

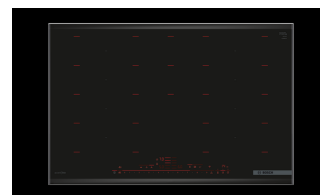
Mode d'emploi

Bosch Série 8 PXY898DX6E

Marque : Bosch Référence : PXY898DX6E

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. Touches tactiles
23. Répartition des zones de cuisson
24. Foyer
25. Indicateur de chaleur résiduelle
26. Ustensiles appropriés
27. Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson
28. Commande
29. Utilisation
30. Allumer la table de cuisson
31. ReStart
32. Éteindre la table de cuisson
33. Régler le niveau de puissance sur les foyers
34. QuickStart
35. Modifier le niveau de puissance ou éteindre le foyer
36. Recommandations pour cuisiner
37. Zones de cuisson éclairées
38. FlexInduction
39. Placement de l'ustensile de cuisson
40. Comme foyer rattaché



41. En tant que deux foyers séparés
42. Attention
43. Activez FlexInduction
44. FlexInduction étendue
45. Placer l'ustensile en fonction de sa forme et taille
46. Activer FlexInduction étendue
47. Désactiver FlexInduction étendue
48. MoveMode
49. Placer et déplacer l'ustensile
50. Activer MoveMode
51. Désactiver MoveMode
52. Fonctions de temps
53. Minuterie de coupure
54. Minuterie de coupure mise en marche
55. Minuterie de coupure modifier ou désactiver
56. Minuterie
57. Minuterie mise en marche
58. Minuterie modifier ou désactiver
59. Count-up timer
60. Activer Count-up timer
61. Désactiver Count-up timer
62. PowerBoost
63. Activer PowerBoost
64. Désactiver PowerBoost
65. PanBoost
66. Activer PanBoost
67. Désactivez PanBoost
68. Fonction Maintien au chaud
69. Activer Fonction Maintien au chaud
70. Désactiver Fonction Maintien au chaud
71. Valider les réglages
72. Assist
73. PerfectFry Sensor
74. Niveaux de température
75. Ustensiles recommandés
76. Activer PerfectFry Sensor
77. Désactiver PerfectFry Sensor
78. Recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor
79. PerfectCook Sensor
80. Activer PerfectCook Sensor
81. Désactivez PerfectCook Sensor
82. Recommandations pour cuisiner avec le PerfectCook Sensor
83. Capteur pour casserole sans fil
84. Connecter le capteur pour casserole sans fil
85. Réinitialiser le capteur de cuisson sans fil

- 86. Régler le point d'ébullition
- 87. Contenu de la livraison
- 88. Fixation du patch en silicone
- 89. Fixer le capteur de cuisson sans fil
- 90. Remplacement de la batterie
- 91. Capteur de cuisson
- 92. Patch en silicone
- 93. Fenêtre du capteur de cuisson sans fil
- 94. Déclaration de conformité
- 95. Sécurité enfants
- 96. Activer Sécurité enfants
- 97. Désactiver Sécurité enfants
- 98. Sécurité enfants automatique
- 99. Protection anti-effacement
- 100 Activer Protection anti-effacement
- 101 Désactiver Protection anti-effacement
- 102 Coupure de sécurité individuelle
- 103 Réglages de base
- 104 Vers les réglages de base
- 105 Annuler la modification des réglages de base
- 106 Test casserole
- 107 Effectuer Test casserole
- 108 Contrôler le résultat
- 109 Affichage de la consommation d'énergie
- 110 Limitation de puissance
- 111 Home Connect
- 112 Aperçu des réglages Home Connect
- 113 Désactiver la connexion réseau
- 114 Modifier les réglages avec l'appli Home Connect
- 115 Mise à jour logicielle
- 116 Diagnostic à distance
- 117 Protection des données
- 118 Commande de la hotte depuis la table de cuisson
- 119 Réinitialiser les réglages Home Connect
- 120 Commande de la hotte aspirant via la table de cuisson
- 121 Régler le ventilateur
- 122 Éteindre le ventilateur
- 123 Activer le mode automatique
- 124 Désactiver le mode automatique
- 125 Régler l'éclairage de la hotte
- 126 Aperçu des réglages de la commande de la hotte
- 127 Plats tests
- 128 Béchamel
- 129 Préparer une sauce béchamel
- 130 Nettoyage et entretien

