

A
C
S
B



ARLIE CUISINES & SALLES DE BAINS

Maître d'ouvrage :
STANDING PROMOTION
72 Route des Côteaux
31320 PECHBUSQUE

VILLA BARRAU

12 Rue Barrau 31400 TOULOUSE

DOE

LOT MOBILIER

ACSB

290 avenue de Garossos

31700 - BEAUZELLE

Tél : 05 61 42 31 32

Fax : 05 61 42 06 92

acsbtechnique@orange.fr

A
C
S
B



ARLIE CUISINES & SALLES DE BAINS

SOMMAIRE DOE

- CUISINE.

Conseils entretiens ACSB meubles cuisine et SDB
Meubles : Plans de coupes cuisines
Electroménager

- SALLE DE BAIN.

Meubles : Plans de coupes salles de bains
Miroir
Luminaire
Vasque

- CHOIX.

- PLANS.



CUISINE

- Meubles
- Electroménager

A



ARLIE CUISINES & SALLES DE BAINS

C

S

ENTRETIEN DES MEUBLES DE CUISINE ET SALLES DE BAIN

B

**NETTOYAGE DES SURFACES STRATIFIEES
(PORTES-PLANS DE TRAVAIL-PLANS SNACK-PLANS DE TOILETTE)**

Nous conseillons l'emploi d'un chiffon ou d'une éponge douce imbibé(e) légèrement d'eau savonneuse.

Le plan de travail craint la chaleur intense (casserole sortant du feu, etc...) ainsi que l'humidité sur une longue période (eau stagnante sur les contours de l'évier ou du lavabo).

Nous vous déconseillons d'utiliser le plan de travail stratifié comme planche à découper.

Les portes de cuisine et salles de bain craignent également l'eau (torchon mis à sécher sur la tranche de la porte basse, etc...).

Les socles des meubles sous évier et lavabo sont également sensibles à l'eau.



Département Qualité
Ctra A Coruña -Tui km 57
15884 Santiago de Compostela (A Coruña)
Espagne

Date 01.07.2019

Sujet: **Réglementation REACH**

Cher Client,

Par la présente, nous vous informons que selon les lignes directrices du **Règlement Européen Reach** (Registration, Autorisation, and Restriction of CHEMicals) qui est entré en vigueur le 1er Juin de 2007, et qui oblige à effectuer un enregistrement de toutes les substances chimiques introduites dans le marché communautaire à partir de 1 tonne par an pour chaque fabricant ou importateur de substances en tant que tel ou sous forme de préparation. En conséquence, le REACH affecte uniquement les substances en tant que tel. Il ne s'agit pas d'effectuer l'enregistrement des préparations ou des articles, seulement des substances.

FINANCIERA MADERERA S.A., s'est engagé pleinement pour que soit respecter ce règlement et **connaît parfaitement ses obligations et ses implications dans le REACH. FINANCIERA MADERERA S.A** en tant que fabricant de panneaux, est considéré comme un utilisateur intermédiaire*, pour autant **il n'y a pas d'obligation de d'effectuer l'enregistrement de quelques substances que ce soit.** Il convient aux fabricants et aux importateurs de ces dites substances de les pré-enregistrer ou de les enregistrer dans les délais prévus.

Cependant, suite à ces obligations, il nous appartient en tant qu'utilisateur intermédiaire de faire tout notre possible pour veiller au respect des éléments suivants :

- **S'assurer que ses fournisseurs pré-enregistrent** toutes les substances utilisées dans leur process de production pour une utilisation concrète.
Dans ce but, vous les avez contactés afin de leur communiquer comment seront utilisées les substances pour qu'ils les pré-enregistrent selon les exigences du REACH et selon le calendrier établi dans le règlement.

FINANCIERA MADERERA S.A., utilise uniquement des matières premières qui seront pré-enregistrées, registrées et autorisées pour son utilisation spécifique.

- De plus, **FINANCIERA MADERERA S.A.**, en tant que fournisseur de produit, a l'obligation de faire savoir s'il contient des « substances extrêmement dangereuses » (selon l'art.33 du Règlement Reach). Etant donné que **FINANCIERA MADERERA S.A** n'utilise aucune de ces substances dans la fabrication de ses produits, aucune notification à nos clients n'est requise.

Afin d'éviter une charge de travail administratif supplémentaire, **FINANCIERA MADERERA S.A** ne répondra pas aux questionnaires de chaque client, mais utilisera ce document pour informer de sa position par rapport au REACH.

En espérant que cette information vous sera utile, nous vous prions d'agréer nos salutations distinguées,

*utilisateur intermédiaire : downstream user : celui qui utilise une substance pour son propre usage, pour fabriquer d'autre substance, une préparation ou un article



HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA COMPAÑÍA

Nombre comercial: FIMAPAN (Tablero de partículas de madera)

Empresa: Financiera Maderera, S. A.
Ctra. A Coruña-Tui Km 57
E 15700 Santiago de Compostela (SPAIN)

Número de teléfono: +34 981 050 000

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

	CAS No	Símbolo peligro	Frases R	Concentración
- Madera				80 - 88 %
- Resina				
Urea-Formaldehído				6 - 10 %
- Agua				5 - 9 %
- Emulsión de parafina				0,2 - 0,6 %

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

No se ha descrito peligro alguno derivado de la manipulación de los tableros.

En las operaciones de transformación del mismo (corte, lijado, mecanizado, ...) podrían ser liberadas trazas de polvo de madera o formaldehído

En alguno casos se podrían registrar leves irritaciones en la piel o sistema respiratorio.

4. PRIMEROS AUXILIOS

En caso de incendio o irritaciones trasladar a los afectados a un lugar bien ventilado. Si fuese necesario, ponerse en contacto con servicio médico más próximo.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

Medidas especiales: No clasificado como inflamable. Su combustión completa libera dióxido de carbono (CO₂) y monóxido de carbono (CO) al darse una combustión incompleta.

Equipos de protección individual: Se debe utilizar equipos de respiración autónoma en caso de fuegos de gran tamaño.

Medios de extinción: Agua, polvo o espuma.

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

No aplicable

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Precauciones generales: No almacenar tableros en alturas superiores a 4 m. Los tableros podrían caer. Evitar manipular tableros sin ayuda de tipo mecánico con el fin de evitar lesiones dorso -lumbares

Condiciones de almacenamiento: El local de almacenamiento debe ser cerrado, bien ventilado y exento de humedad.



HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN/ PROTECCIÓN PERSONAL

Aplicable en el caso de la transformación de los tableros (corte, mecanizado, lijado, ...)

Límites de exposición:

Se desconocen valores límite legalmente establecidos en España. Valores orientativos de aplicación:

Polvo de madera:	VLA-ED:	5 mg/m ³
Formaldehído:	VLA-EC:	0,3 ppm, 0,37 mg/m ³

Medidas técnicas:

Utilizar equipos de protección individual adecuados, en aquellos casos en los que las medidas de protección colectiva no sean suficientes.

Equipos de protección individual:

Protección. respiratoria.:	Utilizar equipos de protección individual en aquellos casos en los que se sobrepasen los valores de exposición de referencia.
Protección ocular:	Utilizar gafas de protección para evitar proyecciones.
Protección de las manos:	Utilizar guantes adecuados.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Aspecto:	sólido
Color:	marrón
Olor:	madera
Punto de ebullición:	no disponible
Punto de fusión:	no disponible
Autoinflamabilidad:	175 °C
Límite de explosividad:	superior: no aplicable inferior: no aplicable
Densidad:	550 - 750 kg/m ³
Solubilidad en agua:	no aplicable
Propiedades explosivas:	no aplicable
Propiedades oxidantes:	no aplicable

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Condiciones a evitar:	Desconocido
Materiales a evitar:	Desconocido
Productos de descomposición peligrosos:	Ver medidas de lucha contra incendios

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA:

Toxicidad aguda (irritación, sensibilización etc.):	Desconocida
Efectos crónicos:	Riesgo de leves irritaciones en piel y aparato respiratorio.



HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD

12. INFORMACIONES ECOLÓGICAS.

Degradabilidad:	100 %
Movilidad:	Los tableros no son solubles en agua
Ecotoxicidad:	LC 50: no disponible IC 50: no disponible

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

La eliminación de los residuos deberá realizarse de acuerdo a lo establecido en la normativa local, autonómica o estatal vigente.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Transporte carretera ADR/RID:	no aplicable
Transporte marítimo IMDG:	no aplicable
Transporte aéreo ICAO/IATA:	no aplicable

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Clasificación:	no aplicable
Símbolos:	no aplicable
Designación del peligro:	no aplicable
Frases R:	no aplicable
Frases S:	no aplicable
Componentes peligrosos:	Formaldehído (< 0,008 %)

16. OTRAS INFORMACIONES

Esta hoja de datos de seguridad ha sido preparada de acuerdo a lo establecido en el Real Decreto 363/1995.

La información proporcionada responde a los conocimientos disponible y responde a aspectos relativos a la seguridad y la salud de los trabajadores. Esta información no implica una garantía de las propiedades específicas de los productos.

Es responsabilidad del Cliente el cumplimiento de la normativa aplicable.



M. J. ENRIQUE PERAZA SANCHEZ, ARCHITECTE, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DE LA ASSOCIATION D'INVESTIGATION TECHNIQUE DE LES INDUSTRIES DU BOIS (AITIM) ET DU COMITÉ DE DIRECTION DU LABEL DE QUALITÉ "AITIM"

CERTIFIÉ :

Que la société FINANCIERA MADERERA, S.A. - FINSA - usine: Santiago de Compostela - La Coruña - possède, actuellement, le

Label de Qualité	2-8-01	Panneaux surfacés melaminés pour usages intérieur
------------------	--------	---

pour sa production de panneaux de particules avec les suivantes caractéristiques

Type	Panneaux de particules surfacés melaminés
Nom commercial	FIMAPLAST / SUPERPAN DECOR / SUPERPAN STUDIO
Exigences - Aspect - Résistance a la rayure - Résistance aux taches - Résistance a la fissuration - Résistance a l'abrasion - Résistance au choc d'une bille de grand diamètre - Résistance aux brulures du cigarette - Résistance a la vapeur d'eau - Brillance	UNE-EN 14322
Emission en formaldéhyde (UNE-EN ISO 12460-3)	E1 Valeur moyen: 0,1 mg HCHO/ (h·m ²)

Le "Label de Qualité" pour cette société a été approuvé par le Comité du Label de Qualité AITIM le 27 Février de 2009.

Madrid, le 1 Janvier 2020.

CETTE CERTIFICATION A VALIDITÉ POUR UNE ANNÉE.

Asociación de investigación Técnica de las Industrias de la Madera

C.I.F. G28194603

C/ Flora, 3-2º Dcha. 28013 MADRID

Tel: 91 542 58 64

91 547 85 01

Fax: 91 559 05 12

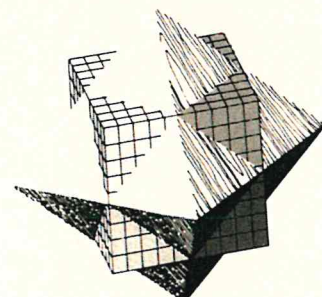
E-Mail:

informame@aitim.es

www.aitim.es



Inscrita como Centro de Innovación y Tecnología de la Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica – CICYT con el nº de Registro 37



Sustainability in the procurement of wood and wood-based products

Dear Business Partner,

Creating a future worth living is only possible with sustainable ideas and actions. We at Pfleiderer do everything within our power to achieve this. For example, we pay attention to ensuring unconditional sustainability of all the company's activities. Therefore, as far as available and possible, we purchase raw materials certified under PEFC (licence code: PEFC/04-32-0828) or FSC® (licence code: FSC-C011773) and recycled wood chips made of untreated waste wood (pre- and post-reclaimed material) for the production of our wood-based panels, surface finishes and laminates.

Pfleiderer Deutschland GmbH and its production locations are certified under both systems -PEFC und FSC- and is thus subjected to the associated regular external controls (our certificates: PEFC DC-COC-001049, FSC Mix TUVDC-COC-101049, FSC Controlled Wood TUVDC-CW-101049). Furthermore, we implement all requirements of the EUTR and the HolzSiG, which stipulate the implementation of a due diligence system to prevent the placing on the market of illegal timber or timber products.


All chipboards and fibreboards, laminates, elements and special papers available from Pfleiderer Deutschland GmbH as FSC- or PEFC-certified products are subject to the strict requirements of "PEFC controlled sources" and/or "FSC controlled wood". To guarantee the legality and sustainability of the materials procured by us for these products, we obligate all our suppliers, to the best of their knowledge and belief, not to supply any products from controversial or unacceptable sources. We thus exclude raw materials originating from

- illegally harvested wood,
- wood harvested in violation of traditional and human rights,
- wood from forests in which high conservation values are threatened by management activities,
- wood from forests being converted to plantations and non-forest use,
- wood from forests in which genetically modified trees are planted
- areas in which any of the ILO Core Conventions are violated.


Please contact us if you have any further questions.

We look forward to continuing our good working relationship in the future!

Neumarkt, February 2020



Stefan Zinn



Jörg Arends

Pfleiderer
Deutschland GmbH
Ingolstädter Straße 51
D-92318 Neumarkt

Tel.: +49 (0) 9181 28 - 0
info@pfleiderer.com
www.pfleiderer.com

Geschäftsführung:
Jörg Arends
Stefan Zinn

Sitz Neumarkt,
Amtsgericht Nürnberg HR B 25279
Vorsitzender des Aufsichtsrats: Dirk Hardow
Ust.-Ident. DE 264 433 114

Déclaration en regard du règlement REACH

REACH

Règlement européen pour l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances
(Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals)
VO (CE) 1907/2006

Le règlement REACH distingue entre les catégories pertinentes, à savoir substances, polymères, préparations et produits. En général, seules les substances et préparations doivent faire l'objet d'un enregistrement, polymères et produits sont par contre exemptés de cette obligation.

L'entreprise Pfleiderer Deutschland GmbH développe, fabrique et commercialise des matériaux dérivés du bois, destinés à la décoration des intérieurs. Ces produits sont des produits au sens du règlement REACH et font l'objet d'un enregistrement conformément à l'article 7.

En tant qu'utilisateur en aval (« downstream user »), nous employons des substances pré-enregistrées ou enregistrées et homologuées dans nos produits. Dans notre propre intérêt et dans l'intérêt de nos clients, nous dialoguons avec nos fournisseurs afin de garantir la conformité REACH de tous les produits que nous livrons.

L'entreprise Pfleiderer Deutschland GmbH satisfait à l'obligation de partage d'informations résultant de l'article 33 vis-à-vis de ses acheteurs et confirme que, à l'heure actuelle et selon nos connaissances actuelles, nos produits ne contiennent pas une teneur supérieure à 0,1 % en poids des substances mentionnées dans la « liste de candidats » (article 59 (1)).



Dr. Axel Knörr



322/758/320/2018

Gdansk, 05-09-2018

HYGIENIC CERTIFICATE No 315/322/320/2018

1. **Name of product (material)** **DUROPAL-HPL**
Worktops and elements of interior design
ZN-1:2017
thickness ranges: 8,0 ÷ 40,0 mm
2. **Application** furniture production and interior's decorate
3. **Applicant institution** Pfleiderer Polska Spółka z o.o.
Strzegomska 42AB St
PL-53-611 Wrocław
4. **Manufacturer** Pfleiderer Wieruszów Spółka z o.o.
Bolesławiecka 10 St
PL-98-400 Wieruszów
5. The product meets the requirements of hygiene on the following conditions:
 - Load the material 0,8 m²/m³ of cubic living quarters, dedicated to permanent residence ill health buildings, children and young people in educational buildings and also places destined for food storage – hereinafter referred to as the “places of A category”
 - Load the material 1,6 m²/m³ of cubic of rooms in public buildings other than those listed above and the side rooms in apartments - hereinafter referred to as the “places of B category” according to Regulation of Minister of Health and Social Care dated on 12th March 1996, - M.P. 1996 No 19 poz.231.The certificate does not concern working conditions and occupational hygiene during the assembly of product. Facilities that use the product should be ventilated until the odor disappears.
6. Basis of certificate: applications of OB-RPPD Sp. z o.o. BW/452/845/18 of August 21,2018, Certificate of Examination No 7626/26/2018 of August 17, 2018 issued by Research & Development Centre for Wood - Based Panels in Czarna Woda.
Hygienic class E1.
7. The present certificate may be changed or voided if either party presents sufficient evidence. This certificate expires after 5 years from the date of issuing or if any changes either in composition or manufacturing technology of the product have been introduced.

KIEROWNIK
Zakładu Toksykologii Środowiska
Lidia Wolska
prof. dr hab. Lidia Wolska

Dr. Ralph DerraÖffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für
Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen;
Sachverständiger in der Wasseranalytik

30 August 2018

Dr. Dr/Dr-hu/so

**UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG
CERTIFICATE OF COMPLIANCE
CERTIFICAT DE CONFORMITE**eingetragen
registered no.
registré

47923 U 18

für
for
pourPFLEIDERER Holzwerkstoffe GmbH
Ingolstädter Straße 51
92318 Neumarkt
GermanyProdukt
Product
ProduitDecorative panels with a HPL or melamine coating
High-pressure laminate panels
Compact high-pressure laminate panels

The products manufactured by the company mentioned above are coated elements which are used for worktops or in the manufacture of furniture and in the field of interior decoration in rooms in which foodstuffs are stored, processed or consumed.

These products are manufactured at the plants

Arnsberg / Germany
Gütersloh / Germany
Leutkirch / Germany
Neumarkt / Germany

They were examined by us according to the

Methoden zur Untersuchung von Kunststoffen, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verwendet werden, einschließlich der 62. Mitteilung des BfR zur Untersuchung von Hochpolymeren, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), Stand vom April 2007,

(Methods for testing plastics as far as they are used as consumer goods as defined by the Foodstuffs and Consumer Goods Act, including the 62nd memorandum of the BfR on the examination of high polymers, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), state of April 2007),

for the composition as well as for the release of substances which might endanger health and to the

"Methoden zur Untersuchung von Bedarfsgegenständen, Grundregeln für die Ermittlung der Migration in Prüflebensmittel", entsprechend der Vorschrift Nr. 80.30, 1 - 3 (EG) in der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs - LFGB, Stand vom April 2008,

("Methods for the examination of consumer goods, basic rules for the determination of the migration into food simulants", according to the standard no. 80.30, 1 - 3 (EC) within the Official Collection of Testing Methods according to § 64 of the Foodstuffs and Animal Feed Code - LFGB, state of April 2008),

as well as to the

Series of standards EN 1186, EN 13130 and CEN/TS 14234 "Materials and Articles in Contact with Foodstuffs – Plastics", current state,

for the migration behaviour.

The products are in compliance with the rules of the

Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC, Official Journal of the European Union L 338/4 of 13.11.2004, modified by app. no. 5.17 of the regulation (EC) No 596/2009 of 18 June 2009, Official Journal of the European Union L 188 of 18 July 2009, article 3,

as well as of the

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 30. Juni 2017 (BGBl. I S. 2147), §§ 30 und 31,

(Foodstuffs, Consumer Goods and Animal Feed Code (Foodstuffs and Animal Feed Code - LFGB) in the version of the notification of 3 June 2013 (BGBl. p. 1426), last amendment by article 1 of the act of 30 June 2017 (BGBl. I p. 2147), §§ 30 and 31),

and meet the demands of the

Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food, Official Journal of the European Union L 12/1 of 15 January 2011, last amendment by Commission Regulation (EU) 2018/831 of 5 June 2018, Official Journal of the European Union L 140/35 of 6 June 2018,

with regard to the migration behaviour.

Thus, the **decorative panels with a HPL or melamine coating, High-pressure laminate panels and Compact high-pressure laminate panels** according to the sample material submitted may be used safely as worktops or in the manufacture of furniture and in the field of interior decoration in rooms in which foodstuffs are stored, processed or consumed, as far as no hygiene regulations are violated.

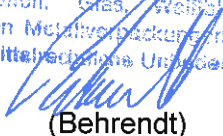
This certificate of compliance represents the latest technical standard and is based on the certificate of compliance no. 35672 U 13 of 6 June 2013 in connection with a new partial examination of the products.

It has a validity of 2 years and consists of 4 pages. It was subsequently amended on 4 October 2019.

Certification decision



staatlich anerkannter Sachverständiger
zur Untersuchung der Gegenproben von
Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe,
Kunststoff, Glas, Weißblech und
sonstigen Metallverpackungen auf ihre
Lebensmittelbedeutende Unbedenklichkeit


(Behrendt)
Officially certified
and authorized food
chemist



Staatlich anerkannter Sachverständiger zur Untersuchung der Gegenproben von Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe, Kunststoffen, Glas, Weißblech und sonstigen Metallverpackungen auf ihre lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of packaging materials, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse des matériaux d'emballage, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

State registered expert for the analysis of contrasting samples of packaging materials of paper, board, plastics, glass, tin plate and other metallic packaging materials as to their suitability for use with foodstuffs.

Expert public pour l'étude du contrôle des contre-échantillons d'emballages de papier, cartons, plastiques, verre, fer-blanc et d'autres emballages métalliques concernant leur conformité alimentaire.



Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil and air, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse du sol et de l'air, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.

Dieses Dokument ist eine Übersetzung einer deutschen Originalversion. In Streitfällen ist das Originaldokument die rechtlich bindende Version.

A file sample of the tested material is kept at the expert's office.

This document is a translation of an original in German. In case of dispute, the original document should be taken as authoritative.



ARLIE CUISINES & SALLES DE BAINS

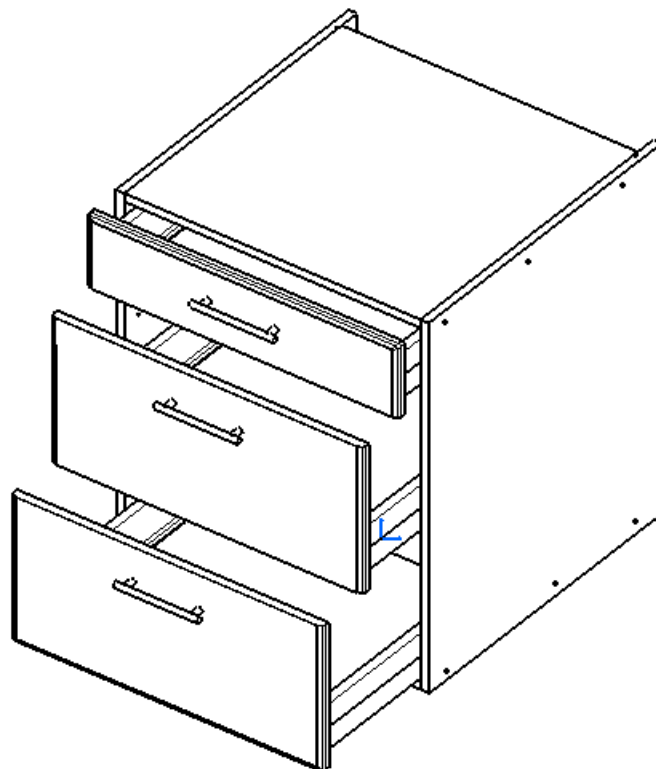
FICHE TECHNIQUE MEUBLE BAS 3 TIROIRS

Caisson mélaminé en 19mm plaqué PVC

Façade en fonction des choix

DIMENSIONS :

LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR
500	700	600 (ou 560)
600	700	600 (ou 560)
700	700	600 (ou 560)
800	700	600 (ou 560)
900	700	600 (ou 560)
1000	700	600 (ou 560)





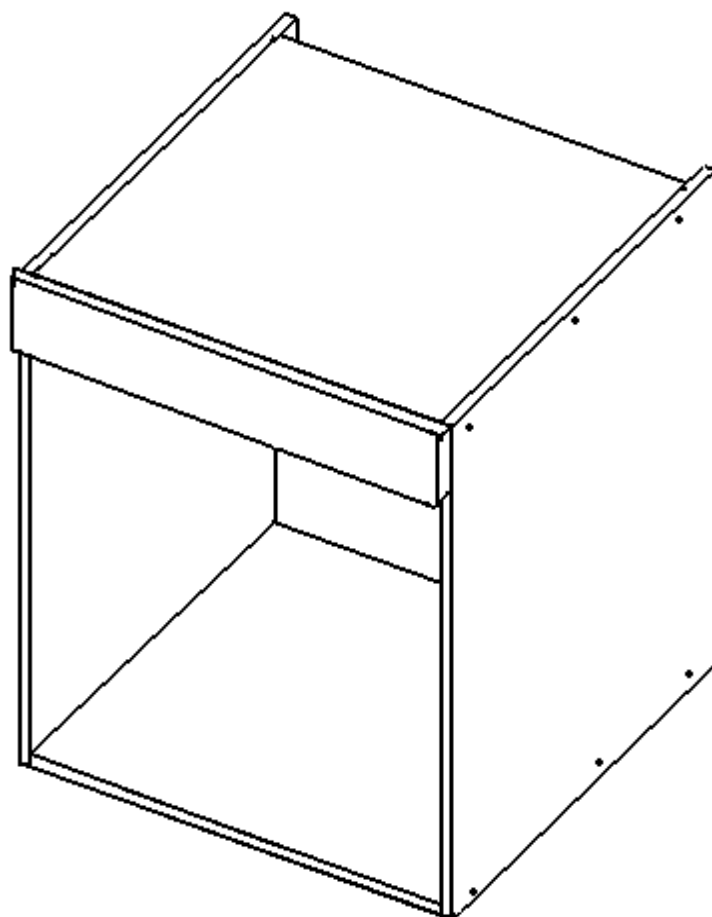
ARLIE CUISINES & SALLES DE BAINS

FICHE TECHNIQUE MEUBLE BAS FOUR – BANDEAU

Caisson mélaminé en 19mm plaqué PVC

DIMENSIONS :

LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR
600	700	600 (ou 560)





AR LIE CUISINES & SALLES DE BAINS

FICHE TECHNIQUE MEUBLE SOUS EVIER

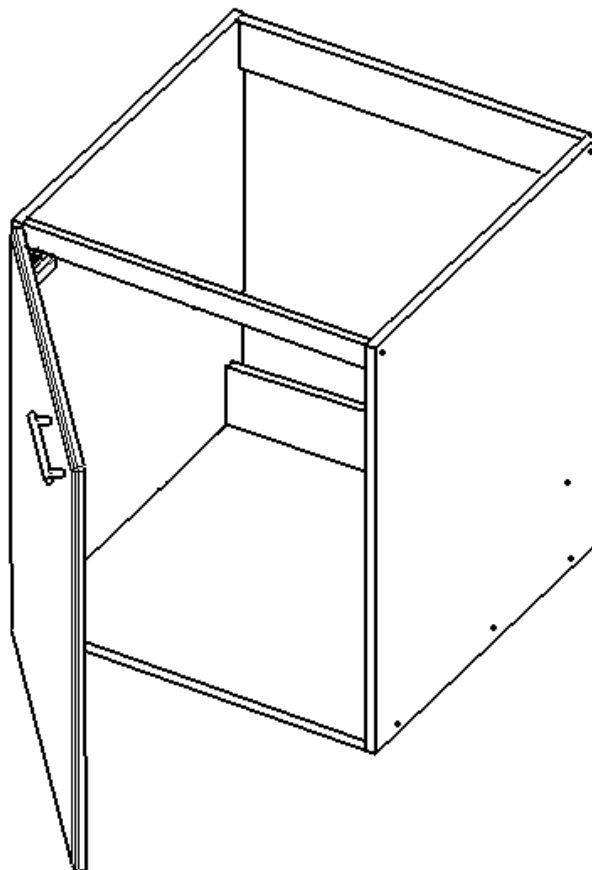
1 PORTE

Caisson mélaminé en 19mm plaqué PVC

Façade en fonction des choix

DIMENSIONS :

LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR
500	700	600 (ou 560)
600	700	600 (ou 560)





ARLIE CUISINES & SALLES DE BAINS

FICHE TECHNIQUE MEUBLE SOUS EVIER

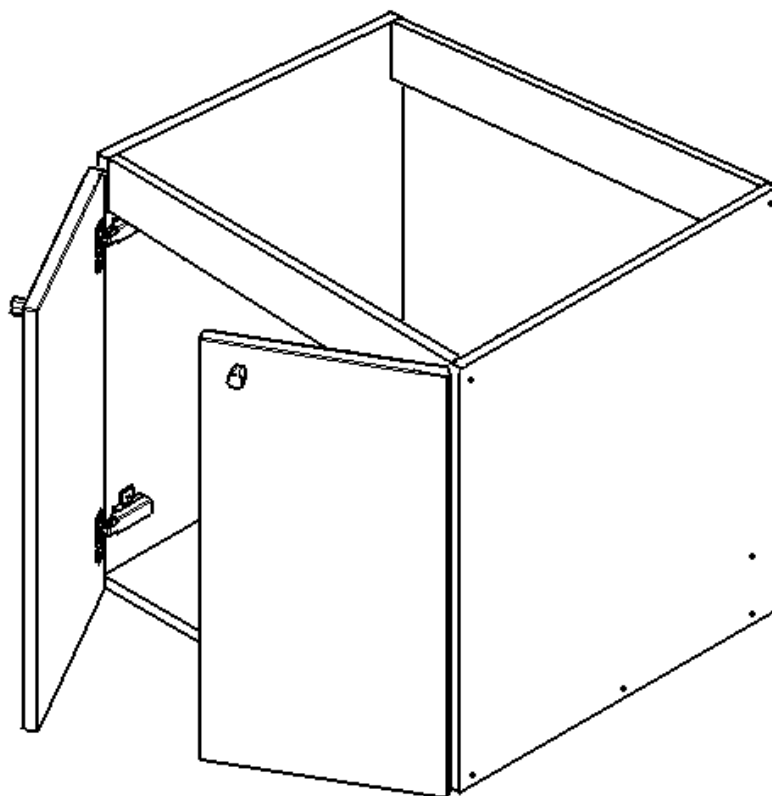
2 PORTES

Caisson mélaminé en 19mm plaqué PVC

Façade en fonction des choix

DIMENSIONS :

LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR
700	700	600 (ou 560)
800	700	600 (ou 560)
900	700	600 (ou 560)
1000	700	600 (ou 560)
1200	700	600 (ou 560)





ARLIE CUISINES & SALLES DE BAINS

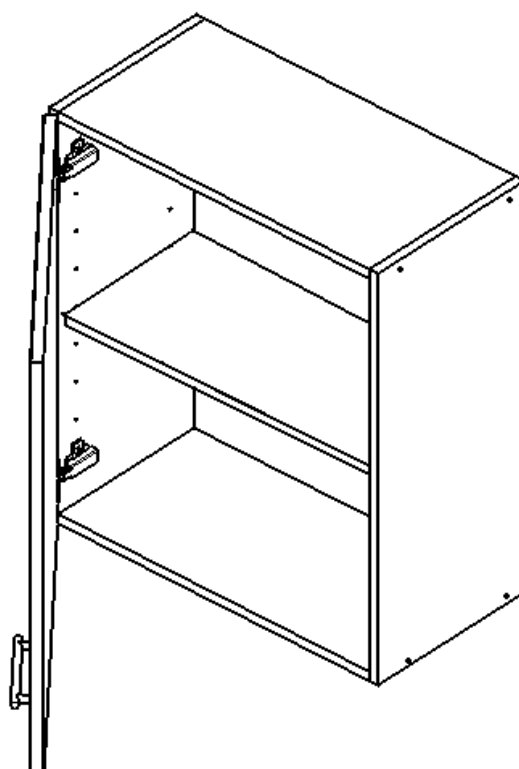
FICHE TECHNIQUE MEUBLE HAUT 1 PORTE

Caisson mélaminé en 19mm plaqué PVC

Façade en fonction des choix

DIMENSIONS :

LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR
300	700	330
400	700	330
450	700	330
500	700	330
600	700/600	330





AR LIE CUISINES & SALLES DE BAINS

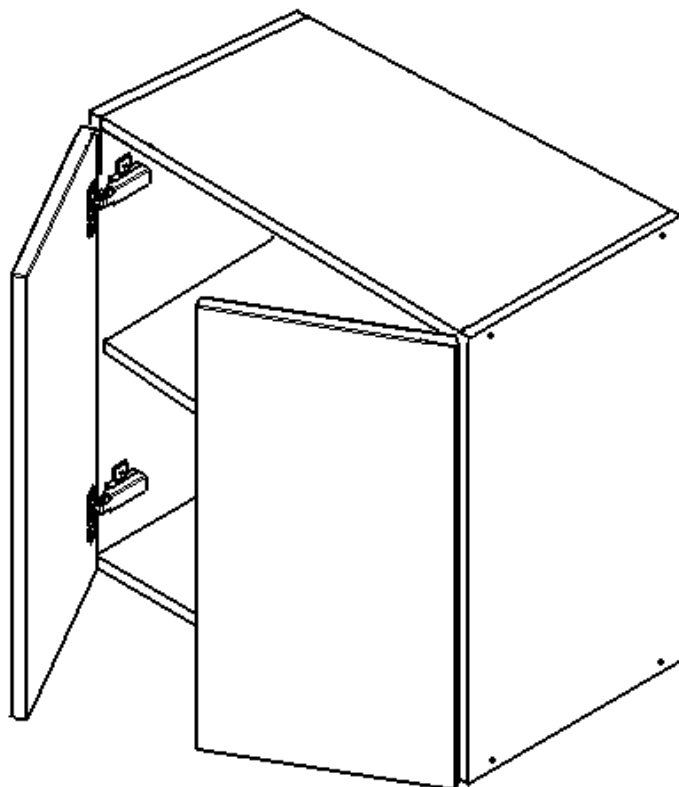
FICHE TECHNIQUE MEUBLE HAUT 2 PORTES

Caisson mélaminé en 19mm plaqué PVC

Façade en fonction des choix

DIMENSIONS :

LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR
700	700	330
800	700	330
900	700	330





ARLIE CUISINES & SALLES DE BAINS

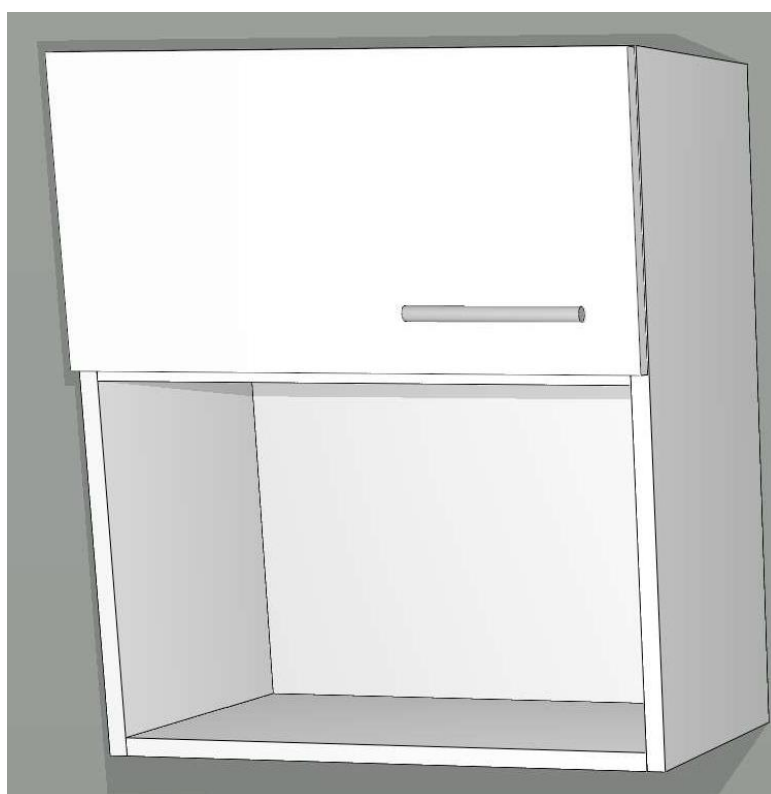
FICHE TECHNIQUE MEUBLE HAUT NICHE FOUR

Caisson mélaminé en 19mm plaqué PVC

Façade en fonction des choix

DIMENSIONS :

LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR
600	700	330



ELECTRO PAR LOGEMENT

	GRUPE FILTRANT	KIT RECYCLAGE groupe	HOTTE BOX 60cm	HOTTE BOX 90cm	KIT RECYCLAGE hotte box	FOUR	DOMINO INDUCTION	PLAQUE INDUCTION 3F	PLAQUE INDUCTION 4F	LV	MO	FRIGO TOP
	BOSCH	BOSCH	BOSCH	BOSCH	BOSCH	BOSCH	BOSCH	BOSCH	NEFF	BOSCH	BOSCH	BEKO
	DLN53AA70	DWZ0IN0T0	DWB64BC50	DWB94BC50	DWZ1DX1I4	HBA573BR0	PIB375FB1E	PUJ611BB5E	T66SHE4L0	SMV2ITX18E	BFL520MS0	TSE1234FSN
LOG 0,1	1	1					1			1	1	1
LOG 0,2			1		1	1		1		1	1	
LOG 1,1	1	1					1			1	1	1
LOG 1,2				1	1	1		1		1	1	
LOG 2,1			1		1	1			1	1	1	
LOG 2,2	1	1					1			1	1	1
	3	3	2	1	3	3	3	2	1	6	6	3

**Série 2, Groupe filtrant, 53 cm,
Anthracite
DLN53AA70**



Accessoires en option

DWZ0IN0A0 FILTRE A CHARBON ACTIF
DWZ0IN0T0 KIT DE RECYCLAGE

Le groupe filtrant: de la marge de manœuvre pour un montage au mur ou en îlot.

- **Silencieuse** : performance d'extraction maximale avec un minimum de nuisance sonore.
- **Eclairage LED à faible consommation qui fournit une lumière blanche idéale pour votre zone de cuisson.**
- **Installation possible en évacuation pour vous assurer une qualité d'air optimale dans votre cuisine.**

Données techniques

Typologie: Built-in/Built-under
 Longueur du cordon électrique: 150.0 cm
 Niche d'encastrement: 208mm x 493.0mm x 257mm mm
 Ecart minimal avec la table de cuisson électrique:550 mm
 Ecart minimal avec la table de cuisson gaz: 650 mm
 Poids net:5.8 kg
 Type de commandes: Mécanique
 Nombre de vitesses: 3
 Débit d'aspiration max. en évacuation:302 m³/h
 Débit d'aspiration max. en recyclage:300 m³/h
 Nombre de lampes:2
 Niveau sonore:62 dB(A) re 1 pW
 Diamètre du réducteur d'évacuation d'air: 120 mm
 Matériau du filtre à graisses: Aluminium lavable
 Code EAN: 4242005095476
 Puissance de raccordement: 121 W
 Intensité: KSA A
 Tension: 220-240 V
 Fréquence: 50 Hz
 Type de prise:Fiche cont.terre/Gard.fil ter.
 Type d'installation: Encastrable



Série 2, Groupe filtrant, 53 cm, Anthracite DLN53AA70

Le groupe filtrant: de la marge de manœuvre pour un montage au mur ou en îlot.

Brûleurs et puissance

- En mode évacuation, recyclage
- 1 moteur
- Curseur, 3 vitesses d'aspiration
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 46/62 dB
- Débit d'air en évacuation selon la norme DIN/EN 61591
fonctionnement normal : 302 m³/h

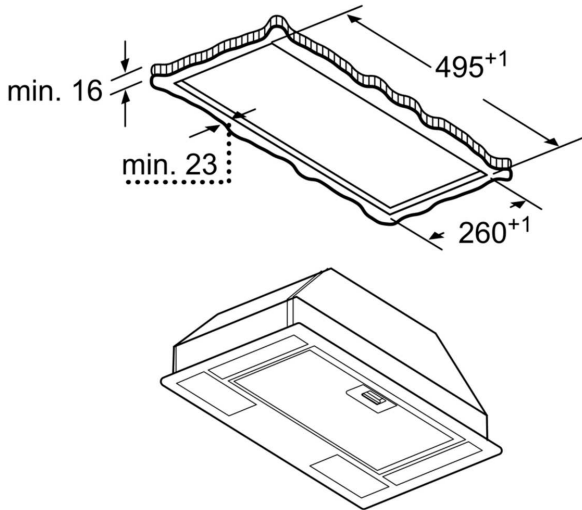
Sécurité

- Eclairage LED : 2 x 3
- 1 filtre(s) à graisse métallique(s) lavable au lave-vaisselle

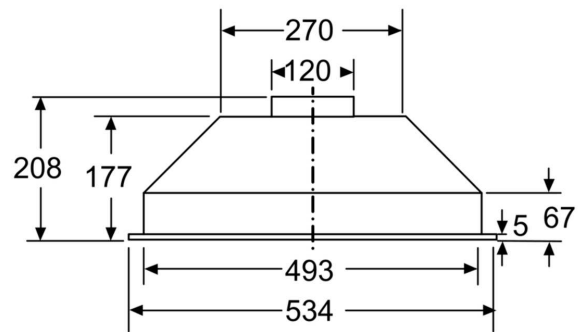
Données techniques

- Classe d'efficacité énergétique D* sur une échelle allant de A+++ à D
- Consommation énergétique moyenne : 67.7 kWh/an*
- Classe d'efficacité ventilateur : E*
- Classe d'efficacité éclairage : D*
- Classe d'efficacité filtre à graisse : D*
- Câble de raccordement 1.5 m
- Puissance de raccordement 121 W
- Intensité lumineuse : 78 lux
- Température de couleur : 2700 K

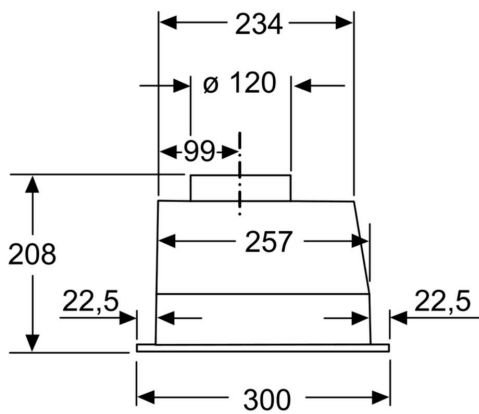
**Série 2, Groupe filtrant, 53 cm,
Anthracite
DLN53AA70**



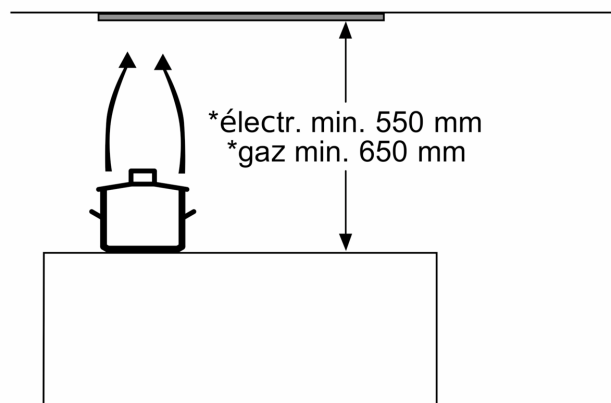
Mesures en mm



Mesures en mm



Mesures en mm

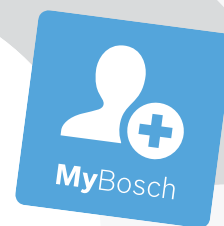


* en partant du bord supérieur
du porte-casserole

Mesures en mm



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)



Extractor hood

DLN53AA50.

DLN53AA70.

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	2
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	15
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	30
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	44

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	15
2	Prévenir les dégâts matériels.....	17
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	18
4	Modes de fonctionnement.....	18
5	Description de l'appareil.....	19
6	Accessoires.....	19
7	Utilisation	19
8	Nettoyage et entretien	20
9	Dépannage	22
10	Mise au rebut.....	23
11	Service après-vente	23
12	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	23
12.4	Installation en toute sécurité.....	24



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

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.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour aspirer les vapeurs de cuisson.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.

- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

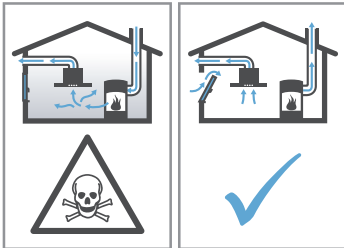
- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !

Les gaz de combustion aspirés peuvent conduire à l'empoisonnement. Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, les chauffe-eaux intégrés sous cuve, les chauffe-eaux accumulateurs) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'extérieur par le biais d'un système spécifique (par ex., cheminée). Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines. L'absence d'un apport d'air suffisant crée une pression négative. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.



- ▶ En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit toujours suffisant.
- ▶ Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques. Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.
- ▶ Demandez toujours conseil à un maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.
- ▶ Si l'appareil est utilisé exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restriction.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- ▶ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. ne faites rien flamber).
- ▶ Installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) uniquement en présence d'un capot fermé et non amovible. Il ne doit pas y avoir de projection d'étincelles.

L'huile et la graisse chaudes s'enflamment rapidement.

- ▶ Surveillez constamment l'huile et la graisse chaudes.
- ▶ N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Éteignez le foyer. Étouffez les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou quelque chose de similaire.

Les foyers à gaz dégagent une forte chaleur lorsqu'aucun récipient n'est posé dessus. Un appareil de ventilation monté au-dessus d'eux risque alors d'être endommagé ou de prendre feu.

- ▶ Utilisez les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.

Le fonctionnement simultané de plusieurs foyers au gaz engendre une forte production de chaleur. Un appareil de ventilation monté au-dessus d'eux risque alors d'être endommagé ou de prendre feu.

- ▶ Utilisez les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- ▶ Réglez la vitesse de ventilation la plus élevée.
- ▶ Ne faites jamais fonctionner en même temps deux foyers à gaz à feu vif pendant plus de 15 minutes. Deux foyers à gaz correspondent à un brûleur grande puissance.
- ▶ Ne faites jamais fonctionner les grands brûleurs de plus de 5 kW avec la plus grande flamme pendant plus de 15 minutes, par ex. un wok.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Certaines pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.

- ▶ Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec précaution.

Des modifications sur la construction électrique ou mécanique sont dangereuses et peuvent conduire à des dysfonctionnements.

- ▶ N'effectuez aucune modification sur la construction électrique ou mécanique.
- La lumière de l'éclairage par LED est très éblouissante et peut causer des dommages aux yeux (groupe de risque 1).
- ▶ Ne regardez pas directement l'éclairage par LED allumé pendant plus de 100 secondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Avant le nettoyage, retirez la fiche secteur ou coupez le disjoncteur.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les nettoyants caustiques fortement alcalins ou acides peuvent provoquer des explosions lorsqu'ils entrent en contact avec des pièces d'aluminium situées dans le compartiment de nettoyage du lave-vaisselle.

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyants caustiques fortement alcalins ou acides. Notamment, n'utilisez aucun produit de nettoyage d'origine commerciale ou industrielle pour nettoyer des pièces en aluminium, par exemple des filtres à graisse pour hottes aspirantes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ N'utilisez pas de tissu éponge mouillé.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

La condensation peut provoquer de la corrosion.

- ▶ Allumez toujours l'appareil lorsque vous cuisinez afin d'éviter la formation de condensation.

Si de l'humidité pénètre dans les éléments de commande, des dommages peuvent survenir.

- ▶ Ne nettoyez jamais les éléments de commande avec un chiffon humide.

Un nettoyage incorrect endommage les surfaces.

- ▶ Respectez les consignes de nettoyage.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ Nettoyez les surfaces en inox uniquement dans le sens de polissage du métal.
- ▶ Ne nettoyez jamais les éléments de commande avec un nettoyant pour inox.

L'eau de condensation qui s'écoule à l'arrière peut endommager l'appareil.

- ▶ Le conduit d'évacuation doit être installé à partir de l'appareil avec au moins 1° de pente.

Si vous sollicitez les éléments de design de manière incorrecte, ils peuvent se casser.

- ▶ Ne tirez pas sur les éléments de design.
- ▶ Ne posez ou ne suspendez aucun objet sur/à des éléments de design.

Les surfaces peuvent être endommagées par un film protecteur non retiré.

- ▶ Retirez le film protecteur de toutes les parties de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Si une lampe est défectueuse, les autres peuvent être surchargées.

- ▶ Remplacez les lampes défectueuses.

Les surfaces laquées sont fragiles.

- ▶ Respectez les consignes de nettoyage.

→ "Nettoyer l'appareil", Page 20

- ▶ Protégez les surfaces laquées contre les rayures.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson.

- Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.

En cas de vapeurs de cuisson intensives, sélectionnez dès que possible une vitesse de ventilation plus importante.

- Les odeurs se répandent moins dans la pièce.

Éteignez l'éclairage quand vous n'en avez plus besoin.

- Lorsque l'éclairage est éteint, il ne consomme pas d'énergie.

Nettoyez ou remplacez les filtres aux intervalles spécifiés.

- L'efficacité du filtre est conservée.

Utilisez le couvercle de cuisson.

- Les vapeurs de cuisson et les condensats sont réduits.

N'utilisez les fonctions supplémentaires qu'en cas de besoin.

- La désactivation des fonctions supplémentaires permet de réduire la consommation d'énergie.

4 Modes de fonctionnement

Vous pouvez utiliser votre appareil en mode évacuation extérieure ou en mode recirculation de l'air.

4.1 Mode évacuation extérieure

L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres, et transite par un conduit avant de gagner l'extérieur.



L'air ne doit pas être acheminé dans une cheminée servant à l'évacuation des gaz d'appareils qui sont utilisés pour la combustion de gaz ou d'autres combustibles (cela ne s'applique pas aux appareils de recyclage).

- Si l'air sortant circule par une cheminée ou une cheminée d'évacuation des gaz, vous devrez d'abord obtenir l'accord d'un ramoneur compétent.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il convient d'utiliser un caisson télescopique mural.

4.2 Mode recirculation de l'air

L'air aspiré est nettoyé par l'intermédiaire des filtres à graisse et d'un filtre anti-odeurs, puis il est renvoyé dans la pièce.

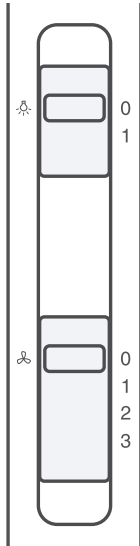


Pour lier les odeurs en mode recirculation de l'air, vous devez installer un filtre anti-odeurs. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recirculation de l'air, consultez notre catalogue ou votre revendeur spécialisé. Vous pouvez vous procurer les accessoires dans un commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

5 Description de l'appareil

5.1 Éléments de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



☹ : 0	Éteindre le ventilateur
☹ : 1	Activer la vitesse de ventilation 1
☹ : 2	Activer la vitesse de ventilation 2
☹ : 3	Activer la vitesse de ventilation 3
☹ : 0	Éteindre l'éclairage
☹ : 1	Allumer l'éclairage

6 Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → Page 23

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

www.bosch-home.com

Accessoires	Référence
Filtre à charbon actif	DWZ0IN0A0
Kit de recyclage	DWZ0IN0T0

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

- ▶ Réglez le curseur sur la position 1.

7.2 Régler la vitesse de ventilation

- ▶ Réglez le curseur sur la position 1, 2 ou 3.

7.3 Éteindre l'appareil

- ▶ Réglez le curseur sur la position 0.

