BOSCH

Table de cuisson induction

PVQ6..HC..

[fr] Manuel d'utilisation

Appli Bosch BetterFood

Découvrez votre nouvel appareil et ses milliers de recettes flexibles !

- Vegan, low-carb ou sans gluten ? Vous pouvez adapter toutes les recettes selon vos préférences.
- Découvrez des recettes réalisées avec des ingrédients déjà présents dans vos placards.
- Cuisinez sainement et facilement, grâce à la boussole de santé Nutri-Check.
- Obtenez les réglages de recettes optimaux pour vos appareils connectés.



Cette appli est uniquement disponible dans certains pays européens et en certaines langues.

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



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 Avant la première utilisation 8
7 Mise à jour du logiciel 8
8 Utilisation 9
9 Touche Favoris 10
10 CombiZone 10
11 Fonctions de temps 10
12 PowerBoost 11
13 PanBoost 11
14 Fonction Maintien au chaud 12
15 PerfectFry Sensor 12
16 Sécurité enfants 13
17 Pause 13
18 Coupure de sécurité individuelle 13
19 Réglages de base 13
20 Test casserole 15
21 Home Connect 15
22 Commande de la hotte depuis la table de cuisson 17
23 Nettoyage et entretien 18
24 Dépannage 19
25 Mise au rebut 20
26 Service après-vente 21
27 Informations concernant les logiciels libres et open source 21
28 Déclaration de conformité 21
29 Plats tests 22

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

⚠ AVERTISSEMENT
Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION
Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 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.

1.3 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 4 000 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.

1.4 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.

1.5 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 d'ébouillantage !
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.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

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 21*

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.

Dommage	Cause	Solution
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 ni faire 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.
- ✔ Beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

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.
- ✔ Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour chauffer.

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.

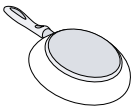
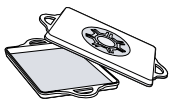
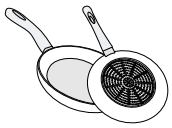
Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.
- ✔ Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.

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.
Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.
→ *"Test casserole", Page 15*

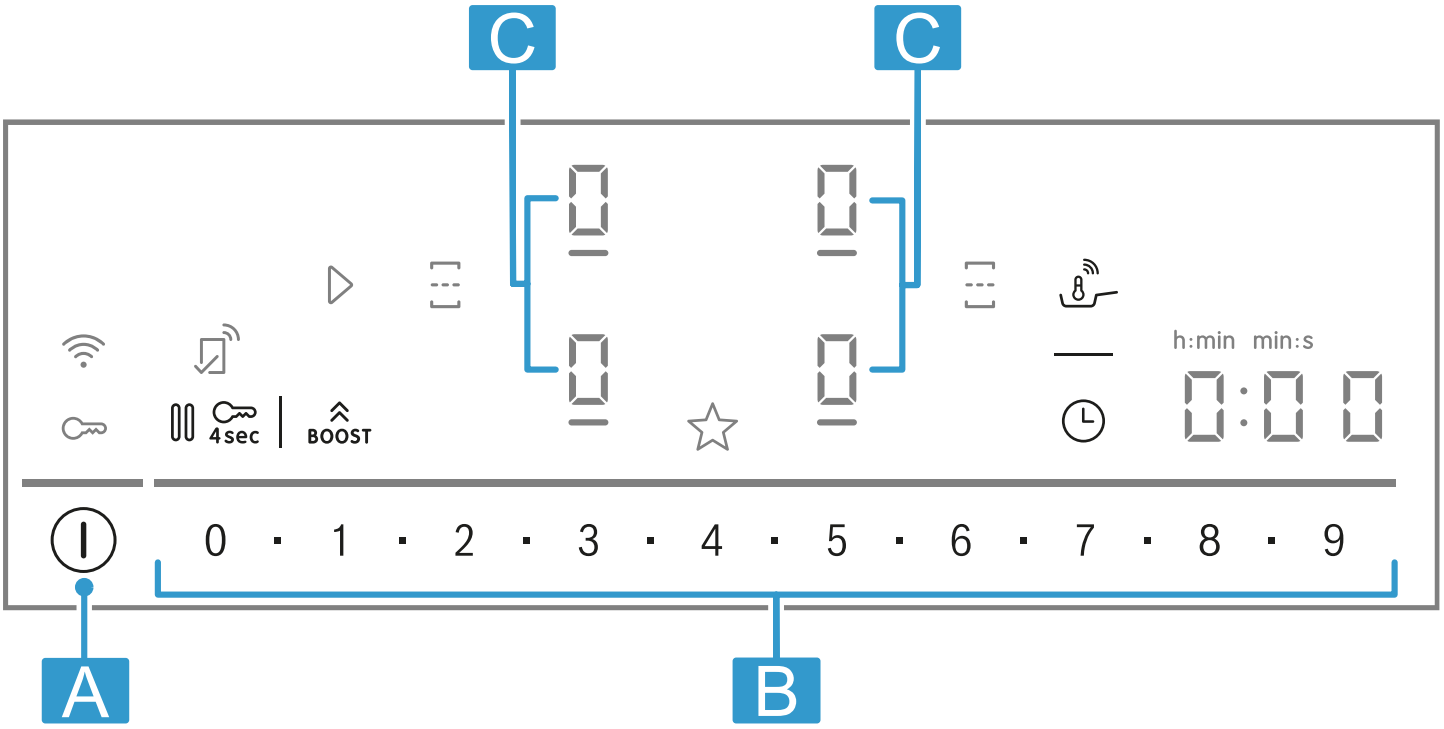
Ustensiles	Matériaux	Propriétés
Ustensiles recommandés 	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisine distribuent la chaleur de manière homogène, chauffent rapidement et assurent leur détection.
	Les 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 Bandeau de commande