- 131Nettoyants
- 132Nettoyer la table de cuisson
- 133Nettoyer les profilés
- 134Aide en cas de défaut
- 135Dépannage
- 136Consignes d'avertissement
- 137Que faire en cas d'anomalie ?
- 138Bruits normaux de votre appareil
- 139Service après-vente
- 140Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)
- 141Environnement
- 142Protection de l'environnement et économies d'énergie
- 143Élimination de l'emballage
- 144Économies d'énergie
- 145Mise au rebut
- 146Mettre au rebut un appareil usagé
- 147Mettre les batteries/piles au rebut

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 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.

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

Lors de la première mise en marche de l'appareil, le réglage du réseau domestique est appelé. Pendant quelques secondes, le symbole s'allume sur le bandeau d'affichage.

Afin de démarrer le réglage de la connexion, effleurez le capteur et respectez les indications du chapitre . Pour quitter le premier réglage, effleurez un capteur au choix.

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.

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 utilisez la fonction sonde de cuisson, réglez le foyer sur lequel se trouve la casserole avec la sonde de température.

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.

Maintenir le bandeau de commande propre et sec.

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

Touches tactiles

Quand vous allumez la table de cuisson, les symboles des touches 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, 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. À côté des zones de cuisson, . 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 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 le symbole de la zone de cuisson souhaitée. L'affichage . s'allume de manière plus intense.
- Sélectionner le niveau de puissance souhaité 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.
- Sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage ou réglez 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.

Zones de cuisson éclairées

L'éclairage ZoneLight s'allume lorsque le foyer est en service. L'éclairage délimite les foyers et informe sur leur statut :

Vous pouvez allumer l'éclairage ZoneLight de façon permanente ou dynamique. Réglages de base

Ne posez aucun ustensile de cuisson chaud sur un éclairage allumé. Cela peut provoquer des dommages.

FlexInduction

Le foyer flexible vous permet de placer n'importe quel récipient de toute forme ou taille. La FlexZone est composée de quatre inducteurs qui fonctionnent indépendamment. 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.

Attention

Ne placez pas d'ustensiles de cuisine au milieu entre les zones droite et gauche. Les zones de cuisson ne sont pas activées correctement et vous n'obtiendrez pas de bons résultats de cuisson.

Activez FlexInduction

Vous pouvez modifier les réglages du foyer manuellement en appuyant sur .

Vous pouvez modifier la configuration standard du foyer flexible. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base.

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.

- Posez l'ustensile sur le foyer.
- L'appareil détecte l'ustensile et sélectionne le foyer.

FlexInduction étendue

Avec le foyer étendu, vous pouvez cuisiner avec un ustensile de cuisson plus grand ou placer le récipient oblong sur le côté.

L'extension s'allume toujours en liaison avec un des deux foyers flexibles. Vous ne pouvez pas activer l'extension séparément.

Placer l'ustensile en fonction de sa forme et taille

Placez l'ustensile au centre au-dessus de la partie arrière de la zone de cuisson flexible et de son extension.

En fonction de la taille de l'ustensile et de la surface de cuisson recouverte, vous pouvez activer la zone de cuisson flexible comme deux foyers séparés ou comme un foyer continu :

Activer FlexInduction étendue

Si l'affichage n'est pas allumé, soulever l'ustensile de cuisson et le placer à nouveau sur le foyer.

- Placer l'ustensile sur le foyer flexible tout en couvrant l'extension.
- Sélectionner le foyer et le niveau de puissance. Les affichages pour le foyer et pour la zone étendue s'allument.

Désactiver FlexInduction étendue

- Sélectionner le foyer et régler sur dans la zone de réglage.

MoveMode

Cette fonction vous permet de modifier le niveau de puissance d'un ustensile de cuisson en le déplaçant simplement vers l'avant ou vers l'arrière dans la zone de cuisson flexible. Ainsi, la zone est divisée en trois zones avec différents niveaux de puissance.

