Downloaded from www.vandenborre.be

Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

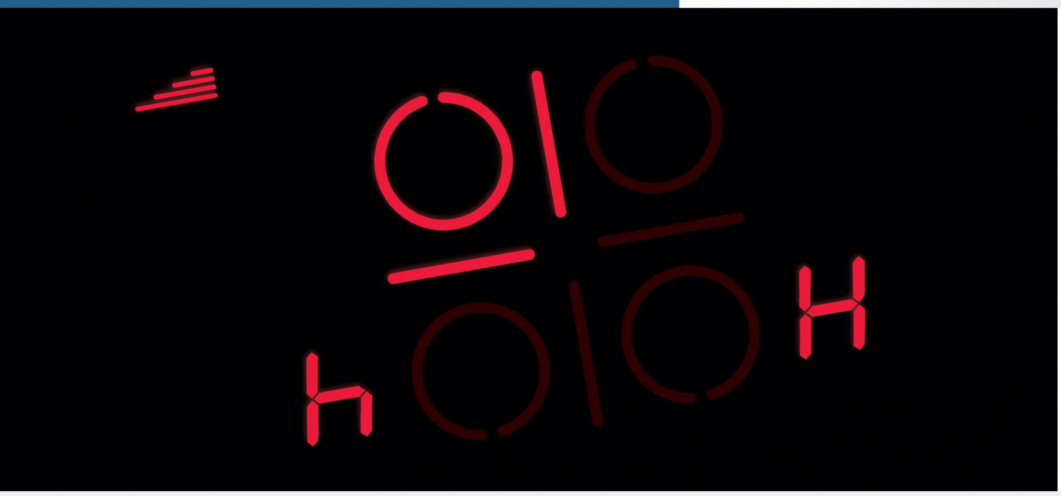
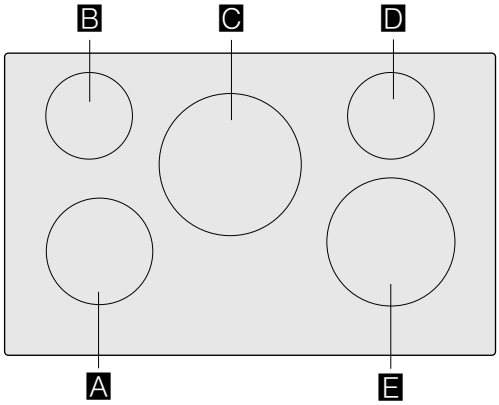


Table de cuisson PIV8..D...

BOSCH

[fr] Notice d’utilisation

Downloaded from www.vandenborre.be



		9*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B / D	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 24	2.200 W	3.700 W
E	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ø = cm

Downloaded from www.vandenborre.be

Table des matières

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 5

Causes de dommages 6
Aperçu 6

Protection de l'environnement 7
Conseils pour économiser l'énergie 7
Elimination écologique 7

Cuisson par induction 7
Avantages lors de la cuisson par induction 7
Récipients 7

Présentation de l'appareil 9
Le bandeau de commande 9
Les foyers 10
Indicateur de chaleur résiduelle 10

Utilisation de l'appareil 11
Allumer et éteindre la table de cuisson 11
Réglage d'un foyer 11
Conseils de cuisson 12

Fonctions temps 14
Programmation du temps de cuisson 14
Le minuteur 14
Fonction Chronomètre 15

Fonction PowerBoost 15
Activer 15
Désactiver 15

Fonction ShortBoost 16
Recommandations d'utilisation 16
Activer 16
Désactiver 16

Maintien au chaud 16
Activer 16
Désactiver 16

Système sensoriel de rôtissage 17
Avantages lors du rôtissage 17
Poêles pour la sonde de rôtissage 17
Niveaux de température 18
Tableau 18
Réglages 20

Sécurité-enfants 20
Activer et désactiver la sécurité enfants 20
Sécurité-enfants automatique 20

Anti-effacement 21

Coupure de sécurité automatique 21

Réglages de base 22
Pour accéder aux réglages de base : 22

Indication de la consommation d'énergie 23

Test des récipients 24

Nettoyage 24
Plaque de cuisson 24
Cadre de la table de cuisson 25

Questions fréquentes et réponses (FAQ) 25

Anomalies, que faire ? 27

Service après-vente 28
Numéro E et numéro FD 28

Plats tests 29

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation conforme

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d’expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

Downloaded from www.vanheenborre.be

⚠ Précautions de sécurité importantes

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou 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.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- 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 la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.
Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- 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.

Downloaded from www.vandenborre.be

Causes de dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Aperçu

Dans le tableau suivant, vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable.	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les fonds de récipients rugueux éraflent la table de cuisson.	Vérifiez vos ustensiles.
Décolorations	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
	Frottement des récipients.	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillement	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Downloaded from www.vandenborre.be

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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.

Cuisson par induction

Avantages lors 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 le rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement le débit thermique après chaque commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été désactivée au préalable.

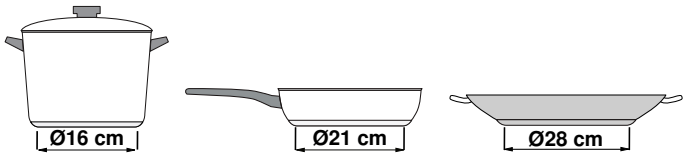
Récipients

Utilisez uniquement des ustensiles ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- Ustensiles en acier émaillé
- Ustensiles en fonte
- Ustensiles spéciaux appropriés à l'induction en inox.