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



Lettre	Désignation
A	Interrupteur principal
B	Zone de réglage
C	Foyer

Remarque : Gardez toujours le bandeau de commande propre et sec.

Conseil : Ne placez aucun ustensile de cuisson à proximité des affichages et des touches. L'électronique risque de surchauffer.

Champs tactiles

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

Capteur	Fonction
⏻	Interrupteur principal
⊡	Sélectionner un foyer
0■1■2■...8■9	Zone de réglage
BOOST	PowerBoost
⊟	Combinaison et séparation des foyers
	PerfectFry Sensor
◷	Fonctions minuterie
4 sec	Sécurité enfants
⏸	Pause
☆	Touche Favoris
	Connectivité

Afficher

Affichage		Fonction
	⊢→⊣	Minuterie de coupure
		PerfectFry Sensor
	1-9	Niveaux de puissance
		Sécurité enfants

Touches liées à Home Connect

Dès que la connexion à Home Connect est établie, les touches et affichages suivants sont disponibles :

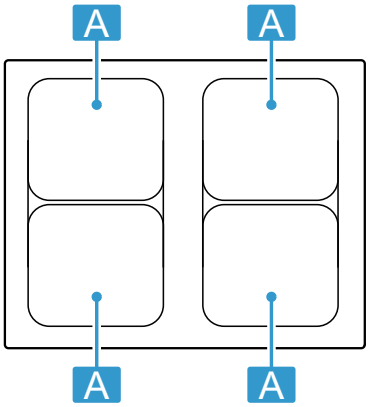
Capteur	Fonction
▷	Reprendre les réglages d'un autre appareil

Lorsque s'allume, cherchez de plus amples informations dans l'appli Home Connect.

5.2 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	Puissance maximum	
A Ø 21 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2500W 3.700 W
A 21 x 38 cm	Niveau de puissance 9	3.600 W

Au niveau de puissance 9, la table de cuisson atteint la puissance indiquée dans le tableau pour raccourcir les temps de préchauffage et la maintient pendant un certain temps, tant qu'aucun autre foyer n'est allumé du même côté.

5.3 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
	Foyer combiné →*Page 10*

5.4 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 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

6.1 Premier nettoyage

Retirer les résidus d'emballage de la surface de la table de cuisson et essuyer la surface avec un chiffon humide. Vous trouverez une liste des produits de nettoyage recommandés sur le site Web officiel *www.bosch-home.com*.
Autres informations concernant l'entretien et le nettoyage. →*Page 18*

6.2 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.

6.3 Ustensile de cuisson

Vous trouverez une liste des ustensiles de cuisson recommandés sur le site Web officiel *www.bosch-home.com*.
Autres informations concernant l'ustensile de cuisson adapté. →*Page 6*

6.4 Régler Home Connect

Si vous mettez en marche l'appareil pour la première fois, le réglage du réseau domestique est appelé. Pendant quelques secondes, le symbole s'allume sur le bandeau d'affichage.
Afin de lancer la connexion à Home Connect, effleurez et respectez les indications du chapitre .
Pour terminer le réglage, éteignez la table de cuisson.
Vous pouvez également réaliser le réglage de Home Connect à un autre moment.

7 Mise à jour du logiciel

Si l'appareil est connecté à Home Connect, certaines fonctions peuvent être disponibles via la mise à jour du logiciel.

Vous trouverez de plus amples informations sur la disponibilité des fonctions supplémentaires sur le site Web *www.bosch-home.com*

8 Utilisation

8.1 Allumer la table de cuisson

- Effleurez ⏻.
  Un signal retentit. Les symboles des foyers et les fonctions actuellement disponibles s'allument. 0 s'allume dans l'affichage des foyers.

