BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Table de cuisson induction

PVW8..F...

[fr] Manuel d'utilisation

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.

Table des matières

1 Sécurité ... 2
2 Éviter les dommages matériels ... 4
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ... 5
4 Ustensiles appropriés ... 6
5 Description de l'appareil ... 7
6 Utilisation ... 8
7 CombiZone ... 10
8 MoveMode ... 10
9 Fonctions de temps ... 10
10 PowerBoost ... 11
11 PerfectFry Sensor ... 11
12 Sécurité enfants ... 13
13 Protection anti-effacement ... 13
14 Coupure de sécurité individuelle ... 13
15 Réglages de base ... 13
16 Test casserole ... 15
17 Nettoyage et entretien ... 15
18 Dépannage ... 16
19 Mise au rebut ... 17
20 Service après-vente ... 17
21 Plats tests ... 17

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.
La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

Si vous portez un dispositif médical implanté (par ex. un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur), assurez-vous auprès de votre médecin que ce dispositif est en conformité avec la directive 90/385/CEE du Conseil des Communautés européennes du 20 Juin 1990 ainsi qu'avec les normes EN 45502-2-1 et EN 45502-2-2 et qu'il a été sélectionné, implanté et programmé en respectant la norme VDE-AR-E 2750-10. Si ces conditions sont remplies et que par ailleurs des ustensiles de cuisine et récipients non métalliques dotés de poignées non métalliques sont utilisés, l'utilisation de cette table de cuisson à induction est sans risque en cas d'utilisation conforme.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/

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

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !
La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.
- ▸ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▸ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.
- ▸ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▸ Ne jamais conserver d'objets sur la surface 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.

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

Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal après chaque utilisation.
- ▸ N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement lorsqu'il n'y a aucune poêle ou casserole dessus.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !
En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.
- ▸ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▸ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

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

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

Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson.
- ▸ Ne posez jamais d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▸ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▸ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choque électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▸ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▸ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▸ Appelez le service après-vente. → *Page 17*

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▸ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▸ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Tout contact entre des objets métalliques et le ventilateur qui se trouve sur la face inférieure de la table de cuisson peut provoquer un choc électrique.

- ▸ Ne rangez aucun objet métallique long et pointu dans les tiroirs situés sous la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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.
- ▸ Ne jamais utiliser de vaisselle de cuisson congelé.

Lorsque vous cuisinez au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- ▸ Le récipient de cuisson au bain-marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau.
- ▸ Utilisez uniquement un ustensile de cuisson résistant à la chaleur.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.

- ▸ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

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

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

2 Éviter les dommages matériels

Vous trouverez ici les causes de dommages les plus fréquentes, ainsi que des conseils pour les éviter.

Dommage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écailles ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.

Dommage	Cause	Solution
Écailles ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas se servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Dommages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Dommages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer nif aire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Dommages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne jamais déposer de récipient chaud sur ces zones.

ATTENTION !
Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur placé sur le dessous.
- ▸ Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou pointu, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ces objets peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.
- ▸ Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.
- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d’énergie

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

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l’ustensile.
Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

Conseil : L'ustensile de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.
- ■ Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d’énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.
- ■ Si vous cuisinez sans couvercle, l’appareil consomme nettement plus d’énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.
- ■ En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.
- ■ Le couvercle en verre vous permet de voir l’intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.
- ■ Les fonds inégaux augmentent la consommation d’énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d’aliments cuisinée.
- ■ Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d’énergie pour la mise à température.

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

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.
- ■ Une position de mijotage trop élevée gaspille de l’énergie.

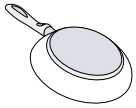
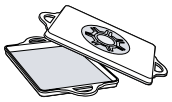
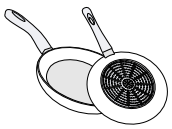
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

4 Ustensiles appropriés

Un ustensile approprié pour la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit également correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer ayant un diamètre immédiatement inférieur.

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

Afin de détecter correctement les ustensiles de cuisson, tenez compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.
Test casserole vous permet de vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté. Vous obtiendrez d'autres informations sous
→ *"Test casserole", Page 15*.

Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles recommandés 	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisine distribuent la chaleur de manière homogène, chauffent rapidement et assurent leur détection.
	Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé, en fonte, ou ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.	Ces ustensiles de cuisson chauffent rapidement et assurent leur détection.
Adaptés 	Le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson, seule la zone ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme.
	Fonds d'ustensiles avec pourcentage en aluminium.	Ceux-ci réduisent la surface ferromagnétique, ce qui a pour effet de transférer moins de puissance à l'ustensile de cuisson. Le cas échéant, ces ustensiles ne sont que peu ou pas du tout détectés et ne sont donc pas suffisamment chauffés.
Non adaptés	Les ustensiles de cuisson en acier fin normal, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.	

Remarques
- N'utilisez jamais de plaque d'adaptateur entre la table de cuisson et l'ustensile de cuisson.
- Ne faites pas chauffer des ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles à fond fin, car ils peuvent chauffer très fortement.

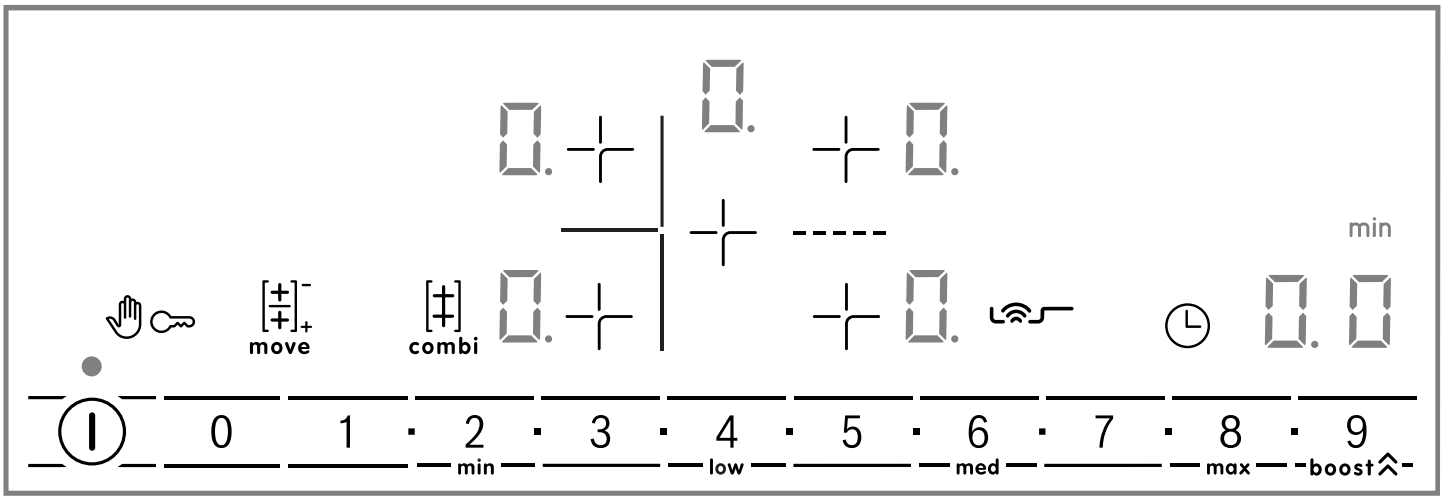
5 Description de l'appareil

5.1 Cuisson par induction

La cuisson à induction apporte un certain nombre de changements par rapport aux tables de cuisson classiques et un certain nombre d'avantages, tels que le gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage, des économies d'énergie et la facilité d'entretien et de nettoyage. Elle offre également un meilleur contrôle de la chaleur, car la chaleur est directement générée dans les récipients.

5.2 Bandeau de commande

Certains détails, comme la couleur et la forme, peuvent différer de l'illustration.



Remarques

- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec.
- Ne placez aucun ustensile de cuisson à proximité des affichages et des capteurs. L'électronique risque de surchauffer.

Touches de sélection

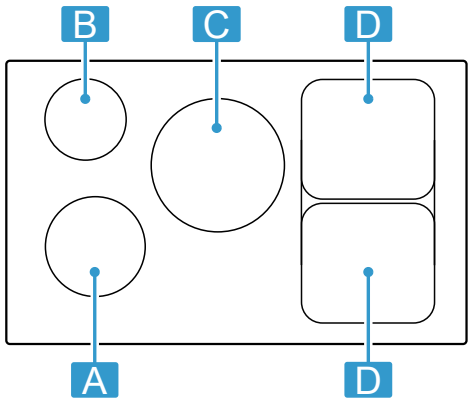
Quand vous allumez la table de cuisson, les touches sélectionnables disponibles à ce moment s'allument.