7.4 Allumer l'éclairage

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage indépendamment de la ventilation.

- ▶ Réglez le curseur sur la position 1.

7.5 Éteindre l'éclairage

- ▶ Réglez le curseur sur la position 0.

8 Nettoyage et entretien

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

8.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.
- ▶ Rincez soigneusement les tissus éponges avant de les utiliser.

8.2 Nettoyer l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les nettoyants caustiques fortement alcalins ou acides peuvent provoquer des explosions lorsqu'ils entrent en contact avec des pièces d'aluminium situées dans le compartiment de nettoyage du lave-vaisselle.

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyants caustiques fortement alcalins ou acides. Notamment, n'utilisez aucun produit de nettoyage d'origine commerciale ou industrielle pour nettoyer des pièces en aluminium, par exemple des filtres à graisse pour hottes aspirantes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Avant le nettoyage, retirez la fiche secteur ou coupez le disjoncteur.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Certaines pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.

- ▶ Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec précaution.

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
2. Selon la surface, nettoyez comme suit :

- Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec une lavette éponge et de l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage dans le sens du brossage.
- Nettoyez les surfaces laquées avec une lavette éponge et de l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage.
- Nettoyez l'aluminium avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
- Nettoyez le plastique avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
- Nettoyez le verre avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

4. Sur les surfaces en acier inoxydable, appliquez une fine pellicule de produit pour acier inox avec un chiffon doux.

Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

8.3 Nettoyage des éléments de commande

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ N'utilisez pas de tissu éponge mouillé.

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
2. Nettoyez avec un tissu éponge et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

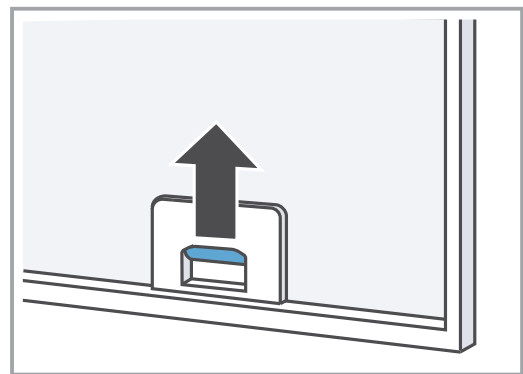
8.4 Démontage des filtres à graisse métallique

1. ATTENTION !

Les filtres à graisse qui tombent peuvent endommager la table de cuisson qui se trouve en-dessous.

- ▶ Avec une main sous le filtre à graisse, interceptez ce dernier.

Ouvrez les dispositifs de verrouillage des filtres à graisse.



2. Retirez les filtres à graisse des fixations. Pour éviter l'égouttement de graisse, tenez les filtres à graisse à l'horizontale.

8.5 Nettoyage manuel des filtres à graisse

Les filtres à graisse filtrent la graisse issue de la vapeur de cuisson. Des filtres à graisse régulièrement nettoyés assurent un haut niveau d'absorption des graisses.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Nettoyez les filtres à graisse environ une fois par mois.

Condition : Les filtres à graisse sont retirés.

→ "Démontage des filtres à graisse métallique", Page 20

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
2. Faites tremper les filtres à graisse dans un produit de nettoyage chaud.
En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial. Vous trouverez un dégraissant auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.
3. Nettoyez les filtres à graisse à l'aide d'une brosse.
4. Rincez-les soigneusement.
5. Laissez s'égoutter les filtres à graisse.

8.6 Nettoyage des filtres à graisse au lave-vaisselle

Les filtres à graisse filtrent la graisse issue de la vapeur de cuisson. Des filtres à graisse régulièrement nettoyés assurent un haut niveau d'absorption des graisses.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Nettoyez les filtres à graisse environ une fois par mois.

ATTENTION !

Les filtres à graisse peuvent être endommagés par pincement.

- ▶ Ne coincez pas les filtres à graisse.

Remarque : Lorsque vous nettoyez un filtre à graisse au lave-vaisselle, de légères décolorations peuvent apparaître. Ces décolorations n'ont aucune influence sur le fonctionnement des filtres à graisse.

Condition : Les filtres à graisse sont retirés.

→ "Démontage des filtres à graisse métallique", Page 20

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
2. Placez les filtres à graisse en vrac dans le lave-vaisselle.
Ne nettoyez pas les filtres à graisse très encrassés avec de la vaisselle.

En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial. Vous trouverez un dégraissant auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

3. Démarrez le lave-vaisselle.
Pour le réglage de la température, choisissez 70 °C maximum.
4. Laissez s'égoutter les filtres à graisse.

8.7 Filtre anti-odeurs pour le mode recirculation de l'air

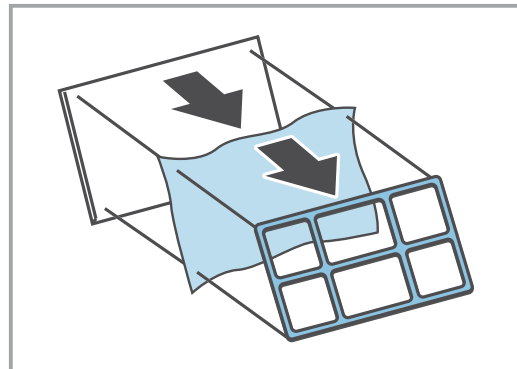
Les filtres anti-odeurs lient les odeurs en mode recirculation de l'air. Des filtres anti-odeurs régulièrement changés garantissent un haut degré de séparation des odeurs.

Le filtre anti-odeurs doit être remplacé tous les 3 mois en fonctionnement normal (environ une heure par jour). Le filtre anti-odeurs ne peut pas être nettoyé ni régénéré.

Le filtre anti-odeurs sont en vente auprès du Service après-vente ou sur la boutique en ligne. Utilisez uniquement un filtre anti-odeurs d'origine.

Dépose du filtre anti-odeurs

1. Démontez les filtres à graisse. → Page 20
2. Enlevez la grille et le filtre à graisse.



Pose des filtres anti-odeurs

1. Placez le filtre à odeurs sur le filtre à graisse.
2. Fixez le filtre à odeurs avec la grille.

8.8 Montage des filtres à graisse

ATTENTION !

Les filtres à graisse qui tombent peuvent endommager la table de cuisson qui se trouve en-dessous.

- ▶ Avec une main sous le filtre à graisse, interceptez ce dernier.

1. Insérez le filtre à graisse.
2. Basculez les filtres à graisse vers le haut, puis encliquez les verrous.
3. Assurez-vous que les verrous s'encliquettent.

9 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

9.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible est défectueux. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.

9.2 Remplacer l'éclairage par LED

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de l'ampoule, les contacts de la douille sont sous tension.

- ▶ Retirez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

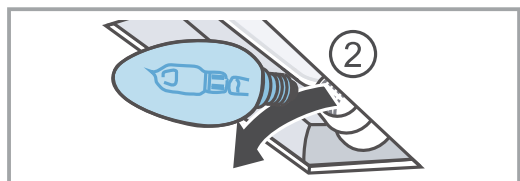
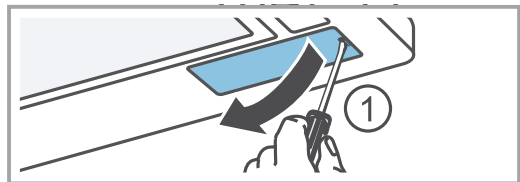
La lumière de l'éclairage par LED est très éblouissante et peut causer des dommages aux yeux (groupe de risque 1).

- ▶ Ne regardez pas directement l'éclairage par LED allumé pendant plus de 100 secondes.

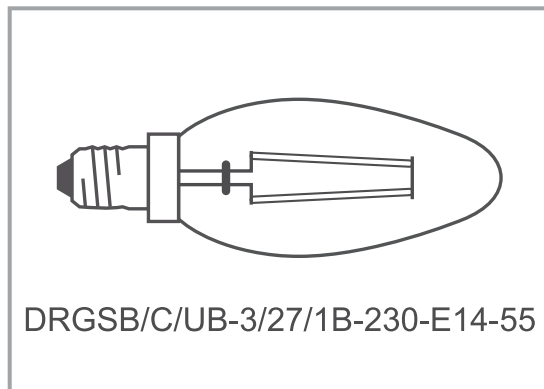
Remarque :

Utilisez uniquement des ampoules du même type et de la même puissance.

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Desserrer le couvercle de l'ampoule et le retirer ①.
3. Dévisser l'ampoule ② et la remplacer par une ampoule du même type.



4. Remettre le couvercle de l'ampoule en place.
5. Branchez la fiche secteur et enclenchez le fusible.



10 Mise au rebut

10.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- ▶ 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.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

11 Service après-vente

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.

11.1 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.

Selon le modèle, la plaque signalétique se trouve :

- à l'intérieur de l'appareil (retirer le filtre à graisse).
- sur la partie supérieure de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

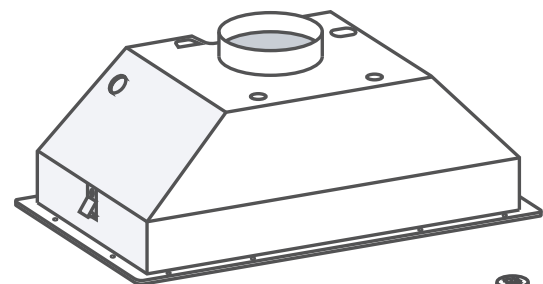
12 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



12.1 Contenu de la livraison

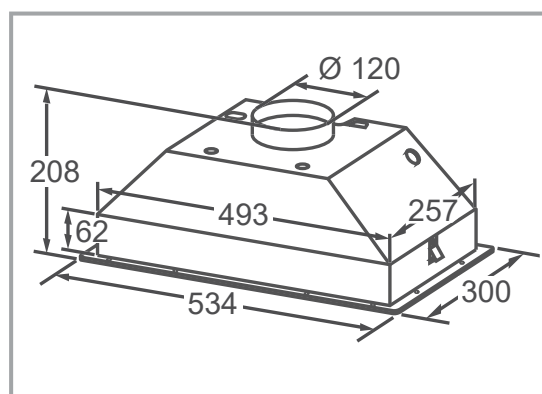
Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



8x
4,5 x 16

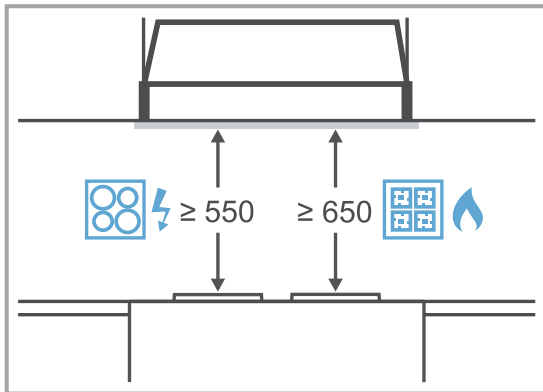
12.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



12.3 Distances de sécurité

Respectez les distances de sécurité de l'appareil.

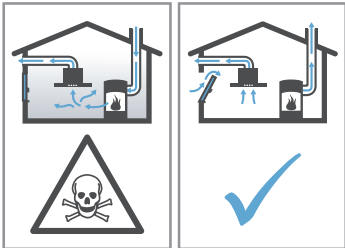


12.4 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !

Les gaz de combustion aspirés peuvent conduire à l'empoisonnement. Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, les chauffe-eaux intégrés sous cuve, les chauffe-eaux accumulateurs) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'extérieur par le biais d'un système spécifique (par ex., cheminée). Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines. L'absence d'un apport d'air suffisant crée une pression négative. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.



- ▶ En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit toujours suffisant.
- ▶ Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques. Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.
- ▶ Demandez toujours conseil à un maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.
- ▶ Si l'appareil est utilisé exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restriction.

Les gaz de combustion aspirés peuvent conduire à l'empoisonnement.

- ▶ Lorsqu'une hotte est installée avec un foyer exploitant l'air ambiant, l'alimentation électrique de la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité approprié.

Les gaz de combustion réaspirés peuvent provoquer un empoisonnement.

- ▶ Ne rejetez pas l'air sortant dans un conduit ou une cheminée en fonctionnement.
- ▶ Ne rejetez pas l'air sortant dans une gaine servant à aérer des locaux où sont installés des foyers à combustion.
- ▶ Si l'air sortant circule par un conduit ou une cheminée d'évacuation des gaz, vous devez d'abord obtenir l'accord d'un ramoneur compétent.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Les distances de sécurité indiquées doivent être respectées, afin d'éviter une accumulation de chaleur.
- ▶ Respectez les indications relatives à vos appareils de cuisson. Si les instructions d'installation de l'appareil de cuisson spécifient une distance différente, tenir toujours compte de la plus grande distance. L'écart maximal s'applique si vous utilisez simultanément des foyers au gaz et à l'électricité.

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. ne faites rien flamber).
- ▶ Installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) uniquement en présence d'un capot fermé et non amovible. Il ne doit pas y avoir de projection d'étincelles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.

- ▶ Portez des gants de protection.

Si l'appareil n'est pas correctement fixé, il risque de tomber.

- ▶ Tous les éléments de fixation doivent être montés solidement et de façon sûre.

Des modifications sur la construction électrique ou mécanique sont dangereuses et peuvent conduire à des dysfonctionnements.

- ▶ N'effectuez aucune modification sur la construction électrique ou mécanique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les composants à arêtes vives à l'intérieur de l'appareil peuvent endommager le câble de raccordement.

- ▶ Ne pincez pas et ne coincez pas le câble de raccordement.

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- ▶ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être aisément accessible. Si un accès libre est impossible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation à câblage fixe, conformément aux conditions de la catégorie de surtension III et aux réglementations d'installation.
- ▶ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

12.5 Indications générales

Prenez en compte les remarques générales lors de l'installation.

- L'installation doit se faire en respectant les prescriptions actuellement en vigueur dans le bâtiment, ainsi que les prescriptions publiées par les compagnies distributrices d'électricité et de gaz.
- Lors de l'évacuation de l'air vicié, il convient de respecter les prescriptions officielles et légales, telles que celles établies par les autorités régionales.
- Pour atteindre l'appareil sans difficulté lors de l'entretien, choisissez un lieu d'installation facilement accessible.
- Les surfaces de l'appareil sont fragiles. Lors de l'installation, évitez de les endommager.

12.6 Remarques concernant le branchement électrique

Pour pouvoir connecter l'appareil électriquement en toute sécurité, respectez ces consignes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

À tout moment, il doit être possible de débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

- ▶ La prise du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible après le montage de l'appareil.
- ▶ Si cela n'est pas possible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation électrique fixe conformément aux conditions de la catégorie de surtension III et aux prescriptions d'installation.
- ▶ Seul un électricien qualifié est autorisé à procéder à l'installation électrique fixe. Nous vous recommandons d'installer un disjoncteur différentiel (interrupteur FI) dans le circuit d'alimentation de l'appareil.

Les composants à arêtes vives à l'intérieur de l'appareil peuvent endommager le câble de raccordement.

- ▶ Ne pincez pas et ne coincez pas le câble de raccordement.
- Les valeurs de raccordement sont indiquées sur la plaque signalétique. → *Seite 23*
- La ligne de raccordement fait env. 1,30 m de long.
- Cet appareil est conforme aux dispositions CE régissant l'antiparasitage.
- Cet appareil est conforme à la classe de protection 1. Par conséquent, utilisez uniquement cet appareil avec une prise à conducteur de protection.
- Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation électrique pendant l'installation.
- Assurez-vous que la protection contre les contacts accidentels est garantie par l'installation.

12.7 Remarques concernant la situation d'encastrement

- Installez cet appareil dans une armoire de cuisine.
- Pour l'installation d'accessoires spéciaux supplémentaires, respectez les instructions d'installation jointes.
- La largeur de la hotte aspirante doit être au moins aussi grande que celle de la table de cuisson.

- Pour capter de façon optimale les vapeurs de cuisson, installez l'appareil au centre, au-dessus de la plaque de cuisson.

12.8 Remarques concernant le conduit d'évacuation

Le fabricant de l'appareil n'assume aucune garantie pour les problèmes de fonctionnement liés à la tuyauterie.

- Utilisez un conduit d'évacuation court et droit avec un diamètre de conduit aussi grand que possible.
- Des conduits d'évacuation longs et rugueux, comportant plusieurs coudes ou ayant des diamètres trop petits réduisent la puissance d'aspiration et augmentent le bruit du ventilateur.
- Utilisez un conduit d'évacuation en matériau non inflammable.
- Pour éviter tout retour de condensat, montez le conduit d'évacuation de l'appareil avec 1° de pente.

Conduits ronds

Utilisez des conduits ronds avec un diamètre intérieur de 120 mm.

Gaines plates

Utilisez des gaines plates dont la section intérieure correspond au diamètre des conduits ronds :

- Un diamètre de 120 mm correspond env. à 113 cm².
- Si des conduits de plusieurs diamètres sont utilisés, il faut prévoir des rubans d'étanchéité.
- N'utilisez pas de gaines plates avec des déviations aiguës.

12.9 Remarques sur le mode évacuation extérieure

En mode évacuation extérieure, un clapet anti-retour doit être installé.

Remarques

- Si aucun clapet anti-retour n'est fourni avec l'appareil, vous pouvez en obtenir un dans un commerce spécialisé.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il convient d'utiliser un caisson télescopique mural.

12.10 Remarques sur le mode recirculation de l'air

L'appareil doit uniquement être exploité à l'état fermement fixé et avec la tuyauterie pour chaleur ventilée raccordée. Pour cela, un tuyau de connexion ou un tuyau flexible et un déflecteur d'air sont requis en plus.

12.11 Installation

Contrôle du meuble

1. Vérifiez que le meuble d'encastrement est horizontal et a une capacité de charge suffisante. L'appareil pèse au maximum 5 kg.

Remarque : Respecter les instructions du fabricant de meuble concernant la capacité de charge du meuble d'encastrement.

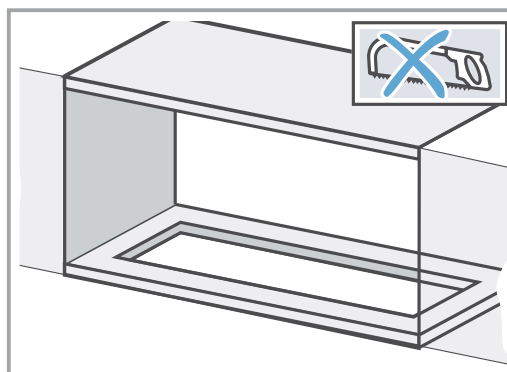
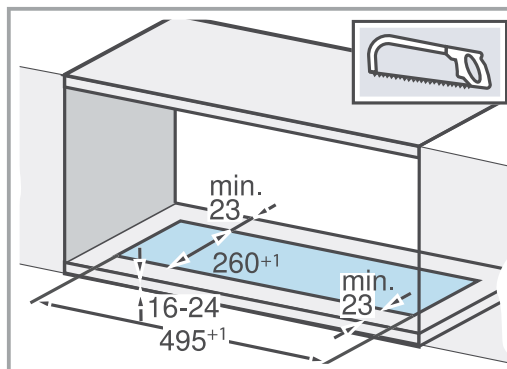
2. Assurez-vous que les meubles d'encastrement résistent à la chaleur jusqu'à 90 °C.

3. Assurez-vous que le meuble d'encastrement est toujours stable après les travaux de découpe.

Préparer le meuble

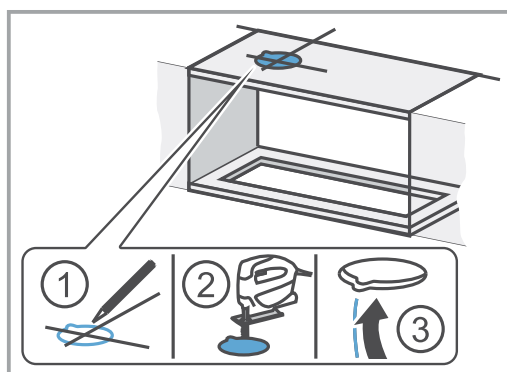
Condition : Le meuble est adapté au montage.
→ "Contrôle du meuble", Page 27

1. Réalisez la découpe dans le meuble d'encastrement.



Si vous disposez déjà de la découpe d'un modèle précédent de la même marque, vous pouvez continuer avec celle-ci.

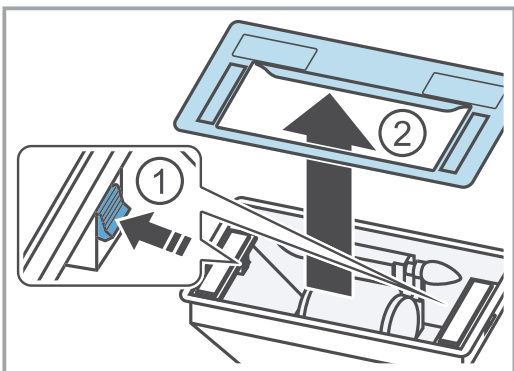
2. Réalisez la découpe pour le conduit d'évacuation.



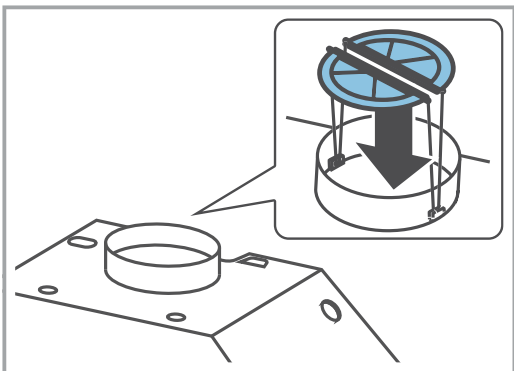
Préparer l'appareil

1. Retirez le filtre à graisse. Ne pliez pas le filtre à graisse, afin d'éviter tout endommagement.

2. Retirez le bandeau de commande. Pour ce faire, appuyez simultanément sur les deux mécanismes ① et enlevez le bandeau ②.



3. Montez et fixez les clapets anti-retour sur la sortie d'air.



Remarque : Si l'unité montée n'est plus accessible une fois l'appareil installé, retirez le verrouillage latéral. Pour ce faire, desserrez les vis de fixation et fixez-les sur le boîtier de l'appareil.

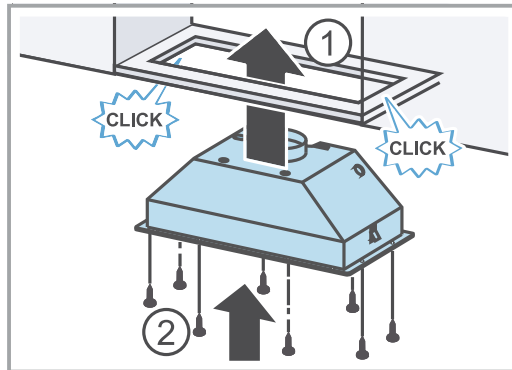
Monter l'appareil

1. ATTENTION !

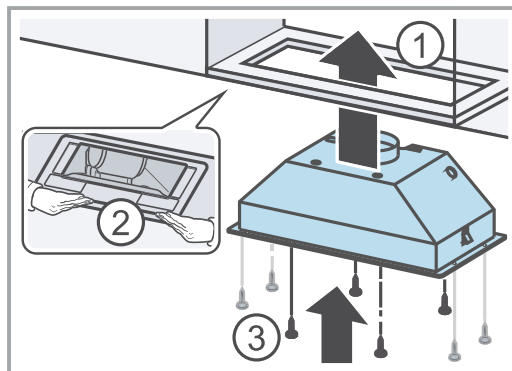
Si vous disposez déjà de la découpe d'un modèle précédent de la même marque, le mécanisme d'insertion ne fonctionne pas.

- Tenez fermement l'appareil afin qu'il ne tombe pas et ne soit pas endommagé.

Introduisez l'appareil dans la découpe ①.

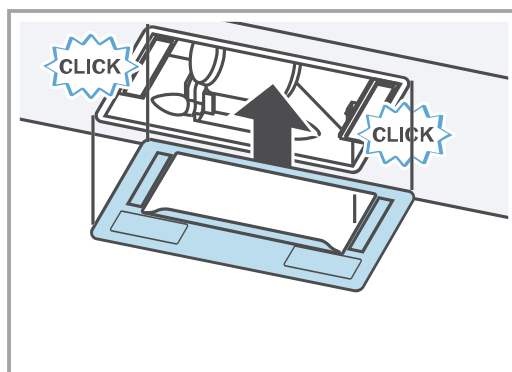


Nouvelle découpe



Découpe d'un modèle précédent

2. Serrez les vis de fixation ②.
Avec une découpe d'un appareil précédent, il se peut que les vis latérales ne puissent pas être utilisées ③.
3. Fixez le bandeau de commande.
 - Poussez le bandeau vers le haut jusqu'à ce que le mécanisme d'insertion s'encliquette.



4. Insérez le filtre à graisse.
Ne pliez pas le filtre à graisse afin d'éviter tout endommagement.
5. Insérez la fiche secteur dans la prise du contact de mise à la terre.

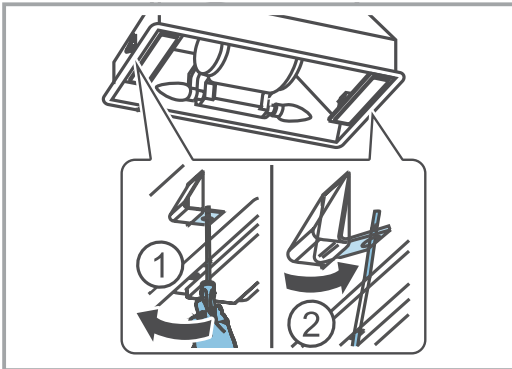
Démonter l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.

► Portez des gants de protection.

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique.
2. Retirez le conduit d'évacuation.
3. Retirez le filtre à graisse.
Ne pliez pas le filtre à graisse, afin d'éviter tout endommagement.
4. Retirez le bandeau.
5. Desserrez le vissage du meuble d'encastrement.
6. Pour desserrer la fixation, utilisez un tournevis comme levier. Pour ce faire, introduisez le tournevis par la fente latérale.



7. Descendez lentement l'appareil.

**Serie | 2, wall-mounted cooker hood,
60 cm,
DWB64BC50**



D



Accessoires en option

DHZ1225 Canal de ventilation, DHZ1235 Canal de ventilation, DHZ6550 Panneau dorsal en inox, DSZ5201 FILTRE RECYCLAGE CLEANAIR, DSZ6200 MODULE DE RECYCLAGE CLEANAIR, DWZ0DX0A0 Filtre à charbon actif (remplacement), DWZ0DX0U0 Kit de recyclage, DWZ0XX0I0 MODULE DE RECYCLAGE CLEANAIR INTEGRE, DWZ0XX0J0 Kit de recyclage régénérable ext., DWZ1DX1I6 Kit de recyclage CleanAir Plus, DWZ1FX5C6 Kit de recyclage CleanAir Plus ext., DZZ0XX0P0 Filtre à charbon régénérable (rempc.), DZZ1XX1B6 Filtre à charbon CleanAir Plus (rempc.)

Données techniques

Couleur et matériau de la cheminée :	Stainless steel
Typologie :	Chimney
Certificats de conformité :	CE, Eurasian, VDE
Longueur du cordon électrique (cm) :	130
Hauteur de la cheminée :	583-912/583-1022
Hauteur du produit, sans cheminée :	53
Poids net (kg) :	10,129
Type de commandes :	Mécanique
Nombre de vitesses :	3
Débit maximum d'aspiration d'air en évacuation :	365
Débit maximum d'aspiration en recyclage d'air :	197
Nombre de lampes :	2
Niveau sonore (dB(A) re 1 pW) :	63
Diamètre du réducteur d'évacuation d'air :	120 / 150
Matériau du filtre à graisses :	Washable aluminium
Filtre anti-odeurs :	non
Mode de fonctionnement :	Recyclage ou Évacuation
Accessoires en option :	DHZ1225, DHZ1235, DHZ6550, DHZ6551, DSZ5201, DSZ6200, DWZ0DX0A0, DWZ0DX0U0, DWZ0XX0I0, DWZ0XX0J0, DWZ1DX1I6, DWZ1FX5C6, DWZ1FX5D1, DZZ0XX0P0, DZZ1XX1B6, HEZG9AS00S
Type de lampes utilisées :	LED
Type de filtre à graisse :	Filtre à cassette
Puissance de raccordement (W) :	100
Intensité (A) :	10
Tension (V) :	220-240
Fréquence (Hz) :	50; 60
Type de prise :	Gardy plug w/ earthing
Type d'installation :	Montage mural
Matériau de la carrosserie :	Stainless steel
Certificats de conformité :	CE, Eurasian, VDE
Type de prise :	Gardy plug w/ earthing
Dimension du produit, avec cheminée (si existante) (in) :	/ x x
Dimension du produit emballé :	19.29 x 25.59 x 28.74
Poids net (lbs) :	22
Poids brut (lbs) :	34
Localisation du moteur :	Intégré dans le fût de la hotte
Clapet anti-retour :	Oui
Longueur du cordon électrique (cm) :	130
Dimensions du produit (incluant la cheminée si elle existe) (mm) :	635-1075 MM x 600 x 500
Dimensions du produit emballé (mm) :	490 x 650 x 730
Poids net (kg) :	10,129
Poids brut (kg) :	15,2



4 242005 050994

Série 2, Hotte murale, 90 cm, Inox DWB94BC50



D


Accessoires en option

DHZ9551 Entr-meubles inox, DWZ0DX0A0 FILTRE A CHARBON ACTIF, DHZ1225 Canal de ventilation, DHZ1235 Canal de ventilation, DHZ9550 Entr-meubles inox, DWZ0DX0U0 KIT DE RECYCLAGE, DWZ0XX0J0 KIT DE RECYCLAGE INTEGRE LONGUE DUREE, DWZ1DX1B4 FILTRE A CHARBON CLEANAIR, DWZ1DX1I4 KIT DE RECYCLAGE CLEANAIR, DWZ1DX1I6 MODULE DE RECYCLAGE INTEGRE CLEANAIR +, DWZ1FX5C6 MODULE DE RECYCLAGE CLEANAIR PLUS, DWZ1FX5D1 KIT DE RECYCLAGE REGENERANT, DZZ0XX0P0 FILTRE A CHARBON REGENERANT, DZZ1XX1B6 FILTRE A CHARBON CLEANAIR PLUS, HEZG9AS00S Adaptateur

Hotte décorative murale : donne une totale liberté pour cuisiner en toute tranquillité.

- **Silencieuse** : performance d'extraction maximale avec un minimum de nuisance sonore.
- **Eclairage LED à faible consommation qui fournit une lumière blanche idéale pour votre zone de cuisson.**
- **Installation possible en évacuation pour vous assurer une qualité d'air optimale dans votre cuisine.**

Données techniques

Typologie:Montage mural
 Longueur du cordon électrique: 130.0 cm
 Hauteur de la cheminée: 583-912/583-1022 mm
 Hauteur: 53 mm
 Ecart minimal avec la table de cuisson électrique:550 mm
 Ecart minimal avec la table de cuisson gaz: 650 mm
 Poids net: 12.0 kg
 Type de commandes: Mécanique
 Nombre de vitesses: 3
 Débit d'aspiration max. en évacuation:365 m³/h
 Débit d'aspiration max. en recyclage:240 m³/h
 Nombre de lampes:2
 Niveau sonore:64 dB(A) re 1 pW
 Diamètre du réducteur d'évacuation d'air: 120 / 150 mm
 Matériau du filtre à graisses:Aluminium lavable
 Code EAN: 4242005051090
 Puissance de raccordement: 100 W
 Intensité: 10 A
 Tension: 220-240 V
 Fréquence: 50; 60 Hz
 Type de prise:Fiche cont.terre/Gard.fil ter.
 Type d'installation:Mural



Série 2, Hotte murale, 90 cm, Inox DWB94BC50

Hotte décorative murale : donne une totale liberté pour cuisiner en toute tranquillité.

Design

- Hotte box

Puissance :

- En mode évacuation, recyclage
- 1 moteur
- Touches, 3 vitesses d'aspiration
- Niveau sonore (min/max) en fonctionnement normal : 49/64 dB
- Débit d'air max. en évacuation selon la norme DIN/EN 61591: 365 m³/h

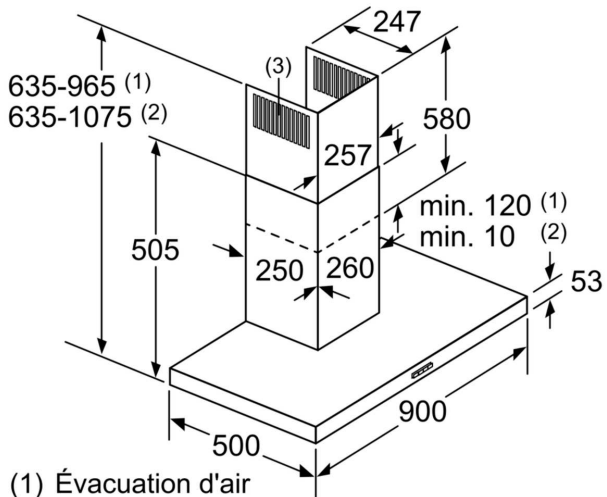
Sécurité

- Eclairage LED 2 x 3 W
- 3 filtre(s) à graisse métallique(s) lavable au lave-vaisselle

Données techniques

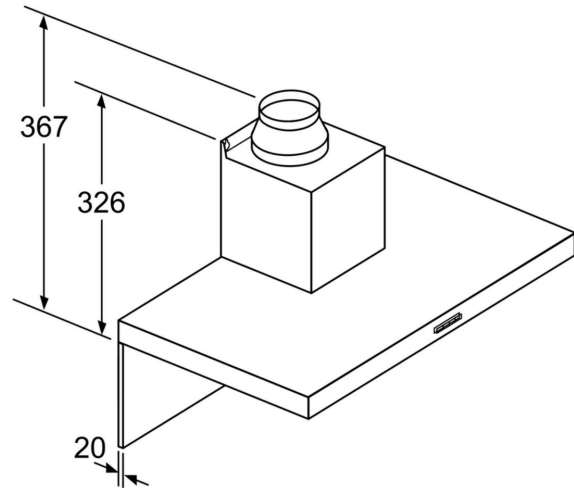
- Classe d'efficacité énergétique D* sur une échelle allant de A+++ à D
- Consommation énergétique moyenne : 53.1 kWh/an*
- Classe d'efficacité ventilateur : E*
- Classe d'efficacité éclairage : A*
- Classe d'efficacité filtre à graisse : D*
- Câble de raccordement 1.3 m
- Puissance de raccordement : 100 W
- Intensité lumineuse : 91 lux
- Température de couleur : 3500 K

Série 2, Hotte murale, 90 cm, Inox DWB94BC50



- (1) Évacuation d'air
- (2) Circulation d'air
- (3) Sortie d'air - remettre les fentes vers le bas lors de l'évacuation d'air

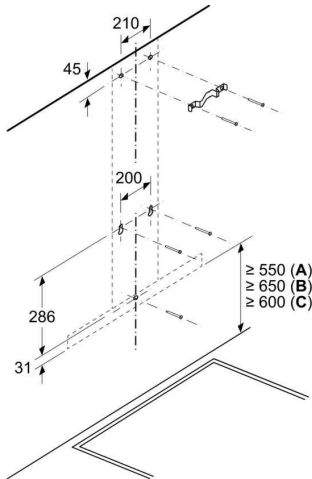
Mesures en mm



Pour l'utilisation d'une paroi arrière, tenir compte de la conception de l'appareil.

Mesures en mm

Mesures en mm

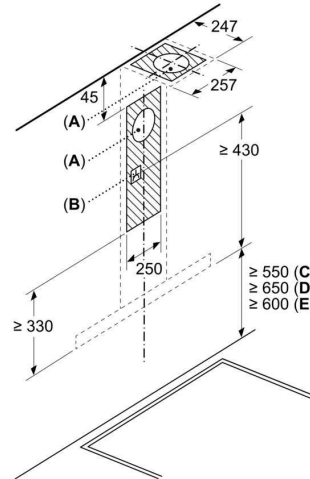


A: Électrique

B: Gaz - depuis le bord supérieur du support casserole

C: Électrique - pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande

Mesures en mm



A: Sortie d'air

B: Prise

C: Électrique

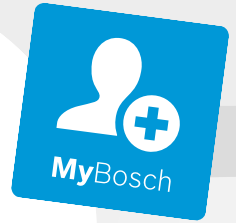
D: Gaz - depuis le bord supérieur du support casserole

E: Électrique - pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Hotte

DWB9...
DWQ6...

DWB6...
DWG9...

DWB7...
DWG6...

DWQ9...
DWA9...

DWQ7...
DWA6...

[fr] Manuel d'utilisation et notice d'installation

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	2
2	Prévenir les dégâts matériels.....	4
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	5
4	Modes de fonctionnement.....	5
5	Description de l'appareil.....	6
6	Utilisation.....	6
7	Nettoyage et entretien.....	6
8	Dépannage.....	8
9	Mise au rebut.....	9
10	Service après-vente.....	9
11	Accessoires.....	9
12	INSTRUCTIONS DE MONTAGE.....	10
12.4	Installation en toute sécurité.....	12

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour aspirer les vapeurs de cuisson.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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.

1.4 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

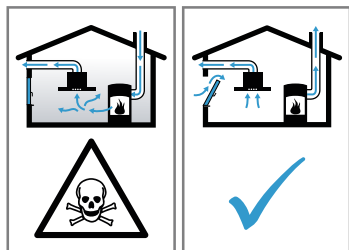
- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !

Les gaz de combustion aspirés peuvent conduire à l'empoisonnement. Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, les chauffe-eaux intégrés sous cuve, les chauffe-eaux accumulateurs) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'extérieur par le biais d'un système spécifique (par ex., cheminée). Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines. L'absence d'un apport d'air suffisant crée une pression négative. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.



- ▶ En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit toujours suffisant.
- ▶ Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques. Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.
- ▶ Demandez toujours conseil à un maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.
- ▶ Si l'appareil est utilisé exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restriction.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- ▶ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. ne faites rien flamber).
- ▶ Installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) uniquement en présence d'un capot fermé et non amovible. Il ne doit pas y avoir de projection d'étincelles.

L'huile et la graisse chaudes s'enflamment rapidement.

- ▶ Surveillez constamment l'huile et la graisse chaudes.
- ▶ N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Éteignez le foyer. Étouffez les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou quelque chose de similaire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Certaines pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.

- ▶ Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec précaution.

Les objets déposés sur l'appareil peuvent tomber.

- ▶ Ne déposez aucun objet sur l'appareil. Des modifications sur la construction électrique ou mécanique sont dangereuses et peuvent conduire à des dysfonctionnements.
- ▶ N'effectuez aucune modification sur la construction électrique ou mécanique.

La lumière de l'éclairage par LED est très éblouissante et peut causer des dommages aux yeux (groupe de risque 1).

- ▶ Ne regardez pas directement l'éclairage par LED allumé pendant plus de 100 secondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 9

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Avant le nettoyage, retirez la fiche secteur ou coupez le disjoncteur.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les nettoyeurs caustiques fortement alcalins ou acides peuvent provoquer des explosions lorsqu'ils entrent en contact avec des pièces d'aluminium situées dans le compartiment de nettoyage du lave-vaisselle.

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeurs caustiques fortement alcalins ou acides. Notamment, n'utilisez aucun produit de nettoyage d'origine commerciale ou industrielle pour nettoyer des pièces en aluminium, par exemple des filtres à graisse pour hottes aspirantes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ N'utilisez pas de tissu éponge mouillé.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

La condensation peut provoquer de la corrosion.

- ▶ Allumez toujours l'appareil lorsque vous cuisinez afin d'éviter la formation de condensation.

Si de l'humidité pénètre dans les éléments de commande, des dommages peuvent survenir.

- ▶ Ne nettoyez jamais les éléments de commande avec un chiffon humide.

Un nettoyage incorrect endommage les surfaces.

- ▶ Respectez les consignes de nettoyage.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

- ▶ Nettoyez les surfaces en inox uniquement dans le sens de polissage du métal.
- ▶ Ne nettoyez jamais les éléments de commande avec un nettoyant pour inox.

L'eau de condensation qui s'écoule à l'arrière peut endommager l'appareil.

- ▶ Le conduit d'évacuation doit être installé à partir de l'appareil avec au moins 1° de pente.
- Si vous sollicitez les éléments de design de manière incorrecte, ils peuvent se casser.
- ▶ Ne tirez pas sur les éléments de design.
 - ▶ Ne posez ou ne suspendez aucun objet sur/à des éléments de design.

Les surfaces peuvent être endommagées par un film protecteur non retiré.

- ▶ Retirez le film protecteur de toutes les parties de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Les surfaces laquées sont fragiles.

- ▶ Respectez les consignes de nettoyage.
→ "Nettoyer l'appareil", Page 6
- ▶ Protégez les surfaces laquées contre les rayures.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson.

- Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.

En cas de vapeurs de cuisson intensives, sélectionnez dès que possible une vitesse de ventilation plus importante.

- Les odeurs se répandent moins dans la pièce.

Éteignez l'éclairage quand vous n'en avez plus besoin.

- Lorsque l'éclairage est éteint, il ne consomme pas d'énergie.

Nettoyez ou remplacez les filtres aux intervalles spécifiés.

- L'efficacité du filtre est conservée.

Utilisez le couvercle de cuisson.

- Les vapeurs de cuisson et les condensats sont réduits.

N'utilisez les fonctions supplémentaires qu'en cas de besoin.

- La désactivation des fonctions supplémentaires permet de réduire la consommation d'énergie.

4 Modes de fonctionnement

Vous pouvez utiliser votre appareil en mode évacuation extérieure ou en mode recirculation de l'air.

4.1 Mode évacuation extérieure

L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres, et transite par un conduit avant de gagner l'extérieur.



L'air ne doit pas être acheminé dans une cheminée servant à l'évacuation des gaz d'appareils qui sont utilisés pour la combustion de gaz ou d'autres combustibles (cela ne s'applique pas aux appareils de recyclage).

- Si l'air sortant circule par une cheminée ou une cheminée d'évacuation des gaz, vous devrez d'abord obtenir l'accord d'un ramoneur compétent.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il convient d'utiliser un caisson télescopique mural.

4.2 Mode recirculation de l'air

L'air aspiré est nettoyé par l'intermédiaire des filtres à graisse et d'un filtre anti-odeurs, puis il est renvoyé dans la pièce.

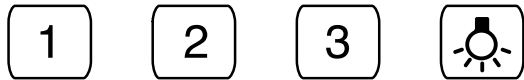


Pour lier les odeurs en mode recirculation de l'air, vous devez installer un filtre anti-odeurs. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recirculation de l'air, consultez notre catalogue ou votre revendeur spécialisé. Vous pouvez vous procurer les accessoires dans un commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

5 Description de l'appareil

5.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



1	Activer la puissance de ventilation 1
2	Activer la puissance de ventilation 2
3	Activer la puissance de ventilation 3
	Allumer ou éteindre l'éclairage

6 Utilisation

6.1 Régler la vitesse de ventilation

Remarques

- Il n'est pas nécessaire d'allumer et d'éteindre l'appareil séparément.
- Si plusieurs touches sont enfoncées, la plus élevée des vitesses sélectionnées est toujours active.

1. Pour régler la vitesse de ventilation 1, appuyez sur 1.

2. Pour régler la vitesse de ventilation 2, appuyez sur 2.
3. Pour régler la vitesse de ventilation 3, appuyez sur 3.

6.2 Allumer l'éclairage

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage indépendamment de la ventilation.

- Appuyez sur .

7 Nettoyage et entretien

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

7.1 Nettoyer l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les nettoyeurs caustiques fortement alcalins ou acides peuvent provoquer des explosions lorsqu'ils entrent en contact avec des pièces d'aluminium situées dans le compartiment de nettoyage du lave-vaisselle.

- N'utilisez jamais de nettoyeurs caustiques fortement alcalins ou acides. Notamment, n'utilisez aucun produit de nettoyage d'origine commerciale ou industrielle pour nettoyer des pièces en aluminium, par exemple des filtres à graisse pour hottes aspirantes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- Avant le nettoyage, retirez la fiche secteur ou coupez le disjoncteur.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Certaines pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec précaution.

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 7

2. Selon la surface, nettoyez comme suit :

- Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec une lavette éponge et de l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage dans le sens du brossage.
- Nettoyez les surfaces laquées avec une lavette éponge et de l'eau chaude additionnée de produit de nettoyage.
- Nettoyez l'aluminium avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
- Nettoyez le plastique avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.
- Nettoyez le verre avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

4. Sur les surfaces en acier inoxydable, appliquez une fine pellicule de produit pour acier inox avec un chiffon doux.

Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

7.2 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Avant le nettoyage, retirez la fiche secteur ou coupez le disjoncteur.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.
- ▶ Rincez soigneusement les tissus et éponges avant de les utiliser.

7.3 Nettoyage des éléments de commande

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ N'utilisez pas de tissu éponge mouillé.

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
→ "Produits de nettoyage", Page 7
2. Nettoyez avec un tissu éponge et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

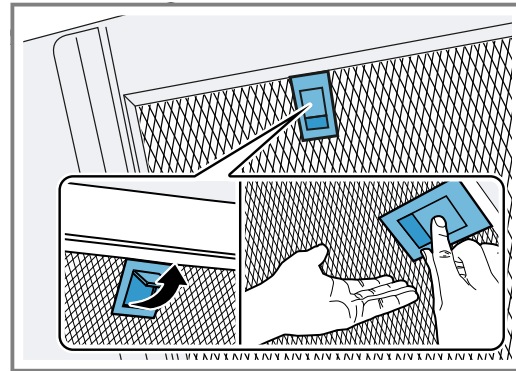
7.4 Démontez le filtre à graisse

1. ATTENTION !

Les filtres à graisse qui tombent peuvent endommager la table de cuisson qui se trouve en-dessous.

- ▶ Avec une main sous le filtre à graisse, interceptez ce dernier.

Ouvrez le loquet du filtre à graisse et rabattez le filtre à graisse.



2. Retirez les filtres à graisse des fixations.

Pour éviter l'égouttement de graisse, tenez les filtres à graisse à l'horizontale.

7.5 Nettoyage manuel des filtres à graisse

Les filtres à graisse filtrent la graisse issue de la vapeur de cuisson. Des filtres à graisse régulièrement nettoyés assurent un haut niveau d'absorption des graisses. Nous vous recommandons de nettoyer les filtres à graisse tous les 2 mois.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

Condition : Les filtres à graisse sont retirés.

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
→ "Produits de nettoyage", Page 7
2. Faites tremper les filtres à graisse dans un produit de nettoyage chaud.
En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial. Vous trouverez un dégraissant auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.
3. Nettoyez les filtres à graisse à l'aide d'une brosse.
4. Rincez-les soigneusement.
5. Laissez s'égoutter les filtres à graisse.

7.6 Nettoyage des filtres à graisse au lave-vaisselle

Les filtres à graisse filtrent la graisse issue de la vapeur de cuisson. Des filtres à graisse régulièrement nettoyés assurent un haut niveau d'absorption des graisses. Nous vous recommandons de nettoyer les filtres à graisse tous les 2 mois.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

ATTENTION !

Les filtres à graisse peuvent être endommagés par pincement.

- ▶ Ne coincez pas les filtres à graisse.

Remarque : Lorsque vous nettoyez un filtre à graisse au lave-vaisselle, de légères décolorations peuvent apparaître. Ces décolorations n'ont aucune influence sur le fonctionnement des filtres à graisse.

Condition : Les filtres à graisse sont retirés.

1. Respectez les informations sur les produits de nettoyage.
→ "Produits de nettoyage", Page 7
2. Placez les filtres à graisse en vrac dans le lave-vaisselle.
Ne nettoyez pas les filtres à graisse très encrassés avec de la vaisselle.
En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial. Vous trouverez un dégraissant auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.
3. Démarrez le lave-vaisselle.
Pour le réglage de la température, choisissez 70 °C maximum.
4. Laissez s'égoutter les filtres à graisse.

7.7 Monter le filtre à graisse

1. ATTENTION !

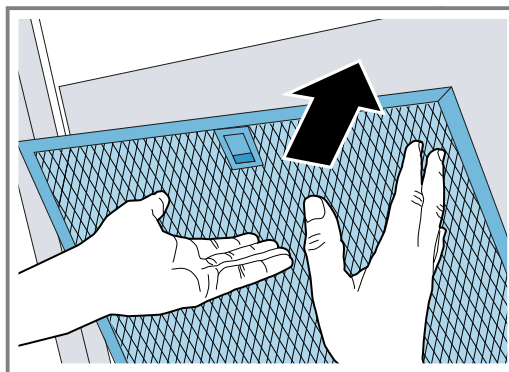
Les filtres à graisse qui tombent peuvent endommager la table de cuisson qui se trouve en-dessous.

- ▶ Avec une main sous le filtre à graisse, interceptez ce dernier.

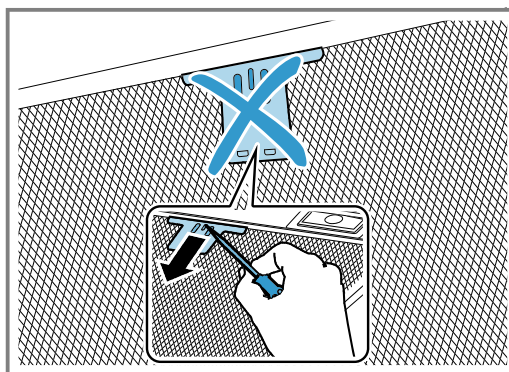
Remarque : Respectez la position correcte du filtre à graisse.

Insérez le filtre à graisse.

2. Engagez le loquet du filtre à graisse.



3. Si le filtre à graisse a été mal inséré, poussez avec précaution le loquet vers l'avant, retirez le filtre à graisse et insérez-le correctement.



8 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

8.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.

Défaut	Cause et dépannage
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	Différentes causes sont possibles. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Le remplacement des LED défectueuses est exclusivement réservé au fabricant, à son service après-vente, ou à un spécialiste agréé (installateur d'équipement électrique). ▶ Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 9
L'éclairage des touches ne fonctionne pas.	L'unité de commande est défectueuse. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.

9 Mise au rebut

9.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

10 Service après-vente

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.

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

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.

10.1 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.

