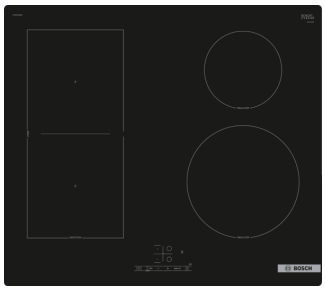
TABLE DE CUISSON

Mode d'emploi
Bosch Série 4 PVS61RBB5E

Marque : Bosch Référence : PVS61RBB5E



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. Cuisson par induction
10. Bandeau de commande
11. Champs tactiles et affichages
12. Répartition des zones de cuisson
13. Foyer
14. Indicateur de chaleur résiduelle
15. Ustensiles appropriés
16. Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson
17. Commande
18. Utilisation
19. Allumer et éteindre la table de cuisson
20. ReStart
21. Régler les foyers
22. Sélection de foyer et de niveau de puissance
23. QuickStart
24. Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer
25. Arrêt rapide du foyer
26. Recommandations pour cuisiner
27. Fonctions de temps
28. Minuterie de coupure
29. Programmer le temps de cuisson
30. Modifier ou supprimer le temps de cuisson
31. Minuterie
32. Régler le minuteur
33. Modifier ou supprimer le temps du minuteur
34. PowerBoost
35. Sécurité enfants
36. Réglages de base
37. Vers les réglages de base
38. Quitter les réglages de base
39. Test casserole
40. Effectuer Test casserole

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

41. Contrôler le résultat
42. Limitation de puissance
43. Plats tests
44. Béchamel
45. Préparer une sauce béchamel
46. Nettoyage et entretien
47. Nettoyants
48. Nettoyer la table de cuisson
49. Nettoyer le cadre de la table de cuisson
50. Aide en cas de défaut
51. Dépannage
52. Consignes d'avertissement
53. Que faire en cas d'anomalie ?
54. Bruits normaux de votre appareil
55. Service après-vente
56. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
57. Environnement
58. Protection de l'environnement et économies d'énergie
59. Élimination de l'emballage
60. Économies d'énergie
61. Mise au rebut
62. 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.

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.

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 :

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

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 de cuisson, tenez compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.

Test casserole vous permet de vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté. Vous obtiendrez d'autres informations sous .

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

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.

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.

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

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 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.

Appuyez sur pour activer ou désactiver.

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 empêche les enfants d'allumer la table de cuisson.

Pour pouvoir activer la fonction, éteignez la table de cuisson.

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 .

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 .

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

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.

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.

Vous obtiendrez de plus amples informations sous 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.

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

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 pour éviter que les résidus de cuisson ne brûlent.

- 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. Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Si le cadre de la table de cuisson est sale ou taché après utilisation, nettoyez-le.

N'utilisez pas de racloir à verre.

- Nettoyez le cadre de la table de cuisson avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux. Rincez soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
- Séchez ensuite à l'aide d'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'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

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

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.

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 s'est activé. Effleurez n'importe quelle touche pour éteindre l'affichage afin de pouvoir régler le foyer.

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

/

- 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 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.

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

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.

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.