



MARQUE: BOSCH

REFERENCE: PIN875N14E

CODIC: 3630595

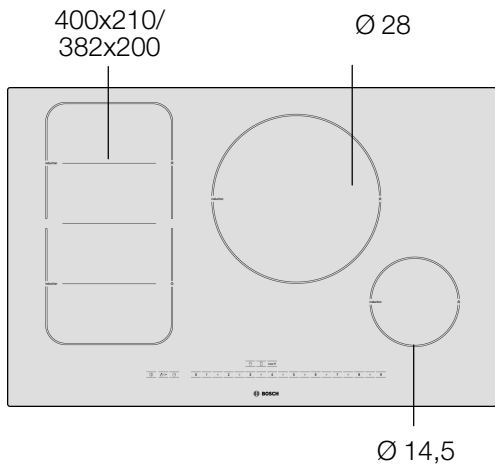
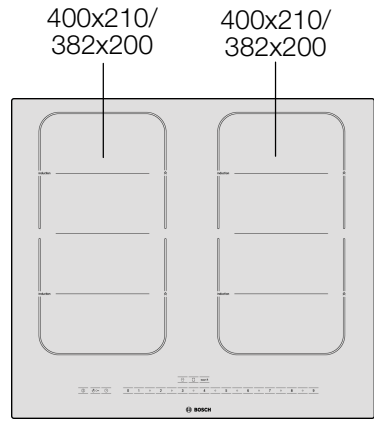
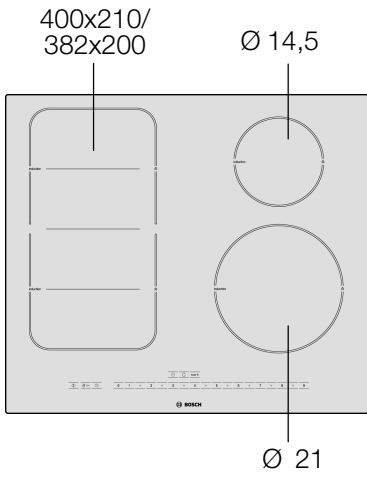


**BOSCH**  
Invented for life



DE	Gebrauchsanleitung	03
NL	Gebruiksaanwijzing	32
FR	Mode d'emploi	61
IT	Istruzioni per l'uso	91

PI..75N14E



Ø = cm

# Table de matières

<b>Conseils et avertissements de sécurité</b> .....	<b>63</b>
Consignes de sécurité .....	63
Causes de dommages .....	66
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>67</b>
Élimination écologique .....	67
Conseils pour économiser de l'énergie .....	68
<b>La cuisson par induction</b> .....	<b>68</b>
Avantages de la cuisson par induction .....	68
Récipients appropriés .....	69
<b>Se familiariser avec l'appareil</b> .....	<b>71</b>
Le bandeau de commande .....	71
Les zones de cuisson .....	71
Indicateur de chaleur résiduelle .....	72
<b>Programmer la plaque de cuisson</b> .....	<b>73</b>
Allumer et éteindre la table de cuisson .....	73
Régler la zone de cuisson .....	73
Tableau de cuisson .....	74
<b>Zone flexible</b> .....	<b>77</b>
Comme une seule zone de cuisson .....	77
Comme deux zones de cuisson .....	78
<b>Sécurité–enfants</b> .....	<b>79</b>
Activer et désactiver la sécurité–enfants .....	79
Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente .....	79
<b>Fonction Powerboost</b> .....	<b>80</b>
Elle s'active comme suit. ....	80
Elle se désactive comme suit. ....	80

## Table de matières

<b>Fonction Minuterie</b> .....	<b>81</b>
Un foyer doit s'éteindre automatiquement .....	81
Minuteur .....	82
<b>Protection de nettoyage</b> .....	<b>83</b>
<b>Limitation automatique du temps</b> .....	<b>83</b>
<b>Réglages de base</b> .....	<b>84</b>
Modifier les réglages de base .....	85
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>86</b>
Table de cuisson .....	86
Cadre de la table de cuisson .....	87
<b>Réparer des défauts</b> .....	<b>88</b>
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	89
<b>Service après-vente</b> .....	<b>90</b>

---

# Conseils et avertissements de sécurité

**Lisez attentivement ces instructions.** Cela est indispensable pour pouvoir utiliser correctement l'appareil.

Conservez les instructions d'utilisation et d'assemblage. Si vous remettez l'appareil à une autre personne, joignez également la documentation de l'appareil.