✔ 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.

8.2 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 59 secondes.

8.3 Régler le niveau de puissance sur les foyers

Le foyer possède 17 niveaux de puissance qui sont affichés de 1 à 9 avec des valeurs intermédiaires. Sélectionnez le niveau de puissance le mieux adapté aux aliments et au processus de cuisson prévu.

1. Effleurez l'affichage du foyer souhaité 0

✔ 0 et ⏻ sont allumés.

2. Sélectionnez 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 placez un ou plusieurs ustensiles de cuisson sur un foyer quelconque avant d'allumer l'appareil, la table de cuisson le détecte et sélectionne automatiquement le foyer pour un ustensile de cuisson. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance dans les 59 secondes qui suivent, sinon la table de cuisson s'éteindra.

Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité ou réglez-le sur 0

✔ Le niveau de puissance du foyer est modifié ou le foyer est désactivé.

8.4 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. Réglez le niveau de puissance 8 - 9 pour le préchauffage.

	⎓	◷ min
Faire fondre		
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Saucisses bouillies [1]	3 - 4	-
Décongeler et maintenir au chaud		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Sauces fouettées, par exemple sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Cuire à l'eau, à la vapeur, étuver		
Riz avec double volume d'eau	2.5 - 3.5	15 - 30
Pommes de terre en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pâtes [1]	6 - 7	6 - 10
Potages	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'autocuiseur	4.5 - 5.5	-
Braiser		
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Torréfier/rôtir avec peu de graisse [1]		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Steak, 3 cm d'épaisseur	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Plats surgelés, par exemple poêlées	6 - 7	6 - 10
Omelette (frire une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10

[1] Sans couvercle
[2] Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8,5

	⎯≡	◷ min
Rôtir (150 à 200 g par portion dans 1 à 2 l d'huile, faire frire par portions) [1]		
Produits surgelés, par exemple frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par exemple beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

9 Touche Favoris

Cette fonction permet de sélectionner deux fonctions ou réglages de cuisson, qui sont alors rapidement accessibles sur ☆.

9.1 Attribuer des fonctions Touche Favoris

Condition : Connectez l'appareil avec l'appli Home Connect. Vous trouverez de plus amples informations sous Home Connect

1. Pour attribuer des fonctions ☆, ouvrez l'appli Home Connect sur l'appareil et suivez les instructions.
2. Dès que vous avez attribué les fonctions, vous pouvez les utiliser :

✔ Fonction 1 : appuyez brièvement sur ☆.
✔ Fonction 2 : appuyez longuement sur ☆.

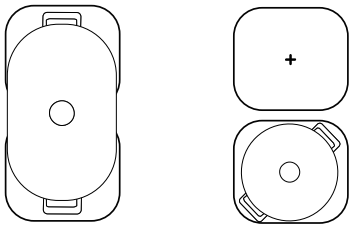
Remarque : Si vous n'avez attribué aucune fonction, ☆ s'éteint après la mise en marche de la table de cuisson.

10 CombiZone

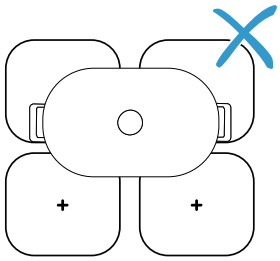
Cette fonction permet de combiner deux foyers de même dimension, le même niveau de puissance est activé dans les deux zones. Elle est prévue en particulier pour la cuisson avec un ustensile oblong.
Cette fonction vous permet de cuisiner avec un ustensile qui couvre un foyer et que vous pouvez déplacer 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.

10.1 Placement de l'ustensile de cuisson

Utiliser un ustensile de cuisson adapté aux foyers.



Remarque : Placer le récipient de sorte qu'il ne recouvre qu'une seule des zones combinées. Les foyers ne sont pas activés correctement et vous n'obtenez pas de bons résultats de cuisson.



10.2 Activer CombiZone

1. Sélectionnez l'un des deux foyers et réglez le niveau de puissance.
2. Appuyer sur ⎓.

✔ La fonction est activée.

10.3 Désactiver CombiZone

▸ Appuyez sur ⎓.
✔ La fonction est désactivée.
✔ Les deux foyers fonctionnent à nouveau comme deux foyers indépendants.

11 Fonctions de temps

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

- Minuterie de coupure
- Minuterie

La touche ◷ est attribuée par défaut à la fonction Minuterie de coupure. Mais vous pouvez également attribuer au capteur l'une des fonctions susmentionnées. Vous pouvez modifier ces réglages via l'appli Home Connect ou dans les réglages de base →*Page 13*.