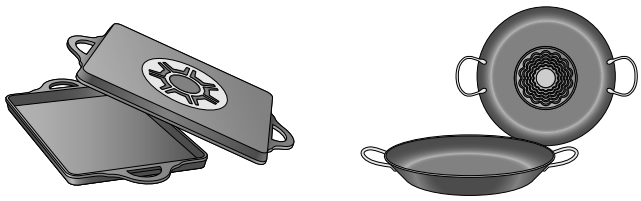
Pour vérifier si les récipients sont appropriés pour la cuisson par induction, vous pouvez consulter le chapitre ⟶ *"Test des récipients"*.

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient doit correspondre à la dimension du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.



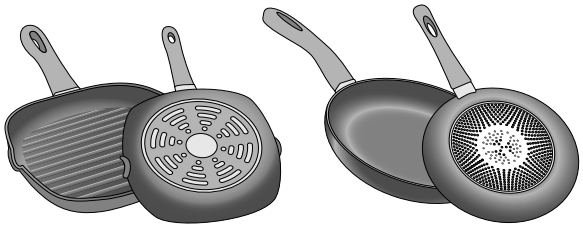
Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. La distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène. La zone non-ferromagnétique peut présenter une température trop basse pour la cuisson.



Downloaded from www.vandenborre.be

- Si le fond de l'ustensile contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que cet ustensile ne chauffe pas correctement ou il pourrait même ne pas être détecté.



Récipients non appropriés

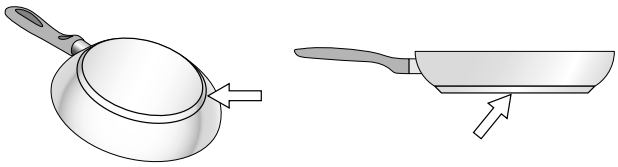
Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et poêles fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux compromettent l'apport de chaleur.



Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection du récipient

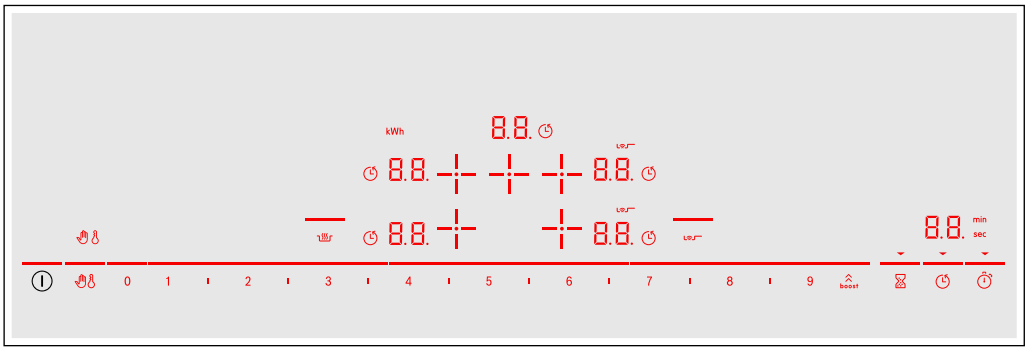
Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

Downloaded from www.vandenborre.be

Présentation de l'appareil

Vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers dans⟶ *Page 2*

Le bandeau de commande



Bandeau de commande	
⏻	Interrupteur principal
⊹	Sélectionner un foyer
0 1 2 ... 8 9	Zone de réglage
boost	Fonction PowerBoost et ShortBoost
✋	Verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage
🌡	Sécurité enfants
♨	Fonction Maintien au chaud
	Sonde de rôtissage
⌛	Minuteur
⏲	Réglage du temps de cuisson
⏱	Fonction Chronomètre

Afficheurs	
0.0	État de fonctionnement
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
00	Fonction Minuterie
✋	Verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage
🌡	Sécurité enfants
⏲	Réglage du temps de cuisson
min / sec	Affichage de la minuterie
b.	Fonction PowerBoost
Pb.	Fonction ShortBoost
	Sonde de rôtissage
kWh	Consommation énergétique
Lo	Maintien au chaud

Surfaces de commande

Quand le foyer commence à chauffer, les symboles des champs de commande disponibles à ce moment s'allument.

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Remarques

- Les symboles correspondants des champs de commande s'allument en fonction de leur disponibilité.
  Les affichages des foyers ou des fonctions sélectionnées brillent plus intensément.
- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Downloaded from www.vandenborre.be

Les foyers

Les foyers		
◯	Foyer simple	Utilisez des ustensiles de dimension adaptée
Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à l'induction, voir la section ⟶ *"Cuisson par induction"*		

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

- Affichage H : température élevée
- Affichage h : faible température

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : effleurez le symbole ⏻. Un signal sonore retentit. Les symboles dédiés aux foyer et les fonctions disponibles à ce moment s'allument. À côté des foyers, le symbole 0.0 s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Désactiver : effleurez le symbole ⏻ jusqu'à ce que les affichages s'éteignent. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

Réglez le position de chauffe avec les symboles 1 à 9.