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert des 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.

---

## Consignes de sécurité

### Manipulation en toute sécurité

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique.

N'utilisez la plaque que pour l'élaboration d'aliments. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## **Huile, beurre ou margarine surchauffés**

L'huile ou le beurre (margarine) surchauffés s'enflamment rapidement. Danger d'incendie ! Surveillez constamment la cuisson des aliments avec de l'huile ou du beurre. Si l'huile ou le beurre s'enflamment, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Suffoquez les flammes en plaçant rapidement un couvercle ou un plat couvrant le récipient. Déconnectez la zone de cuisson.

## **Cuisiner des aliments au bain-marie**

Le bain-marie permet de cuisiner un aliment dans un récipient plongé dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, du fait d'être cuisiné au moyen d'eau chaude, et non pas directement par la chaleur de la zone de cuisson.

En cuisinant des aliments au bain-marie, il faut éviter que les boîtes de conserve, les pots en verre ou d'autre matériau ne s'appuient directement sur la base du récipient contenant l'eau, afin d'éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient à cause d'une surchauffe de la zone de cuisson.

## **Table de cuisson chaude**

Danger de brûlures ! Ne touchez pas les zones de cuisson chaudes.

Il est fondamental que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.

Danger d'incendie ! Ne posez jamais ce type d'objets sur la plaque de cuisson.

Danger d'incendie ! Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez jamais des objets inflammables ni des sprays.

## **Bases des récipients et des zones de cuisson mouillées**

Danger de lésions ! S'il y a un liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, une pression de vapeur pourrait être créée. À cause de cela, le récipient peut sauter de manière soudaine.

Maintenez toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

## **Fissurez sur la plaque de cuisson**

Danger d'électrocution ! Déconnectez l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.

Prévenez le service après-vente.

**La zone de cuisson chauffe mais l'indication visuelle ne fonctionne pas**

Danger de brûlures ! Déconnectez la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.

Prévenez le service après-vente.

**La table de cuisson se coupe**

Risques d'incendie ! Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ne peut plus être réglée, elle peut ultérieurement se rallumer involontairement. Pour ce éviter, vous devez séparer la table de cuisson du secteur. Pour cela, coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

**Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque d'induction**

Danger de brûlures ! Ne laissez pas sur la table de cuisson des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles ou d'autres objets métalliques, pourraient chauffer très vite.

**Entretien du ventilateur**

Cette plaque est munie d'un ventilateur situé sur la partie inférieure.

Danger de dysfonctionnement ! Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, vous ne devrez pas y ranger de petits objets ni des papiers qui, en étant absorbés, pourraient abîmer le ventilateur ou gêner le refroidissement.

Attention ! Une distance minimale de 2 cm doit être laissée entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

**Réparations non appropriées**

Danger de décharge électrique ! Les réparations non appropriées sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

**Câble de connexion**

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le service après-vente.

Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Cela peut endommager l'isolation du câble et la plaque de cuisson.





Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des **régulateurs cardiaques** doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100% des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur en matière de compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur fonctionnement correct. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

### Déconnecter la table de cuisson

Après chaque utilisation, déconnectez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la table de cuisson se déconnecte automatiquement en raison d'un manque de récipient.

---

## Causes de dommages

### Fonds de casseroles et de poêles

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

Évitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.

### Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.

Des dommages peuvent survenir.

### Objets durs et pointus

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

### Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

### Vue d'ensemble

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

<b>Dommages</b>	<b>Cause</b>	<b>Mesure</b>
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

## Protection de l'environnement

### Élimination écologique



Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable sur le plan européen.