Placer et déplacer l'ustensile

Utilisez un seul ustensile. La zone de cuisson dépend de l'ustensile de cuisson utilisé, ainsi que de sa taille et de son positionnement.

Chaque zone de cuisson a un niveau de puissance préréglé :

Vous pouvez modifier le réglage standard des niveaux de puissance préréglés. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base .

Activer MoveMode

Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des zones pendant le processus de cuisson.

- Sélectionnez l'un des deux foyers de la zone flexible.
- Appuyez sur .

Désactiver MoveMode

- Effleurez

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

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.

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

- Sélectionner le foyer et la position de chauffe.
- Appuyer sur . L'affichage du foyer s'allume.

- Régler le temps dans la zone de réglage. Pour régler un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, effleurez toujours 0 avant de sélectionner la valeur souhaitée.
- Confirmez avec .

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

- Sélectionner le foyer, puis effleurer .
- Modifier le temps dans la zone de réglage ou le régler sur pour le supprimer.
- Confirmer à l'aide de .

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

- Effleurer .
- Réglez le temps souhaité dans la zone de réglage.
- Valider à l'aide de . Le temps commence à s'écouler. Un signal retentit une fois le temps écoulé.

Minuterie modifier ou désactiver

- Effleurer .
- Modifiez le temps dans la zone de réglage ou réglez-le sur pour le supprimer.
- Valider à l'aide de .

Count-up timer

La fonction Minuterie indique le temps écoulé depuis l'activation.

Activer Count-up timer

- Effleurer .

Désactiver Count-up timer

- Effleurer . La minuterie s'arrête. Les affichages de la minuterie restent allumés.
- Effleurer . Les affichages s'éteignent.

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.

Activer PowerBoost

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

- Sélectionner 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 .

PanBoost

Cette fonction vous permet de chauffer des poêles plus rapidement qu'avec .

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

Activer PanBoost

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

- Sélectionner le foyer.
- Appuyez deux fois sur . s'allume.

Désactivez PanBoost

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

- Sélectionnez le foyer.
- Appuyez sur . s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe .

Fonction Maintien au chaud

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

Activer Fonction Maintien au chaud

- Sélectionner le foyer souhaité.
- Effleurer dans les 10 secondes qui suivent. s'allume.

Désactiver Fonction Maintien au chaud

- Sélectionner le foyer.
- Appuyer sur . s'éteint.

Valider les réglages

Cette fonction vous permet de transférer la position de chauffe, le temps de cuisson programmé et le temps de cuisson sélectionné d'un foyer à un autre.

Si vous placez un nouvel ustensile sur un autre foyer avant d'avoir confirmé les réglages, vous pouvez utiliser cette fonction pour les deux ustensiles de cuisson.

- Déplacer l'ustensile. L'ustensile est détecté et dans l'affichage du nouveau foyer, la position de chauffe précédemment sélectionnée et clignotent en alternance.
- Sélectionner le nouveau foyer pour confirmer les réglages. L'appareil règle la position de chauffe du foyer d'origine sur .

Assist

L'assistant de cuisson garantit une cuisson facile et promet des résultats de cuisson parfaits.

Lorsque vous avez sélectionné la température souhaitée, les capteurs mesurent en permanence la température de l'ustensile de cuisson et la maintiennent constante pendant la cuisson.

PerfectFry Sensor

Convient pour préparer ou réduire des sauces, des crêpes ou pour frire des oeufs avec du beurre, des légumes ou des steaks jusqu'au niveau de cuisson souhaité, tout en maintenant la température sous contrôle.

Cette fonction est disponible sur tous les foyers identifiés par le 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

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

- Posez l'ustensile vide sur le foyer.
- Sélectionnez le foyer, puis effleurez .
- Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de température souhaité dans la zone de réglage. Le fonctionnement démarre. clignote jusqu'à ce que la température cible réglée soit atteinte. Lorsque la température cible est atteinte, un signal retentit et cesse de clignoter.
- Versez la graisse de friture, puis les aliments dans la poêle.

Désactiver PerfectFry Sensor

- Sélectionner le foyer, puis effleurer .

