HOTTE ASPIRANTE

Mode d'emploi
Bosch Série 6 PVQ890H26E

Marque : Bosch Référence : PVQ890H26E

Sommaire

1. Sécurité
2. Indications générales
3. Utilisation conforme
4. Restrictions du périmètre utilisateurs
5. Utilisation sûre
6. Éviter les dommages matériels
7. Commander
8. Description de l'appareil
9. Votre nouvel appareil
10. Accessoires en option
11. Bandeau de commande
12. Champs tactiles
13. Touches liées à Home Connect
14. Répartition des zones de cuisson
15. Foyer
16. Indicateur de chaleur résiduelle
17. Indicateur de saturation
18. Ustensiles appropriés
19. Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson
20. Modes de fonctionnement
21. Mode évacuation extérieure
22. Mode recyclage
23. Commande
24. Utilisation
25. Allumer la table de cuisson
26. ReStart
27. Éteindre la table de cuisson
28. Régler le niveau de puissance sur les foyers
29. QuickStart
30. Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer
31. Recommandations pour cuisiner
32. Mise à jour du logiciel
33. Commande de la hotte
34. Démarrage automatique de la ventilation
35. Mettre en marche la ventilation
36. Modifier ou désactiver la ventilation
37. Vitesses de ventilation intensives
38. Activer les vitesses intensives
39. Modifier ou désactiver les vitesses intensives
40. Poursuite de ventilation pour la ventilation

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

41. Touche Favoris
42. Attribuer des fonctions Touche Favoris
43. CombiZone
44. Placement de l'ustensile de cuisson
45. Activer CombiZone
46. Désactiver CombiZone
47. Fonctions de temps
48. Minuterie de coupure
49. Minuterie de coupure mise en marche
50. Minuterie de coupure modifier ou désactiver
51. Minuterie
52. Minuterie mise en marche
53. Minuterie modifier ou désactiver
54. PowerBoost
55. Activer PowerBoost
56. Désactiver PowerBoost
57. PanBoost
58. Activer PanBoost
59. Désactivez PanBoost
60. Fonction Maintien au chaud
61. Activer Fonction Maintien au chaud
62. Désactiver Fonction Maintien au chaud
63. PerfectFry Sensor
64. Ustensiles recommandés
65. Activer PerfectFry Sensor
66. Désactiver PerfectFry Sensor
67. Recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor
68. Sécurité enfants
69. Activer Sécurité enfants
70. Désactiver la sécurité enfants
71. Sécurité enfants automatique
72. Pause
73. Activer la fonction Pause
74. Désactiver la fonction Pause
75. Coupure de sécurité individuelle
76. Réglages de base
77. Annuler la modification des réglages de base
78. Test casserole
79. Effectuer Test casserole
80. Contrôler le résultat
81. Limitation de puissance
82. Home Connect
83. Configurer Home Connect
84. Symbole WLAN
85. Ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

86. Modifier les réglages avec l'appli Home Connect
87. Activer la détection automatique de présence
88. Mise à jour logicielle
89. Diagnostic à distance
90. Protection des données
91. Informations concernant les logiciels libres et open source
92. Déclaration de conformité
93. Plats tests
94. Béchamel
95. Préparer une sauce béchamel
96. Nettoyage et entretien
97. Surface en Glass-Protect
98. Éviter d'endommager la surface
99. Nettoyants
100Nettoyer la table de cuisson
101Nettoyer les profilés
102Filtre à graisse
103Nettoyer le filtre à graisse à la main
104Nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle
105Filtres anti-odeurs ou acoustiques
106Réinitialiser l'indicateur de saturation
107Nettoyer le réservoir de trop-plein
108Aide en cas de défaut
109Dépannage
110Consignes d'avertissement
111Que faire en cas d'anomalie ?
112Bruits normaux de votre appareil
113Service après-vente
114Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)
115Environnement
116Protection de l'environnement et économies d'énergie
117Élimination de l'emballage
118Économies d'énergie
119Mise au rebut
120Mettre au rebut un appareil usagé

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Utilisation conforme

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

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un

raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

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

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables.

