BOSCH

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

MyBosch

Table de cuisson induction

PXY...D...

[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 ... 5
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ... 5
4 Ustensiles appropriés ... 6
5 Description de l'appareil ... 7
6 Utilisation ... 8
7 FlexInduction ... 9
8 MoveMode ... 10
9 FlexInduction étendue ... 11
10 Fonctions de temps ... 11
11 PowerBoost ... 12
12 PanBoost ... 12
13 Fonction Maintien au chaud ... 13
14 Valider les réglages ... 13
15 Assist ... 13
16 Capteur pour casserole sans fil ... 18
17 Sécurité enfants ... 20
18 Protection anti-effacement ... 20
19 Coupure de sécurité individuelle ... 20
20 Réglages de base ... 20
21 Test casserole ... 22
22 Nettoyage et entretien ... 22
23 Dépannage ... 23
24 Mise au rebut ... 25
25 Service après-vente ... 25
26 Plats tests ... 25

⚠ 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.
- jusqu'à une altitude 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 utilisez la fonction sonde de cuisson, réglez le foyer sur lequel se trouve la casserole avec la sonde de température.
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 cui-

sine 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 ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou 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 25*

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.

Le capteur de température sans fil est doté d'une pile qui peut être endommagée en cas d'exposition à des températures élevées.

- ▸ Retirez le capteur de l'ustensile de cuisson et rangez-le à l'écart de toute source de chaleur.

Le capteur de température peut être très chaud quand il est retiré de la casserole.

- ▸ Utilisez des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.

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 – Danger : magnétisme !

La sonde de température sans fil est magnétique et peut endommager les implants électroniques, par ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▸ Les personnes portant un implant électronique doivent respecter une distance minimale de 10 cm par rapport à l'élément de commande magnétique.
- ▸ Ne portez jamais l'élément de commande dans les poches des vêtements.

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

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

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

Soulevez le couvercle le moins possible.
- 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.

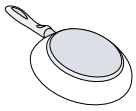
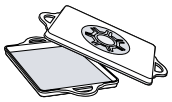
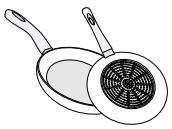
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

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, vous devez tenir compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.
Vérifiez avec Test casserole si l'ustensile de cuisson est adapté. Pour plus d'informations
→ *"Test casserole", Page 22*.

Ustensiles	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 ou en fonte, ou les ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.	Ces ustensiles chauffent rapidement et sont reconnus en toute sécurité.
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.
	Les fonds d'ustensiles avec un pourcentage en aluminium.	Ces bases d'ustensiles réduisent la surface ferromagnétique, ce qui réduit la puissance transmise 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.

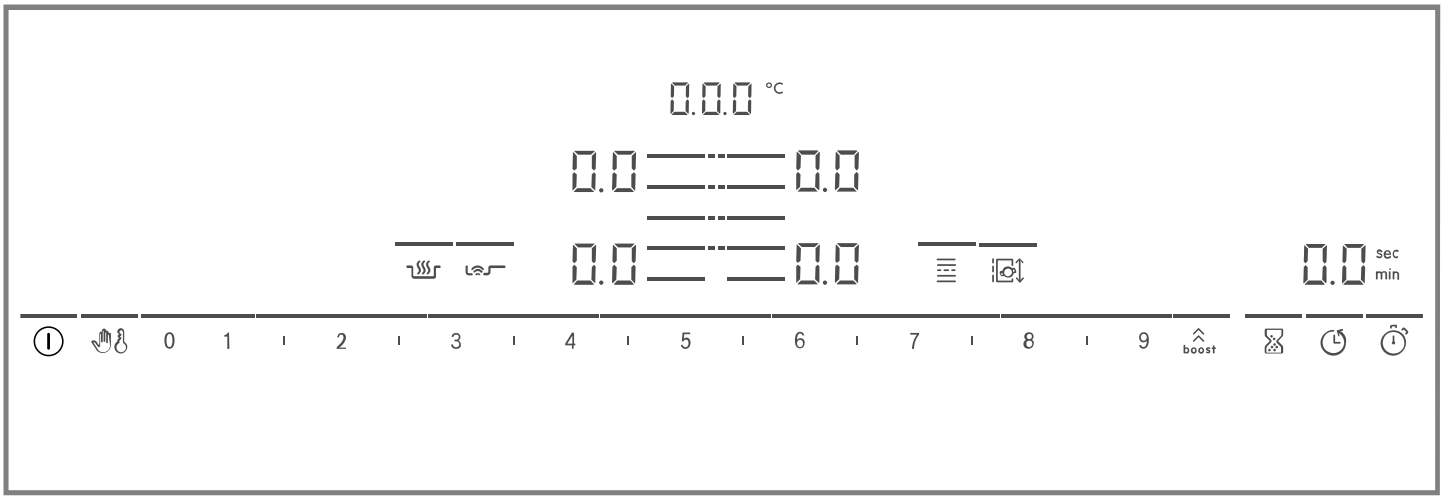
5 Description de l'appareil

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

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

Touches tactiles

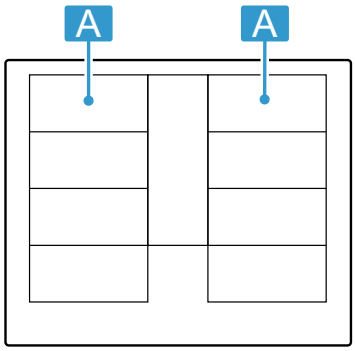
Quand vous allumez la table de cuisson, les symboles des touches disponibles à ce moment s'allument.

Capteur	Fonction
⏻	Interrupteur principal
	Protection anti-effacement
	Sécurité enfants
0 1 2 3...	Zone de réglage
boost	PowerBoost / PanBoost
	Minuterie
	Minuterie de coupure
	Count-up timer
	Fonction Maintien au chaud
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Sélectionner un foyer

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	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Niveau de puissance 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
A	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2.600 W 3.700 W
A	Niveau de puissance 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 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
▯	FlexZone → *"FlexInduction", Page 9*
▯ / ▯	FlexZone étendue → *"FlexInduction étendue", Page 11*

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. Les symboles des foyers et les fonctions actuellement disponibles s'allument. À côté des zones de cuisson, 0.0 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. Effleurez le symbole ☰ de la zone de cuisson souhaitée.
- ✔ L'affichage 0.0 s'allume de manière plus intense.