Capteur	Fonction
⏻	Interrupteur principal
0 1■2■...8■9	Zone de réglage
⊹	Sélectionner un foyer
boost	PowerBoost
	PerfectFry Sensor
min med low max	Positions de rôtissage
combi	CombiZone
move	MoveMode
◷	Minuterie de coupure / Minuterie
	Sécurité enfants
	Protection anti-effacement

Selon le statut de la table de cuisson, les affichages des foyers et les différentes fonctions activées et disponibles s'allument également.

5.3 Répartition des zones de cuisson

La puissance spécifiée a été mesurée avec les récipients standard décrits dans la norme IEC/EN 60335-2-6. La puissance peut varier en fonction de la taille ou du matériau des ustensiles.



Surface	Position de chauffe maximale	
A Ø 18 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	1.800 W 3.100 W
B Ø 14,5 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
C Ø 24 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W

Surface	Position de chauffe maximale	
D Ø 21 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
D 21 x 38 cm	Niveau de puissance 9	3.600 W

5.4 Foyer

Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que la taille de l'ustensile correspond au foyer que vous souhaitez utiliser pour cuisiner :

Domaine	Type de foyer
○/□	Foyer à un circuit

Domaine	Type de foyer
	Foyer combiné → *Page 10*

5.5 Indicateur de chaleur résiduelle

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

Affichage	Signification
H	Le foyer est tiède.
h	Le foyer est tiède.

6 Utilisation

6.1 Allumer la table de cuisson

- ▸ Effleurez ⏻.
  Un signal retentit et l'affichage à côté de ⏻ s'allume.
- ✔ La table de cuisson est prête à fonctionner.

ReStart

- ▸ Si vous allumez l'appareil dans les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

6.2 Éteindre la table de cuisson

- ▸ Effleurer ⏻ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.
- ✔ Tous les foyers sont éteints.

Remarque : La table de cuisson s'éteint si tous les foyers restent éteints plus longtemps que 20 secondes.

6.3 Régler le niveau de puissance sur les foyers

Le foyer possède 17 niveaux de puissance, qui sont affichées de 1 à 9 avec des valeurs intermédiaires. Pour les aliments et le processus de cuisson prévus, sélectionner le niveau de puissance le plus approprié.

1. Pour sélectionner le foyer, appuyez sur ⊹.
- ✔ 0 s'allume et en-dessous le symbole _.
2. Sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.
- ✔ Le niveau de puissance est réglé.

Remarque : Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur le foyer ou si l'ustensile de cuisson n'est pas approprié, le niveau de puissance sélectionné. Le foyer s'éteint au bout d'un certain temps.

QuickStart

- ▸ Si vous posez un récipient sur la table de cuisson avant d'allumer celle-ci, le récipient sera détecté lorsque vous l'allumerez, et le foyer correspondant sera sélectionné automatiquement. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent, sinon la table de cuisson s'éteindra.

Modifier le niveau de puissance ou éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage ou réglez 0.
- ✔ La position de chauffe du foyer se modifie ou le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

6.4 Conseils de cuisson

- Si vous faites chauffer de la purée, des soupes à la crème ou des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la position de chauffe 8-9.
- Si vous cuisinez avec le couvercle, réduisez la position de chauffe dès que de la vapeur s'échappe. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Une fois la cuisson terminée, placez un couvercle sur l'ustensile de cuisson en attendant de servir le plat.
- Suivez les instructions du fabricant lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive. Le minuteur de cuisine vous permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Veillez à ce que l'huile ne fume pas.
- Pour faire dorer les aliments, faites-les frire les uns après les autres et en petites portions.

- Certains ustensiles de cuisson peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utilisez par conséquent des maniques.
- Vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie sous → *"Économies d'énergie", Page 5*

Recommandations pour cuisiner

Ce tableau indique le niveau de puissance (⎓) qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson (◷ min) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	⎓	◷ min
Faire fondre		
Chocolat, de couverture	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait[1]	1. - 2.	-
Saucisses bouillies[1]	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre [1]	4. - 5.	20 - 30
Poisson [1]	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz avec double volume d'eau	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait [2]	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4. - 5.	15 - 30
Pâtes [1]	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3. - 4.	120 - 180
Potages	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'autocuiseur	4. - 5.	-
Mijoter		
Rôti roulé	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Braiser/rôtir avec peu de graisse [1]		
Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelette nature ou panée	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.	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 et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Crevettes et crabes	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
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes, cuire une par une	6. - 7.	-
Omelette (frire une par une)	3. - 4.	3 - 10
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6
Frire, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frire les portions une par une[1]		
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 beignet	6 - 7	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

