



BOSCH

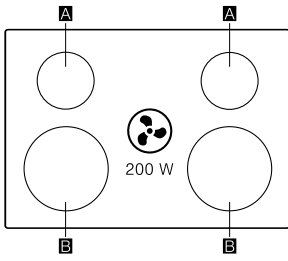


Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Table de cuisson induction avec système de ventilation intégré

PIE...B15.

[fr] Manuel d'utilisation



		S^1	b^1
A	Ø 14.5	1.400W	2.200W
B	Ø 21	2.200W	3.700W

¹ IEC 60335-2-6

Table des matières

1	Sécurité.....	3
2	Prévenir les dégâts matériels.....	6
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	7
4	Mise au rebut.....	7
5	Cuisson par induction.....	8
6	Description de l'appareil.....	10
7	Modes de fonctionnement.....	11
8	Avant la première utilisation.....	11
9	Utilisation de base.....	12
10	Fonctions de temps.....	14
11	Fonction PowerBoost.....	15
12	Sécurité enfants.....	15
13	Coupure de sécurité automatique.....	16
14	Réglages de base.....	16
15	Contrôler le récipient.....	17
16	Fonction PowerManager.....	18
17	Nettoyage et entretien.....	18
18	FAQ.....	21
19	Dépannage.....	23
20	Service après-vente.....	24
21	Plats tests.....	25



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement cette notice.
- Cette notice d'utilisation s'adresse à l'utilisateur de l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- 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

Respectez les consignes d'utilisation conforme afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité.

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 :

- en conformité avec la présente notice d'utilisation.
- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande.
- pour aspirer des substances et des vapeurs dangereuses ou explosives.
- pour aspirer de petites pièces ou des liquides.

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

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

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

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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.

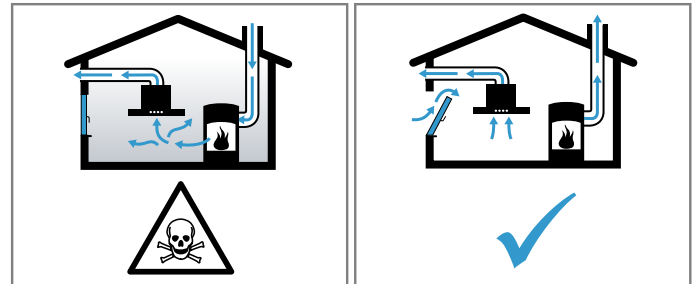
Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !

Les gaz de combustion aspirés peuvent conduire à l'empoisonnement. Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, les chauffe-eaux intégrés sous cuve, les chauffe-eaux accumulateurs) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'extérieur par le biais d'un système spécifique (par ex., cheminée). Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève

de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines. L'absence d'un apport d'air suffisant crée une pression négative. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.



- ▶ En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit toujours suffisant.
- ▶ Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques. Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.
- ▶ Demandez toujours conseil à un maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.
- ▶ Si l'appareil est utilisé exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restriction.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les huiles et graisses chaudes s'enflamment rapidement.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau.
- ▶ Éteindre le foyer.
- ▶ Étouffez les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou quelque chose de similaire.

Les foyers deviennent très chauds.

- ▶ Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson.
- ▶ Ne pas conserver des objets sur la table 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 car il n'y a aucune poêle ni casserole dessus.

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- ▶ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. ne faites rien flamber).
- ▶ Installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) uniquement en présence d'un capot fermé et non amovible. Il ne doit pas y avoir de projection d'étincelles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds.

- ▶ Ne jamais toucher les surfaces chaudes.
- ▶ Éloigner les enfants.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.

Les dispositifs de protections et grilles de protection enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

- ▶ Utiliser uniquement des dispositifs de protections homologués, p. ex. les grilles de protection enfants.

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.

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- ▶ Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, ne retirez pas le filtre à graisse ou le réservoir de trop-plein avant que l'appareil n'ait refroidi.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ 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, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ "Appelez le service après-vente."
→ Page 24
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.

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.

⚠ 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.

2 Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

ATTENTION !

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

- ▶ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- ▶ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Endom- mage- ment	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
Taches	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Fonds de poêles ou de casseroles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Décoloration	Abrasion des récipients, p. ex. aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez 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 indiquent souvent le diamètre supérieur de leurs récipients. 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 aussi rarement que possible.

- En effet, beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utiliser un couvercle en verre

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans soulever le couvercle.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un récipient de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands récipients 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 le récipient de cuisson, plus il faut d'énergie pour le chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure. Utilisez la position de mijotage adaptée.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie

Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson.

- Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.

En cas de vapeurs de cuisson intensives, sélectionnez dès que possible une vitesse de ventilation plus importante.

- Les odeurs se répandent moins dans la pièce.

Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.

- L'appareil ne consomme ainsi aucune énergie.

Aérez suffisamment la pièce lorsque vous cuisinez.

- L'appareil fonctionne plus efficacement et fait moins de bruit.

Nettoyez ou remplacez les filtres aux intervalles spécifiés.

- L'efficacité du filtre est conservée.

4 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

4.1 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.

5 Cuisson par induction

5.1 Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Cela présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de l'apport de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement l'apport de chaleur après chaque manipulation. Le foyer à induction interrompt l'apport de chaleur si vous retirez le récipient du foyer sans l'éteindre au préalable.

5.2 Récipients

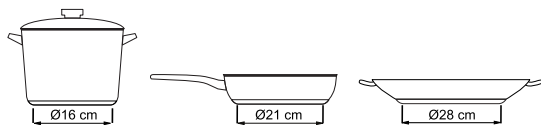
Seuls les récipients ferromagnétiques sont adaptés à la cuisson par induction.

Par exemple :

- Récipients en acier émaillé
- Récipients en fonte
- Récipients spéciaux en acier inoxydable compatibles avec l'induction

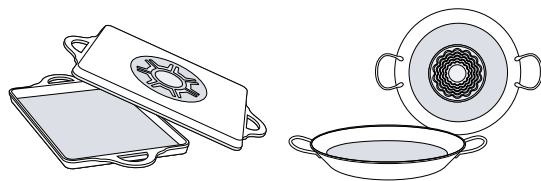
Vous trouverez de plus amples informations sur les récipients adaptés à la cuisson à induction sous → "Contrôler le récipient", Page 17

Afin d'obtenir un bon résultat de cuisson, assurez-vous que la zone ferromagnétique du fond du récipient correspond à la taille du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur un foyer de plus petit diamètre.

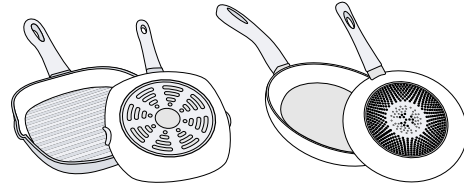


Le fond de certains récipients à induction n'est pas entièrement ferromagnétique :

En cas de grands récipients avec un fond ferromagnétique plus petit, seule la surface ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme. Par conséquent, la température de la zone non ferromagnétique peut être trop basse pour la cuisson.