Selon le modèle, la plaque signalétique se trouve :

- à l'intérieur de l'appareil (retirer le filtre à graisse).
- sur la partie supérieure de l'appareil.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

11 Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → Page 9

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

www.bosch-home.com

Accessoires	Référence
Kit de recyclage Clean Air	DWZ1DX1I4
Filtre anti-odeurs Clean Air Standard – remplacement	DWZ1DX1B4
Kit de recyclage Clean Air Plus externe	DSZ6200
Filtre anti-odeurs CleanAir Plus - remplacement	DSZ5201

Accessoires	Référence
Filtre anti-odeurs Long Life - remplacement	DZZ0XX0P0

Accessoires	Référence
Kit de recyclage Long Life	DWZ0XX0I0

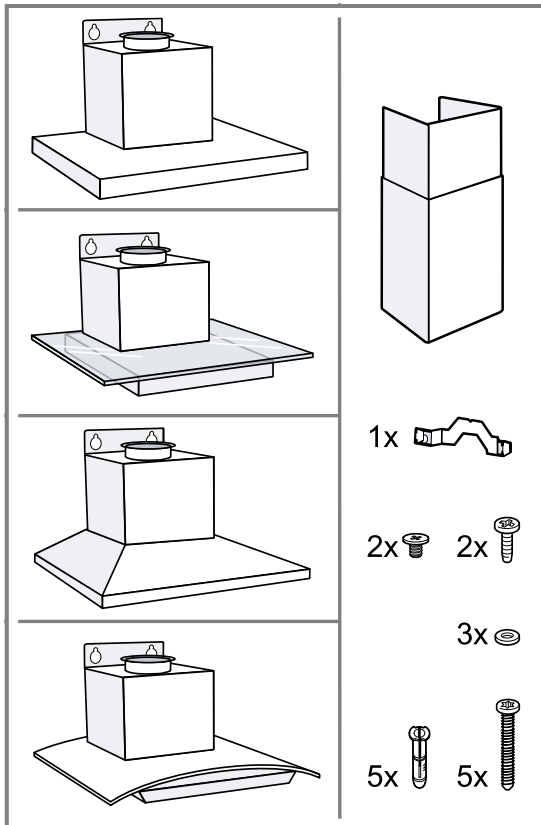
12 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



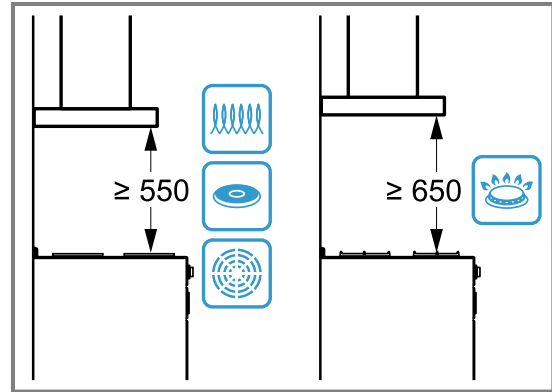
12.1 Contenu de la livraison

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



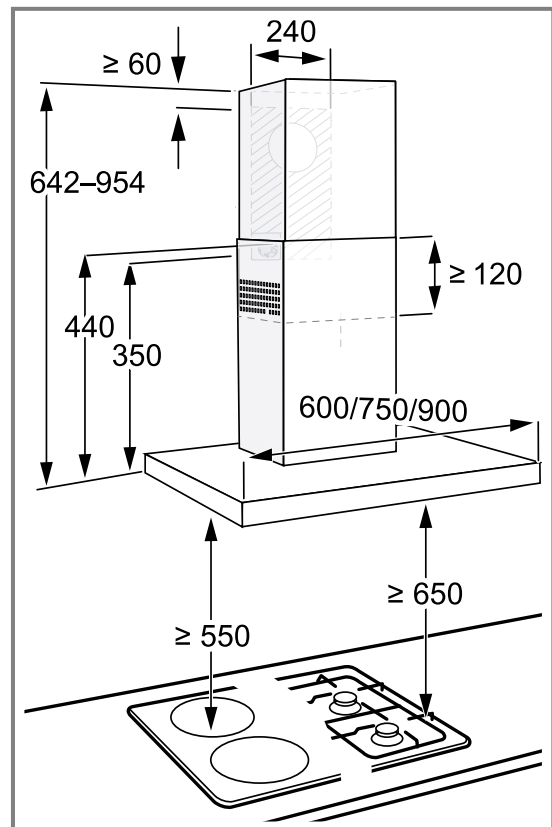
12.2 Distances de sécurité

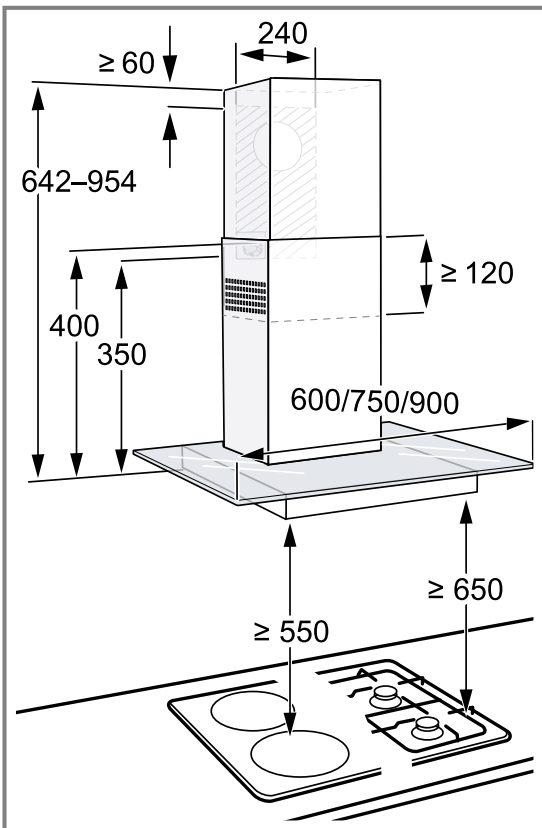
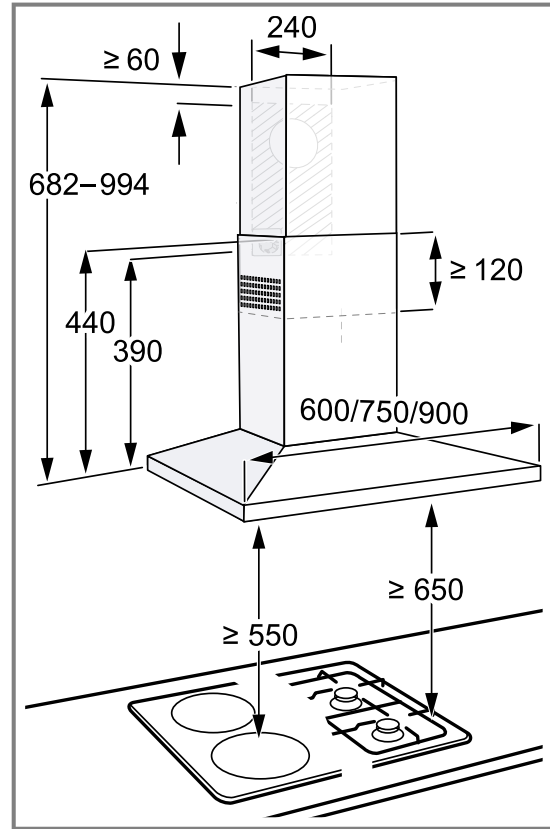
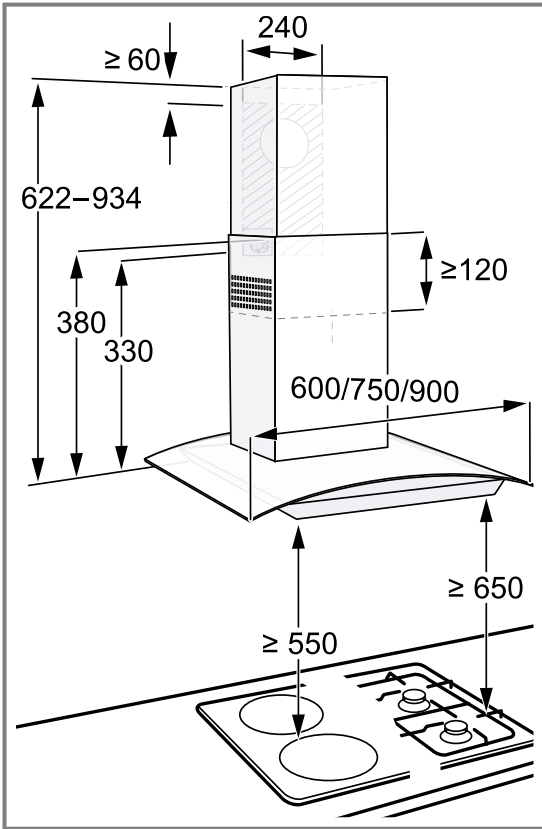
Respectez les distances de sécurité de l'appareil.



12.3 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



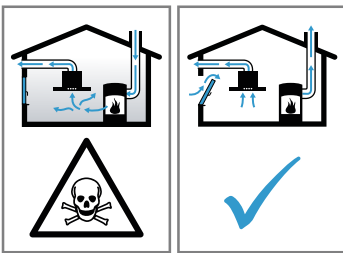


⚠ 12.4 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !

Les gaz de combustion aspirés peuvent conduire à l'empoisonnement. Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, les chauffe-eaux intégrés sous cuve, les chauffe-eaux accumulateurs) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'extérieur par le biais d'un système spécifique (par ex., cheminée). Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines. L'absence d'un apport d'air suffisant crée une pression négative. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.



- ▶ En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit toujours suffisant.
- ▶ Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques. Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.
- ▶ Demandez toujours conseil à un maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.

- ▶ Si l'appareil est utilisé exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restriction. Les gaz de combustion aspirés peuvent conduire à l'empoisonnement.
- ▶ Lorsqu'une hotte est installée avec un foyer exploitant l'air ambiant, l'alimentation électrique de la hotte doit être munie d'un interrupteur de sécurité approprié. Les gaz de combustion réaspirés peuvent provoquer un empoisonnement.
- ▶ Ne rejetez pas l'air sortant dans un conduit ou une cheminée en fonctionnement.
- ▶ Ne rejetez pas l'air sortant dans une gaine servant à aérer des locaux où sont installés des foyers à combustion.
- ▶ Si l'air sortant circule par un conduit ou une cheminée d'évacuation des gaz, vous devez d'abord obtenir l'accord d'un ramoneur compétent.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Les distances de sécurité indiquées doivent être respectées, afin d'éviter une accumulation de chaleur.
- ▶ Respectez les indications relatives à vos appareils de cuisson. Si les instructions d'installation de l'appareil de cuisson spécifient une distance différente, tenir toujours compte de la plus grande distance. L'écart maximal s'applique si vous utilisez simultanément des foyers au gaz et à l'électricité.
- ▶ Montez l'appareil avec un seul côté directement à côté d'un meuble haut ou près d'un mur haut. La distance par rapport au meuble haut ou au mur doit être d'au moins 50 mm.

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. ne faites rien flamber).
- ▶ Installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) uniquement en présence d'un capot fermé et non amovible. Il ne doit pas y avoir de projection d'étincelles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.

- ▶ Portez des gants de protection.
- Si l'appareil n'est pas correctement fixé, il risque de tomber.

- ▶ Tous les éléments de fixation doivent être montés solidement et de façon sûre.

L'appareil est lourd.

- ▶ 2 personnes sont nécessaires pour déplacer l'appareil.
- ▶ Utilisez exclusivement des moyens appropriés.

L'appareil est lourd.

- ▶ L'appareil ne doit pas être directement monté dans les placoplâtres ou autres matières légères similaires.
- ▶ Pour garantir un montage correct, utilisez un matériau suffisamment stable et adapté à la situation de construction et au poids de l'appareil.

Des modifications sur la construction électrique ou mécanique sont dangereuses et peuvent conduire à des dysfonctionnements.

- ▶ N'effectuez aucune modification sur la construction électrique ou mécanique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les composants à arêtes vives à l'intérieur de l'appareil peuvent endommager le câble de raccordement.

- ▶ Ne pincez pas et ne coincez pas le câble de raccordement.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du sec-

teur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
 - ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 9*
- Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
 - ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
 - ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- ▶ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être aisément accessible. Si un accès libre est impossible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation à câblage fixe, conformément aux conditions de la catégorie de surtension III et aux réglementations d'installation.
- ▶ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

12.5 Indications générales

Prenez en compte les remarques générales lors de l'installation.

- L'installation doit se faire en respectant les prescriptions actuellement en vigueur dans le bâtiment, ainsi que les prescriptions publiées par les compagnies distributrices d'électricité et de gaz.

- Lors de l'évacuation de l'air vicié, il convient de respecter les prescriptions officielles et légales, telles que celles établies par les autorités régionales.
- Pour atteindre l'appareil sans difficulté lors de l'entretien, choisissez un lieu d'installation facilement accessible.
- Les surfaces de l'appareil sont fragiles. Lors de l'installation, évitez de les endommager.

12.6 Remarques concernant le branchement électrique

Pour pouvoir connecter l'appareil électriquement en toute sécurité, respectez ces consignes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

À tout moment, il doit être possible de débrancher l'appareil du réseau électrique. L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

- ▶ La prise du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible après le montage de l'appareil.
- ▶ Si cela n'est pas possible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation électrique fixe conformément aux conditions de la catégorie de surtension III et aux prescriptions d'installation.
- ▶ Seul un électricien qualifié est autorisé à procéder à l'installation électrique fixe. Nous vous recommandons d'installer un disjoncteur différentiel (interrupteur FI) dans le circuit d'alimentation de l'appareil.

Les composants à arêtes vives à l'intérieur de l'appareil peuvent endommager le câble de raccordement.

- ▶ Ne pincez pas et ne coincez pas le câble de raccordement.
- Les valeurs de raccordement sont indiquées sur la plaque signalétique. → Page 9
- La ligne de raccordement fait env. 1,30 m de long.
- Cet appareil est conforme aux dispositions CE régissant l'antiparasitage.
- Cet appareil est conforme à la classe de protection 1. Par conséquent, utilisez uniquement cet appareil avec une prise à conducteur de protection.
- Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation électrique pendant l'installation.
- Assurez-vous que la protection contre les contacts accidentels est garantie par l'installation.

12.7 Remarques concernant la situation d'encastrement

- Montez cet appareil sur le mur de la cuisine.
- Pour l'installation d'accessoires spéciaux supplémentaires, respectez les instructions d'installation jointes.
- Montez l'appareil avec un seul côté directement à côté d'un meuble haut ou près d'un mur. La distance par rapport au meuble haut ou au mur doit être d'au moins 50 mm.
- La largeur de la hotte aspirante doit être au moins aussi grande que celle de la table de cuisson.
- Pour capter de façon optimale les vapeurs de cuisson, installez l'appareil au centre, au-dessus de la plaque de cuisson.

12.8 Remarques concernant le conduit d'évacuation

Le fabricant de l'appareil n'assume aucune garantie pour les problèmes de fonctionnement liés à la tuyauterie.

- Utilisez un conduit d'évacuation court et droit avec un diamètre de conduit aussi grand que possible.
- Des conduits d'évacuation longs et rugueux, comportant plusieurs coudes ou ayant des diamètres trop petits réduisent la puissance d'aspiration et augmentent le bruit du ventilateur.
- Utilisez un conduit d'évacuation en matériau non inflammable.
- Pour éviter tout retour de condensat, montez le conduit d'évacuation de l'appareil avec 1° de pente.

12.9 Remarques sur le mode évacuation extérieure

En mode évacuation extérieure, un clapet anti-retour doit être installé.

Remarques

- Si aucun clapet anti-retour n'est fourni avec l'appareil, vous pouvez en obtenir un dans un commerce spécialisé.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il convient d'utiliser un caisson télescopique mural.

12.10 Installation

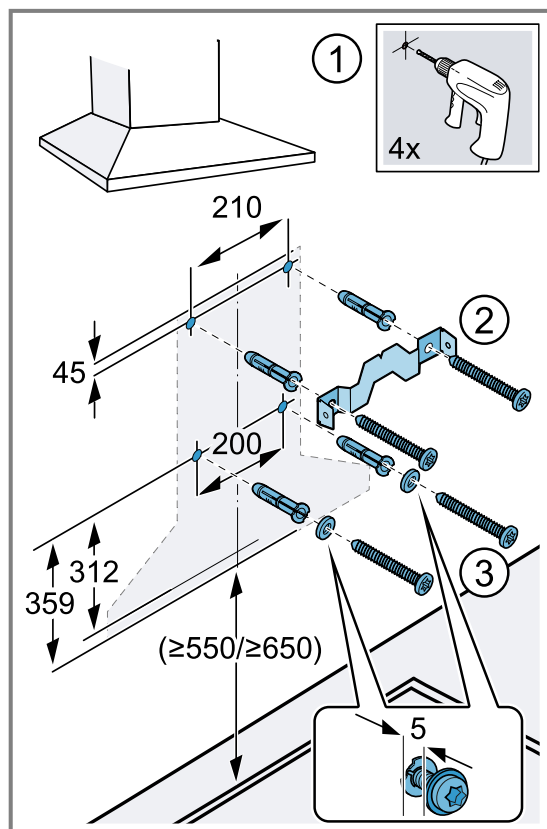
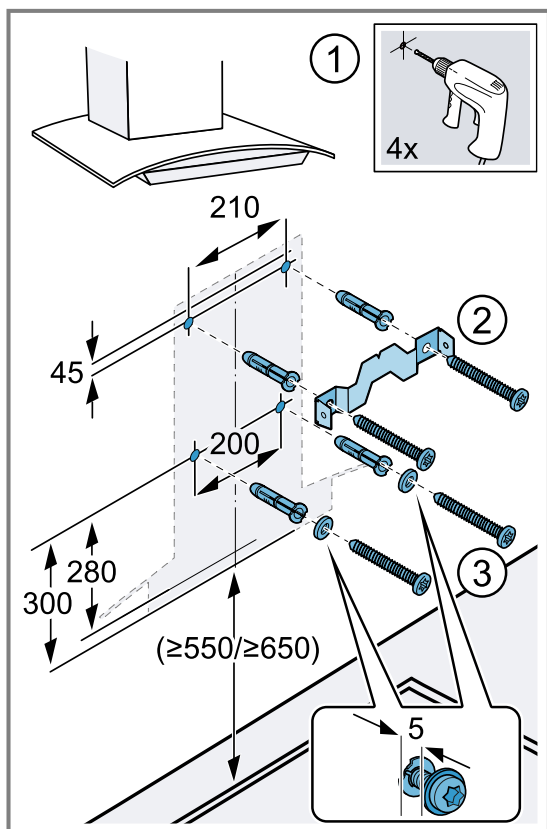
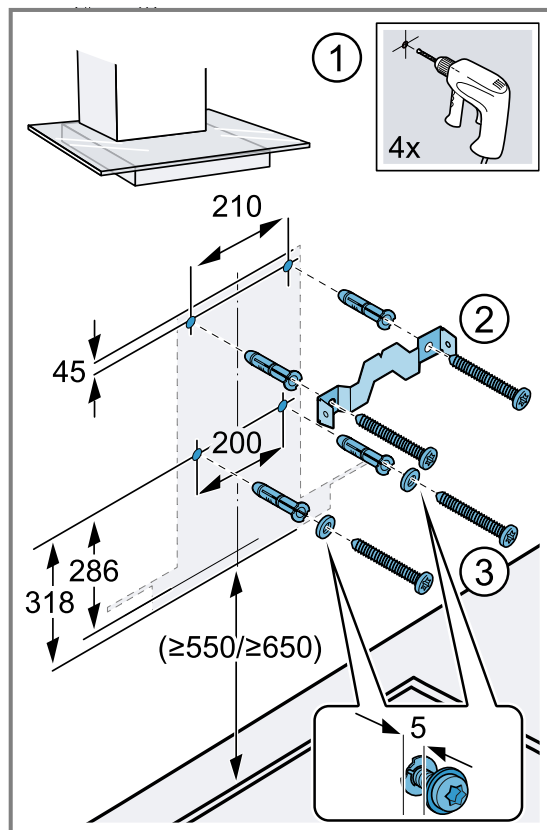
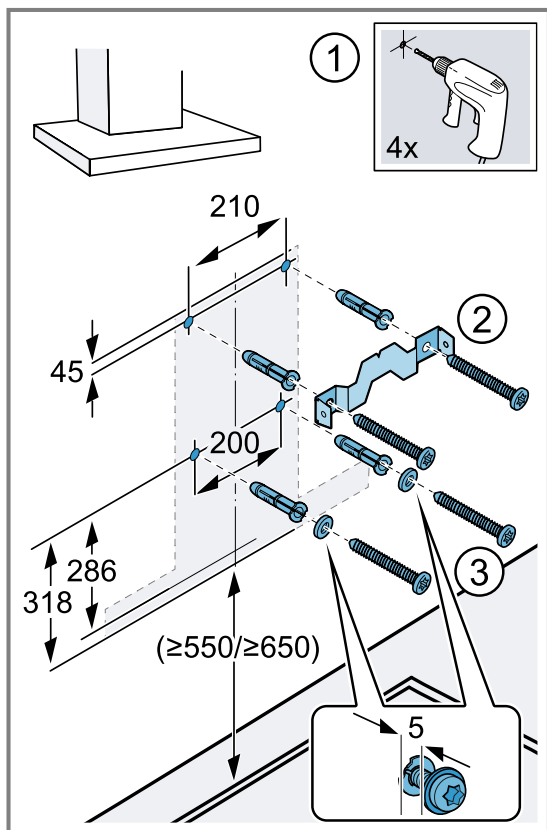
Vérification du mur

1. Vérifiez que le mur est vertical et qu'il a une capacité de charge suffisante.
Le poids maximal de l'appareil est de 40 kg.
2. La profondeur des trous percés doit correspondre à la longueur des vis.
3. Utilisez les vis et chevilles fournies.
Les vis et chevilles fournies conviennent pour la maçonnerie massive. Utilisez un matériau de fixation approprié pour d'autres constructions, par exemple du placoplâtre, du béton cellulaire, des briques Poroton.

Préparation du mur

Remarque : Selon la construction, les trous de perçage doivent être placés différemment. Avant l'installation, tenez compte de la construction de la hotte aspirante.

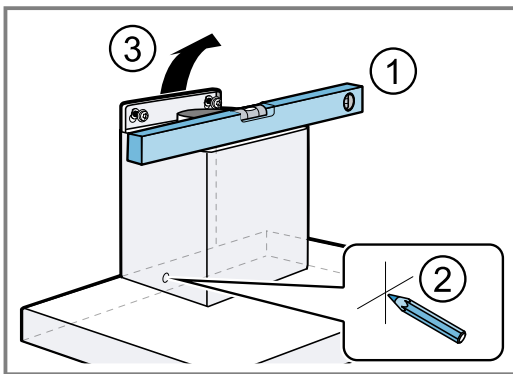
1. Assurez-vous qu'aucune conduite électrique, de gaz ou d'eau ne se trouve au niveau des perçages.
2. Du plafond au bord inférieur de l'appareil, tracez une ligne médiane verticale sur le mur.
3. Marquez les emplacements des vis et le contour de la zone d'accrochage.
4. Percez des trous de Ø 8 mm et d'une profondeur de 80 mm et enfoncez les chevilles à fleur du mur. ①
5. Vissez la cornière affectée au capot de cheminée. ②
6. Vissez 2 vis de fixation dotées d'une rondelle, jusqu'à une profondeur d'env. 5 mm. ③



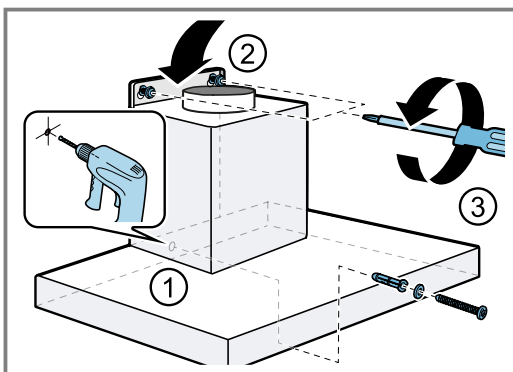
Installer l'appareil

1. Suspendez et alignez l'appareil. ①
2. Marquez le perçage pour la vis de sécurité. ②

3. Décrochez à nouveau l'appareil. ③



4. Percez le trou pour la vis de blocage Ø 8 mm et la profondeur de perçage de 80 mm et enfoncez la cheville à fleur du mur. ①
5. Retirez le film protecteur à l'arrière.
– Après l'installation, retirez complètement le film protecteur.
6. Accrochez l'appareil. ②
7. Vissez la vis de sécurité avec la rondelle. ③



Tuyauterie

Remarque : Si vous utilisez un tuyau en aluminium, lissez au préalable la zone de raccordement.

Nous recommandons d'utiliser un conduit d'évacuation de Ø 150 mm.

Réaliser le raccordement de l'évacuation de l'air (conduit d'évacuation de Ø 150 mm)

1. Fixez le tuyau d'évacuation au manchon d'évacuation.
2. Réalisez la jonction vers l'orifice d'évacuation d'air.
3. Étanchez les zones de jonction.

Réaliser le raccordement de l'évacuation de l'air (conduit d'évacuation de Ø 120 mm)

1. Fixez le manchon réducteur au manchon d'évacuation.
2. Fixer le conduit d'évacuation contre le manchon réducteur.
3. Étanchez les zones de jonction.

Monter le capot de cheminée

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.

► Portez des gants de protection.

1. Visser la cornière de retenue pour le capot de cheminée au mur.

2. Pour séparer le capot de cheminée, enlever le ruban adhésif ou le capot de cheminée de l'emballage de protection.
3. Le cas échéant, retirer les films protecteurs recouvrant les deux capots de cheminée.

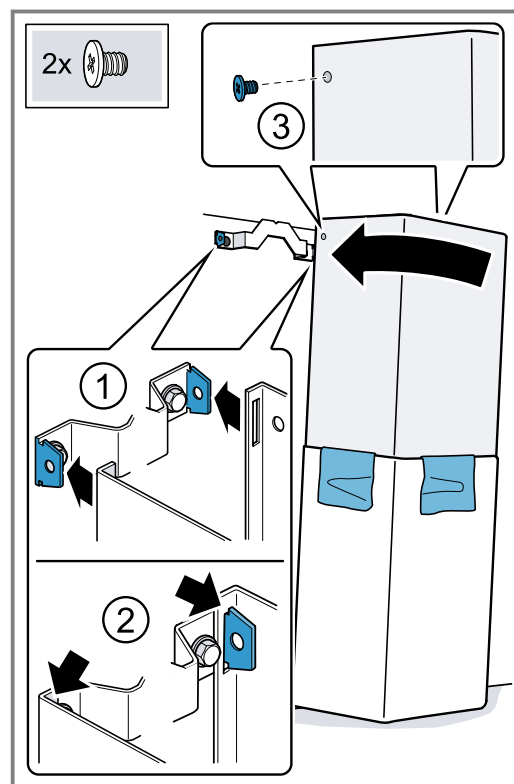
4. **Remarque :** Les ouïes du capot de cheminée doivent être orientées vers le bas.

Faites coulisser les capots de cheminée l'un dans l'autre.

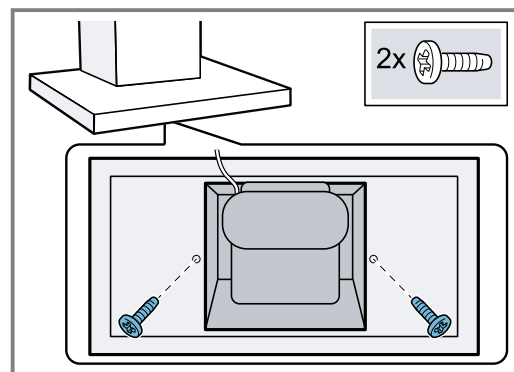
5. **Remarque :** Pour éviter les rayures, poser des chiffons doux papier, à titre de protection, sur les bords du capot extérieur.

Posez les capots de cheminée sur l'appareil.

6. Poussez le capot de cheminée intérieur vers le haut et accrochez-le sur les côtés gauche et droit, contre la cornière de retenue. ①



7. Enclenchez le capot de cheminée vers le bas. ②
8. À l'aide de deux vis, vissez le capot de cheminée latéralement contre la cornière de retenue. ③
9. Fixez le capot de cheminée extérieur avec deux vis sur le dessous de l'appareil.



10. Enlever les chiffons avec précaution.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001673280 (020727)

fr

**Série 4, Four intégrable, 60 x 60 cm,
Inox
HBA573BR0**



Accessoires intégrés

1 x grille, 1 x lèchefrite pour pyrolyse

Accessoires en option

HEZ327000 PIERRE A PAIN, HEZ530000 2 DEMI LECHEFRITES, HEZ531010 :, HEZ532010 :, HEZ538000 CLIPRAIL, HEZ629070 LECHEFRITE PERFOREE POUR AIRFRY, HEZ633001 Couvercle pour poêle professionnelle, HEZ633070 Plat ultra profond, HEZ634000 GRILLE DE CUISSON ET DE ROTISSAGE, HEZ636000 LECHEFRITE EN VERRE, HEZ638000 CLIPRAIL STANDARD, HEZ660050 Accessory, HEZ664000 :, HEZ915003 ROTISSOIRE EN VERRE, HEZG0AS00 Câble de raccordement 3m

Un four avec AutoPilot : des programmes automatiques qui garantissent la réussite de tous les plats sélectionnés.

- **Pyrolyse** : le nettoyage du four fait désormais partie du passé grâce au programme de nettoyage pyrolyse.
- **AutoPilot10** : 10 programmes automatiques pour des résultats de cuisson parfaits.
- **Ecran LED, affichage rouge** : facile à utiliser.

Données techniques

Type de construction:Encastrable
 Système de nettoyage intégré:Pyrolyse
 Niche d'encastrement:585-595 x 560-568 x 550 mm
 Dimensions appareil H x L x P: 595 x 594 x 548 mm
 Dimensions du produit emballé: 675 x 660 x 690 mm
 Matériau du bandeau:Acier inox
 Matériau de la porte: Verre
 Poids net: 36.6 kg
 Volume utile du four: 71 l
 Modes de cuisson:Gril grande surface, air pulsé doux, Chaleur tournante, Convection naturelle, Gril chaleur tournante
 Contrôle de température: Electronique
 Nombre de lampe(s): 1
 Longueur du cordon électrique: 120.0 cm
 Code EAN: 4242005033898
 Nombre de cavités - (2010/30/CE): 1
 Classe d'efficacité énergétique: A
 Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC):0.99 kWh/cycle
 Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC):81 kWh/cycle
 Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE): 95.3 %
 Puissance de raccordement: 3600 W
 Intensité: 16 A
 Tension: 220-240 V
 Fréquence: 60; 50 Hz
 Type de prise:Fiche cont.terre/Gard.fil ter.
 Accessoires inclus: 1 x grille, 1 x lèchefrite pour pyrolyse



**Série 4, Four intégrable, 60 x 60 cm,
Inox
HBA573BR0**

**Un four avec AutoPilot : des programmes
automatiques qui garantissent la réussite
de tous les plats sélectionnés.**

Nettoyage :

- Nettoyage pyrolyse

Design :

- Ecran LED affichage rouge
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l
- 5 modes de cuisson : Hotair 3D, convection naturelle, gril air pulsé, gril grande surface, air pulsé doux
- 10 programmes automatiques
- Réglage de température : 50 °C - 275 °C

Confort d'utilisation

- Très faible température de porte
- Horloge électronique
- Eclairage halogène
- Départ automatique
- Contrôle optique de la montée en température
- Préchauffage Booster
- Verrou de porte électronique, Sécurité enfants, coupure automatique du four
- Ventilateur de refroidissement

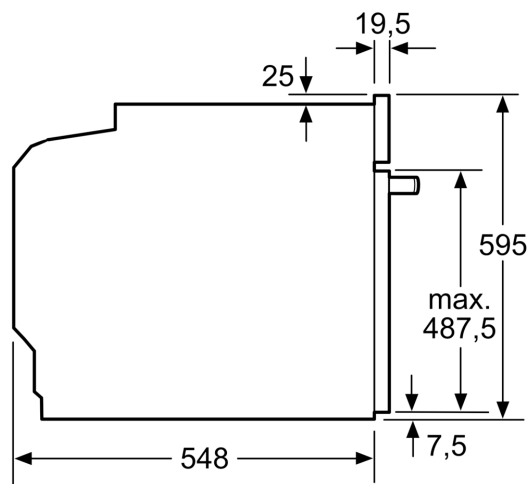
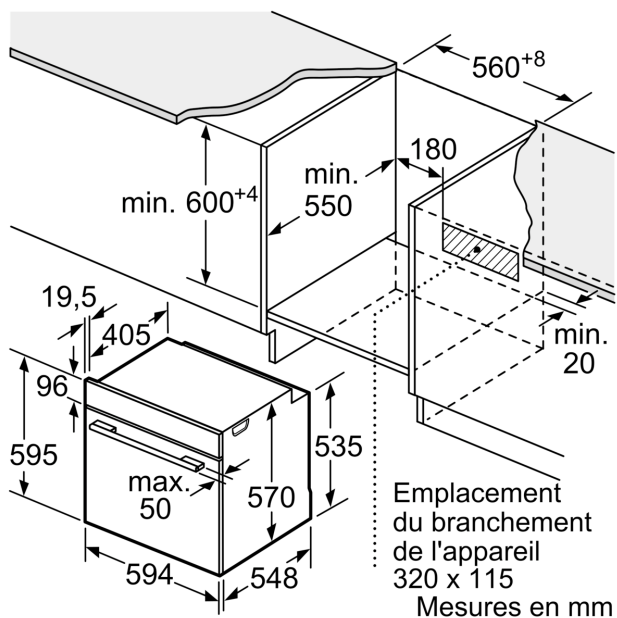
Données techniques :

- Câble de raccordement : 120 cm
- Tension nominale : 220 - 240 V
- Classe d'efficacité énergétique (selon norme EU 65/2014) : A (sur une échelle allant de A+++ à D)

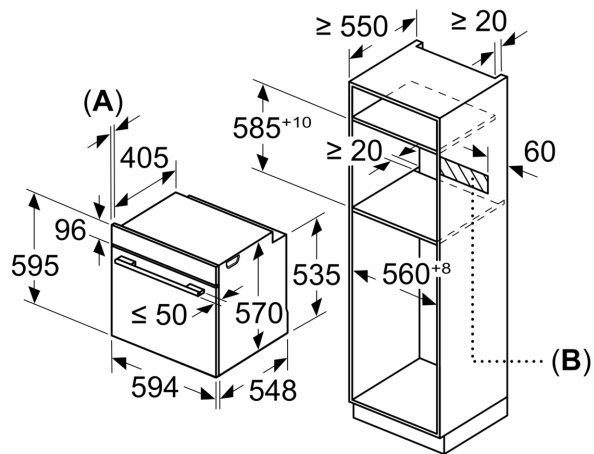
Accessoires inclus :

- grille, lèchefrite

**Série 4, Four intégrable, 60 x 60 cm,
Inox
HBA573BR0**

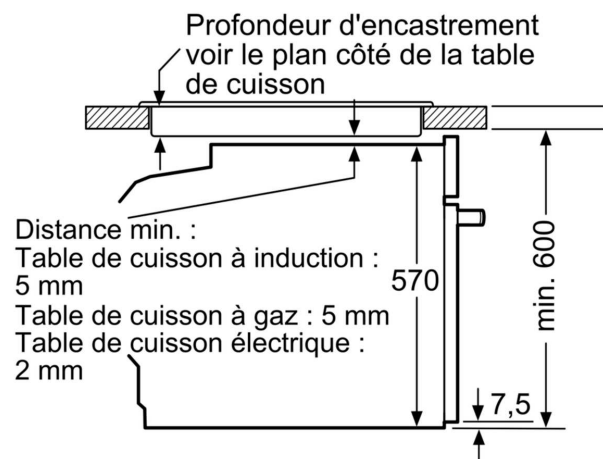


Mesures en mm



A: 19,5 mm
B: Espace pour le raccordement de l'appareil 320 x 115 mm

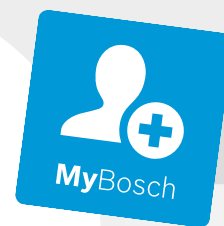
Montage avec une table de cuisson.



Mesures en mm



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Four encastrable

HBA573B.0

[fr] Manuel d'utilisation et notice d'installation

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	2
2	Prévention des dégâts matériels	5
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	5
4	Description de l'appareil.....	6
5	Accessoires.....	9
6	Avant la première utilisation	10
7	Utilisation	10
8	Chauffage rapide.....	11
9	Fonctions de temps	11
10	Programme.....	13
11	Sécurité enfants	15
12	Réglages de base.....	15
13	Nettoyage et entretien	16
14	Pyrolyse	17
15	Supports.....	19
16	Porte de l'appareil	19
17	Dépannage	22
18	Mise au rebut.....	24
19	Service après-vente	24
20	Comment faire.....	25
21	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	28
21.1	Consignes générales de montage	28

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.

- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

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.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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.

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 9

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entreposez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.

- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
 - ▶ Si possible, portez des gants de protection.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 24

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Ampoule halogène

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.

- ▶ Ne touchez pas à l'ampoule en verre.
- ▶ Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

1.6 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.

- ▶ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- ▶ Ne récurvez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.

- ▶ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température,

pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.

- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de 50 °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.

- ▶ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à 50 °C est réglée.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Laisser sécher le compartiment de cuisson après utilisation.
- ▶ Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- ▶ Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.

- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
- ▶ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou en parallèle.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Remarque :

L'appareil consomme :

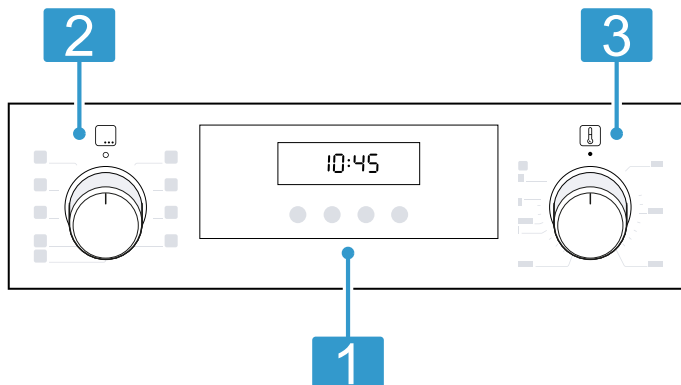
- max. 1 W en fonctionnement avec l'écran allumé
- max. 0,5 W en fonctionnement avec l'écran éteint

4 Description de l'appareil

4.1 Éléments de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Remarque : Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



- 1 Touches et affichage**


Les touches sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, il suffit d'effleurer légèrement le champ correspondant. L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.
→ "Touches et affichage", Page 7
- 2 Sélecteur de fonction**









Le sélecteur de fonction vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction de la position zéro 0 vers la droite ou la gauche. Selon le type d'appareil, le sélecteur de fonction est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de fonction pour activer ou désactiver la position zéro 0.
→ "Modes de cuisson et fonctions", Page 7
- 3 Sélecteur de température**

Le sélecteur de température permet de régler la température du mode de cuisson et de sélectionner les réglages pour d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de température de la position zéro ● vers la droite ou la gauche. Selon le type d'appareil, le sélecteur de température est escamotable. Appuyez sur le sélecteur de température pour activer ou désactiver la position zéro ●.
→ "Température et niveaux de réglage", Page 8

4.2 Touches et affichage






Les touches vous permettent de régler différentes fonctions de votre appareil. Vous pouvez voir les réglages à l'affichage.

Si la fonction est active, le symbole correspondant s'allume. Le symbole de l'heure  s'allume uniquement si vous modifiez l'heure.

Symbole	Fonction	Utilisation
	Fonctions de temps	Sélectionnez l'heure  , la minuterie  , la durée  et la fin  . Pour sélectionner les fonctions de temps individuelles, appuyez plusieurs fois sur la touche  .
— +	Moins Plus	Réduire les valeurs de réglage. Augmenter les valeurs de réglage.
	Poids	Sélectionnez un poids pour les programmes.
	Sécurité enfants	Activez ou désactivez la sécurité-enfants.





4.3 Modes de cuisson et fonctions

Pour vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos mets, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Symbole	Mode de cuisson	Utilisation et mode de fonctionnement
	Chaleur tournante 3D	Cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière dans le compartiment de cuisson.
	Chaleur tournante douce	Cuire doucement les plats sélectionnés sur un niveau sans les préchauffer. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière dans le compartiment de cuisson. Le mets est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Choisissez une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
	Gril, grande surface	Griller des mets peu épais, tels que steaks, saucisses ou toasts. Gratiner des mets. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Gril air pulsé	Cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Convection naturelle	Cuire et rôtir de manière traditionnelle sur un niveau. Ce mode de cuisson convient particulièrement pour les gâteaux avec garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Autres fonctions

Vous trouverez ici un aperçu des autres fonctions de votre appareil.

Symbole	Fonction	Utilisation
	Chauffage rapide	Préchauffer rapidement le compartiment de cuisson sans accessoire. → "Chauffage rapide", Page 11
	Lampe du four	Le compartiment de cuisson sans résistance apportent. → "Éclairage", Page 8
	Programme	Utiliser les réglages programmés pour différents aliments. → "Programme", Page 13
	Pyrolyse	Régler la fonction de nettoyage qui nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement. → "Pyrolyse ", Page 17

4.4 Température et niveaux de réglage


Différents réglages existent pour les modes de cuisson et les fonctions.

Remarque : Si vous réglez le gril à la position 3, l'appareil abaisse la température à la position 1 après environ 20 minutes.

Symbole	Fonction	Utilisation
●	Position zéro	L'appareil ne chauffe pas.
50 - 275	Plage de température	Régler la température dans le compartiment de cuisson en °C.
1, 2, 3 ou I, II, III	Positions gril	Régler les positions gril pour Gril, grande surface et Gril, petite surface (selon le type d'appareil). 1 = faible 2 = moyenne 3 = forte
1, 2, 3 ou I, II, III	Positions de nettoyage	Régler les positions de nettoyage pour les Pyrolyse . 1 = peu sale 2 = moyennement sale 3 = très sale

Voyant de chauffe

L'appareil vous indique quand il chauffe.

Lorsque l'appareil chauffe, le symbole  s'allume. Lorsque vous préchauffez le four, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que le symbole s'éteint.

Remarques

- Le voyant de chauffe apparaît uniquement pour les modes de cuisson pour lesquels une température est réglée. Pour les positions gril par ex., le voyant de chauffe n'apparaît pas.
- En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle du compartiment de cuisson.

4.5 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

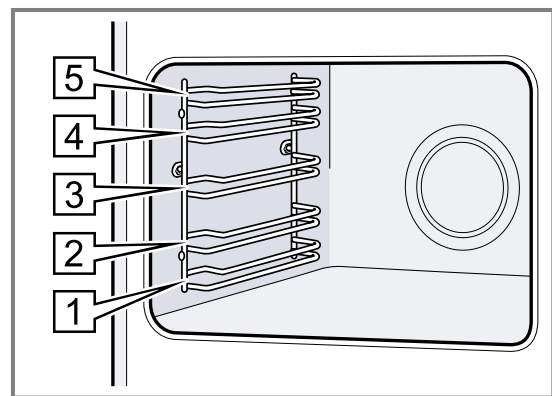
Supports

Vous pouvez insérer des accessoires à différentes hauteurs dans les supports du compartiment de cuisson.

→ "Accessoires", Page 9

Votre appareil possède 5 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent de bas en haut.

Vous pouvez retirer les supports, par ex. pour les laver.
→ "Supports", Page 19



Éclairage

La lampe du four éclaire le compartiment de cuisson. Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage reste allumé pendant le fonctionnement. Lorsque vous quittez le programme avec le sélecteur de fonction, l'éclairage s'éteint.

Le réglage du sélecteur de fonction sur **Lampe du four** vous permet d'allumer l'éclairage sans chauffage.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement s'allume automatiquement pendant le fonctionnement. L'air s'échappe au-dessus de la porte.

ATTENTION !

Ne couvrez pas les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil. L'appareil surchauffe.

- Maintenez les fentes d'aération dégagées.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps pour permettre à l'appareil de refroidir plus vite une fois le programme terminé.

Porte de l'appareil

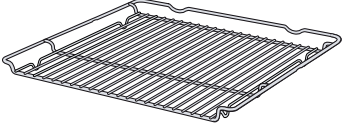
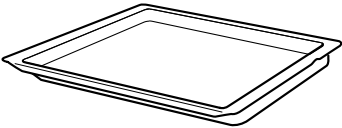
Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de programme, l'appareil continue de fonctionner.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires	Utilisation
Grille 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moules à gâteau ■ Plats à gratin ■ Récipients ■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ■ Plats surgelés
Lèche-frite 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteaux moelleux ■ Pâtisseries ■ Pain ■ Gros rôtis ■ Plats surgelés ■ Recueillez les liquides qui s'égouttent, par exemple la graisse lors de la cuisson sur le gril.

5.1 Fonction d'arrêt

La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. La sécurité anti-basculement fonctionne uniquement si vous enfournez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

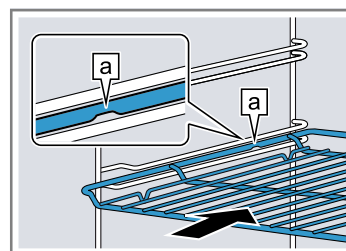
5.2 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

Insérez toujours les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. C'est la seule façon de pouvoir retirer les accessoires à peu près à moitié sans les faire basculer.

1. Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche **a** se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
2. Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

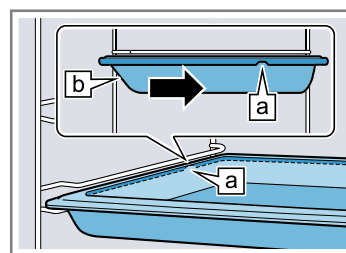
Grille

Introduisez la grille avec la courbure **a** vers le bas, la face ouverte vers la porte de l'appareil.



Plaque
par ex. lèche-frite ou
plaque à
pâtisserie

Introduisez la plaque en orientant la partie biseautée **b** vers la porte de l'appareil.



3. Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.

Remarque : Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

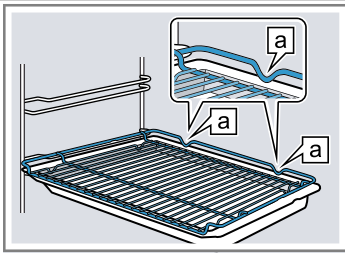
Combiner les accessoires

Pour recueillir le liquide qui s'égoutte, vous pouvez combiner la grille avec la lèche-frite.

1. Placez la grille sur la lèche-frite de manière à ce que les deux écarteurs **a** se trouvent sur le bord arrière de la lèche-frite.

2. Introduisez la lèchefrite entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement. Ce faisant, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure.

Grille sur lèchefrite



5.3 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : www.bosch-home.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service :

Vous devez effectuer les réglages pour la première mise en service avant de pouvoir utiliser votre appareil.

Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à « 12:00 » heures. Réglez l'heure actuelle.

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro 0.

1. Réglez l'heure à l'aide de la touche — ou +.
 2. Appuyez sur la touche ☺.
- ✓ L'affichage indique l'heure réglée.

Conseil : Vous pouvez déterminer dans les réglages de base → Page 15 si l'heure doit être affichée.

6.2 Nettoyage de l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Retirez les accessoires et les restes d'emballage, comme les billes de polystyrène, du compartiment de cuisson.
2. Avant de faire chauffer votre appareil, essuyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Tant que l'appareil chauffe, aérez la pièce.
4. Réglez le mode de cuisson et la température.
→ "Utilisation", Page 10

Mode de cuisson	Chaleur tournante 3D ☺
Température	maximale
Durée	1 heure

5. Éteignez l'appareil après la durée indiquée.
6. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi.
7. Nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
8. Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

7 Utilisation

7.1 Mise hors tension de l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur une position autre que la position zéro 0.
- ✓ L'appareil est allumé.

7.2 Mise hors tension de l'appareil

- ▶ Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro 0.
- ✓ L'appareil est éteint.

7.3 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Réglez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.
 - ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes.
3. Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.

Conseils

- Vous trouverez le mode de cuisson le plus adapté à vos mets dans la description des modes de cuisson.
→ "Modes de cuisson et fonctions", Page 7
- Vous pouvez aussi régler sur l'appareil la durée et la fin du programme.
→ "Fonctions de temps", Page 11

Modification du mode de cuisson

Vous pouvez modifier le mode de cuisson à tout moment.

- ▶ Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonction.

Modification de la température

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

- ▶ Réglez la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.

8 Chauffage rapide

Pour gagner du temps, vous pouvez raccourcir la durée de chauffe à l'aide du chauffage rapide.


Utilisez le chauffage rapide uniquement pour des températures supérieures à 100 °C.

Après le chauffage rapide, utiliser de préférence les modes de cuisson suivants :

- **Chaleur tournante 3D** 
- **Convection naturelle** 

8.1 Réglage du chauffage rapide


Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourner le plat dans le compartiment de cuisson seulement après le chauffage rapide.





1. Régler le chauffage rapide  à l'aide du sélecteur de fonctions.
2. Régler la température souhaitée à l'aide du sélecteur de température.
 - ✓ Le chauffage rapide débute après quelques secondes.
 - ✓ Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé et le voyant de chauffe s'éteint.
3. Réglez un mode de cuisson approprié à l'aide du sélecteur de fonctions.
4. Enfourner le plat dans le compartiment de cuisson.

9 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de gérer son utilisation.

9.1 Vue d'ensemble des fonctions de temps

Utilisez la touche  pour sélectionner les différentes fonctions de temps.





Fonction de temps	Utilisation
Minuterie 	Vous pouvez régler la minuterie indépendamment du programme. Elle n'influence pas l'appareil.
Durée 	Si vous réglez une durée de fonctionnement, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après écoulement de la durée.
Fin 	Vous pouvez régler l'heure de la fin de programme. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le programme soit terminé à l'heure souhaitée.
Heure 	Vous pouvez régler l'heure.



9.2 Réglage de la minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment du programme. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 23 heures et 59 minutes lorsque l'appareil est allumé ou

éteint. Un signal sonore spécifique est émis pour vous permettre de distinguer si le temps écoulé est celui de la minuterie ou d'une durée.

Remarque : La minuterie et la durée ne peuvent pas s'écouler en même temps. Si vous avez déjà réglé une durée, il est impossible de régler la minuterie.

1. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  apparaisse.
2. Réglez le temps de la minuterie à l'aide de la touche  ou .

Touche	Valeur de référence
	5 minutes
	10 minutes

Le temps de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands à mesure que la valeur est grande.

- ✓ La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard et le temps de la minuterie s'écoule.
- ✓ Un signal retentit dès que le temps de la minuterie est écoulé et l'affichage l'indique comme étant sur zéro.
- 3. Lorsque le temps de la minuterie est écoulé :
 - Appuyez sur n'importe quelle touche pour éteindre la minuterie.

Modification de la minuterie

Vous pouvez à tout moment modifier l'heure de la minuterie.

Condition : Δ apparaît à l'affichage.

- ▶ Modifiez la minuterie à l'aide de la touche — ou +.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annulation de la minuterie

Vous pouvez à tout moment annuler la minuterie.

Condition : Δ apparaît à l'affichage.

- ▶ Réinitialisez le temps de la minuterie sur zéro à l'aide de la touche —.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et Δ s'éteint.

9.3 Réglage de la durée

Vous pouvez régler la durée de fonctionnement sur 23 heures et 59 minutes.

Condition : Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.

1. Appuyez sur la touche \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que \rightarrow apparaisse.
2. Réglez la durée à l'aide de la touche — ou +.