2. Sélectionner le niveau de puissance souhaité 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. Sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage ou réglez sur 0.0.
- ✔ 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 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1.5 - 2	-
Lait[1]	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	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	2.5 - 3.5	15 - 30
Riz au lait [2]	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 [1]	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
Ragoût/potée, cuisson à l'autocuiseur	4.5 - 5.5	-
Braiser		
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
Côtelettes natures 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 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	6.5 - 7.5	-
Omelette (frire une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
Œufs au plat à l'huile	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 - 8,5

7 FlexInduction

Le foyer flexible vous permet de placer n'importe quel récipient de toute forme ou taille. La FlexZone est composée de quatre inducteurs qui fonctionnent indépendamment. Lorsque le foyer flexible fonctionne, seule la zone sur laquelle l'ustensile est posé est active.

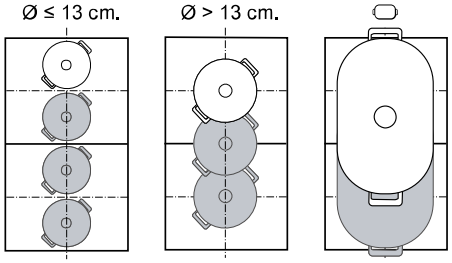
7.1 Placement de l'ustensile de cuisson

Le foyer flexible peut être configurée de deux façons différentes selon les ustensiles utilisés. Pour assurer une bonne détection et une bonne répartition de la chaleur, il est recommandé de placer l'ustensile bien centré comme indiqué dans les illustrations.

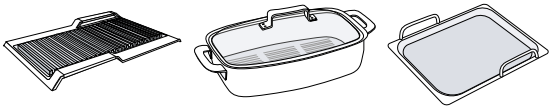
Comme foyer rattaché

Recommandé pour la cuisson avec un seul ustensile.

- Placez l'ustensile en fonction de la taille :

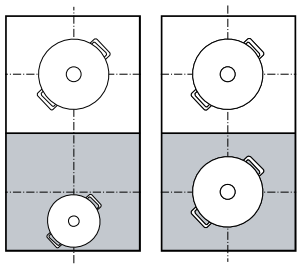


- Ustensile en longueur recommandé ⬭ :



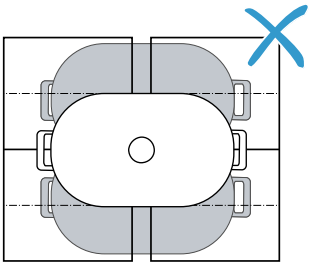
En tant que deux foyers séparés

Recommandé pour la cuisson avec deux ustensiles. Vous pouvez utiliser la zone avant et arrière séparément l'une de l'autre, et régler pour chacune une position de chauffe propre.



Attention

Ne placez pas d'ustensiles de cuisine au milieu entre les zones droite et gauche. Les zones de cuisson ne sont pas activées correctement et vous n'obtiendrez pas de bons résultats de cuisson.



7.2 Activez FlexInduction

1. Posez l'ustensile sur le foyer.
2. Sélectionnez le foyer.

✔ Selon la taille et la position de l'ustensile de cuisson, les foyers se connectent ou se déconnectent automatiquement.

✔ La FlexZone est connectée et ≣ s'allume.

Remarques

- Vous pouvez modifier les réglages du foyer manuellement en appuyant sur ≣.
- Vous pouvez modifier la configuration standard du foyer flexible. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base.
  → *Page 20*
- Si vous déplacez ou soulevez l'ustensile d'un foyer connecté actif, une recherche automatique démarre. Chaque ustensile de cuisson détecté lors de cette recherche à l'intérieur du foyer est chauffé avec le niveau de puissance précédemment sélectionné.

8 MoveMode

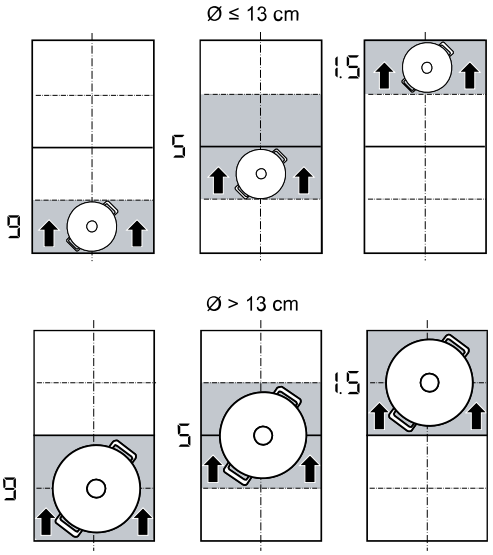
Cette fonction vous permet de modifier le niveau de puissance d'un ustensile de cuisson en le déplaçant simplement vers l'avant ou vers l'arrière dans la zone de cuisson flexible. Ainsi, la zone est divisée en trois zones avec différents niveaux de puissance.

8.1 Placer et déplacer l'ustensile

Utilisez un seul ustensile. La zone de cuisson dépend de l'ustensile de cuisson utilisé, ainsi que de sa taille et de son positionnement.
Chaque zone de cuisson a un niveau de puissance préréglé :

- Zone avant = position de chauffe 9
- Zone centrale = position de chauffe 5
- Zone arrière = position de chauffe 1.5

Vous pouvez modifier le réglage standard des niveaux de puissance préréglés. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base
→ *Page 20*.



8.2 Activer MoveMode

Condition : Posez un seul ustensile de cuisson sur une zone flexible.