Recommandations pour cuisiner avec le PerfectFry Sensor

Dans le tableau, vous trouverez pour un choix de plats le niveau de température approprié pour un choix de plats . Le temps de cuisson indiqué peut varier en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

PerfectCook Sensor

Cette fonction vous permet de réchauffer, cuire à l'étouffée, bouillir, cuire des aliments avec la cocotte minute ou de les frire dans une casserole avec suffisamment d'huile à une température contrôlée.

Cette fonction est disponible sur tous les foyers avec le capteur pour casserole sans fil sur l'ustensile normal.

Activer PerfectCook Sensor

- Placer le capteur pour casserole sans fil sur l'ustensile de cuisson.
- Placer un ustensile de cuisson rempli de suffisamment de liquide sur le foyer souhaité et le fermer avec

un couvercle.

- Sélectionner le foyer sur lequel se trouve l'ustensile de cuisson avec le capteur pour casserole sans fil. Ensuite, appuyer au milieu du capteur pour casserole sans fil. Sur le bandeau de commande, le symbole s'allume.
- Sélectionner le niveau de température correspondant pour l'aliment à cuisiner. La fonction est activée. clignote jusqu'à ce que l'eau ou l'huile ait atteint la température mesurée pour ajouter le mets. Un signal retentit et le symbole de température s'arrête de clignoter.
- Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter le mets. Laisser le couvercle en place pendant la cuisson.

Désactivez PerfectCook Sensor

Pour réactiver les fonctions de cuisson, patientez environ 10 secondes.

La connexion Bluetooth® est désactivée lorsque la table de cuisson est déconnectée et passe en mode économie d'énergie.

- Sélectionnez le foyer.
- Régler sur dans la zone de réglage.

Recommandations pour cuisiner avec le PerfectCook Sensor

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

Utilisez le couvercle pour chauffer l'huile et retirez-le pour frire les aliments.

Capteur pour casserole sans fil

Pour utiliser un PerfectCook Sensor , vous devez utiliser un capteur pour casserole sans fil.

Vous pouvez acheter le capteur de cuisson sans fil auprès du service après-vente, dans notre boutique en ligne ou dans un magasin spécialisé .

Connecter le capteur pour casserole sans fil

Pour connecter le capteur pour casserole sans fil au bandeau de commande, procéder comme suit :

- Sélectionner le réglage de base . Réglages de base s'allume.
- Sélectionner le foyer dont l'affichage est allumé. Un signal retentit. clignote.
- Dans les 30 secondes qui suivent, appuyer brièvement au milieu du capteur pour casserole sans fil. Au bout de quelques secondes, le résultat de la connexion du capteur pour casserole avec le bandeau de commande apparaît dans l'affichage.

Réinitialiser le capteur de cuisson sans fil

- Appuyer environ 8 - 10 secondes au milieu du capteur pour casserole. Pendant ce processus, l'affichage LED du capteur pour casserole sans fil s'allume trois fois. À la troisième fois, la réinitialisation commence.
- Ne plus appuyer à présent au milieu du capteur pour casserole à fonction radio. Dès que la LED disparaît, le capteur pour casserole sans fil est réinitialisé.
- Répéter le processus de connexion à partir du point 2.

Régler le point d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude à laquelle se trouve de votre domicile. Si l'eau bout trop fortement ou pas assez, vous pouvez régler le point d'ébullition. Pour ce faire :

Sélectionner le réglage de base . Réglages de base

La température de 3/100 ° C est suffisante pour cuisiner efficacement, mais pour régler une cuisson plus intensive, un niveau inférieur peut être sélectionné.

Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspecter toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et s'assurer de l'intégralité de la livraison.

Fixation du patch en silicone

Le patch en silicone sert à fixer le capteur pour casserole sur l'ustensile de cuisson. Pour la mise en place sur l'ustensile de cuisson :

Utiliser un nouveau patch de silicone si celui-ci se détache. En cas de besoin, vous pouvez vous procurer un set de cinq patches de silicone auprès de revendeurs spécialisés, de notre service après-vente ou sur notre site Web officiel en indiquant la référence 17007119.

Toutes les matières adhésives se dégradent avec le temps lorsqu'elles sont stockées. Pour éviter cela, placez les fonds en silicone sur vos récipients immédiatement après réception.