Les fonds de récipients ayant des composants en aluminium réduisent la surface ferromagnétique. Cela peut réduire la puissance de sortie et les récipients ne sont qu'insuffisamment ou pas du tout détectés, et donc pas suffisamment chauffés.



Récipients inappropriés

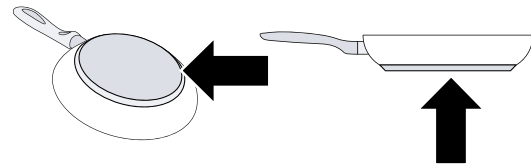
N'utilisez jamais de plaques de diffuseur ou de récipients en :

- acier normal à corps mince
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Propriétés du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Les récipients fabriqués à partir de matériaux répartissant uniformément la chaleur dans la casserole, par ex. des casseroles aux fonds intermédiaires en acier inoxydable, permettent d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez de préférence des récipients à fond plat, car des fonds de récipients inégaux nuisent à l'apport de chaleur.



Absence de récipient ou taille inadaptée

Si vous ne placez aucun récipient sur le foyer sélectionné ou si le récipient est composé d'un matériau inapproprié ou n'est pas de la taille appropriée, l'affichage du foyer clignote. Placez un récipient adapté sur le foyer afin que l'affichage s'éteigne. Si vous ne placez pas un récipient approprié sur le foyer dans les 90 secondes, il s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne chauffez aucun récipient vide et n'utilisez pas de récipients à fond mince. La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne. Toutefois, un récipient vide peut très vite chauffer et ne pas laisser le temps à la fonction « arrêt automatique » de réagir à temps ; une température trop élevée est alors atteinte. Celle-ci peut faire fondre le fond du récipient et endommager la plaque vitrocéramique. Dans ce cas, ne touchez pas au récipient et éteignez le foyer. Si le foyer ne fonctionne pas après avoir refroidi, contactez le service après-vente technique.

Détection du récipient

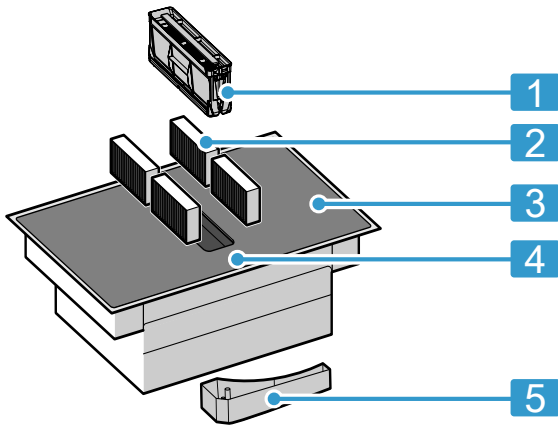
Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient ; celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Utilisez par conséquent le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole.

6 Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

6.1 Votre nouvel appareil

Informations relatives à votre nouvel appareil



N°	Désignation
1	Filtre à graisse
2	Filtre anti-odeurs pour le mode recirculation de l'air ou filtre acoustique pour le mode évacuation extérieure ¹
3	Table de cuisson
4	Bandeau de commande
5	Réservoir de trop-plein

¹ Selon l'équipement de l'appareil.

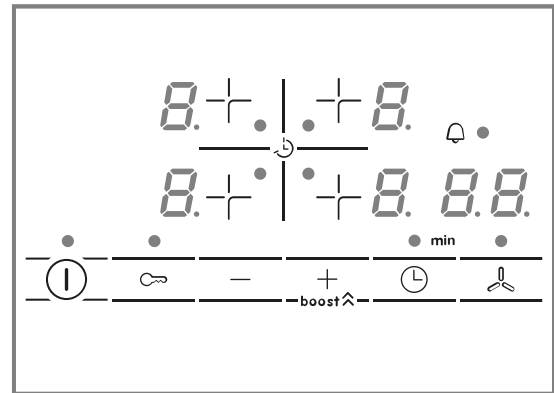
6.2 Accessoires en option

Selon la version de montage de l'appareil, différents accessoires sont disponibles, que vous pouvez vous procurer auprès de revendeurs spécialisés, de notre service après-vente ou sur notre site officiel.

- Kit d'évacuation extérieure
- Kit de recirculation de l'air
- Filtre anti-odeurs pour le mode recirculation de l'air
- Filtre acoustique pour le mode évacuation extérieure

6.3 Le bandeau de commande

Selon le type d'appareil, les détails illustrés peuvent varier, par ex. la couleur et la forme.



Touches de sélection

Touche	Fonction
ⓘ	Interrupteur principal
+.	Sélectionner le foyer
-/+	Zones de réglage
boost ^	Fonction PowerBoost Vitesse de ventilation intensive
⌚	Fonction de minuterie
🔒	Sécurité enfants
🌀	Commande manuelle de la hotte

Affichages

Affichage	Fonction
0	État de fonctionnement
1-9	Positions de chauffe
1-3	Vitesses de ventilation
H/h	Chaleur résiduelle
b	Fonction PowerBoost Vitesse de ventilation intensive
00	Fonctions de temps

Touches de sélection et affichages

Pour activer la fonction correspondante, effleurez un symbole.

- Maintenez le bandeau de commande propre et sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne posez aucun récipient à proximité des affichages et des touches. L'électronique risque de surchauffer.

6.4 Les foyers

Vous trouverez de plus amples informations sur les récipients adaptés à la cuisson à induction sous → "Cuisson par induction", Page 8.

Les foyers

○	Foyer simple	Utilisez un récipient de taille appropriée.
---	--------------	---

6.5 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Il indique qu'un foyer est encore chaud. Ne touchez pas les foyers immédiatement après avoir éteint l'appareil ou lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Selon le degré de chaleur résiduelle, les informations suivantes sont affichées :

- Affichage **H** : température élevée

- Affichage **h** : température faible

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et la position de chauffe sélectionnée clignotent en alternance.

Lorsque vous éteignez le foyer, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que le foyer est encore chaud.

7 Modes de fonctionnement

Vous pouvez utiliser votre appareil en mode évacuation extérieure ou en mode recirculation de l'air.

L'indicateur de saturation doit être réglé en fonction du mode de fonctionnement sélectionné et des filtres utilisés.

7.1 Mode évacuation extérieure

L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres, et transite par un conduit avant de gagner l'extérieur.



L'air ne doit pas être acheminé dans une cheminée servant à l'évacuation des gaz d'appareils qui sont utilisés pour la combustion de gaz ou d'autres combustibles (cela ne s'applique pas aux appareils de recyclage).

- Si l'air vicié circule par une cheminée ou une cheminée d'évacuation des gaz, vous devrez d'abord obtenir l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il convient d'utiliser un caisson télescopique mural.

7.2 Mode recirculation de l'air

L'air aspiré est nettoyé par l'intermédiaire des filtres à graisse et d'un filtre anti-odeurs, puis il est renvoyé dans la pièce.