1. Sélectionnez l'un des deux foyers de la zone flexible.
2. Appuyez sur ⧉.

✔ Le niveau de puissance de la zone où se trouve la casserole s'allume dans l'affichage des foyers à côté de ⧉.
✔ La fonction est activée.

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

8.3 Désactiver MoveMode

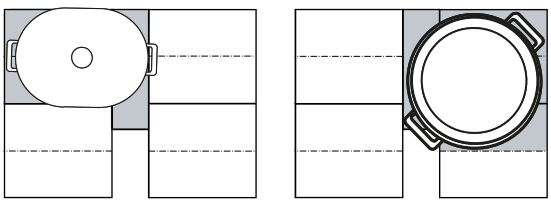
▸ Effleurez ⧉
✔ L'affichage à côté de ⧉ s'éteint.
✔ La fonction est désactivée.

9 FlexInduction étendue

Avec le foyer étendu, vous pouvez cuisiner avec un ustensile de cuisson plus grand ou placer le récipient oblong sur le côté.
L'extension s'allume toujours en liaison avec un des deux foyers flexibles. Vous ne pouvez pas activer l'extension séparément.

9.1 Placer l'ustensile en fonction de sa forme et taille

Placez l'ustensile au centre au-dessus de la partie arrière de la zone de cuisson flexible et de son extension.
En fonction de la taille de l'ustensile et de la surface de cuisson recouverte, vous pouvez activer la zone de cuisson flexible comme deux foyers séparés ou comme un foyer continu :



9.2 Activer FlexInduction étendue

1. Placer l'ustensile sur le foyer flexible tout en couvrant l'extension.
2. Sélectionner le foyer et le niveau de puissance. Les affichages pour le foyer et ⁞ pour la zone étendue s'allument.

✔ La zone est activée.

Remarque : Si l'affichage n'est pas allumé, soulever l'ustensile de cuisson et le placer à nouveau sur le foyer.

9.3 Désactiver FlexInduction étendue

▸ Sélectionner le foyer et régler sur 0 dans la zone de réglage.
✔ La fonction est désactivée.

10 Fonctions de temps

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

- Minuterie de coupure
- Minuterie
- Count-up timer

10.1 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. Sélectionner le foyer et la position de chauffe.
2. Appuyer sur ⏲.
✔ L'affichage ⏲ du foyer s'allume.
3. Régler le temps dans la zone de réglage.
   – Pour régler un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, effleurez toujours 0 avant de sélectionner la valeur souhaitée.
4. Confirmez avec ⏲.
✔ Le temps de cuisson commence à s'écouler.
✔ Après écoulement du temps de cuisson, le foyer s'éteint et un signal retentit.

Remarques

- 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.
- Lorsque vous programmez un temps de cuisson pour un foyer et que le PerfectCook 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. Sélectionner le foyer, puis effleurer ⏲.
2. Modifier le temps dans la zone de réglage ou le régler sur 00 pour le supprimer.
3. Confirmer à l'aide de ⏲.

10.2 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. Effleurer ⧖.
2. Réglez le temps souhaité dans la zone de réglage.
3. Valider à l'aide de ⧖.
✔ Le temps commence à s'écouler.
✔ Un signal retentit une fois le temps écoulé.

Minuterie modifier ou désactiver

1. Effleurer ⧖.
2. Modifiez le temps dans la zone de réglage ou réglez-le sur 00 pour le supprimer.
3. Valider à l'aide de ⧖.

10.3 Count-up timer

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

Activer Count-up timer

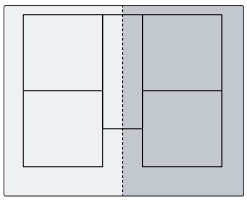
▸ Effleurer ⏱.
✔ Le temps commence à s'écouler.

Désactiver Count-up timer

1. Effleurer ⏱. La minuterie s'arrête. Les affichages de la minuterie restent allumés.
2. Effleurer ⏱. Les affichages s'éteignent.

11 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.



11.1 Activer PowerBoost

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

Remarque : Vous pouvez également activer cette fonction lorsque vous cuisinez avec une FlexZone rattachée.

11.2 Désactiver PowerBoost

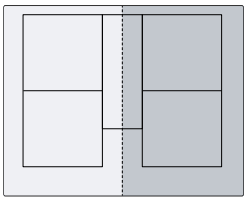
1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyez sur boost. L'affichage b. s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe 9.
✔ La fonction est désactivée.

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

12 PanBoost

Cette fonction vous permet de chauffer des poêles 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.



12.1 Recommandations d'utilisation

- Ne pas placer de couvercle sur la poêle.
- Ne jamais chauffer de poêle vide sans la surveiller.
- Utiliser uniquement des poêles froides.
- Utiliser des poêles dont le fond est parfaitement plat. Ne pas utiliser de poêle à fond mince.

12.2 Activer PanBoost

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyez deux fois sur boost. Pb. s'allume.

✔ La fonction est activée.

Remarque : Vous pouvez également activer cette fonction lorsque vous cuisinez avec une FlexZone rattachée.

12.3 Désactivez PanBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur boost. Pb. s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe 9.

✔ La fonction est désactivée.

Remarque : Pour éviter les températures élevées, cette fonction s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes.

13 Fonction Maintien au chaud

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et garder les aliments au chaud.

13.1 Activer Fonction Maintien au chaud

1. Sélectionner le foyer souhaité.
2. Effleurer ⏦ dans les 10 secondes qui suivent.
   Lo s'allume.

✔ La fonction est activée.

13.2 Désactiver Fonction Maintien au chaud

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyer sur ⏦.
   Lo s'éteint.

✔ La fonction est désactivée.

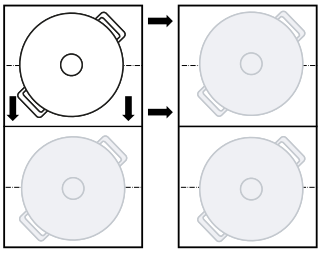
14 Valider les réglages

Cette fonction vous permet de transférer la position de chauffe, le temps de cuisson programmé et le temps de cuisson sélectionné d'un foyer à un autre.