11.1 Minuterie de coupure

Permet de programmer un temps de cuisson pour un ou plusieurs foyers et leur arrêt automatique lorsque le temps programmé écoulé.

[1] Sans couvercle

Minuterie de coupure mise en marche

1. Sélectionner le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Appuyez sur ◷.
✔ I→I et 0:00 sont allumés.
3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps de cuisson souhaité dans la zone de réglage.
   ▸ Vous pouvez régler les valeurs intermédiaires entre 1 minute et 9 minutes, par incréments de 30 secondes. Pour ce faire, sélectionnez les valeurs intermédiaires avec ▪.
   ▸ Pour sélectionner une durée en heures, par ex. 1 h 30 min, appuyez sur la séquence de chiffres 1 - 3 - 0 dans la zone de réglage. Si vous sélectionnez une durée supérieure à 60 minutes, le temps s'affiche automatiquement en heures.
4. Pour confirmer, effleurez ◷.
✔ Le temps de cuisson commence à s'écouler. Une minute avant la fin du temps sélectionné, un signal sonore retentit. Vous pouvez vérifier l'état des aliments et si nécessaire, prolonger le temps de cuisson.
✔ Après la fin du temps de cuisson, le foyer s'éteint et un signal retentit.

Remarques

- Si un temps de cuisson est programmé dans un foyer dans lequel la fonction PerfectFry Sensor est activée, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler dès que le niveau de température sélectionné est atteint.
- Pour commuter l'affichage entre la température de fonctionnement PerfectFry Sensor et le temps de cuisson programmé, appuyez sur la température sélectionnée.

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

1. Sélectionnez le foyer, puis effleurez le symbole ◷.
2. Pour désactiver la fonction, modifiez le temps de cuisson ou réglez-le sur 0:00.

11.2 Minuterie

Permet d'activer une minuterie. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les foyers.

Minuterie mise en marche

Condition : Affectez la fonction ◷.

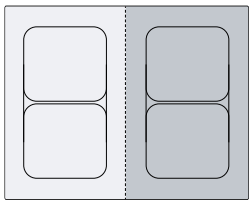
1. Appuyez sur ◷.
2. Sélectionnez le temps souhaité.
✔ Le temps commence à s'écouler.
✔ Un signal retentit une fois le temps écoulé.

Minuterie modifier ou désactiver

1. Appuyez sur ◷.
2. Pour désactiver la fonction, modifiez le temps de cuisson ou réglez-le sur 0:00.

12 PowerBoost

La fonction PowerBoost 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 côté n'est pas utilisé. Sinon b et 9 clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite, 9 est automatiquement réglé, sans activer la fonction.



12.1 Activer PowerBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez BOOST.
✔ L'affichage b s'allume.
✔ La fonction est activée.

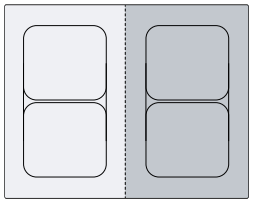
12.2 Désactiver PowerBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez BOOST.
✔ L'affichage b disparaît et le foyer repasse au niveau de puissance 9
✔ La fonction est désactivée.

Remarque : Pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson, la fonction s'éteint automatiquement dans certaines circonstances.

13 PanBoost

Cette fonction vous permet de chauffer des poêles plus rapidement qu'avec 9. N'utilisez pas la fonction PowerBoost avec des poêles, cela peut endommager leur revêtement.
Vous pouvez activer la fonction via Home Connect ou Touche Favoris.
Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même côté n'est pas utilisé. Sinon, P et 9 clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite, 9 se règle automatiquement.



13.1 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.

13.2 Activer PanBoost

Condition : Affectez la fonction ☆. .

→ *"Touche Favoris", Page 10*

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur ☆.

✔ *P* s'allume.

✔ La fonction est activée.

13.3 Désactivez PanBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Sélectionnez le niveau de puissance.

✔ *P* s'éteint

✔ La fonction est désactivée.

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

14 Fonction Maintien au chaud

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et garder des aliments au chaud. Vous pouvez activer la fonction via Home Connect ou Touche Favoris.

14.1 Activer Fonction Maintien au chaud

Condition : Affectez la fonction ☆. .

→ *"Touche Favoris", Page 10*

1. Sélectionnez le foyer souhaité.
2. Appuyez sur ☆.
   L s'allume.

✔ La fonction est activée.

14.2 Désactiver Fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
2. Réglez sur *0*
   L s'éteint.

✔ La fonction est désactivée.