Pour lier les odeurs en mode recirculation de l'air, vous devez installer un filtre anti-odeurs. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recirculation de l'air, consultez notre catalogue ou votre revendeur spécialisé. Vous pouvez vous procurer les accessoires dans un commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

8 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

8.1 Régler un mode de fonctionnement

L'appareil est livré avec le mode recirculation de l'air pré-réglé.

Si votre table de cuisson est installée avec une sortie d'air vers l'extérieur, vous devez configurer le réglage **c** sur ce mode. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre

→ "Réglages de base", Page 16

9 Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'utilisation de votre appareil.

9.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez le foyer à l'aide de l'interrupteur principal ①.

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

Remarque : N'utilisez jamais l'appareil sans filtre à graisse métallique ni réservoir de trop-plein.

Allumer la table de cuisson

- ▶ Effleurez ①.
- Un signal retentit et l'affichage à côté de ① s'allume.
- ✓ La table de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre la table de cuisson

- ▶ Effleurez ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.
- L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.
- ✓ Tous les foyers sont éteints.

Remarque : Si tous les foyers sont éteints pendant plus de 20, la table de cuisson s'éteint.

9.2 Régler les foyers

Sélectionnez la position de chauffe souhaitée à l'aide des symboles + et -.

Niveau de puissance

1	Niveau de puissance le plus faible
9	Niveau de puissance le plus élevé

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Celle-ci est marquée par un point.

Remarques

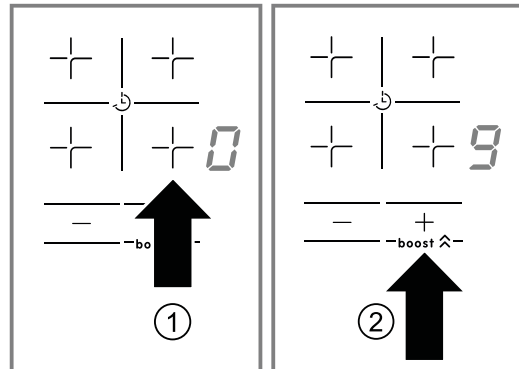
- Pour protéger les parties sensibles de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement la position de chauffe.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire la position de chauffe de la table de cuisson.

9.3 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, fermez le récipient jusqu'à ce que vous serviez le plat.

Sélectionner le foyer et la position de chauffe

1. Pour sélectionner le foyer, appuyez sur +.
2. Effleurez + ou - dans les 10 secondes qui suivent.
 - Appuyez sur +. La position de chauffe 9 est affichée.
 - Appuyez sur -. La position de chauffe 4 est affichée.



- ✓ La position de chauffe est réglée.

Remarques

- Si vous placez un récipient sur le foyer avant d'allumer la table de cuisson et que vous effleurez ① le récipient est détecté 20 secondes plus tard. Le foyer est alors sélectionné automatiquement. Si le récipient est détecté, sélectionnez la position de chauffe dans les 20 secondes, sinon le foyer s'éteint.
- Si vous placez plusieurs récipients et que vous allumez la table de cuisson, un seul récipient est détecté.
- Si aucun récipient ne se trouve sur le foyer, la position de chauffe sélectionnée clignote. Le foyer s'éteint au bout d'un certain temps.

Modifier la position de chauffe et éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer.
 2. Appuyez sur + ou - jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse ou réglez 9.
- ✓ La position de chauffe du foyer se modifie ou le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Arrêt rapide du foyer

Appuyez sur le symbole du foyer pendant environ 3 secondes. Le foyer s'éteint.

- 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. La minuterie vous permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat plus sain, 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 récipients 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 7

Tableau de cuisson

Ce tableau indique la position de chauffe (==) 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, couverture	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait ¹	1. - 2.	-
Saucisses bouillies ¹	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre ¹	4. - 5.	20 - 30
Poisson ¹	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz avec double volume d'eau	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait ²	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4. - 5.	15 - 30
Pâtes ¹	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3. - 4.	120 - 180
Soupes	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'auto-cuiseur	4. - 5.	-
Braiser		
Rôti roulé	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch ²	3 - 4	50 - 60

¹ Sans couvercle

² Préchauffez à la position de chauffe 8 - 8.

³ Retournez souvent

	==	⌚ min
Braiser/rôtir avec peu de graisse¹		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelette, nature ou panée ³	6 - 7	8 - 12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur ³	5 - 6	10 - 20
Blanc de volaille surgelé	5 - 6	10 - 30
Boulettes de viande hachée, 3 cm d'épaisseur ³	4. - 5.	20 - 30
Hamburger, 2 cm d'épaisseur ³	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7 - 8	15 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes, cuire une par une	6. - 7.	-
Omelette, cuire une par une	3. - 4.	3 - 10
Œufs sur le plat	5 - 6	3 - 6
Frir, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une¹		
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 Préchauffez à la position de chauffe 8 - 8.


³ Retournez souvent

9.4 Commande manuelle de la hotte

Vous pouvez commander la vitesse de ventilation manuellement.

Remarque : Une aspiration optimale ne peut être garantie avec des récipients hauts. Vous pouvez améliorer la puissance d'aspiration en plaçant un couvercle en biais.


Activer la commande manuelle de la hotte

1. Effleurez .



La ventilation démarre au niveau de puissance pré-réglé.

2. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez la position de chauffe souhaitée à l'aide des symboles + et -.

✓ Le niveau de puissance s'allume.

Remarque : Si vous avez réglé un temps de cuisson ou du minuteur, effleurez  pour visualiser la vitesse de ventilation.






Modifier ou désactiver la commande de la hotte manuelle


1. Effleurez .
2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité ou réglez-la à l'aide des symboles + et - sur .

9.5 Vitesse de ventilation intensive



L'appareil dispose d'une vitesse de ventilation intensive. Si vous activez la vitesse de ventilation intensive, la ventilation fonctionne à la puissance maximale pendant un court instant.

Activer la vitesse de ventilation intensive

1. Effleurez .
 2. Sélectionnez le niveau de puissance  puis effleurez  boost .
L'affichage  s'allume.
- ✓ La vitesse intensive est activée.

Remarque : Au bout d'environ 8 minutes, l'appareil rebascule de lui-même sur la vitesse de ventilation .

Modifier ou désactiver la vitesse de ventilation intensive

1. Effleurez .
2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité ou réglez-la à l'aide des symboles + et - sur .

9.6 Démarrage automatique de la ventilation

Lorsque vous sélectionnez une position de chauffe pour un foyer, le démarrage automatique est activé. La ventilation démarre à la vitesse correspondante. Pour savoir comment modifier ce réglage, consultez le chapitre
→ "Réglages de base", Page 16.

9.7 Position temporisation de la ventilation

La position temporisation fait fonctionner le système de ventilation pendant quelques minutes après avoir désactivé la table de cuisson. Ceci permet d'éliminer les éventuelles vapeurs de cuisson restantes. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement.

Activer la poursuite du ventilateur

La poursuite du ventilateur est activée par défaut avec un temps d'arrêt maximum. Pour savoir comment modifier ce réglage, consultez le chapitre
→ "Réglages de base", Page 16.