---

## Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Important : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

---

## La cuisson par induction

---

### Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction suppose un changement radical dans la forme traditionnelle de réchauffement, la chaleur étant directement générée dans le récipient. C'est pourquoi elle présente une série d'avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture** ; en réchauffant directement le récipient.
- **Consomme moins d'énergie**

- **Plus grand confort et propreté** ; les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.
- **Contrôle de cuisson et sécurité** ; La plaque fournit ou coupe l'énergie immédiatement en agissant sur le mécanisme de commande. La zone de cuisson par induction cesse de fournir de la chaleur si le récipient est retiré sans l'avoir déconnecté au préalable.

---

## Récipients appropriés

### Récipients ferromagnétiques

Seuls sont **des récipients appropriés à la cuisson par induction les récipients ferromagnétiques**, c'est-à-dire :

- acier émaillé
- fer coulé
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

### Récipients spéciaux pour induction

Il existe d'autres types de récipients spéciaux pour induction dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifiez le diamètre qui pourrait affecter aussi bien la détection du récipient que les résultats de la cuisson.

### Vérifiez les récipients à l'aide d'un aimant

Pour savoir si les récipients sont appropriés, vérifiez qu'ils sont attirés par un aimant. Le fabricant indique la plupart du temps les récipients qui sont aptes à l'induction.

### Récipients non appropriés

N'utilisez jamais de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- terre glaise
- cuivre
- aluminium

### **Caractéristiques de la base du récipient**

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson.

Récipients fabriqués avec des matériaux qui aident à diffuser la chaleur, comme des récipients "sandwich" en acier inoxydable, distribuent la chaleur uniformément, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

### **Absence de récipient ou taille non appropriée**

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquats, la position de chauffe affichée sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Placez le récipient approprié pour qu'il cesse de clignoter. Si vous tardez plus de 90 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

### **Récipients vides ou à base fine**

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à base fine. La table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. La base du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient et éteignez la zone de cuisson. Si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, contactez le service après-vente.

### **Détection de récipient**

Chaque zone de cuisson possède une limite minimum de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient.

### **Zone de cuisson double ou triple**

Ces zones peuvent reconnaître des récipients de différentes tailles. En fonction du matériau et des propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, s'activant uniquement la zone simple ou sa totalité et en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.

# Se familiariser avec l'appareil

A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

## Le bandeau de commande

### Surface de commande pour

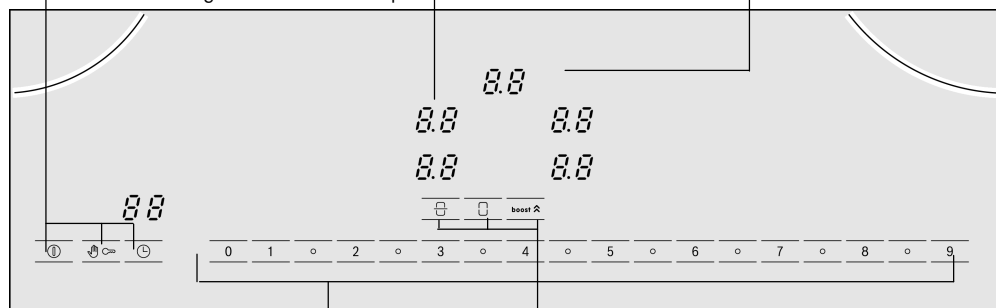
- ⓘ interrupteur principal
- 👉🔒 sécurité–enfants et protection de nettoyage
- 🕒 fonction Programmation du temps

### Indications pour

- position de chauffe 1 - 9
- opérationnalité
- chaleur résiduelle h/h
- fonction booster

### Indications pour

- zone chauffe–plats
- position de chauffe
- opérationnalité
- chaleur résiduelle h/h








Surfaces de commande pour sélectionner la position de chauffe

### Surface de commande pour

- zone flexible
- Fonction booster

## Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
<input type="radio"/> Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
<input type="checkbox"/> Zone flexible	Voir le volet "zone flexible"
<input type="checkbox"/> Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.

