

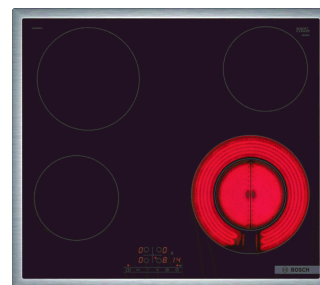
Mode d'emploi

Bosch Série 4 PKF645BB2E

Marque : Bosch Référence : PKF645BB2E

Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil
4. Enregistrer un appareil
5. Instructions de montage
6. Installation en toute sécurité
7. Éléments installés en dessous
8. Plancher intermédiaire
9. Préparation du meuble
10. Branchement électrique
11. Raccordement avec un câble à 3 fils
12. Raccordement sans câble prémonté
13. Raccordement avec câble de raccordement secteur à 5 fils
14. Mise en place de la table de cuisson
15. Démontage de la table de cuisson
16. Sécurité
17. Définition des mots signaux
18. Indications générales
19. Utilisation conforme
20. Restrictions du périmètre utilisateurs
21. Utilisation sûre
22. Prévenir les dégâts matériels
23. Aperçu des dommages les plus fréquents
24. Commander
25. Description de l'appareil
26. Bandeau de commande
27. Affichages
28. Champs tactiles
29. Foyers
30. Indicateur de chaleur résiduelle
31. Commande
32. Utilisation
33. Allumer et éteindre la table de cuisson
34. Allumer la table de cuisson
35. Éteindre la table de cuisson
36. Régler les foyers
37. Régler les positions de chauffe
38. Modifier les positions de chauffe
39. Éteindre le foyer
40. Recommandations de réglage de cuisson



41. Sécurité enfants
42. Activer la sécurité enfants
43. Désactiver la sécurité enfants
44. Sécurité enfants automatique
45. Fonctions de temps
46. Durée
47. Régler la durée
48. Corriger ou annuler la durée
49. Éteindre le signal continu
50. Minuterie automatique
51. Minuteur
52. Régler le minuteur
53. Afficher le temps
54. Corriger le temps
55. Désactiver le signal du minuteur
56. Désactivation automatique
57. Continuer à cuisiner après la coupure automatique
58. Réglages de base
59. Aperçu des réglages de base
60. Modifier le réglage de base
61. Nettoyage et entretien
62. Nettoyants
63. Nettoyer la vitrocéramique
64. Nettoyer le cadre de la table de cuisson
65. Aide en cas de défaut
66. Dépannage
67. Service après-vente
68. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
69. Environnement
70. Protection de l'environnement et économies d'énergie
71. Élimination de l'emballage
72. Économies d'énergie
73. Mise au rebut
74. Mettre au rebut un appareil usagé

Premières étapes

La présente section décrit toutes les étapes, du déballage à l'utilisation initiale de votre appareil.

Lire les consignes de sécurité

- Sécurité

Déballer l'appareil

Déballez votre appareil et vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

- Retirez l'emballage.
- Sortez les informations produits de l'intérieur de l'appareil.

- Vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport. En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente. Service après-vente

Enregistrer un appareil

Enregistrez votre appareil pour profiter de notre offre de services. Cela ne vous engage à rien.

- Découvrez tous les avantages sur . Des offres attractives sur les accessoires dans notre boutique en ligne Des trucs et astuces pour utiliser votre appareil Le service consommateurs Bosch à votre entière disposition ...et bien plus encore
- Pour vous enregistrer, cliquez sur le lien .
- Cliquez sur « s'enregistrer gratuitement ».
- Saisissez les données d'enregistrement.
- Cliquez sur « Envoyer » et suivez les instructions sur le site internet.

Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

Éléments installés en dessous

N'installez aucun réfrigérateur, lave-vaisselle, four non ventilé ou lave-linge en-dessous.

Plancher intermédiaire

Si le dessous de la table de cuisson peut être touché, il est nécessaire de monter un plancher intermédiaire.

Préparation du meuble

Le plan de travail doit être plat, horizontal et stable.

Branchement électrique

Pour le protéger, retirez l'appareil des coques en polystyrène uniquement avant l'enfoncer dans la découpe. Ne posez jamais l'appareil à la verticale sur un de ses côtés.

Raccordement avec un câble à 3 fils

Veillez à ce que l'installation domestique soit suffisamment protégée par fusible.

Respectez le code couleur du câble de raccordement secteur.

Raccordement sans câble prémonté

Raccordez la table de cuisson uniquement selon le schéma de raccordement.

Raccordement avec câble de raccordement secteur à 5 fils

Seul le personnel qualifié du service après-vente peut remplacer le câble de raccordement.

Mise en place de la table de cuisson

Ne coincez pas le câble de raccordement et ne le faites pas passer au-dessus d'arêtes vives.

Démontage de la table de cuisson

- Mettez l'appareil hors tension.
- Faire sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.

Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

Cela indique des informations importantes.

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.

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.

Prévenir les dégâts matériels

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

Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents 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.

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. cooktop

Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.

Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et champs tactiles. L'électronique risque de surchauffer.

Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.

Lorsque vous allumez un foyer, celui-ci s'allume dans la dernière grandeur réglée.

Les zones foncées au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.

Le foyer régule la température par allumage et extinction du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages du foyer et des zones enclenchées peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

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

Allumer la table de cuisson

- Appuyer sur .

Éteindre la table de cuisson

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).

- Appuyer sur .

Régler les foyers

Pour pouvoir régler un foyer, celui-ci doit être sélectionné.

Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Régler les positions de chauffe

- Sélectionner le foyer avec . s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.
- Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez sur ou . Le réglage de base apparaît. Position de chauffe 9
Position de chauffe 4

Modifier les positions de chauffe

- Sélectionner le foyer avec .
- Appuyer sur ou jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

Éteindre le foyer

Vous pouvez éteindre le foyer de 2 manières.

Le dernier foyer utilisé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

- Appuyer 2 fois sur . apparaît sur l'affichage des positions de chauffe. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.
- Sélectionner le foyer et appuyer sur ou jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes.

Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

Rôtir les plats sans couvercle.

Frir les aliments en portions de 150-200 g dans 1-2 l d'huile. Préparer les plats sans couvercle.

Sécurité enfants

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

Activer la sécurité enfants

- Maintenir appuyé pendant env. 4 secondes.

Désactiver la sécurité enfants

- Maintenir appuyé pendant env. 4 secondes.

Sécurité enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité enfants s'active automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Vous pouvez activer la sécurité enfants automatique dans les réglages de base.

Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de régler une durée ou une minuterie de cuisine.

Durée

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

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Régler la durée

- Réglez la position de chauffe.
- Appuyez sur . L'indicateur du foyer s'allume au niveau de . s'allume sur l'affichage de la minuterie.
- Appuyer sur ou . La valeur de référence apparaît. 30 minutes. 10 minutes.

Corriger ou annuler la durée

- Sélectionnez le foyer.
- Appuyer sur .
- Modifier la durée au moyen de ou ou la régler sur .

Éteindre le signal continu

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- Effleurer un symbole quelconque.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Régler la minuterie automatique dans les réglages de base.

La minuterie automatique est valable pour tous les foyers. Vous pouvez réduire ou effacer la durée pour chaque foyer.

Minuteur

Vous pouvez définir un temps allant jusqu'à 99 minutes, un signal retentit après écoulement de cette durée. Le minuteur est indépendant de tous les autres réglages.

Régler le minuteur

- Activer le minuteur. Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes. L'affichage s'allume.
- Régler le temps avec ou .

Afficher le temps

- Sélectionner le minuteur au moyen du symbole .

Corriger le temps

- Sélectionner le minuteur au moyen du symbole .
- Régler le temps désiré au moyen de ou .

Désactiver le signal du minuteur

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- Appuyez sur un champ tactile quelconque.

Désactivation automatique

Si vous ne modifiez pas les réglages d'un foyer pendant une longue durée, la désactivation automatique s'active.

Le moment de la coupure automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Le chauffage du foyer est éteint. Dans l'affichage des foyers, et l'indicateur de chaleur résiduelle / clignotent en alternance.

Continuer à cuisiner après la coupure automatique

- Appuyer sur un champ tactile quelconque. L'affichage s'éteint.
- Régler à nouveau.

Réglages de base

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

Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs préréglées en usine.

Modifier le réglage de base

Pour quitter les réglages de base sans sauvegarde, éteindre la table de cuisson avec . Rallumer la table de cuisson et la régler à nouveau.

- Allumez la table de cuisson.

- Dans les 10 secondes qui suivent, maintenez enfoncé pendant 4 secondes. et s'allument en alternance ainsi que comme valeur préréglée.
- Effleurez plusieurs fois jusqu'à afficher la fonction souhaitée.
- Régler la valeur désirée au moyen de ou .
- Maintenir enfoncé pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

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

Nettoyer la vitrocéramique

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

Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés.

- Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
- Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage. Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson après l'utilisation de l'appareil, s'ils présentent des salissures ou des taches.

Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés.

Ne pas utiliser de racloir à verre.

- Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux. Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
- Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

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.

Aucune

- L'alimentation électrique est tombée en panne.
Vérifier le disjoncteur général de l'appareil. Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si une coupure de courant s'est produite.

Tous les affichages clignotent

- Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus.
Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.

- Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.
Patiencez quelques instants. Appuyez sur un champ tactile quelconque.

- Malgré la coupure due à , l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.
Patiencez quelques instants. Appuyez sur un champ tactile quelconque.

et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.

- Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.
Retirez la casserole.

et signal sonore

- Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.
Retirez la casserole. Patiencez quelques instants. Appuyez sur un champ tactile quelconque.

et les foyers ne chauffent pas

- Mode démo est activé.
Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.

Le message ,E' apparaît à l'écran, p. ex. E0111.

- L'électronique a détecté un défaut.
Mettez l'appareil hors, puis sous tension. Si le défaut était unique, le message disparaît. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. Service après-vente

Service après-vente

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

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

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

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

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.

Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil.

Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

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)

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

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.

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.

- 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.