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

Utilisation sûre

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

Éviter les dommages matériels

Vous trouverez ici les causes de dommages les plus fréquentes, ainsi que des conseils pour les éviter.

Commander

Découvrez les composants et les fonctions de votre appareil.

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Votre nouvel appareil

Informations relatives à votre nouvel appareil

|
| N° | Désignation

| | Filtre à graisse

| | Filtre anti-odeurs pour le mode recirculation de l'air ou filtre acoustique pour le mode évacuation extérieureSelon l'équipement de l'appareil.

| | Table de cuisson

| | Bandeau de commande

| | Réservoir de trop-plein

Accessoires en option

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

Bandeau de commande

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

Gardez toujours le bandeau de commande propre et sec.

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

Champs tactiles

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

Touches liées à Home Connect

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

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

Répartition des zones de cuisson

La puissance spécifiée a été mesurée avec les récipients standard décrits dans la norme IEC/EN 60335-2-6. La puissance peut varier en fonction de la taille ou du matériau des ustensiles.

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

Foyer

Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que la taille de l'ustensile correspond au foyer que vous souhaitez utiliser pour cuisiner :

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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

Indicateur de saturation

La plaque est équipée d'un indicateur de saturation. Lorsque les filtres anti-odeurs sont saturés, s'allume et vous devez remplacer les filtres.

Filtres anti-odeurs ou acoustiques

Ustensiles appropriés

Un ustensile approprié pour la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit également correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer ayant un diamètre immédiatement inférieur.

Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

Afin de détecter correctement les ustensiles, vous devez tenir compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.

Vérifiez avec Test casserole si l'ustensile de cuisson est adapté. Pour plus d'informations .

N'utilisez jamais de plaque d'adaptateur entre la table de cuisson et l'ustensile de cuisson.

Ne faites pas chauffer des ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles à fond fin, car ils peuvent chauffer très fortement.

Modes de fonctionnement

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

Mode évacuation extérieure

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

Mode recyclage

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

En cas de cuisson intensive et prolongée, de l'humidité est libérée dans l'air ambiant. Si vous utilisez l'appareil en mode recyclage, nous vous recommandons de bien aérer la cuisine, par exemple en ouvrant brièvement une fenêtre afin d'éliminer l'humidité excédentaire.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation

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

Allumer la table de cuisson

- Effleurez . Un signal retentit. Les symboles des foyers et les fonctions actuellement disponibles

s'allument. s'allume dans l'affichage des foyers.

ReStart

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

Éteindre la table de cuisson

La table de cuisson s'éteint si tous les foyers restent éteints plus longtemps que 59 secondes.

- Effleurer jusqu'à ce que les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints.

Régler le niveau de puissance sur les foyers

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

Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur le foyer ou si l'ustensile de cuisson n'est pas approprié, le niveau de puissance sélectionné. Le foyer s'éteint au bout d'un certain temps.

- Effleurez l'affichage du foyer souhaité et sont allumés.
- Sélectionnez le niveau de puissance souhaité dans la zone de réglage.

QuickStart

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

Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer

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

Recommandations pour cuisiner

Ce tableau indique le niveau de puissance ( ) qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson ( ) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Mise à jour du logiciel

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

Vous trouverez de plus amples informations sur la disponibilité des fonctions supplémentaires sur le site Web

Commande de la hotte

Le foyer dispose d'un système d'évacuation extérieure de l'air intégré à la surface de cuisson.

Les fonctions de commande du système d'évacuation extérieure de l'air sont décrites ci-après.

Vous pouvez modifier à tout moment les réglages usine. Réglages de base

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Pour améliorer les performances, utilisez des ustensiles de cuisson bas. Si l'ustensile est haut, posez le couvercle en biais.

La platine dispose de 9 vitesses de ventilation.

Démarrage automatique de la ventilation

Lorsque vous attribuez un niveau de puissance au premier foyer, le système d'évacuation extérieur de l'air commence à fonctionner automatiquement. La vitesse de ventilation s'allume sur le capteur de ventilation.