14.1 Valider les réglages

Condition : Déplacez l'ustensile sur un foyer qui n'est pas allumé ou pas encore préréglé, et sur lequel aucun autre ustensile n'a été placé auparavant.

1. Déplacer l'ustensile.



   L'ustensile est détecté et dans l'affichage du nouveau foyer, la position de chauffe précédemment sélectionnée et E clignotent en alternance.
2. Sélectionner le nouveau foyer pour confirmer les réglages.
   L'appareil règle la position de chauffe du foyer d'origine sur 00.

✔ Les réglages sont transférés au nouveau foyer.

Remarque : Si vous placez un nouvel ustensile sur un autre foyer avant d'avoir confirmé les réglages, vous pouvez utiliser cette fonction pour les deux ustensiles de cuisson.

15 Assist

L'assistant de cuisson garantit une cuisson facile et promet des résultats de cuisson parfaits.

Lorsque vous avez sélectionné la température souhaitée, les capteurs mesurent en permanence la température de l'ustensile de cuisson et la maintiennent constante pendant la cuisson.

Avantages
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, celle-ci est automatiquement maintenue constante, ce qui permet d'économiser l'énergie.
- L'huile ne sera pas surchauffée et les aliments ne débordent pas pendant la cuisson.

15.1 PerfectFry Sensor

Convient pour préparer ou réduire des sauces, des crêpes ou pour frire des œufs avec du beurre, des légumes ou des steaks jusqu'au niveau de cuisson souhaité, tout en maintenant la température sous contrôle. Cette fonction est disponible sur tous les foyers identifiés par le symbole .

Niveaux de température

Niveaux de température pour la préparation des mets.

Niveau	Température	Fonctions	Ustensile de cuisson
1	120 °C	Cuisson et réduction de sauces, frire des légumes	
2	140 °C	Faire revenir dans de l'huile d'olive ou du beurre	
3	160 °C	Frire du poisson et des produits alimentaires grossiers	
4	180 °C	Frire des aliments panés, congelés et grillés	
5	215 °C	Gril haute température et plaque à snacker	

Ustensiles recommandés

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

Ustensile de cuisson	Foyer recommandé
Poêle Ø 15 cm	Foyer simple
Poêle Ø 19 cm	Foyer simple
Poêle Ø 21 cm	Foyer simple
Poêle Ø 28 cm	FlexZone étendue
Teppanyaki	FlexZone
Gril	FlexZone

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.

Activer PerfectFry Sensor

1. Posez l'ustensile vide sur le foyer.
2. Sélectionnez le foyer, puis effleurez .
3. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de température souhaité dans la zone de réglage.

✔ Le fonctionnement démarre. clignote jusqu'à ce que la température cible réglée soit atteinte.

✔ Lorsque la température cible est atteinte, un signal retentit et cesse de clignoter.

4. Versez la graisse de friture, puis les aliments dans la poêle.

Remarque : Si vous utilisez plus de 250 ml d'huile pour la cuisson, ajoutez l'huile et patientez quelques secondes avant d'ajouter les aliments.

Désactiver PerfectFry Sensor

▸ Sélectionner le foyer, puis effleurer .

✔ La fonction est désactivée.

Recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor

Dans le tableau, vous trouverez pour un choix de plats le niveau de température approprié pour un choix de plats. Le temps de cuisson indiqué ◷ min peut varier en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.
- Poêle à frire
- Teppanyaki
- Plaque à snacker

	Ustensile de cuisson		◷ min
Viande			
Escalope		4	6-10
Escalope, panée		4	6-10
Filet		4	6-10
Côtelettes		3	10-15
Cordon bleu, escalope milanaise		4	10-15
Steak, saignant, 3 cm d'épaisseur		5	6-8
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur		5	8-12
Steak, bien cuit, 3 cm d'épaisseur		4	8-12
T-bone, saignant, 4,5 cm d'épaisseur		5	10-15
T-bone, à point, 4,5 cm d'épaisseur		5	20-30
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur		3	10-20
Lard		2	5-8
Viande hachée		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm d'épaisseur		3	6-15
Boulettes de viande, 2 cm d'épaisseur		3	10-20
Saucisses		3	8-20
Chorizo, saucisse fraîche		3	10-20
Brochettes, kebabs		3	10-20

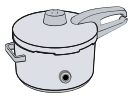
	Ustensile de cuisson	🌡	◷ min
Gyros		4	7-12
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson		4	10-20
Filet de poisson, pané		4	10-20
Poisson frit, entier		3	10-20
Sardines		4	6-12
Scampi, crevettes		4	4-8
Calamar, seiche		4	6-12
Plats aux œufs			
Œufs au plat au beurre		2	2-6
Œufs au plat		4	2-6
Œufs brouillés		2	4-9
Omelette		2	3-6
French Toast		3	4-8
Crêpes, blinis, tortitas, tacos		5	1-3
Légumes			
Pommes de terre sautées		5	6-12
des frites		4	15-25
Galettes de pommes de terre		5	2-4
Oignons, ail frit		2	2-10
Oignons en rondelles		3	5-10
Courgettes, aubergines, poivrons		2	4-12
Asperges vertes		3	4-15
Champignons		4	10-15
Légumes, cuits à l'étuvée dans l'huile		1	10-20
Légumes en pâte tempura		4	5-10
Produits surgelés			
Nuggets de poulet		4	10-15
Bâtonnets de poisson		4	8-12
des frites		5	4-8
Poêlées		3	6-10
Rouleaux de printemps		4	10-30
Pâtés, croquettes		5	3-8
Sauces			
Sauce tomate		1	25-35
Sauce béchamel		1	10-20
Sauce au fromage		1	10-20
Sauces sucrées		1	15-25
Sauces, réduites		1	25-35
Autres			
Fromage frit		3	7-10
Croûtons		3	6-10
Pain grillé		4	4-8
Plats cuisinés déshydratés		1	5-10
Amandes, noix, pignons de pin, grillés		4	3-15
Maïs soufflé		5	3-4

15.2 PerfectCook Sensor

Cette fonction vous permet de réchauffer, cuire à l'étouffée, bouillir, cuire des aliments avec la cocotte minute ou de les frire dans une casserole avec suffisamment d'huile à une température contrôlée.
Pour utiliser ces fonctions, vous avez besoin du capteur pour casserole sans fil pour cuisiner sans fil.
Cette fonction est disponible sur tous les foyers avec le capteur pour casserole sans fil sur l'ustensile normal.