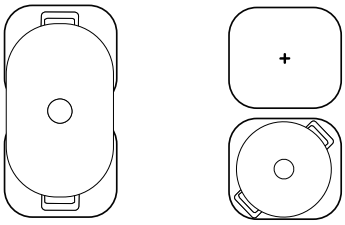
[1] Sans couvercle
[2] Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

7 CombiZone

Cette fonction permet de combiner deux foyers de même dimension, le même niveau de puissance est activé dans les deux zones. Elle est prévue en particulier pour la cuisson avec un ustensile oblong.
Cette fonction vous permet de cuisiner avec un ustensile qui couvre un foyer et que vous pouvez déplacer de ce foyer à un autre pour plus de confort. Dans ce cas, les deux zones conservent également la même position de chauffe et les mêmes réglages.

7.1 Placement de l'ustensile de cuisson

Utiliser un ustensile de cuisson adapté aux foyers.



7.2 Activer CombiZone

1. Sélectionnez l'un des deux foyers et réglez la position de chauffe.
2. Appuyez sur .
- ✔ ● s'allume et la position de chauffe apparaît dans l'affichage du foyer inférieur.
- ✔ La fonction est activée.

7.3 Désactiver CombiZone

- ▸ Effleurer .
- ✔ La fonction est désactivée.
- ✔ Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.

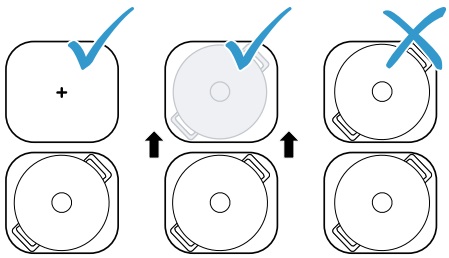
8 MoveMode

Permet de modifier le niveau de puissance d'un ustensile en le déplaçant d'un foyer à un autre. Cette fonction est prévue en particulier pour la cuisson avec un ustensile.

8.1 Placement et déplacement de l'ustensile

Utiliser un seul ustensile. Occuper un foyer et déplacer d'une zone à l'autre en fonction du niveau de puissance souhaité.
Chaque foyer possède un niveau de puissance préréglé :
- Zone avant : niveau de puissance 9.
- Zone arrière : niveau de puissance 1.

Vous pouvez modifier le réglage standard des niveaux de puissance préréglés. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base



8.2 Activer MoveMode

1. Sélectionner l'un des deux foyers.
2. Effleurer .
- ✔ ● et le niveau de puissance du foyer sur lequel le récipient se trouve brillent plus intensément.
- ✔ La fonction est activée.

Remarque : Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des zones pendant le processus de cuisson.

8.3 Désactiver MoveMode

- ▸ Effleurer .
- ✔ La fonction est désactivée.

Remarque : Lorsque le niveau de puissance de l'un des deux foyers est réglé sur 0, la fonction se désactive en l'espace d'environ 10 secondes.

9 Fonctions de temps

Votre table de cuisson dispose de différentes fonctions pour régler le temps de cuisson :
- Minuterie de coupure
- Minuterie

9.1 Minuterie de coupure

Elle permet de programmer un temps de cuisson pour un ou plusieurs foyers. Après écoulement du temps, le foyer s'éteint automatiquement.

Minuterie de coupure mise en marche

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe.
2. Appuyez sur ◷.
✔ I→I s'allume dans le foyer.
3. Réglez le temps de cuisson dans la zone de réglage.
   – Pour régler un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, effleurez toujours 0 avant de sélectionner la valeur souhaitée.
✔ Le temps de cuisson commence à s'écouler.
✔ Un signal retentit après écoulement de la durée.
4. Appuyez sur ◷.
✔ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Remarque : Lorsque vous programmez un temps de cuisson pour un foyer et que le PerfectFry Sensor est activé, le temps de cuisson commence uniquement à s'écouler lorsque le niveau de température sélectionné est atteint.

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

1. Sélectionnez le foyer, puis effleurez le symbole ◷.
2. Modifiez le temps de cuisson dans la zone de réglage ou réglez-le sur 00 pour supprimer le temps.

