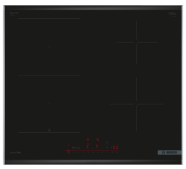
TABLE DE CUISSON

Mode d'emploi
Bosch Série 6 PVS695HC1E

Marque : Bosch Référence : PVS695HC1E



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. Régler Home Connect
9. Home Connect Démarrage rapide
10. Configurer l'appli Home Connect
11. Configurer Home Connect
12. Sécurité
13. Définition des mots signaux
14. Indications générales
15. Utilisation conforme
16. Restrictions du périmètre utilisateurs
17. Utilisation sûre
18. Éviter les dommages matériels
19. Commander
20. Description de l'appareil
21. Bandeau de commande
22. Champs tactiles
23. Touches liées à Home Connect
24. Répartition des zones de cuisson
25. Foyer
26. Indicateur de chaleur résiduelle
27. Ustensiles appropriés
28. Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson
29. Commande
30. Utilisation
31. Allumer la table de cuisson
32. ReStart
33. Éteindre la table de cuisson
34. Régler le niveau de puissance sur les foyers
35. QuickStart
36. Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer
37. Recommandations pour cuisiner
38. Mise à jour du logiciel
39. Touche Favoris
40. Attribuer des fonctions Touche Favoris

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

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

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

86. Mise à jour logicielle
87. Diagnostic à distance
88. Protection des données
89. Commande de la hotte depuis la table de cuisson
90. Commande de la hotte aspirant via la table de cuisson
91. Connecter les ventilateurs
92. Régler le ventilateur
93. Activer le mode automatique
94. Régler l'éclairage de la hotte
95. Aperçu des réglages de la commande de la hotte
96. Informations concernant les logiciels libres et open source
97. Déclaration de conformité
98. Plats tests
99. Béchamel
100Préparer une sauce béchamel
101Nettoyage et entretien
102Nettoyants
103Nettoyer la table de cuisson
104Nettoyer les profilés
105Aide en cas de défaut
106Dépannage
107Consignes d'avertissement
108Que faire en cas d'anomalie ?
109Bruits normaux de votre appareil
110Service après-vente
111Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)
112Environnement
113Protection de l'environnement et économies d'énergie
114Élimination de l'emballage
115Économies d'énergie
116Mise au rebut
117Mettre 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 .

Autres informations concernant l'entretien et le nettoyage.

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 .

Autres informations concernant l'ustensile de cuisson adapté.

Régler Home Connect

Si vous mettez en marche l'appareil pour la première fois, le réglage du réseau domestique est appelé. Pendant quelques secondes, le symbole s'allume sur le bandeau d'affichage.

Afin de lancer la connexion à Home Connect, effleurez et respectez les indications du chapitre .

Pour terminer le réglage, éteignez la table de cuisson.

Vous pouvez également réaliser le réglage de Home Connect à un autre moment.

Home Connect Démarrage rapide

Connectez votre appareil de manière simple et rapide à votre terminal mobile.

Configurer l'appli Home Connect

- Installez l'appli Home Connect sur le terminal mobile.
- Démarrez l'appli Home Connect et configurez l'accès à Home Connect . L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion.

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

Configurer Home Connect

- Scanner le code QR ci-après. Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.
- Suivez les instructions de l'appli Home Connect .

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.

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 différer de l'illustration.

Gardez toujours le bandeau de commande propre et sec.

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

Champs tactiles

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

Touches liées à Home Connect

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

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

Répartition des zones de cuisson

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

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

Foyer

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

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

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

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

Allumer la table de cuisson

- Effleurez . Un signal retentit. Les symboles des foyers et les fonctions actuellement disponibles s'allument. s'allume dans l'affichage des foyers.

ReStart

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

Éteindre la table de cuisson

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

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

Régler le niveau de puissance sur les foyers

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

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

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

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

QuickStart

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

Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer

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

Recommandations pour cuisiner

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

Mise à jour du logiciel

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

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

Touche Favoris

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

Attribuer des fonctions Touche Favoris

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

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

CombiZone

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

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

Placement de l'ustensile de cuisson

Utiliser un ustensile de cuisson adapté aux foyers.

Activer CombiZone

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

Désactiver CombiZone

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

indépendants.

Fonctions de temps

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

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

Minuterie de coupure

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

Minuterie de coupure mise en marche

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

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

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

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

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

Minuterie

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

Minuterie mise en marche

- Appuyez sur .
- Sélectionnez le temps souhaité.

Minuterie modifier ou désactiver

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

PowerBoost

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

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

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

Activer PowerBoost

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

Désactiver PowerBoost

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

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

PanBoost

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

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

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

Activer PanBoost

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

Désactivez PanBoost

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

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

Fonction Maintien au chaud

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

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

Activer Fonction Maintien au chaud

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

Désactiver Fonction Maintien au chaud

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

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

PerfectFry Sensor

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

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

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

Ustensiles recommandés

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

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

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

Activer PerfectFry Sensor

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

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

Désactiver PerfectFry Sensor

- Sélectionnez le foyer et appuyez deux fois sur .

Recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor

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

Sécurité enfants

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

Activer Sécurité enfants

- Effleurez pendant 4 secondes.

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

Désactiver la sécurité enfants

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

Sécurité enfants automatique

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

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

Pause

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

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

Activer la fonction Pause

- Appuyez sur .