Niveaux de température

Niveaux de température pour la préparation des mets.

Niveau	Température	Fonctions	Ustensile de cuisson
1	70 °C	Réchauffer et maintenir au chaud	
2	90 °C	Cuire	
3	100 °C	Porter à ébullition	
4	120 °C	Cuire en cocotte-minute	
5	180 °C	Frire	

Conseils PerfectCook Sensor

- Le capteur pour casserole sans fil mesure la température du liquide par le fond en silicone fixé au récipient. Pour une mesure correcte, le fond en silicone doit être entièrement recouvert du liquide à mesurer.
- Le cadre du capteur pour casserole sans fil et le fond en silicone fixé sur l'ustensile de cuisson doivent être complètement secs avant de pouvoir commencer à cuisiner.
- Ne pas retirer le capteur pour casserole sans fil pendant une cuisson en cours. Après la cuisson, retirer prudemment le capteur car celui-ci peut être très chaud.
- Utiliser un couvercle pour économiser de l'énergie.
- Placer l'ustensile de manière à ce que le capteur pour casserole sans fil soit orienté vers la surface extérieure latérale de la table de cuisson.
- Ne jamais orienter le capteur pour casserole sans fil vers un autre ustensile chaud afin d'éviter une surchauffe.

Activer PerfectCook Sensor

Condition : Connecter le capteur pour casserole sans fil.

1. Placer le capteur pour casserole sans fil sur l'ustensile de cuisson.

2. Placer un ustensile de cuisson rempli de suffisamment de liquide sur le foyer souhaité et le fermer avec un couvercle.
3. Sélectionner le foyer sur lequel se trouve l'ustensile de cuisson avec le capteur pour casserole sans fil. Ensuite, appuyer au milieu du capteur pour casserole sans fil.
✔ Sur le bandeau de commande, le symbole ☜ s'allume.
4. Sélectionner le niveau de température correspondant pour l'aliment à cuisiner.
✔ La fonction est activée.
✔ ☜ clignote jusqu'à ce que l'eau ou l'huile ait atteint la température mesurée pour ajouter le mets. Un signal retentit et le symbole de température s'arrête de clignoter.
5. Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter le mets. Laisser le couvercle en place pendant la cuisson.

Désactiver PerfectCook Sensor

1. Sélectionner le foyer.
2. Régler sur 00 dans la zone de réglage.
✔ Les fonctions sont désactivées.

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

Recommandations pour cuisiner avec le PerfectCook Sensor

Le tableau suivant reprend 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.

Réchauffer et maintenir au chaud

	℃	◷ min
Réchauffer du goulasch	70	10-20
Réchauffer du vin chaud	70	5-15

Pocher

	℃	◷ min
Viande		
Saucisses	90	10-20
Poisson		
Poisson étuvé	90	15-20
Plats aux œufs		
Œufs pochés	90	2-5
Pommes de terre		
Quenelles de pommes de terre	90	30-40
Pâtes et céréales		
Riz	90	25-35
Riz précuit	90	25-35
Riz complet	90	45-55
Riz, Basmati, Thaïlandais	90	8-12
Riz sauvage	90	20-30
Polenta	90	3-8
Semoule au lait	90	5-10
Potages		
Crème instantanée	90	10-15
Desserts		
Riz au lait	90	40-50
Bouillie d'avoine	90	10-15
Flan au chocolat	90	3-5
Autres		
Lait	90	3-10

Porter à ébullition

	℃	◷ min
Viande		
Boulettes de viande	100	20-30
Poulet	100	60-90
Veau	100	60-90
Plats aux œufs		
Œufs durs	100	5-10
Légumes et légumes secs		
Brocoli	100	10-20
Chou-fleur	100	10-20
Choux de Bruxelles	100	30-40
Haricots verts	100	15-30
Poids chiches	100	60-90
Petits pois	100	15-20
Lentilles	100	45-60
Pommes de terre		
Gnocchi	100	3-6
Pommes de terre, cuites	100	30-45
Patates douces	100	30-45
Pâtes et céréales		
Pâtes à la semoule de blé dur	100	7-10
Pâtes fraîches	100	3-5
Pâtes au blé complet	100	7-10
Pâtes à la semoule de blé dur, garnies	100	15-20
Pâtes fraîches, garnies	100	5-8
Quinoa	100	10-12
Potages		
Bouillons faits maison	100	60-90
Soupes instantanées	100	5-10
Desserts		
Compote	100	15-25
Produits surgelés		
Haricots verts	100	15-30

Cuire en cocotte-minute

	℃	◷ min
Viande		
Poulet	120	15-25
Veau	120	15-25
Légumes et légumes secs		
Légumes	120	3-6

	°C	min
Poids chiches	120	25-35
Lentilles	120	10-20
Haricots	120	25-35
Pommes de terre		
Pommes de terre	120	10-20
Patates douces	120	10-20
Pâtes et céréales		
Riz	120	6-8
Riz complet	120	12-18
Potages		
Bouillon fait maison	120	20-30

Frire avec beaucoup d'huile
Utiliser le couvercle pour chauffer l'huile et le retirer pour frire les aliments.

	°C	min
Viande		
Morceaux de poulet	180	10-15
Boulettes de viande	180	10-15
Poisson		
Poisson en beignets, pané	180	10-15
Légumes et légumes secs		
Légumes en beignets, panés	180	4-8
Champignons, panés ou en beignets	180	4-8
Desserts		
Beignets à la confiture, donuts et beignets	180	5-10
Produits surgelés		
Frites	180	4-8

15.3 Capteur pour casserole sans fil

Pour utiliser un PerfectCook Sensor, vous devez utiliser un capteur pour casserole sans fil.
Vous pouvez acheter le capteur de cuisson sans fil auprès du service après-vente, dans notre boutique en ligne ou dans un magasin spécialisé www.bosch-home.com.

