

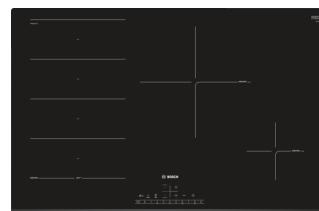
Mode d'emploi

Bosch Série 6 PXE831FC1E

Marque : Bosch Référence : PXE831FC1E

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. Touches de sélection
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 la table de cuisson
20. ReStart
21. Éteindre la table de cuisson
22. Régler le niveau de puissance sur les foyers
23. QuickStart
24. Modifier le niveau de puissance ou éteindre le foyer
25. Recommandations pour cuisiner
26. FlexInduction
27. Placement de l'ustensile de cuisson
28. Comme foyer rattaché
29. En tant que deux foyers séparés
30. FlexInduction connecter
31. FlexInduction séparé
32. Fonctions de temps
33. Minuterie de coupure
34. Minuterie de coupure mise en marche
35. Minuterie de coupure modifier ou désactiver
36. Minuterie
37. Minuterie mise en marche
38. Minuterie modifier ou désactiver
39. PowerBoost
40. Activer PowerBoost



41. Désactiver PowerBoost
42. PerfectFry Sensor
43. Niveaux de température
44. Ustensiles recommandés
45. Activer PerfectFry Sensor
46. Désactiver PerfectFry Sensor
47. Recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor
48. Sécurité enfants
49. Activer Sécurité enfants
50. Désactiver Sécurité enfants
51. Sécurité enfants automatique
52. Protection anti-effacement
53. Activer Protection anti-effacement
54. Désactiver Protection anti-effacement
55. Coupure de sécurité individuelle
56. Réglages de base
57. Vers les réglages de base
58. Annuler la modification des réglages de base
59. Affichage de la consommation d'énergie
60. Test casserole
61. Effectuer Test casserole
62. Contrôler le résultat
63. Limitation de puissance
64. Plats tests
65. Béchamel
66. Préparer une sauce béchamel
67. Nettoyage et entretien
68. Nettoyants
69. Nettoyer la table de cuisson
70. Nettoyer le cadre de la table de cuisson
71. Aide en cas de défaut
72. Dépannage
73. Consignes d'avertissement
74. Que faire en cas d'anomalie ?
75. Bruits normaux de votre appareil
76. Service après-vente
77. Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
78. Environnement
79. Protection de l'environnement et économies d'énergie
80. Élimination de l'emballage
81. Économies d'énergie
82. Mise au rebut
83. 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 rôtiage, 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 différer de l'illustration.

Maintenez 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.

Touches de sélection

Quand vous allumez la table de cuisson, les touches sélectionnables disponibles à ce moment s'allument.

Selon le statut de la table de cuisson, les affichages des foyers et les différentes fonctions activées et disponibles s'allument également.

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 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 la table de cuisson

- Effleurez . Un signal retentit et l'affichage à côté de s'allume.

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 20 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 affichées de à avec des valeurs intermédiaires. Pour les aliments et le processus de cuisson prévus, sélectionner le niveau de puissance le plus approprié.

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 . s'allume et en-dessous le symbole .
- Sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

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 ou éteindre le foyer

- Sélectionnez le foyer.

- Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage ou réglez .

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.

FlexInduction

Le foyer flexible vous permet de placer n'importe quel récipient de toute forme ou taille. Il se compose de quatre inducteurs qui fonctionnent indépendamment l'un de l'autre. Lorsque le foyer flexible fonctionne, seule la zone sur laquelle l'ustensile est posé est active.

Placement de l'ustensile de cuisson

Le foyer flexible peut être configurée de deux façons différentes selon les ustensiles utilisés. Pour assurer une bonne détection et une bonne répartition de la chaleur, il est recommandé de placer l'ustensile bien centré comme indiqué dans les illustrations.

Comme foyer rattaché

Recommandé pour la cuisson avec un seul ustensile.

En tant que deux foyers séparés

Recommandé pour la cuisson avec deux ustensiles.

Vous pouvez utiliser la zone avant et arrière séparément l'une de l'autre, et régler pour chacune une position de chauffe propre.

FlexInduction connecter

Par défaut, la zone flexible est configurée comme deux foyers séparés. Pour relier les foyers, activer la fonction suivante :

Si vous déplacez ou soulevez l'ustensile d'un foyer connecté actif, une recherche automatique démarre. Chaque ustensile de cuisson détecté lors de cette recherche à l'intérieur du foyer est chauffé avec le niveau de puissance précédemment sélectionné.