- L'emplacement de collage sur l'ustensile de cuisson doit être exempt de graisse. Nettoyez l'ustensile, séchez-le bien et frottez l'emplacement de collage avec de l'alcool par ex.
- Retirez le film de protection du patch en silicone. À l'aide du pochoir fourni, collez le patch de silicone sur l'extérieur de l'ustensile de cuisson à la hauteur appropriée.
- Appuyer sur toute la surface et sur la zone intérieure du patch en silicone.
- Laissez sécher la colle pendant une heure. N'utilisez pas et ne rincez pas l'ustensile de cuisson pendant ce temps.

Fixer le capteur de cuisson sans fil

- Assurez-vous que le patch en silicone est entièrement sec avant de fixer le capteur de cuisson.
- Appliquez le capteur de cuisson sur le patch en silicone de façon à ce qu'il s'adapte parfaitement.

Remplacement de la batterie

Si la LED du capteur pour casserole sans fil ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, c'est que la pile est déchargée. Remplacement de la pile :

- Retirer le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson et retirer les deux vis à l'aide d'un tournevis.
- Ouvrir le couvercle du capteur pour casserole et retirer la pile du socle.
- Mettre en place une nouvelle pile en observant les instructions relatives aux pôles de la pile. Utiliser uniquement des piles de qualité de type CR2032. Ne pas utiliser d'objet métallique pour retirer la pile. Ne pas toucher les bornes de la pile.
- Fermer le bouchon du capteur pour casserole. Les trous de dégagement pour les vis sur le bouchon doivent couvrir les encoches sur la partie inférieure du boîtier. Serrer les vis à l'aide d'un tournevis et

fixer le cache en silicone sur la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson.

Capteur de cuisson

Nettoyez-le avec un chiffon humide. Ne le placez pas au lave-vaisselle et ne le mouillez jamais.

Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le de l'ustensile de cuisson et rangez-le dans un endroit propre et sûr, à l'écart de sources de chaleur.

Patch en silicone

Avant de le coller sur le capteur de cuisson, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

Ne laissez pas l'ustensile avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.

Fenêtre du capteur de cuisson sans fil

Maintenez la fenêtre propre et sèche. Important, pour ce faire :

N'utilisez pas d'objets durs ou rugueux, tels que des brosses en soie ou des tampons à récurer, ni de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la table de cuisson.

Afin de ne pas salir ou rayer la fenêtre du capteur de cuisson sans fil, ne la touchez pas avec les doigts.

- Éliminez régulièrement les salissures et les projections de graisse.
- Pour la nettoyer, utilisez un chiffon ou des cotons-tiges avec du produit pour vitres.

Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil avec la fonction de capteur de cuisson sans fil est conforme aux exigences fondamentales et aux dispositions restantes en vigueur de la directive 2014/53/EU .

Vous trouverez une déclaration de conformité détaillée selon la directive RED sur Internet à l'adresse , à la page Produit de votre appareil sous Documents supplémentaires.

Les logos et la marque Bluetooth® sont des marques de fabrique déposées et sont la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par l'entreprise BSH Hausgeräte GmbH s'effectue sous licence. Toutes les autres marques et noms de marque sont la propriété des entreprises concernées.

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables 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. 50 mW

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

- Appuyez sur .
- Effleurer pendant 4 secondes.

Désactiver Sécurité enfants

- Appuyez sur .
- 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

- Appuyer sur . Une alarme sonore retenti et s'allume.

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 .

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.

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.

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

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 : .

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.

Aperçu des réglages Home Connect

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez adapter les réglages Home Connect ainsi que les paramètres réseau.

Désactiver la connexion réseau

Pour réactiver la connexion au réseau, sélectionnez la valeur .

- Accédez aux réglages de base, puis sélectionnez la valeur .

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

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 respectif.

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

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 .

Réinitialiser les réglages Home Connect

Si votre appareil a des problèmes à se connecter au réseau domestique (Wi-Fi) ou si vous désirez connecter votre appareil à un autre réseau domestique (Wi-Fi), vous pouvez réinitialiser les réglages Home Connect .