Touche	Valeur de référence
—	10 minutes
+	30 minutes

Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par pas de 1 minute, puis par pas de 5 minutes.

- ✓ L'appareil commence à chauffer après quelques secondes et la durée s'écoule.
- ✓ Une fois la durée écoulée, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
- 3. Lorsque la durée est écoulée :
 - Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
 - Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche +.
 - Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.

Modification de la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

Condition : \rightarrow apparaît à l'affichage.

- ▶ Modifiez la durée à l'aide de la touche — ou +.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annulation de la durée

Vous pouvez à tout moment annuler la durée.

Condition : \rightarrow apparaît à l'affichage.

- ▶ Réinitialisez la durée à l'aide de la touche —.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et continue à chauffer sans durée.

9.4 Réglage de la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin de la durée jusqu'à 23 heures et 59 minutes.

Remarques

- La fin n'est pas réglable pour les modes de cuisson avec la fonction grill.

- Pour obtenir un bon résultat de cuisson, ne différez plus la fin de cuisson lorsque le four a commencé à fonctionner.
- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent pas.

Conditions

- Un mode de cuisson et une température ou un niveau sont réglés.
 - Une durée est réglée.
1. Appuyez sur la touche \odot à plusieurs reprises jusqu'à ce que \rightarrow apparaisse.
 2. Appuyez sur la touche — ou +.
 - ✓ L'affichage indique la fin calculée.
 3. Différez la fin à l'aide de la touche — ou +.
 - ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide le réglage et l'affichage indique la fin réglée.
 - ✓ Lorsque l'heure de début calculée est atteinte, l'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.
 - ✓ Une fois la durée écoulée, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
 4. Lorsque la durée est écoulée :
 - Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
 - Pour régler de nouveau une durée, appuyez sur la touche +.
 - Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.

Modification de la fin

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, vous ne pouvez modifier la fin réglée que lorsque le programme a commencé et que la durée s'écoule.

Condition : \rightarrow apparaît à l'affichage.

- ▶ Différez la fin à l'aide de la touche — ou +.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

Annulation de la fin

Vous pouvez annuler la fin réglée à tout moment.

Condition : \rightarrow apparaît à l'affichage.

- ▶ Utilisez la touche — pour réinitialiser la fin à l'heure actuelle plus la durée programmée.
- ✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification et commence à chauffer. La durée s'écoule.

9.5 Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans l'affichage. L'heure démarre à « 12:00 » heures. Réglez l'heure actuelle.

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro o.

1. Réglez l'heure à l'aide de la touche — ou +.
2. Appuyez sur la touche \odot .
 - ✓ L'affichage indique l'heure réglée.

Conseil : Vous pouvez déterminer dans les réglages de base \rightarrow Page 15 si l'heure doit être affichée.

Modification de l'heure

Vous pouvez modifier l'heure à tout moment.

Condition : Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro o.

1. Appuyez sur la touche \ominus à plusieurs reprises jusqu'à ce que \ominus apparaisse.

2. Modifiez l'heure avec la touche $-$ ou $+$.

✓ Au bout de quelques secondes, l'appareil valide la modification.

10 Programme

Grâce aux programmes, votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

10.1 Récipients adaptés aux programmes

Utilisez des récipients résistants à la chaleur et adaptés à des températures allant jusqu'à 300 °C.

Le récipient le plus approprié est en verre ou en céramique. Le rôti doit recouvrir environ aux 2/3 le fond du récipient.

Les récipients fabriqués dans les matières suivantes sont inappropriés :

- Aluminium poli et brillant
- Argile non vernie
- Matières plastiques ou poignées en plastique

10.2 Tableau des programmes

Les numéros de programme sont attribués à des mets spécifiques. Le poids peut se régler dans une plage allant de 0,5 kg à 2,5 kg.

N°	Plats	Vaisselle	Poids de réglage	Ajouter du liquide	Hauteur d'enfournement	Remarques
01	Poulet, non farci Prêt à cuire, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Poids du poulet	non	2	Poser dans le récipient, les blancs vers le haut
02	Blanc de dinde en un seul morceau, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Poids du blanc de dinde	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne pas saisir la viande au préalable
03	Potée de légumes végétarienne	Haut faitout avec couvercle	Poids total	Selon la recette	2	Couper les légumes dont la cuisson est plus longue (par ex. carottes) en plus petits morceaux que les légumes dont la cuisson est plus rapide (par ex. tomates)
04	Goulasch Viande de bœuf ou de porc assaisonnée avec des légumes	Haut faitout avec couvercle	Poids total	Selon la recette	2	Placer la viande en bas et recouvrir de légumes Ne pas saisir la viande au préalable
05	Rôti de viande haché, frais Haché à base de viande de bœuf, de porc ou d'agneau	Faitout avec couvercle	Poids du rôti	non	2	-
06	Rôti de bœuf à braiser par ex. entrecôte, maigre ou rôti mariné	Faitout avec couvercle	Poids de la viande	Couvrir presque entièrement la viande avec du liquide	2	Ne pas saisir la viande au préalable

N°	Plats	Vaisselle	Poids de réglage	Ajouter du liquide	Hauteur d'enfournement	Remarques
07	Paupiettes de bœuf Farcies de légumes ou de viande	Faitout avec couvercle	Poids de toutes les paupiettes farcies	Recouvrez presque entièrement les paupiettes, par ex. avec du bouillon ou de l'eau	2	Ne pas saisir la viande au préalable
08	Gigot d'agneau, bien cuit Sans os, assaisonné	Faitout avec couvercle	Poids de la viande	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne pas saisir la viande au préalable
09	Rôti de veau, maigre Par ex. filet ou noix	Faitout avec couvercle	Poids de la viande	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne pas saisir la viande au préalable
10	Rôti d'échine de porc Sans os, assaisonné	Faitout avec couvercle en verre	Poids de la viande	Recouvrir le fond du faitout, éventuellement ajouter jusqu'à 250 g de légumes	2	Ne pas saisir la viande au préalable

10.3 Préparer les mets pour un programme


Utilisez des aliments frais, de préférence à la température du réfrigérateur.




1. Pesez les mets.
Vous devez connaître le poids du mets pour régler correctement le programme.
2. Placez le mets dans le récipient.
3. Placez le récipient sur la grille.
Enfournez toujours le récipient dans le compartiment de cuisson froid.

10.4 Régler un programme

L'appareil sélectionne le mode de cuisson, la température et la durée optimaux. Vous devez uniquement régler le poids.

Remarques

- Le poids peut uniquement être réglé dans la plage prévue.
 - Après le démarrage du programme, vous ne pouvez plus modifier le programme ni le poids.
1. Réglez **Programme**  à l'aide du sélecteur de fonction.

2. Le thermostat reste sur la position zéro ●.
3. Réglez le programme souhaité à l'aide de la touche — ou +.
4. Appuyez sur la touche .
5. Réglez le poids de vos mets à l'aide de la touche — ou +. Réglez toujours le poids immédiatement supérieur.
 - L'affichage indique la durée calculée. La durée ne peut pas être modifiée.
 - Pour certains programmes, vous pouvez différer la fin à l'aide de la touche .
 - "Réglage de la fin", Page 12
 - Pour modifier le programme, appuyez sur la touche .
- ✓ Le programme démarre et la durée s'écoule au bout de quelques secondes.
- ✓ Une fois le programme terminé, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
6. Lorsque le programme est terminé :
 - Pour arrêter le signal prématurément, appuyez sur n'importe quelle touche.
 - Pour régler de nouveau une durée de cuisson, appuyez sur la touche +. L'appareil continue à chauffer avec le réglage du programme.
 - Lorsque vos mets sont prêts, éteignez l'appareil.





11 Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou en modifier les réglages.

Remarque : Vous pouvez modifier dans les réglages de base → Page 15 la possibilité d'utiliser ou non la fonction de sécurité enfants.

11.1 Activation et désactivation de la sécurité enfants

Condition : Le sélecteur de fonction est sur la position zéro 0.











- ▶ Pour activer la sécurité enfants, maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que  apparaisse.
 - Pour désactiver la sécurité enfants, maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que  disparaisse de l'affichage.

12 Réglages de base

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

12.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.


Affichage	Réglage de base	Choix
 1	Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur	1 = 10 secondes 2 = 30 secondes ¹ 3 = 2 minutes
 2	Temps d'attente jusqu'à ce qu'un réglage soit validé	1 = 3 secondes ¹ 2 = 6 secondes 3 = 10 secondes
 3	Tonalité des touches lors de l'effleurement d'une touche	0 = arrêt 1 = marche ¹
 4	Luminosité de l'éclairage de l'affichage	1 = sombre 2 = moyen ¹ 3 = intense
 5	Affichage de l'heure	0 = masquer l'heure 1 = afficher l'heure ¹
 6	Sécurité enfants réglable	0 = non 1 = oui ¹ 2 = oui, avec système de verrouillage de la porte
 7	Éclairage du compartiment de cuisson en fonctionnement	0 = non 1 = oui ¹
 8	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	1 = court 2 = moyen ¹ 3 = long 4 = extra long
 9	Rails télescopiques post-équipés ²	0 = non ¹ (en cas de supports et extraction simple) 1 = oui (en cas d'extraction double et triple)
 R	Réinitialiser toutes les valeurs sur les réglages d'usine	0 = non ¹ 1 = oui


¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)



² Selon l'équipement de l'appareil


12.2 Modifier un réglage de base

Condition : L'appareil est éteint.

1. Maintenez enfoncée la touche  pendant environ 4 secondes.

✓ Le premier réglage de base apparaît, par ex.  1.

2. Modifiez le réglage à l'aide de la touche  ou .

3. Passez au réglage de base suivant à l'aide de la touche .

4. Pour mémoriser les modifications, maintenez la touche  enfoncée pendant environ 4 secondes.

Remarque : Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

12.3 Annuler la modification des réglages de base

- ▶ Tourner le sélecteur des fonctions.
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

13 Nettoyage et entretien

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

13.1 Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Des produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

L'application de produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le prochain chauffage, retirez complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Suivez les instructions de nettoyage de l'appareil.
→ "Nettoyer l'appareil", Page 17

Façade de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Acier inox	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Produits d'entretien spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox 	Afin d'éviter la corrosion, éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de protéines des surfaces en acier inox. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.
Surfaces laquées ou en plastique par ex. bandeau de commande	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

Porte de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Vitres de la porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox. Conseil : Déposez les vitres de la porte pour un nettoyage approfondi. → "Porte de l'appareil", Page 19
Recouvrement de la porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En acier inox : Nettoyant pour inox ▪ En plastique : Produit de nettoyage chaud 	N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Conseil : Retirez le recouvrement de la porte pour un nettoyage approfondi. → "Porte de l'appareil", Page 19
Poignée de porte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant de la poignée de la porte.

Compartiment de cuisson

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Eau vinaigrée ▪ Nettoyants pour four 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Pour sécher le compartiment de cuisson après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte.</p> <p>Conseil : Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. → "Pyrolyse ", Page 17</p> <p>Remarques</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'émail est cuit à des températures très élevées, ce qui entraîne de légères différences de couleur. Elle n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. ▪ Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent être rugueux. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise. ▪ Une couche blanche se forme sur les surfaces émaillées à cause des résidus alimentaires. Cette couche n'entraîne aucun risque pour la santé. Elle n'affecte pas la fonctionnalité de l'appareil. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique.
Couvercle en verre de la lampe du four	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.
Supports	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Conseil : Pour le lavage, retirez les supports. → "Supports", Page 19</p>
Accessoires	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Produit de nettoyage chaud ▪ Nettoyants pour four 	<p>En cas de fort encrassement, faites tremper les salissures et utilisez une brosse ou une éponge spirale inox.</p> <p>Les accessoires émaillés vont au lave-vaisselle.</p>

13.2 Nettoyer l'appareil

Afin d'éviter d'endommager l'appareil, nettoyez-le uniquement comme indiqué et avec des produits de nettoyage appropriés.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Condition : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 16

1. Nettoyez l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette.
 - Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.
→ "Produits de nettoyage appropriés", Page 16
2. Séchez avec un chiffon doux.

14 Pyrolyse

La fonction de nettoyage **Pyrolyse** nettoie le compartiment de cuisson presque automatiquement.

Nettoyez le compartiment de cuisson avec cette fonction de nettoyage tous les 2 ou 3 mois. Si nécessaire, vous pouvez utiliser la fonction de nettoyage plus souvent. La fonction de nettoyage consomme env. 2,5 - 4,8 kWh.

14.1 Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

Afin d'obtenir un bon résultat de nettoyage, préparez l'appareil avec soin.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes. Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.

- ▶ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- ▶ Ne récurvez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

1. Sortez les accessoires et les ustensiles du compartiment de cuisson.
2. Décrochez les supports et retirez-les du compartiment de cuisson.
→ "Supports", Page 19
3. Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
4. Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint de porte à l'aide d'une solution détergente et d'un chiffon doux.
Ne récurvez pas les joints de porte et ne les frottez pas.
Retirez les salissures tenaces sur la vitre intérieure de la porte avec un produit de nettoyage pour four.
5. Retirez les objets du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

14.2 Régler la fonction de nettoyage

Aérez la cuisine tant que la fonction de nettoyage est en marche.

AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !


La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.


- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

 L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

Remarque : L'ampoule du four ne s'allume pas pendant la fonction de nettoyage.



Condition : Préparez l'appareil pour la fonction de nettoyage. → Page 17

1. Réglez **Pyrolyse**  à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Réglez la position nettoyage à l'aide du sélecteur de température.

Position nettoyage	Degré de nettoyage	Durée en heures
1	faible	env. 1h15
2	Moyen	env. 1h30
3	Fort	env. 2h00

Sélectionnez une position nettoyage plus élevée pour les salissures plus importantes ou plus anciennes.

La durée ne peut pas être modifiée.

- ✓ La fonction de nettoyage démarre et la durée s'écoule au bout de quelques secondes.
 - ✓ Pour votre sécurité, la porte de l'appareil se verrouille à partir d'une certaine température. L'affichage indique .
 - ✓ Une fois la fonction de nettoyage terminée, un signal retentit et l'affichage indique la durée sur zéro.
3. Éteignez l'appareil.
Lorsque l'appareil a suffisamment refroidi, la porte de l'appareil se déverrouille et  disparaît.
 4. Rendre l'appareil prêt à l'emploi. → Page 18

14.3 Rendre l'appareil prêt à fonctionner après la fonction de nettoyage

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Retirez les dépôts blancs avec de l'acide citrique.

Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Ces résidus d'aliments ne présentent aucun risque. Ils ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil.

4. Accrochez les supports.
→ "Supports", Page 19

15 Supports

Pour nettoyer les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez les décrocher.

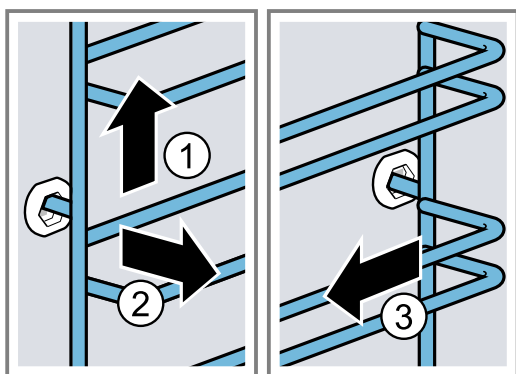
15.1 Décrocher les supports

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les supports deviennent très chauds

- ▶ Ne touchez jamais les supports chauds.
- ▶ Laissez toujours l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

1. Soulevez légèrement le support à l'avant ① et décrochez-le ②.
2. Tirez le support vers l'avant ③ et retirez-le.



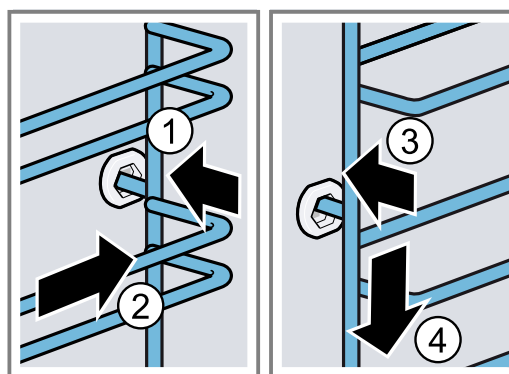
3. Nettoyez le support.
→ "Produits de nettoyage", Page 16

15.2 Accrocher les supports

Remarques

- Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche.
- Veillez pour les deux supports à ce que les barres coudées se trouvent à l'avant.

1. Insérez d'abord le support au milieu de la prise arrière ① jusqu'à ce qu'il repose contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers l'arrière ②.
2. Insérez le support dans la prise avant ③, jusqu'à ce qu'il repose également contre la paroi du compartiment de cuisson, puis poussez-le vers le bas ④.



16 Porte de l'appareil

Pour que votre appareil reste longtemps beau et opérationnel, vous pouvez retirer la porte de l'appareil et le nettoyer.

16.1 Décrocher la porte de l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil et poussez-la vers l'appareil.

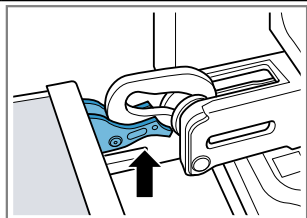
2. ⚠️ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!

Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées.

- ▶ Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.

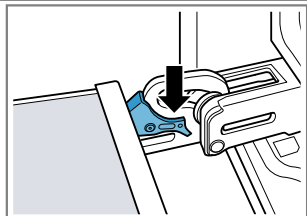
Ouvrez le levier de verrouillage des charnières gauche et droite.

Levier de verrouillage ouvert



La charnière est sécurisée et ne peut pas se refermer.

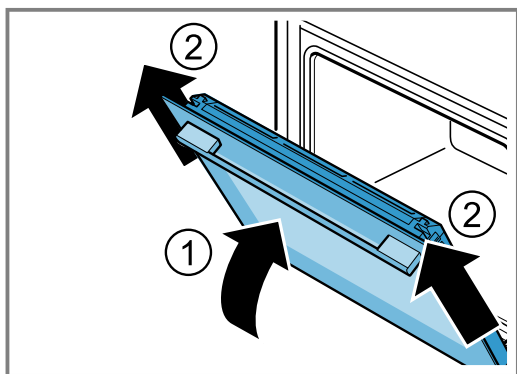
Levier de verrouillage fermé



La porte de l'appareil est bloquée et ne peut pas être décrochée.

- ✓ Les leviers de verrouillage sont ouverts. Les charnières sont sécurisées et ne peuvent pas se refermer.

3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'en butée ①. Saisissez la porte de l'appareil à l'aide des deux mains à gauche et à droite et tirez-la vers le haut ②.



4. Placez la porte de l'appareil avec précaution sur une surface plane.

16.2 Accrocher la porte de l'appareil

⚠️ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

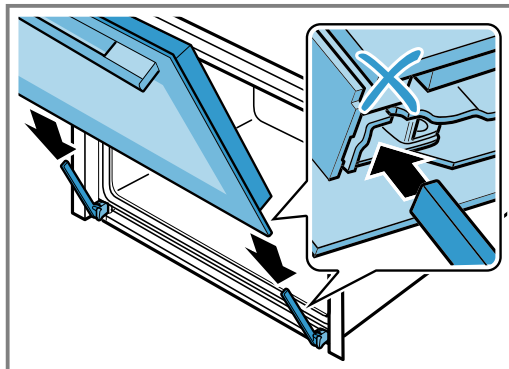
- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Les charnières peuvent se fermer violemment si elles ne sont pas bloquées.

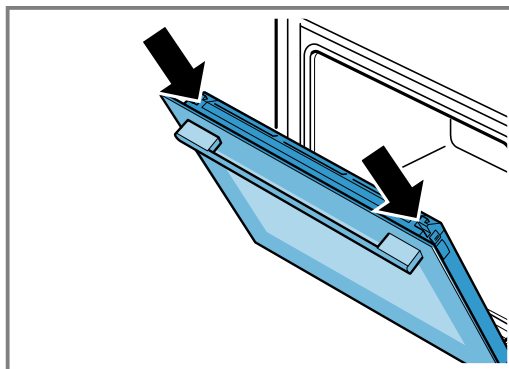
- ▶ Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte de l'appareil.

1. Remarque : Assurez-vous que la porte de l'appareil n'oppose pas de résistance sur les charnières lorsque vous la poussez. Si vous sentez une résistance, vérifiez que vous appuyez sur la bonne ouverture.

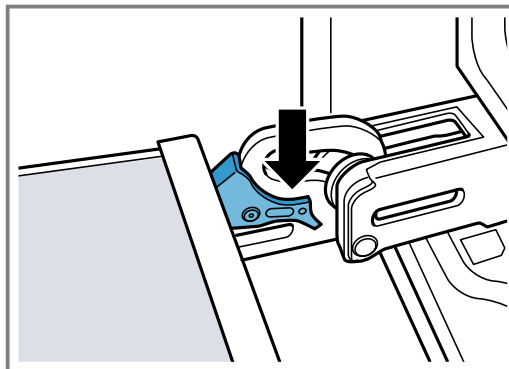
Faites glisser la porte de l'appareil verticalement sur les deux charnières. Poussez la porte de l'appareil jusqu'en butée.



2. Appuyez sur le recouvrement de la porte avec les deux mains en haut à gauche et à droite pour vérifier si la porte de l'appareil est bien enfoncée jusqu'en butée.



3. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
4. Refermez le levier de verrouillage des charnières gauche et droite.



- ✓ Les leviers de verrouillage sont fermés. La porte de l'appareil est bloquée et ne peut pas être décrochée.

5. Fermez la porte de l'appareil.

16.3 Démontez les vitres de la porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

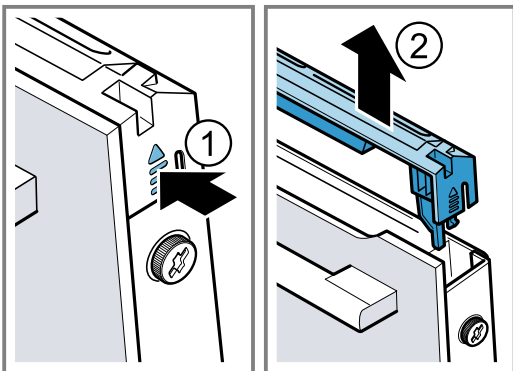
Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

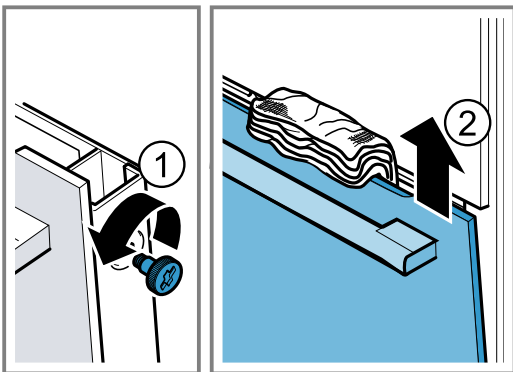
Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

1. Ouvrez légèrement la porte de l'appareil.
2. Appuyez sur le recouvrement de la porte à gauche et à droite à l'extérieur de la porte de l'appareil ① jusqu'à ce qu'il se débloque.
3. Enlevez le recouvrement de la porte ②.

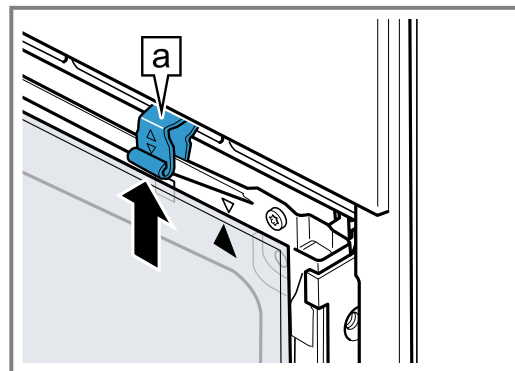


4. Nettoyez le recouvrement de la porte.
→ "Produits de nettoyage appropriés", Page 16
5. Desserrez les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil ① et retirez-les
6. Coincez un torchon plié plusieurs fois contre la porte de l'appareil. Extrayez la vitre frontale par en haut ②.



7. Extrayez la vitre frontale par en haut et déposez-la sur une surface plane, la poignée de porte orientée vers le bas.

8. Poussez la vitre intermédiaire contre l'appareil d'une main tout en poussant les fixations [a] de gauche et de droite vers le haut. Ne retirez pas les fixations [a].



9. Retirez la vitre intermédiaire.
10. **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure!**
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.
 - ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.
 Nettoyez toutes les vitres de la porte des deux côtés avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.
11. Nettoyez la porte de l'appareil.
→ "Produits de nettoyage appropriés", Page 16
12. Séchez les vitres de la porte et remettez-les en place.
→ "Monter les vitres de la porte", Page 21

16.4 Monter les vitres de la porte

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

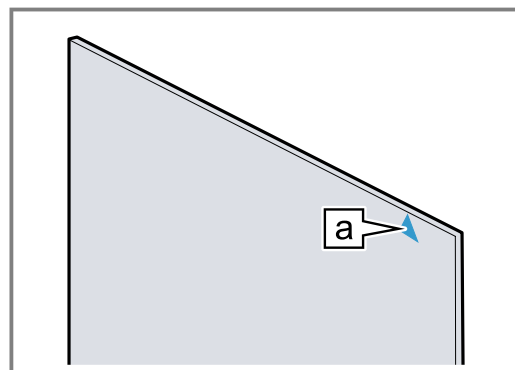
Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

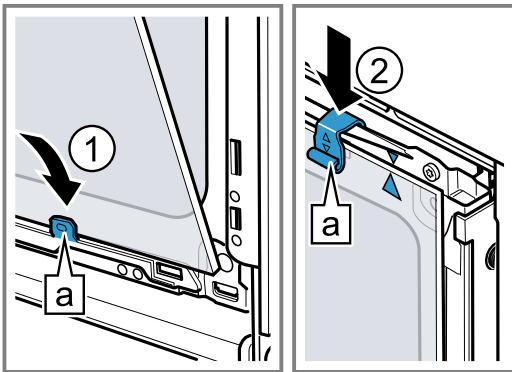
- ▶ Portez des gants de protection.

1. Tournez la vitre intermédiaire jusqu'à ce que la flèche [a] soit en haut à droite.

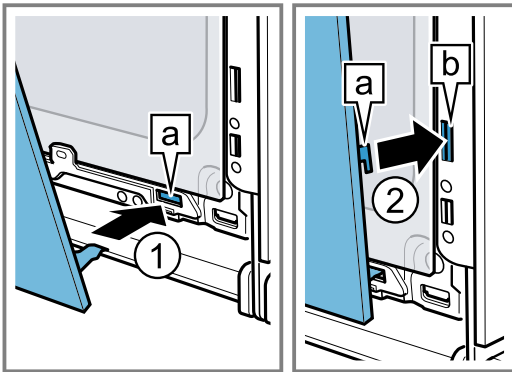


2. Introduisez la vitre intermédiaire en bas dans la fixation [a] ① puis appuyez sur le haut en maintenant la pression.

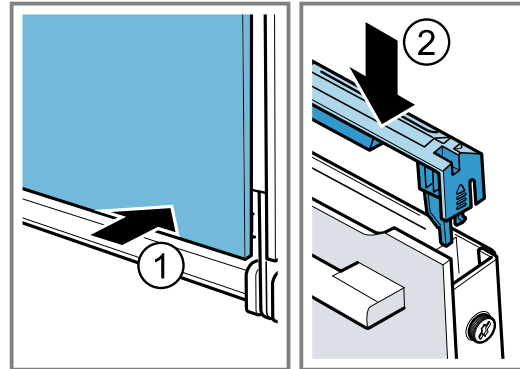
3. Appuyez sur les fixations de gauche et de droite [a] vers le bas jusqu'à ce que la vitre intermédiaire soit serrée ②.



4. Accrochez la vitre frontale en bas dans les fixations de gauche et de droite [a] ①.
5. Appuyez sur la vitre frontale vers l'appareil jusqu'à ce que les crochets de gauche et de droite [a] soient en face du réceptacle [b] ②.



6. Appuyez la vitre frontale en bas ① jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.
7. Rouvrez légèrement la porte de l'appareil et retirez le torchon.
8. Revissez les vis à gauche et à droite de la porte de l'appareil.
9. Posez le recouvrement de la porte et appuyez ② jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.



10. Fermez la porte de l'appareil.

Remarque : Utilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres de la porte sont correctement installées.

17 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

- Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
 - ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
 - ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
 - ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

17.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne chauffe pas, deux points clignotent à l'affichage.	Le mode démo est activé. <ol style="list-style-type: none"> Débranchez brièvement l'appareil du réseau électrique en désarmant le fusible dans le boîtier à fusibles et en le réarmant. Désactivez le mode démonstration dans les 5 minutes en modifiant le réglage de base c à la valeur \square. → "Réglages de base", Page 15
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, ∞ s'allume.	La sécurité enfants verrouille la porte de l'appareil. ▶ Désactivez la sécurité enfants à l'aide de la touche kg . → "Sécurité enfants", Page 15
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte, h s'allume.	La fonction de nettoyage verrouille la porte de l'appareil. ▶ Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que h disparaisse. → "Pyrolyse", Page 17
L'heure clignote à l'écran.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Réglez à nouveau l'heure. → "Réglage de l'heure", Page 12
L'heure n'apparaît pas lorsque l'appareil est éteint.	Le réglage de base a été modifié. ▶ Modifiez le réglage de base concernant l'affichage de l'heure. → "Réglages de base", Page 15
Le symbole ∞ s'allume et il est impossible de régler l'appareil.	La sécurité enfants est activée. ▶ Désactivez la sécurité enfants à l'aide de la touche kg . → "Sécurité enfants", Page 15
h clignote et l'appareil ne démarre pas.	Le compartiment de cuisson est trop chaud pour le fonctionnement sélectionné. <ol style="list-style-type: none"> Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Redémarrez-le.
L'affichage indique F B .	La durée de fonctionnement maximale est atteinte. Pour éviter un fonctionnement continu involontaire, l'appareil s'arrête automatiquement de chauffer après plusieurs heures si les réglages sont inchangés. ▶ Éteignez l'appareil. Si besoin, vous pouvez de nouveau procéder aux réglages. Conseil : Pour éviter que l'appareil ne s'éteigne de manière intempestive lorsque les temps de préparation sont très longs, réglez une durée. → "Fonctions de temps", Page 11
Une notification avec E , par ex. $E05-32$ apparaît.	Défaut électronique <ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche \ominus. - Si nécessaire, réglez à nouveau l'heure. Si le défaut était unique, le message d'erreur disparaît. Si le message d'erreur réapparaît, appelez le service après-vente. Indiquez le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil. → "Service après-vente", Page 24

17.2 Remplacer la lampe du four

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défaillant, remplacez la lampe du four.

Remarque : Des ampoules halogènes de 230 V, 40 W sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

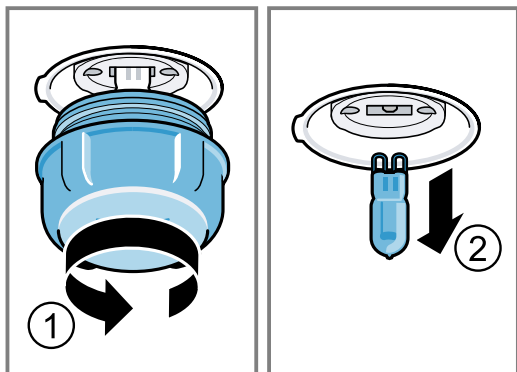
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Conditions

- L'appareil est débranché du réseau électrique.
 - Le compartiment de cuisson est refroidi.
 - Pour le remplacement, une nouvelle ampoule halogène est disponible.
- Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
 - Dévissez le couvercle en verre en tournant vers la gauche ① .

3. Retirez l'ampoule halogène sans tourner ②.



4. Insérez la nouvelle ampoule halogène et enfoncez-la fermement dans la douille. Veillez à la position des goupilles.
5. Selon le type d'appareil, le couvercle en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Posez l'anneau d'étanchéité.
6. Revissez le couvercle en verre.
7. Retirez le torchon du compartiment de cuisson.
8. Raccordez l'appareil au secteur.

18 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

18.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

19 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.

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.

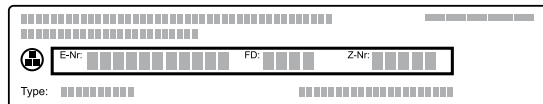
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

19.1 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 la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

20 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats, ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

20.1 Conseils de préparation

Respectez ces informations lors de la préparation de mets.

- La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Essayez d'abord les valeurs les plus basses.
- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Insérez les accessoires dans le compartiment de cuisson uniquement après le préchauffage.
- Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

20.2 Remarques relatives à la cuisson

Respectez les hauteurs d'enfournement indiquées lors de la cuisson.

Cuire sur un niveau	Altitude
pâtisseries à bord haut ou moule sur la grille	2
pâtisseries plates ou sur une plaque à pâtisserie	3
Cuire sur deux niveaux	Altitude
Lèche-frite	3
Plaque à pâtisserie	1
Moules sur la grille :	Altitude
première grille	3
deuxième grille	1
Cuire sur trois niveaux	Hauteur
Plaque à pâtisserie	5
Lèche-frite	3
Plaque à pâtisserie	1

Remarques

- Utilisez la chaleur tournante pour cuire sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries enfournées en même temps ne seront pas nécessairement prêtes en même temps.
- Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.
- Pour un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

20.3 Conseils pour le rôtissage et la grillade

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farci(e) et prêt(e) à cuire, qui sort du réfrigérateur.

- Plus une volaille, une viande ou un poisson est gros(se), plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

- Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.
- Ajoutez un peu plus de liquide à la volaille dans le récipient. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 à 2 cm de liquide.
- Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en-dessous.

Rôtissage et grillades sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux grosses volailles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément

- En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à 1/2 litre d'eau dans la lèche-frite. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. De plus, moins de fumée se dégage et le compartiment de cuisson se salit moins.
- Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. N'utilisez jamais le gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.
- Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduisez également la lèche-frite, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à une hauteur d'enfournement inférieure. Cela permettra de recueillir la graisse.

Cuire dans un récipient

Lorsque vous cuisinez dans des récipients fermés, le compartiment de cuisson reste plus propre. Respectez les indications du fabricant du récipient de cuisson. Un récipient en verre est le plus approprié.

Récipient ouvert

- Utilisez un plat à rôti à bord haut.
- Placez le récipient sur la grille.
- Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèche-frite.

Récipient fermé

- Placez le récipient sur la grille.
- La viande, la volaille ou le poisson peuvent également devenir croustillants dans un faitout fermé. Utilisez pour ce faire un faitout avec couvercle en verre. Réglez une température plus élevée.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Si un récipient en verre chaud est placé sur une surface humide ou froide, le verre peut se briser.

- ▶ Posez le récipient en verre chaud sur un support sec.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Selon la température, la vapeur n'est pas visible.

- ▶ Soulevez le couvercle de manière à laisser s'échapper la vapeur chaude loin de vous.
- ▶ Éloignez les enfants.

20.4 Sélection des mets

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position grill	Durée en min.
Cake, fin	Moule à cake	2	☐	150-170	60-80
Cake, 2 niveaux	Moule à cake	3+1	☒	140-150	70-85
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	2	☐	170-190	55-80
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	2	☐	150-160 ¹	30-40
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	3	☒	180-200 ¹	10-15
Tarte en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	2	☐	160-180	55-95
Gâteau à la levure avec garniture fondante	Lèchefrite	3	☐	180-200	30-55
Muffins	Plaque à muffins sur la grille	2	☐	170-190	20-40
Petites pâtisseries en pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	☒	150-170	20-30
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-160	15-25
Petits gâteaux secs, 2 ou 3 niveaux	Lèchefrite Plaque à pâtisserie	3+1 5+3+1	☒	140-160	15-25
Pain, 1000 g (dans un moule à cake, sur sole)	Lèchefrite Moule à cake	2	☒	200-220	35-50
Pizza, fraîche	Plaque à pâtisserie	2	☐	200-220	25-35
Pizza, fraîche, pâte fine	Plaque ronde à pizza	2	☐	250-270 ¹	15-20
Quiche	Moule à tarte	1	☐	210-230	30-40
Gratin salé, ingrédients cuits	Plat à gratin	2	☐	200-220	30-60
Poulet, 1,3 kg, non farci	Récipient ouvert	2	☒	200-220	60-70
Petits morceaux de poulet, pièces de 250 g	Récipient ouvert	3	☒	220-230	30-35
Oie, non farcie, 3 kg	Récipient ouvert	2	☒	1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Rôti de porc, sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	2	☒	160-170	150-160
Filet de bœuf, à point, 1 kg	Grille Lèchefrite	3	☐	210-220	40-50 ²
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	2	☒	200-220	130-150 ³
Rosbif, à point, 1,5 kg	Grille Lèchefrite	3	☒	200-220	60-70 ²
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	4	☐	3	25-30 ⁴
Gigot d'agneau désossé, à point, 1,0 kg	Récipient ouvert	2	☒	170-190	70-80 ⁵
Poisson, grillé, entier 300 g, par ex. truite	Grille	2	☒	160-180	20-30 ⁶

¹ Préchauffer l'appareil.

² Retournez le mets après 1/2 - 2/3 du temps de cuisson.

³ Au début, ajoutez du liquide dans le récipient, la pièce à rôtir doit être immergée aux 2/3 dans du liquide

⁴ Retourner le mets après 2/3 du temps de cuisson.

⁵ Ne retournez pas les aliments. Couvrez le fond d'eau.

⁶ Enfourez la lèchefrite sous la grille.

20.5 Yaourt

Votre appareil vous permet de faire vos propres yaourts.

Préparer du yaourt

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson.
2. Versez la préparation de yaourt dans de petits récipients, par exemple des tasses ou des petits verres.

3. Filmiez les récipients, par exemple avec du film alimentaire.
4. Placez les récipients sur le fond du compartiment de cuisson.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
6. Laissez le yaourt reposer au réfrigérateur après la préparation.

Recommandations de réglage pour les yaourts

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Yaourt	Ramequins	Fond du compartiment de cuisson	1. ☐	1. 100	1. - ¹
			2. ☒	2. -	2. 8-9 h.

¹ Préchauffer l'appareil.

20.6 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1.

Cuisson

Veillez tenir compte de ces informations lorsque vous cuisinez des plats tests.

Remarques générales

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage figurant dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Hauteurs d'enfournement

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

Remarque : Les pâtisseries sur plaque à pâtisserie ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

- Lèche-frite : hauteur 3
Plaque à pâtisserie : hauteur 1

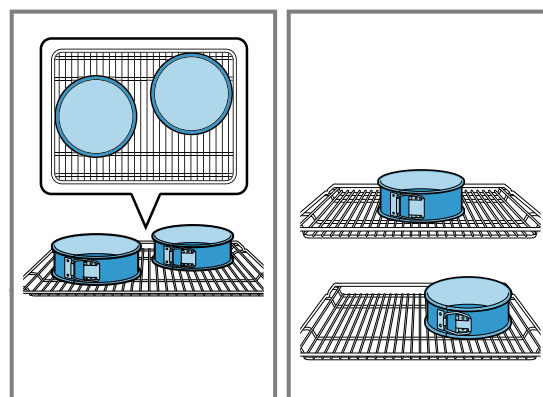
- Moules sur la grille
première grille : hauteur 3
deuxième grille : hauteur 1

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson sur trois niveaux :

- Plaque à pâtisserie : hauteur 5
Lèche-frite : hauteur 3
Plaque à pâtisserie : hauteur 1

Cuisson avec deux moules démontables :

Placez les moules côte à côte ou superposez-les dans le compartiment de cuisson.



Recommandations de réglage pour pâtisser

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150 ¹	25-35
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	3	☒	140-150 ¹	20-30
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie	3 + 1	☒	140-150 ¹	25-35
Biscuiterie dressée, 3 niveaux	Lèche-frite + Plaque à pâtisserie	5 + 3 + 1	☒	130-140 ¹	35-55

¹ Préchauffez l'appareil 5 minutes. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

² Préchauffez l'appareil. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150 ¹	25-35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	3		150 ¹	20-30
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	3 + 1		140 ¹	25-35
Petits gâteaux, 3 niveaux	Lèchefrite + Plaque à pâtisserie	5 + 3 + 1		140 ¹	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	Moule démontable Ø 26 cm	3 + 1		150-160 ²	35-50

¹ Préchauffez l'appareil 5 minutes. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

² Préchauffez l'appareil. N'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

Recommandations de réglage pour griller

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille	5		3	5-6

21 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

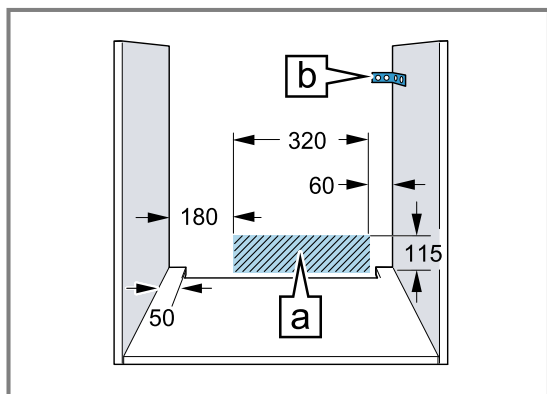


21.1 Consignes générales de montage

Respectez ces consignes avant de commencer l'installation de l'appareil.

- Seule une installation effectuée selon la présente notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable pour les dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.

- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réalisez des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée ou à l'extérieur de l'espace d'installation.
Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre usuelle du commerce .



- Portez des gants de protection pour éviter de vous blesser en vous coupant. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ N'utilisez pas de bloc multiprise.
- ▶ Utilisez uniquement une rallonge certifiée, d'une section minimale de 1,5 mm² et conforme aux exigences de sécurité nationales en vigueur.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contactez le service après-vente.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.

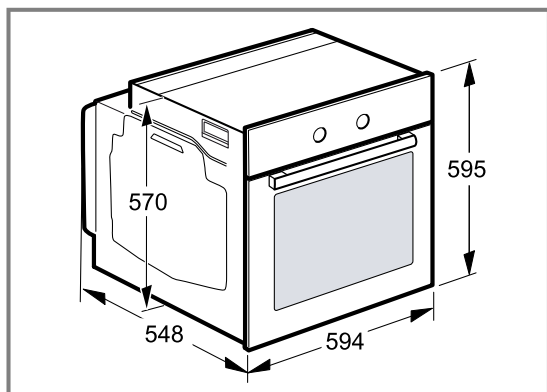
ATTENTION !

Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▶ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.

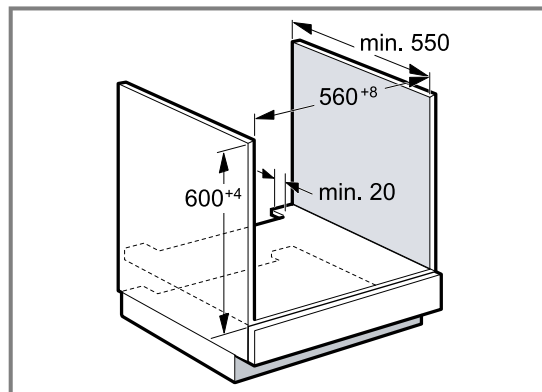
21.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



21.3 Installation sous un plan de travail

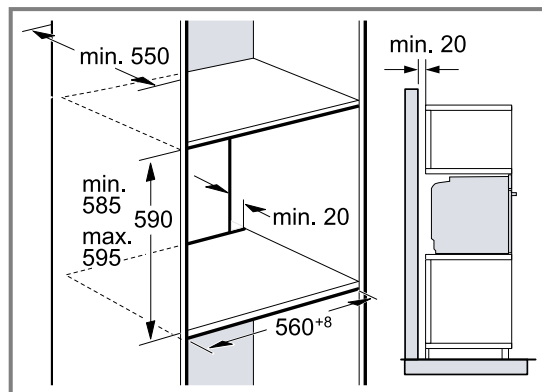
Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation sous un plan de travail.



- Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.
- Lorsqu'il est combiné à une table à induction, l'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.
- Le plan de travail doit être fixé sur le meuble d'encastrement.
- Respecter les instructions de montage de la table de cuisson éventuellement disponibles.

21.4 Installation dans un meuble haut

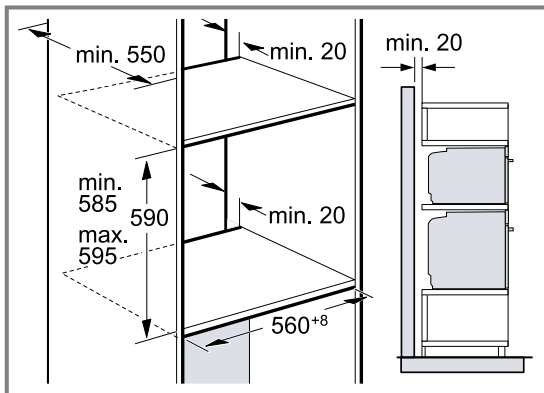
Observer les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans le meuble haut.



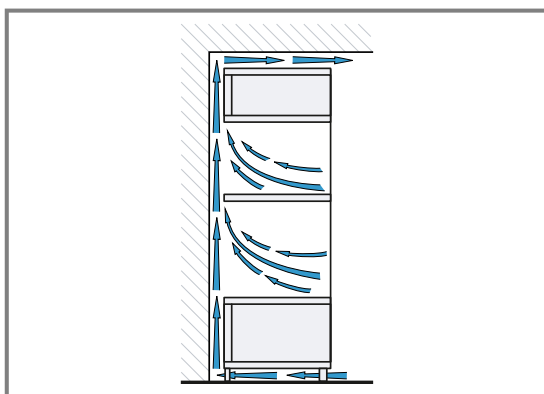
- Pour la ventilation de l'appareil, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Si le meuble haut possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière préfabriqués, celui-ci doit être enlevé.
- Encastrez l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

21.5 Installation de deux appareils superposés

Votre appareil peut également être installé sur ou sous un autre appareil. Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation superposée.



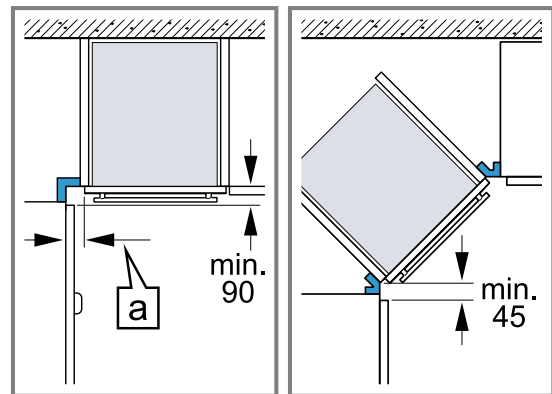
- Pour la ventilation des appareils, les planchers intermédiaires doivent présenter une découpe de ventilation.
- Afin de garantir une ventilation suffisante des deux appareils, un orifice d'aération d'au moins 200 cm² est nécessaire dans la zone de la plinthe. A cet effet, découpez le bandeau du socle ou fixez une grille de ventilation.
- Il est important de veiller à ce que l'échange d'air soit garanti comme indiqué dans le croquis.



- Installez les appareils à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

21.6 Installation dans un angle

Observez les dimensions d'installation et les instructions d'installation lors de l'installation dans un angle.



- Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respectez les dimensions minimales en cas d'installation dans un angle. La dimension a dépend de l'épaisseur de la façade du meuble et de la poignée.

21.7 Raccordement électrique

Respectez ces consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- L'appareil est conforme à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec une prise à conducteur de protection.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni.
- Le cordon d'alimentation secteur doit être connecté au dos de l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Un cordon d'alimentation secteur de 3 m est en vente auprès du service après-vente.
- Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine. Celui-ci est disponible auprès du service après-vente.
- L'installation doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Raccorder électriquement l'appareil avec une fiche de contact de sécurité

Remarque : L'appareil doit uniquement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

- Insérez la fiche sur la prise de courant de sécurité. Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être aisément accessible. Si un accès libre à la prise secteur est impossible, un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé dans l'installation à câblage fixe, conformément aux réglementations d'installation.

Raccorder l'appareil électriquement sans fiche de contact de sécurité

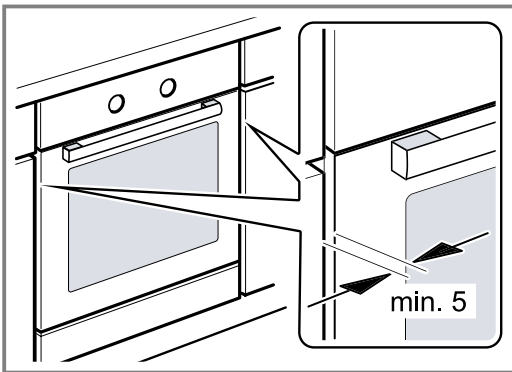
Remarque : Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

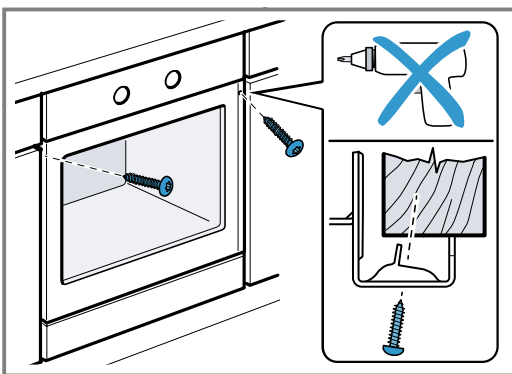
1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.
L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Effectuez le raccordement selon le schéma de raccordement.
Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - vert-jaune : conducteur de protection \oplus
 - bleu = (neutre) conducteur neutre
 - marron = phase (conducteur externe)

21.8 Installer l'appareil

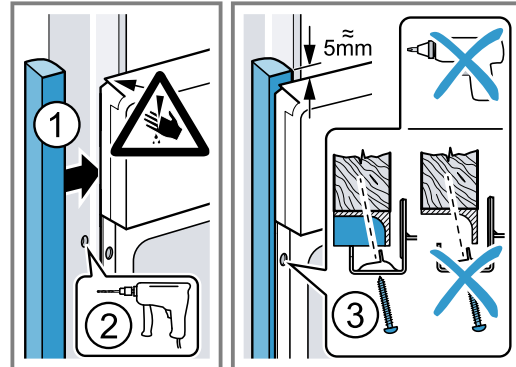
1. Poussez l'appareil jusqu'au fond et centrez-le.



2. Vissez fermement l'appareil.



3. Pour les cuisines sans poignée avec poignée verticale :
 - Fixez une pièce d'obturation appropriée ① pour couvrir les éventuels bords tranchants et garantir une installation sûre.
 - Pré-percer les profilés en aluminium pour réaliser un raccord à vis ②.
 - Fixez l'appareil avec une vis adéquate ③.



