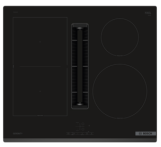
HOTTE ASPIRANTE

Mode d'emploi
Bosch Série 4 PVS63SB16F

Marque : Bosch Référence : PVS63SB16F



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. Répartition des zones de cuisson
13. Foyer
14. Indicateur de chaleur résiduelle
15. Indicateur de saturation
16. Ustensiles appropriés
17. Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson
18. Modes de fonctionnement
19. Mode évacuation extérieure
20. Mode recyclage
21. Commande
22. Utilisation
23. Allumer et éteindre la table de cuisson
24. ReStart
25. Régler les foyers
26. Sélection de foyer et de niveau de puissance
27. QuickStart
28. Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer
29. Arrêt rapide du foyer
30. Recommandations pour cuisiner
31. CombiZone
32. Placement de l'ustensile de cuisson
33. Activer CombiZone
34. Désactiver CombiZone
35. Fonctions de temps
36. Minuterie de coupure
37. Programmer le temps de cuisson
38. Modifier ou supprimer le temps de cuisson
39. Minuterie
40. Régler le minuteur

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

41. Modifier ou supprimer le temps du minuteur
42. PowerBoost
43. Sécurité enfants
44. Coupure de sécurité individuelle
45. Réglages de base
46. Vers les réglages de base
47. Quitter les réglages de base
48. Test casserole
49. Effectuer Test casserole
50. Contrôler le résultat
51. Limitation de puissance
52. Plats tests
53. Béchamel
54. Préparer une sauce béchamel
55. Nettoyage et entretien
56. Nettoyants
57. Nettoyer la table de cuisson
58. Nettoyer les profilés
59. Filtre à graisse
60. Nettoyer le filtre à graisse à la main
61. Nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle
62. Filtres anti-odeurs ou acoustiques
63. Réinitialiser l'indicateur de saturation
64. Nettoyer le réservoir de trop-plein
65. Aide en cas de défaut
66. Dépannage
67. Consignes d'avertissement
68. Que faire en cas d'anomalie ?
69. Bruits normaux de votre appareil
70. Service après-vente
71. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
72. Environnement
73. Protection de l'environnement et économies d'énergie
74. Élimination de l'emballage
75. Économies d'énergie
76. Mise au rebut
77. Mettre 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.

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.

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 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 et éteindre la table de cuisson

- Allumer et éteindre le foyer à l'aide de l'interrupteur principal. La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

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.

Régler les foyers

Pour sélectionner le niveau de puissance sélectionnable désiré, effleurer ou .

Chaque niveau de puissance a un niveau intermédiaire. Celui-ci est marqué par un point.

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

Sélection de foyer et de niveau de puissance

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.

- Pour sélectionner le foyer, appuyez sur .
- Sélectionnez le niveau de puissance dans les 10 secondes qui suivent : Appuyer sur pour appeler le niveau de puissance . Appuyer sur pour appeler le niveau de puissance .

QuickStart

- Si vous posez un récipient sur la table de cuisson avant d'allumer celle-ci, le récipient sera détecté lorsque vous l'allumerez, et le foyer correspondant sera sélectionné automatiquement. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent, sinon la table de cuisson s'éteindra.

Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer

- Sélectionnez le foyer.
- Appuyer sur ou jusqu'à ce que le niveau de puissance apparaisse. Pour éteindre le foyer, régler .

Arrêt rapide du foyer

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

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.

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 foyers et réglez la position de chauffe.
- Appuyez sur . s'allume et la position de chauffe est affichée dans les affichages des deux foyers.

Désactiver CombiZone

- Effleurer . Les deux zones de cuisson continuent à fonctionner comme deux zones de cuisson indépendantes.

Fonctions de temps

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

Minuterie de coupure

Permet de programmer un temps de cuisson pour un foyer et de l'éteindre automatiquement lorsque le

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

temps programmé est écoulé.

Programmer le temps de cuisson

Vous pouvez régler automatiquement le même temps de cuisson pour tous les foyers. Vous obtiendrez de plus amples informations sous Réglages de base .

