TABLE DE CUISSON

Mode d'emploi
Bosch Série 4 PUC611BB5H

Marque : Bosch Référence : PUC611BB5H

Sommaire

1. Premières étapes
2. Lire les consignes de sécurité
3. Déballer l'appareil
4. Enregistrer un appareil
5. Premier nettoyage
6. Cuisson par induction
7. Ustensile de cuisson
8. Instructions de montage
9. Indications générales
10. Installation en toute sécurité
11. Conseils concernant le branchement électrique
12. Plan de travail
13. Préparation des meubles d'encastrement
14. Ventilation
15. Mise en place de la table de cuisson
16. Branchement de l'appareil
17. Combinaisons spéciales
18. Démonter l'appareil
19. Sécurité
20. Définition des mots signaux
21. Utilisation conforme
22. Restrictions du périmètre utilisateurs
23. Utilisation sûre
24. Éviter les dommages matériels
25. Commander
26. Description de l'appareil
27. Bandeau de commande
28. Champs tactiles et affichages
29. Répartition des zones de cuisson
30. Foyer
31. Indicateur de chaleur résiduelle
32. Ustensiles appropriés
33. Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson
34. Commande
35. Utilisation de base
36. Allumer et éteindre la table de cuisson
37. ReStart
38. Régler les foyers
39. Sélection de foyer et de niveau de puissance
40. QuickStart

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

41. Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer
42. Arrêt rapide du foyer
43. Recommandations pour cuisiner
44. Fonctions de temps
45. Minuterie de coupure
46. Programmer le temps de cuisson
47. Modifier ou supprimer le temps de cuisson
48. Minuterie
49. Régler le minuteur
50. Modifier ou supprimer le temps du minuteur
51. PowerBoost
52. Coupure de sécurité individuelle
53. Sécurité enfants
54. Réglages de base
55. Vers les réglages de base
56. Quitter les réglages de base
57. Test casserole
58. Effectuer Test casserole
59. Contrôler le résultat
60. Limitation de puissance
61. Plats tests
62. Béchamel
63. Préparer une sauce béchamel
64. Nettoyage et entretien
65. Nettoyants
66. Nettoyer la table de cuisson
67. Nettoyer les profilés
68. Aide en cas de défaut
69. Dépannage
70. Consignes d'avertissement
71. Que faire en cas d'anomalie ?
72. Bruits normaux de votre appareil
73. Service après-vente
74. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
75. Environnement
76. Protection de l'environnement et économies d'énergie
77. Élimination de l'emballage
78. Économies d'énergie
79. Mise au rebut
80. 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 enregistrez, 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.

Premier nettoyage

Retirer les résidus d'emballage de la surface de la table de cuisson et essuyer la surface avec un chiffon humide. Vous trouverez une liste des produits de nettoyage recommandés sur le site Web officiel .

Cuisson par induction

La cuisson à induction apporte un certain nombre de changements par rapport aux tables de cuisson classiques et un certain nombre d'avantages, tels que le gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage, des économies d'énergie et la facilité d'entretien et de nettoyage. Elle offre également un meilleur contrôle de la chaleur, car la chaleur est directement générée dans les récipients.

Ustensile de cuisson

Vous trouverez une liste des ustensiles de cuisson recommandés sur le site Web officiel .

Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

La sécurité de l'appareil à l'usage est garantie s'il a été incorporé conformément aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct de l'appareil sur le lieu où ce dernier est installé.

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

Conseils concernant le branchement électrique

Respectez les conseils suivant pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

Plan de travail

Respecter les recommandations du fabricant du plan de travail.

Préparation des meubles d'encastrement

- Marquer la découpe des meubles selon le croquis de montage. Veiller à ce que l'angle du chant de la découpe par rapport au plan de travail soit de 90 °.
- Éliminer les copeaux après les travaux de découpe.
- Sceller les chants de découpe de façon thermostable.

Ventilation

Afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil, la table de cuisson doit être suffisamment ventilée. La ventilation dans la partie inférieure de l'appareil requiert une amenée d'air frais suffisante. Par conséquent, adapter si nécessaire le mobilier à cette fin.

Si vous monter l'appareil dans un îlot de cuisson ou à un autre emplacement non décrit, veiller à une ventilation adéquate de la table de cuisson.

- Respecter une distance minimale entre l'arrière du meuble et la paroi de la cuisine.
- Dégager une ouverture en haut à l'arrière du meuble.
- Si la distance minimale de 20 m n'est pas respectée à l'arrière du meuble, créer une ouverture au fond.
- Ne pas fermer le socle inférieur de façon hermétique.

Mise en place de la table de cuisson

Ne pliez pas ou ne coincez pas le câble de raccordement et tenez-le éloigné des arêtes coupantes et des éléments chauds.

- Ajuster la table de cuisson dans la partie antérieure de la niche d'encastrement.
- Introduire la table de cuisson dans la découpe.
- En présence de plans de travail carrelés, étanchéifier les joints du carrelage avec un joint en silicone.

Branchement de l'appareil

- Procéder au raccordement uniquement selon le schéma de raccordement : BN : marron BU : bleu GN/YE : jaune et vert
- Vérifier l'état de fonctionnement : si l'affichage de l'appareil , ou apparaît, cela signifie qu'il n'est pas correctement raccordé. Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et vérifier le branchement du câble d'alimentation au réseau électrique.

Combinaisons spéciales

Si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four d'une autre marque, utilisez un plateau vapeur en bois.

Démonter l'appareil

- Débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Faire sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.

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

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.

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.

Bandeau de commande

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

Champs tactiles et affichages

La fonction respective est activée en effleurant un symbole.

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.

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.

Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.

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.

Commande

Découvrez ici les fonctions et les commandes de votre appareil.

Utilisation de base

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.

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.

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 temps programmé est écoulé.

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

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 .

- 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

Permet de chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec la position de chauffe .

Cette fonction est disponible pour tous les foyers lorsqu'aucun autre foyer n'est allumé.

Sinon les symboles et clignotent dans l'affichage de la position de chauffe.

Appuyez sur pour activer ou désactiver.

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.

Sécurité enfants

La table de cuisson est équipée d'une sécurité enfants. Cela empêche les enfants d'allumer la table de cuisson.

Pour pouvoir activer la fonction, éteignez 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.

S'active ou se désactive en touchant pendant 4 secondes.

Si vous souhaitez 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

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 à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
- Sélectionnez la valeur souhaitée avec ou .
- Effleurez pendant 4 secondes.

Quitter les réglages de base

- Pour quitter les réglages de base et éteindre la table de cuisson, effleurer .

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.

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.

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 distribue 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.

Lorsque la limite de puissance automatique est activée, l'appareil se règle automatiquement, mais indique le niveau de puissance sélectionné inchangé.

Vous obtiendrez de plus amples informations sous .

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 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.

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

N'utilisez pas de racloir à verre.

- 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.

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'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 à faible consommation d'électricité.

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.

Les affichages clignotent.

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

, , , ,

- 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.

/

- 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.

à côté de

- Sécurité enfants est activé.
Sécurité enfants désactiver

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 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.

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 .

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.

- 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.