15 PerfectFry Sensor

Cette fonction vous permet de faire fondre, de préparer des sauces, de sauter, de frire ou de rôtir, tout en maintenant la température sous contrôle.
Au lieu d'adapter constamment le niveau de puissance pendant la cuisson, sélectionnez une fois pour toutes la température souhaitée au début. Les 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 le symbole .

Fonctions	Température
Faire fondre	70 - 80 °C
Préparer des sauces	110 - 120 °C
Rôtir	140 °C
Rôtir	160 °C
Rôtir	180 - 200 °C
Rôtir	220 °C

15.1 Ustensiles recommandés

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

15.2 Activer PerfectFry Sensor

1. Placez l'ustensile de cuisson vide sur un foyer.
2. Sélectionnez le foyer.
3. Appuyez sur .

✔ , *E* et la température préréglée s'allument dans l'affichage du foyer sélectionné.

4. Sélectionnez la température en balayant la zone de réglage du doigt.

✔ clignote jusqu'à ce que la température réglée soit à nouveau atteinte.

✔ La température sélectionnée et son évolution dans la poêle clignotent en alternance jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte.

✔ La température représentée dans les affichages est une valeur approximative et peut différer de la température réelle dans la poêle.

✔ Lorsque la température est atteinte, un signal retentit et ainsi que le symbole de la température cessent de clignoter.

5. 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.

15.3 Désactiver PerfectFry Sensor

▸ Sélectionnez le foyer et appuyez deux fois sur .

15.4 Recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor

La documentation ci-jointe contient un tableau de recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor.

16 Sécurité enfants

La table de cuisson est équipée d'une sécurité enfants. Cela vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

16.1 Activer Sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.
- ▸ Effleurez 4sec pendant 4 secondes.
- ✔ s'allume pendant environ 10 secondes.
- ✔ La table de cuisson est verrouillée

16.2 Désactiver la sécurité enfants

1. Pour allumer la table de cuisson, effleurez ⏻.
2. Effleurez 4sec pendant 4 secondes.

✔ Le verrouillage est désactivé.

16.3 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 cette fonction, consultez le chapitre Réglages de base →*Page 13*.

17 Pause

Cette fonction permet d'arrêter et de reprendre les processus de cuisson actifs pendant 10 minutes maximum, sans modifier les réglages sélectionnés.
Vous pouvez activer la fonction par exemple pour nettoyer le bandeau de commande.

17.1 Activer la fonction Pause

- ▸ Appuyez sur ⏸.
- ✔ II s'allume dans l'affichage des foyers.
- ✔ Toutes les cuissons actives sont stoppées. Les réglages restent en mémoire.
- ✔ La fonction est activée.

17.2 Désactiver la fonction Pause

- ▸ Appuyez sur ⏸.
- ✔ La fonction est désactivée. Les processus de cuisson se poursuivent.

Remarque : Après 10 minutes, le foyer s'éteint automatiquement.

18 Coupure de sécurité individuelle

Si un foyer est utilisé pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage, activez la fonction de sécurité. Le foyer affiche F8 et s'éteint.
Le temps dépend du niveau de puissance sélectionné.

Niveau de puissance	Durée
1.0 - 1.5	10 heures
2.0 - 3.5	5 heures
4.0 - 5.0	4 heures
5.5 - 6.5	3 heures
7.0 - 7.5	2 heures
8.0 - 9.0	1 heure

Pour allumer le foyer, appuyez sur une touche quelconque.

19 Réglages de base

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

19.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
c 1	Sécurité enfants → *"Sécurité enfants", Page 13*	0 - Manuel. [1] 1 - Automatique. 2 - Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores	0 - Le signal de confirmation, le signal d'erreur et le signal d'utilisation incorrecte sont désactivés. 1 - Le signal d'erreur est activé. 2 - Le signal de confirmation et le signal d'utilisation incorrecte sont activés. 3 - Tous les signaux sonores sont activés [1].
c 3	Volume des signaux sonores	1 – Silencieux. 2 - Moyenne. [1] 3 – Élevé.
c 6	◷ sur le bandeau de commande, affectez l'une des fonctions de programmation du temps. → *"Fonctions de temps", Page 10*	1 - Minuterie de coupure. [1] 2 - Minuterie.
c 7	Limitation de puissance Cela vous permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Prenez en compte les réglementations des fournisseurs d'électricité locaux. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez de plus amples informations sur la plaque signalétique. Si la fonction est activée et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, le niveau de puissance souhaité et admis s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	La puissance augmente de 500 W à chaque niveau. 0 – Désactivé. Puissance maximale de la table de cuisson [1]. 1 - Puissance minimale de 1000 W. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.
c 8	Mode démonstration Mode démonstration de la table de cuisson. Lorsque vous allumez la table de cuisson, d s'allume pendant quelques secondes E et les foyers ne chauffent pas.	0 - Désactivé. [1] 1 - Activé.
c 12	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile. → *"Test casserole", Page 15*	0 - Non adapté. 1 - Non optimal. 2 - Adapté.
c 18 - c 22	Commande centralisée table/hotte Les réglages se font en fonction du modèle de hotte.	→ *"Aperçu des réglages de la commande de la hotte", Page 18*
c 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés [1]. 1 - Réglages usine.