Désactiver la fonction Pause

Après 10 minutes, le foyer s'éteint automatiquement.

- Appuyez sur .

Coupure de sécurité individuelle

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

Le temps dépend du niveau de puissance sélectionné.

Pour allumer le foyer, appuyez sur une touche quelconque.

Réglages de base

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

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

Annuler la modification des réglages de base

- Effleurez .

Test casserole

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

cuisson.

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

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

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

Effectuer Test casserole

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

Contrôler le résultat

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

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

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. Lorsqu'un foyer est allumé et que la limite de puissance est atteinte, le niveau de puissance souhaité et le niveau de puissance maximal disponible clignotent sur l'affichage des niveaux de puissance. L'appareil régule et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base

Home Connect

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

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

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

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect .

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

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

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

Symbole WLAN

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

Ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN

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

Désactiver la connexion réseau

Pour activer de nouveau la connexion réseau, consultez Ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN .

- Maintenez enfoncé. Lorsque clignote, appuyez de nouveau longtemps sur .

Modifier les réglages avec l'appli Home Connect

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

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

Activez la détection Bluetooth®

Cette technologie sans fil permet une détection automatique de présence. Lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson, vous ne devez plus confirmer les réglages de votre terminal mobile sur la table de cuisson. Si vous envoyez des réglages à un foyer, vous pouvez les confirmer directement à partir de votre appareil mobile.

La connexion Bluetooth® est désactivée lorsque la table de cuisson est déconnectée et passe en mode économie d'énergie. La connexion Bluetooth® peut par ailleurs être désactivée via l'appli Home Connect .

- Ouvrez l'appli Home Connect .
- Pour régler la détection Bluetooth®, suivez les instructions de l'appli Home Connect .

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

Mise à jour logicielle

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

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

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

Vous trouverez la version actuelle du logiciel dans l'appli Home Connect sous les informations relatives à l'appareil.

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

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

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

L'appareil doit être éteint avant le début de la mise à jour et le rester jusqu'à ce que celle-ci soit terminée.

Diagnostic à distance

Le service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

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

Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

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

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

Commande de la hotte depuis la table de cuisson

Si la table de cuisson et la hotte aspirant sont compatibles avec Home Connect , connectez les appareils dans l'application Home Connect . Pour cela, connectez les deux appareils avec Home Connect et suivez les instructions figurant dans l'application.

La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, une commande centralisée table/hotte n'est pas possible.

Vous pouvez uniquement établir la connexion à la hotte aspirante via l'appli Home Connect .

Commande de la hotte aspirant via la table de cuisson

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.

Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais des éléments de commande de la table de cuisson.

Si vous ne trouvez pas ces réglages pour votre table de cuisson, vérifiez les réglages de la hotte aspirante dans l'application Home Connect afin de configurer la connexion.

Connecter les ventilateurs

- Pour régler la hotte à partir de la table de cuisson, vous devez d'abord attribuer la fonction de la hotte à Touche Favoris . Si vous attribuez la fonction de hotte , vous pouvez choisir entre le réglage du ventilateur, le mode automatique ou l'éclairage de la hotte.

Régler le ventilateur

- Appuyez sur .
- Sélectionnez le réglage souhaité dans la plage de réglage. Vous pouvez sélectionner les réglages suivants : Disponible selon le modèle de hotte aspirante. Le ventilateur est en marche.
- Appuyez sur pour arrêter la ventilation.

Activer le mode automatique

Vous pouvez régler le mode automatique via le bandeau de commande de la table de cuisson.

- Pour activer le mode automatique, appuyez sur .
- Pour désactiver le mode automatique, appuyez sur .

Régler l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte via le bandeau de commande de la table de cuisson.

- Pour allumer l'éclairage, appuyez sur .
- Pour éteindre l'éclairage, appuyez sur .

Aperçu des réglages de la commande de la hotte

Les réglages de base de votre table de cuisson vous permettent de définir, selon le modèle de hotte aspirante, le fonctionnement de la hotte en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers. Si vous ne trouvez pas ces réglages pour votre table de cuisson, vérifiez les réglages de la hotte aspirante dans l'application Home Connect afin de configurer la connexion. L'affichage indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.

Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits

d'auteur en tant que logiciels libres ou open source.

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

Le code source concerné sera mis à votre disposition sur simple demande.

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

Objet : „OSSREQUEST"

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

Déclaration de conformité

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

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

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

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

Plats tests

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

Béchamel

Température du lait : 7 ºC

Préparer une sauce béchamel

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

Nettoyage et entretien

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

Nettoyants

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

Nettoyer la table de cuisson

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.

- 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.

Connectez votre appareil de manière permanente à l'appli Home Connect pour recevoir automatiquement les mises à jour logicielles. Cela permet de corriger les erreurs, d'améliorer les performances et d'offrir de nouvelles fonctionnalités.

Consignes d'avertissement

Lorsque ou apparaît, maintenez le capteur du foyer correspondant enfoncé 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.

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

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.

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

Home Connect ne fonctionne pas correctement.

- Différentes causes sont possibles.
Allez sur .

La commande de la hotte ne fonctionne pas correctement.

- Les fonctions de la commande de la hotte ne s'allument pas.
Réinitialiser les paramètres du réseau WLAN domestique et les apparier de nouveau

Animation dans les affichages

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

Bruits normaux de votre appareil

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

Service après-vente

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

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

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

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.

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

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

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

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.