Vous pouvez modifier la vitesse de ventilation après ce démarrage automatique. Modifier ou désactiver la vitesse de ventilation.

Mettre en marche la ventilation

- Appuyez sur le capteur de ventilation. La ventilation démarre au niveau de puissance préréglé.
- Sélectionnez le niveau de puissance souhaité dans la zone de réglage. Le niveau de puissance de la ventilation s'allume.

Modifier ou désactiver la ventilation

- Appuyez sur le capteur de ventilation.
- Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée ou adaptez-la .

Vitesses de ventilation intensives

Il existe deux vitesses de ventilation intensive, où la ventilation fonctionne à une puissance plus élevée pendant un court laps de temps.

Activer les vitesses intensives

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

- Appuyez sur le capteur de ventilation.
- Sélectionner la vitesse intensive souhaitée : : appuyer sur . s'allume. : appuyer deux fois sur . s'allume.

Modifier ou désactiver les vitesses intensives

- Appuyez sur le capteur de ventilation.
- Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée ou adaptez-la .

Poursuite de ventilation pour la ventilation

La ventilation fonctionne encore quelques minutes après l'extinction du foyer avec l'interrupteur principal.

Pour cela, il faut que le foyer soit allumé depuis au moins une minute et que la ventilation soit en marche.

La ventilation s'arrête automatiquement après écoulement du temps correspondant. Ce temps dépend du mode de fonctionnement utilisé pour l'installation de l'appareil.

Lorsque la ventilation est activée, la vitesse de ventilation s'allume. Vous pouvez désactiver la ventilation à tout moment en appuyant sur le capteur de ventilation.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Touche Favoris

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

Attribuer des fonctions Touche Favoris

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

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

CombiZone

Cette fonction permet de combiner deux foyers de même dimension, le même niveau de puissance est activé dans les deux zones. Elle est prévue en particulier pour la cuisson avec un ustensile oblong.

Cette fonction vous permet de cuisiner avec un ustensile qui couvre un foyer et que vous pouvez déplacer de ce foyer à un autre pour plus de confort. Dans ce cas, les deux zones conservent également la même position de chauffe et les mêmes réglages.

Placement de l'ustensile de cuisson

Utiliser un ustensile de cuisson adapté aux foyers.

Activer CombiZone

- Sélectionnez l'un des deux foyers et réglez le niveau de puissance.
- Appuyer sur . La fonction est activée.

Désactiver CombiZone

- Appuyez sur . La fonction est désactivée. Les deux foyers fonctionnent à nouveau comme deux foyers indépendants.

Fonctions de temps

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

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

Minuterie de coupure

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

Minuterie de coupure mise en marche

Si un temps de cuisson est programmé dans un foyer dans lequel la fonction PerfectFry Sensor est activée, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler dès que le niveau de température sélectionné est atteint.

Pour commuter l'affichage entre la température de fonctionnement PerfectFry Sensor et le temps de cuisson programmé, appuyez sur la température sélectionnée.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Sélectionnez le foyer et le niveau de puissance.
- Appuyez sur . et s'allument.
- Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps de cuisson souhaité dans la zone de réglage. Vous pouvez régler les valeurs intermédiaires entre 1 minute et 9 minutes, par incréments de 30 secondes. Pour ce faire, sélectionnez les valeurs intermédiaires avec . Pour sélectionner une durée en heures, par ex. 1 h 30 min, appuyez sur la séquence de chiffres 1 - 3 - 0 dans la zone de réglage. Si vous sélectionnez une durée supérieure à 60 minutes, le temps s'affiche automatiquement en heures.
- Pour confirmer, effleurez .

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

- Sélectionnez le foyer, puis effleurez le symbole .
- Pour désactiver la fonction, modifiez le temps de cuisson ou réglez-le sur .

Minuterie

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

Minuterie mise en marche

- Appuyez sur .
- Sélectionnez le temps souhaité.

Minuterie modifier ou désactiver

- Appuyez sur .
- Pour désactiver la fonction, modifiez le temps de cuisson ou réglez-le sur .