Connecter le capteur pour casserole sans fil

Pour connecter le capteur pour casserole sans fil au bandeau de commande, procéder comme suit :

1. Sélectionner le réglage de base *c 14*. Réglages de base → *Page 20*
✔ - s'allume.
2. Sélectionner le foyer dont l'affichage est allumé. Un signal retentit. clignote.
3. Dans les 30 secondes qui suivent, appuyer brièvement au milieu du capteur pour casserole sans fil.
   – Au bout de quelques secondes, le résultat de la connexion du capteur pour casserole avec le bandeau de commande apparaît dans l'affichage.

	Résultat	
0	Connexion sans erreur	PerfectCook Sensor est disponible.
1	Connexion incorrecte	Erreur de communication ■ Répéter le processus de connexion. Si le résultat est toujours *1*, informer le service après-vente.
2	Connexion incorrecte	Erreur de communication ■ Erreur de communication Bluetooth. Répéter le processus de connexion. ■ Vous n'avez pas appuyé dans les 30 secondes qui suivent la sélection du foyer au milieu du capteur pour casserole sans fil. Répéter le processus de connexion. ■ La pile du capteur pour casserole sans fil est épuisée. Remplacer la pile, réinitialiser le capteur pour casserole sans fil et répéter le processus de connexion.

Réinitialiser le capteur de cuisson sans fil

1. Appuyer environ 8 - 10 secondes au milieu du capteur pour casserole.
✔ Pendant ce processus, l'affichage LED du capteur pour casserole sans fil s'allume trois fois.
✔ À la troisième fois, la réinitialisation commence.
2. Ne plus appuyer à présent au milieu du capteur pour casserole à fonction radio.
✔ Dès que la LED disparaît, le capteur pour casserole sans fil est réinitialisé.
3. Répéter le processus de connexion à partir du point 2.

Régler le point d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude à laquelle se trouve de votre domicile. Si l'eau bout trop fortement ou pas assez, vous pouvez régler le point d'ébullition. Pour ce faire :
Sélectionner le réglage de base *c 4*. Réglages de base → *Page 20*

Altitude	**Valeur de réglage *c 4***
0 m	*1*
100 - 200 m	*2*
200 - 400 m	*3*[1]
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*

[1] Réglage de base

Remarque : La température de 3/100 ° C est suffisante pour cuisiner efficacement, mais pour régler une cuisson plus intensive, un niveau inférieur peut être sélectionné.

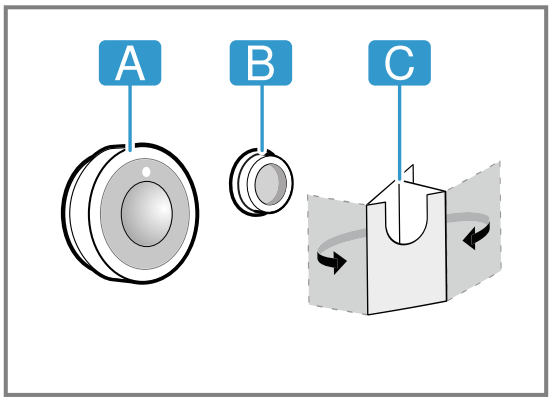
16 Capteur pour casserole sans fil

Pour utiliser un PerfectCook Sensor, vous devez utiliser un capteur pour casserole sans fil.
Vous pouvez acheter le capteur de cuisson sans fil auprès du service après-vente, dans notre boutique en ligne ou dans un magasin spécialisé www.bosch-home.com.

16.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspecter toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et s'assurer de l'intégralité de la livraison.

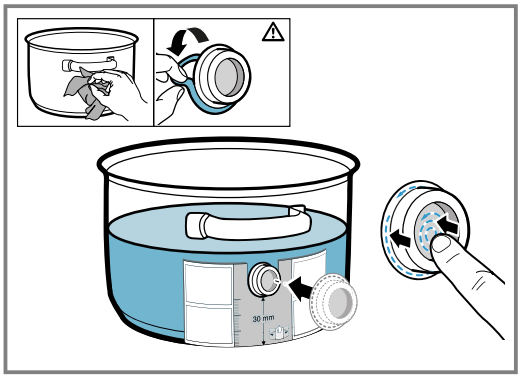
- A Capteur de cuisson sans fil
- B Patch en silicone
- C Pochoir



16.2 Fixation du patch en silicone

Le patch en silicone sert à fixer le capteur pour casserole sur l'ustensile de cuisson. Pour la mise en place sur l'ustensile de cuisson :

1. L'emplacement de collage sur l'ustensile de cuisson doit être exempt de graisse. Nettoyez l'ustensile, séchez-le bien et frottez l'emplacement de collage avec de l'alcool par ex.
2. Retirez le film de protection du patch en silicone. À l'aide du pochoir fourni, collez le patch de silicone sur l'extérieur de l'ustensile de cuisson à la hauteur appropriée.

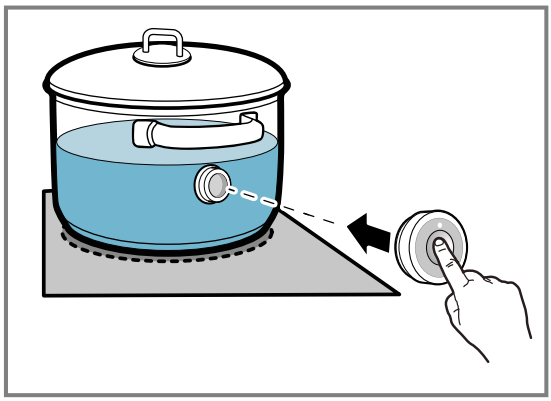


3. Appuyer sur toute la surface et sur la zone intérieure du patch en silicone.
4. Laissez sécher la colle pendant une heure. N'utilisez pas et ne rincez pas l'ustensile de cuisson pendant ce temps.