9.2 Minuterie

Permet l'activation de la minuterie de 0 à 99 min. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les zones de cuisson.

Minuterie mise en marche

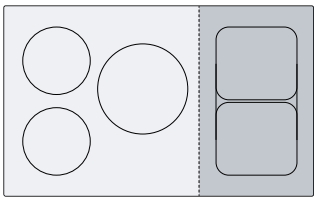
1. Appuyez sur ◷ jusqu'à ce que 🔔 s'allume.
2. Réglez le temps souhaité dans la zone de réglage.
✔ Le temps commence à s'écouler.
✔ Un signal retentit après écoulement de la durée.
3. Appuyez sur ◷.
✔ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Minuterie modifier ou désactiver

1. Appuyez sur ◷ jusqu'à ce que 🔔 s'allume.
2. Modifiez le temps de cuisson dans la zone de réglage ou réglez-le sur 00 pour supprimer le temps.

10 PowerBoost

Cette fonction vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec 9.
Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé. Sinon, b et 9 clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite, 9 est automatiquement réglé, sans activer la fonction.



10.1 Activer PowerBoost

Condition : Dans la zone de cuisson combinée, l'activation de la fonction PowerBoost est uniquement possible si vous utilisez les deux foyers indépendamment l'un de l'autre.

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur boost ⌃⌃. L'affichage b s'allume.
✔ La fonction est activée.

10.2 Désactiver PowerBoost

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyez sur boost ⌃⌃. L'affichage b s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe 9.
✔ La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques situés à l'intérieur de la table de cuisson.

11 PerfectFry Sensor

Cette fonction permet la cuisson sans stress avec des résultats irréprochables.
Au lieu d'adapter constamment le niveau de puissance pendant la cuisson, sélectionnez une seule fois au début la température cible souhaitée. Des capteurs situés sous la vitrocéramique mesurent alors la température de l'ustensile et maintiennent celle-ci constante durant tout le processus de cuisson.
Cette fonction est disponible sur tous les foyers identifiés par ce symbole .

11.1 Avantages

- La température est maintenue de manière constante et ne nécessite aucune modification du niveau de puissance.
- La graisse ne surchauffe pas. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent.
- Le foyer chauffe uniquement si cela est nécessaire pour maintenir la température, ce qui permet d'économiser l'énergie.

11.2 Niveaux de température

Niveaux de température pour la préparation des mets.

Niveau	Température	Fonctions
min	140 °C	Faire revenir dans de l'huile d'olive ou du beurre
low	160 °C	Frire du poisson et des produits alimentaires grossiers
med	180 °C	Frire des aliments panés, congelés et grillés
max	215 °C	Gril haute température et plaque à snacker

11.3 Ustensiles recommandés

Des ustensiles spéciaux ont été conçus pour cette fonction afin d'obtenir des résultats optimaux.

Ustensile de cuisson	Foyer recommandé
Poêle Ø 21 cm	Foyer simple

Vous pouvez vous procurer l'ustensile recommandé auprès du service après-vente, du commerce spécialisé ou de notre boutique en ligne www.bosch-home.com.

Remarque : Vous pouvez utiliser aussi d'autres ustensiles de cuisson. Cependant, en fonction de la nature de l'ustensile, la température atteinte peut différer du niveau de température sélectionné.

11.4 Activer PerfectFry Sensor

1. Sélectionner le foyer, puis effleurer le symbole .
✔ s'allume dans l'affichage du foyer.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner le niveau de température souhaité dans la zone de réglage.
✔ La fonction est activée.
3. s'allume jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal sonore retentit ensuite et le symbole de température disparaît.
4. Lorsque la température de rôtissage est atteinte, mettre de la graisse de friture dans la poêle et ensuite l'aliment.

Remarque : Afin que et le niveau de température soient affichés, vous devez sélectionner un foyer.

11.5 Désactiver PerfectFry Sensor

▸ Sélectionnez le foyer, puis effleurez .
✔ La fonction est désactivée.