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

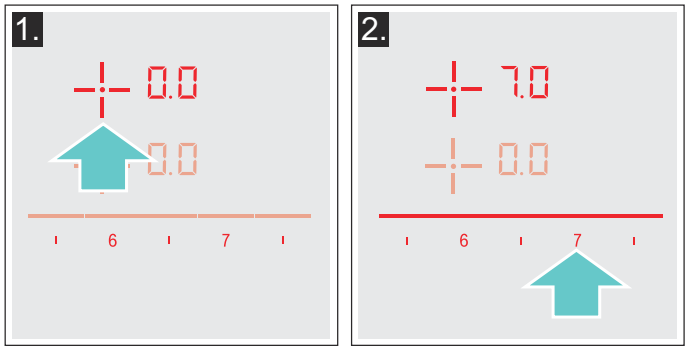
Position de chauffe 9 = puissance maximale.

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Cette position de chauffe est indentifiée dans la zone de réglage par le symbole I.

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurez le symbole ⊹ du foyer souhaité. L'affichage 0.0 s'allume de manière plus intense.
2. Sélectionnez ensuite la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



La position de chauffe est réglée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer et réglez ensuite la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Éteindre le foyer

Sélectionnez le foyer et réglez sur 0.0 dans la zone de réglage. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si un récipient est placé sur la zone de cuisson avant d'allumer la plaque, il sera détecté 20 secondes après avoir appuyé sur l'interrupteur principal et la zone de cuisson sera automatiquement sélectionnée. Après détection, sélectionner le niveau de puissance dans les 20 secondes suivantes ; dans le cas contraire, la zone de cuisson s'éteindra.
  Même si l'on place plusieurs récipients, au moment où l'on allume la plaque de cuisson, un seul d'entre eux sera détecté.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils de cuisson

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, régler la position de chauffe 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduire la position de chauffe dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient. Pour obtenir un bon résultat de cuisson, de la vapeur ne doit pas sortir.
- Après la cuisson, maintenir le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respecter les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. Le minuteur permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, éviter que l'huile fume.
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre ⟶ *"Protection de l'environnement"* vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

Tableau des cuissons

Dans le tableau est indiquée la position de chauffe appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1.5 - 2	-
Lait*	1.5 - 2.5	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3 - 4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 45
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Quenelles de pomme de terre*	4.5 - 5.5	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12

* Sans couvercle
** Retourner plusieurs fois
***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5

Downloaded from www.vandenborre.be

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riz au lait***	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4.5 - 5.5	15 - 30
Pâtes, nouilles*	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3.5 - 4.5	120 - 180
Soupes	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
Cuisson en cocotte minute	4.5 - 5.5	-
Braiser		
Paupiettes	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch***	3 - 4	50 - 60
Braiser, rôtir avec un fond d'huile**		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	8 - 12
Côtelettes, nature ou panées**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**	5 - 6	10 - 20
Blanc de volaille surgelé**	5 - 6	10 - 30
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)**	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Scampi, crevettes	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
Poêlées surgelées	6 - 7	6 - 10
Crêpes (frire une par une)	6.5 - 7.5	-
Omelette (frire une par une)	3.5 - 4.5	3 - 6
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6
Frire* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frire les portions une par une)		
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 beignets	6 - 7	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

* Sans couvercle
** Retourner plusieurs fois
***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonctions temps

Votre foyer dispose de trois fonctions de minuterie :

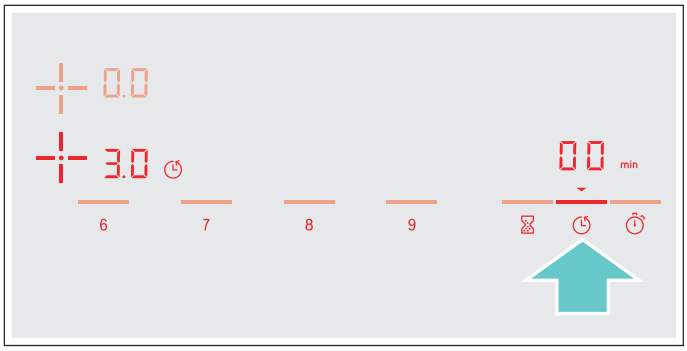
- Programmation du temps de cuisson
- Minuteur
- Fonction_Chronomètre

Programmation du temps de cuisson

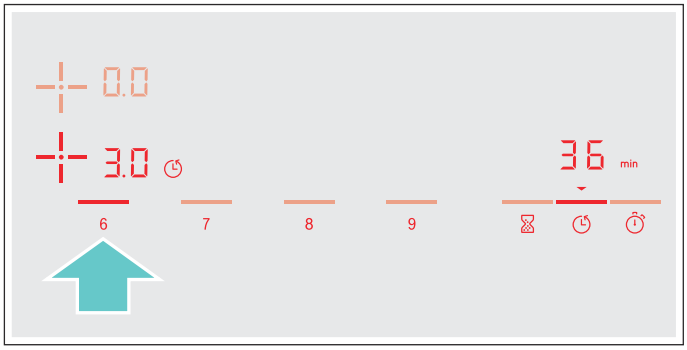
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Réglages :

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Effleurez le symbole ⏲. Sur l'afficheur de la minuterie, le symbole 00 et l'affichage ▼ sont allumés.
   ⏲ s'allume dans l'affichage du foyer.



3. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le temps de cuisson désiré dans la zone de réglage.



4. Effleurez le symbole ⏲ pour confirmer le réglage sélectionné.

Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Remarque : Le même temps de cuisson peut être réglé automatiquement pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre.
Vous trouverez des informations sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section
→ *"Réglages de base"*

Sonde de rôtissage

Si un temps de cuisson est programmé pour un foyer et que la sonde de rôtissage est activée, le temps de cuisson commence uniquement à s'écouler lorsque le niveau de température sélectionné est atteint.

Modifier ou annuler le temps

Sélectionnez le foyer et effleurez ensuite le symbole ⏲.

Dans la zone de réglage, modifiez le temps de cuisson ou réglez 00 pour effacer le temps de cuisson programmé.

Effleurez le symbole ⏲ pour confirmer le réglage sélectionné.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint, l'affichage ⏲ clignote et la position de chauffe se règle sur 00. Un signal retentit.

Dans l'afficheur de la minuterie,00 et l'affichage ▼ clignotent.

En cas d'effleurement du symbole ⏲, les affichages s'éteignent et le signal sonore se coupe.

Remarques

- Pour régler un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, effleurez toujours **0** avant de sélectionner la valeur souhaitée.
- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'indication de temps du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.
- Pour connaître le temps de cuisson restant, sélectionnez le foyer correspondant.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson de jusqu'à 99 minutes.

Le minuteur

Le minuteur vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Il fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction n'éteint pas le foyer automatiquement.

Comment régler

1. Effleurez le symbole ⌛. Le symbole 00 et l'affichage ▼ s'allument sur l'afficheur de la minuterie.
2. Dans la zone de réglage, sélectionnez la durée souhaitée et effleurez le symbole ⌛ pour confirmer.

Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Modifier ou annuler le temps

Effleurez le symbole ⌛.

Dans la zone de réglage, modifiez le temps de cuisson ou réglez 00 pour effacer le temps de cuisson programmé.

Effleurez le symbole ⌛ pour confirmer le réglage sélectionné.

Downloaded from www.vandenborre.be

Après écoulement du temps

Un signal retentit une fois le temps écoulél. Dans l'afficheur de la minuterie, 00 et le symbole ▼ clignotent.

Les affichages s'éteignent après voir effleuré le symbole ⌛.

Fonction Chronomètre

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

Elle fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

Activer

Effleurez le symbole ⏱. Le symbole 00 et l'affichage ▼ s'allument sur l'afficheur de la minuterie.

La temps commence à s'écouler.

Désactiver

L'effleurement du symbole ⏱stoppe la fonction Chronomètre. Les affichages de la minuterie restent allumés.

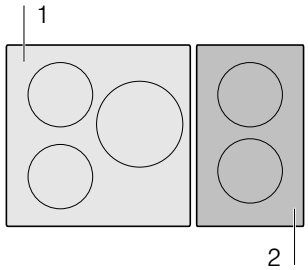
Si vous effleurez de nouveau le symbole ⏱, les affichages disparaissent.

La fonction est désactivée.

Fonction PowerBoost

La fonction PowerBoost permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe 9.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le symbole boost.
   L'affichage b s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez le symbole boost.
   L'affichage b s'éteint et le foyer repasse à la position de chauffe 9.

La fonction est désactivée.

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

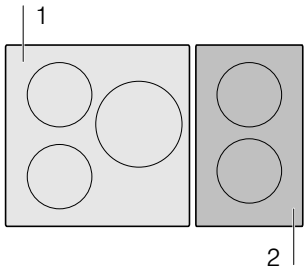
Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction ShortBoost

La fonction ShortBoost permet de chauffer la casserole plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe 9.

Sélectionnez la position de chauffe appropriée pour vos mets après la désactivation de la fonction.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Recommandations d'utilisation

- Utilisez toujours un ustensile qui n'a pas été préalablement chauffé.
- Utilisez des casseroles et des poêles dotées d'un fond plat. N'utilisez pas de récipient à fond mince.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance une casserole vide ni de l'huile, du beurre ou du saindoux.
- Ne placez aucun couvercle sur la casserole.
- Placez la casserole au centre du foyer. Assurez-vous que le diamètre du fond du récipient correspond à la dimension de la zone de cuisson.
- Vous trouverez des informations concernant le type, la dimension et la position des casseroles dans la section ⟶ *"Cuisson par induction"*

Activer

1. Sélectionnez un foyer.
2. Effleurez deux fois le symbole boost.
   L'affichage Pb. s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionner le foyer.
2. Effleurez le symbole boost.
   L'affichage Pb.s'éteint et le foyer repasse dans la position de chauffe 9.

La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction ShortBoost peut se désactiver automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson.

Maintien au chaud

Cette fonction convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir des mets au chaud.

Activer

1. Sélectionnez le foyer désiré.
2. Effleurez le symbole dans les 10 secondes suivantes.
   L'indicateur Lo s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionner le foyer.
2. Effleurez le symbole .
   L'affichage Lo s'éteint. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

La fonction est désactivée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Système sensoriel de rôtissage

Cette fonction permet de faire frire en maintenant la température appropriée de la poêle.

Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont marquées par le symbole de la fonction rôtissage.