Remarque : La fonction de poursuite se met uniquement en marche si au moins un foyer est resté allumé pendant au moins une minute.

Activer la poursuite du ventilateur

Commande manuelle

Si vous effleurez , vous désactivez la fonction.

Automatique

L'appareil désactive la position temporisation, lorsque :

- Le temps de poursuite s'est écoulé.
- Vous rallumez l'appareil.

10 Fonctions de temps




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

- Réglage du temps de cuisson
- Programmation automatique du temps de cuisson
- Minuterie

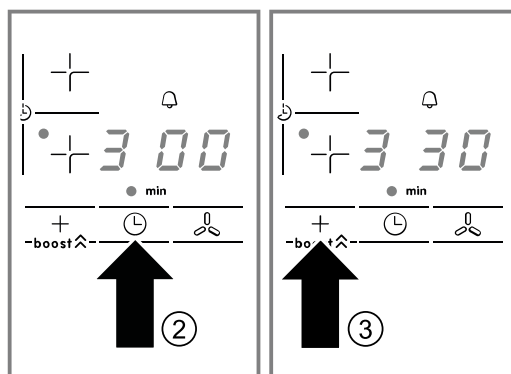
10.1 Réglage du temps de cuisson

Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé. Vous pouvez régler un temps de cuisson jusqu'à 99 minutes.

Programmer le temps de cuisson

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
 2. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage  du foyer s'allume.  apparaît dans l'affichage de la minuterie.


3. Appuyez sur + ou -. Le réglage de base suivant apparaît :
 - Appuyez sur + : 30 minutes
 - Appuyez sur - : 10 minutes




4. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des symboles + ou -.
 - ✓ Le temps commence à s'écouler.


Remarque : Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'affichage de la minuterie indique toujours le temps du foyer sélectionné.


Modifier ou supprimer le temps de cuisson

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur .

3. Pour modifier le temps de cuisson, effleurez + ou – ou réglez sur .

Après écoulement du temps de cuisson

Le foyer s'éteint. Un signal sonore retentit et le symbole  apparaît pendant 10 secondes dans l'affichage de la minuterie. L'affichage • du foyer s'allume.

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

10.2 Programmation automatique du temps de cuisson

Vous pouvez régler automatiquement le même temps de cuisson pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre.





Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "Réglages de base", Page 16.

10.3 La minuterie




La minuterie vous permet de régler un temps allant jusqu'à 99 minutes. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas un foyer automatiquement.

Régler la minuterie


1. Sélectionnez la minuterie de l'une des deux façons suivantes :


- Si un foyer est sélectionné : appuyez deux fois sur .
 - Si vous n'avez sélectionné aucun foyer : appuyez sur .
 - ✓ L'affichage • à côté de  s'allume.  apparaît dans l'affichage de la minuterie.
2. Appuyez sur + ou –. Le réglage de base apparaît :
 - Appuyez sur + : 10 minutes
 - Appuyez sur – : 05 minutes
 3. Pour sélectionner le temps souhaité, appuyez sur + ou –.
 - ✓ Le temps commence à s'écouler.

Modifier ou supprimer le temps de la minuterie


1. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que l'affichage • s'allume à côté de .
2. Pour modifier le temps de cuisson, effleurez + ou – ou réglez sur .




Après écoulement du temps de la minuterie

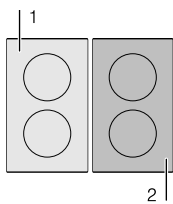
Un signal retentit.  apparaît dans l'affichage de la minuterie. Les affichages s'éteignent au bout de 10 secondes.

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.




11 Fonction PowerBoost

Grâce à la fonction Powerboost, vous pouvez chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe .




Vous pouvez toujours activer cette fonction pour un foyer si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé, voir l'illustration. Sinon  et  clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite la position de chauffe  est automatiquement réglée, sans activer la fonction.



11.1 Activer la fonction PowerBoost

1. Sélectionnez le foyer.
 2. Sélectionnez la position de chauffe  puis effleurez le symbole **boost** . L'affichage  s'allume.
- ✓ La fonction est activée.

11.2 Désactiver la fonction Powerboost

1. Sélectionnez le foyer.
 2. Effleurez le symbole **boost** . L'affichage  s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe .
- ✓ La fonction est désactivée.


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


12 Sécurité enfants

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


12.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

- ▶ Effleurez  pendant 4 secondes.

- ✓ L'affichage en regard de  s'allume pendant 10 secondes.
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

12.2 Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Effleurez  pendant 4 secondes.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

12.3 Sécurité enfants automatique

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

Activer et désactiver

Vous trouverez de plus amples informations sur la sécurité enfants automatique sous
→ "Réglages de base", Page 16.

13 Coupure de sécurité automatique

Si vous utilisez un foyer pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage, la coupure de sécurité est activée. Elle dépend du niveau de puissance choisi de 1 à 10 heures.

Le foyer cesse de chauffer. Dans l'affichage du foyer, les symboles **FB** et l'indicateur de chaleur résiduelle **h** ou **H** clignotent en alternance.

Pour éteindre l'affichage, effleurez un symbole quelconque. Vous pouvez régler à nouveau le foyer.

14 Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

14.1 Tableau des réglages de base

Affichage	Fonction
c 1	Sécurité enfants <input type="checkbox"/> Manuel ¹ <input type="checkbox"/> Automatique. <input checked="" type="checkbox"/> Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores <input type="checkbox"/> Les signaux de confirmation et d'erreur sont désactivés. <input type="checkbox"/> Seul le signal d'erreur est activé. <input checked="" type="checkbox"/> Seul le signal de confirmation est activé. <input type="checkbox"/> Tous les signaux sonores sont activés. ¹
c 5	Programmation automatique du temps de cuisson <input type="checkbox"/> Désactivée. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> 1-99 Temps jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie <input type="checkbox"/> 10 secondes. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> 30 secondes. <input type="checkbox"/> 1 minute.

¹ Réglage usine
² La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

Affichage	Fonction
c 7	Fonction Power-Management. Limiter la puissance totale de la table de cuisson . Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson <input type="checkbox"/> Fonction désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson. ¹² <input type="checkbox"/> Puissance minimale 1000 W. <input type="checkbox"/> 1500 W. ... <input checked="" type="checkbox"/> 3000 W recommandé pour 13 ampères. <input type="checkbox"/> 3500 W recommandé pour 16 ampères. <input type="checkbox"/> 4000 W. <input type="checkbox"/> 4500 W recommandé pour 20 ampères. ... <input type="checkbox"/> 9 ou 9. Puissance maximale de la table de cuisson. ²
c 9	Durée de sélection du foyer <input type="checkbox"/> Illimitée : le dernier foyer réglé reste sélectionné. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> Limitée : le foyer ne reste sélectionné que quelques secondes.
c 12	Contrôler le récipient de cuisson, résultat de la cuisson <input type="checkbox"/> Non adapté. <input type="checkbox"/> Non optimal. <input checked="" type="checkbox"/> Adapté. ²
c 17	Régler le mode recirculation de l'air ou le mode évacuation extérieure <input type="checkbox"/> Configurer le mode recirculation de l'air. ¹ <input checked="" type="checkbox"/> Configurer le mode évacuation extérieure.
c 18	Régler le démarrage automatique <input type="checkbox"/> Désactivé. <input checked="" type="checkbox"/> Activé. ¹