11.6 Recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor

Le tableau suivant indique le niveau de température idéal pour une sélection de plats. La température et le temps de cuisson ◷ min dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

		◷ min
Viande		
Escalope	med	6-10
Escalope, panée	med	6-10
Filet	med	6-10
Côtelettes	low	10-15
Cordon bleu, escalope milanaise	med	10-15
Steak, saignant, 3 cm d'épaisseur	max	6-8
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur	max	8-12
Steak, bien cuit, 3 cm d'épaisseur	med	8-12
T-bone, saignant, 4,5 cm d'épaisseur	max	10-15
T-bone, à point, 4,5 cm d'épaisseur	max	20-30
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur	low	10-20
Lard	min	5-8
Viande hachée	med	6-10
Hamburger, 1,5 cm d'épaisseur	low	6-15
Boulettes de viande, 2 cm d'épaisseur	low	10-20
Saucisses	low	8-20
Chorizo, saucisse fraîche	low	10-20
Brochettes, kebabs	low	10-20
Gyros	med	7-12
Poisson et fruits de mer		
Filet de poisson	med	10-20
Filet de poisson, pané	med	10-20
Poisson frit, entier	low	10-20
Sardines	med	6-12
Scampi, crevettes	med	4-8
Calamar, seiche	med	6-12
Plats aux œufs		
Œufs au plat au beurre	min	2-6
Œufs au plat	med	2-6
Œufs brouillés	min	4-9
Omelette	min	3-6
French Toast	low	4-8
Crêpes, blinis, tortitas, tacos	max	1-3
Légumes		
Pommes de terre sautées	max	6-12
des frites	med	15-25
Galettes de pommes de terre	max	2-4
Oignons, ail frit	min	2-10
Oignons en rondelles	low	5-10
Courgettes, aubergines, poivrons	min	4-12
Asperges vertes	low	4-15
Champignons	med	10-15
Légumes en pâte tempura	med	5-10
Produits surgelés		
Nuggets de poulet	med	10-15
Bâtonnets de poisson	med	8-12
des frites	max	4-8
Poêlées	low	6-10
Rouleaux de printemps	med	10-30
Pâtés, croquettes	max	3-8
Autres		
Fromage frit	low	7-10

		◷ min
Croûtons	low	6-10
Pain grillé	med	4-8

		◷ min
Amandes, noix, pignons de pin, grillés	med	3-15

12 Sécurité enfants

La table de cuisson est équipé d'une sécurité enfants. Elle vous permet ainsi d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

12.1 Activer Sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

- ▸ Effleurer ⊶ pendant 4 secondes.
- ✔ L'affichage en regard de ⊶ s'allume pendant 10 secondes.
- ✔ La table de cuisson est verrouillée.

12.2 Désactiver Sécurité enfants

- ▸ Effleurer ⊶ pendant 4 secondes.
- ✔ Le verrouillage est désactivé.

12.3 Sécurité enfants automatique

Vous pouvez également activer automatiquement la sécurité enfants à chaque fois que vous éteignez la table de cuisson.
Pour savoir comment activer et désactiver la fonction, consultez le chapitre Réglages de base → *Page 13*.

13 Protection anti-effacement

Permet de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage afin de ne pas dérégler involontairement les réglages.
Le verrouillage n'a aucun effet sur l'interrupteur principal.

13.1 Activer Protection anti-effacement

- ▸ Effleurez ✋. Un signal retentit.
- ✔ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Un signal retentit pendant 5 secondes avant la mise hors tension.

13.2 Désactiver Protection anti-effacement

Pour désactiver la fonction de manière anticipée :

- ▸ Effleurez ✋.
- ✔ Le bandeau de commande est déverrouillé.

14 Coupure de sécurité individuelle

La fonction de sécurité s'active lorsqu'une table de cuisson reste en service pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage. Le foyer affiche *F8* et s'éteint.
La durée, qui varie entre 1 à 10 heures, dépend du niveau de puissance choisi.

Pour allumer le foyer, appuyez sur une touche quelconque.

15 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

15.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
c 1	Sécurité enfants	*0* - Manuel.[1] *1* Automatique. *2* – Désactivé.