Avantages lors du rôtissage

- La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et l'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.
- La fonction rôtissage signale quand la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et ensuite les mets.

Remarques

- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur, pour éviter des projections de graisse.
- Utiliser une huile ou graisse adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température 1 ou 2.
- Ne jamais faire chauffer une poêle avec ou sans mets sans la surveiller.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.

Poêles pour la sonde de rôtissage

Il existe également des poêles spéciales pour cette fonction. Vous pouvez vous procurer cet accessoire dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente. Communiquez à tout moment le numéro de référence correspondant.

- HEZ390210 Poêle au diamètre de 15 cm
- HEZ390220 Poêle au diamètre de 19 cm
- HEZ390230 Poêle au diamètre de 21 cm
- HEZ390250 Poêle au diamètre de 28 cm

Les poêles sont anti-adhérentes, ce qui vous permet de n'utiliser que peu d'huile lors de la cuisson.

Remarques

- La fonction rôtissage a été réglée spécialement pour ce type de poêle.
- D'autres poêles peuvent surchauffer. La température peut être réglée plus haute ou plus basse. Essayer d'abord avec le niveau de température le plus bas, en le modifiant au besoin.
- Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle correspond à la dimension de la zone de cuisson. Placez la poêle au centre de la zone de cuisson.

Downloaded from www.vandenborre.be

Niveaux de température

Niveau de température		Convient pour
1	très bas	Préparer et faire réduire des sauces, étuver des légumes et frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine.
2	bas	Frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3	moyen - bas	Frire du poisson et des mets épais, par ex. boulettes de viande hachée et saucisses.
4	moyen - haut	Frire des steaks, médium ou bien cuits, des mets surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoût et légumes.
5	haut	Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

Tableau

Dans le tableau est indiqué le niveau de température approprié pour chaque mets. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, la taille et la qualité des aliments.

Le niveau de température réglé varie selon la poêle utilisée.

Préchauffer la poêle vide, ajouter l'huile et l'aliment après le signal sonore.

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Viande		
Escalope, nature ou panée	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Côtelettes*	3	10 - 15
Cordon bleu, escalope milanaise*	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	5	6 - 8
Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	3	10 - 20
Saucisses ébouillantées ou crues*	3	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande hachée, boulettes de viande farcies*	3	6 - 30
Leberkäse (pain de viande)	2	6 - 9
Ragoût, gyros	4	7 - 12
Viande hachée	4	6 - 10
Lard	2	5 - 8
Poisson		
Poisson frit, entier, par ex. truite	3	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	3 - 4	10 - 20
Gambas, crevettes	4	4 - 8
Plats aux œufs		
Crêpes**	5	-
Omelette**	2	3 - 6
Oeufs au plat	2 - 4	2 - 6
Oeufs brouillés	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8

* Retourner plusieurs fois.

** Durée totale par portion. Frire une par une.

Downloaded from www.vandenborre.be

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Pommes de terre		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	5	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues)	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre**	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	1	50 - 55
Pommes de terre glacées	3	15 - 20
Légumes		
Ail, oignons	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	3	4 - 15
Légumes étuvés dans l'huile, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10 - 20
Champignons	4	10 - 15
Légumes glacés	3	6 - 10
Produits congelés		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Blanc de volaille*	4	10 - 30
Nuggets de poulet	4	10 - 15
Gyros, Kebab	3	5 - 10
Filet de poisson, nature ou pané	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	3	6 - 10
Pâtés impériaux	4	10 - 30
Camembert/fromage	3	10 - 15
Sauces		
Sauce tomate aux légumes	1	25 - 35
Sauce béchamel	1	10 - 20
Sauce au fromage, par ex. au gorgonzola	1	10 - 20
Sauces épaissies, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15 - 25
Divers		
Camembert/fromage	3	7 - 10
Produits secs précuits en ajoutant de l'eau, par ex. pâtes	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	4	3 - 15

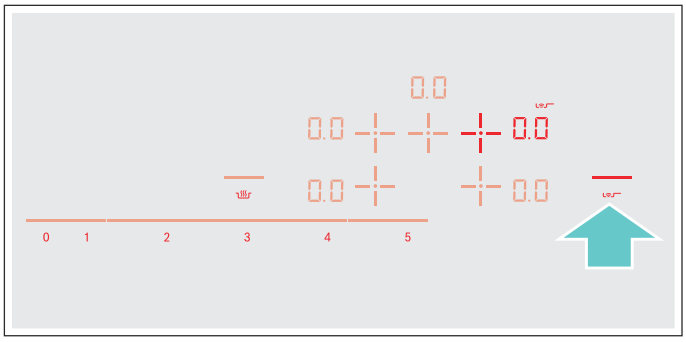
* Retourner plusieurs fois.
** Durée totale par portion. Frire une par une.