19.2 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.

Information produit	Affichage
Coordonnées du service après-vente	01,
Numéro de fabrication	Fd

Information produit	Affichage
Numéro de fabrication 1	02-
Numéro de fabrication 2	05

✔ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Appuyez sur ◷ pour faire apparaître les affichages individuels.

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

✔ c 1 et 0 clignotent en tant que préréglage.

[1] Réglage usine

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.

19.3 Annuler la modification des réglages de base

▸ Effleurez ⏻.

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

20 Test casserole

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

20.1 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 de son fond.
2. Appelez les réglages de base et sélectionnez `c12`.
3. Effleurez la zone de réglage. Dans les foyers, `u` clignote.

✔ La fonction est activée.

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

20.2 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 de nouveau la fonction, effleurez la zone de réglage.

21 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement.
Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : *www.home-connect.com*.
L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
  → *"Sécurité", Page 2*
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

21.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

1. Scanner le code QR ci-après.

Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.

2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

21.2 Symbole WLAN

L'affichage WLAN dans le bandeau de commande se modifie selon l'état et la qualité de la connexion, et selon la disponibilité du serveur Home Connect.

Statut	Description
S'allume de façon statique à demi-luminosité.	Aucune connexion réseau mémorisée.
Clignote à pleine luminosité.	Connexion réseau établie.
S'allume de façon statique à pleine luminosité.	Connexion réseau mémorisée et Wi-Fi activé.
Clignote.	Les paramètres réseau sont réinitialisés.
Désactivé.	Réseau non actif.

21.3 Ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN

La vue d'ensemble suivante indique comment vous pouvez ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN.

Statut du réseau domestique WLAN	Action
Aucun réseau domestique WLAN enregistré.	Pour ajouter le réseau domestique WLAN, appuyez brièvement sur .
Le réseau domestique WLAN est enregistré.	Pour coupler un autre appareil, appuyez longuement sur .
Le réseau domestique WLAN est enregistré.	Pour réinitialiser les réglages du réseau domestique WLAN, appuyez longuement sur . Lorsque clignote, appuyez de nouveau longtemps sur .

21.4 Désactiver la connexion réseau

- ▸ Maintenez enfoncé. Lorsque clignote, appuyez de nouveau longtemps sur .
- ✔ La connexion au réseau Wi-Fi est désactivée et les ports réseau sont déconnectés.

Remarque : Pour activer de nouveau la connexion réseau, consultez .
→ *"Ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN", Page 16*

21.5 Modifier les réglages avec l'appli Home Connect

L'appli Home Connect vous permet de modifier les réglages pour les foyers et de les envoyer à la table de cuisson.

Condition : La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.

1. Effectuer le réglage dans l'application Home Connect et l'envoyer à la table de cuisson.
   Suivre les instructions de l'application Home Connect.
   Vous devez confirmer sur la table de cuisson les réglages que vous avez envoyés par le biais de l'application Home Connect.
   ✔ Lorsque les paramètres de cuisson sont transmis à un foyer, l'affichage correspondant se met à clignoter en fonction du réglage.
2. Pour confirmer le réglage, appuyer sur ▷.
3. Pour refuser le réglage, appuyer sur un champ tactile quelconque de la table de cuisson.

21.6 Activez la détection Bluetooth®

Cette technologie sans fil permet une détection automatique de présence. Lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson, vous ne devez plus confirmer les réglages de votre terminal mobile sur la table de cuisson. Si vous envoyez des réglages à un foyer, vous pouvez les confirmer directement à partir de votre appareil mobile.

Conditions
- La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Le système Bluetooth® est relié à l'appareil mobile.
- L'utilisateur se trouve à proximité de la table de cuisson.

1. Ouvrez l'appli Home Connect.
2. Pour régler la détection Bluetooth®, suivez les instructions de l'appli Home Connect.

Remarque : La connexion Bluetooth® est désactivée lorsque la table de cuisson est déconnectée et passe en mode économie d'énergie. La connexion Bluetooth® peut par ailleurs être désactivée via l'appli Home Connect.

21.7 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.
Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.
Vous trouverez la version actuelle du logiciel dans l'appli Home Connect sous les informations relatives à l'appareil respectif.