[1] Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
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 de validation est activé. 3 – Tous les signaux sonores sont activés [1].
c 3	Affichage de la consommation d'énergie Affiche la consommation totale d'énergie entre l'allumage et l'extinction de la table de cuisson en kWh. La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.	0– Désactivé.[1] 1 – Activé.
c 5	Arrêt automatique des zones de cuisson.	00 - désactivé [1] 01-99 - minutes jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie	1 – 10 secondes [1] 2 – 30 secondes 3 - 1 minute
c 7	Limitation de puissance Permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez des indications précises sur la plaque signalétique. Si la fonction est active et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, _ s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	0 - Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson [1]. 1 - Puissance minimale de 1000 W. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recommandé pour 13 ampères. 3. 3500 W. Recommandé pour 16 ampères. 4 - 4000 W. 4. 4500 W. Recommandé pour 20 ampères. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.
c 9	Durée de sélection du foyer	0 - Illimitée : vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau.[1] 1 - Limitée : vous avez 10 secondes après la sélection pour régler le dernier foyer sélectionné. Ensuite, vous devez de nouveau sélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
c 11	MoveMode Permet de modifier les niveaux de puissance préréglés.	9 - Niveau de puissance préréglé pour le foyer avant. 1. 5 - Niveau de puissance préréglé pour le foyer arrière.
c 12	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.	0 - Non adapté. 1 - Non optimal. 2 - Adapté.
c 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés [1]. 1 - Réglages usine.

[1] Réglage usine

15.2 Vers les réglages de base

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

1. Pour allumer la table de cuisson, effleurez ⏻.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez ◷ pendant 4 secondes.

Informations produit	Affichage
Bordereau du service après-vente technique	01
Numéro de fabrication	Fd

Informations produit	Affichage
Numéro de fabrication 1	02.
Numéro de fabrication 2	05

✔ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Pour appeler les différents affichages, effleurez la plage de réglage.

3. Pour accéder aux réglages de base, effleurez ◷.

✔ c 1 et 0 clignotent en tant que préréglage.

4. Effleurez ◷ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
5. Sélectionnez le réglage souhaité dans la plage de réglage.
6. Effleurez ◷ pendant 4 secondes.

✔ Les réglages sont enregistrés.

15.3 Annuler la modification des réglages de base

- ▸ Effleurez ⓘ.
- ✔ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

16 Test casserole

La qualité des ustensiles a une grande influence sur la rapidité et le résultat du processus de cuisson.
Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.
Avant de la contrôler, assurez-vous que la taille du fond de l'ustensile de cuisson correspond à la taille du foyer utilisé.
L'accès s'effectue par les réglages de base. → *Page 13*

16.1 Effectuer Test casserole

1. Placez l'ustensile contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux à la taille du fond de l'ustensile.
2. Appelez les réglages de base et sélectionnez c 12.
3. Effleurez la zone de réglage. L'affichage — clignote au niveau des foyers.

- ✔ Le test est en cours.
- ✔ Après 20 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

16.2 Contrôler le résultat

Le tableau suivant vous permet de comprendre le résultat en termes de qualité et de rapidité du processus de cuisson.

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

Remarque : Si le résultat ne vous satisfait pas, placez à nouveau l'ustensile de cuisson sur un foyer plus petit, si possible.

Pour activer cette fonction, effleurez la zone de réglage.

17 Nettoyage et entretien

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

17.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, dans le commerce ou sur notre boutique en ligne www.bosch-home.com.

ATTENTION !
Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▸ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.
- ▸ N'utilisez pas de produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore chaude. Cela pourrait entraîner des traces sur la surface.

Produits de nettoyage inappropriés

- ■ Liquide vaisselle non dilué
- ■ Nettoyant pour lave-vaisselle
- ■ Produits récurants
- ■ Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- ■ Éponges grattantes
- ■ Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

17.2 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter que les résidus de cuisson ne brûlent.

Condition : La table de cuisson doit être froide. En présence de taches de sucre, de plastique ou d'aluminium, ne laissez pas refroidir la table de cuisson.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit de nettoyage spécial céramique.
   Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.
   Conseil : Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

17.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Si le cadre de la table de cuisson est sale ou taché après utilisation, nettoyez-le.

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

1. Nettoyez le cadre de la table de cuisson avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux. Rincez soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
2. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

18 Dépannage

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▸ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

18.1 Consignes d'avertissement

Remarques

- Si *E* apparaît, maintenez la touche du foyer correspondant enfoncée et lisez le code d'anomalie.
- Si le code d'anomalie n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si cet affichage apparaît à nouveau, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.
- Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

18.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	L'alimentation électrique est coupée. ▸ Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite.
	L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique. ▸ Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique.
	Anomalie de l'électronique ▸ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
Les affichages clignotent.	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre. ▸ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
F2, *F4*, *E7015*, *E8207*, *E8208*	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers. ▸ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.
F5 + niveau de puissance et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▸ Retirez l'ustensile. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. ▸ Retirez l'ustensile. Patientez quelques secondes. Activer une touche au choix. Lorsque le message d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1/*F6*	Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail. ▸ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi, puis rallumez le foyer.
F8	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. ▸ Coupure de sécurité individuelle s'est activé. Effleurez n'importe quelle touche pour éteindre l'affichage afin de pouvoir régler le foyer.
E9000/*E9010*	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▸ Contactez votre distributeur d'électricité.