PowerBoost

La fonction PowerBoost vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec .

Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même côté n'est pas utilisé. Sinon et clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite, est automatiquement réglé, sans activer la fonction.

Activer PowerBoost

- Sélectionnez le foyer.
- Effleurez L'affichage s'allume.

Désactiver PowerBoost

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

- Sélectionnez le foyer.
- Effleurez . L'affichage disparaît et le foyer repasse au niveau de puissance

PanBoost

Cette fonction vous permet de chauffer des poêles plus rapidement qu'avec . N'utilisez pas la fonction PowerBoost avec des poêles, cela peut endommager leur revêtement.

Vous pouvez activer la fonction via Home Connect ou Touche Favoris .

Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même côté n'est pas utilisé. Sinon, et clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite, se règle automatiquement.

Activer PanBoost

- Sélectionnez le foyer.
- Appuyez sur . s'allume.

Désactivez PanBoost

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

- Sélectionnez le foyer.
- Sélectionnez le niveau de puissance. s'éteint

Fonction Maintien au chaud

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

Vous pouvez activer la fonction via Home Connect ou Touche Favoris .

Activer Fonction Maintien au chaud

- Sélectionnez le foyer souhaité.
- Appuyez sur . s'allume.

Désactiver Fonction Maintien au chaud

- Sélectionnez le foyer.
- Réglez sur s'éteint.

PerfectFry Sensor

Cette fonction vous permet de faire fondre, de préparer des sauces, de sauter, de frire ou de rôtir, tout en maintenant la température sous contrôle.

Au lieu d'adapter constamment le niveau de puissance pendant la cuisson, sélectionnez une fois pour toutes la température souhaitée au début. Les capteurs situés sous la vitrocéramique mesurent alors la température de l'ustensile et maintiennent celle-ci constante durant tout le processus de cuisson.

Cette fonction est disponible sur tous les foyers identifiés par le symbole .

Ustensiles recommandés

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

Vous pouvez vous procurer l'ustensile recommandé auprès du service après-vente, du commerce spécialisé ou de notre boutique en ligne .

Vous pouvez utiliser aussi d'autres ustensiles de cuisson. Cependant, en fonction de la nature de l'ustensile, la température atteinte peut différer du niveau de température sélectionné.

Activer PerfectFry Sensor

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

- Placez l'ustensile de cuisson vide sur un foyer.
- Sélectionnez le foyer.
- Appuyez sur . , et la température préréglée s'allument dans l'affichage du foyer sélectionné.
- Sélectionnez la température en balayant la zone de réglage du doigt. clignote jusqu'à ce que la température réglée soit à nouveau atteinte. La température sélectionnée et son évolution dans la poêle clignotent en alternance jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte. La température représentée dans les affichages est une valeur approximative et peut différer de la température réelle dans la poêle. Lorsque la température est atteinte, un signal retentit et ainsi que le symbole de la température cessent de clignoter.
- Versez la graisse de friture, puis les aliments dans la poêle.

Désactiver PerfectFry Sensor

- Sélectionnez le foyer et appuyez deux fois sur .

Recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor

Le tableau suivant reprend le niveau de température idéal pour une sélection de plats. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

Sécurité enfants

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

Activer Sécurité enfants

- Effleurez pendant 4 secondes.

Désactiver la sécurité enfants

- Pour allumer la table de cuisson, effleurez .
- Effleurez pendant 4 secondes.

Sécurité enfants automatique

Vous pouvez également activer automatiquement la sécurité enfants à chaque fois que vous éteignez la table de cuisson.

Pour savoir comment activer et désactiver cette fonction, consultez le chapitre Réglages de base .

Pause

Cette fonction permet d'arrêter et de reprendre les processus de cuisson actifs pendant 10 minutes maximum, sans modifier les réglages sélectionnés.

Vous pouvez activer la fonction par exemple pour nettoyer le bandeau de commande.

Activer la fonction Pause

- Appuyez sur .

Désactiver la fonction Pause

Après 10 minutes, le foyer s'éteint automatiquement.