Si vous sélectionnez la fonction CombiZone pour le foyer combiné, le temps réglé est identique pour les deux foyers.

- Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
- Appuyez sur . L'affichage du foyer s'allume.
- Sélectionnez le temps de cuisson avec ou .

Modifier ou supprimer le temps de cuisson

- Sélectionnez le foyer.
- Appuyez sur .
- Pour modifier le temps de cuisson, effleurez ou ou réglez sur .

Minuterie

Permet l'activation de la minuterie de 0 à 99 min. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les foyers.

Régler le minuteur

- Sélectionnez le foyer et appuyez deux fois sur . à côté de s'allume.
- Sélectionnez le temps souhaité avec ou . Le temps s'écoule.

Modifier ou supprimer le temps du minuteur

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

PowerBoost

Cette fonction 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 groupe n'est pas utilisé.

Sinon, et clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite, est automatiquement réglé, sans activer la fonction.

Pour l'activer, sélectionnez un foyer et la position de chauffe . Appuyez ensuite sur .

Pour la désactiver, sélectionnez un foyer et appuyez sur pour sélectionner la position de chauffe souhaitée.

Dans la zone de cuisson combinée, l'activation de la fonction est uniquement possible si vous utilisez les deux foyers comme deux foyers indépendants.

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.

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

Pour pouvoir activer la fonction, la table de cuisson doit être éteinte.

Si vous effleurez , vous activez ou désactivez la sécurité-enfants pendant 4 secondes.

Pour activer automatiquement la sécurité enfant à chaque fois que vous éteignez la table de cuisson, vous trouverez de plus amples informations dans les Réglages de base .

Coupure de sécurité individuelle

La fonction de sécurité s'active lorsqu'une table de cuisson reste en service pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage. Le foyer affiche et s'éteint.

La durée, qui varie entre 1 à 10 heures, dépend du niveau de puissance choisi.

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.

Vers les réglages de base

- 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 ou pour faire apparaître les affichages individuels.
- Pour accéder aux réglages de base, effleurez . et s'allument en alternance ainsi que comme valeur préréglée.
- Effleurez plusieurs fois jusqu'à afficher la fonction souhaitée.
- Sélectionnez la valeur souhaitée avec ou .
- Effleurez pendant 4 secondes.

Quitter les réglages de base

- Pour éteindre la table de cuisson, effleurez .

Test casserole

La qualité des ustensiles a une grande influence sur la rapidité et le résultat du processus de cuisson.

Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.

Avant de la contrôler, assurez-vous que la taille du fond de l'ustensile de cuisson correspond à la taille 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 du fond de l'ustensile.
- Appelez les réglages de base et sélectionnez .
- Appuyez sur ou . L'affichage clignote au niveau des foyers. La fonction est activée.

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

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 cette fonction, effleurez ou .

Si le résultat ne vous satisfait pas, placez à nouveau l'ustensile de cuisson sur un foyer plus petit, si possible.

Limitation de puissance

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

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. Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible aux foyers allumés en fonction de la demande . L'appareil régule et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base

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.

Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service

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

après-vente, dans le commerce ou sur notre boutique en ligne .

Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

- Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
- Nettoyez la table de cuisson avec un produit de nettoyage spécial céramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

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. La fréquence du nettoyage dépend de la quantité et du type de graisse utilisée pour la cuisson. Pour garantir un fonctionnement optimal, nettoyez le filtre à graisse en présence de dépôts de graisse visibles ou au moins une fois par mois.

- 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.

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

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.
- 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 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

Si apparaît, maintenez la touche du foyer correspondant enfoncée et lisez le code d'anomalie.

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

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

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.

/

- 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.
Débranchez la table de cuisson du secteur. Patientez 30 secondes et raccordez la table de cuisson. Dans les 3 minutes qui suivent, effleurez une touche de votre choix. Le mode démonstration est désactivé.

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.

Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un

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

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.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

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

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

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

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

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.

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

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.