Défaut	Cause et dépannage
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée. ▸ Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.
dE	Le mode démonstration est activé. ▸ Débranchez la table de cuisson du secteur. Patientez 30 secondes et raccordez la table de cuisson. Dans les 3 minutes qui suivent, effleurez une touche de votre choix. Le mode démonstration est désactivé.

18.3 Bruits normaux de votre appareil

Une table à induction peut générer des bruits ou des vibrations, tels que des bourdonnements, des sifflements, des crépitements, des bruits de ventilateur ou des sons rythmés.

19 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

19.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

20 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.
Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.
Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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

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

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Vous trouverez également le numéro de produit (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base → *Page 13* .
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

21 Plats tests

Ces recommandations de réglage sont destinées aux laboratoires d'essai, afin de leur faciliter le test de nos appareils. Les tests ont été effectués avec nos usten-

siles de cuisine pour les tables de cuisson induction. Si nécessaire, vous pouvez vous les procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou sur notre boutique en ligne.

21.1 Faire fondre du chocolat pâtissier

Ingrédients : 150 g de chocolat noir (55 % de cacao).
- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle
  - Cuire : niveau de puissance 1.

21.2 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Recette selon DIN 44550
Température initiale 20 °C
Chauffer, sans remuer
- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 450 g
  - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 1.
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 800 g
  - Chauffer : durée 2 min. 30 sec., différents niveaux de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 1.

21.3 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Par exemple : diamètre des lentilles : 5-7 mm.
Température initiale de 20 °C
Remuer après 1 min. de cuisson
- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 500 g
  - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 1.
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 1 kg
  - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 1.

21.4 Béchamel

Température du lait : 7 °C
- Casserole de 16 cm de Ø, sans couvercle, ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait à 3,5 % de matière grasse et une pincée de sel

Préparer une sauce béchamel

1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel, et faire chauffer le tout.
  - Chauffer : durée 6 min., niveau de puissance 2

2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition sans cesser de remuer.
  - Chauffer : durée 6 min. 30 sec., niveau de puissance 7

3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition sur le foyer pendant 2 minutes supplémentaires sans cesser de remuer.
  - Mijoter : niveau de puissance 2

21.5 Cuire du riz au lait avec un couvercle

Température du lait : 7 °C
1. Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réchauffer sans couvercle. Remuer après 10 min. de cuisson.
2. Régler le niveau de puissance recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel.
Temps de cuisson chauffage compris, environ 45 min.
- Casserole de 16 cm de Ø, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
  - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
  - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
  - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
  - Mijoter : niveau de puissance 3, remuer après 10 min.

21.6 Cuire du riz au lait sans couvercle

Température du lait : 7 °C
1. Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse.
2. Lorsque le lait a atteint env. 90 °C, sélectionner le niveau de puissance recommandé et laisser frémir environ 50 min. à un niveau de puissance réduit.
- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
  - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
  - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
  - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
  - Mijoter : niveau de puissance 2.

21.7 Cuire du riz

Recette selon DIN 44550
Température de l'eau : 20 °C
- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel
  - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 2
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel
  - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 2.

21.8 Faire rôtir du filet de porc

Température initiale du filet de porc : 7 °C

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 3 filets de porc, poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur et 15 g d'huile de tournesol
  - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 7

21.9 Préparer des crêpes

Recette selon DIN EN 60350-2

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 55 ml de pâte par crêpe
  - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
  - Mijoter : niveau de puissance 7

21.10 Frire des frites surgelées

- Casserole Ø 20 cm sans couvercle : ingrédients : 2 l d'huile de tournesol. Pour chaque friture de continuité : 200 g de frites surgelées, 1 cm d'épaisseur.
  - Chauffer : niveau de puissance 9, jusqu'à ce que l'huile atteigne une température de 180 °C.
  - Mijoter : niveau de puissance 9

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001729052 (020411)
fr