- Appuyez sur .

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Coupure de sécurité individuelle

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

Le temps dépend du niveau de puissance sélectionné.

Pour allumer le foyer, appuyez sur une touche quelconque.

Réglages de base

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

- Pour allumer la table de cuisson, effleurez .
- Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez pendant 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Appuyez sur pour faire apparaître les affichages individuels.
- Pour accéder aux réglages de base, effleurez . et clignotent en tant que préréglage.
- Effleurez à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
- Sélectionnez le réglage souhaité dans la plage de réglage.
- Effleurez pendant 4 secondes.

Annuler la modification des réglages de base

- Effleurez .

Test casserole

La qualité d'un ustensile de cuisson a une grande influence sur la rapidité et le résultat du processus de cuisson.

Cette fonction vous permet de contrôler la qualité d'un ustensile de cuisson.

Avant de le contrôler, assurez-vous que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson correspond au diamètre du foyer utilisé.

L'accès s'effectue par les réglages de base.

Effectuer Test casserole

- Placez l'ustensile contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux à la taille de son fond.
- Appelez les réglages de base et sélectionnez .
- Effleurez la zone de réglage. Dans les foyers, clignote.

Contrôler le résultat

Le tableau suivant vous permet de comprendre le résultat en termes de qualité et de rapidité du processus de cuisson.

Pour activer de nouveau la fonction, effleurez la zone de réglage.

Limitation de puissance

Cette fonction vous permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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

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

Tant que cette fonction est activée, la puissance de chaque foyer peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Lorsqu'un foyer est allumé et que la limite de puissance est atteinte, le niveau de puissance souhaité et le niveau de puissance maximal disponible clignotent sur l'affichage des niveaux de puissance. L'appareil régule et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base

Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect , en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement.

Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : .

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'appli Home Connect pour procéder aux réglages.

Pour ce faire, veuillez consulter les documents Home Connect fournis.

Observez également les consignes dans l'appli Home Connect .

Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect . Sécurité

Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance. Le processus de cuisson doit être surveillé.

Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

Configurer Home Connect

- Téléchargez l'appli Home Connect .
- Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.
- Suivez les instructions de l'application Home Connect .

Symbole WLAN

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

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

Ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN

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

Modifier les réglages avec l'appli Home Connect

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

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

Activer la détection automatique de présence

Grâce à la détection automatique de présence, vous n'avez plus besoin de confirmer les réglages de cuisson de votre appareil mobile sur la table de cuisson tant que vous vous trouvez à proximité de celle-ci. Si vous envoyez des réglages à un foyer, vous pouvez les confirmer directement à partir de votre appareil mobile.

- Ouvrez l'application Home Connect .
- Pour régler la détection automatique de présence, suivez les instructions de l'appli Home Connect .

Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.

Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect , avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect .

Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'application Home Connect , si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.

L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.

En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

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

Protection des données

Suivez les consignes de protection des données.

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

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

Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels mis sous licence, par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciel libre ou open source.

Les informations relatives à la licence sont mémorisées sur l'appareil électroménager. L'accès aux informations relatives à la licence correspondante est également possible via l'appli Home Connect : « Profil -> Mentions légales -> Informations sur la licence ». Vous pouvez télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.

La code source vous sera mis à disposition sur simple demande.

Veuillez envoyer votre demande à ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Munich.

Objet : „OSSREQUEST"

Les coûts liés au traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valable pendant trois ans à compter de la date d'achat, ou au moins pour la période pendant laquelle nous fournissons le support et les pièces de rechange pour l'équipement.

Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU .

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse sur la page de votre appareil dans les documents supplémentaires.

Bande de 2,4 GHz (2400-2483,5 MHz) : max. 100 mW

Bande de 5 GHz (5150-5350 MHz + 5470-5725 MHz) : max. 130 mW

Plats tests

Ces recommandations de réglage sont destinées aux laboratoires d'essai, afin de leur faciliter le test de nos appareils. Les tests ont été effectués avec nos ustensiles de cuisine pour les tables de cuisson induction. Si nécessaire, vous pouvez vous les procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou sur notre boutique en ligne.