Remarque : Utiliser un nouveau patch de silicone si celui-ci se détache. En cas de besoin, vous pouvez vous procurer un set de cinq patchs de silicone auprès de revendeurs spécialisés, de notre service après-vente ou sur notre site Web officiel www.bosch-home.com en indiquant la référence 17007119.
Toutes les matières adhésives se dégradent avec le temps lorsqu'elles sont stockées. Pour éviter cela, placez les fonds en silicone sur vos récipients immédiatement après réception.

16.3 Fixer le capteur de cuisson sans fil

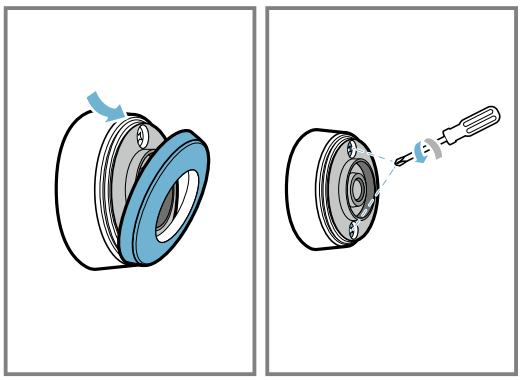
1. Assurez-vous que le patch en silicone est entièrement sec avant de fixer le capteur de cuisson.
2. Appliquez le capteur de cuisson sur le patch en silicone de façon à ce qu'il s'adapte parfaitement.



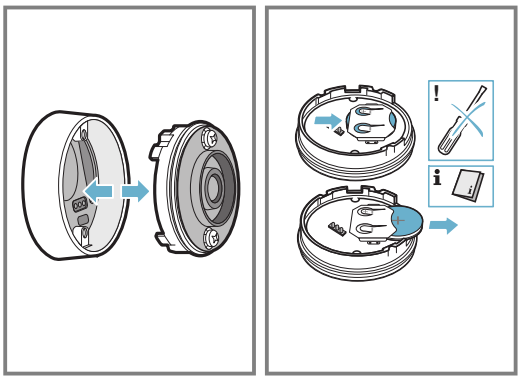
16.4 Remplacement de la batterie

Si la LED du capteur pour casserole sans fil ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, c'est que la pile est déchargée. Remplacement de la pile :

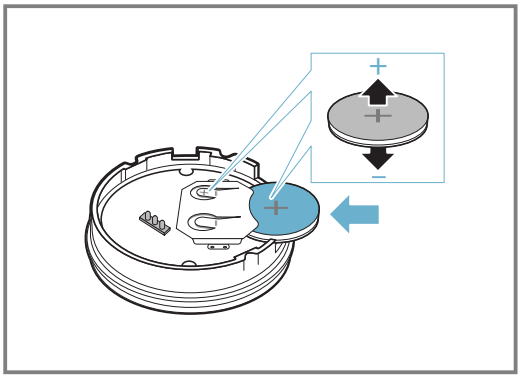
1. Retirer le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson et retirer les deux vis à l'aide d'un tournevis.



2. Ouvrir le couvercle du capteur pour casserole et retirer la pile du socle.

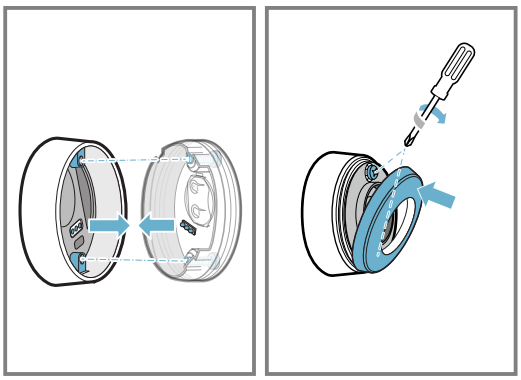


3. Mettre en place une nouvelle pile en observant les instructions relatives aux pôles de la pile. Utiliser uniquement des piles de qualité de type CR2032.



Remarque : Ne pas utiliser d'objet métallique pour retirer la pile. Ne pas toucher les bornes de la pile.

4. Fermer le bouchon du capteur pour casserole. Les trous de dégagement pour les vis sur le bouchon doivent couvrir les encoches sur la partie inférieure du boîtier. Serrer les vis à l'aide d'un tournevis et fixer le cache en silicone sur la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson.



16.5 Nettoyage

Capteur de cuisson

Nettoyez-le avec un chiffon humide. Ne le placez pas au lave-vaisselle et ne le mouillez jamais.

Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le de l'ustensile de cuisson et rangez-le dans un endroit propre et sûr, à l'écart de sources de chaleur.

Patch en silicone

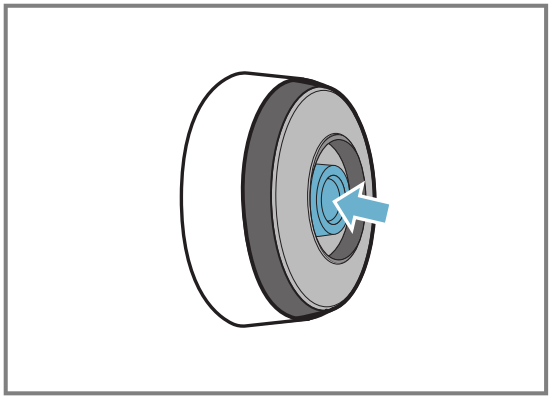
Avant de le coller sur le capteur de cuisson, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

Remarque : Ne laissez pas l'ustensile avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.

Fenêtre du capteur de cuisson sans fil

Maintenez la fenêtre propre et sèche. Important, pour ce faire :

1. Éliminez régulièrement les salissures et les projections de graisse.
2. Pour la nettoyer, utilisez un chiffon ou des cotons-tiges avec du produit pour vitres.