Remarques
- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
  - La première étape est celle du téléchargement.
  - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

21.8 Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site internet local : *www.home-connect.com*.

21.9 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre électroménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

22 Commande de la hotte depuis la table de cuisson

Si la table de cuisson et la hotte aspirant sont compatibles avec Home Connect, connectez les appareils dans l'application Home Connect. Pour cela, connectez les deux appareils avec Home Connect et suivez les instructions figurant dans l'application.

Remarques

- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, une commande centralisée table/hotte n'est pas possible.
- Vous pouvez uniquement établir la connexion à la hotte aspirante via l'appli Home Connect.

22.1 Commande de la hotte aspirant via la table de cuisson

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.
Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais des éléments de commande de la table de cuisson.

Remarque : Si vous ne trouvez pas ces réglages pour votre table de cuisson, vérifiez les réglages de la hotte aspirante dans l'application Home Connect afin de configurer la connexion.

Connecter les ventilateurs

▸ Pour régler la hotte à partir de la table de cuisson, vous devez d'abord attribuer la fonction de la hotte à Touche Favoris.
→ *"Touche Favoris", Page 10*
Si vous attribuez la fonction de hotte , vous pouvez choisir entre le réglage du ventilateur, le mode automatique ou l'éclairage de la hotte.

Régler le ventilateur

Condition : La fonction est attribuée à Touche Favoris.
1. Appuyez sur ☆.
2. Sélectionnez le réglage souhaité dans la plage de réglage.
   Vous pouvez sélectionner les réglages suivants :

H00	Ventilateur arrêté
H01	Vitesse de ventilation 1
H02	Vitesse de ventilation 2
H03	Vitesse de ventilation 3
HP1	Vitesse intensive 1
HP2	Vitesse intensive 2
H-A	Mode automatique

   Remarque : Disponible selon le modèle de hotte aspirante.
✔ Le ventilateur est en marche.
3. Appuyez sur ☆ pour arrêter la ventilation.

Activer le mode automatique

Vous pouvez régler le mode automatique via le bandeau de commande de la table de cuisson.

Condition : La fonction est attribuée à Touche Favoris.
1. Pour activer le mode automatique, appuyez sur ☆.
2. Pour désactiver le mode automatique, appuyez sur ☆.

Régler l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte via le bandeau de commande de la table de cuisson.

Condition : La fonction est attribuée à Touche Favoris.
1. Pour allumer l'éclairage, appuyez sur ☆.
2. Pour éteindre l'éclairage, appuyez sur ☆.

22.2 Aperçu des réglages de la commande de la hotte

Les réglages de base de votre table de cuisson vous permettent de définir, selon le modèle de hotte aspirante, le fonctionnement de la hotte en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers. Si vous ne trouvez pas ces réglages pour votre table de cuisson, vérifiez les réglages de la hotte aspirante dans l'application Home Connect afin de configurer la connexion. L'affichage indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.

Affichage	Réglage	Valeur
c18	Réglage pour déterminer si et comment le ventilateur se met automatiquement en marche.	Démarrage automatique du ventilateur 0 – Désactivé. Si nécessaire, la hotte aspirante doit être mise en marche manuellement. 1 – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec une position déterminée. 2 [1] – Activé en mode automatique . La hotte aspirante s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer. [2]
c20	Réglage permettant de définir si et comment le ventilateur continue de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.	Poursuite du ventilateur 0 – Le ventilateur s'éteint avec la table de cuisson 1 – Activé en mode poursuite du ventilateur standard 2 – Aucune modification des réglages 3 [1] – Activé en mode automatique [2]
c21	L'éclairage s'allume dès la mise en marche de la table de cuisson.	Mise en marche automatique de l'éclairage 0 – Désactivé 1 [1] – Activé
c22	L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.	Arrêt automatique de l'éclairage 0 [1] – Désactivé 1 – Activé

23 Nettoyage et entretien

23.1 Surface de la table de cuisson

Éviter d'endommager la surface

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez sa surface avec un chiffon doux et un nettoyant pour vitrocéramique du commerce.

- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de travail ou de rangement.
- Évitez le contact direct des aliments avec la plaque de cuisson, cela pouvant entraîner des décolorations permanentes de sa surface.
- Retirez immédiatement les restes d'aliments, le sucre, le plastique, les feuilles d'aluminium et les aliments renversés avec un racloir à verre.
- Éliminez immédiatement les grosses salissures, le sel et le sucre présents sur la surface de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles à fond rugueux.
- Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
- N'utilisez pas de grattoir en mauvais état.