Béchamel

Température du lait : 7 ºC

Préparer une sauce béchamel

- Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel, et faire chauffer le tout. Chauffer : durée 6 min., niveau de puissance
- Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition sans cesser de remuer. Chauffer : durée 6 min. 30 sec., niveau de puissance
- Lorsque la sauce béchamel commence à bouillir, maintenir l'ébullition sur le foyer pendant 2 minutes supplémentaires sans cesser de remuer. Mijoter : niveau de puissance

Nettoyage et entretien

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

Surface en Glass-Protect

Le verre de la table de cuisson est pourvu d'un revêtement qui augmente la résistance contre les rayures.

Éviter d'endommager la surface

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

Nettoyants

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

Nettoyer la table de cuisson

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

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

L'utilisation de lampes LED ou halogènes améliore les conditions d'éclairage et évite les reflets ou les différences de couleur sur la table de cuisson.

Utilisez un produit de nettoyage pour table de cuisson vitrocéramique uniquement en cas de salissures tenaces. Appliquez le nettoyant avec précaution et de manière uniforme sur la surface de cuisson. Ensuite, retirez avec précaution tous les résidus de nettoyant à l'eau claire et séchez la surface avec un chiffon propre.

- Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
- Pulvérisez un nettoyant pour vitres classique sur toute la surface et essuyez avec un chiffon propre.

Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage. Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.
- Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon.

Nettoyer les profilés

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

N'utilisez pas de racloir à verre.

Si des profilés latéraux interchangeables sont disponibles, utilisez des gants de protection pour les retirer.

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

Filtre à graisse

Le filtre à graisse filtre la graisse issue de la vapeur de cuisson. Le filtre comprend un récipient et deux filtres à graisse amovibles. Pour garantir un fonctionnement optimal, nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

- Retirez le filtre à graisse. De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. N'inclinez pas le filtre à graisse pour éviter tout égouttement de graisse
- Démontez les pièces du filtre à graisse.
- Nettoyez le filtre à graisse au lave-vaisselle ou à la main. Nettoyer le filtre à graisse à la main Nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle
- Si nécessaire, retirez les filtres anti-odeurs ou acoustiques, puis nettoyez l'intérieur de l'appareil.
- Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les et assurez-vous que l'entrée du réservoir de trop-plein n'est pas bloquée.
- Essuyez l'intérieur de l'appareil avec du produit de nettoyage et une lavette.
- Une fois nettoyé, mettez en place le filtre à graisse séché.

Nettoyer le filtre à graisse à la main

- Démontez les pièces du filtre à graisse.
- Faites tremper le filtre à graisse dans un produit de nettoyage chaud. Nettoyez le filtre à graisse à l'aide d'une brosse. N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins. En présence de salissures tenaces, utilisez un dégraissant spécial. Vous pouvez vous procurer le dégraissant auprès du service après-vente, dans la boutique en ligne ou dans un magasin spécialisé.
- Rincez le filtre à graisse soigneusement.
- Laissez s'égoutter le filtre à graisse.
- Mettez en place les pièces du filtre à graisse.
- Après le séchage, insérez le filtre à graisse dans l'appareil.

Nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle

- Retirez le filtre à graisse.
- Démontez les pièces du filtre à graisse.
- Placez les pièces du filtre à graisse au lave-vaisselle sans les serrer les unes aux autres. Ne nettoyez pas les filtres à graisse très encrassés avec de la vaisselle. N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Démarrez le lave-vaisselle. Pour le réglage de la température, choisissez 70 °C au maximum.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

- Laissez s'égoutter le filtre à graisse.
- Après le séchage, insérez le filtre à graisse dans l'appareil.

Filtres anti-odeurs ou acoustiques

Les filtres anti-odeurs ou acoustiques sont en vente auprès du commerce spécialisé, du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

Remplacez le filtre anti-odeurs lorsque l'avertissement s'affiche sur l'appareil. Réinitialiser l'indicateur de saturation

Remplacez les filtres acoustiques s'ils sont encrassés.