Lorsque vous réinitialisez les réglages Home Connect , la connexion à une hotte aspirante éventuellement connectée est coupée.

- Maintenir appuyé pendant 4 secondes. L'écran affiche les informations produit.
- Appuyer à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que et apparaissent en alternance sur l'écran.
- Régler la valeur dans la zone de réglage.

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.

Régler le ventilateur

- Appuyer sur .
- Sélectionner une vitesse de ventilation dans la zone de réglage. Vous avez le choix entre les vitesses 1, 2 et 3. Pour régler une vitesse intensive, appuyer sur la position 4 ou 5 dans la zone de réglage. Vous pouvez également appuyer à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que la vitesse intensive souhaitée s'affiche.

Éteindre le ventilateur

- Sélectionner la vitesse de ventilation 0 dans la zone de réglage.

Activer le mode automatique

- Maintenir appuyé jusqu'à ce que l'affichage indique .

Désactiver le mode automatique

- Maintenir appuyé jusqu'à ce que s'éteigne. Si vous réglez une autre vitesse de ventilation, le mode automatique est également désactivé.

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 activer l'éclairage, appuyer sur .
- Pour désactiver l'éclairage, appuyer de nouveau sur .

Aperçu des réglages de la commande de la hotte

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir 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.

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 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'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 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

Si apparaît, maintenez la touche du foyer correspondant enfoncée et lisez le code d'erreur.

Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau suivant, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si cet affichage apparaît de nouveau, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.

Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode à faible consommation d'électricité.

Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

Que faire en cas d'anomalie ?

Aucun affichage ne s'allume.

- L'alimentation électrique est coupée.

Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite.

- L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique.

Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique.

- Anomalie de l'électronique

Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.

Les affichages clignotent.

- Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.

Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.

, , , ,

- L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers.

Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.

+ niveau de puissance et signal sonore

- Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.

Retirez l'ustensile. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.

et signal sonore

- Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.

Retirez l'ustensile. Patientez quelques secondes. Activer une touche au choix. Lorsque le message d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.

/

- Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail.
Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi, puis rallumez le foyer.

- Valider les réglages n'est pas activé.
Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurez une touche quelconque. Cuisinez comme d'habitude, sans utiliser la fonction Valider les réglages . Contactez le service après-vente.

- La FlexZone étendue ne s'allume pas.
Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurez une touche de votre choix. Vous pouvez continuer à cuisiner avec les foyers restants. Contactez le service après-vente technique.

- 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.

- Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et le foyer est désactivé.
Attendez que le capteur de cuisson ait suffisamment refroidi et activez la fonction.

- Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés.
Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le du récipient puis rangez-le à l'écart des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Allumez les foyers.

- Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.
Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section Remplacement de la batterie

- La connexion au capteur de cuisson est interrompue.
Désactivez, puis réactivez la fonction.

- Le capteur de cuisson est cassé/défectueux.
Contactez le service après-vente technique.

L'affichage du capteur de cuisson sans fil ne s'allume pas.

- Le capteur de cuisson sans fil ne réagit pas et l'affichage ne s'allume pas.
Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section Remplacement de la batterie .Si le problème persiste, appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson à la table de cuisson. Vous trouverez de plus amples informations à la section Connecter le capteur pour casserole sans fil .Si le problème persiste, contactez le service après-vente technique.

L'affichage du capteur clignote deux fois.

- La pile du capteur de cuisson est presque épuisée. Le processus de cuisson suivant peut être interrompu en raison d'une pile usagée.
Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section Remplacement de la batterie .

L'affichage du capteur clignote trois fois.

- La connexion au capteur de cuisson est interrompue.

Appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson avec la table de cuisson. Vous trouverez de plus amples informations à la section Connecter le capteur pour casserole sans fil .

/

- 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.

Home Connect ne fonctionne pas correctement.

- Différentes causes sont possibles.

Allez sur .

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.

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

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

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

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

Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

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

Vous trouverez également le numéro de produit (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les 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.

Mettre les batteries/piles au rebut

Les batteries/piles doivent être recyclées dans le respect de l'environnement. Ne jetez pas les batteries/piles avec les ordures ménagères.

- Éliminez les batteries/piles de manière écologique.