Remarque : L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.
Aucune baguette de protection thermique ne doit être montée sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

21.9 Dépose de l'appareil

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Desserrer les vis de fixation.
3. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

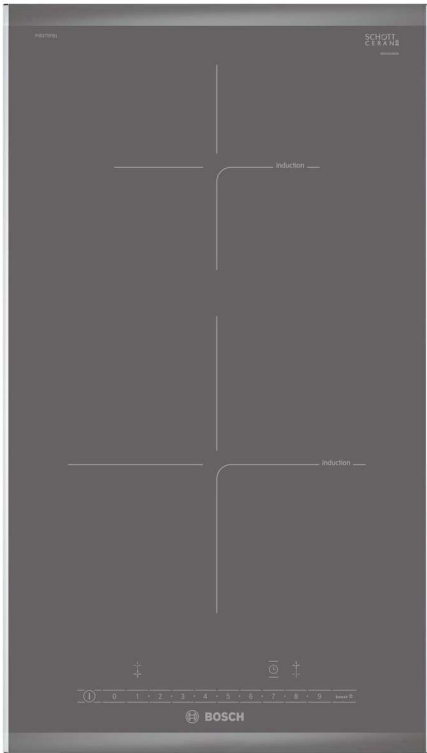
A Bosch Company



9001578146 (020125)

fr

Série 6, Domino Table de cuisson à induction, 30 cm, Noir, Encastrable avec cadre PIB375FB1E



Le Domino induction : pour cuisiner de manière rapide, propre et sûre, en consommant peu d'électricité.

- **Comfort-design**: design élégant et séduisant avec facettes inox latérales et face avant biseautée.
- **PowerBoost** : jusqu'à 50 % de puissance en plus pour une cuisson à induction plus rapide.
- **ReStart** : restaure les paramètres de la table de cuisson en cas d'arrêt involontaire de celle-ci.
- **Minuterie avec coupure automatique**: coupe la zone de cuisson sélectionnée une fois le temps écoulé.
- **Sécurité enfant**: le bandeau est verrouillé évitant tout changement de programmation non souhaité.

Nom du produit / famille de produit:Vario/Domino foyer vitrocéramque
 Nom du produit / famille de produit:Vario/Domino foyer vitrocéramque
 Type d'installation: Encastrable
 Type d'installation: Encastrable
 Type énergie: Electrique
 Type énergie: Electrique
 Nombre total de positions pouvant être utilisées simultanément: 2
 Nombre total de positions pouvant être utilisées simultanément: 2
 Taille de la niche d'encastrement:51 x 270 x 490-500 mm
 Taille de la niche d'encastrement:51 x 270 x 490-500 mm
 Largeur:306 mm
 Largeur:306 mm
 Dimensions du l'appareil (HxLxP): 51x306x527 mm
 Dimensions du l'appareil (HxLxP): 51x306x527 mm
 Dimensions du produit emballé: 110 x 370 x 573 mm
 Dimensions du produit emballé: 110 x 370 x 573 mm
 Poids net: 6.3 kg
 Poids net: 6.3 kg
 Poids brut: 7.5 kg
 Poids brut: 7.5 kg
 Témoin de chaleur résiduelle: Indépendant
 Témoin de chaleur résiduelle: Indépendant
 Emplacement du bandeau de commande:Devant de la table
 Emplacement du bandeau de commande:Devant de la table
 Matériau de base de la surface: Vitrocéramique
 Matériau de base de la surface: Vitrocéramique
 Couleur de la surface:Noir, Alu., brossé
 Couleur de la surface:Noir, Alu., brossé
 Longueur du cordon électrique: 110.0 cm
 Longueur du cordon électrique: 110.0 cm
 Code EAN: 4242002848631
 Code EAN: 4242002848631
 Tension: 220-240 V
 Tension: 220-240 V
 Fréquence: 50; 60 Hz
 Fréquence: 50; 60 Hz

- HEZ32WA00 SONDE A VIANDE SANS FIL
- HEZ390090 WOK
- HEZ394301 BARRETTES DE JONCTION
- HEZ9ES100 CAFETIERE ESPRESSO
- HEZ9FE280 POELE EN FONTE 28 CM
- HEZ9SE030 Set de 2 casseroles et 1 poêle à frire
- HEZ9SE040 BATTERIE CUISINE 4 PCS
- HEZ9SE060 BATTERIE CUISINE 6 PCS



Série 6, Domino Table de cuisson à induction, 30 cm, Noir, Encastrable avec cadre PIB375FB1E

Le Domino induction : pour cuisiner de manière rapide, propre et sûre, en consommant peu d'électricité.

- Epaisseur minimale du plan de travail: 16 mm
- Puissance de raccordement : 3700 W
- Fonction de gestion d'énergie: limite la puissance maximale si nécessaire (dépend de la protection par fusible de l'installation électrique).
- Câble de raccordement : 110 cm, Câble de raccordement inclu

-
- Table de cuisson de 30 cm: surface pour 2 casseroles et poêles.30 cm: surface pour 2 casseroles et poêles.

Flexibilité des zones de cuisson

- Zone de cuisson avant milieu: 210 mm, 2.2 kW (max. 3.7 kW)
- Zone de cuisson arrière milieu: 145 mm, 1.4 kW (max. 2.2 kW)

Facilité d'utilisation

- Commande par capteurs "DirectSelect Classic": contrôlez directement la puissance avec le bandeau tactile
- Commande entièrement électronique à 17 niveaux: adaptez précisément la chaleur avec 17 niveaux de puissance (9 niveaux principaux et 8 niveaux intermédiaires).
- Minuterie avec coupure automatique pour chaque zone de cuisson
 - : éteint la zone de cuisson à la fin de la durée programmée (par ex. pour les œufs durs).
- Minuterie d'alarme
 - : une alarme retentit à la fin du temps programmé (par ex. pour les pâtes).
- Count-up timer
 - : indique le temps écoulé depuis le démarrage de la minuterie (par ex. pour les pommes de terre).

Gain de temps et efficacité

- Fonction PowerBoost pour toutes les zones à induction
 - : faire bouillir l'eau plus rapidement grâce à 50% d'énergie en plus que le niveau standard le plus élevé.
- Fonction QuickStart: lors de la mise en marche, la table de cuisson sélectionne automatiquement la zone de cuisson avec l'ustensile de cuisson qui y est déjà déposé.
- Fonction ReStart: en cas d'arrêt involontaire, restaurez tous les réglages précédents en rallumant la table de cuisson dans les 4 secondes.

Design

- Comfort-Design

Sécurité

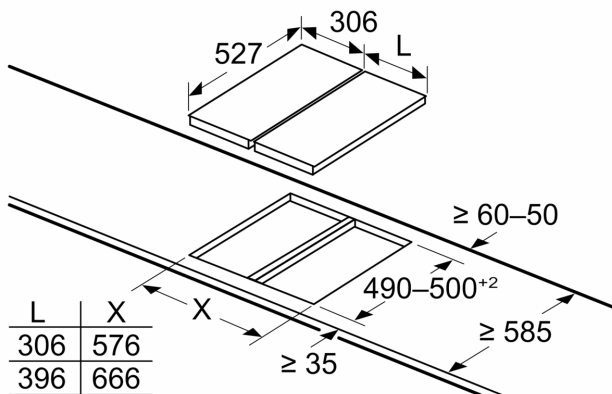
- Témoins de chaleur résiduelle à 2 niveaux: indique quelles zones de cuisson sont encore très chaudes ou chaudes.
- Sécurité enfants: empêche l'activation involontaire de la table de cuisson.
- Interrupteur général: éteignez toutes les zones de cuisson d'une simple pression sur un bouton.
- Coupure de sécurité: pour des raisons de sécurité, la zone de cuisson s'arrête après un temps prédéfini sans interaction.
- Affichage de la consommation énergétique: indique la consommation électrique du dernier processus de cuisson.

Installation

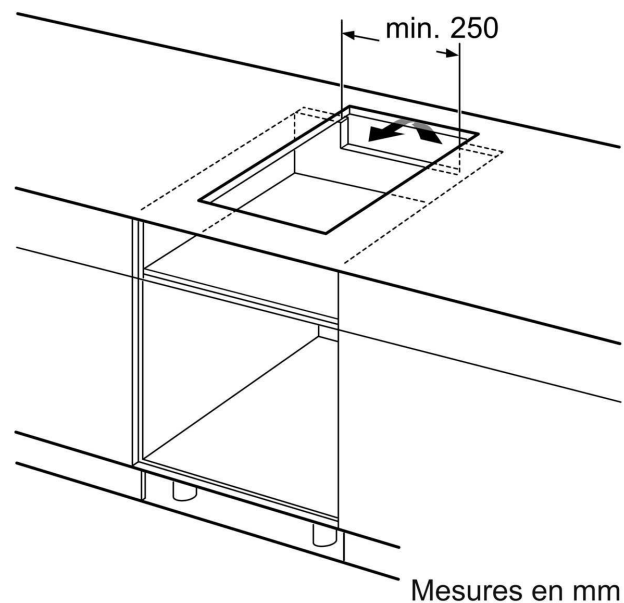
- Dimensions de l'appareil (HxLxP): 51 x 306 x 527
- Dimensions d'encastrement (HxLxP): 51 x 270 x (490 - 500)

**Série 6, Domino Table de cuisson à induction, 30 cm, Noir, Encastrable avec cadre
PIB375FB1E**

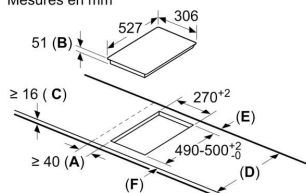
Mesures en mm



Si deux éléments ou plus sont installés côte à côte, un ou plusieurs kits d'installation sont nécessaires (2 éléments 1 kit d'installation, 3 éléments 2 kits d'installation, etc.)



Mesures en mm

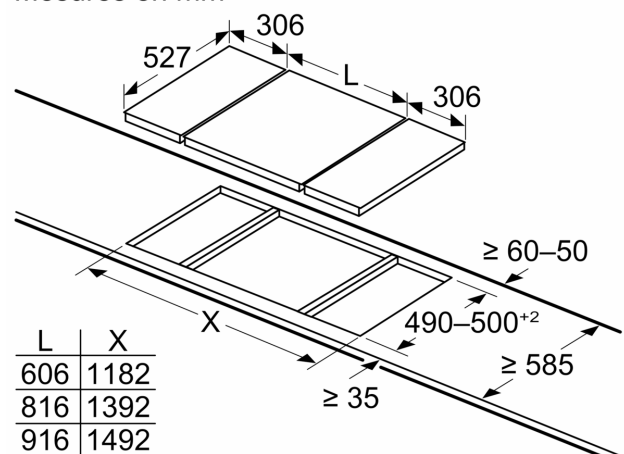


- A: Distance minimum entre la découpe de la plaque de cuisson et le mur.
- B: Profondeur d'encastrement
- C: L'espace entre la surface du plan de travail et le haut de la façade du four doit être de 30 mm. Voir les exigences d'espace pour le four.

Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est installée doit supporter des charges d'approximativement 60 kg ; des sous-structures adaptées doivent être utilisées si nécessaire.

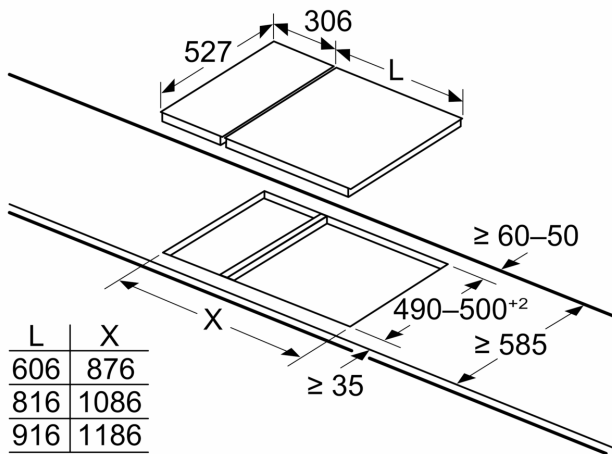
D	E	F
585-600	50	≥ 35
> 600	≥ 50	≥ 50

Mesures en mm



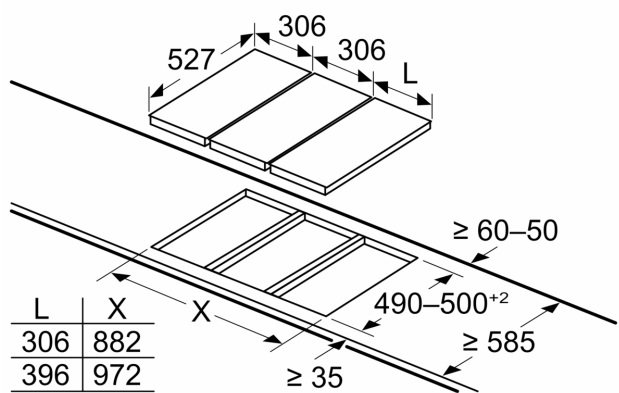
Lors de l'installation de deux unités Domino juste à côté d'une table de cuisson, deux kits d'installation (HEZ394301) sont requis

Mesures en mm



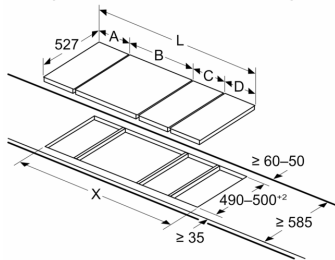
Lors de l'installation de deux unités Domino juste à côté d'une table de cuisson, deux kits d'installation (HEZ394301) sont requis

Mesures en mm



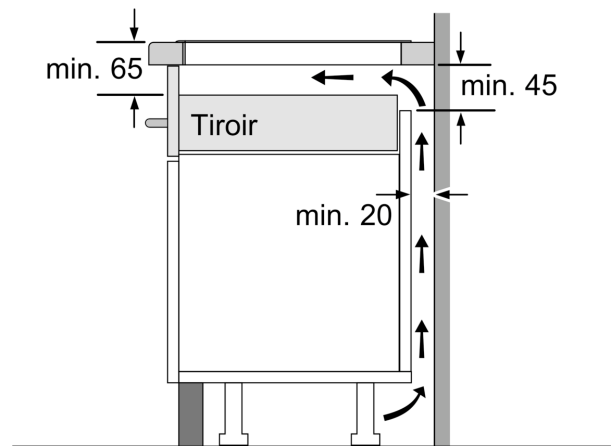
Si deux éléments ou plus sont installés côte à côte, un ou plusieurs kits d'installation sont nécessaires (2 éléments 1 kit d'installation, 3 éléments 2 kits d'installation, etc.)

Mesures en mm
Image pour le tableau Possibilités de combinaison Domino avec appareils correspondants et dimensions de découpe

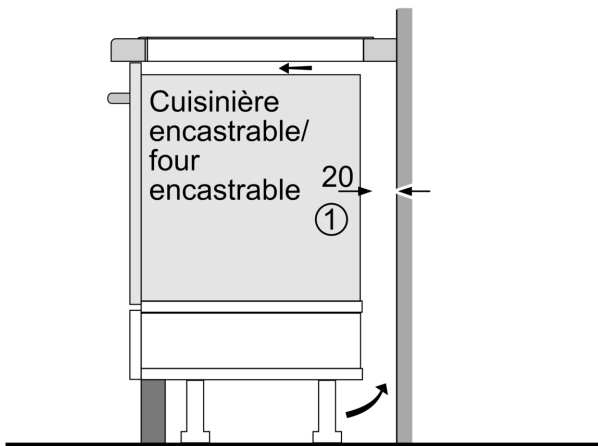


Si deux éléments ou plus sont installés côte à côte, un ou plusieurs kits d'installation sont nécessaires (2 éléments 1 kit d'installation, 3 éléments 2 kits d'installation, etc.)

Dimension de découpe (X) selon la combinaison (voir tableau des combinaisons)



Mesures en mm



①
Prévoir une fente
d'aération.

Mesures en mm

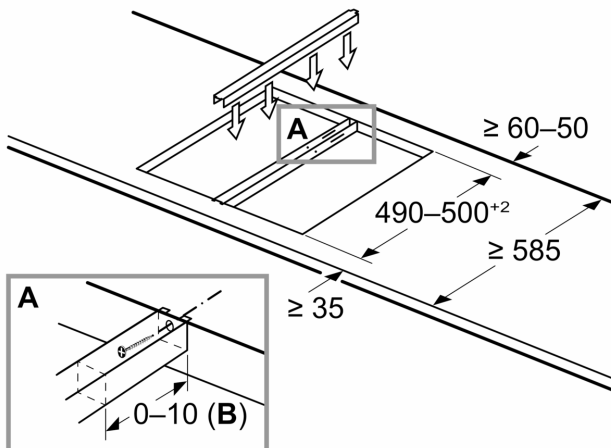
Mesures en mm
Possibilités de combinaison domino avec
les dimensions correspondantes des appareils
et des découpes

Type de largeur :
Largeur de l'appareil :

	A	B	C	D	L	X		
2x30	306	306	-	-			612	576
1x30, 1x40	306	396	-	-			702	666
1x30, 1x60	306	606	-	-			912	876
1x30, 1x70*	306	710	-	-			1016	980
1x30, 1x80	306	816	-	-			1122	1086
1x30, 1x90	306	916	-	-			1222	1186
2x40	396	396	-	-			792	756
1x40, 1x60	396	606	-	-			1002	966
1x40, 1x70*	396	710	-	-			1106	1070
1x40, 1x80	396	816	-	-			1212	1176
1x40, 1x90	396	916	-	-			1312	1276
3x30	306	306	306	-			918	882
2x30, 1x40	306	306	396	-			1008	972
2x30, 1x60	306	306	606	-			1218	1182
2x30, 1x70*	306	306	710	-			1322	1286
2x30, 1x80	306	306	816	-			1428	1392
2x30, 1x90	306	306	916	-			1528	1492
1x30, 2x40	306	396	396	-			1098	1062
1x30, 1x40, 1x60	306	396	606	-			1308	1272
1x30, 1x40, 1x70*	306	396	710	-			1412	1376
1x30, 1x40, 1x80	306	396	816	-			1518	1482
1x30, 1x40, 1x90	306	396	916	-			1618	1582
2x40, 1x60	396	396	606	-			1398	1362
4x30	306	306	306	306			1224	1188
3x30, 1x40	306	306	306	396			1314	1278
1x30, 1x75	306	750	-	-			1056	1020
1x40, 1x75	396	750	-	-			1146	1110
2x30, 1x75	306	306	750	-			1362	1326
1x30, 1x40, 1x75	306	396	750	-			1452	1416

* Impossible avec une plaque à induction de 70 cm

Mesures en mm
Kit d'installation (HEZ394301) pour Domino



B: En fonction de la profondeur de découpe



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

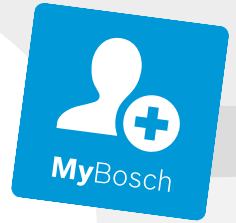


Table de cuisson induction

PIB...FB..

[fr] Manuel d'utilisation

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

1	Sécurité.....	2
2	Éviter les dommages matériels.....	4
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	5
4	Ustensiles appropriés.....	6
5	Description de l'appareil.....	7
6	Utilisation.....	8
7	Fonctions de temps.....	9
8	PowerBoost.....	10
9	Sécurité enfants.....	10
10	Coupure de sécurité individuelle.....	11
11	Réglages de base.....	11
12	Test casserole.....	12
13	Nettoyage et entretien.....	13
14	Dépannage.....	13
15	Mise au rebut.....	14
16	Service après-vente.....	15
17	Plats tests.....	15

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

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.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

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.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal après chaque utilisation.

- ▶ N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement lorsqu'il n'y a aucune poêle ou casserole dessus.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson.

- ▶ Ne posez jamais d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.

→ Page 15

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Tout contact entre des objets métalliques et le ventilateur qui se trouve sur la face inférieure de la table de cuisson peut provoquer un choc électrique.

- ▶ Ne rangez aucun objet métallique long et pointu dans les tiroirs situés sous la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- ▶ Ne jamais utiliser de vaisselle de cuisson congelé.

Lorsque vous cuisinez au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- ▶ Le récipient de cuisson au bain-marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau.
- ▶ Utilisez uniquement un ustensile de cuisson résistant à la chaleur.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Éviter les dommages matériels

Vous trouverez ici les causes de dommages les plus fréquentes, ainsi que des conseils pour les éviter.

Domage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écailles ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.

Domage	Cause	Solution
Écailles ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas se servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Dommages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Dommages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer ni faire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Dommages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne jamais déposer de récipient chaud sur ces zones.

ATTENTION !

Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur placé sur le dessous.

- ▶ Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou pointu, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ces objets peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.
- ▶ Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

Conseil : L'ustensile de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'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.

4 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

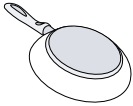
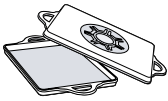
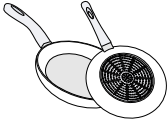
également correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer ayant un diamètre immédiatement inférieur.

4.1 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

→ "Test casserole", Page 12.

Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles recommandés	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisine distribuent la chaleur de manière homogène, chauffent rapidement et assurent leur détection.
	Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé, en fonte, ou ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.	Ces ustensiles de cuisson chauffent rapidement et assurent leur détection.
Adaptés	Le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson, seule la zone ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme.
 	Fonds d'ustensiles avec pourcentage en aluminium.	Ceux-ci réduisent la surface ferromagnétique, ce qui a pour effet de transférer moins de puissance à l'ustensile de cuisson. Le cas échéant, ces ustensiles ne sont que peu ou pas du tout détectés et ne sont donc pas suffisamment chauffés.
Non adaptés	Les ustensiles de cuisson en acier fin normal, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.	

Remarques

- 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.

5 Description de l'appareil

5.1 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.

5.2 Bandeau de commande

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



Remarques

- 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

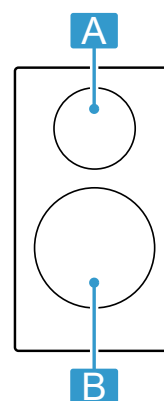
Quand vous allumez la table de cuisson, les symboles des touches disponibles à ce moment s'allument.

Capteur	Fonction
ⓘ	Interrupteur principal
⚡/⚡	Sélectionner un foyer
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Zone de réglage
boost ▲	PowerBoost
⌚	Fonctions minuterie/Sécurité enfants

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

5.3 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.



Surface	Position de chauffe maximale	
A Ø 14,5 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
B Ø 21 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W

5.4 Foyer

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

Domaine	Type de foyer
○	Foyer à un circuit

5.5 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.

Affichage	Signification
H	Le foyer est tiède.
h	Le foyer est tiède.

6 Utilisation

6.1 Allumer la table de cuisson

- ▶ Effleurez ①.
- Un signal retentit et l'affichage à côté de ① s'allume.
- ✓ La table de cuisson est prête à fonctionner.

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.

6.2 Éteindre la table de cuisson

- ▶ Effleurer ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.
- ✓ Tous les foyers sont éteints.

Remarque : La table de cuisson s'éteint si tous les foyers restent éteints plus longtemps que 20 secondes.

6.3 Régler le niveau de puissance sur les foyers

Le foyer possède 17 niveaux de puissance, qui sont affichés de 1 à 9 avec des valeurs intermédiaires. Sélectionnez le niveau de puissance le plus approprié pour les aliments et le processus de cuisson prévus.

1. Pour sélectionner le foyer, effleurez ‡.
- ✓ ¶ s'allume et _ en-dessous.

6.4 Conseils de cuisson

- Si vous faites chauffer de la purée, des soupes à la crème ou des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la position de chauffe 8-9.
- Si vous cuisinez avec le couvercle, réduisez la position de chauffe dès que de la vapeur s'échappe. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Une fois la cuisson terminée, placez un couvercle sur l'ustensile de cuisson en attendant de servir le plat.
- Suivez les instructions du fabricant lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive. Le minuteur de cuisine vous permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Veillez à ce que l'huile ne fume pas.

2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité dans la zone de réglage.
- ✓ Le niveau de puissance est réglé.

Remarque : 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.

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

1. Sélectionnez le foyer.
2. Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage ou réglez ¶.
- ✓ La position de chauffe du foyer se modifie ou le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

- Pour faire dorer les aliments, faites-les frire les uns après les autres et en petites portions.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utilisez par conséquent des maniques.
- Vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie sous → "Économies d'énergie", Page 5

Recommandations pour cuisiner

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

	_ _ = ¶	⌚ min
Faire fondre		

¹ Sans couvercle

² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

		⌚ min
Chocolat, de couverture	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait ¹	1. - 2.	-
Saucisses bouillies ¹	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre ¹	4. - 5.	20 - 30
Poisson ¹	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
Bouillir, cuire à la vapeur, éteindre		
Riz avec double volume d'eau	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait ²	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4. - 5.	15 - 30
Pâtes ¹	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3. - 4.	120 - 180
Potages	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'autocuiseur	4. - 5.	-
Mijoter		
Rôti roulé	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch ²	3 - 4	50 - 60

¹ Sans couvercle

² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

		⌚ min
Braiser/rôtir avec peu de graisse¹		
Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelette nature ou panée	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5 - 6	10 - 20
Blanc de volaille surgelé	5 - 6	10 - 30
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7 - 8	15 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes, cuire une par une	6. - 7.	-
Omelette (frir une par une)	3. - 4.	3 - 10
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6
Frir, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une¹		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Croquettes surgelées	7 - 8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6 - 7	-
Poisson, pané ou en beignet	6 - 7	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

¹ Sans couvercle

² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

7 Fonctions de temps

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

- Minuterie de coupure
- Minuterie
- Count-up timer

7.1 Minuterie de coupure

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson pour un ou plusieurs foyers. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps.

Minuterie de coupure mise en marche

1. Sélectionnez le foyer et le niveau de puissance.
 2. Effleurez deux fois ⌚.
- ✓ ⌚ du foyer s'allume.

3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps de cuisson souhaité 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 une fois le temps de cuisson écoulé.
4. Effleurez ☹.
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Modifier ou désactiver Minuterie de coupure

1. Effleurez deux fois ☹, puis sélectionnez le foyer.
2. Pour supprimer le temps, modifiez le temps de cuisson dans la zone de réglage ou réglez-le sur 00.

7.2 Minuterie

Permet d'activer une minuterie de 0 à 99 min. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les foyers.

Minuterie mise en marche

1. Appuyez plusieurs fois sur ☹ jusqu'à ce que l'affichage ⌘ s'allume.
- ✓ 00 s'allume dans l'affichage.
2. Réglez le temps souhaité dans la zone de réglage.
- ✓ Le temps commence à s'écouler.

- ✓ Un signal retentit une fois le temps de cuisson écoulé.
- 3. Effleurez ☹.
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Minuterie modifier ou désactiver

1. Appuyez plusieurs fois sur ☹ jusqu'à ce que l'affichage ⌘ s'allume.
2. Modifiez le temps dans la zone de réglage ou réglez sur 00 pour supprimer le temps.

7.3 Count-up timer

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

Activer Count-up timer

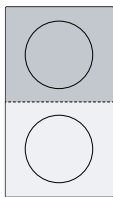
1. Effleurez ☹.
- ✓ ⌚ et 00 sont allumés dans l'affichage.
2. Ensuite, effleurez un symbole quelconque dans la zone de réglage.
- ✓ Le temps commence à s'écouler.

Désactiver Count-up timer

1. Effleurez ☹.
2. Ensuite, effleurez un symbole quelconque dans la zone de réglage.
- ✓ Les affichages de la fonction de programmation de la durée de marche s'éteignent.
- ✓ La fonction est désactivée.

8 PowerBoost

Cette fonction vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec 9. Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé. Sinon, b et 9 clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite, 9 est automatiquement réglé, sans activer la fonction.



1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez **boost** ⤴.
- ✓ b. s'allume.
- ✓ La fonction est activée.

8.2 Désactiver PowerBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez **boost** ⤴.
- ✓ b. n'apparaît plus.
- ✓ 9 s'allume dans le foyer.
- ✓ La fonction est désactivée.

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

8.1 Activer PowerBoost

9 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.

9.1 Activer Sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

- ▶ Effleurez ☹ pendant 4 secondes.

- ✓ ☹ s'allume pendant environ 10 secondes.
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

9.2 Désactiver Sécurité enfants

- ▶ Effleurez ☹ pendant 4 secondes.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

9.3 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 → Page 11.

10 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 **FB** 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.

11 Réglages de base

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

11.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
c 1	Sécurité enfants	0 - Manuel. ¹ 1 - Automatique. 2 - Désactivé.
c 2	Signaux sonores	0 - Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. 1 - Seul le signal de défaut est activé. 2 - Seul le signal de validation est activé. 3 - Tous les signaux sonores sont activés ¹ .
c 3	Affichage de la consommation d'énergie Affiche la consommation totale d'énergie entre l'allumage et l'extinction de la table de cuisson en kWh. La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.	0 - Désactivé. ¹ 1 - Activé.
c 5	Arrêt automatique des zones de cuisson.	00 - désactivé ¹ 0 1-9 9 - minutes jusqu'à l'arrêt automatique.
c 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie	1 - 10 secondes ¹ 2 - 30 secondes 3 - 1 minute
c 7	Limitation de puissance Permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez des indications précises sur la plaque signalétique. Si la fonction est active et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, _ s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	0 - Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson ¹ . 1 - Puissance minimale de 1000 W. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recommandé pour 13 ampères. 3. 3500 W. Recommandé pour 16 ampères. 4 - 4000 W. 4. 4500 W. Recommandé pour 20 ampères. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.

¹ Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
⊘ 9	Durée de sélection du foyer	0 - Illimitée : vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau. ¹ / - Limitée : vous avez 10 secondes après la sélection pour régler le dernier foyer sélectionné. Ensuite, vous devez de nouveau sélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
⊘ / 2	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.	0 - Non adapté. / - Non optimal. 2 - Adapté.
⊘ 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés ¹ . / - Réglages usine.

¹ Réglage usine

11.2 Vers les réglages de base

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

1. Pour allumer la table de cuisson, effleurez ⊕.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez ⊖ pendant 4 secondes.

Informations produit	Affichage
Bordereau du service après-vente technique	0 /
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	02.
Numéro de fabrication 2	05

- ✓ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Pour appeler les différents affichages, effleurez la plage de réglage.

3. Pour accéder aux réglages de base, effleurez ⊖.
- ✓ ⊘ et / s'allument en alternance ainsi que 0 comme valeur pré-réglée.
4. Effleurez plusieurs fois ⊖ jusqu'à afficher la fonction souhaitée.
5. Sélectionnez le réglage souhaité dans la plage de réglage.
6. Effleurez ⊖ pendant 4 secondes.
- ✓ Les réglages sont mémorisés.

11.3 Annuler la modification des réglages de base

- ▶ Effleurez ⊕.
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

12 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. → Page 11

12.1 Effectuer Test casserole

1. 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.
2. Appelez les réglages de base et sélectionnez ⊘ / 2.
3. Effleurez la zone de réglage. L'affichage — clignote au niveau des foyers.
- ✓ Le test est en cours.
- ✓ Après 10 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

12.2 Contrôler le résultat

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

Résultat
0 L'ustensile n'est pas adapté au foyer et n'est donc pas chauffé.
/ L'ustensile chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.
2 L'ustensile chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

Remarque : Si le résultat ne vous satisfait pas, placez à nouveau l'ustensile de cuisson sur un foyer plus petit, si possible.

Pour activer cette fonction, effleurez la zone de réglage.

13 Nettoyage et entretien

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

13.1 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 www.bosch-home.com.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.
- ▶ N'utilisez pas de produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore chaude. Cela pourrait entraîner des traces sur la surface.

Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

13.2 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter que les résidus de cuisson ne brûlent.

Condition : La table de cuisson doit être froide. En présence de taches de sucre, de plastique ou d'aluminium, ne laissez pas refroidir la table de cuisson.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. 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.

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

13.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

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

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

1. 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.
2. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

14 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.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

14.1 Consignes d'avertissement

Remarques

- Si **E** 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.

14.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	L'alimentation électrique est coupée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite.

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	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.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	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.
<i>F5</i> + 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.
<i>F5</i> 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.
<i>F1/F6</i>	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.
<i>F8</i>	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.
<i>E 9000/E9010</i>	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.
<i>U400</i>	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.
<i>dE</i>	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.

14.3 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.

15 Mise au rebut

15.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

16 Service après-vente

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.

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

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.

16.1 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.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

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 → *Page 11* . Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

17 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.

17.1 Faire fondre du chocolat pâtissier

Ingrédients : 150 g de chocolat noir (55 % de cacao).

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle
 - Cuire : niveau de puissance 1.

17.2 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Recette selon DIN 44550

Température initiale 20 °C

Chauffer, sans remuer

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 450 g
 - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 800 g
 - Chauffer : durée 2 min. 30 sec., différents niveaux de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.

17.3 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Par exemple : diamètre des lentilles : 5-7 mm.

Température initiale de 20 °C

Remuer après 1 min. de cuisson

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 500 g
 - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 1 kg
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.

17.4 Béchamel

Température du lait : 7 °C

- Casserole de 16 cm de Ø, sans couvercle, ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait à 3,5 % de matière grasse et une pincée de sel

Préparer une sauce béchamel

1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel, et faire chauffer le tout.
 - Chauffer : durée 6 min., niveau de puissance 2
2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition sans cesser de remuer.
 - Chauffer : durée 6 min. 30 sec., niveau de puissance 7
3. 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 2

17.5 Cuire du riz au lait avec un couvercle

Température du lait : 7 °C

1. Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réchauffer sans couvercle. Remuer après 10 min. de cuisson.

2. Régler le niveau de puissance recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel.

Temps de cuisson chauffage compris, environ 45 min.

- Casserole de 16 cm de Ø, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
 - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
 - Mijoter : niveau de puissance 3, remuer après 10 min.

17.6 Cuire du riz au lait sans couvercle

Température du lait : 7 °C

1. Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse.

2. Lorsque le lait a atteint env. 90 °C, sélectionner le niveau de puissance recommandé et laisser frémir environ 50 min. à un niveau de puissance réduit.

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
 - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
 - Mijoter : niveau de puissance 2.

17.7 Cuire du riz

Recette selon DIN 44550

Température de l'eau : 20 °C

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 2
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 2.

17.8 Faire rôtir du filet de porc

Température initiale du filet de porc : 7 °C

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 3 filets de porc, poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur et 15 g d'huile de tournesol
 - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 7

17.9 Préparer des crêpes

Recette selon DIN EN 60350-2

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 55 ml de pâte par crêpe
 - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 7

17.10 Frire des frites surgelées

- Casserole Ø 20 cm sans couvercle : ingrédients : 2 l d'huile de tournesol. Pour chaque friture de continuité : 200 g de frites surgelées, 1 cm d'épaisseur.
 - Chauffer : niveau de puissance 9, jusqu'à ce que l'huile atteigne une température de 180 °C.
 - Mijoter : niveau de puissance 9



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company

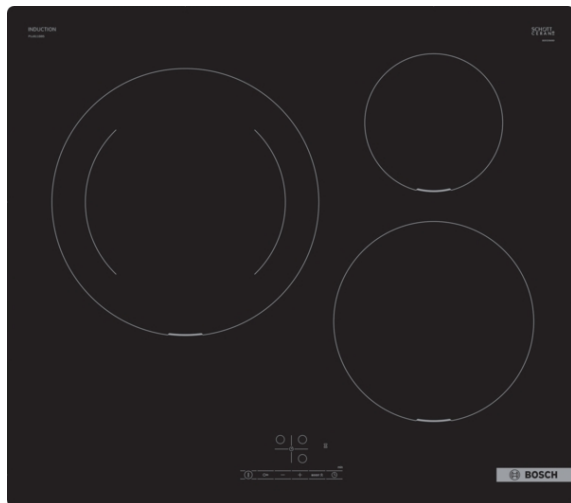


9001763576 (020623)

fr



Série 4, Table à induction, 60 cm, Noir PUJ611BB5E



Accessoires en option

HEZ9ES100 : CAFETIERE ESPRESSO

HEZ9SE040 : BATTERIE CUISINE 4 PCS

HEZ9SE060 : BATTERIE CUISINE 6 PCS

Table induction pour cuisiner vite, en toute sécurité et avec une faible consommation en énergie.

- **TouchSelect** : facilité de sélection de la zone de cuisson et des niveaux de puissance.
- **PowerBoost** : jusqu'à 50 % de puissance en plus pour des plaques à induction plus efficaces.
- **Timer avec fonction arrêt** : désactive la zone de cuisson sélectionnée une fois le temps programmé arrivé à échéance.
- **Sécurité enfant** : le bandeau est bloqué évitant tout changement de programmation non souhaité.
- **Table induction** : rapide, précis, facile à nettoyer avec une faible consommation d'énergie.

Données techniques

Appellation produit/famille : Foyer en vitrocéramique

Type de construction : Encastrable

Source d'énergie : Électricité

Nombre de foyers pouvant être utilisés simultanément : 3

Niche d'encastrement : 51 x 560-560 x 490-500 mm

Largeur appareil : 592 mm

Dimensions appareil H x L x P : 51 x 592 x 522 mm

Dimensions du produit emballé : 126 x 753 x 603 mm

Poids net : 10,3 kg

Poids brut : 11,5 kg

Témoin de chaleur résiduelle : Indépendant

Emplacement du bandeau de commande : Devant de la table

Matériau de base de la surface : Vitrocéramique

Couleur de la surface : Noir

Certificats de conformité : AENOR, CE

Longueur du cordon électrique : 110 cm

Code EAN : 4242005285358

Puissance maximum de raccordement : 4600 W

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50; 60 Hz



4 242005 285358



Série 4, Table à induction, 60 cm, Noir PUJ611BB5E

Table induction pour cuisiner vite, en toute sécurité et avec une faible consommation en énergie.

- 60 cm : espace pour 3 casseroles ou poêles

Flexibilité des zones de cuisson

- Zone de cuisson arrière gauche : 280 mm, 2.6 kW (PowerBoost 3.7 kW)
- Zone de cuisson arrière droite : 145 mm , 1.4 kW (PowerBoost 2.2 kW)
- Zone de cuisson avant droite : 210 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)

Confort d'utilisation

- Commande TouchSelect (+/-) : contrôlez la puissance à l'aide de boutons tactiles
- 17 positions de réglage : adaptez précisément la puissance sur 17 niveaux (9 niveaux principaux et 8 intermédiaires)
- Timer avec fonction arrêt : éteint la zone de cuisson à la fin du temps programmé (ex. : pour les œufs à la coque)
- Timer : une alarme retentit à la fin du temps programmé (ex. : pour les pâtes)

Gain de temps & efficacité

- PowerBoost sur chaque foyer
- Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
- Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes
- QuickStop : éteignez rapidement une zone de cuisson en appuyant longuement

Design

- Sans cadre

Sécurité

- Témoin de chaleur résiduelle à 2 niveaux : indique les zones de cuisson qui sont encore chaudes
- Sécurité enfants
- Interrupteur principal : éteignez toutes les zones de cuisson par simple pression d'un bouton
- Sécurité surchauffe

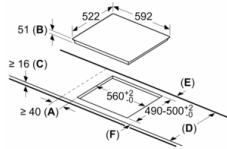
Données techniques

- Dimensions du produit (HxLxP mm) : 51 x 592 x 522
- Taille de niche requise pour l'installation (HxLxP mm) : 51 x 560 x (490 - 500)
- Épaisseur minimale du plan de travail : 16 mm
- Puissance de raccordement : 4.6 kW
- Fonction PowerManagement : permet de réduire la puissance de la table pour convenir à toute installation électrique
- Câble de raccordement : 1.1 m



Série 4, Table à induction, 60 cm, Noir PUJ611BB5E

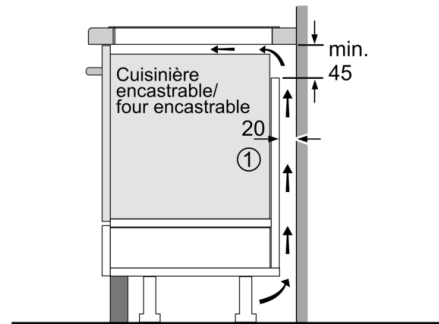
Mesures en mm



- A:** Distance minimum entre la découpe de la plaque de cuisson et le mur.
- B:** Profondeur d'encastrement
- C:** Le vide entre la surface du plan de travail et le haut de la façade du four doit être de 30 mm. Consulter les exigences d'espace pour le four.

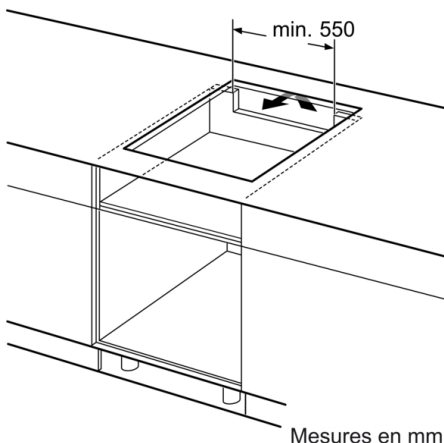
Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est installée doit supporter des charges d'environ 60 kg ; des ossatures adaptées doivent être utilisées si nécessaire.

D	E	F
585-600	50	≥ 35
> 600	≥ 50	≥ 50

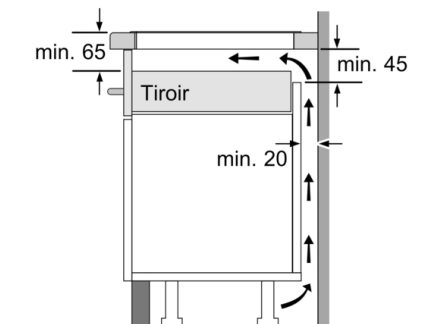


①
Prévoir une fente d'aération

Mesures en mm



Mesures en mm



Mesures en mm



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

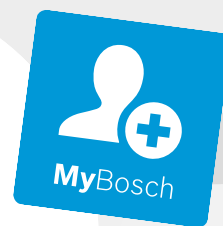


Table de cuisson induction

PUJ...BB..

[fr] Manuel d'utilisation et notice d'installation

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	2
2	Éviter les dommages matériels.....	4
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	5
4	Ustensiles appropriés.....	6
5	Description de l'appareil.....	7
6	Utilisation.....	8
7	Fonctions de temps.....	9
8	PowerBoost.....	9
9	Sécurité enfants.....	9
10	Réglages de base.....	10
11	Test casserole.....	11
12	Nettoyage et entretien.....	11
13	Dépannage.....	12
14	Mise au rebut.....	13
15	Service après-vente.....	13
16	Plats tests.....	13
17	INSTRUCTIONS DE MONTAGE.....	15
17.1	Indications générales.....	15
17.2	Installation en toute sécurité.....	15

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

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.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

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.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal après chaque utilisation.

- ▶ N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement lorsqu'il n'y a aucune poêle ou casserole dessus.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson.

- ▶ Ne posez jamais d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du sec-

teur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 13

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Tout contact entre des objets métalliques et le ventilateur qui se trouve sur la face inférieure de la table de cuisson peut provoquer un choc électrique.

- ▶ Ne rangez aucun objet métallique long et pointu dans les tiroirs situés sous la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- ▶ Ne jamais utiliser de vaisselle de cuisson congelé.

Lorsque vous cuisinez au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- ▶ Le récipient de cuisson au bain-marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau.
- ▶ Utilisez uniquement un ustensile de cuisson résistant à la chaleur.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Éviter les dommages matériels

Vous trouverez ici les causes de dommages les plus fréquentes, ainsi que des conseils pour les éviter.

Domage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écailles ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.
Écailles ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.

Domage	Cause	Solution
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas se servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Dommages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Dommages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer ni faire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Dommages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne jamais déposer de récipient chaud sur ces zones.

ATTENTION !

Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur placé sur le dessous.

- ▶ Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou pointu, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ces objets peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.
- ▶ Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'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.

4 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

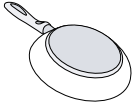
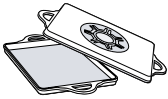
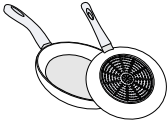
également correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer ayant un diamètre immédiatement inférieur.

4.1 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

→ "Test casserole", Page 11.

Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles recommandés	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisine distribuent la chaleur de manière homogène, chauffent rapidement et assurent leur détection.
	Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé, en fonte, ou ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.	Ces ustensiles de cuisson chauffent rapidement et assurent leur détection.
Adaptés	Le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson, seule la zone ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme.
 	Fonds d'ustensiles avec pourcentage en aluminium.	Ceux-ci réduisent la surface ferromagnétique, ce qui a pour effet de transférer moins de puissance à l'ustensile de cuisson. Le cas échéant, ces ustensiles ne sont que peu ou pas du tout détectés et ne sont donc pas suffisamment chauffés.
Non adaptés	Les ustensiles de cuisson en acier fin normal, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.	

Remarques

- 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.

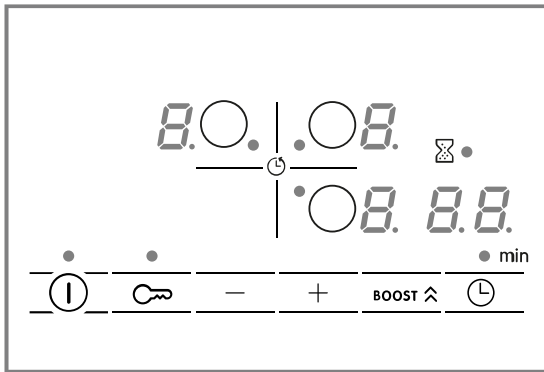
5 Description de l'appareil

5.1 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.

5.2 Bandeau de commande

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



Champs tactiles

Capteur	Fonction
Ⓚ	Interrupteur principal
○	Sélectionner un foyer
-/+	Sélectionner les réglages
BOOST ⬆	PowerBoost
⌚	Fonctions de temps
🔒	Sécurité enfants

Affichages

Affichage	Fonction
0	État de fonctionnement
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
b	PowerBoost
00	Fonctions de temps

Champs tactiles et affichages

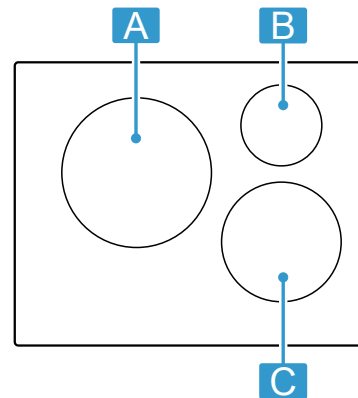
La fonction respective est activée en effleurant un symbole.

- Maintenez le bandeau de commande propre et sec. L'humidité compromet le fonctionnement.

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

5.3 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.



Surface	Position de chauffe maximale		
A Ø 28 cm	Niveau de puissance 9	2.600 W	
	PowerBoost	3.700 W	
B Ø 14,5 cm	Niveau de puissance 9	1.400 W	
	PowerBoost	2.200 W	
C Ø 21 cm	Niveau de puissance 9	2.200 W	
	PowerBoost	3.700 W	

5.4 Foyer

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

Domaine	Type de foyer
○	Foyer à un circuit


5.5 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.

Affichage	Signification
H	Le foyer est tiède.
h	Le foyer est tiède.

6 Utilisation



6.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

- ▶ Allumer et éteindre le foyer  à l'aide de l'interrupteur principal.
La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.



ReStart

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






6.2 Régler les foyers

Pour sélectionner le niveau de puissance sélectionnable désiré, effleurer  ou .
Chaque niveau de puissance a un niveau intermédiaire. Celui-ci est marqué par un point.

Niveau de puissance

	Niveau de puissance le plus faible
	Niveau de puissance le plus élevé

Sélection de foyer et de niveau de puissance




- Pour sélectionner le foyer, appuyez sur .
 - Sélectionnez le niveau de puissance dans les 10 secondes qui suivent :
 - Appuyer sur  pour appeler le niveau de puissance .
 - Appuyer sur  pour appeler le niveau de puissance .
- ✓ Le niveau de puissance est réglé.

Remarque : 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.

QuickStart

- ▶ Si vous posez un récipient sur la table de cuisson avant d'allumer celle-ci, le récipient sera détecté lorsque vous l'allumerez, et le foyer correspondant sera sélectionné automatiquement. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent, sinon la table de cuisson s'éteindra.



Modifier le niveau de puissance et éteindre le foyer

- Sélectionnez le foyer.
- Appuyer sur  ou  jusqu'à ce que le niveau de puissance apparaisse. Pour éteindre le foyer, régler .

Arrêt rapide du foyer

Appuyez sur le symbole du foyer pendant environ 3 secondes. Le foyer s'éteint.


6.3 Recommandations pour cuisiner

Ce tableau indique le niveau de puissance () qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson ( min) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. Réglez le niveau de puissance 8 - 9 pour le préchauffage.


		 min
Faire fondre		
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Saucisses bouillies ¹	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre ¹	4. - 5.	20 - 30
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz avec double volume d'eau	2. - 3.	15 - 30
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pâtes ¹	6 - 7	6 - 10
Potages	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'auto-cuiseur	4. - 5.	-
Mijoter		
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch ²	3 - 4	50 - 60
Braiser/rôtir avec peu de graisse¹		
Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Omelette (frire une par une)	3. - 4.	3 - 10
Frir, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une¹		

¹ Sans couvercle

² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

		⏰ min
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-

¹ Sans couvercle
² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

		⏰ min
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

¹ Sans couvercle
² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

7 Fonctions de temps


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

- Minuterie de coupure
- Minuterie

7.1 Minuterie de coupure



Permet de programmer un temps de cuisson pour un foyer et de l'éteindre automatiquement lorsque le temps programmé est écoulé.

Programmer le temps de cuisson

1. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage • du foyer s'allume.
3. Sélectionnez le temps de cuisson avec + ou -.
- ✓ Le temps commence à s'écouler.

Remarque : Vous pouvez régler automatiquement le même temps de cuisson pour tous les foyers. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "Réglages de base", Page 10.



Modifier ou supprimer le temps de cuisson

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur .
3. Pour modifier le temps de cuisson, effleurez + ou - ou réglez sur .




7.2 Minuterie

Permet l'activation de la minuterie de 0 à 99 min. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les foyers.


Régler le minuteur



1. Sélectionnez le foyer et appuyez deux fois sur .
- ✓ • à côté de  s'allume.
2. Sélectionnez le temps souhaité avec + ou -.
- ✓ Le temps s'écoule.


Modifier ou supprimer le temps du minuteur

1. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que l'affichage • s'allume à côté de .
2. Pour modifier le temps de cuisson, effleurez + ou - ou réglez sur .

8 PowerBoost


Permet de chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec la position de chauffe . Cette fonction est disponible pour tous les foyers lorsqu'aucun autre foyer n'est allumé.

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

Appuyez sur **BOOST**  pour activer ou désactiver.

9 Sécurité enfants

La table de cuisson est équipée d'une sécurité enfants. Cela empêche les enfants d'allumer la table de cuisson. Pour pouvoir activer la fonction, éteignez la table de cuisson.

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

Si vous souhaitez activer automatiquement la sécurité enfant à chaque fois que vous éteignez la table de cuisson, vous trouverez de plus amples informations dans les Réglages de base → Page 10.