Downloaded from www.vandenborre.be

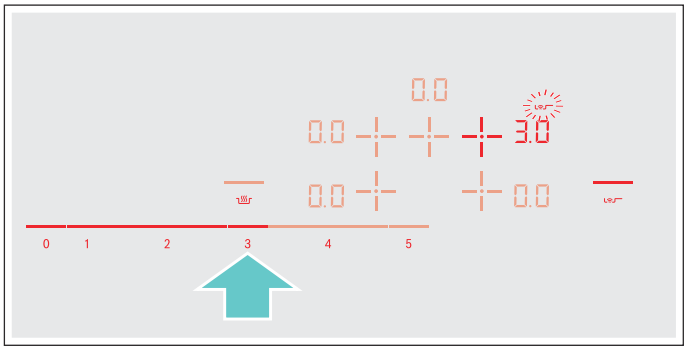
Réglages

Choisissez dans le tableau le niveau de température approprié. Placez la poêle vide sur le foyer.

1. Sélectionnez le foyer. Effleurez le symbole ⌇⌇. Dans l'affichage du foyer, ⌇⌇ s'allume.



2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le niveau de température souhaité dans la zone de réglage.



La fonction est activée.
Le symbole de température ⌇⌇ clignote jusqu'à ce que température de rôtissage soit atteinte. Un signal retentit et le symbole de température s'éteint.

3. Quand la température de rôtissage est atteinte, commencer par mettre l'huile, puis les aliments dans la poêle.

Remarque : Retournez les mets afin qu'ils ne brûlent pas.

Désactiver la sonde de rôtissage

Sélectionnez le foyer et réglez sur 0.0 dans la zone de réglage. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer :

1. Mettez la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Effleurez le symbole ⊂⊃ pendant env. 4 secondes. L'affichage ⊂⊃ s'allume pendant 10 secondes.

La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver :

1. Mettez la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Effleurez le symbole ⊂⊃ pendant env. 4 secondes.

Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

Éteindre et allumer

Pour savoir comment activer la sécurité-enfants automatique, consultez le chapitre ⟶ *"Réglages de base"*

Downloaded from www.vandenborre.be

Anti-effacement

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, la table de cuisson est dotée d'une fonction de verrouillage permettant de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage.

Allumer : effleurez le symbole ✋. Un signal retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Vous pouvez essuyer la surface du bandeau de commande sans modifier les réglages.

Désactiver : le bandeau de commande est déverrouillé après 35 secondes. Pour annuler la fonction de manière anticipée, effleurez le symbole ✋.

Remarques

- Un signal retentit au bout de 30 secondes après l'activation. Cela indique la fin imminente de la fonction.
- Le verrouillage pour le nettoyage n'a pas d'effet sur l'interrupteur principal. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.

Coupure de sécurité automatique

Lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et qu'aucune modification de réglage n'est effectuée, la coupure de sécurité automatique est activée.

Le foyer cesse de chauffer. Dans l'affichage du foyer, les symboles F8 et l'indicateur de chaleur résiduelle h ou H clignotent en alternance.

L'afficheur s'éteint lorsque vous effleurez l'un des symboles. Le foyer peut à présent être de nouveau réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction de la position de chauffe réglée (après 1 à 10 secondes). .

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglages de base

L'appareil propose différents réglages de base. Ces derniers peuvent être adaptés à vos propres habitudes.

Affichage	Fonction
c 1	**Sécurité enfants automatique** 0 Manuelle*. 1 Automatique. 2 Fonction désactivée.
c2	**Signaux sonores** 0 Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. 1 Seul le signal de défaut est activé. 2 Seul le signal sonore de validation est activé. 3 Tous les signaux sonores sont activés.*
c3	**Affichage de la consommation énergétique** 0 Désactivé.* 1 Activé.
c5	**Programmation automatique du temps de cuisson** 00 Désactivée.* 0 1-99 Temps jusqu'à l'arrêt automatique.
c6	**Durée du signal sonore fin de minuterie** 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c7	**Fonction de gestion de la puissance. Limiter la puissance totale de la table de cuisson** 0 Désactivée.* 1 1000 W Puissance minimum. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 ou 9. Puissance maximale de la table de cuisson.
c 12	**Vérifier la casserole, résultat de la cuisson** 0 Non adapté 1 Non optimal 2 Adapté
c0	**Rétablir les réglages usines** 0 Réglages personnalisés.* 1 Rétablir les réglages usine.

* Réglages usine

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour accéder aux réglages de base :

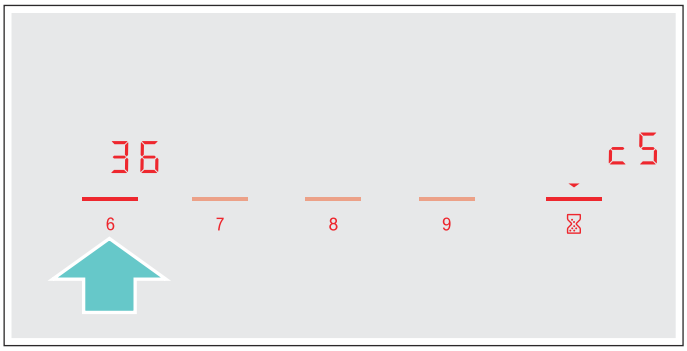
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole ⌛ pendant env. 4 secondes.
   Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez la zone de réglage afin de pouvoir voir les différents affichages.

Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

3. En effleurant de nouveau le symbole ⌛, vous accédez aux réglages de base.
   c 1 et 0 s'allument dans les affichages en tant que préréglage.

4. Effleurez de nouveau le symbole ⌛ jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
5. Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité dans la zone de réglage.