¹ Réglage usine

² La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

Affichage	Fonction
c 20	<p>Régler la poursuite du fonctionnement</p> <p>☐ Fonction désactivée. ! Activé ¹:</p> <p>Si votre table de cuisson fonctionne en mode évacuation extérieure, la ventilation se met en marche pendant environ 6 minutes avec la position de chauffe.</p> <p>Si votre table de cuisson fonctionne en mode recirculation de l'air, la ventilation se met en marche pendant environ 30 minutes avec la position de chauffe.</p> <p>La fonction de poursuite s'arrête automatiquement une fois ce laps de temps écoulé.</p>
c ☐	<p>Rétablissement des réglages usine</p> <p>☐ Réglages personnalisés.¹ ! Réglages usine.</p>

¹ Réglage usine
² La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

14.2 Vers les réglages de base

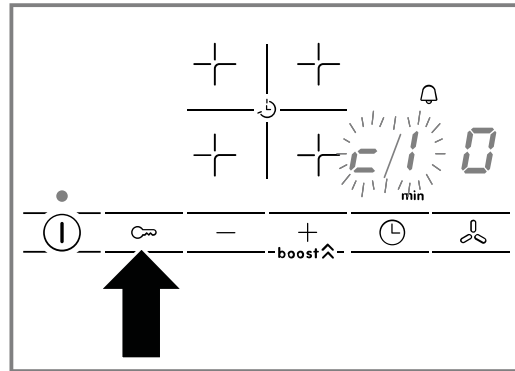
Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

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

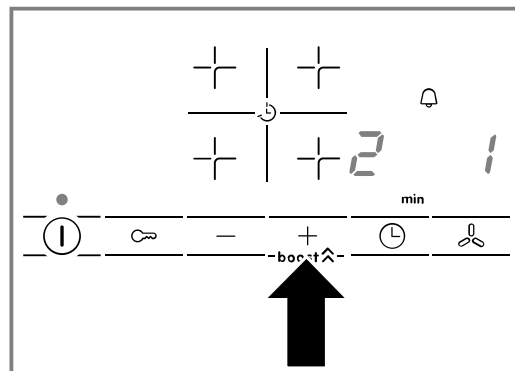
Informations produit	Affichage
Bordereau du service après-vente technique	0 1
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	99.
Numéro de fabrication 2	0.5

- ✓ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Appuyez sur + ou - pour faire apparaître les affichages individuels.

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



- ✓ c et ! ainsi que ☐ s'allument en alternance comme préréglage.
4. Effleurez plusieurs fois ∞ jusqu'à afficher la fonction souhaitée.
 5. Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des touches + ou -.



6. Effleurez ∞ pendant 4 secondes.
- ✓ Les réglages sont mémorisés.

14.3 Quitter les réglages de base

- ▶ Pour éteindre la table de cuisson, effleurez ①.

15 Contrôler le récipient

Cette fonction vous permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction du récipient.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des caractéristiques du récipient et du foyer utilisé.

Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction sous

→ "Réglages de base", Page 16 et sur le type, la taille et le positionnement du récipient sous

→ "Cuisson par induction", Page 8.

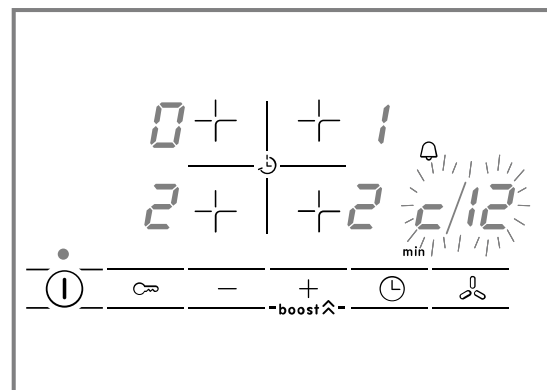
15.1 Procédure de contrôle du récipient

1. Placez le récipient contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux au diamètre de la base du récipient.
2. Appelez les réglages de base et sélectionnez c 12.

3. Appuyez sur + ou -. L'affichage - clignote au niveau des foyers.

- ✓ La fonction est activée.

- ✓ Après 10 secondes, le résultat apparaît au niveau des foyers.



Remarque : Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre du récipient, seul le centre du récipient risque de chauffer et le résultat de cuisson peut ne pas être optimal ou satisfaisant.

15.2 Contrôler le résultat

Le tableau suivant vous permet de vérifier le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson :

Résultat	
0	Le récipient n'est pas adapté au foyer et n'est donc pas chauffé. ¹
¹ En cas de présence d'un foyer plus petit, testez le récipient sur ce foyer.	

Résultat	
1	Le récipient chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal. ¹
2	Le récipient chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.
¹ En cas de présence d'un foyer plus petit, testez le récipient sur ce foyer.	

Pour activer cette fonction, effleurez + ou -.

16 Fonction PowerManager

La fonction PowerManager vous permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

**La table de cuisson est préréglée en usine, la puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique. Cette fonction vous permet d'adapter la configuration aux exigences de l'installation électrique.

Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible aux foyers allumés en fonction de la demande.

Tant que la fonction PowerManager est activée, la puissance d'un foyer peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible aux foyers allumés en fonction de la demande ... L'appareil régule et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé possible.

Vous trouverez plus d'informations sous → "Réglages de base", Page 16

17 Nettoyage et entretien

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

17.1 Nettoyants

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

ATTENTION !

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

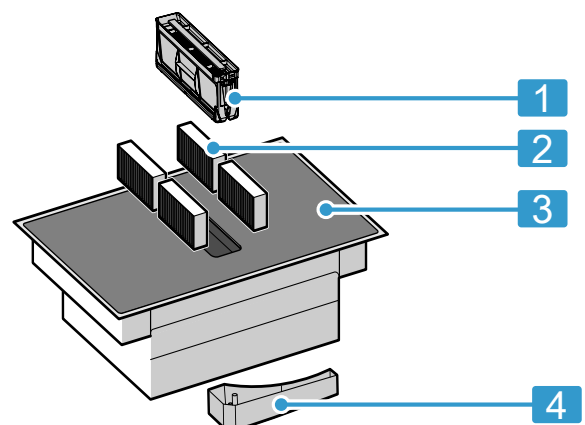
- ▶ Ne jamais utiliser de produits nettoyants inappropriés.
- ▶ N'utilisez pas de produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore chaude. Cela pourrait entraîner des traces sur la surface.

Produits nettoyants inappropriés

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

17.2 Concernant les composants à nettoyer ou à remplacer

La vue d'ensemble suivante montre les composants de l'appareil que vous remplacez ou nettoyez.