10 Réglages de base

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

10.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
ϵ i	Sécurité enfants	0 - Manuel. ¹ i Automatique. 2 - Désactivé.
ϵ 2	Signaux sonores	0 - Les signaux de validation et de défaut sont désactivés. i - Seul le signal de défaut est activé. 2 - Seul le signal de validation est activé. 3 - Tous les signaux sonores sont activés ¹ .
ϵ 5	Arrêt automatique des zones de cuisson.	00 - désactivé ¹ 0 $1-9$ 9 - minutes jusqu'à l'arrêt automatique.
ϵ 6	Durée du signal sonore de fin de minuterie	i - 10 secondes ¹ 2 - 30 secondes 3 - 1 minute
ϵ 7	Limitation de puissance Permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez des indications précises sur la plaque signalétique. Si la fonction est active et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, $_$ s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	0 - Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson ¹ . i - Puissance minimale de 1000 W. i - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Recommandé pour 13 ampères. 3 - 3500 W. Recommandé pour 16 ampères. 4 - 4000 W. 4 - 4500 W. Recommandé pour 20 ampères. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.
ϵ 9	Durée de sélection du foyer	0 - Illimitée : vous pouvez régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau. ¹ i - Limitée : vous avez 10 secondes après la sélection pour régler le dernier foyer sélectionné. Ensuite, vous devez de nouveau sélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
ϵ i 2	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.	0 - Non adapté. i - Non optimal. 2 - Adapté.
ϵ 23	Gestion automatique en cas de limite de puissance	0 - Désactivée : n'affiche pas la limite de puissance, sauf ϵ 7 est activé. ¹ i - Activée : indique toujours la limite de puissance.
ϵ 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés ¹ . i - Réglages usine.

¹ Réglage usine

10.2 Vers les réglages de base


Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

- Pour allumer la table de cuisson, effleurez \odot .
- Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez \curvearrowright pendant 4 secondes.

Informations produit	Affichage
Bordereau du service après-vente technique	0 i
Numéro de fabrication	Fd

Informations produit	Affichage
Numéro de fabrication 1	02 .
Numéro de fabrication 2	0.5

- ✓ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Appuyez sur $+$ ou $-$ pour faire apparaître les affichages individuels.
- 3. Pour accéder aux réglages de base, effleurez \curvearrowright .
- ✓ ϵ et i s'allument en alternance ainsi que 0 comme valeur pré-réglée.
- 4. Effleurez \curvearrowright à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.

5. Sélectionnez la valeur souhaitée avec + ou -.
 6. Effleurez  pendant 4 secondes.
- ✓ Les réglages sont enregistrés.



11 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. → Page 10

11.1 Effectuer Test casserole

1. 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.
 2. Appelez les réglages de base et sélectionnez .
 3. Appuyez sur + ou -. L'affichage  clignote au niveau des foyers.
- ✓ La fonction est activée.
- ✓ Après 20 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.


10.3 Quitter les réglages de base


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


11.2 Contrôler le résultat

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

Résultat

 L'ustensile n'est pas adapté au foyer et n'est donc pas chauffé.

 L'ustensile chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.

 L'ustensile chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

Remarque : Si le résultat ne vous satisfait pas, placez à nouveau l'ustensile de cuisson sur un foyer plus petit, si possible.

Pour activer cette fonction, effleurez + ou -.

12 Nettoyage et entretien

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

12.1 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 www.bosch-home.com.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.
- ▶ N'utilisez pas de produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore chaude. Cela pourrait entraîner des traces sur la surface.

Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

12.2 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter que les résidus de cuisson ne brûlent.

Condition : La table de cuisson doit être froide. En présence de taches de sucre, de plastique ou d'aluminium, ne laissez pas refroidir la table de cuisson.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. 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.

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

12.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

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

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

1. 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.
2. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

13 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

13.1 Consignes d'avertissement

Remarques

- Si **E** 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.

13.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	L'alimentation électrique est coupée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique.
	Anomalie de l'électronique <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.
<i>F5</i> + niveau de puissance et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez l'ustensile. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F5</i> et signal sonore	Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez l'ustensile. Patientez quelques secondes. Activer une touche au choix. Lorsque le message d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F1/F6</i>	Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi, puis rallumez le foyer.
<i>F8</i>	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coupure de sécurité individuelle s'est activé. Effleurez n'importe quelle touche pour éteindre l'affichage afin de pouvoir régler le foyer.
<i>E 9000/E9010</i>	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.

Défaut	Cause et dépannage
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.
d E	Le mode démonstration est activé. <ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.

13.3 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.

14 Mise au rebut

14.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

15 Service après-vente

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.

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

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.

15.1 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.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

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 → *Page 10* . Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

16 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 ultérieure-

ment dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou sur notre boutique en ligne.

16.1 Faire fondre du chocolat pâtissier

Ingrédients : 150 g de chocolat noir (55 % de cacao).

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle
 - Cuire : niveau de puissance 1.

16.2 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Recette selon DIN 44550
Température initiale 20 °C

Chauffer, sans remuer

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 450 g
 - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 800 g
 - Chauffer : durée 2 min. 30 sec., différents niveaux de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.

16.3 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Par exemple : diamètre des lentilles : 5-7 mm.
Température initiale de 20 °C

Remuer après 1 min. de cuisson

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 500 g
 - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 1 kg
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.

16.4 Béchamel

Température du lait : 7 °C

- Casserole de 16 cm de Ø, sans couvercle, ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait à 3,5 % de matière grasse et une pincée de sel

Préparer une sauce béchamel

1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel, et faire chauffer le tout.
 - Chauffer : durée 6 min., niveau de puissance 2
2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition sans cesser de remuer.
 - Chauffer : durée 6 min. 30 sec., niveau de puissance 7
3. 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 2

16.5 Cuire du riz au lait avec un couvercle

Température du lait : 7 °C

1. Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réchauffer sans couvercle. Remuer après 10 min. de cuisson.

2. Régler le niveau de puissance recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel.

Temps de cuisson chauffage compris, environ 45 min.

- Casserole de 16 cm de Ø, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
 - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
 - Mijoter : niveau de puissance 3, remuer après 10 min.

16.6 Cuire du riz au lait sans couvercle

Température du lait : 7 °C

1. Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse.

2. Lorsque le lait a atteint env. 90 °C, sélectionner le niveau de puissance recommandé et laisser frémir environ 50 min. à un niveau de puissance réduit.

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
 - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.
 - Mijoter : niveau de puissance 2.

16.7 Cuire du riz

Recette selon DIN 44550

Température de l'eau : 20 °C

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 2
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 2.

16.8 Faire rôtir du filet de porc

Température initiale du filet de porc : 7 °C

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 3 filets de porc, poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur et 15 g d'huile de tournesol
 - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 7

16.9 Préparer des crêpes

Recette selon DIN EN 60350-2

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 55 ml de pâte par crêpe
 - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 7

16.10 Frire des frites surgelées

- Casserole Ø 20 cm sans couvercle : ingrédients : 2 l d'huile de tournesol. Pour chaque friture de continuité : 200 g de frites surgelées, 1 cm d'épaisseur.
 - Chauffer : niveau de puissance 9, jusqu'à ce que l'huile atteigne une température de 180 °C.
 - Mijoter : niveau de puissance 9

17 Instructions de montage



⚠ 17.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Seul un spécialiste agréé est autorisé à brancher l'appareil.
- Une installation, une ouverture de l'appareil, un raccordement ou un montage incorrects annulent la validité de la garantie du produit.
- Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- Après l'installation, s'assurer que l'utilisateur n'a aucun accès aux pièces électriques.
- N'utilisez jamais cet appareil dans un bateau ou un véhicule.

⚠ 17.2 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

L'appareil contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.

- ▶ Portez des gants de protection

17.3 Conseils concernant le branchement électrique

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

- Seul un spécialiste agréé ou un technicien de service spécialement formé est habilité à raccorder l'appareil. La personne doit être agréée conformément aux réglementations locales du pays et de la compagnie d'électricité.
- Raccorder l'appareil à une installation fixe et des sectionneurs correspondants doivent être installés conformément aux prescriptions d'installation.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des dérangements ou dommages éventuels dus à une installation électrique incorrecte.

Type de connexion

- Cet appareil est conforme à la classe de protection 1. Par conséquent, utiliser l'appareil uniquement avec une prise à conducteur de protection.

17.4 Conseils concernant les meubles d'encastrement

- Vous pouvez installer la table à induction uniquement via des tiroirs ou des fours à ventilation forcée. Ne pas installer de réfrigérateur, de lave-vaisselle, de four non ventilé ou de lave-linge sous la table de cuisson.
- S'assurer que les meubles d'encastrement résistent à la chaleur jusqu'au moins 90 °C.

Plan de travail

Respecter les recommandations du fabricant du plan de travail.

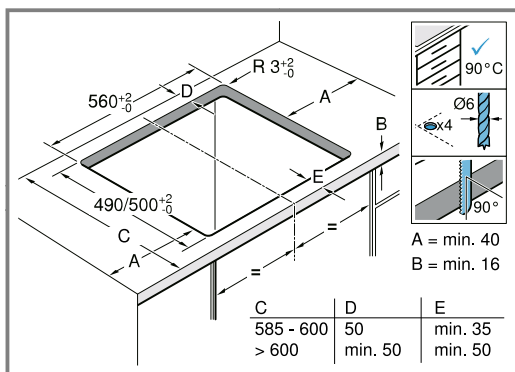
- À plat, à l'horizontale, stable.
- Le plan de travail dans lequel vous intégrez l'appareil doit pouvoir supporter une charge d'environ 60 kg.
- Pour des plans de travail minces, utiliser un matériau de renforcement résistant à la chaleur et à l'humidité.
- Vérifier la planéité de la table de cuisson une fois qu'elle est montée.

Hotte

- La distance entre la hotte et la table de cuisson doit être au moins égale à la distance indiquée dans les instructions de montage de la hotte.

17.5 Préparation des meubles d'encastrement

- Marquer la découpe des meubles selon le croquis de montage.
 - Veiller à ce que l'angle du chant de la découpe par rapport au plan de travail soit de 90 °.

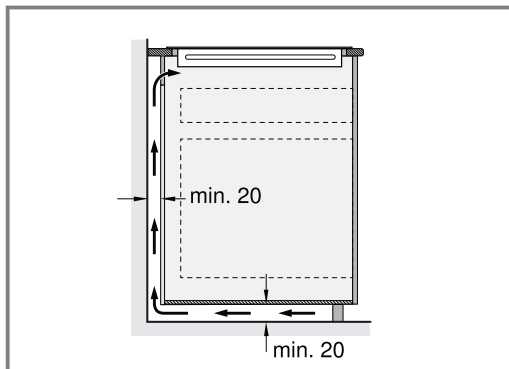


- Éliminer les copeaux après les travaux de découpe.
- Sceller les chants de découpe de façon thermostable.

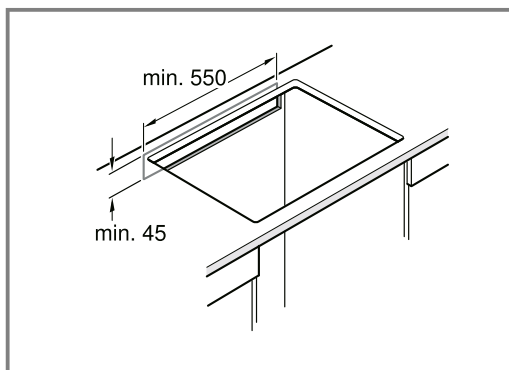
Ventilation

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

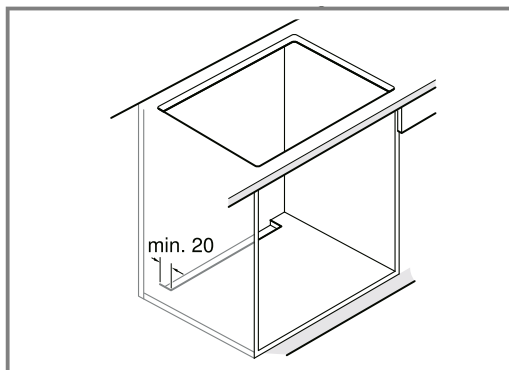
- Respecter une distance minimale entre l'arrière du meuble et la paroi de la cuisine.



- Dégager une ouverture en haut à l'arrière du meuble.



- Si la distance minimale de 20 mm n'est pas respectée à l'arrière du meuble, créer une ouverture au fond.

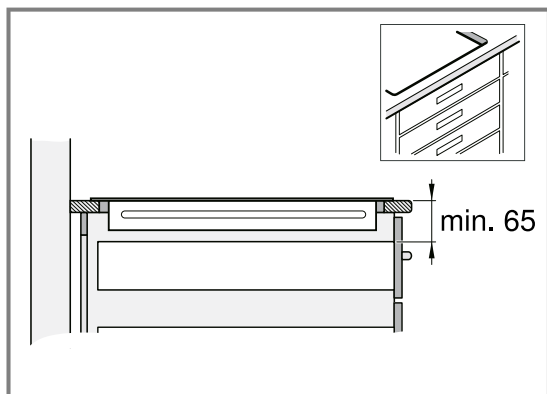


- Ne pas fermer le socle inférieur de façon hermétique.

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

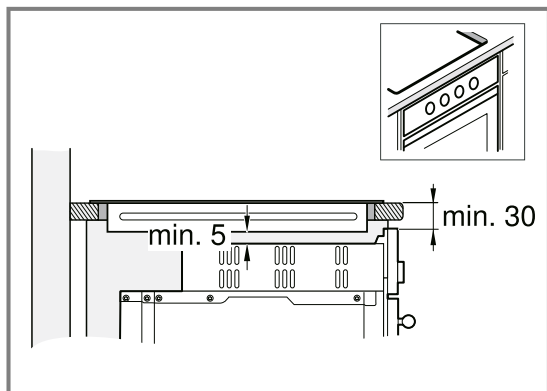
Montage au-dessus d'un tiroir

- Afin d'assurer une bonne ventilation, la distance entre la surface du plan de travail et la partie supérieure du tiroir doit être de 65 mm.



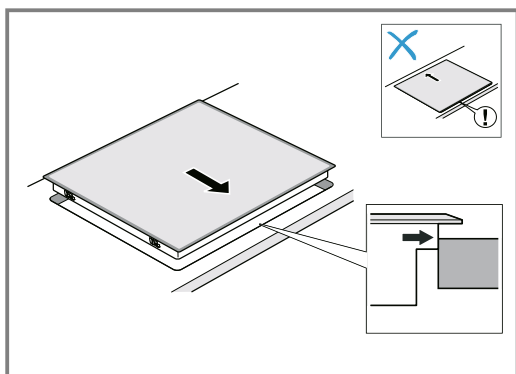
Montage au-dessus d'un four

- Pour garantir une bonne ventilation, la distance entre la partie supérieure du plan de travail et la surface de la façade du four doit être de 30 mm et la distance minimale entre le four et la table de cuisson doit être de 5 mm.
- Consultez les instructions de montage du four si vous devez agrandir la distance entre la table de cuisson et le four.

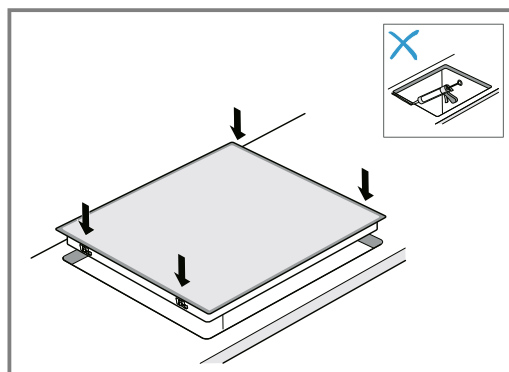


17.6 Mise en place de la table de cuisson

1. Ajuster la table de cuisson dans la partie antérieure de la niche d'encastrement.



2. Introduire la table de cuisson dans la découpe.



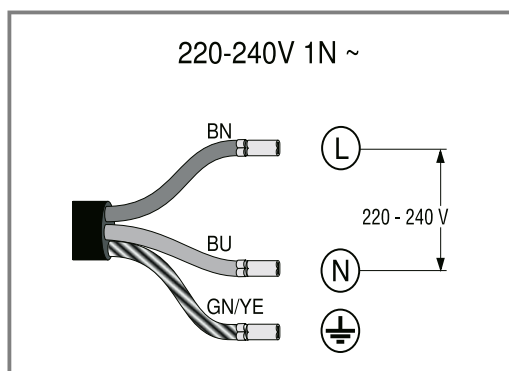
3. En présence de plans de travail carrelés, étanchéifier les joints du carrelage avec un joint en silicone.

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

17.7 Branchement de l'appareil

Condition : Respecter les valeurs de raccordement figurant sur la plaque signalétique.

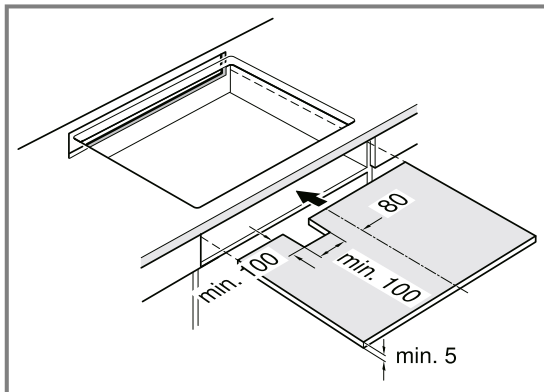
1. Procéder au raccordement uniquement selon le schéma de raccordement :



- BN : marron
 - BU : bleu
 - GN/YE : jaune et vert
2. Vérifier l'état de fonctionnement : si l'affichage de l'appareil *U400*, *E0513* ou *E* apparaît, cela signifie qu'il n'est pas correctement raccordé. Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et vérifier le branchement du câble d'alimentation au réseau électrique.

17.8 Combinaisons spéciales

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



17.9 Démonter l'appareil

ATTENTION !

Les outils risquent d'endommager l'appareil.

- ▶ Ne jamais extraire l'appareil en faisant levier.
1. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
 2. Faire sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

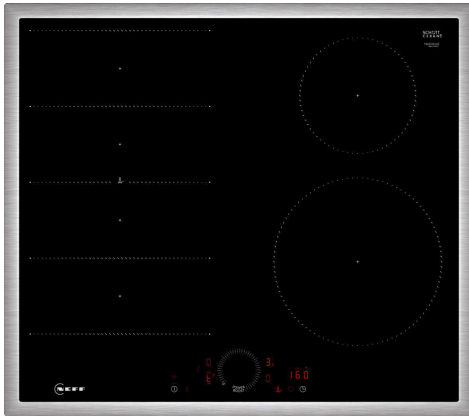
A Bosch Company



9001867232 (030515)

fr

N 70, TABLE À INDUCTION, 60 CM, NOIR, AVEC CADRE
T66SHE4L0



Z1365WX0 SONDE A VIANDE SANS FIL, Z9401FF0 PLAT A ROTIR POUR TABLE INDUCTION, Z9401TY0 Teppan Yaki, Z9403FF0 Set de poêles Flex, 3 pièces, Z9404FF0 Set de poêles Flex, 4 pièces, Z9404SE0 BATTERIE CUISINE 4 PCS, Z9406SE0 6 pieces Set, Z9410ES0 Espresso maker 4 cups, Z9410X1 BRAISIERE EN INOX, Z9415X1 PANIER VAPEUR INOX POUR Z9410X1, Z9416X2 GRIL FONTE 40X20 CM, Z9417X2 PLAT TEPPAN YAKI, Z9424CF0 POËLE À FRIRE 24CM Ø, Z9428CF0 POËLE À FRIRE 28CM Ø, Z9428FE0 Poêle à frire Ø 18 / 28 cm, Z943SE0 Set de 2 casseroles et 1 poêle à frire, Z9451X0 Pan, Z9453X0 POELE 22 CM

Plaque de cuisson à induction Flex autonome avec commande Twist Touch®.

- ✓ Twist Touch® : contrôlez votre table de cuisson du bout des doigts.
- ✓ Flex Induction : votre table de cuisson détecte chaque casserole et chauffe exactement la zone correspondante.
- ✓ Zones Flex Intuitives : posez vos casseroles où vous voulez ! La plaque les reconnaît immédiatement.
- ✓ Home Connect : contrôlez votre table cuisson via l'application.
- ✓ Smart Hood Automatic : la hotte qui s'adapte aux réglages de votre table de cuisson.

Type d'appareil:Foyer en vitrocéramique
 Type de construction: Encastrable
 Type d'énergie: Electrique
 Nombre de foyers: 4
 Niche d'encastrement: 55 x 560-560 x 490-500 mm
 Largeur: 583 mm
 Dimensions appareil H x L x P: 55x583x513 mm
 Dimensions du produit emballé: 126 x 753 x 608 mm
 Poids net: 10.7 kg
 Poids brut: 13.5 kg
 Témoin de chaleur résiduelle: Indépendant
 Emplacement du bandeau de commande: Devant de la table
 Matériau de la surface: Vitrocéramique
 Couleur de la surface: Noir, Acier inox
 Couleur du cadre: Acier inox
 Longueur du cordon électrique: 110.0 cm
 Code EAN: 4242004273165
 Tension: 220-240 V
 Fréquence: 50; 60 Hz



N 70, TABLE À INDUCTION, 60 CM, NOIR, AVEC CADRE T66SHE4L0

- Table de cuisson 60 cm : espace pour 4 casseroles ou poêles

Flexibilité des zones de cuisson

- Zone FlexInduction : utilisez des ustensiles de cuisine de toute forme ou taille dans la zone de 40 cm de long.
- Zone de cuisson avant gauche : 190 mm, 225 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
- Zone de cuisson arrière gauche : 190 mm, 225 mm, 2.2 kW (PowerBoost 3.7 kW)
- Zone de cuisson arrière droite : 145 mm, 1.6 kW (PowerBoost 2.2 kW)
- Zone de cuisson avant droite : 210 mm, 2.5 kW (PowerBoost 3.7 kW)

Confort d'utilisation

- Twist Touch® : contrôlez directement la puissance avec la touche imprimée
- Bouton favoris : accédez directement aux fonctions favorites grâce à un bouton configurable
- 17 positions de réglage : adaptez précisément la puissance sur 17 niveaux (9 niveaux principaux et 8 intermédiaires)
- via HC app/MyButton, a. sw upd.. Maintien les plats à faible température
- Timer avec fonction arrêt : éteint la zone de cuisson à la fin du temps programmé (ex. : pour les œufs à la coque)
- Minuteur : une alarme retentit à la fin du temps programmé (ex. : pour les pâtes)
- Réglage du volume sonore de la table en fonction des besoins

Gain de temps & efficacité

- PowerBoost sur chaque foyer
- Pan boost, sélectionnable via le bouton Favoris/Home Connect App (disponibilité prévue pour Q4/2024 via une mise à jour logicielle pour les appareils connectés à Home Connect).. Chauffez les poêles plus rapidement qu'en puissance max. tout en protégeant leurs revêtements
- Les zones de cuissons sont automatiquement assemblées ou dissociées en fonction de la taille des poêles et casseroles.
- PowerTransfer : lorsque vous déplacez une casserole vers une autre zone de cuisson, transférez tous les réglages précédents vers la nouvelle zone par la simple pression d'un bouton
- Sélection automatique des zones : lors de la mise en marche, la table de cuisson sélectionne automatiquement la zone de cuisson sur laquelle est placé le nouvel ustensile de cuisson
- Lors du déplacement d'une casserole, les réglages s'ajustent instantanément et la zone de cuisson s'adapte à la taille de l'ustensile de cuisson
- Fonction QuickStart : détection automatique des récipients sur la zone de cuisson
- Fonction ReStart : en cas d'arrêt involontaire, rétablissez tous les réglages précédents en remettant la table de cuisson en marche dans les 4 secondes

Aide à la cuisine

- Extended Frying Sensor : maîtrisez la cuisson grâce à la régulation automatique de la température via un capteur intégré

- Assistant cuisson : trouvez facilement le bon réglage de température d'un plat via l'application Home Connect

Connectivité

- Home Connect : vérifiez si la table de cuisson est éteinte même en dehors de chez vous, et trouvez des recettes ou des fonctions supplémentaires dans l'application Home Connect.
- Commande centralisée table/hotte : la hotte s'active automatiquement pendant les cuissons grâce à la connexion WiFi (voir modèles compatibles).
- Smart Hood Automatic : la hotte adapte automatiquement la vitesse de la hotte grâce aux données de cuisson fournies en continu par la table de cuisson (avec une hotte adaptée et un compte Home Connect connecté).
- via MyButton : ouvrez l'univers intelligent de votre table de cuisson (service partenaire requis).
- Home Connect : maintenir l'appareil toujours à jour

Design

- Design: Cadre

Sécurité

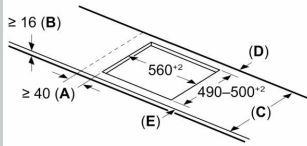
- Indicateur lumineux de chaleur résiduelle sur chaque foyer : "H" pour prolonger la cuisson et "h" pour le maintien au chaud : indique les zones de cuisson qui sont encore chaudes
- Sécurité enfants
- Fonction pause : interrompez le processus de cuisson, par exemple pour répondre à la porte
- Interrupteur principal : éteignez toutes les zones de cuisson par simple pression d'un bouton
- Sécurité anti-surchauffe

Données techniques

- Dimensions du produit (HxLxP mm) : 55 x 583 x 513
- Taille de niche requise pour l'installation (HxLxP mm) : 55 x 560 x (490 - 500)
- Épaisseur minimale du plan de travail : 16 mm
- Puissance de raccordement : 7.4 kW
- Fonction PowerManagement : permet de réduire la puissance de la table pour convenir à toute installation électrique

N 70, TABLE À INDUCTION, 60 CM, NOIR, AVEC CADRE
T66SHE4L0

Mesures en mm



A: Distance min. entre la découpe de la plaque de cuisson et le mur

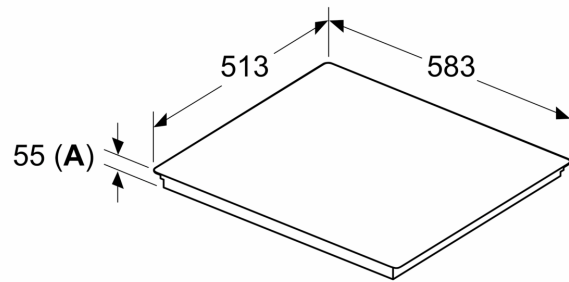
B: L'espace entre la surface du plan de travail et le haut de la façade du four doit être de 30 mm

Voir les exigences d'espace pour le four

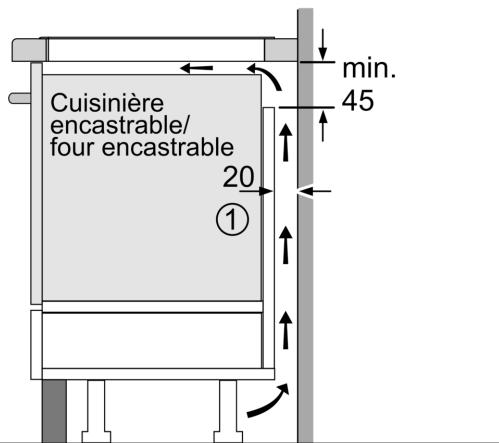
Le plan de travail dans lequel la table de cuisson est installée doit supporter des charges d'environ 60 kg ; il convient d'utiliser des sous-structures appropriées si nécessaire

C	D	E
585-600	50	≥ 35
> 600	≥ 50	≥ 50

Mesures en mm

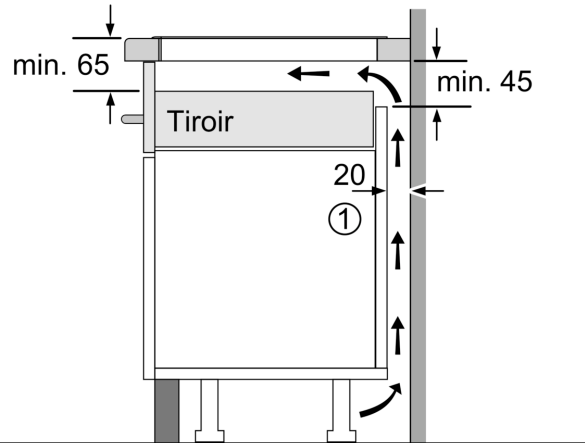


A: Profondeur d'encastrement



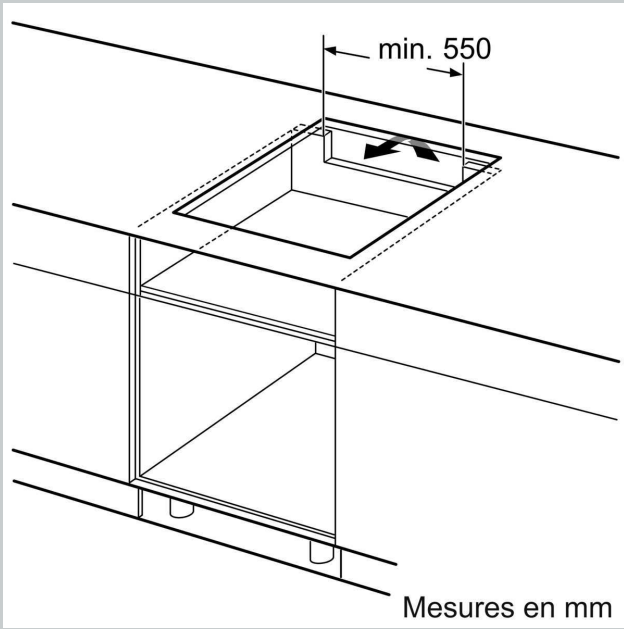
① Prévoir une fente d'aération

Mesures en mm



① Prévoir une fente d'aération.

Mesures en mm



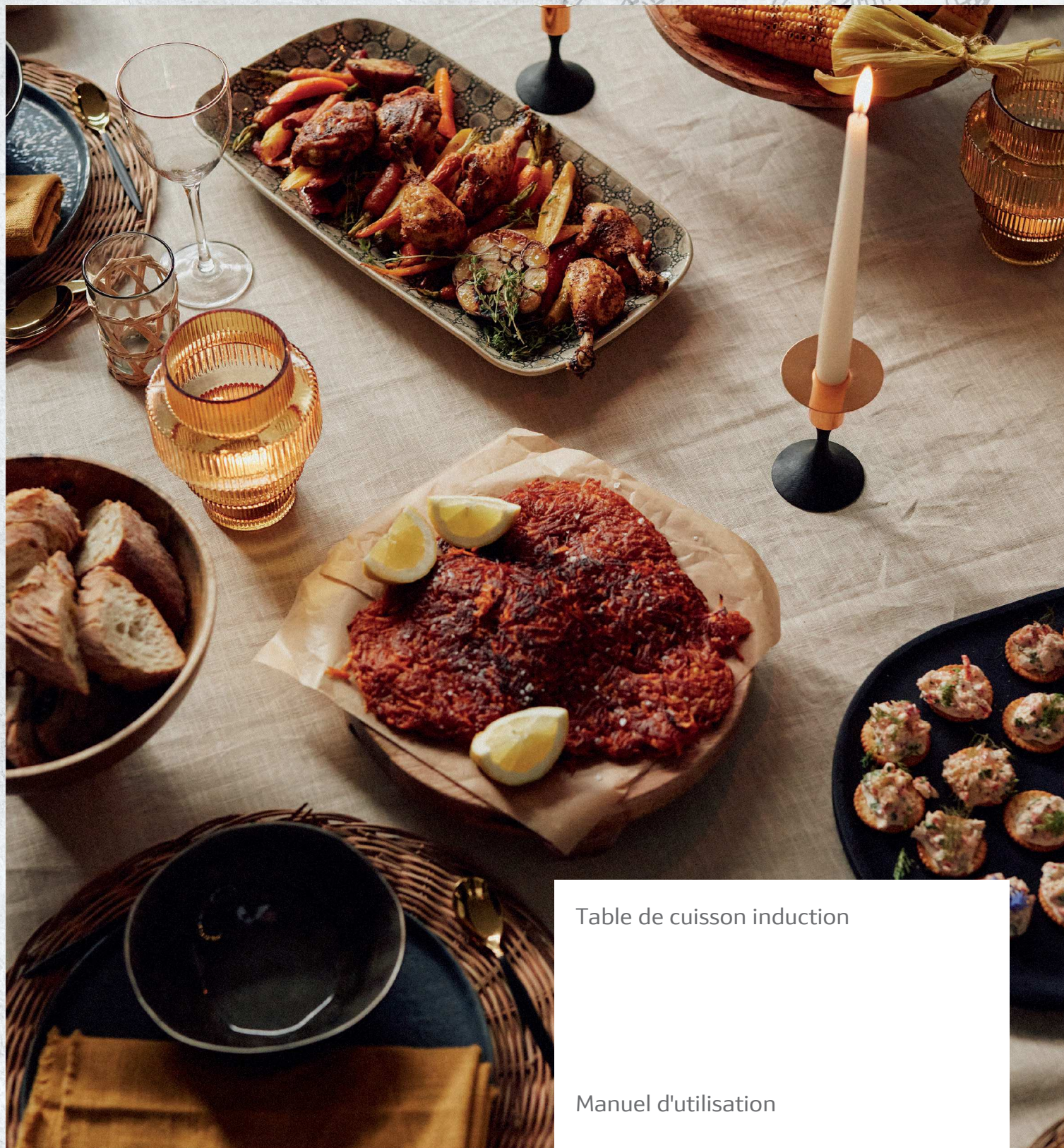


Table de cuisson induction

Manuel d'utilisation

T6..HE4..

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

1	Sécurité.....	2
2	Éviter les dommages matériels.....	4
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	5
4	Ustensiles appropriés.....	6
5	Description de l'appareil.....	7
6	Avant la première utilisation.....	8
7	Mise à jour du logiciel.....	8
8	Utilisation.....	9
9	Touche Favoris.....	10
10	Flex Zone.....	10
11	Fonctions de temps.....	11
12	PowerBoost.....	11
13	PanBoost ¹	12
14	Fonction Maintien au chaud ¹	12
15	PowerTransfer.....	12
16	Frying Sensor.....	13
17	Sécurité enfants.....	13
18	Pause.....	14
19	Coupure de sécurité individuelle.....	14
20	Réglages de base.....	14
21	Test casserole.....	15
22	Home Connect.....	16
23	Commande de la hotte depuis la table de cuisson.....	18
24	Nettoyage et entretien.....	19
25	Dépannage.....	20
26	Mise au rebut.....	21
27	Service après-vente.....	21
28	Informations concernant les logiciels libres et open source.....	22
29	Déclaration de conformité.....	22

30	Plats tests.....	23
----	------------------	----

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

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. Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

Si vous portez un dispositif médical implanté (par ex. un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur), assurez-vous auprès de votre mé-

¹ Disponible selon la version logicielle. Pour plus d'informations sur la disponibilité, consultez le site Web.

decin 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.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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 s'effectue 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.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal après chaque utilisation.

- ▶ N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement lorsqu'il n'y a aucune poêle ou casserole dessus.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson.

- ▶ Ne posez jamais d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 21

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Tout contact entre des objets métalliques et le ventilateur qui se trouve sur la face inférieure de la table de cuisson peut provoquer un choc électrique.

- ▶ Ne rangez aucun objet métallique long et pointu dans les tiroirs situés sous la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- ▶ Ne jamais utiliser de vaisselle de cuisson congelé.

Lorsque vous cuisinez au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- ▶ Le récipient de cuisson au bain-marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau.
- ▶ Utilisez uniquement un ustensile de cuisson résistant à la chaleur.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Éviter les dommages matériels

Vous trouverez ici les causes de dommages les plus fréquentes, ainsi que des conseils pour les éviter.

Domage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.

Domage	Cause	Solution
Taches, écaillés	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écaillés ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.
Écaillés ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas se servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Dommmages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Dommmages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer ni faire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Dommmages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne déposez jamais de récipient chaud sur ces zones.

ATTENTION !

Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur placé sur le dessous.

- ▶ Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou pointu, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ces objets peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.
- ▶ Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile. Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisson indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'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.

4 Ustensiles appropriés

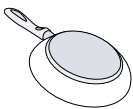

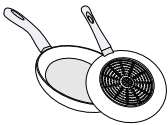
Un ustensile approprié pour la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit également correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer ayant un diamètre immédiatement inférieur.

4.1 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.

→ "Test casserole", Page 15

Ustensiles	Matériaux	Propriétés
<p>Ustensiles recommandés</p> 	<p>Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur.</p>	<p>Ces ustensiles de cuisine distribuent la chaleur de manière homogène, chauffent rapidement et assurent leur détection.</p>
<p>Adaptés</p>  	<p>Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé ou en fonte, ou les ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.</p> <p>Le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.</p> <p>Les fonds d'ustensiles avec un pourcentage en aluminium.</p>	<p>Ces ustensiles chauffent rapidement et sont reconnus en toute sécurité.</p> <p>Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson, seule la zone ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme.</p> <p>Ces bases d'ustensiles réduisent la surface ferromagnétique, ce qui réduit la puissance transmise à l'ustensile de cuisson. Le cas échéant, ces ustensiles ne sont que peu ou pas du tout détectés et ne sont donc pas suffisamment chauffés.</p>
<p>Non adaptés</p>	<p>Les ustensiles de cuisson en acier fin normal, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.</p>	

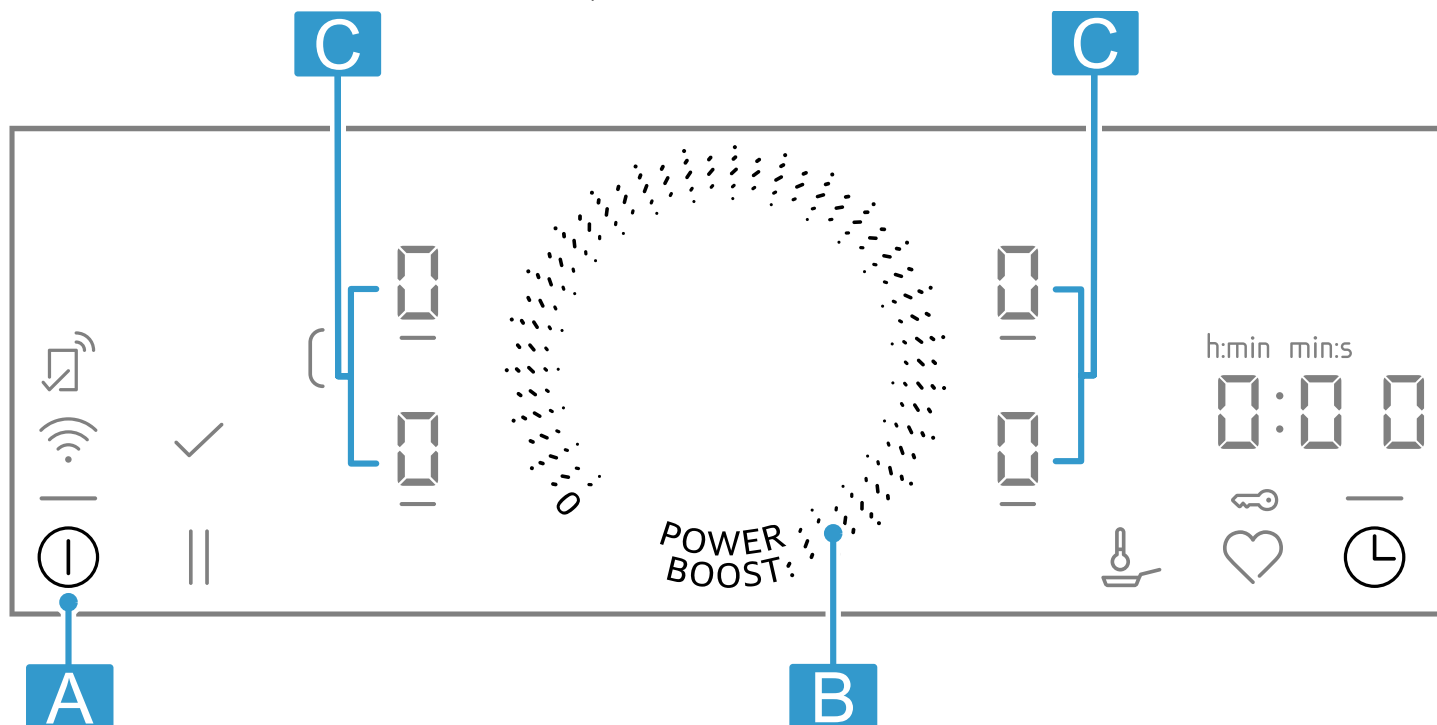
Remarques

- 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.

5 Description de l'appareil

5.1 Bandeau de commande

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



Lettre	Désignation
A	Interrupteur principal
B	Zone de réglage
C	Foyer

Remarque : Gardez toujours le bandeau de commande propre et sec.

Conseil : 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.

Capteur	Fonction
ⓘ	Interrupteur principal
🔥	Sélectionner un foyer
🔥🔥🔥🔥	Zone de réglage
POWER BOOST	PowerBoost
{ }	Combinaison et séparation des foyers
🔥	Frying Sensor
🕒	Fonctions minuterie Sécurité enfants
⏸	Pause
♥	Touche Favoris
📶	Connectivité

Afficher

Affichage	Fonction
🕒	Minuterie de coupure
🔥	Frying Sensor
1-9	Niveaux de puissance
🔑	Sécurité enfants

Touches liées à Home Connect

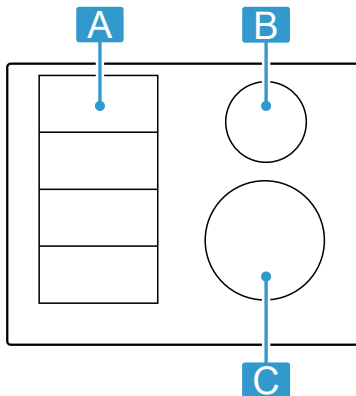
Dès que la connexion à Home Connect est établie, les touches et affichages suivants sont disponibles :

Capteur	Fonction
✓	Reprendre les réglages d'un autre appareil

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

5.2 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.



Surface	Puissance maximum	
A	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
A	Niveau de puissance 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W
B Ø 14,5 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	1600W 2.200 W

Surface	Puissance maximum	
C Ø 21 cm	Niveau de puissance 9 PowerBoost	2500W 3.700 W

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.

5.3 Foyer

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

Domaine	Type de foyer
	Foyer à un circuit
	FlexZone → "Flex Zone", Page 10

5.4 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.

Affichage	Signification
H	Le foyer est tiède.
h	Le foyer est tiède.

6 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

6.1 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 www.neff-home.com.

Autres informations concernant l'entretien et le nettoyage. → Page 19

6.2 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.

6.3 Ustensile de cuisson

Vous trouverez une liste des ustensiles de cuisson recommandés sur le site Web officiel www.neff-home.com.

Autres informations concernant l'ustensile de cuisson adapté. → Page 6

6.4 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.

7 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 www.neff-home.com

8 Utilisation

8.1 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.
- ✓ La table de cuisson est prête à fonctionner.

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.

8.2 Éteindre la table de cuisson

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

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

8.3 Régler le niveau de puissance sur les foyers

Le foyer possède 17 niveaux de puissance qui sont affichés de 1 à 9 avec des valeurs intermédiaires. Il convient de sélectionner le niveau de puissance le mieux adapté aux aliments et au processus de cuisson prévu.

1. Effleurez l'affichage du foyer souhaité . et s'allument plus intensément.
 2. Faites glisser votre doigt sur la zone de réglage respective jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'allume.
- ✓ Le niveau de puissance est réglé.

Remarque : 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.

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

1. Sélectionnez le foyer.
 2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité ou réglez-le sur .
- ✓ Le niveau de puissance du foyer est modifié ou le foyer est désactivé.


8.4 Recommandations pour cuisiner

Ce tableau indique le niveau de puissance () qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson (min) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. Réglez le niveau de puissance 8 - 9 pour le préchauffage.


		min
Faire fondre		
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Saucisses bouillies ¹	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz avec double volume d'eau	2.5 - 3.5	15 - 30
Pommes de terre en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pâtes ¹	6 - 7	6 - 10
Potages	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'auto-cuiseur	4.5 - 5.5	-
Mijoter		
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch ²	3 - 4	50 - 60
Braiser/rôtir avec peu de graisse¹		
Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Omelette (frire une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
Frire, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frire les portions une par une¹		

¹ Sans couvercle

² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8,5


		⌚ min
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-

¹ Sans couvercle
² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8,5

		⌚ min
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-




¹ Sans couvercle
² Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8,5


9 Touche Favoris

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

9.1 Attribuer des fonctions Touche Favoris

Condition : Connectez l'appareil avec l'appli Home Connect. Vous trouverez de plus amples informations sous Home Connect

1. Pour attribuer des fonctions , ouvrez l'appli Home Connect sur l'appareil et suivez les instructions.
2. Dès que vous avez attribué les fonctions, vous pouvez les utiliser :
 - ✓ Fonction 1 : appuyez brièvement sur .
 - ✓ Fonction 2 : appuyez longuement sur .

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

10 Flex Zone

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.

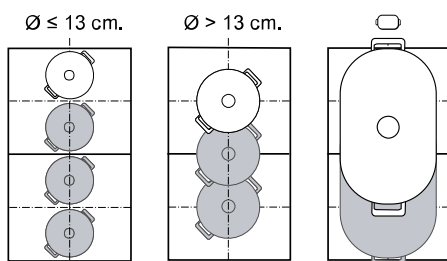
10.1 Placement de l'ustensile de cuisson

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.

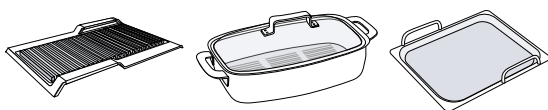
Comme foyer rattaché

Recommandé pour la cuisson avec un seul ustensile.

- Placez l'ustensile en fonction de la taille :

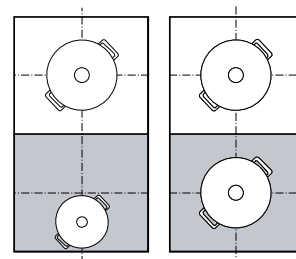


- Ustensile en longueur recommandé  :




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.



10.2 Activez Flex Zone

1. Posez l'ustensile sur le foyer.
2. L'appareil détecte l'ustensile et sélectionne le foyer.
 - ✓ Selon la taille et la position de l'ustensile de cuisson, les foyers se connectent ou se déconnectent automatiquement.
 - ✓ Lorsque la zone flexible est connectée,  s'allume plus intensément.

Remarques

- Vous pouvez modifier les réglages des foyers manuellement en appuyant sur .
- 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.

11 Fonctions de temps

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

- Minuterie de coupure
- Minuterie

La touche \ominus 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 → Page 14.

11.1 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

1. Sélectionner le foyer et la position de chauffe souhaitée.
2. Appuyez sur \ominus .
 - ✓ \rightarrow et $0:00$ sont allumés.
3. Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps de cuisson souhaité dans la zone de réglage.
4. Pour confirmer, effleurez \ominus .
 - ✓ Le temps de cuisson commence à s'écouler. Une minute avant la fin du temps sélectionné, un signal sonore retentit. Vous pouvez vérifier l'état des aliments et si nécessaire, prolonger le temps de cuisson.
 - ✓ Après la fin du temps de cuisson, le foyer s'éteint et un signal retentit.

Remarques

- Si un temps de cuisson est programmé dans un foyer dans lequel la fonction Frying 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 Frying Sensor et le temps de cuisson programmé, appuyez sur la température sélectionnée.

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

1. Sélectionnez le foyer, puis effleurez le symbole \ominus .
2. Pour désactiver la fonction, modifiez le temps de cuisson ou réglez-le sur $0:00$.

11.2 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

Condition : Affectez la fonction \ominus .

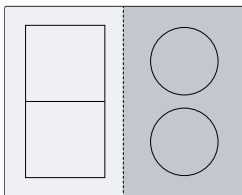
1. Appuyez sur \ominus .
2. Sélectionnez le temps souhaité.
 - ✓ Le temps commence à s'écouler.
 - ✓ Un signal retentit une fois le temps écoulé.

Minuterie modifier ou désactiver

1. Appuyez sur \ominus .
2. Pour désactiver la fonction, modifiez le temps de cuisson ou réglez-le sur $0:00$.

12 PowerBoost

La fonction PowerBoost vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec \mathcal{G} . Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même côté n'est pas utilisé. Sinon \mathcal{P} et \mathcal{G} clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. Ensuite, \mathcal{G} est automatiquement réglé, sans activer la fonction.



12.1 Activer PowerBoost

1. Sélectionnez le foyer.

2. Effleurez $\overset{\text{POWER}}{\text{BOOST}}$.
 - ✓ L'affichage \mathcal{P} s'allume.
 - ✓ La fonction est activée.


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

12.2 Désactiver PowerBoost




1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez $\overset{\text{POWER}}{\text{BOOST}}$.
 - ✓ L'affichage \mathcal{P} disparaît et le foyer repasse au niveau de puissance \mathcal{G} .
 - ✓ La fonction est désactivée.

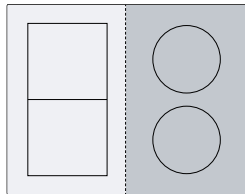
Remarque : Pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson, la fonction s'éteint automatiquement dans certaines circonstances.

13 PanBoost¹

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.



13.1 Recommandations d'utilisation



- Ne pas placer de couvercle sur la poêle.
- Ne jamais chauffer de poêle vide sans la surveiller.
- Utiliser uniquement des poêles froides.

- Utiliser des poêles dont le fond est parfaitement plat. Ne pas utiliser de poêle à fond mince.

13.2 Activer PanBoost


Condition : Affectez la fonction .

→ "Touche Favoris", Page 10.

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur .
- ✓  s'allume.
- ✓ La fonction est activée.

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

13.3 Désactivez PanBoost

1. Sélectionnez le foyer.
2. Sélectionnez le niveau de puissance.
- ✓  s'éteint.
- ✓ La fonction est désactivée.

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

14 Fonction Maintien au chaud¹

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.

14.1 Activer Fonction Maintien au chaud



Condition : Affectez la fonction .

→ "Touche Favoris", Page 10.

1. Sélectionnez le foyer souhaité.

2. Appuyez sur .
- ✓  s'allume.
- ✓ La fonction est activée.

14.2 Désactiver Fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
2. Réglez sur .
- ✓  s'éteint.
- ✓ La fonction est désactivée.

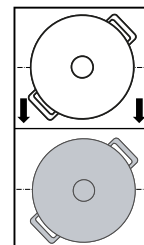
15 PowerTransfer


Cette fonction vous permet de transférer le niveau de puissance et le temps de cuisson programmé d'un foyer à un autre dans le foyer flexible.

15.1 PowerTransfer


Condition : Déplacez l'ustensile sur un foyer qui n'est ni allumé ni déjà pré-réglé, ou sur lequel aucun autre ustensile n'a été posé auparavant.

1. Déplacez l'ustensile.



- ✓ L'ustensile de cuisson est détecté.
- ✓ Le niveau de puissance précédemment sélectionné et  clignotent en alternance dans l'affichage du nouveau foyer.
- 2. Sélectionnez le nouveau foyer pour confirmer les réglages.

¹ Disponible selon la version logicielle. Pour plus d'informations sur la disponibilité, consultez le site Web.