6. Effleurez le symbole ⌛ pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

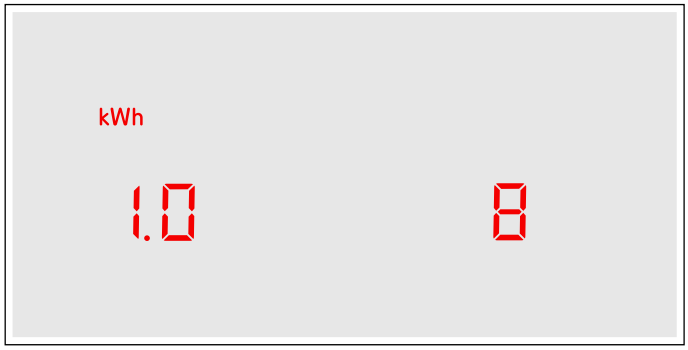
Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Indication de la consommation d'énergie

Cette fonction affiche la consommation d'énergie totale du dernier processus de cuisson de cette table de cuisson.

Après la mise hors tension, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh.

L'illustration montre un exemple avec une consommation de 1.08 kWh.



Pour savoir comment activer cette fonction, consultez le chapitre ⟶ *"Réglages de base"*

Downloaded from www.vandenborre.be

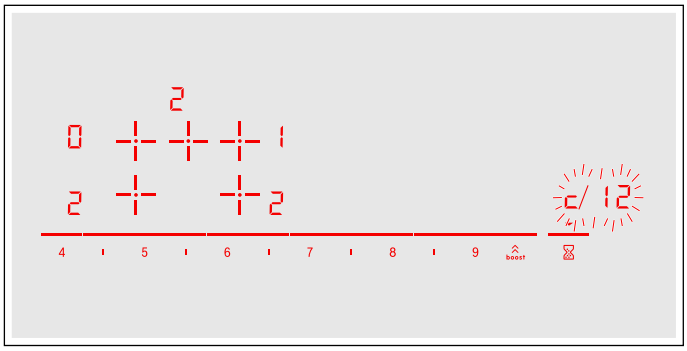
Test des récipients

Cette fonction permet de vérifier la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction de l'ustensile utilisé.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des propriétés de l'ustensile et du foyer utilisé.

1. Placez une casserole froide remplie avec env. 200 ml d'eau au milieu du foyer dont le diamètre correspond le mieux au fond de la casserole.
2. Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage c 12.
3. Effleurez la zone de réglage. – clignote dans l'affichage des foyers.
   La fonction a été activée.

Au bout de 20 secondes, le résultat relatif à la qualité et à la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage des foyers.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat	
0	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*
1	L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
2	L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.
* S'il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit.	

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques

- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de la casserole, il est probable que seul le centre de la casserole sera chauffé et le résultat peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre ⟶ *"Réglages de base"*.
- Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de la casserole au chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*.

Nettoyage

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyez toujours la table de cuisson après son utilisation. Cela empêche que des résidus qui adhèrent s'incrustent. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

Nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la ensuite avec un chiffon sec, afin d'éviter la formation de taches de calcaire.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez en aucun cas :

- Du produit à vaisselle non dilué
- Du détergent pour lave-vaisselle
- Des produits récurants
- Des nettoyants caustiques tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Des éponges à dos récurant
- Un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les salissures tenaces s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciaux pour tables de cuisson vitrocéramiques vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

Taches possibles	
Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyant approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques.*
Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyer immédiatement. Utilisez un racloir à verre. Attention : Risque de brûlure.*
* Nettoyer ensuite avec une lavette humide et sécher avec un chiffon sec.	

Remarque : N'utilisez pas de nettoyant tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyant utilisé.

Downloaded from www.vandenborre.be

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle
- Avant d'utiliser des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ou d'objets pointus.

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

Pourquoi je ne peux pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est allumé ?

La sécurité-enfant est activée.
Vous trouverez des informations concernant cette fonction dans le chapitre ⟶ *"Sécurité-enfants"*

Pourquoi les affichages clignotent et un signal sonore retentit ?

Essuyez les liquides ou résidus d'aliments sur le bandeau de commande. Enlevez tous les objets déposés sur le bandeau de commande.
Pour savoir comment désactiver le signal sonore, consultez le chapitre ⟶ *"Réglages de base"*

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?

En fonction de la structure 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 et n'indiquent aucune défectuosité.

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :
Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave :
Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

Un crépitement :
Ce bruit survient avec les récipients composés de différents matériaux superposés ou lors de l'utilisation simultanée de récipients de taille différente et de matériaux différents. La puissance du bruit peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

Des sifflements aigus :
Ces bruits se produisent lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur :
La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche lors de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la table de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Sons rythmés comme le tic-tac d'une montre :
Ces bruits ne sont générés que si les trois foyers de gauche sont allumés en même temps. Ils disparaissent ou s'atténuent dès qu'un foyer est éteint.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ustensiles de cuisson

Quels récipients sont appropriés pour la table de cuisson à induction ?

Dans le chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"* vous trouverez des informations concernant les ustensiles qui sont appropriés pour l'induction

Pourquoi le foyer ne chauffe pas et la position de chauffe clignote ?

Le foyer, sur lequel le récipient est placé, n'est pas allumé.
Assurez-vous que le foyer, sur lequel le récipient est placé, est allumé.