1	Filtre à graisse
2	Filtres anti-odeurs ou acoustiques
3	Vitrocéramique
4	Réservoir de trop-plein

17.3 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation, afin que les résidus de cuisson s'incruster pas.

Remarque : "Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés." → Page 18

Condition : La table de cuisson a refroidi.

1. Éliminer les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyer la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique.
Respecter les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du nettoyant.

Conseil : Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

17.4 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

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

Remarques

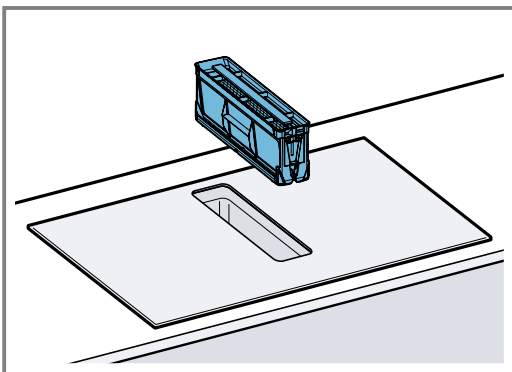
- "Tenez compte des informations sur les produits de nettoyage inappropriés." → Page 18
 - N'utilisez pas de racloir à verre.
1. Nettoyez le cadre de la table de cuisson avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux.
Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.
 2. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

17.5 Changer les filtre anti-odeurs ou acoustiques

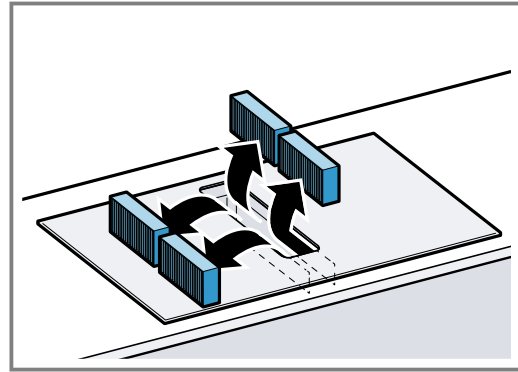
Changez régulièrement le filtre anti-odeurs. Changez les filtres acoustiques s'ils sont encrassés.

Condition : Les filtres anti-odeurs ou acoustiques sont en vente auprès du commerce spécialisé, du service après-vente ou sur la boutique en ligne. Utilisez uniquement des filtres d'origine pour garantir une fonction optimale.

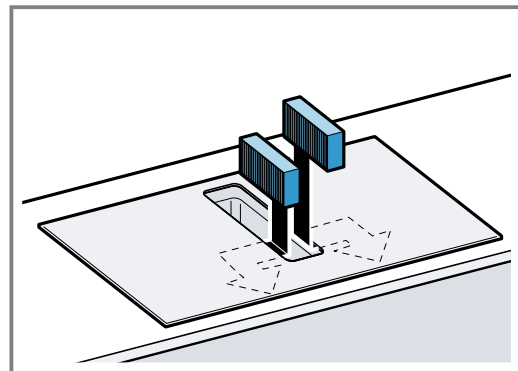
1. Retirez le filtre à graisse.
 - De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse.



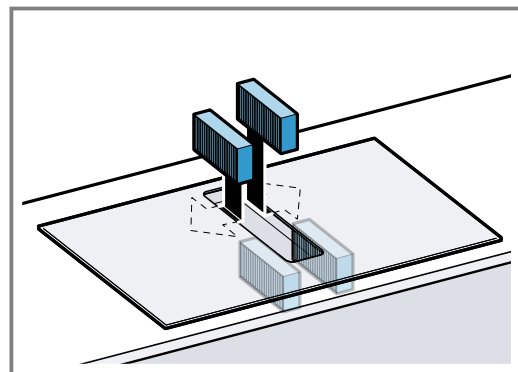
2. Retirez les 4 filtres anti-odeurs ou acoustiques et mettez-les au rebut de façon appropriée.



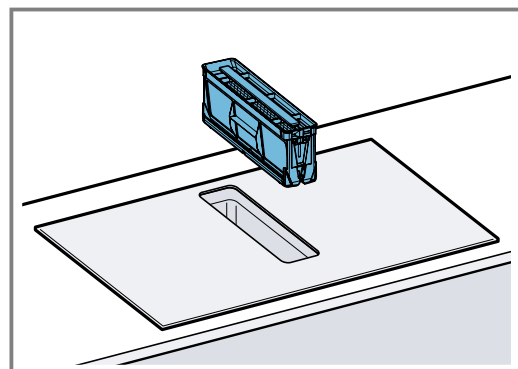
3. Insérez les 2 filtres anti-odeurs ou acoustiques à gauche et à droite de l'appareil, puis poussez-les vers l'avant.



4. Insérez les autres filtres anti-odeurs ou filtres acoustiques à gauche et à droite de l'appareil.




5. Mettez en place le filtre à graisse.



Réinitialiser l'indicateur de saturation

Condition : Après avoir éteint l'appareil, F s'allume.

1. "Changez le filtre anti-odeurs." → Page 19

- Maintenez enfoncé le symbole  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- ✓ L'affichage *F* s'éteint. L'indicateur de saturation des filtres anti-odeurs est réinitialisé.

17.6 Nettoyer le filtre à graisse

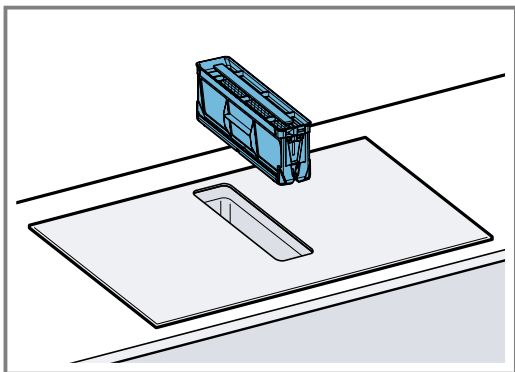
Les filtres à graisse filtrent la graisse issue de la vapeur de cuisson. Pour garantir un fonctionnement optimal, nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- ▶ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. ne faites rien flamber).
- ▶ Installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) uniquement en présence d'un capot fermé et non amovible. Il ne doit pas y avoir de projection d'étincelles.

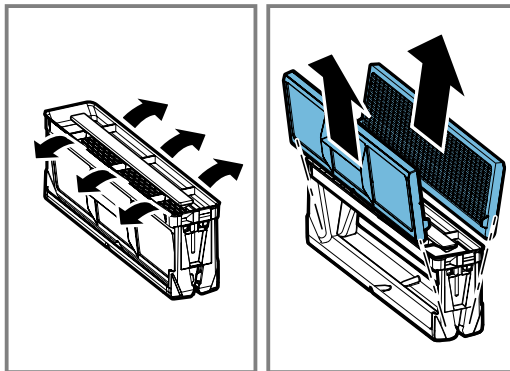
- Retirez le filtre à graisse.
 - De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse.
 -



- Nettoyez le filtre à graisse.
 - → "Nettoyer le filtre à graisse à la main", Page 20
 - → "Nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle", Page 20
- Si nécessaire, retirez les filtres anti-odeurs ou acoustiques, puis nettoyez l'intérieur de l'appareil. → "Changer les filtres anti-odeurs ou acoustiques", Page 19
- Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les et assurez-vous que l'entrée du réservoir de trop-plein n'est pas bloquée.
- Essuyez l'intérieur de l'appareil avec du produit de nettoyage et une lavette.
- Une fois nettoyé, mettez en place le filtre à graisse séché.

