume lorsqu'une zone de cuisson est éteinte, mais reste chaude. Ne touchez pas la zone de cuisson si l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé
- Aucun ustensile sur la zone de cuisson? L'affichage de la zone de cuisson clignote lorsqu'elle tente de détecter un ustensile de cuisson. Placez un ustensile sur la zone dans les 30 secondes, sinon elle s'éteindra d'elle-même.
- Le verrouillage du panneau empêche toute mise en marche accidentelle de la table de cuisson. Appuyez quatre secondes sur la touche Clean Lock/Child Lock pour activer et désactiver.



- Les tables de cuisson à induction Bosch offrent un éventail de fonctions maximisant les performances. **Certaines fonctions ne sont disponibles qu'avec certains modèles:**
  - Sélectionnez la fonction SpeedBoost® quand vous chauffez de grands volumes d'eau pour accélérer l'ébullition.
  - FlexInduction® combine deux zones de cuisson en une seule plus grande, pour les plaques chauffantes ou les grandes casseroles. Si vous utilisez cette fonction, seules les zones couvertes par les ustensiles de cuisson sont allumées.
  - La fonction PowerMove® active l'ensemble de la zone de cuisson flexible en trois zones de cuisson, chacune avec un niveau de puissance différent. Déplacez facilement l'ustensile au fil de la cuisson selon les divers niveaux de puissance requis, sans modifier les réglages. Si plusieurs ustensiles de cuisson sont détectés sur la zone de cuisson flexible, la fonction est désactivée.
  - Sélectionnez AutoChef® pour contrôler la température de l'ustensile via un capteur. La table de cuisson ne chauffe que si c'est nécessaire, afin d'économiser de l'énergie et d'éviter les surchauffes.

## Nettoyage et entretien

- **Attendez toujours que la table de cuisson ait complètement refroidi avant de la nettoyer.**
- Avant le nettoyage, essuyez les éclaboussures avec un chiffon propre et humide et éliminez les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir pour table de cuisson en verre. Grattez toujours avec un angle faible (20 - 30 degrés), car l'utilisation du grattoir à un angle plus élevé pourrait rayer la surface. Appliquez ensuite le nettoyant pour table de cuisson en verre avec un chiffon doux et essuyez tout excédent.
  - N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer, de nettoyants agressifs, d'éponges ou de chiffons sales pour nettoyer la table de cuisson à induction.
  - Retirez immédiatement tout plastique ou les aliments à forte teneur en sucre projetés ou fondus afin d'éviter d'endommager l'appareil. Après avoir arrêté et laissé refroidir la table de cuisson, utilisez un grattoir pour table de cuisson en verre à un angle faible (20 - 30 degrés) pour enlever les débris et frottez la surface avec un chiffon doux.
  - **Pour obtenir des instructions de nettoyage plus détaillées, regardez notre vidéo sur le nettoyage des tables de cuisson électriques et à induction [ici](#).**
  - **Le nettoyant Bosch pour tables de cuisson à induction et électriques (12010030) et le grattoir à verre Bosch pour tables de cuisson à induction et électriques (17000334) sont vendus séparément. Rendez-vous sur [bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires](https://bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires) pour magasiner auprès de notre distributeur de pièces agréé.**





- Il reste de la graisse et de la saleté après le nettoyage? Appliquez du dégraissant Bosch sur l'appareil et attendez 3 à 5 minutes. En cas de taches tenaces, frottez avec un chiffon doux, comme le chiffon de nettoyage en microfibre Bosch, lorsque le délai d'attente requis s'est écoulé. Essayez tout excédent de dégraissant avec de l'eau et un chiffon doux.
  - **Le dégraissant Bosch (00312207) et le chiffon de nettoyage en microfibre Bosch (00312289) sont vendus séparément. Rendez-vous sur [bosch-home.ca/fr/service/nettoyants-et-accessoires](https://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](https://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](https://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**