Zone de cuisson	Activer et désactiver
 Zone chauffe-plats résistive	Connexion : appuyez sur le symbole  correspondant à la zone chauffe-plats l'indicateur visuel affiche  . Déconnexion : appuyez à nouveau sur le symbole  l'indicateur visuel affiche  *

\* L'indicateur de chaleur résiduelle s'éclaire.

N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet "Récipients appropriés".

## Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle dans chaque zone de cuisson qui montre celles qui sont encore chaudes. Évitez de toucher la zone de cuisson que montre cette indication.

Même si la plaque est éteinte, la **h/H** sera maintenue illuminée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indication **h/H** et la position de chauffe sélectionnée s'afficheront de manière alternée.

---

# Programmer la plaque de cuisson

Ce chapitre montre comment régler une zone de cuisson. Le tableau indique les positions et les temps de chauffe pour différents plats.

---

## Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Activer : Effleurez le symbole ①. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages des foyers ○ s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Désactiver : Effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages des foyers ○ s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

### Remarque

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 15 secondes.

---

## Régler la zone de cuisson

Sélectionnez la position de chauffe souhaitée moyennant les symboles de 1 à 9.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum



Chaque position de chauffe dispose d'un réglage intermédiaire.

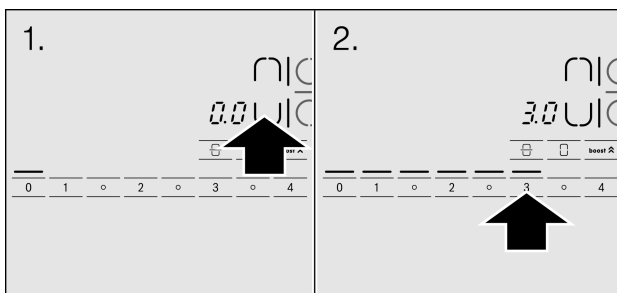
Il est indiqué moyennant l'indication .5 (par exemple 1.5).



## Sélectionner la position de chauffe :

La table de cuisson doit être connectée.

1. Appuyez sur le symbole  de la zone de cuisson correspondante.  
L'indicateur  s'affiche.
2. Ensuite, appuyez sur le symbole de la position de chauffe souhaitée.




## Changer la position de chauffe :

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole de la position de chauffe souhaitée.

### Avertissement :

si un récipient n'a pas été placé dans la zone de cuisson par induction, la position de chauffe sélectionnée clignote.  
Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

## Déconnecter la zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole de la position de chauffe souhaitée .

---

## Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments. C'est pourquoi il existe des variations.

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
<b>Fondre</b>		
Chocolat, nappage de chocolat, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
<b>Réchauffer et maintenir chaud</b>		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses chauffées dans de l'eau**	3-4	-
<b>Décongeler et réchauffer</b>		
Épinards surgelés	2.-3.	5-15 min
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min
<b>Étuver, bouillir à feu doux</b>		
Boulettes de pomme de terre	4.-5.*	20-30 min
Poisson	4-5*	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces battues, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
<b>Bouillir, cuire à la vapeur, étouffer</b>		
Riz (avec un quantité double d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	25-35 min
Pommes de terre non épluchées	4-5	25-30 min
Pommes de terre épluchées avec du sel	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot-au-feu dans autocuiseur	4.-5.	-
<b>Braiser</b>		
Rôti de viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3.-4.	50-60 min