Nettoyer le filtre à graisse à la main

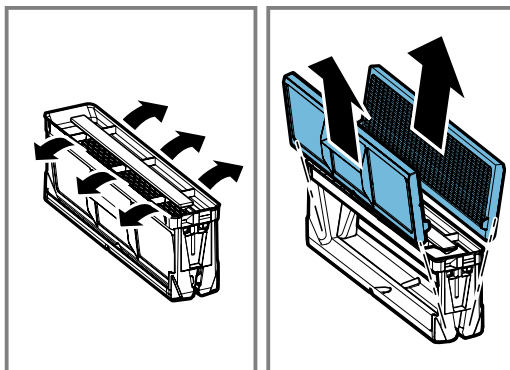
- Démontez le filtre à graisse.



- Faites tremper le filtre à graisse dans un produit de nettoyage chaud.
- Nettoyez le filtre à graisse à l'aide d'une brosse. N'utilisez aucun détergent agressif, contenant de l'acide ou fortement alcalin. En présence de salissures tenaces, utilisez un dégraissant spécial. Vous pouvez vous procurer le dégraissant auprès du service après-vente, dans notre boutique en ligne ou dans un magasin spécialisé.
- Rincez le filtre à graisse soigneusement.
- Laissez s'égoutter le filtre à graisse.

Nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle

- Démontez le filtre à graisse.



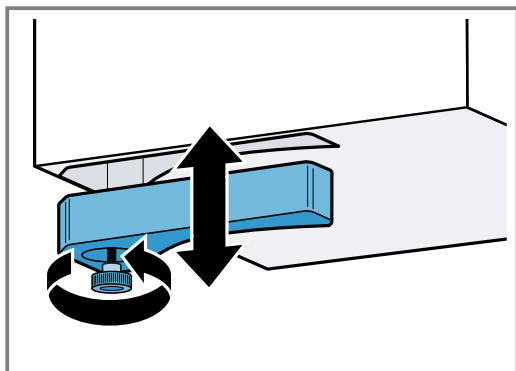
- Placez le filtre à graisse dans le lave-vaisselle sans le coincer. Pour un résultat de nettoyage optimal, placez le filtre à graisse dans le lave-vaisselle en le posant sur le côté. Ne nettoyez pas un filtre à graisse très encrassé avec de la vaisselle. N'utilisez aucun détergent agressif, contenant de l'acide ou fortement alcalin.
- Démarrez le lave-vaisselle. Pour le réglage de la température, choisissez 70 °C maximum.
- Laissez s'égoutter le filtre à graisse.

17.7 Nettoyer le réservoir de trop-plein

Le réservoir de trop-plein recueille les liquides ou les objets qui arrivent par le haut de l'appareil.

Condition : L'appareil est refroidi et l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

1. Tenez fermement le réservoir de trop-plein d'une main, et dévissez-le de l'autre main.
 - N'inclinez pas le réservoir de trop-plein afin d'éviter toute fuite de liquide.



2. Videz le réservoir de trop-plein et nettoyez-le.
3. Si nécessaire, dévissez la vis et nettoyez le réservoir de trop-plein sans vis au lave-vaisselle.
4. Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.
5. Assurez-vous que l'entrée du réservoir de trop-plein n'est pas bloquée.
Retirez les objets qui ont pénétré dans l'appareil une fois que l'appareil a refroidi. "Pour ce faire, retirez le filtre à graisse." → Page 20

18 FAQ

18.1 Utilisation

Question	Réponse
Pourquoi est-il impossible d'allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est-il allumé ?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La sécurité enfants est active. Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction au chapitre → "Sécurité enfants", Page 15.
Pourquoi les voyants lumineux clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il ?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nettoyez la surface du bandeau de commande pour retirer les liquides ou les restes d'aliments. Retirez tous les objets susceptibles de couvrir le bandeau de commande. Vous trouverez de plus amples informations sur la désactivation du signal sonore au chapitre → "Réglages de base", Page 16.
La ventilation ne se met pas en marche bien que le démarrage automatique soit activé.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Activez la ventilation manuellement ou vérifiez la configuration du démarrage automatique. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "Réglages de base", Page 16.
La ventilation continue à fonctionner alors que les foyers sont éteints.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Éteignez la ventilation manuellement. Vous trouverez de plus amples informations sur ce réglage au chapitre → "Utilisation de base", Page 12.
L'aspiration d'air est trop faible.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurez-vous que le filtre à graisse est propre. Pour savoir comment nettoyer et remplacer le filtre, consultez le chapitre → "Nettoyage et entretien", Page 18.

18.2 Bruits

Question	Réponse
Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> En fonction de la nature du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux, ils font partie de la technologie de chauffage par induction. Ils n'indiquent aucune défectuosité.
Bruits possibles	<ul style="list-style-type: none"> Un ronronnement profond comme un transformateur : ce bruit survient si vous cuisinez avec une position de chauffe élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la position de chauffe. Un sifflement léger : ce bruit survient si le récipient est vide. Ce bruit disparaît lorsque vous ajoutez de l'eau ou des aliments dans le récipient. Craquement : ce bruit survient avec des récipients composés de différents matériaux superposés ou si vous utilisez simultanément des récipients de tailles et matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments. Sifflements aigus : ils peuvent se produire lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la position de chauffe maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la position de chauffe est réduite. Bruits de ventilateur : la table de cuisson est dotée d'une hotte qui se met en marche en cas de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée est encore trop élevée.

18.3 Récipients

Question	Réponse
Quel récipient convient pour la table de cuisson à induction ?	<ul style="list-style-type: none"> Vous trouverez de plus amples informations sur les récipients de cuisson adaptés à la cuisson à induction sous → "<i>Cuisson par induction</i>", Page 8.
Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffe clignote ?	<ul style="list-style-type: none"> Le foyer sur lequel le récipient est placé n'est pas allumé. Assurez-vous que le foyer sur lequel vous avez placé le récipient est allumé. Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction. Utilisez un récipient compatible avec l'induction et placez-le sur le foyer dont la taille lui correspond le mieux. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "<i>Cuisson par induction</i>", Page 8.
Pourquoi le récipient chauffe-t-il si lentement ou pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment alors qu'une position de chauffe élevée est réglée ?	<ul style="list-style-type: none"> Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction. Utilisez un récipient compatible avec l'induction et placez-le sur le foyer dont la taille lui correspond le mieux. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "<i>Cuisson par induction</i>", Page 8.