- Sélectionner l'un des deux foyers.
- Appuyez sur .

FlexInduction séparé

- Effleurer .

Fonctions de temps

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

Minuterie de coupure

Elle permet de programmer un temps de cuisson pour un ou plusieurs foyers. Après écoulement du temps, le foyer s'éteint automatiquement.

Minuterie de coupure mise en marche

Lorsque vous programmez un temps de cuisson pour un foyer et que le PerfectFry Sensor est activé, le temps de cuisson commence uniquement à s'écouler lorsque le niveau de température sélectionné est

atteint.

- Sélectionnez le foyer et la position de chauffe.
- Appuyez sur . s'allume dans le foyer.
- Réglez le temps de cuisson dans la zone de réglage. Pour régler un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, effleurez toujours 0 avant de sélectionner la valeur souhaitée. Le temps de cuisson commence à s'écouler. Un signal retentit après écoulement de la durée.
- Appuyez sur . Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

- Sélectionnez le foyer, puis effleurez le symbole .
- Modifiez le temps de cuisson dans la zone de réglage ou réglez-le sur pour supprimer le temps.

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 zones de cuisson.

Minuterie mise en marche

- Appuyez sur jusqu'à ce que s'allume.
- Réglez le temps souhaité dans la zone de réglage. Le temps commence à s'écouler. Un signal retentit après écoulement de la durée.
- Appuyez sur . Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Minuterie modifier ou désactiver

- Appuyez sur jusqu'à ce que s'allume.
- Modifiez le temps de cuisson dans la zone de réglage ou réglez-le sur pour supprimer le temps.

PowerBoost

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

Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé.

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

Activer PowerBoost

Vous pouvez également activer cette fonction lorsque vous cuisinez avec une FlexZone rattachée.

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

Désactiver PowerBoost

Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques situés à l'intérieur de la table de cuisson.

- Sélectionner le foyer.
- Appuyez sur . L'affichage s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe .

PerfectFry Sensor

Cette fonction permet la cuisson sans stress avec des résultats irréfutables.

Au lieu d'adapter constamment le niveau de puissance pendant la cuisson, sélectionnez une seule fois au début la température cible souhaitée. Des 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 ce symbole .

Niveaux de température

Niveaux de température pour la préparation des mets.

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

Afin que le niveau de température soient affichés, vous devez sélectionner un foyer.

- Sélectionner le foyer, puis effleurer le symbole . s'allume dans l'affichage du foyer.
- Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner le niveau de température souhaité dans la zone de réglage. La fonction est activée.
- s'allume jusqu'à ce que la température de rôtissage soit atteinte. Un signal sonore retentit ensuite et le symbole de température disparaît.
- Lorsque la température de rôtissage est atteinte, mettre de la graisse de friture dans la poêle et ensuite l'aliment.

Désactiver PerfectFry Sensor

- Sélectionnez le foyer, puis effleurez .

Recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor

Le tableau suivant indique 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. Elle vous permet ainsi d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer Sécurité enfants

- Effleurer pendant 4 secondes.

Désactiver Sécurité enfants

- Effleurer 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 la fonction, consultez le chapitre Réglages de base .

Protection anti-effacement

Permet de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage afin de ne pas dérégler involontairement les réglages.

Le verrouillage n'a aucun effet sur l'interrupteur principal.

Activer Protection anti-effacement

- Effleurez . Un signal retentit.

Désactiver Protection anti-effacement

Pour désactiver la fonction de manière anticipée :

- Effleurez .

Coupure de sécurité individuelle

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

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

Pour allumer le foyer, appuyez sur une touche quelconque.

Réglages de base

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

Vers les réglages de base

- Pour allumer la table de cuisson, effleurez .
- Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez pendant 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Pour appeler les différents affichages, effleurez la plage de réglage.
- 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 .

Affichage de la consommation d'énergie

La fonction indique la consommation d'énergie totale entre la mise en marche et l'arrêt de la table de cuisson.

Après arrêt de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, p. ex.

1,08 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.

Vous pouvez activer cette fonction dans les réglages de base.

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

Le foyer flexible est réglé en tant que foyer unique pour vérifier un seul ustensile.

- 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 .
- Effleurez la zone de réglage. L'affichage clignote au niveau des foyers. Le test est en cours.

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

Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base

Plats tests

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

Béchamel

Température du lait : 7 °C

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'incruster 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 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 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.

/

- 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.

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.