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.
Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans le chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*

Pourquoi la chauffe du récipient dure si longtemps ou bien pourquoi il ne chauffe pas suffisamment, bien qu'une position de chauffe élevée soit réglée ?

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.
Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans le chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson ?

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. Il est recommandé de ne pas utiliser des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, des détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ou des tampons à récurer.
Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson dans le chapitre ⟶ *"Nettoyage"*

Downloaded from www.vandenborre.be

Anomalies, que faire ?

En règle générale les anomalies de fonctionnement se corrigent facilement. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Cause possible	Solution
aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.
	L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.	Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement.
	Dysfonctionnement de l'électronique.	Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Les afficheurs clignotent	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
Le symbole – clignote sur les afficheurs des foyers	Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson.
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
F5 + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner.
F5 et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1/F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et allumez de nouveau le foyer.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre
E9000 E9010	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas branchée correctement.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle est branchée selon le schéma de branchement.
dE	Le mode démo est activé	Débranchez la table de cuisson du secteur. Patientez 30 secondes et mettez-la de nouveau en marche. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.
Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.		

Remarques

- Lorsque le symbole E apparaît dans l'affichage, vous devez maintenir enfoncé le capteur du foyer correspondant afin de pouvoir lire le code de dysfonctionnement.
- Si le code de dysfonctionnement n'apparaît pas dans la tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes et raccordez-la de nouveau. Si l'afficheur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez le code de dysfonctionnement exact.

Downloaded from www.vandenborre.be

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique aux endroits suivants :

- Sur le passeport de l'appareil.
- Sur la partie inférieure de la table de cuisson.

Le numéro E se trouve aussi sur la surface en verre de la table de cuisson. Vous pouvez vérifier le répertoire du service après-vente (KI) et le numéro FD en accédant aux réglages de base. Pour ce faire, consultez le chapitre⟶ *"Réglages de base"*.

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B	070 222 141
FR	01 40 10 11 00
CH	0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d’origine adaptées à votre appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Plats tests

Ce tableau a été conçu pour les instituts d'évaluation afin de faciliter les contrôles de nos appareils.

Les données du tableau font référence aux récipients de la marque Schulte-Ufer (batterie de cuisine de 4 pièces pour plaque à induction HEZ 390042) aux dimensions suivantes :

- Casserole Ø 16 cm, 1,2 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 16 cm, 1,7 l pour zones de cuisson de Ø 14,5 cm
- Marmite Ø 22 cm, 4,2 l pour zones de cuisson de Ø 18 cm
- Poêle Ø 24 cm, pour zones de cuisson de Ø 18 cm

Plats tests	Récipients	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	-	-	-	1.5	Non
Réchauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles Potée aux lentilles* Température initiale 20°C						
Quantité : 450 g	Faitout Ø 16 cm	9	1.30 (sans remuer)	Oui	1.5	Oui
Quantité : 800 g	Faitout Ø 22 cm	9	2.30 (sans remuer)	Oui	1.5	Oui
Potée aux lentilles en boîte Par ex. lentilles aux saucisses. Température initiale 20°C						
Quantité : 500 g	Faitout Ø 16 cm	9	env. 1:30 (remuer après env. 1 min.)	Oui	1.5	Oui
Quantité : 1 kg	Faitout Ø 22 cm	9	env. 2:30 (remuer après env. 1 min.)	Oui	1.5	Oui
Préparer une sauce béchamel Température du lait : 7°C Ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait (3,5 % de matières grasses) et une pincée de sel						
1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel et refaire 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	-	-
3. Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition pendant 2 minutes sans cesser de remuer.		-	-	-	2	Non

*Recette selon DIN 44550

**Recette selon DIN EN 60350-2

Downloaded from www.vandenborre.be

Plats tests	Récipients	Position de chauffe	Préchauffer Durée (min:sec)	Préchauffer Couvercle	Cuire Position de chauffe	Cuire Couvercle
Cuire du riz au lait Riz au lait, cuit à couvert Température du lait : 7°C 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 (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.5	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.5	env. 5:30	Non	3 (remuer après 10 min.)	Oui
Riz au lait, cuit à découvert Température du lait : 7°C Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse. Régler la position de chauffe recommandée lorsque le lait a atteint env. 90°C 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 (3,5 % de matière grasse) et 1 g de sel	Faitout Ø 16 cm	8.5	env. 5:30	Non	3	Non
Ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait (3,5 % de matière grasse) et 1,5 g de sel	Faitout Ø 22 cm	8.5	env. 5:30	Non	2.5	Non
Faire cuire du riz* Température de l'eau : 20°C						
Ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel	Faitout 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	Faitout Ø 22 cm	9	env. 2:30	Oui	2.5	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 ml d'huile de tournesol	Poêle à frire Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Préparer des crêpes**						
Quantité : 55 ml de pâte par crêpe	Poêle à frire Ø 24 cm	9	env. 1:30	Non	7	Non
Faire frire des frites surgelées						
Quantité : 1,8 l d'huile de tournesol, par portion : 200 g de frites surgelées (par ex. McCain 123 Frites Original)	Faitout Ø 22 cm	9	Jusqu'à ce que la température de l'huile atteigne 180°C	Non	9	Non

*Recette selon DIN 44550

**Recette selon DIN EN 60350-2

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

9001167067
951201(00)