18.4 Nettoyage

Question	Réponse
Comment nettoyer la table de cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. N'utilisez pas de détergents, de détergents pour lave-vaisselle ou concentrés ou de tampons à récurer. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "<i>Nettoyage et entretien</i>", Page 18.
Il y a de l'eau dans le placard sous la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si le réservoir de trop-plein est plein. Vous trouverez de plus amples informations sur le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson sous → "<i>Nettoyage et entretien</i>", Page 18.

Question	Réponse
À quels intervalles dois-je nettoyer le réservoir de trop-plein ?	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez le réservoir de trop-plein fréquemment. Vous trouverez de plus amples informations sur le nettoyage du réservoir de trop-plein sous → "Nettoyage et entretien", Page 18.
À quels intervalles dois-je nettoyer le filtre à graisse ?	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez régulièrement le filtre à graisse. Pour savoir comment nettoyer et remplacer le filtre, consultez le chapitre → "Nettoyage et entretien", Page 18.

19 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 épargnez ainsi des dépenses inutiles.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

19.1 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause & Dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	<p>L'alimentation électrique est coupée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite. <p>L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique. <p>Anomalie de l'électronique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
Les affichages clignotent.	<p>Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
L'affichage - clignote au niveau des foyers.	<p>Une anomalie électronique est survenue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pour confirmer l'anomalie, couvrez brièvement le bandeau de contrôle avec votre main.
F	<p>Le filtre anti-odeurs est saturé ou l'indicateur de saturation s'allume alors que vous avez changé le filtre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacez le filtre et réinitialisez l'indicateur de saturation du filtre. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "Nettoyage et entretien", Page 18.
F2	<p>L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez un symbole quelconque de la table de cuisson.
F4	<p>L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez un symbole quelconque de la table de cuisson.
F5 + position de chauffe et signal sonore	<p>Un récipient chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez le récipient. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.

Défaut	Cause & Dépannage
F5 et signal sonore	Un récipient chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez le récipient. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque l'affichage de l'anomalie 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi, puis rallumez le foyer.
F8	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre → "Coupure de sécurité automatique", Page 16.
E 9000/E90 10	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.
d E	Le mode démonstration est activé. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.

19.2 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 encore, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'anomalie exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

20 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente. Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un technicien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

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

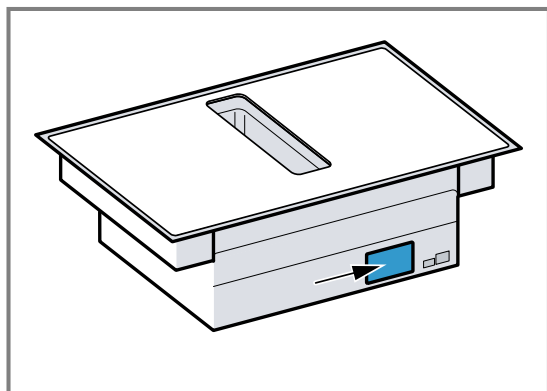
20.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

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

La plaque signalétique se trouve :

- sur la fiche signalétique de l'appareil.

- à l'avant, sur la face inférieure de la table de cuisson.



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

21 Plats tests

Ce tableau s'adresse aux laboratoires d'essai, afin de leur faciliter les contrôles de nos appareils.

Les informations contenues dans ce tableau se rapportent à nos récipients accessoires de Schulte-Ufer, batterie de cuisine 4 pièces pour table de cuisson induction HEZ390042, ayant les dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l., pour foyers de 14,5 cm de Ø
- Faitout Ø 16 cm, 1,7 l., pour foyers de 14,5 cm de Ø
- Faitout Ø 22 cm, 4,2 l., pour foyers de 18 cm de Ø
- Poêle Ø 24 cm, pour foyers de 18 cm de Ø

Plats tests	Récipient	Préchauffer		Cuire		
		Position de chauffe	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de chauffe	Couvercle
Faire fondre du chocolat Chocolat pâtissier, par ex. de la marque Dr. Oetker, noir 55 % de cacao, 150 g	Casserole Ø 16 cm	-	-	-	1.	Non
Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles Cassolette de lentilles ¹ Température initiale 20 °C						
Quantité : 450 g	Casserole Ø 16 cm	9	1:30, sans remuer	Oui	1.	Oui
Quantité : 800 g	Casserole Ø 22 cm	9	2:30, sans remuer	Oui	1.	Oui
Potée aux lentilles en boîte par ex. lentilles aux saucisses d'Erasco. Température initiale 20 °C						
Quantité : 500 g	Casserole Ø 16 cm	9	Environ 1:30, remuer après environ 1 min	Oui	1.	Oui
Quantité : 1 kg	Casserole Ø 22 cm	9	Environ 2:30, remuer après environ 1 min	Oui	1.	Oui
Préparer une sauce béchamel Température du lait : 7 °C Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait à 3,5 % de matières grasses et une pincée de sel						
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel, et faire chauffer le tout.	Casserole Ø 16 cm	2	env. 6:00	Non	-	-
2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition en remuant sans cesse.		7	env. 6:30	Non	-	-

¹ Recette selon DIN 44550

² Recette selon DIN EN 60350-2

Plats tests	Récipient	Préchauffer		Cuire		
		Position de chauffe	Durée (min:sec)	Couvercle	Position de chauffe	Couvercle
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition sur le foyer pendant 2 minutes sans cesser de remuer.	-	-	-	-	2	Non
Cuire du riz au lait						
Riz au lait, faire mijoter avec un couvercle						
Température du lait : 7 °C						
Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Régler la position de chauffe recommandée et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel.						
Temps de cuisson y compris le préchauffage env. 45 min.						
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	Casserole Ø 16 cm	8.	env. 5:30	Non	3, remuer après 10 min.	Oui
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	Casserole Ø 22 cm	8.	env. 5:30	Non	3, remuer après 10 min.	Oui
Riz au lait, faire mijoter sans couvercle						
Température du lait : 7 °C						
Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Lorsque le lait a atteint env. 90°C, sélectionner la position de chauffe recommandée et laisser frémir environ 50 min. à une position de chauffe réduite.						
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	Casserole Ø 16 cm	8.	env. 5:30	Non	3	Non
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	Casserole Ø 22 cm	8.	env. 5:30	Non	2.	Non
Cuire du riz¹						
Température de l'eau : 20 °C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Casserole Ø 16 cm	9	env. 2:30	Oui	2	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel	Casserole Ø 22 cm	9	env. 2:30	Oui	2	Oui
Faire rôtir du filet de porc						
Température initiale du filet de porc : 7 °C						
Quantité : 3 filets de porc, poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur et 15 g d'huile de tournesol	Poêle Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Préparer des crêpes²	Poêle Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Quantité : 55 ml de pâte par crêpe						
Faire frire des frites surgelées	Casserole Ø 22 cm	9	Jusqu'à ce que l'huile atteigne une température de 180 °C	Non	9	Non
Quantité : 2 l d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées, par ex. McCain 123 Frites Original						

¹ Recette selon DIN 44550² Recette selon DIN EN 60350-2



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001576706 (000910)

fr