- Retirez le filtre à graisse.
- Retirez les 4 filtres anti-odeurs ou acoustiques et mettez-les au rebut de façon appropriée.
- Insérez les deux nouveaux filtres anti-odeurs ou acoustiques à gauche et à droite de l'appareil, puis poussez-les vers l'avant.
- Insérez les autres filtres anti-odeurs ou filtres acoustiques à gauche et à droite de l'appareil.
- Insérez le filtre à graisse dans l'appareil.

Réinitialiser l'indicateur de saturation

Après avoir éteint l'appareil, s'allume.

- Remplacez le filtre anti-odeurs. Filtres anti-odeurs ou acoustiques
- Maintenez le capteur de ventilation enfoncé jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Nettoyer le réservoir de trop-plein

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

- Tenez fermement le réservoir de trop-plein d'une main, et dévissez-le de l'autre main. N'inclinez pas le réservoir de trop-plein afin d'éviter toute fuite de liquide.
- Videz le réservoir de trop-plein et nettoyez-le.
- Si nécessaire, dévissez la vis et nettoyez le réservoir de trop-plein sans vis au lave-vaisselle.
- Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.
- Assurez-vous que l'entrée du réservoir de trop-plein n'est pas bloquée. Retirez les objets qui ont pénétré dans l'appareil une fois que l'appareil a refroidi.

Aide en cas de défaut

Découvrez comme procéder en cas de défaut d'appareil ici.

Dépannage

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

Consignes d'avertissement

Lorsque ou apparaît, maintenez la touche du foyer correspondant enfoncée et lisez le code d'erreur.

Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau suivant, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si cet affichage apparaît de nouveau, contactez le

service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.

Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

Que faire en cas d'anomalie ?

Aucun affichage ne s'allume.

- L'alimentation électrique est coupée.
Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite.
- L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique.
Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique.
- Anomalie de l'électronique
Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.

La ventilation ne fonctionne pas

- L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique.
Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique.

Les affichages clignotent.

- Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.
Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.

- Le filtre anti-odeurs est saturé ou l'indicateur de saturation s'allume alors que vous avez changé le filtre.
Remplacez le filtre et réinitialisez l'indicateur de saturation du filtre. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre Nettoyage et entretien .

, , , ,

- L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers.
Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.

+ niveau de puissance et signal sonore

- Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.
Retirez l'ustensile. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.

et signal sonore

- Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.
Retirez l'ustensile. Patientez quelques secondes. Activer une touche au choix. Lorsque le message d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

/

- Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail.
Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi, puis rallumez le foyer.

- Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer.
Coupure de sécurité individuelle est activé. Pour régler le foyer, effleurez une touche quelconque et éteignez l'affichage.

/

- La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale.
Contactez votre distributeur d'électricité.

/

- La table de cuisson n'est pas correctement branchée.
Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.

- Le mode démonstration est activé.
Désactivez le mode Démonstration dans les réglages de base.

Home Connect ne fonctionne pas correctement.

- Différentes causes sont possibles.
Allez sur .

Animation dans les affichages

- Dans certaines circonstances, la table de cuisson peut réaliser des tâches d'entretien automatique, par ex. une mise à jour du micrologiciel, une optimisation ou une recherche d'erreur.
Attendez que le processus soit terminé avant d'allumer la table de cuisson.

Bruits normaux de votre appareil

Une table à induction peut générer des bruits ou des vibrations, tels que des bourdonnements, des sifflements, des crépitements, des bruits de ventilateur ou des sons rythmés.

Service après-vente

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

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site Web. Si vous ne parvenez pas à les corriger, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.

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

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

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

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

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

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

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

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

Vous trouverez également le numéro de produit (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base .

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

Environnement

Découvrez comment protéger l'environnement ici.

Protection de l'environnement et économies d'énergie

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

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

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

Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- Couper le cordon d'alimentation secteur.
- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement. Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

Document reformaté par modes-demploi.fr à partir de la notice officielle. Ce n'est pas un document officiel du fabricant.