- ✓ Le foyer d'origine se règle sur 
- ✓ Les réglages sont transférés au nouveau foyer.

Remarque : Si un nouvel ustensile est placé sur un autre foyer avant la confirmation des réglages, cette fonction peut être utilisée pour le nouvel ustensile.

16 Frying 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 .

Fonctions	Température
Faire fondre	70 - 80 °C
Préparer des sauces	110 - 120 °C
Rôtir	140 °C
Rôtir	160 °C
Rôtir	180 - 200 °C
Rôtir	220 °C






16.1 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 www.neff-home.com.


Remarque : 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.

16.2 Activer Frying Sensor

1. Placez l'ustensile de cuisson vide sur un foyer.
2. Sélectionnez le foyer.
3. Appuyez sur .
 - ✓ ,  et la température pré-réglée s'allument dans l'affichage du foyer sélectionné.
4. 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.
5. Versez la graisse de friture, puis les aliments dans la poêle.

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

16.3 Désactiver Frying Sensor

- ▶ Sélectionnez le foyer et appuyez deux fois sur .

16.4 Recommandations pour cuisiner avec le Frying Sensor



La documentation ci-jointe contient un tableau de recommandations pour cuisiner avec le Frying Sensor.

17 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.

17.1 Activer Sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

- ▶ Effleurez  pendant 4 secondes.
- ✓  s'allume pendant environ 10 secondes.
- ✓ La table de cuisson est verrouillée

17.2 Désactiver la sécurité enfants

1. Pour allumer la table de cuisson, effleurez .
2. Effleurez  pendant 4 secondes.
 - ✓ Le verrouillage est désactivé.

17.3 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

→ Page 14.

18 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.

18.1 Activer la fonction Pause

- ▶ Appuyez sur II.
- ✓ // s'allume dans l'affichage des foyers.

- ✓ Toutes les cuissons actives sont stoppées. Les réglages restent en mémoire.
- ✓ La fonction est activée.

18.2 Désactiver la fonction Pause

- ▶ Appuyez sur II.
- ✓ La fonction est désactivée. Les processus de cuisson se poursuivent.

Remarque : Après 10 minutes, le foyer s'éteint automatiquement.

19 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 *FB* et s'éteint.

Le temps dépend du niveau de puissance sélectionné.

Niveau de puissance	Durée
1.0 - 1.5	10 heures
2.0 - 3.5	5 heures

4.0 - 5.0	4 heures
5.5 - 6.5	3 heures
7.0 - 7.5	2 heures
8.0 - 9.0	1 heure

Pour allumer le foyer, appuyez sur une touche quelconque.

20 Réglages de base

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

20.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
c 1	Sécurité enfants → "Sécurité enfants", Page 13	0 - Manuel. ¹ 1 - Automatique. 2 - Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores	0 - Le signal de confirmation, le signal d'erreur et le signal d'utilisation incorrecte sont désactivés. 1 - Le signal d'erreur est activé. 2 - Le signal de confirmation et le signal d'utilisation incorrecte sont activés. 3 - Tous les signaux sonores sont activés ¹ .
c 3	Volume des signaux sonores	1 - Silencieux. 2 - Moyenne. ¹ 3 - Élevé.
c 5	⊖ sur le bandeau de commande, affectez l'une des fonctions de programmation du temps. → "Fonctions de temps", Page 11	1 - Minuterie de coupure. ¹ 2 - Minuterie.

¹ Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
c 7	Limitation de puissance Cela vous permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Prenez en compte les réglementations des fournisseurs d'électricité locaux. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. Vous trouverez de plus amples informations sur la plaque signalétique. Si la fonction est activée et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, le niveau de puissance souhaité et admis s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	La puissance augmente de 500 W à chaque niveau. 0 - Désactivé. Puissance maximale de la table de cuisson ¹ . 1 - Puissance minimale de 1000 W. 1,5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3,5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4,5 - 4500 W. ... 9 - Puissance maximale de la table de cuisson.
c 8	Mode démonstration Mode démonstration de la table de cuisson. Lorsque vous allumez la table de cuisson, d s'allume pendant quelques secondes E et les foyers ne chauffent pas.	0 - Désactivé. ¹ 1 - Activé.
c 12	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile. → "Test casserole", Page 15	0 - Non adapté. 1 - Non optimal. 2 - Adapté.
c 18 - c 22	Commande centralisée table/hotte Les réglages se font en fonction du modèle de hotte.	→ "Aperçu des réglages de la commande de la hotte", Page 19
c 0	Rétablissement des réglages d'usine	0 Réglages personnalisés ¹ . 1 - Réglages usine.

¹ Réglage usine

20.2 Réglages de base

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

- Pour allumer la table de cuisson, effleurez ①.
- Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez ② pendant 4 secondes.

Information produit	Affichage
Coordonnées du service après-vente	0 1 ,
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	02-
Numéro de fabrication 2	05

- ✓ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Appuyez sur ③ pour faire apparaître les affichages individuels.

- Pour accéder aux réglages de base, effleurez ④.
- ✓ c 1 et 0 clignotent en tant que pré-réglage.
- Effleurez ④ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
- Sélectionnez le réglage souhaité dans la plage de réglage.
- Effleurez ④ pendant 4 secondes.
- ✓ Les réglages sont enregistrés.

20.3 Annuler la modification des réglages de base

- ▶ Effleurez ①.
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

21 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. → Page 14

21.1 Effectuer Test casserole

Condition : Le foyer flexible est réglé en tant que foyer unique de sorte qu'il ne vérifie qu'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 de son fond.
- Appellez les réglages de base et sélectionnez c 12.
- Effleurez la zone de réglage. Dans les foyers, u clignote.
- ✓ La fonction est activée.

- ✓ Après 10 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

21.2 Contrôler le résultat

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

Résultat

- 🔍 L'ustensile n'est pas adapté au foyer et n'est donc pas chauffé.

! L'ustensile chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.

🔍 L'ustensile chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

Remarque : Si le résultat ne vous satisfait pas, placez à nouveau l'ustensile de cuisson sur un foyer plus petit, si possible.

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

22 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 : www.home-connect.com.

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'appli Home Connect pour procéder aux réglages.

Conseil : Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
→ "Sécurité", Page 2
- 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.
- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance. Le processus de cuisson doit être surveillé.

22.1 Configurer l'appli Home Connect

1. Installez l'appli Home Connect sur le terminal mobile.
2. 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.

22.2 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
 - Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
 - L'appli Home Connect est configurée sur l'appareil mobile.
 - L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
 - Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.
1. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.



2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.






22.3 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.

Statut	Description
S'allume de façon statique à demi-luminosité.	Aucune connexion réseau mémorisée.
Clignote à pleine luminosité.	Connexion réseau établie.
S'allume de façon statique à pleine luminosité.	Connexion réseau mémorisée et Wi-Fi activé.
Clignote.	Les paramètres réseau sont réinitialisés.
Désactivé.	Réseau non actif.

22.4 Ajouter ou retirer un réseau domestique WLAN

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

Statut du réseau domestique WLAN	Action
Aucun réseau domestique WLAN enregistré.	Pour ajouter le réseau domestique WLAN, appuyez brièvement sur  .
Le réseau domestique WLAN est enregistré.	Pour coupler un autre appareil, appuyez longuement sur  .
Le réseau domestique WLAN est enregistré.	Pour réinitialiser les réglages du réseau domestique WLAN, appuyez longuement sur  . Lorsque  clignote, appuyez de nouveau longtemps sur  .

22.5 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.

Condition : La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.

- 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.

22.6 Activez la détection Bluetooth®¹

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 à partir de votre terminal mobile. Si vous envoyez des réglages à un foyer, vous pouvez les confirmer directement à partir de votre appareil mobile. La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.

Conditions

- La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Le Bluetooth est relié à l'appareil mobile.
- L'utilisateur se trouve à proximité de la table de cuisson.

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

22.7 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 (WiFi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Remarques

- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
 - La première étape est celle du téléchargement.
 - La deuxième étape concerne l'installation sur votre 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 mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

22.8 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.

Conseil : 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 : www.home-connect.com.

22.9 Protection des données

Observez les conseils de protection des données. Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).

¹ Disponible selon la version logicielle. Pour plus d'informations sur la disponibilité, consultez le site Web.

- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre électroménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

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.

Remarque : 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.

23 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.

Remarques

- 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. Les autres modes de connexion ne sont plus pris en charge.

23.1 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.


Remarque : 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.
→ "Touche Favoris", Page 10
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


Condition : La fonction est attribuée à Touche Favoris.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez le réglage souhaité dans la plage de réglage.

Vous pouvez sélectionner les réglages suivants :

H00	Ventilateur arrêté
H01	Vitesse de ventilation 1
H02	Vitesse de ventilation 2
H03	Vitesse de ventilation 3
HP1	Vitesse intensive 1
HP2	Vitesse intensive 2
H-R	Mode automatique



Remarque : Disponible selon le modèle de hotte aspirante.

- ✓ Le ventilateur est en marche.
- 3. 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.



Condition : La fonction est attribuée à Touche Favoris.

1. Pour activer le mode automatique, appuyez sur .
2. 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.

Condition : La fonction est attribuée à Touche Favoris.

1. Pour allumer l'éclairage, appuyez sur .
2. Pour éteindre l'éclairage, appuyez sur .

23.2 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.

Affichage	Réglage	Valeur
	Réglage pour déterminer si et comment le ventilateur se met automatiquement en marche.	Démarrage automatique du ventilateur – Désactivé. Si nécessaire, la hotte aspirante doit être mise en marche manuellement. – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec une position déterminée. ¹ – Activé en mode automatique. La hotte aspirante s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer. ²
	Réglage permettant de définir si et comment le ventilateur continue de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.	Poursuite du ventilateur – Le ventilateur s'éteint avec la table de cuisson – Activé en mode poursuite du ventilateur standard – Aucune modification des réglages ¹ – Activé en mode automatique ²
	L'éclairage s'allume dès la mise en marche de la table de cuisson.	Mise en marche automatique de l'éclairage – Désactivé ¹ – Activé
	L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.	Arrêt automatique de l'éclairage ¹ – Désactivé – Activé

¹ Réglage usine

² Selon l'équipement de l'appareil

24 Nettoyage et entretien

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

24.1 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 www.neff-home.com.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.
- ▶ N'utilisez pas de produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore chaude. Cela pourrait entraîner des traces sur la surface.

Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

24.2 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

Condition : La table de cuisson doit être froide. Uniquement en présence de taches de sucre, d'amidon de riz, de plastique ou d'aluminium, ne laissez pas refroidir la table de cuisson.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. 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.

Conseils

- Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.
- Si vous maintenez le fond de l'ustensile de cuisson propre, la surface de la table de cuisson reste en bon état.

24.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

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

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

1. 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.

2. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

25 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 21

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

25.1 Consignes d'avertissement

Remarques

- Lorsque *E* ou *F* 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 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.

25.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
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.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	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.
<i>F5</i> + 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.
<i>F5</i> 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.
<i>F1/FE</i>	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.

Défaut	Cause et dépannage
<i>FD</i>	PowerTransfer n'est pas activé. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurez une touche quelconque. Cuisinez comme d'habitude, sans utiliser la fonction PowerTransfer. Contactez le service après-vente.
<i>FB</i>	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coupure de sécurité individuelle est activé. Pour régler le foyer, effleurez une touche quelconque et éteignez l'affichage.
<i>E 9000/E90 10</i>	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.
<i>U400/E90 11</i>	La table de cuisson n'est pas correctement branchée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.
<i>d E</i>	Le mode démonstration est activé. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez le mode Démonstration dans les réglages de base.
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allez sur www.home-connect.com.
La commande de la hotte ne fonctionne pas correctement.	Les fonctions de la commande de la hotte ne s'allument pas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réinitialiser les paramètres du réseau WLAN domestique et les apparier de nouveau
Animation dans les affichages <i>000</i>	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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que le processus soit terminé avant d'allumer la table de cuisson.

25.3 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.

26 Mise au rebut

26.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

27 Service après-vente

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.

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

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.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.) de votre appareil.
Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

27.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)

Le numéro de produit (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de série (Z-Nr.) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

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 → Page 14 .
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

28 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels mis sous licence, par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciel libre 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 ». ¹ Vous pouvez télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la marque. (Recherchez le modèle de votre appareil et d'autres documents sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les infor-

mations correspondantes à l'adresse : ossrequest@bshg.com ou BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Allemagne.
La code source vous sera mis à 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.

29 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 www.neff-home.com 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

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

30 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.

30.1 Faire fondre du chocolat pâtissier

Ingrédients : 150 g de chocolat noir (55 % de cacao).

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle
 - Cuire : niveau de puissance 1.5

30.2 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Recette selon DIN 44550
Température initiale 20 °C
Chauffer, sans remuer

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 450 g
 - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.5
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, Quantité : 800 g
 - Chauffer : durée 2 min. 30 sec., différents niveaux de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.5

30.3 Chauffer et maintenir au chaud une potée aux lentilles

Par exemple : diamètre des lentilles : 5-7 mm.
Température initiale de 20 °C
Remuer après 1 min. de cuisson

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 500 g
 - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.5
- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle. Quantité : 1 kg
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 1.5

30.4 Béchamel

Température du lait : 7 °C

- Casserole de 16 cm de Ø, sans couvercle, ingrédients : 40 g de beurre, 40 g de farine, 0,5 l de lait à 3,5 % de matière grasse et une pincée de sel

Préparer une sauce béchamel

1. Faire fondre le beurre, mélanger la farine et le sel, et faire chauffer le tout.
 - Chauffer : durée 6 min., niveau de puissance 2
2. Ajouter le lait au roux et porter le lait à ébullition sans cesser de remuer.

- Chauffer : durée 6 min. 30 sec., niveau de puissance 7

3. 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 2

30.5 Cuire du riz au lait avec un couvercle

Température du lait : 7 °C

1. Faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à monter. Réchauffer sans couvercle. Remuer après 10 min. de cuisson.

2. Régler le niveau de puissance recommandé et ajouter au lait le riz, le sucre et le sel.

Temps de cuisson chauffage compris, environ 45 min.

- Casserole de 16 cm de Ø, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
 - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
 - Mijoter : niveau de puissance 3, remuer après 10 min.

30.6 Cuire du riz au lait sans couvercle

Température du lait : 7 °C

1. Ajouter les ingrédients au lait et faire chauffer en remuant sans cesse.

2. Lorsque le lait a atteint env. 90 °C, sélectionner le niveau de puissance recommandé et laisser frémir environ 50 min. à un niveau de puissance réduit.

- Casserole de 16 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 190 g de riz rond, 90 g de sucre, 750 ml de lait à 3,5 % de matière grasse et 1 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
 - Mijoter : niveau de puissance 3
- Casserole de 20 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 120 g de sucre, 1 l de lait à 3,5 % de matière grasse et 1,5 g de sel
 - Chauffer : durée d'environ 5 min. 30 sec., niveau de puissance 8.5
 - Mijoter : niveau de puissance 2.5

30.7 Cuire du riz

Recette selon DIN 44550

Température de l'eau : 20 °C

- Casserole de 16 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 125 g de riz rond, 300 g d'eau et une pincée de sel
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 2

- Casserole de 20 cm de Ø avec couvercle, ingrédients : 250 g de riz rond, 600 g d'eau et une pincée de sel
 - Chauffer : durée d'environ 2 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 2.5

30.8 Faire rôtir du filet de porc

Température initiale du filet de porc : 7 °C

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 3 filets de porc, poids total d'environ 300 g, 1 cm d'épaisseur et 15 g d'huile de tournesol
 - Chauffer : durée d'environ 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 7

30.9 Préparer des crêpes

Recette selon DIN EN 60350-2

- Poêle de 24 cm de Ø sans couvercle, ingrédients : 55 ml de pâte par crêpe
 - Chauffer : durée 1 min. 30 sec., niveau de puissance 9
 - Mijoter : niveau de puissance 7

30.10 Frire des frites surgelées

- Casserole Ø 20 cm sans couvercle : ingrédients : 2 l d'huile de tournesol. Pour chaque friture de continuité : 200 g de frites surgelées, 1 cm d'épaisseur.
 - Chauffer : niveau de puissance 9, jusqu'à ce que l'huile atteigne une température de 180 °C.
 - Mijoter : niveau de puissance 9

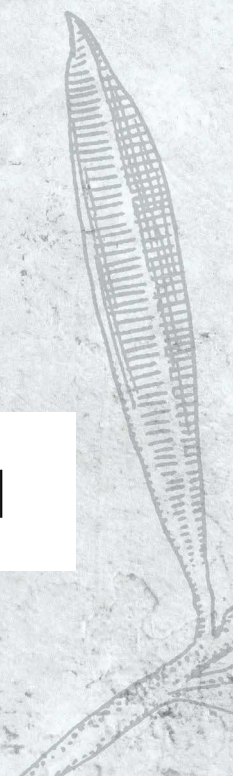


Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001794676
040913
fr



Série 2, Lave-vaisselle tout intégré, 60 cm SMV2ITX18E



Lave-vaisselle connecté avec réduction du bruit à tout moment via l'application Home Connect.

- **Home Connect** : appareils électroménagers dotés d'une connectivité intelligente pour une vie quotidienne facilitée.
- **Option Séchage Extra** : une phase de séchage plus longue pour un résultat optimal sur la vaisselle difficile à sécher comme le plastique.
- **Silence à la demande** : jusqu'à 30 minutes de réduction de bruit à n'importe quel moment via l'application Home Connect.
- **Technologie Active Water** : une consommation d'eau adaptée à la quantité de vaisselle chargée.
- **Moteur Eco Silence Drive** : économie, silence et longévité.

SGZ0BI02	JEU DE FIXATION NIRO
SGZ0IC00	CLIP DE MAINTIEN POUR PANIER SUPERIEUR
SGZ1010	RALLONGE AQUASTOP
SGZ8BI00	KIT DE FIXATION POUR PORTE SEQUENCEE
SMZ1051EU :	
SMZ2056	PORTE INOX POUR LV 60 TOUT INTEGRABLE
SMZ5003	CHARNIERES DE PLINTHE
SMZ5300	SUPPORT VERRES A PIED PANIERS MAXFLEX/PR

Classe d'efficacité énergétique (règlement (UE) 2017/1369): E
Consommation énergétique pour 100 cycles Eco:92 kWh
Nombre maximum de couverts:12
Consommation d'eau du programme Eco:10.5 l
Durée du programme Eco:4:30 h
Niveau sonore:48 dB(A) re 1pW
Classe de niveau sonore:C
Type d'installation:Encastrable
Hauteur avec top:0 mm
Dimensions de l'appareil (HxLxP):815 x 598 x 550 mm
Niche d'encastrement:815-875 x 600 x 550 mm
Profondeur porte ouverte à 90°:1150 mm
Pieds réglables:Oui - tous depuis l'avant uniquement
Réglage maximum de la hauteur des pieds:60 mm
Plinthe réglable:Horizontalement et verticalement
Poids net:31.2 kg
Poids brut:33.4 kg
Puissance de raccordement:2400 W
Intensité:10 A
Tension:220-240 V
Fréquence:50; 60 Hz
Indice de réparabilité:8.6
Longueur du cordon électrique:175.0 cm
Type de prise:Fiche cont.terre/Gard.fil ter.
Longueur du tuyau d'alimentation:165 cm
Longueur du tuyau d'évacuation:190 cm
Code EAN:4242005207213
Type d'installation:Tout intégré



Série 2, Lave-vaisselle tout intégrable, 60 cm SMV2ITX18E

Lave-vaisselle connecté avec réduction du bruit à tout moment via l'application Home Connect.

² Consommation d'énergie en kWh pour 100 cycles (en programme Eco 50 °C)

³ Consommation d'eau en litres par cycle (en programme Eco 50 °C)

⁴ Durée du programme Eco 50 °C

Performance et consommation

- Classe d'efficacité énergétique¹ E sur une échelle allant de A à G
- Energie² / Eau³ : 92 kWh / 10.5 litres
- 12 couverts
- Durée progr. Eco⁴ : 4:30 (h:min)
- Niveau sonore : 48 dB(A) re 1 pW
- Classe d'efficacité sonore : C
- Moteur EcoSilence Drive

Caractéristiques principales

- 5 Programmes : Eco 50 °C, Auto 45-65 °C, Intensif 70 °C, Programme 1h 65 °C, Favourite (Pré-rinçage)
- 4 options : Home Connect, Séchage extra, Demi-charge, VarioSpeed Plus (3 fois plus rapide)
- Home Connect : contrôle et diagnostic à distance
- Machine Care
- Pre-Rinse
- Silence à la demande (via Home Connect) : réduction du bruit de votre LV selon vos besoins et à n'importe quel moment

Confort et sécurité

- AquaSensor qui détecte le degré de salissure
- Système Super Brilliance, conserve l'éclat des verres
- Boîte à produits MaxiPerformance
- Système auto 3in1, détection lessivielle automatique
- AquaStop : garantie Bosch en cas de dégât des eaux - pour toute la durée de vie de l'appareil*
- Départ différé 3-6-9h
- Triple filtre auto-nettoyant

Design

- Boutons sur la tranche
- Inscriptions en texte clair
- InfoLight rouge

Flexibilité

- Paniers standards
- Panier inférieur avec panier à couvert
- Roues à faible frottement sur panier inférieur et tiroir
- Butée (stopper) qui empêche le déraillement du panier inférieur

Accessoires

- Protection anti vapeur

Caractéristiques techniques

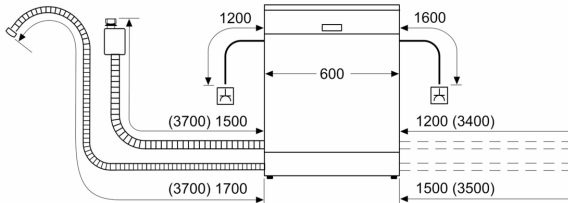
- Dimensions du produit (HxLxP) : 81.5 x 59.8 x 55 cm
- Cuve polinox

* Veuillez trouver les termes de garantie à l'adresse suivante : www.bosch-home.fr/mybosch/extension-garantie-gratuite

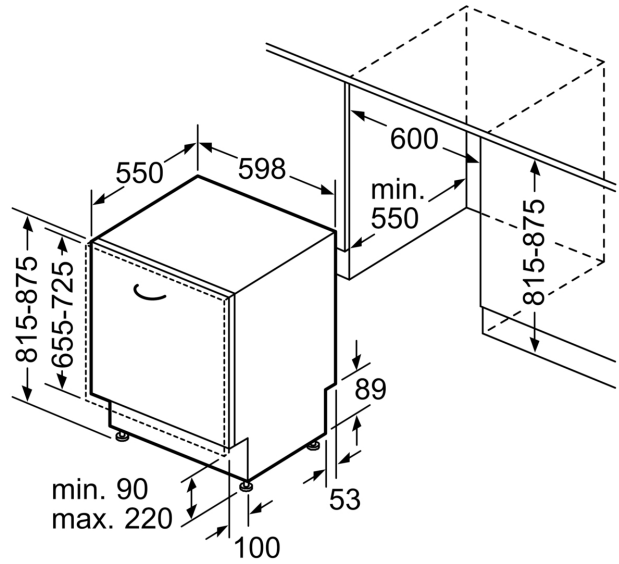
¹ Echelle d'efficacité énergétique allant de A à G

**Série 2, Lave-vaisselle tout
intégrable, 60 cm
SMV2ITX18E**

mesures en mm



⌘ prise
() valeurs avec kit prolongateur



Mesures en mm



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

Lave-vaisselle

SMV2ITX18E


[fr] Manuel d'utilisation

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

1 Sécurité.....	4	8 Équipement	21
1.1 Indications générales	4	8.1 Panier à vaisselle supérieur	22
1.2 Utilisation conforme.....	4	8.2 Étagère	22
1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs	4	8.3 Panier à vaisselle inférieur	22
1.4 Installation sécuritaire.....	5	8.4 Panier à couverts	23
1.5 Utilisation sûre.....	7	9 Avant la première utilisation	23
1.6 Appareil endommagé.....	8	9.1 Première mise en service.....	23
1.7 Risques pour les enfants	9	10 Adoucisseur	23
2 Prévention des dégâts matériels	11	10.1 Vue d'ensemble des réglages de la dureté de l'eau	23
2.1 Installation sécuritaire.....	11	10.2 Régler l'adoucisseur	24
2.2 Utilisation sûre.....	11	10.3 Sel spécial.....	24
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ...	12	10.4 Éteindre l'adoucisseur.....	25
3.1 Élimination de l'emballage	12	10.5 Régénérer l'adoucisseur	26
3.2 Économiser l'énergie	12	11 Distributeur de liquide de rinçage	26
4 Installation et branchement.....	12	11.1 Liquide de rinçage	26
4.1 Contenu de la livraison	12	11.2 Régler la quantité de liquide de rinçage distribué	27
4.2 Installation et raccordement de l'appareil.....	13	11.3 Éteindre le distributeur de liquide de rinçage.....	27
4.3 Raccordement de l'eau usée..	13	12 Détergent	28
4.4 Raccordement de l'eau potable.....	13	12.1 Détergents appropriés	28
4.5 Raccordement électrique.....	14	12.2 Utilisation de détergents inappropriés	29
5 Description de l'appareil.....	15	12.3 Remarques concernant les détergents	29
5.1 Appareil	15	12.4 Remplir du détergent	30
5.2 Éléments de commande	17	13 Vaisselle	31
6 Programmes	19	13.1 Dommages aux verres et à la vaisselle	31
6.1 Remarques concernant les laboratoires d'essai.....	20	13.2 Ranger la vaisselle	32
6.2 Favourite ☆.....	20	13.3 Vider le lave-vaisselle	33
7 Fonctions additionnelles.....	21		

14 Utilisation	33	20 Service après-vente	53
14.1 Allumer l'appareil	33	20.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.).....	53
14.2 Régler un programme.....	34	20.2 Garantie AQUA-STOP.....	53
14.3 Régler la fonction addition- nelle	34	21 Caractéristiques techniques ..	54
14.4 Régler le départ différé ¹	34	21.1 Informations concernant les logiciels libres et open source.....	54
14.5 Démarrage du programme ...	34	22 Déclaration de conformité	55
14.6 Interrompre le programme	35		
14.7 Interruption de programme ...	35		
14.8 Mettre l'appareil hors ten- sion	35		
15 Réglages de base.....	36		
15.1 Vue d'ensemble des ré- glages de base	36		
16 Home Connect	39		
16.1 Configurer l'appli Home Connect	39		
16.2 Configurer Home Connect ...	40		
16.3 Remote Start 	40		
16.4 Protection des données	40		
17 Nettoyage et entretien	41		
17.1 Nettoyer la cuve	41		
17.2 Produits de nettoyage	41		
17.3 Conseils d'entretien.....	41		
17.4 Entretien de la machine 	41		
17.5 Système de filtration.....	43		
17.6 Nettoyer les bras d'asper- sion.....	44		
18 Dépannage	45		
18.1 Nettoyer la pompe de vi- dange	51		
19 Transport, stockage et éli- mination	51		
19.1 Démontez l'appareil.....	51		
19.2 Protéger l'appareil du gel.....	52		
19.3 Transporter l'appareil	52		
19.4 Mettre au rebut un appareil usagé.....	52		

¹ Selon l'équipement de l'appareil



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour laver la vaisselle du ménage.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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.

Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités que les enfants ne peuvent pas effectuer sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Installation sécuritaire

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Une installation inadéquate peut occasionner des blessures.

- ▶ Lors de l'installation et du raccordement de l'appareil, suivez les instructions figurant dans la notice d'utilisation et les instructions de montage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Toujours utiliser le cordon d'alimentation secteur fourni du nouvel appareil.
- ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation avec courant alternatif à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- ▶ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
- ▶ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

Il est dangereux de sectionner le flexible d'arrivée ou d'immerger la vanne Aquastop dans l'eau.

- ▶ N'immergez jamais le boîtier de plastique dans l'eau. Le boîtier en plastique du flexible d'arrivée contient une vanne électrique.
- ▶ Ne sectionnez jamais le flexible d'arrivée. Dans le flexible d'arrivée d'eau se trouvent des lignes d'alimentation électrique.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

Un contact entre l'appareil et les conduites d'installation peut entraîner un défaut des conduites d'installation, comme les conduites de gaz et lignes électriques. Le gaz provenant d'une conduite de gaz rouillée risque de s'enflammer. Un cordon électrique endommagé peut provoquer un court-circuit.

- ▶ S'assurer qu'il y a au moins 5 cm de distance entre l'appareil et les conduites d'installation.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les charnières bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte de l'appareil et peuvent occasionner des blessures.

- ▶ Il faut recouvrir latéralement la zone des charnières des appareils encastrables ou intégrables qui ne sont pas installés dans une niche et dont une paroi latérale est accessible. Ces revêtements sont disponibles auprès de votre distributeur ou de notre service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de basculement !

Une installation inadéquate risque de compromettre l'équilibre de l'appareil.

- ▶ Les appareils encastrables ou intégrables doivent être installés uniquement sous un plan de travail continu solidement fixé à l'armoire voisine.

1.5 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions d'utilisation figurant sur les emballages des détergents et produits de rinçage peut entraîner de graves risques pour la santé.

- ▶ Veuillez respecter les consignes de sécurité et d'utilisation figurant sur les emballages des détergents et des liquides de rinçage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les solvants versés dans le compartiment de lavage de l'appareil posent un risque d'explosion.

- ▶ Ne versez jamais de solvant dans le compartiment de lavage. Les nettoyeurs caustiques fortement alcalins ou acides pourraient poser un risque d'explosion en entrant en contact avec des pièces d'aluminium situées dans le compartiment de nettoyage de l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeurs caustiques fortement alcalins ou acides, notamment ceux issus du secteur professionnel ou industriel (p. ex. pour l'entretien de machines) conjointement avec des pièces en aluminium (p. ex. filtres à graisse de hottes aspirantes ou casseroles en aluminium).

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Lorsqu'elle est ouverte, la porte de l'appareil pose un risque de blessure.

- ▶ N'ouvrez la porte de l'appareil que pour le remplir ou le vider afin d'éviter les accidents (risque de trébuchement).
- ▶ Ne vous tenez jamais debout ou assis sur la porte ouverte de l'appareil.

Les couverts et couteaux pointus pose un risque de blessure.

- ▶ Disposer les couverts et couteaux pointus avec la pointe vers le bas dans le panier ou le tiroir à couverts ou sur la tablette à couteaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

De l'eau chaude peut être éjectée de l'appareil si la porte est ouverte pendant le déroulement du programme.

- ▶ Soyez très prudent si vous devez ouvrir la porte durant le déroulement d'un programme.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

1.6 Appareil endommagé

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et fermez le robinet d'eau.
- ▶ Appelez le service après-vente. → Page 53

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur ou le cordon de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un cordon d'alimentation ou de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

1.7 Risques pour les enfants

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avalier des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

Les enfants risquent de s'enfermer dans l'appareil et de s'asphyxier.

- ▶ Utilisez la protection enfants si présente.
- ▶ Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

Des enfants risquent de s'enfermer dans l'appareil et de mettre leur vie en danger.

- ▶ En cas d'appareils usagés, débranchez la fiche secteur du câble d'alimentation secteur, puis coupez ce dernier et détruisez la serrure de la porte de l'appareil de sorte qu'il soit impossible de fermer le hublot.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'écrasement !

Avec les appareils installés en hauteur, les enfants peuvent se coincer entre la porte de l'appareil et les portes de placard situées au-dessous.

- ▶ Surveillez les enfants lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures chimiques !

Les produits de rinçage et les détergent peuvent provoquer des brûlures chimiques dans la bouche, la gorge et les yeux.

- ▶ Gardez les produits de rinçage et les détergents à l'abri des enfants.
- ▶ Gardez les enfants à l'écart de l'appareil. L'eau présente dans le compartiment à vaisselle n'est pas potable. Elle pourrait contenir des résidus de produits de rinçage ou de détergent.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les enfants peuvent se blesser en se coinçant les doigts dans les fentes de la coupelle interceptrices des pastilles.

- ▶ Gardez les enfants à l'écart de l'appareil.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 Installation sécuritaire

ATTENTION !

Une installation inadéquate de l'appareil peut entraîner des dommages.

- ▶ Si le lave-vaisselle est incorporé au-dessous ou au-dessus d'autres électroménagers, observez les informations de la notice de montage des électroménagers respectifs sur leur incorporation en association avec un lave-vaisselle.
- ▶ En l'absence d'informations ou si la notice de montage ne contient aucune consigne correspondante, adressez-vous au fabricant de ces électroménagers afin de vous assurer qu'il est possible d'incorporer le lave-vaisselle au-dessus ou en dessous de ces appareils.
- ▶ En l'absence d'informations de la part du fabricant, le lave-vaisselle ne doit pas être encastré au-dessus ou en dessous de ces appareils électroménagers.
- ▶ Pour garantir le bon fonctionnement de tous les appareils électroménagers, observez la notice de montage du lave-vaisselle.
- ▶ N'installez pas le lave-vaisselle sous une table de cuisson.
- ▶ N'installez pas le lave-vaisselle à proximité de sources de chaleur (radiateurs, accumulateurs de chaleur, fours ou d'autres appareils générateurs de chaleur).

Un contact entre l'appareil et les conduites d'eau peut entraîner une corrosion de la conduite d'eau et une fuite de la conduite d'eau.

- ▶ S'assurer qu'il y a au moins 5 cm de distance entre l'appareil et la conduite d'eau. Les conduites four-

nies pour le raccordement de l'eau potable et des eaux usées ne sont pas concernées.

Les tuyaux d'eau modifiés ou endommagés peuvent provoquer des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

- ▶ Veillez à ne jamais plier, écraser, modifier ou couper les tuyaux d'eau.
- ▶ Utilisez uniquement les tuyaux d'eau fournis ou les tuyaux de rechange d'origine.
- ▶ Ne réutilisez jamais des tuyaux d'eau usagés.

Une pression de l'eau trop faible ou trop élevée peut gêner le fonctionnement de l'appareil.

- ▶ S'assurer que la pression d'eau au niveau de l'alimentation en eau est comprise entre 50 kPa (0,5 bar) minimum et 1000 kPa (10 bars) maximum.
- ▶ Si la pression hydraulique excède la valeur maximale indiquée, une vanne de réduction de pression entre le raccord d'eau potable et le kit de tuyaux de l'appareil doit être installée.

2.2 Utilisation sûre

ATTENTION !

Les fuites de vapeur d'eau peuvent endommager le meuble d'encastrement.

- ▶ Laissez l'appareil refroidir un peu après la fin du programme avant d'ouvrir la porte.

Le sel spécial pour lave-vaisselle peut entraîner de la corrosion dans la cuve.

- ▶ Afin de rincer le sel spécial qui débordé de la cuve, versez le sel spécial dans le réservoir prévu à cet effet immédiatement après le démarrage du programme.

Le détergent peut endommager l'adoucisseur.

- ▶ Rempissez le réservoir de l'adoucisseur uniquement avec du sel spécial pour lave-vaisselle.

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager l'appareil.

- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur.
- ▶ N'utilisez pas d'éponge rugueuse ou de nettoyant abrasif afin d'éviter d'égratigner la surface de l'appareil.
- ▶ Afin de prévenir la corrosion sur les lave-vaisselle dotés d'une façade en acier inoxydable, évitez les carrés d'éponge ou rincez-les plusieurs fois avec soin avant de les utiliser pour la première fois.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économiser l'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera moins de courant et d'eau.

Utiliser le programme Éco 50°.

- ✓ Le programme Éco 50° est économique en termes d'énergie et écologique.
→ "Programmes", Page 19

Si vous n'avez que peu de vaisselle à laver, utilisez la fonction additionnelle demi-charge.¹

- ✓ Ce programme convient au chargement réduit et adapte les valeurs de consommation en conséquence.
→ "Fonctions additionnelles", Page 21

4 Installation et branchement

Pour garantir un bon fonctionnement, raccordez correctement l'appareil à l'eau et l'électricité. Respectez les critères énoncés et les instructions de montage.

4.1 Contenu de la livraison

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

En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Remarque : Le bon fonctionnement de votre appareil a été soigneusement contrôlé à l'usine. Il est possible que ce contrôle ait laissé des taches d'eau sur l'appareil. Elles disparaissent cependant après le premier lavage.

La livraison comprend :

- Lave-vaisselle
- Notice d'utilisation
- Instructions de montage
- Autres documents d'information
- Matériel de montage
- Feuille pare-vapeur
- Cordon d'alimentation
- Notice succincte

4.2 Installation et raccordement de l'appareil

Vous pouvez installer votre appareil encastrable ou intégrable dans le coin cuisine entre des parois de bois et de plastique. Si vous utilisez votre appareil comme appareil sur pied ultérieurement, vous devrez faire en sorte de prévenir tout basculement, par exemple avec des raccords vissés dans le mur ou en posant un plan de travail continu solidement fixé aux armoires voisines.

1. Respectez les consignes de sécurité. → *Page 4*
2. Respectez les consignes sur le raccordement électrique.
3. Vérifiez le contenu de la livraison et l'état de l'appareil.
4. Consultez les cotes d'encastrement dans les instructions de montage.
5. Ajustez l'horizontalité de l'appareil à l'aide des pieds réglables.
Veillez à ce que l'appareil soit bien stable.
6. Posez le raccord d'évacuation de l'eau usée. → *Page 13*

7. Posez le raccord d'eau potable.
→ *Page 13*
8. Branchez l'appareil sur le secteur.

4.3 Raccordement de l'eau usée

Raccordez votre appareil à une bouche d'évacuation de l'eau usée afin de pouvoir évacuer l'eau salie par le nettoyage.

Poser le raccord d'évacuation de l'eau usée

1. Les étapes nécessaires sont décrites dans la notice de montage fournie.
2. Branchez le raccord d'évacuation des eaux usées à la tubulure d'écoulement du siphon à l'aide des pièces jointes.
3. Veillez à ce que le raccord d'évacuation ne soit pas coudé, comprimé ni enroulé sur lui-même.
4. Veillez à ce que le raccord d'évacuation ne soit pas bloqué par un bouchon.

4.4 Raccordement de l'eau potable

Raccordez votre appareil à une entrée d'eau potable.

Poser le raccord d'eau potable

Remarque

- Lorsque vous remplacez l'appareil, vous devez utiliser un nouveau flexible d'eau arrivée.
1. Les étapes nécessaires sont décrites dans la notice de montage fournie.
 2. Raccordez l'appareil à une source d'eau potable à l'aide des pièces fournies.
Observez les renseignements de la fiche technique.

fr Installation et branchement

3. Veillez bien à ce que le raccord d'eau potable ne soit pas coudé, comprimé ou enroulé sur lui-même.

4.5 Raccordement électrique

Raccordement électrique de l'appareil

Remarques

- Respectez les consignes de sécurité → *Page 5*.
- Notez que le système de sécurité aquatique fonctionne uniquement si l'appareil est alimenté par une source de courant électrique.

1. Raccordez le connecteur du cordon d'alimentation secteur à l'appareil.
2. Branchez la fiche secteur du cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise murale à proximité de l'appareil.

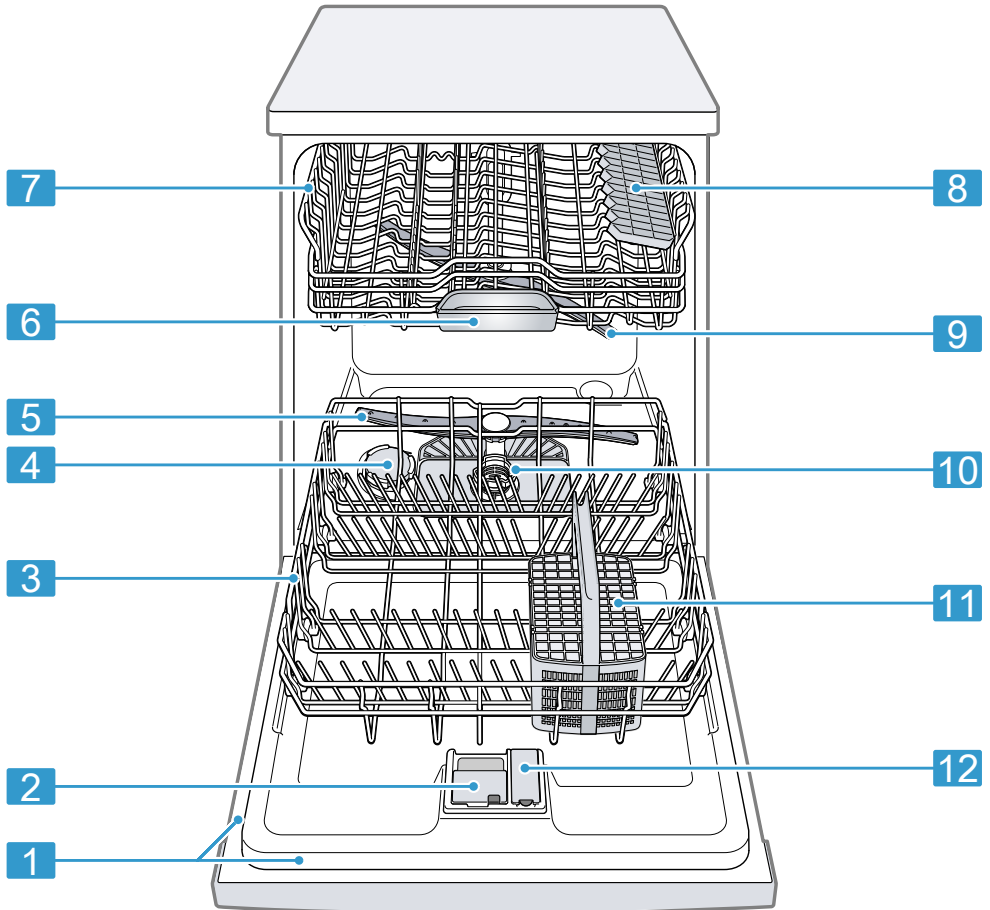
Vous trouverez les données de raccordement de l'appareil sur la plaque signalétique.

3. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée.

5 Description de l'appareil

5.1 Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



1 Plaque signalétique

Plaque signalétique avec le numéro E et numéro FD → Page 53.
 Les données dont vous avez besoin pour le service après-vente → Page 53.

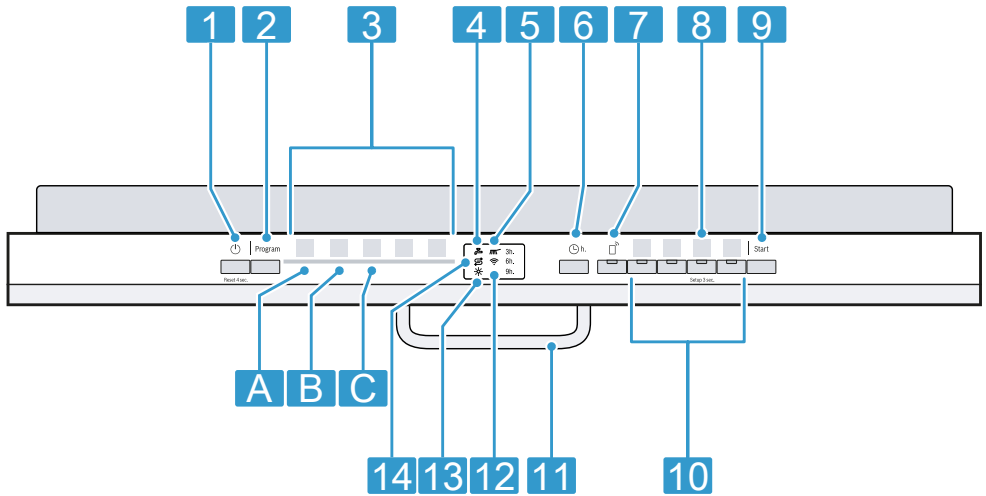
¹ Selon l'équipement de l'appareil

2	Compartiment à détergent	Remplissez le compartiment à détergent de détergent. → <i>"Détergent", Page 28</i>
3	Panier à vaisselle inférieur	Panier à vaisselle inférieur → <i>Page 22</i>
4	Réservoir de sel spécial	Remplissez le réservoir de sel spécial de sel spécial. → <i>"Adoucisseur", Page 23</i>
5	Bras d'aspersion inférieur	Le bras d'aspersion inférieur nettoie la vaisselle du panier à vaisselle inférieur. Si le récipient n'est pas nettoyé de façon optimale, nettoyez les bras d'aspersion. → <i>"Nettoyer les bras d'aspersion", Page 44</i>
6	Coupelle interceptrice des pastilles	Durant le nettoyage, les pastilles tombent automatiquement dans le compartiment à détergent, où elles sont dissoutes de façon optimale.
7	Panier à vaisselle supérieur	Panier à vaisselle supérieur → <i>Page 22</i>
8	Étagère ¹	Étagère → <i>Page 22</i>
9	Bras d'aspersion supérieur	Le bras d'aspersion supérieur nettoie la vaisselle du panier à vaisselle supérieur. Si la vaisselle n'est pas nettoyée de façon optimale, nettoyez les bras d'aspersion. → <i>"Nettoyer les bras d'aspersion", Page 44</i>
10	Système de filtration	Système filtrant → <i>Page 43</i>
11	Panier à couverts	Panier à couverts → <i>Page 23</i>
12	Réservoir de liquide de rinçage	Remplissez le réservoir de liquide de rinçage avec du liquide de rinçage. → <i>"Distributeur de liquide de rinçage", Page 26</i>

¹ Selon l'équipement de l'appareil

5.2 Éléments de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement. Certaines touches permettent d'exécuter différentes fonctions.



1	Touche MARCHÉ/ARRÊT et touche de réinitialisation Reset 4 sec.	Mettre l'appareil sous tension → Page 33 Mettre l'appareil hors tension → Page 35 Interruption de programme → Page 35
2	Touche de programme	Programme → Page 19
3	Programme	Programmes
4	Voyant d'arrivée d'eau	Voyant d'arrivée d'eau
5	Indicateur de déroulement de programme	L'indicateur de déroulement de programme indique à quel étape du programme l'appareil se trouve, par exemple au nettoyage.
6	Départ différé ¹	Régler le départ différé → Page 34
7	Remote Start	→ "Remote Start ", Page 40
8	Touche Setup 3 sec.	Maintenez Setup 3 sec. enfoncé pendant environ 3 secondes pour ouvrir les réglages de base.
9	Touche Démarrer Start	Démarrer le programme → Page 34




¹ Selon l'équipement de l'appareil




10	Touches de programmation et fonctions additionnelles	Programmes → "Programmes", Page 19 Fonctions additionnelles → "Fonctions additionnelles", Page 21
11	Poignée de porte ¹	Ouvrir la porte de l'appareil.
12	Affichage WLAN	Home Connect → Page 39
13	Indicateur de manque de liquide de rinçage	Distributeur de liquide de rinçage → "Verser du liquide de rinçage", Page 26
14	Indicateur de manque de sel spécial	Adoucisseur → "Verser du sel spécial", Page 24

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Symboles de l'affichage ¹

Selon l'équipement de l'appareil, les symboles suivants peuvent s'afficher. En voici la signification.

Symbole	Description
	Si le symbole d'entretien de l'appareil s'allume sur l'affichage, effectuez l'entretien de l'appareil. → "Entretien de la machine  ", Page 41
	Si l'indicateur de manque de liquide de rinçage s'allume sur l'affichage, ajoutez du liquide de rinçage. → "Verser du liquide de rinçage", Page 26
	Si l'indicateur de niveau de sel spécial s'allume sur l'affichage, versez du sel spécial dans le réservoir prévu à cet effet immédiatement avant le début du programme. → "Verser du sel spécial", Page 24

Symbole	Description
	Lorsque l'appareil est connecté à un réseau domestique sans fil WLAN, l'icône s'allume sur l'affichage. → "Home Connect", Page 39
	Lorsque le symbole est allumé sur l'affichage, l'appareil est en phase de nettoyage.
3h. 6h. 9h.	Si vous avez activé le départ différé, le symbole correspondant s'allume sur l'affichage. → "Régler le départ différé", Page 34
	En cas de dysfonctionnement de l'arrivée ou de l'évacuation de l'eau, le symbole s'allume ou clignote sur l'écran. → "Dépannage", Page 45

¹ Selon l'équipement de l'appareil



6 Programmes



Vous trouverez ici une vue d'ensemble des programmes réglables. Selon la configuration de votre appareil, différents programmes sont à votre disposition sur le bandeau de commande de votre appareil.

La durée peut varier en fonction du programme choisi. La durée dépend de la température de l'eau, de la quantité de vaisselle, du degré de souillure et de la fonction additionnelle → Page 21 choisie. La durée varie selon l'état du distributeur de li-

guide de rinçage et selon la présence ou l'absence de liquide de rinçage.

Vous trouverez les valeurs de consommation dans la notice succincte. Les valeurs de consommation supposent des conditions normales et une dureté de l'eau de 12 - 29 °fH. Différents facteurs tels que la température de l'eau ou la pression dans les conduites peuvent entraîner des écarts dans ces valeurs.

Programme	Utilisation	Déroulement du programme
 Intensif 70°	Vaisselle : <ul style="list-style-type: none"> ■ Casseroles, poêles, vaisselle et couverts inaltérables Degré de salissure : <ul style="list-style-type: none"> ■ Résidus alimentaires très tenaces, cuits, séchés, contenant de l'amidon, de l'albumen ou des protéines 	Intensif : <ul style="list-style-type: none"> ■ Prélavage ■ Lavage 70 °C ■ Rinçage intermédiaire ■ Rinçage 69 °C ■ Séchage
Auto Auto 45-65°	Vaisselle : <ul style="list-style-type: none"> ■ Vaisselle mixte et couverts Degré de salissure : <ul style="list-style-type: none"> ■ Résidus alimentaires domestiques habituels, légèrement secs 	Optimisé par capteur : <ul style="list-style-type: none"> ■ Optimisé par capteur en fonction de l'encrassement de l'eau de rinçage.
Eco Eco 50°	Vaisselle : <ul style="list-style-type: none"> ■ Vaisselle mixte et couverts Degré de salissure : <ul style="list-style-type: none"> ■ Résidus alimentaires domestiques habituels, légèrement secs 	Programme très économique : <ul style="list-style-type: none"> ■ Prélavage ■ Lavage 50 °C ■ Rinçage intermédiaire ■ Rinçage 68 °C ■ Séchage
 Express 65° - 1h	Vaisselle : <ul style="list-style-type: none"> ■ Vaisselle mixte et couverts Degré de salissure : <ul style="list-style-type: none"> ■ Résidus alimentaires domestiques habituels, légèrement secs 	Durée optimisée : <ul style="list-style-type: none"> ■ Lavage 65 °C ■ Rinçage intermédiaire ■ Rinçage 69 °C ■ Séchage

Programme	Utilisation	Déroulement du programme
 Entretien de la machine	Utiliser uniquement lorsque l'appareil est vide.	Entretien machine 70 °C
 Favourite	- → "Favourite ☆", Page 20	-

Remarque : Les durées de marche relativement longues du programme Eco 50 ° résultent des durées de trempage et des temps de séchage plus longs. Ceci permet une optimisation des valeurs de consommation.