23.2 Nettoyants

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

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
- Produits de base, tels que des produits de dégraissage

[1] Réglage usine
[2] Selon l'équipement de l'appareil

23.3 Nettoyer la table de cuisson

Pour éviter de faire brûler les résidus de cuisson, nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

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

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Vaporisez l'ensemble de la surface avec du produit de nettoyage ou un produit à vaisselle du commerce. Utilisez un produit de nettoyage pour table de cuisson vitrocéramique uniquement en cas de salissures tenaces.
   - ▸ Appliquez le nettoyant uniformément et délicatement.
   - ▸ Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.
   - ▸ Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.
3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon.

Conseil : Si vous maintenez le fond de l'ustensile de cuisson propre, la surface de la table de cuisson reste en bon état.

23.4 Nettoyer les profilés

Si les profilés sont sales ou tachés après utilisation, nettoyez-les.

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

1. Nettoyez-les à l'eau savonneuse chaude et séchez-les avec un chiffon doux.
   Rincez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.
2. Séchez avec un chiffon doux.

24 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.

Conseil : Connectez votre appareil de manière permanente à l'appli Home Connect pour recevoir automatiquement les mises à jour logicielles. Cela permet de corriger les erreurs, d'améliorer les performances et d'offrir de nouvelles fonctionnalités.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▸ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 21*

⚠ 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.
- ▸ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

24.1 Consignes d'avertissement

Remarques
- Lorsque *E* ou *F* apparaît, maintenez le capteur du foyer correspondant enfoncé et lisez le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau suivant, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si cet affichage apparaît de 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 à faible consommation d'électricité.
- Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

24.2 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.

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	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, F 4, 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.
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.
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.
d E	Le mode démonstration est activé. ▸ Désactivez le mode Démonstration dans les réglages de base.
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. ▸ Allez sur *www.home-connect.com*.
La commande de la hotte ne fonctionne pas correctement.	Les fonctions de la commande de la hotte ne s'allument pas. ▸ Réinitialiser les paramètres du réseau WLAN domestique et les apparier de nouveau
Animation dans les affichages 00 0	Dans certaines circonstances, la table de cuisson peut réaliser des tâches d'entretien automatique, par ex. une mise à jour du micrologiciel, une optimisation ou une recherche d'erreur. ▸ Attendez que le processus soit terminé avant d'allumer la table de cuisson.

24.3 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.

25 Mise au rebut

25.1 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.

26 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.
Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

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, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.
Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous *www.bosch-home.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

26.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre 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.

27 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source.
Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect: « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ». [1] Vous pouvez également télécharger les informations de licence sur le site web du produit de marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.
Le code source concerné sera mis à votre disposition sur simple demande.
Veuillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.
Objet : „OSSREQUEST“
Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

28 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU.
Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse *www.bosch-home.com* sur la page de votre appareil dans les documents supplémentaires.

CE

Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW
Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 130 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU

[1] Selon l'équipement de l'appareil

MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

29 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.

29.1 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

29.2 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

29.3 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

29.4 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

29.5 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.

29.6 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

29.7 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

29.8 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

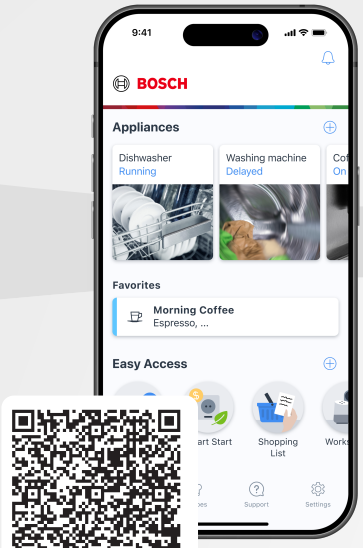
29.9 Préparer des crêpes

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

29.10 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

Bosch Home Connect App



Connectez votre appareil dès aujourd'hui et profitez des avantages suivants :

- **La table de cuisson est-elle éteinte ? Avec l'appli, vérifiez votre table de cuisson où que vous soyez.**
- **Concentrez-vous totalement sur la cuisson. La hotte aspirante démarre automatiquement lorsque vous commencez cuire vos aliments. (Hotte aspirante compatible obligatoire)**
- **Choisissez parmi nos nombreuses recettes. Si le fryingSensor pour mode grillades et poêlées est disponible, vous pouvez envoyer les réglages adaptés à votre appareil.**

Une question ? Vous trouverez ici ce que vous cherchez.

Conseils avisés sur vos appareils Bosch, assistance en cas de problèmes ou réparation par des experts Bosch.

Découvrez toutes les possibilités que Bosch peut vous offrir :
www.bosch-home.com/service

Les coordonnées de tous les pays figurent dans le répertoire des services ci-joint.

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

A Bosch Company

9002007655 (060123) REG25
fr