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
<b>Rôtir</b>		
Filets, nature ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées	6-7	8-12 min
Biftecks (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé	5-6	10-30 min
Poisson et filet de poisson nature	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Crevettes et petites crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex., sautés	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frire pièce par pièce
Omelette	3.-4.	frire pièce par pièce
Oeufs au plat	5-6	3-6 min
<b>Frيره**</b> (150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex., frites, nuggets de poulet	8-9	frire les portions une après l'autre
Croquettes surgelées	7-8	
Boulettes de viande	7-8	
Viande, par ex., morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou dans pâte à base de bière	6-7	
Légumes, champignons, friands ou dans pâte à base de bière, par ex., champignons	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits dans pâte à base de bière	4-5	
* Cuisson lente sans couvercle		
** Sans couvercle		

# Zone flexible

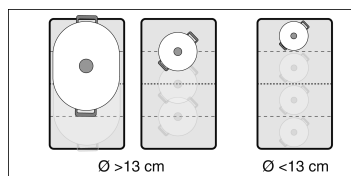
Elle peut être utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones individuelles, en fonction des besoins culinaires requis.

## Elle fonctionne comme suit

Elle est composée de plusieurs inducteurs contrôlés de manière indépendante. Quand la zone fonctionne, les inducteurs qui ne sont pas couverts par un récipient se déconnectent automatiquement.

## Conseils pour l'utilisation de récipients

Pour garantir une bonne détection et distribution de la chaleur, il est recommandé de bien centrer le récipient :



- sur la partie supérieure ou inférieure de la zone flexible, quand le récipient utilisé est inférieur à 13 cm (voir image)
- ou sur l'une des deux moitiés de la zone flexible, quand le récipient est supérieur à 13 cm (voir image)


En utilisant deux récipients de tailles différentes ou fabriqués dans des matériaux différents, il se peut que des bruits ou des vibrations soient créés ; toutefois, ce fait n'affecte en aucun cas le fonctionnement correct de la zone.

## Comme une seule zone de cuisson


La zone flexible est conçue par défaut pour être utilisée comme une seule zone de cuisson.

## L'activation s'effectue de la manière suivante.

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez la zone flexible à l'aide des symboles U ou ∩. L'indicateur  s'éclaire.
2. Sélectionnez la position de chauffe à l'aide des symboles de 0 à 9.
3. Modifier la position de chauffe : sélectionnez la zone puis appuyez sur le symbole correspondant à la position de chauffe souhaitée.

## Ajouter un nouveau récipient

Sélectionnez la zone flexible puis appuyez sur le symbole  pour que le récipient soit détecté. La position de chauffe sélectionnée au préalable est maintenue. Modifiez la position de chauffe à l'aide des symboles de 0 à 9.

## La désactivation s'effectue de la manière suivante.

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur le symbole 0.









---

## Comme deux zones de cuisson

La zone flexible peut être utilisée comme deux zones de cuisson indépendantes.

## L'activation s'effectue de la manière suivante.

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Sélectionnez la zone flexible à l'aide du symbole  ou , puis appuyez sur le symbole . L'indicateur – s'éclaire entre les symboles  et .
2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée à l'aide des symboles  ou . L'indicateur  s'éclaire.
3. Sélectionnez la position de chauffe à l'aide des symboles de 0 à 9.

## La désactivation s'effectue de la manière suivante.

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur le symbole 0. La zone de cuisson s'éteint.

## Indications

Quand la plaque de cuisson s'éteint puis se remet en marche, la zone flexible sera à nouveau utilisée comme une seule zone de cuisson.

---




# Sécurité–enfants



La table de cuisson peut être assurée contre une connexion fortuite pour empêcher que les enfants connectent les zones de cuisson.

---

## Activer et désactiver la sécurité–enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole   env. 4 secondes. Le symbole  s'allume pendant 4 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole   env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

---




## Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente

Moyennant cette fonction, la sécurité–enfants s'active automatiquement si la table de cuisson se déconnecte.

### Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente

Voir le volet “Réglages de base”.