Remarques

- N'utilisez pas d'objets durs ou rugueux, tels que des brosses en soie ou des tampons à récurer, ni de nettoyants abrasifs pour nettoyer la table de cuisson.
- Afin de ne pas salir ou rayer la fenêtre du capteur de cuisson sans fil, ne la touchez pas avec les doigts.

16.6 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil avec la fonction de capteur de cuisson sans fil est conforme aux exigences fondamentales et aux dispositions restantes en vigueur de la directive 2014/53/EU.

Vous trouverez une déclaration de conformité détaillée selon la directive RED 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 BSH Hausgeräte GmbH s'effectue sous licence. Toutes les autres marques et noms de marque sont la propriété des entreprises concernées.

17 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.

17.1 Activer Sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

1. Appuyez sur ⏻.
2. Effleurer 🔒 pendant 4 secondes.

✔ L'affichage 🔒 s'allume pendant 10 secondes.
✔ La table de cuisson est verrouillée.

17.2 Désactiver Sécurité enfants

1. Appuyez sur ⏻.
2. Effleurer 🔒 pendant 4 secondes.

✔ Le verrouillage est désactivé.

17.3 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 20*.

18 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.

18.1 Activer Protection anti-effacement

▸ Appuyer sur ✋. Une alarme sonore retenti et ✋ s'allume.

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

18.2 Désactiver Protection anti-effacement

Pour désactiver la fonction de manière anticipée :

▸ Effleurez ✋.

✔ Le bandeau de commande est déverrouillé.

19 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.

20 Réglages de base

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

20.1 Vue d'ensemble des réglages de base

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

[1] Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
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 4	Sélectionner le 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	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 (voir 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. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recommandé pour 13 ampères. 3.5 3500 W. Recommandé pour 16 ampères. 4 - 4000 W. 4.5 4500 W. Recommandé pour 20 ampères. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.
c 11	MoveMode Permet de modifier les niveaux de puissance préréglés des trois zones de cuisson du foyer flexible. Pour ce faire, sélectionnez l'un des deux foyers, réglez le niveau de puissance souhaité dans la plage de réglage et effleurez ⇕ pour confirmer le nouveau niveau de puissance et sélectionner le foyer suivant.	9 - Niveau de puissance préréglé pour le foyer avant. 5 - Niveau de puissance préréglé pour le foyer du milieu. 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 13	FlexInduction Modifier le mode de fonctionnement de la Flex Zone.	0 - Comme deux foyers indépendants.[1] 1 - Comme un foyer d'un seul tenant.
c 14	Connecter le capteur de cuisson 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 cuisson.
c 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés [1]. 1 - Réglages usine.

[1] Réglage usine

20.2 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
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.

20.3 Annuler la modification des réglages de base

▸ Effleurez ⓘ.

✔ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

21 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 20*

21.1 Effectuer Test casserole

Le foyer flexible est réglé en tant que foyer unique pour vérifier un seul ustensile.

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 10 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

21.2 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.

Pour activer cette fonction, effleurez la zone de réglage.

22 Nettoyage et entretien

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

22.1 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

22.2 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

Condition : La table de cuisson doit être froide. Uniquement en présence de taches de sucre, d'amidon de riz, 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.

   Conseils
   - Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.
   - Si vous maintenez le fond de l'ustensile de cuisson propre, la surface de la table de cuisson reste en bon état.

22.3 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.

23 Dépannage

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 25*

⚠ 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 ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

23.1 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.

23.2 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, E 7015, E 8207, E 8208	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.

Défaut	Cause et dépannage
F0	Valider les réglages n'est pas activé. ▸ Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurez une touche quelconque. Cuisinez comme d'habitude, sans utiliser la fonction Valider les réglages. Contactez le service après-vente.
F9	La FlexZone étendue ne s'allume pas. ▸ Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurez une touche de votre choix. Vous pouvez continuer à cuisiner avec les foyers restants. Contactez le service après-vente technique.
F8	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. ▸ Coupure de sécurité individuelle est activé. Pour régler le foyer, effleurez une touche quelconque et éteignez l'affichage.
E8202	Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et le foyer est désactivé. ▸ Attendez que le capteur de cuisson ait suffisamment refroidi et activez la fonction.
E8203	Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés. ▸ Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le du récipient puis rangez-le à l'écart des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Allumez les foyers.
E8204	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. ▸ Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section → *"Remplacement de la batterie", Page 18*
E8205	La connexion au capteur de cuisson est interrompue. ▸ Désactivez, puis réactivez la fonction.
E8206	Le capteur de cuisson est cassé/défectueux. ▸ Contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur de cuisson sans fil ne s'allume pas.	Le capteur de cuisson sans fil ne réagit pas et l'affichage ne s'allume pas. ▸ Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section → *"Remplacement de la batterie", Page 18*. ▸ Si le problème persiste, appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson à la table de cuisson. Vous trouverez de plus amples informations à la section → *"Connecter le capteur pour casserole sans fil", Page 17*. ▸ Si le problème persiste, contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur clignote deux fois.	La pile du capteur de cuisson est presque épuisée. Le processus de cuisson suivant peut être interrompu en raison d'une pile usagée. ▸ Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section → *"Remplacement de la batterie", Page 18*.
L'affichage du capteur clignote trois fois.	La connexion au capteur de cuisson est interrompue. ▸ Appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson avec la table de cuisson. Vous trouverez de plus amples informations à la section → *"Connecter le capteur pour casserole sans fil", Page 17*.
E 9000/E9010	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▸ Contactez votre distributeur d'électricité.
U400/E9011	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.

23.3 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.

24 Mise au rebut

24.1 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.

25 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.

25.1 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 20* .
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

26 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 ustensiles 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.

26.1 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 1.5

26.2 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 1.5
- 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 1.5

26.3 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 1.5
- 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 1.5

26.4 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

26.5 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 8.5
  - 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 8.5
  - Mijoter : niveau de puissance 3, remuer après 10 min.

26.6 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 8.5
  - 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 8.5
  - Mijoter : niveau de puissance 2.5

26.7 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 2.5

26.8 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

26.9 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

26.10 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

9001874602 (030721)
fr