### Connecter la table de cuisson

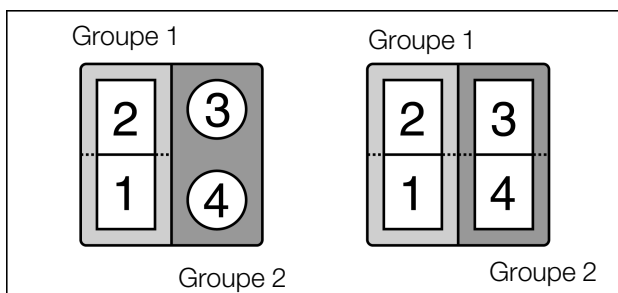
Appuyez sur le symbole   jusqu'à ce que soit émis un signal sonore et que s'éteigne l'indicateur . La sécurité–enfants permanente est désactivée. Maintenant la table de cuisson peut être mise en fonctionnement.

# Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de réchauffer les aliments plus rapidement qu'en utilisant la position de cuisson **9**.


## Limitations d'utilisation

Cette fonction est disponible dans toutes les zones de cuisson, tant que l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas en fonctionnement. (Voir figure). Autrement, les indications **b** et **9** se mettront à clignoter sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée puis la position sera automatiquement réglée sur **9**.




Elle s'active comme suit.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
  2. Appuyez sur le symbole **boost** .
- La fonction est alors activée.

Elle se désactive comme suit.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
  2. Appuyez sur le symbole **boost** .
- La fonction Powerboost est alors désactivée.



**Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut automatiquement être déconnectée pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.**

# Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:





- un foyer doit s'éteindre automatiquement
- comme réveil de cuisine

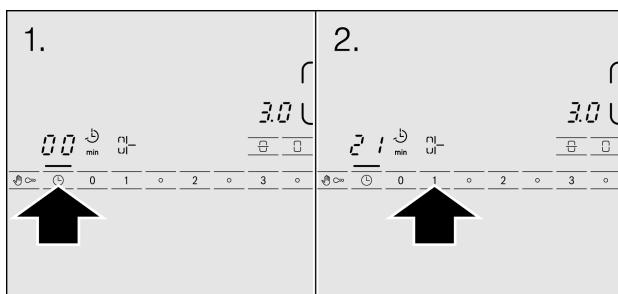
## Un foyer doit s'éteindre automatiquement

### Réglage de la durée

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Le foyer doit avoir été sélectionné et réglé.




1. Effleurer 2 fois le symbole .  
L'affichage  du foyer désiré s'allume.  
Le symbole  apparaît et  s'allume dans l'affichage de minuterie.



2. Dans les 10 secondes suivantes, sélectionner la durée désirée dans la zone de réglage.



La durée s'écoule.

### Après écoulement du temps


Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. A l'affichage du foyer s'allume . Un signal retentit.  s'allume 10 secondes dans l'affichage de la minuterie. Effleurez le symbole . Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.



## Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer et effleurer 2 fois le symbole . Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur .

## Remarques

Si vous avez réglé le minuteur de cuisine, le temps du minuteur de cuisine est toujours indiqué dans l'affichage de la minuterie. Pour interroger la durée d'un foyer, sélectionner le foyer et effleurer 2 fois le symbole . La durée apparaît 10 secondes dans l'affichage de la minuterie.

Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'affichage de la minuterie.




Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

---

## Minuteur



Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

## Réglages



1. Effleurer le symbole , l'affichage  pour le minuteur s'allume. Le symbole  s'allume dans l'affichage de minuterie.
2. Régler le temps souhaité dans la zone de réglage.

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

## Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. Le symbole  s'allume dans l'affichage de minuterie. L'affichage  pour le réveil de cuisine s'allume. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

## Corriger le temps


Effleurer le symbole , l'affichage  pour le minuteur s'allume. Régler le temps souhaité dans la zone de réglage.

---

# Protection de nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande tandis que la table de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.


Pour l'éviter, la table de cuisson dispose d'une fonction de protection de nettoyage.

Appuyez sur le symbole . Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes environ.

Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Une fois le temps écoulé, un signal d'avertissement est émis et quelques secondes après la fonction se déconnecte.

Le blocage du bandeau de commande a été désactivé.

Le blocage n'affecte pas le symbole  ni l'interrupteur principal. Vous pouvez désactiver la fonction de protection de nettoyage et déconnecter la table de cuisson quand vous le souhaitez.

## Remarque

---

# Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. Dans l'affichage des foyers, les symboles *F* et *B* clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

# Réglages de base


La plaque de cuisson a différents réglages de base. Il est possible de modifier certains de ces réglages.

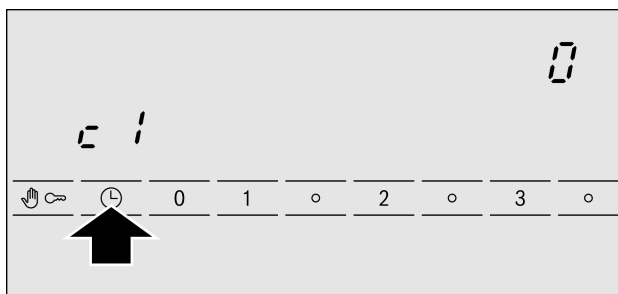
<b>c 1</b>	<b>Sécurité–enfants permanente</b> La table de cuisson est automatiquement bloquée quand elle est éteinte.	<b>0</b> sécurité désactivée* <b>1</b> sécurité activée
<b>c 2</b>	<b>Désactivation du signal sonore</b> Signal sonore court qui confirme qu'un symbole a été touché ou signal sonore long qui prévient que l'appareil a été manipulé de manière non appropriée.	<b>0</b> la plupart des signaux désactivés <b>1</b> certains signaux désactivés <b>2</b> tous les signaux activés*
<b>c 5</b>	<b>Déconnexion automatique d'une zone de cuisson</b> La zone de cuisson sera automatiquement déconnectée une fois écoulé le temps sélectionné.	<b>0</b> déconnexion automatique désactivée* <b>1</b> minute = temps minimum <b>99</b> minutes= temps maximum
<b>c 6</b>	<b>Durée du signal d'avertissement de la fonction programmation du temps</b> Signal d'avertissement une fois écoulé le temps de la minuterie ou de la coupure automatique d'une zone.	<b>1</b> 10 secondes* <b>2</b> 30 secondes <b>3</b> 1 minute
<b>c 7</b>	<b>Fonction Power–Management</b> Limiter la puissance totale de la table de cuisson. Il existe 17 niveaux de réglage. En augmentant le niveau du réglage, la puissance de la plaque augmente de 500 W.	<b>1</b> = 1000 W puissance minimum <b>1. – 8.</b> = de 1500 à 8500 W <b>9</b> = 9000 W puissance maximum

<b>c 9</b> La dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée comme réglage de base. Ceci peut être modifié. La zone de cuisson ne restera sélectionnée que pendant 5 secondes.	<b>Sélection de la zone de cuisson</b> La dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée comme réglage de base. Ceci peut être modifié. La zone de cuisson ne restera sélectionnée que pendant 5 secondes.	<b>0</b> réglage de base* <b>!</b> limitation à 5 secondes
<b>c 0</b>	<b>Revenir aux réglages par défaut de la table de cuisson</b> Éliminer tous les réglage réalisés	<b>0</b> réglages personnels <b>!</b> revenir aux réglages par défaut*
* Réglages de base		


## Modifier les réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

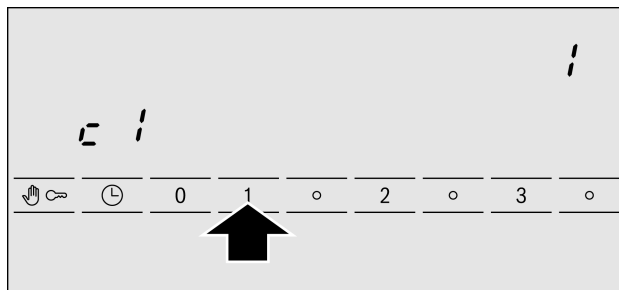
1. Mettre la table de cuisson sous tension.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.



Dans la visualisation gauche apparaît **c !**, dans la visualisation droite **0**.

3. Effleurer le symbole  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse dans la visualisation gauche.

- Régler la valeur souhaitée dans la zone de réglage.



- Effleurer le symbole  pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

## Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

---

# Entretien et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont utiles pour le nettoyage et la maintenance optimums de la table de cuisson

---

## Table de cuisson

### Nettoyage

Nettoyez la table après chaque cuisson. Ainsi, vous évitez que les restes adhérents brûlent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

N'utilisez que des produits de nettoyage appropriés aux tables de cuisson. Respectez les observations figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez jamais :

- Produits abrasifs
- Produits nettoyants agressifs, tels que des sprays pour les fours et les produits détachants
- Éponges qui rayent
- Produits de nettoyage de haute pression ou machines à vapeur

## Racloir pour verre

Éliminez la saleté résistante à l'aide d'un racloir pour verre.

1. Retirez la sécurité du racloir
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide de la lame.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec le revêtement du racloir, la surface pourrait être rayée.



La lame est très aiguisée. Danger de dommages dus à des coupures. Protégez la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacez immédiatement la lame quand elle présente des imperfections.

## Entretiens

Appliquez un additif destiné à la conservation et à la protection de la table de cuisson. Respectez les conseils et avertissements figurant sur l'emballage.

---

## Cadre de la table de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la table de cuisson, tenez compte des indications suivantes :

- N'utilisez que de l'eau chaude à peine savonneuse
- N'utilisez jamais de produits aiguisés ni abrasifs
- N'utilisez jamais le racloir pour verre

# Réparer des défauts

Normalement, les défauts sont dus à de petits détails. Avant de prévenir le Service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.  La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.  Défaut dans le système électronique.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.  Vérifiez que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions.  Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le service après-vente.
<i>E</i> clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus	Séchez la zone du bandeau de commande ou retirez l'objet.
<i>E</i> + numéro/ <i>d</i> + numéro/ <i>E</i> + numéro/	Défaut dans le système électronique.	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F0/F9</i>	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F2</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F4</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.

Indicateur	Incident	Mesure
<b>U1</b>	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
<b>U2/U3</b>	La zone de cuisson a été surchauffée et déconnectée pour protéger votre table de cuisson.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnectez-la.

**Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.**

## Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction se fonde sur la création de champs électromagnétiques qui permettent de générer la chaleur à la base du récipient. Ces champs, en fonction de la construction du récipient, peuvent créer certains bruits ou vibrations tels que ceux décrits ci-après :

### Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est produit en cuisinant avec un niveau de chauffe élevé. La cause est la quantité d'énergie transmise de la table de cuisson au récipient. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

### Un sifflement faible

Ce bruit est produit quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît en introduisant de l'eau ou des aliments dans le récipient.

### Crépitement

Ce bruit est produit dans les récipients, qui sont réalisés dans différents matériaux superposés. Le bruit est dû aux vibrations produites dans les surfaces d'union des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.



## **Des sifflements forts**

Les bruits sont essentiellement produits dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux, dès que les récipients sont mis en marche à la puissance maximum de chauffe et dans deux zones de chauffe en même temps. Ces sifflements disparaissent ou sont plus faibles dès que la puissance diminue.

## **Bruit du ventilateur**

Pour une utilisation appropriée du système électronique, la table de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche après chaque température détectée moyennant différents niveaux de chauffe. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

---

# **Service après-vente**

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Dans l'annuaire téléphonique vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

## **Numéro E et numéro FD**

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

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

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
GB <http://www.boschappliances.co.uk>  
FR <http://www.bosch-electromenager.com>  
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>  
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>  
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>  
ES <http://www.bosch-ed.com>  
PT <http://www.bosch.pt>  
BE <http://www.electro.bosch.be>  
AU <http://www.bosch.com.au>  
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>  
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>  
GR <http://www.bosch-home.gr>  
US <http://www.bosch-appliances.com>