6.1 Remarques concernant les laboratoires d'essai

Des laboratoires d'essai reçoivent des consignes relatives aux essais comparatifs (p. exemple selon EN 60436).

Il s'agit là de conditions visant la réalisation des essais et non pas de résultats ou de valeurs de consommation.

Demande de renseignements par courriel à :

dishwasher@test-appliances.com

Les indications nécessaires sont le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) qui se trouvent sur la plaque signalétique attachée à la porte de l'appareil.

6.2 Favourite ☆

Avec la touche ☆, vous pouvez enregistrer une combinaison de programme et de fonction additionnelle. Enregistrez le programme par le biais de l'appli Home Connect.

D'usine, le programme pré-lavage est enregistré sur cette touche. Le pré-lavage convient à tous les types de

vaisselle. Le lavage à l'eau froide permet un nettoyage intermédiaire de la vaisselle.


Conseils

- Avec l'appli Home Connect, vous pouvez télécharger des programmes supplémentaires et les enregistrer sur la touche ☆.¹
- Pour réinitialiser le programme au programme de pré-lavage réglé d'usine, utilisez l'appli Home Connect ¹ ou réinitialisez votre appareil aux réglages usine.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

7 Fonctions additionnelles

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des fonctions additionnelles réglables. Selon la configuration de votre appareil, différentes fonctions additionnelles sont à votre disposition sur le bandeau de commande de votre appareil. En fonction du programme, vous pouvez sélectionner certaines fonctions additionnelles.

Symbole	Fonction additionnelle	Utilisation
(((⁺	Extra Sec	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pour un meilleur résultat de séchage, la température de lavage est augmentée et la phase de séchage est prolongée. ■ Convient particulièrement au séchage de pièces en plastique. ■ La consommation d'énergie et la durée de marche augmentent.
	Demi-charge	<ul style="list-style-type: none"> ■ À activer en présence d'une faible quantité de vaisselle. ■ Verser moins de détergent dans le compartiment de détergent qu'il ne serait recommandé pour un chargement complet. ■ La durée de marche est réduite. ■ La consommation d'eau et la consommation d'énergie sont réduites.
Speed Perfect	SpeedPerfect	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selon le programme de lavage, la durée de marche est raccourcie de 15 à 75 % ¹. ■ La fonction additionnelle peut être activée avant le démarrage du programme ainsi qu'à tout moment pendant le déroulement du programme. ■ La consommation d'eau et la consommation d'énergie augmentent.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

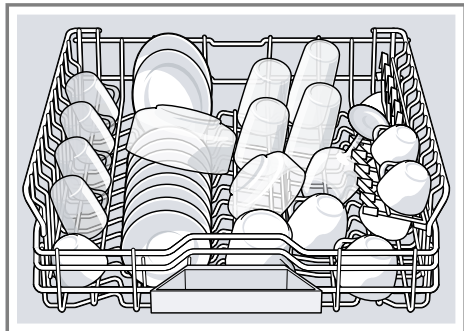
8 Équipement

Vous trouverez ici une vue d'ensemble de l'équipement disponibles pour votre appareil et de leur utilisation.

Ces équipements varient selon le modèle de votre appareil.

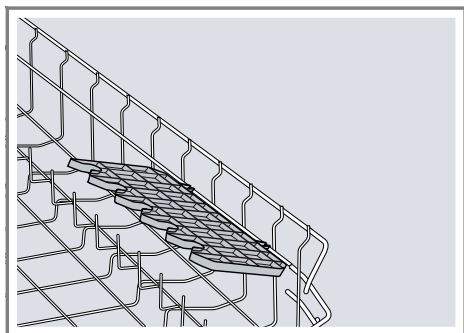
8.1 Panier à vaisselle supérieur

Rangez les tasses, les verres et la petite vaisselle dans le panier à vaisselle supérieur.



8.2 Étagère

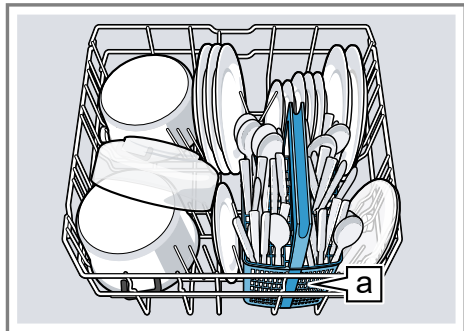
Utilisez l'étagère et l'espace au-dessous pour ranger les petites tasses et les verres ou les grands couverts, p. ex. les cuillères en bois ou les couverts de service.



Si vous n'avez pas besoin de l'étagère, vous pouvez la rabattre vers le haut.

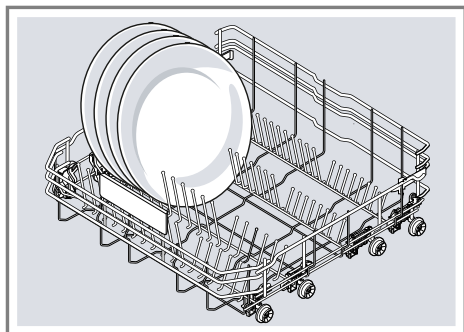
8.3 Panier à vaisselle inférieur

Rangez les casseroles et les assiettes dans le panier à vaisselle inférieur.



Panier à couverts ^a

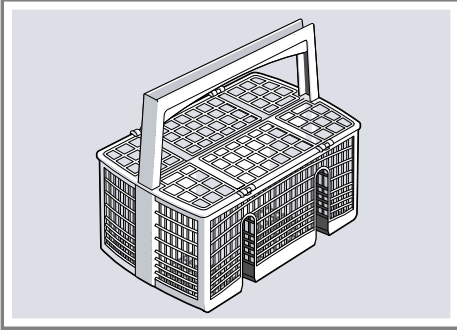
Vous pouvez ranger les grandes assiettes de jusqu'à 31 cm de diamètre dans le panier à vaisselle inférieur, comme illustré.



¹ Selon l'équipement de l'appareil

8.4 Panier à couverts

Rangez toujours les couverts dans le panier à couverts sans les trier, côté pointu vers le bas.



9 Avant la première utilisation

9.1 Première mise en service

À la première mise en service ou après la réinitialisation des réglages d'usine, vous devez configurer les réglages.

Conseil : Connectez votre appareil à votre terminal mobile. Vous pouvez effectuer des réglages confortablement, par le biais de l'appli Home Connect.

Condition : L'appareil est installé et raccordé. → Page 12

10.1 Vue d'ensemble des réglages de la dureté de l'eau

Vous trouverez ici une vue d'ensemble des valeurs de dureté de l'eau disponibles.

Pour connaître la dureté de votre eau, adressez-vous à votre distributeur local ou utilisez un test de la dureté de l'eau.

1. Versez du sel spécial. → Page 24
2. Versez du liquide de rinçage. → Page 26
3. Allumez l'appareil. → Page 33
4. Configurez l'adoucisseur. → Page 24
5. Réglez la quantité de liquide de rinçage distribué. → Page 27
6. Remplir de détergent → Page 28.
7. Lancer le programme avec la température de nettoyage la plus élevée sans vaisselle.

Pour éviter la formation d'éventuelles taches d'eau et d'autres résidus, nous recommandons de faire fonctionner l'appareil sans vaisselle avant la première utilisation.

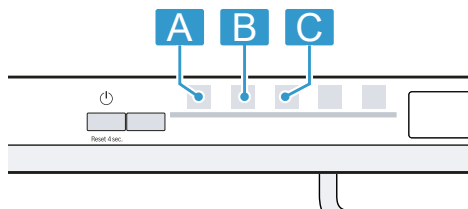
Conseil : Vous pouvez modifier en tout temps ces réglages, ainsi que d'autres réglages de base → Page 36.

10 Adoucisseur

L'eau dure et calcaire laisse des dépôts de calcaire sur la vaisselle et dans la cuve, et risque de boucher des pièces de l'appareil.

Pour un meilleur résultat de lavage, vous pouvez adoucir l'eau avec l'adoucisseur et du sel spécial. Afin de prévenir les dommages à l'appareil, l'eau doit avoir une dureté supérieure à 12 °fH.

Dureté de l'eau °fH	Plage de dureté	mmol/l	Vitesse	LED A	LED B	LED C
0 - 11	douce	0 - 1,1	0			
12 - 29	moyenne	1,2 - 2,9	1			
30 - 37	dure	3,0 - 3,7	2			
38 - 89	dure	3,8 - 8,9	3			



Remarque : Réglez votre appareil à la dureté de l'eau calculée.

→ "Régler l'adoucisseur", Page 24

Si la dureté de l'eau est de 0 - 11 °fH, vous pouvez vous abstenir de sel spécial pour lave-vaisselle et éteindre l'adoucisseur.

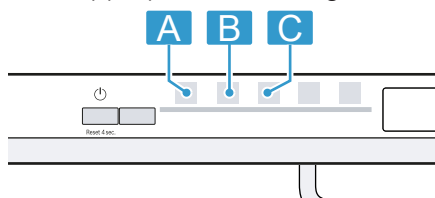
→ "Éteindre l'adoucisseur", Page 25

10.2 Régler l'adoucisseur

Configurez l'appareil selon la dureté de l'eau.

- Déterminer la dureté de l'eau et la valeur de réglage.
→ "Vue d'ensemble des réglages de la dureté de l'eau", Page 23
 - Appuyez sur
 - Maintenir Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes pour ouvrir les réglages de l'appareil.
- ✓ clignote.

- Appuyer sur Start à plusieurs reprises jusqu'à ce que la dureté de l'eau appropriée ait été réglée.



0, 1, 2 ou 3 LED s'allument en conséquence.

→ "Vue d'ensemble des réglages de la dureté de l'eau", Page 23

Le niveau 1 a été réglé en usine par défaut (LED A → Page 17).

- Pour enregistrer les réglages, maintenez Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes.

10.3 Sel spécial

Le sel spécial sert à adoucir l'eau.

Verser du sel spécial

Si l'indicateur de niveau de sel spécial s'allume, versez du sel spécial dans le réservoir prévu à cet effet immédiatement avant le début du programme. La consommation de sel spécial dépend de la dureté de l'eau. Plus l'eau est dure, plus la consommation de sel spécial est élevée.

ATTENTION !

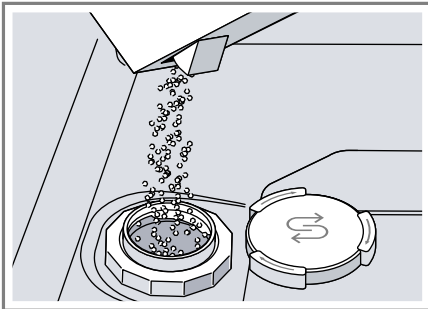
Le détergent peut endommager l'adoucisseur.

- ▶ Rempissez le réservoir de l'adoucisseur uniquement avec du sel spécial pour lave-vaisselle.

Le sel spécial pour lave-vaisselle peut entraîner de la corrosion dans la cuve.

- ▶ Afin de rincer le sel spécial qui déborde de la cuve, versez le sel spécial dans le réservoir prévu à cet effet immédiatement après le démarrage du programme.

1. Dévissez et retirez le couvercle du réservoir de sel spécial.
2. À la première mise en service : remplissez complètement le réservoir avec de l'eau.
3. **Remarque :** N'utilisez que du sel spécial pour lave-vaisselle. N'utilisez pas de tablettes de sel. N'utilisez pas de sel alimentaire. Remplissez le réservoir de sel spécial.



Remplissez complètement le réservoir de sel spécial. L'eau dans le réservoir est ainsi refoulée et s'écoule.

4. Posez le couvercle sur le réservoir et tournez-le pour le refermer.



10.4 Éteindre l'adoucisseur

Vous pouvez éteindre l'indicateur de manque de sel spécial s'il vous dérange (p. ex. si vous utilisez un détergent mixte avec des succédanés de sel).

Remarque

Pour éviter d'endommager l'appareil, éteignez l'adoucisseur exclusivement dans les cas suivants :

- La dureté maximale de l'eau est de 37 °fH et vous utilisez un détergent mixte avec des succédanés de sel. La plupart des détergents mixtes avec des succédanés de sel peuvent être utilisés, selon les informations du fabricant, avec de l'eau d'une dureté maximale de 37 °fH sans qu'il ne soit nécessaire d'ajouter du sel spécial.
- La dureté de l'eau est de 0 - 11 °fH. Vous n'êtes pas obligé d'utiliser du sel spécial.

1. Appuyez sur .
2. Maintenir Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes pour ouvrir les réglages de l'appareil.
- ✓  clignote.
3. Appuyer sur Start à plusieurs reprises jusqu'à ce que toutes les LED soient éteintes (niveau 0).
→ "Vue d'ensemble des réglages de la dureté de l'eau", Page 23
4. Pour enregistrer les réglages, maintenez Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes.
- ✓ L'adoucisseur d'eau ainsi que l'indicateur de manque de sel sont désactivés.

10.5 Régénérer l'adoucisseur

Pour garantir le bon fonctionnement de l'adoucisseur, l'appareil effectue une régénération de celui-ci à intervalles réguliers.

La régénération est effectuée dans tous les programmes avant la fin du cycle de lavage principal. Elle augmente la durée de marche et les valeurs de consommation, notamment d'eau et d'électricité.

Vue d'ensemble des valeurs de consommation lors de la régénération de l'adoucisseur

Vous trouverez ici une vue d'ensemble de la durée de marche et des valeurs de consommation maximales supplémentaires lors de la régénération de l'adoucisseur.

Régénération de l'adoucisseur après x lavages	5
Durée de marche supplémentaire (en minutes)	7
Consommation d'eau accrue en litres	5
Consommation de courant accrue (en kWh)	0,05

Les valeurs de consommation indiquées sont des valeurs mesurées en laboratoire selon la norme actuelle, avec le programme Éco 50° et avec la valeur d'usine pour la dureté de l'eau 12 - 29 °fH.

11 Distributeur de liquide de rinçage

11.1 Liquide de rinçage

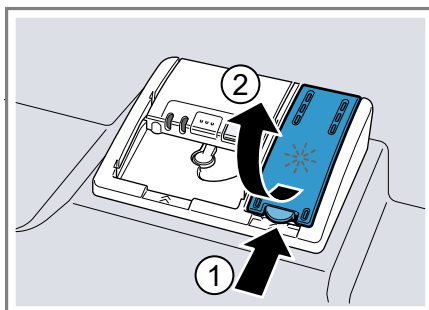
Pour obtenir un résultat de séchage optimal, utilisez un produit de rinçage.

Utilisez uniquement du liquide de rinçage pour lave-vaisselle ménager.

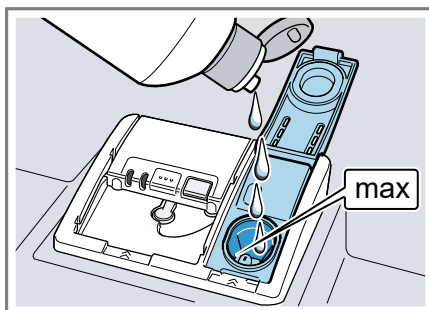
Verser du liquide de rinçage

Rajoutez du liquide de rinçage si l'indicateur de manque de liquide de rinçage s'allume. Utilisez uniquement du liquide de rinçage pour lave-vaisselle ménager.

1. Appuyez sur la languette du couvercle du réservoir de liquide de rinçage ① et soulevez-la ②.






2. Versez du liquide de rinçage jusqu'au repère max.



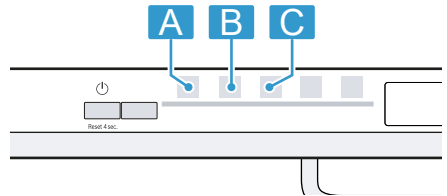
3. Si le réservoir déborde, retirez l'excédent de la cuve.
Le liquide de rinçage excédentaire peut entraîner la formation excessive de mousse lors du rinçage.
 4. Fermez le couvercle du réservoir de liquide de rinçage.
- ✓ Le couvercle s'enclenche de manière audible.

11.2 Régler la quantité de liquide de rinçage distribué

Ne modifiez la quantité de liquide de rinçage que si des stries ou des taches d'eau restent sur la vaisselle.

1. Appuyez sur .
 2. Maintenir Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes pour ouvrir les réglages de l'appareil.
- ✓  clignote.
3. Appuyez sur Setup 3 sec. à plusieurs reprises jusqu'à ce que  clignote.

4. Appuyer sur Start à plusieurs reprises jusqu'à ce que la quantité de liquide de rinçage distribué soit appropriée.



0, 1, 2 ou 3 LED s'allument en conséquence.

Le niveau 2 est réglé par défaut (LED A et B → Page 17).


- À un niveau inférieur, une quantité moindre de liquide de rinçage est distribuée, ce qui réduit la formation de stries sur la vaisselle.
 - À un niveau supérieur, une quantité supérieure de liquide de rinçage est distribuée, ce qui réduit la formation de taches d'eau et produit un meilleur résultat de séchage.
5. Pour enregistrer les réglages, maintenez Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes.

11.3 Éteindre le distributeur de liquide de rinçage

Vous pouvez éteindre l'indicateur de manque de liquide de rinçage s'il vous dérange (p. ex. si vous utilisez un détergent mixte avec des composants de liquide de rinçage).

Conseil : La fonction du liquide de rinçage est limitée dans les produits combinés. L'utilisation de liquide de rinçage permet généralement d'obtenir de meilleurs résultats.

1. Appuyez sur .

2. Maintenir Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes pour ouvrir les réglages de l'appareil.
 - ✓  clignote.
3. Appuyez sur Setup 3 sec. à plusieurs reprises jusqu'à ce que * clignote.
4. Appuyer sur Start à plusieurs reprises jusqu'à ce que toutes les LED → Page 17 soient éteintes (niveau 0).
5. Pour enregistrer les réglages, maintenez Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes.
 - ✓ Cela désactive le distributeur de liquide de rinçage, ainsi que l'indicateur de manque de liquide de rinçage.

12 Détergent

12.1 Détergents appropriés

Utilisez uniquement des détergents qui conviennent à votre lave-vaisselle. Les détergents simples et les détergents mixtes conviennent tous deux. Pour obtenir des résultats de lavage et de séchage optimaux, utilisez un détergent simple conjointement avec un sel spécial → Page 24 et du liquide de rinçage → Page 26.

Les détergents modernes sont performants ; généralement formulés à faible niveau alcalin, ils contiennent des enzymes. Les enzymes dégradent l'amidon et dissolvent l'albumen et les protéines. Pour enlever les tâches colorées (p. ex. de thé, de ketchup), ces détergents intègrent des produits blanchissants à base d'oxygène.

Remarque : Veuillez respecter les consignes du fabricant de votre détergent.

Conseil : Vous pouvez vous procurer des détergents appropriés via notre site Internet ou le service après-vente → Page 53.

Pastilles

Les pastilles conviennent à toutes les tâches de lavage et ne doivent pas être dosées.

Lorsque utilisées avec des programmes de moins longue durée, les pastilles peuvent échouer à se dissoudre complètement, laissant des résidus de détergent à la fin du cycle. Cela risque de compromettre le résultat du nettoyage.

Détergent en poudre

Les détergents en poudre sont recommandés pour les programmes de moins longue durée.

Le dosage peut être ajusté selon le degré de salissure.

Détergent liquide

Les détergents liquides fonctionnent plus vite et sont recommandés pour les programmes de plus courte durée sans pré-lavage.

Les détergents liquides peuvent déborder du compartiment à détergent bien que ce dernier soit correctement fermé. Cela n'est pas un défaut et ne devrait pas être grave si vous respectez les consignes suivantes :

- Sélectionnez exclusivement un programme sans pré-lavage.
- Ne réglez pas de départ différé pour le démarrage du programme.

Le dosage peut être ajusté selon le degré de salissure.

détergent simple

Les détergents seuls sont des produits qui ne contiennent que le détergent sans autres composants, comme les détergents en poudre ou liquides.

Le dosage des détergents en poudre et liquides peut être ajusté au degré de souillure individuel de la vaisselle.

Pour obtenir un meilleur résultat de lavage et de séchage, ainsi que et pour prévenir les dommages à l'appareil, ajoutez du sel spécial

→ Page 24 et du liquide de rinçage
→ Page 26.

Détergents mixtes

Outre les détergents simples conventionnels, toute une série de produits à fonctions supplémentaires sont proposés sur le marché. Ces produits contiennent, outre le détergent, un produit de rinçage et des succédanés de sel (3 en 1) ainsi que, selon la combinaison (4 en 1, 5 en 1, etc.), des composants supplémentaires destinés p. ex. à protéger le verre ou à redonner du lustre aux ustensiles en acier.

En règle générale, les détergents mixtes fonctionnent uniquement avec de l'eau d'une dureté maximale de 37 °fH. Au-delà d'une dureté de l'eau de 37 °fH, vous devez ajouter sel spécial et liquide de rinçage. Pour obtenir des résultats de lavage et de séchage, nous recommandons l'utilisation de sel spécial et liquide de rinçage à partir d'une dureté de l'eau de 25 °fH. Si vous utilisez des détergents mixtes, le programme de lavage s'ajuste automatiquement afin que vous obteniez toujours le meilleur résultat possible de lavage et de séchage.

12.2 Utilisation de détergents inappropriés

N'utilisez pas de détergents risquant d'endommager votre appareil ou de nuire à votre santé.

Détergent de vaisselle à la main

Les détergents de vaisselle à la main peuvent entraîner une formation accrue de mousse et endommager l'appareil.

Détergents contenant du chlore

Les résidus de chlore sur la vaisselle peuvent nuire à la santé.

12.3 Remarques concernant les détergents

Suivez les consignes propres à chaque détergent dans leur utilisation quotidienne.

- Pour des raisons écologiques, les détergents arborant la mention « Bio » ou « Éco » contiennent généralement des quantités de substances actives moins élevées ou renoncent complètement à certains ingrédients. L'effet nettoyant de ces produits risque parfois d'être moins intense.
- Ajustez le distributeur de liquide de rinçage et l'adoucisseur selon votre détergent simple ou mixte utilisé.
- Les détergents mixtes avec des succédanés de sel peuvent être utilisés, selon les informations du fabricant, avec de l'eau d'une dureté maximale précise, généralement de 37 °fH, sans qu'il ne soit nécessaire d'ajouter du sel spécial. Pour obtenir des résultats de lavage et de séchage, nous recommandons l'utilisation de sel spécial à partir d'une dureté de l'eau de 25 °fH.

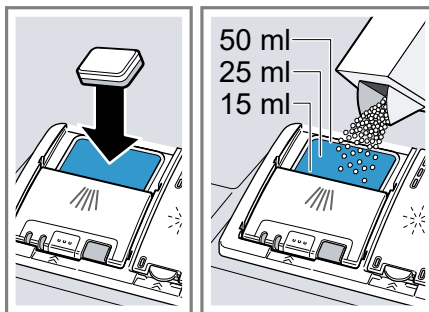
fr Détergent

- Afin de prévenir toute adhérence, saisissez les détergents munis d'une enveloppe hydrosoluble uniquement avec les mains sèches et versez-les uniquement dans un compartiment à détergent sec.
- Même si les indicateurs de manque de liquide de rinçage et de manque de sel spécial sont allumés, les programmes de lavage fonctionnent impeccablement si vous utilisez un détergent mixte.
- La fonction du liquide de rinçage est limitée dans les produits combinés. L'utilisation de liquide de rinçage permet généralement d'obtenir de meilleurs résultats.
- Utilisez des pastilles avec une capacité de séchage spéciale.

12.4 Remplir du détergent

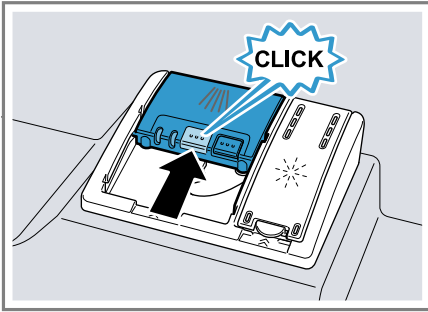
1. Pour ouvrir le compartiment à détergent, appuyez sur le verrou de fermeture.

2. Versez le détergent dans le compartiment à détergent sec.



Une pastille suffit, le cas échéant. Déposez la pastille en diagonale. Si vous utilisez du détergent en poudre ou liquide, observez les indications de dosage du fabricant et la graduation du dosage du compartiment à détergent. 20 à 25 ml de détergent suffisent pour la vaisselle à souillure normale. Si la vaisselle est peu sale, une quantité de détergent légèrement inférieure à celle indiquée suffira habituellement.

3. Fermez le couvercle du compartiment à détergent.



- ✓ Le couvercle s'enclenche de manière audible.
- ✓ Le compartiment à détergent s'ouvre automatiquement au moment optimal du programme pendant que celui-ci se déroule. Les détergents en poudre ou en liquide se dispersent et se dissolvent dans la cuve. Les pastilles tombent dans la coupelle interceptrice de pastille et se dissolvent de façon dosée. Ne placez pas d'objet dans la coupelle interceptrice, ce qui risquerait d'empêcher la dissolution uniforme de la pastille.

Conseil : Si vous sélectionnez un programme avec pré lavage et utilisez un détergent en poudre, vous pouvez également verser un peu de détergent sur l'intérieur de la porte de l'appareil.

13 Vaisselle

Ne remplissez votre appareil qu'avec de la vaisselle convenant au lave-vaisselle.

Remarque : Les décorations de sur glaçure et les pièces en aluminium ou en argent peuvent se décolorer et se ternir lors du lavage. Certains

types de verres délicats peuvent devenir opaques après quelques cycles.

13.1 Dommages aux verres et à la vaisselle

Ne mettez dans votre appareil que des verres ou de la porcelaine identifiés par le fabricant comme allant au lave-vaisselle. Évitez d'endommager vos verres et votre vaisselle.

Cause	Recommandation
La vaisselle suivante ne convient pas au lave-vaisselle : <ul style="list-style-type: none"> ■ Les couverts et la vaisselle en bois ■ Les verres décoratifs délicats et la vaisselle d'art ou antique ■ Les pièces en plastique non résistantes à la chaleur ■ La vaisselle en cuivre et en étain ■ La vaisselle encrassée de cendre, de cire, de graisse lubrifiante ou de peinture ■ Les très petits ustensiles 	Ne mettez dans votre appareil que de la vaisselle identifiée par le fabricant comme allant au lave-vaisselle.

Cause	Recommandation
La composition chimique du détergent engendre des dommages.	Utilisez un détergent identifié par le fabricant comme sans danger pour votre vaisselle.
N'utilisez jamais de nettoyants caustiques fortement alcalins ou acides, notamment ceux issus du secteur professionnel ou industriel, conjointement avec des pièces en aluminium.	Si vous utilisez des produits de nettoyage fortement alcalins ou fortement acides, issus notamment du secteur professionnel ou industriel, ne placez pas d'objets en aluminium dans la cuve de l'appareil.
La température de l'eau du programme est trop élevée.	Sélectionnez un programme avec des températures basses. Retirez de l'appareil les verres et couverts immédiatement après la fin du programme.

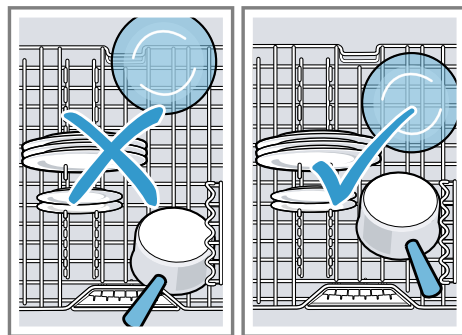
13.2 Ranger la vaisselle

Rangez la vaisselle correctement afin d'optimiser le résultat de rinçage et d'éviter d'endommager votre vaisselle et votre appareil.

Remarque

Chargez les paniers à vaisselle de manière à ce qu'aucune pièce de vaisselle ne dépasse ni ne gêne la fermeture de la porte. Les pièces de vaisselle qui dépassent peuvent entraîner une pression sur la porte de l'appareil pendant le déroulement du programme et provoquer ainsi une

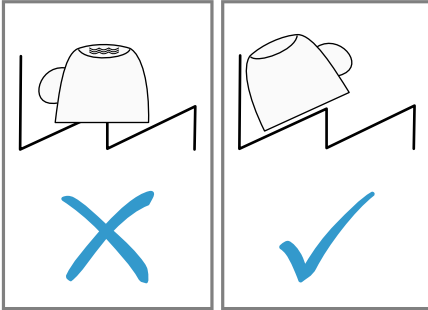
fuite de vapeur et d'eau au niveau de la porte. Cela risquerait d'endommager vos meubles encastrés.



Conseils

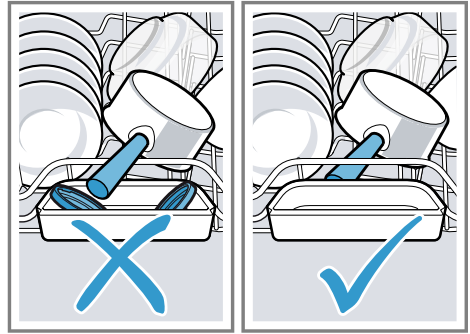
- L'utilisation du lave-vaisselle vous permet d'économiser de l'énergie et de l'eau par rapport à un lavage à la main.
- Sur notre site Web, vous trouverez des conseils pour ranger efficacement votre vaisselle dans votre appareil.
- Pour optimiser la consommation d'énergie et d'eau, chargez la machine jusqu'au nombre de couverts standard indiqué (charge standard avec vaisselle et couverts).
→ "Caractéristiques techniques",
Page 54

- Pour obtenir des résultats de lavage et de séchage optimaux, placez les pièces convexes et concaves de biais afin que l'eau puisse s'écouler.



1. Retirer les résidus alimentaires grossiers de la vaisselle.
Pour économiser des ressources, ne pas prélever la vaisselle sous l'eau courante.
2. Ranger la vaisselle en tenant compte des consignes suivantes :
 - Rangez la vaisselle très sale dans le panier à vaisselle inférieur, p. ex. les casseroles. L'intensité accrue du jet améliore le résultat de nettoyage.
 - Afin d'éviter d'endommager votre vaisselle, assurez-vous qu'elle est stable dans votre lave-vaisselle.
 - Évitez de vous blesser en plaçant les couverts avec le côté tranchant et pointu vers le bas.
 - Placez les récipients avec les ouvertures vers le bas afin d'éviter que de l'eau ne s'y accumule.
 - Évitez de bloquer les bras d'aspersion dans leur rotation.
 - Ne placez pas de petites pièces dans la cavité de réception de la pastille et évitez d'encombrer cette dernière avec de la vais-

selle afin de ne pas bloquer le couvercle du compartiment à détergent.



13.3 Vider le lave-vaisselle

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de blessure !**

La vaisselle chaude peut entraîner des brûlures. La vaisselle chaude craint les chocs, qui peuvent facilement la fendre et occasionner des blessures.

- ▶ Laissez la vaisselle refroidir à la fin du programme avant de vider le lave-vaisselle.

1. Afin d'éviter que la vaisselle du haut ne s'égoutte sur celle du bas, videz le lave-vaisselle du bas en haut.
2. Inspectez la cuve de lavage et les accessoires et nettoyez-les au besoin.
→ "Nettoyage et entretien",
Page 41

14 Utilisation

14.1 Allumer l'appareil

- ▶ Appuyez sur .

Le programme Éco 50° est pré-réglé.

Le programme Eco 50° est un programme particulièrement écologique convenant parfaitement à la vaisselle normalement sale. Ce programme est le plus efficace en matière de consommation d'énergie et d'eau pour ce type de vaisselle et est conforme au règlement UE relatif à l'écoconception.

L'appareil s'éteint automatiquement s'il est inutilisé pendant 10 minutes.

14.2 Régler un programme

Sélectionnez le programme correspondant pour ajuster le nettoyage au degré de souillure de votre vaisselle.

- ▶ Appuyez sur la touche de programmation à plusieurs reprises jusqu'à ce que le programme appropriée ait été réglé.
- ✓ Le programme est réglé et la LED clignote.

14.3 Régler la fonction additionnelle


Des fonctions additionnelles sont à votre disposition pour compléter le programme de lavage sélectionné.


Remarque : Les fonctions additionnelles disponibles varient selon le programme sélectionné.

- ▶ Appuyer sur la touche de la fonction additionnelle qui convient.
→ "Fonctions additionnelles",
Page 21
- ✓ La fonction additionnelle est réglée et la touche correspondante clignote.

14.4 Régler le départ différé¹

Vous pouvez différer le démarrage du programme de 3, 6 ou 9 heures.

1. Appuyez à plusieurs reprises sur le symbole  jusqu'à ce que le voyant correspondant s'allume.
2. Appuyez sur Start pour activer le départ différé.

Remarque : Pour désactiver le départ différé, appuyez à plusieurs reprises sur le symbole  jusqu'à ce qu'aucun des voyants 3h, 6h ou 9h ne soit allumé.

14.5 Démarrage du programme

- ▶ Appuyez sur Start.
- ✓ Pendant le déroulement du programme, un point lumineux est projeté au sol en dessous de la porte de l'appareil. Si le lave-vaisselle a été encastré en hauteur dans une façade de meuble le rejoignant à ras, le point lumineux ne sera pas visible.
- ✓ Le programme est terminé lorsqu'aucun indicateur des éléments de commande n'est allumé.
- ✓ Le point lumineux au sol disparaît à la fin du programme.

Remarques



- Si vous voulez rajouter de la vaisselle pendant que le lave-vaisselle fonctionne, n'utilisez pas la cavité de réception de la pastille comme poignée pour ouvrir le panier supérieur. Vous risqueriez d'entrer en contact avec la pastille partiellement dissoute.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

- Vous devez d'abord arrêter le programme en cours pour changer de programme.
→ *"Interruption de programme", Page 35*
- L'appareil s'éteint automatiquement 1 minute après la fin du programme afin d'économiser de l'énergie. Si vous ouvrez la porte de l'appareil directement après la fin du programme, l'appareil s'éteint au bout de 4 secondes.

14.6 Interrompre le programme

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant que celui-ci est chaud, laissez-la d'abord entrebâillée pendant quelques minutes avant de la refermer. Vous préviendrez ainsi la formation d'une pression excessive dans l'appareil, ce qui risquerait de faire ouvrir la porte de façon soudaine.


1. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.
2. Appuyez sur .
- ✓ Le programme est mémorisé et l'appareil s'éteint.
3. Appuyez sur  pour poursuivre le programme.
4. Fermez la porte de l'appareil.


14.7 Interruption de programme

Pour terminer prématurément un programme ou en changer, vous devez d'abord l'interrompre.

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
2. Maintenez **Reset 4 sec.** enfoncé pendant environ 4 secondes.
3. Fermez la porte de l'appareil.
- ✓ Le programme est interrompu et se termine après 1 minute.

14.8 Mettre l'appareil hors tension

1. Observez les consignes sur l'utilisation sûre → *Page 11.*
2. Appuyez sur .

Conseil : Si vous appuyez sur  pendant un nettoyage, le programme en cours est interrompu. Lorsque vous rallumerez l'appareil, le programme se poursuivra automatiquement.

15 Réglages de base


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

15.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Les réglages de base varient selon l'équipement de votre appareil.





Réglage de base	Sélection	Description
Dureté de l'eau	Graduation à 4 niveaux	Régler la dureté de l'eau.
Distribution de liquide de rinçage	Graduation à 4 niveaux	Régler la quantité de liquide de rinçage distribué ou éteindre.
Extra Sec	Marche Arrêt ¹	Activer ou désactiver Extra Sec pour chaque mode d'opération. Pour parvenir à un meilleur résultat de séchage, la température de rinçage est augmentée. Cela peut faire augmenter légèrement la durée de l'opération. Remarque : Attention à la vaisselle délicate. → "Régler la fonction Extra Sec", Page 37
Volume signal sonore	Graduation à 4 niveaux	Règle le volume sonore du signal d'activation des touches. → "Réglage du volume du signal sonore", Page 38

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

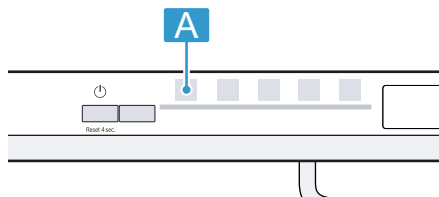
Réglage de base	Sélection	Description
Wi-Fi	Marche Arrêt ¹	Activer ou désactiver la connexion réseau sans fil. → "Régler la Wi-Fi", Page 38 Ce réglage de base n'est disponible qu'après avoir connecté l'appareil à l'appli Home Connect. → "Home Connect ", Page 39
Remote Start	Graduation à 3 niveaux	Activer ou désactiver la fonction. → "Activer Remote Start  ", Page 38 Ce réglage de base n'est disponible qu'après avoir connecté l'appareil à l'appli Home Connect. → "Home Connect ", Page 39
Réglage usine	Réinitialiser	Rétablir les réglages d'usine. Les réglages pour la première mise sous tension doivent être configurés. → "Réinitialisation des réglages d'usine", Page 39

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Régler la fonction Extra Sec

- Appuyez sur .
 - Maintenir Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes pour ouvrir les réglages de l'appareil.
- ✓  clignote.
- Appuyer sur Setup 3 sec. à plusieurs reprises jusqu'à ce que  et  clignotent.

- Appuyer sur Start à plusieurs reprises jusqu'à ce que les LED indiquent la valeur appropriée.

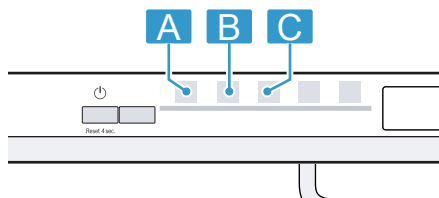


Lorsque la LED A est éteinte, cela signifie que Extra Sec est désactivé.
Lorsque la LED A est allumée, cela signifie que Extra Sec est activé.

- Pour enregistrer les réglages, maintenez Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes.

Réglage du volume du signal sonore

- Appuyez sur .
 - Maintenir Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes pour ouvrir les réglages de l'appareil.
- ✓ clignote.
- Appuyer sur Setup 3 sec. à plusieurs reprises jusqu'à ce que et clignotent.
 - Appuyer sur Start à plusieurs reprises jusqu'à avoir réglé le volume sonore souhaité.

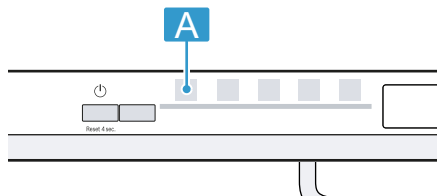


0, 1, 2 ou 3 LED s'allument en conséquence. Le volume sonore réglé se fait entendre.
Le niveau 2 est réglé par défaut (LED A et B).

- Pour enregistrer les réglages, maintenez Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes.

Régler la Wi-Fi

- Appuyez sur .
 - Maintenir Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes pour ouvrir les réglages de l'appareil.
- ✓ clignote.
- Appuyer sur Setup 3 sec. à plusieurs reprises jusqu'à ce que et clignotent.
 - Appuyer sur Start à plusieurs reprises jusqu'à ce que les LED indiquent la valeur appropriée.



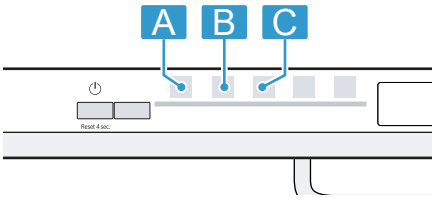
Lorsque la LED A est éteinte, cela signifie que la connexion au réseau sans fil est désactivée.
Lorsque la LED A est allumée, cela signifie que la connexion au réseau sans fil est activée.

- Pour enregistrer les réglages, maintenez Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes.


Activer Remote Start

- Appuyez sur .
 - Maintenir Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes pour ouvrir les réglages de l'appareil.
- ✓ clignote.
- Appuyer sur Setup 3 sec. à plusieurs reprises jusqu'à ce que clignote.

- Appuyer sur Start à plusieurs reprises jusqu'à ce que les LED indiquent la valeur appropriée.



Lorsque la LED A est allumée, cela signifie que la fonction est durablement désactivée.






Lorsque les LED A et LED B sont allumées, cela signifie que la fonction peut être sélectionnée avec la touche .

Lorsque les LED A, LED B et LED C sont allumées, cela signifie que la fonction est durablement activée.

Le niveau 2 est réglé par défaut (LED A et B).

- Pour enregistrer les réglages, maintenez Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes.

Réinitialisation des réglages d'usine

- Appuyez sur .
- Maintenir Setup 3 sec. enfoncé pendant 3 secondes pour ouvrir les réglages de l'appareil.
 - ✓  clignote.
- Appuyer sur Setup 3 sec. à plusieurs reprises jusqu'à ce que ,  et  clignotent.
- Appuyer sur Start pour réinitialiser les réglages usine de l'appareil.
 - ✓ L'appareil est réinitialisé.

16 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un terminal mobile, afin de commander les fonctions depuis l'appli Home Connect.

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 : www.home-connect.com.

Pour utiliser Home Connect, configurez d'abord la connexion à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi¹) et à l'application Home Connect.

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes recommandées par l'appli Home Connect pour procéder aux réglages.

Conseil : Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

Remarque : Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
→ "Sécurité", Page 4

16.1 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.

¹ Wi-Fi est une marque déposée de la société Wi-Fi Alliance.

L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion.

16.2 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appli Home Connect est configurée sur l'appareil mobile.
 - L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
1. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.



2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

16.3 Remote Start


L'appli Home Connect vous permet de démarrer votre appareil avec votre terminal mobile.

Conseil : Si vous activez cette fonction durablement dans les Réglages de base, vous pouvez démarrer votre appareil à tout moment à l'aide de votre terminal mobile.


Activer Remote Start

Si vous avez sélectionné le niveau 2 dans les Réglages de base de cette fonction, activez la fonction sur votre appareil.

Conditions

- L'appareil est branché au réseau domestique WLAN (Wi-Fi).
 - L'appareil est connecté à l'appli Home Connect.
 - Le niveau 2 est sélectionné dans les Réglages de base → *Page 37* de cette fonction.
 - Un programme a été sélectionné.
- ▶ Appuyez sur .

La fonction est automatiquement désactivée lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.

- ✓ La touche  est allumée.

Conseil : Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

16.4 Protection des données

Suivez les consignes de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique branché à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de l'électroménager.
- État d'une éventuelle restauration précédente des réglages d'usine.

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

Remarque : 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'application Home Connect.

17 Nettoyage et entretien

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

17.1 Nettoyer la cuve



AVERTISSEMENT

Risque de préjudice pour la santé !

L'utilisation de détergents contenant du chlore peut entraîner des risques pour la santé.

- ▶ N'utilisez jamais de détergents contenant du chlore.
1. Essuyer les saletés grossières à l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
 2. Verser du détergent dans le compartiment prévu à cet effet.
 3. Sélectionner le programme offrant la température la plus élevée.

17.4 Entretien de la machine

Les dépôts comme les résidus alimentaires et le tartre peuvent provoquer des dérangements au niveau de votre appareil. Pour prévenir les défauts et prévenir la formation de mauvaises odeurs, nettoyez votre lave-vaisselle à intervalles réguliers. Utilisé conjointement avec un détergent lave-vaisselle et un produit d'entretien de la machine, Entretien de la machine est le programme qui convient pour l'entretien de votre appareil.

4. Lancer le programme sans vaisselle. → Page 34

17.2 Produits de nettoyage

Utilisez exclusivement des détergents convenant au nettoyage de l'appareil. → "Utilisation sûre", Page 11

17.3 Conseils d'entretien

Voici quelques conseils d'entretien qui vous permettront de profiter de votre appareil à long terme.

Mesure	Avantage
Essuyez régulièrement les joints de la porte, la façade du lave-vaisselle et le bandeau de commande avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.	Les pièces de l'appareil restent propres et hygiéniques.
Si l'appareil n'est pas utilisé de manière prolongée, laissez la porte entrouverte.	Prévient la formation d'odeurs désagréables.

Conseil : Vous trouverez nos détergents lave-vaisselle et produits d'entretien de la machine testés et homologués pour les lave-vaisselle sur Internet, à l'adresse <https://www.bosch-home.com/store> ou auprès de notre service après-vente.

Entretien de la machine est un programme qui élimine les différents dépôts en un cycle. Le nettoyage s'effectue en deux étapes :

Phase	Élimination de	Détergent	Emplacement
1	Graisse et tartre	Produit d'entretien de la machine liquide ou détartrant machine en poudre.	Intérieur de l'appareil, p. ex. bouteille accrochée au panier à couverts ou poudre déposée dans le compartiment intérieur.
2	Restes alimentaires et dépôts	Détergent lave-vaisselle	Compartiment à détergent

Pour une performance de nettoyage optimale, le programme dose les détergents séparément l'un de l'autre dans la phase de nettoyage. Pour ce faire, le positionnement correct des détergents est essentiel.

Si l'indicateur de Entretien de la machine s'allume dans le bandeau de commande ou que l'écran vous le recommande, exécutez Entretien de la machine sans vaisselle. Une fois Entretien de la machine effectué, l'indicateur s'éteint. Si votre appareil ne possède pas de fonction de rappel, nous recommandons d'effectuer l'entretien de la machine tous les 2 mois.

Effectuer Entretien de la machine

Remarques

- Exécutez le programme Entretien de la machine sans vaisselle.
- Utilisez uniquement des détergents et produits d'entretien spécialement conçu pour les lave-vaisselle.
- Veillez à ce que la cuve de l'appareil ne contienne aucune pièce en aluminium. p. ex. filtre à graisse de hottes aspirantes ou casserole en aluminium.
- Si vous n'avez pas exécuté Entretien de la machine après 3 cycles de lavage, l'indicateur de Entretien de la machine disparaît automatiquement.
- Pour obtenir une performance de nettoyage optimale, veillez au bon positionnement du détergent.

- Respectez les consignes de sécurité figurant sur les emballages des détergents et produits d'entretien pour lave-vaisselle.

1. Essuyer les saletés grossières situées à l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

2. Nettoyer les filtres.

3. Placer le produit d'entretien pour lave-vaisselle à l'intérieur de l'appareil.

Utilisez uniquement un produit d'entretien spécialement conçu pour lave-vaisselle.

4. Verser le détergent lave-vaisselle dans le compartiment correspondant jusqu'à ce que celui-ci soit complètement rempli.

Ne pas verser de détergent lave-vaisselle en plus dans le compartiment intérieur de l'appareil.

5. Appuyer sur .

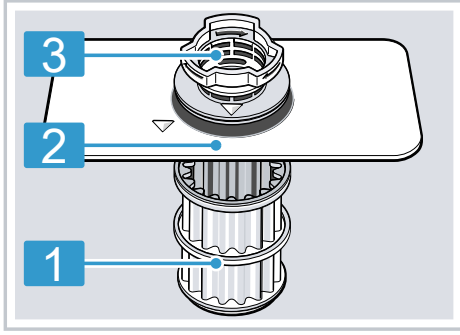
6. Appuyer sur Start.

✓ Entretien de la machine est exécuté.

✓ Lorsque le programme est terminé, l'indicateur pour Entretien de la machine s'éteint.

17.5 Système de filtration

Le système de filtration empêche les plus grosses impuretés de pénétrer le circuit de nettoyage.



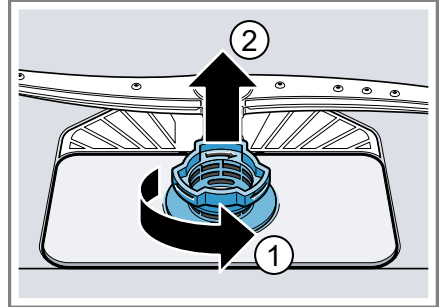
- 1** Microfiltre
- 2** Filtre fin
- 3** Filtre grossier

Nettoyer les filtres

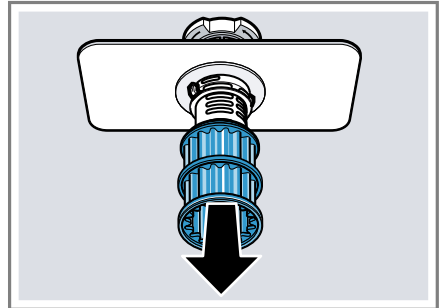
Les impuretés présentes dans l'eau de lavage peuvent boucher les filtres.

1. Vérifiez si des résidus sont coincés dans les filtres après chaque cycle de lavage.

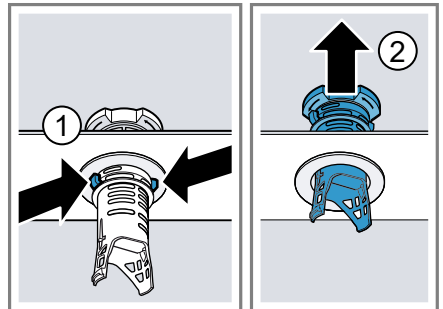
2. Faites tourner le filtre grossier dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ①, puis retirez le système de filtration ②.
 - Veillez à ce qu'aucun corps étranger ne tombe dans le bloc de pompe.



3. Retirez le microfiltre par le bas.



4. Comprimez les ergots ① et retirez le filtre grossier par le haut ②.

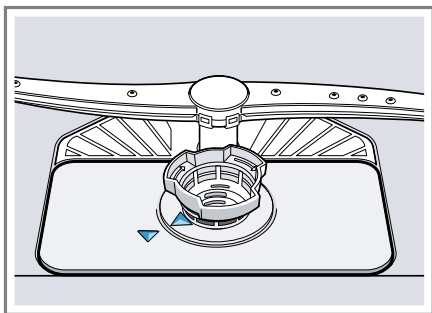


5. Passez les éléments filtrants sous l'eau courante pour les nettoyer.

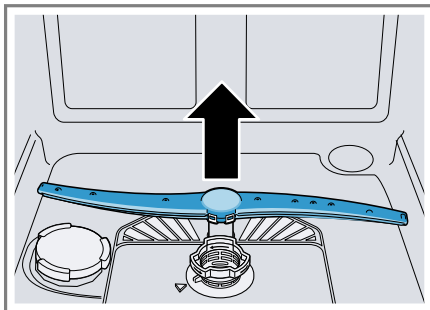
fr Nettoyage et entretien

Nettoyez attentivement la bordure de saleté entre le filtre grossier et le filtre fin.

6. Assemblez le système de filtration. Assurez-vous que le filtre grossier et les ergots sont encliquetés.
7. Installez le système de filtration dans l'appareil, puis faites tourner le filtre grossier dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Veillez à ce que les flèches soient face à face.



2. Retirez le bras d'aspersion inférieur en le tirant vers le haut.

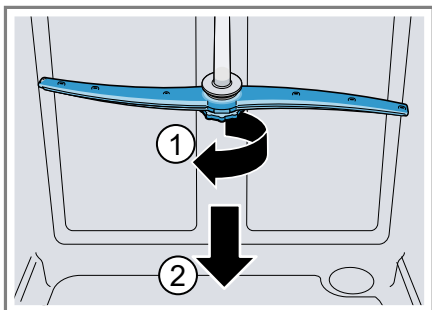


3. Sous l'eau courante, assurez-vous que les buses de sortie des bras d'aspersion sont dégagées et éliminez les corps étrangers au besoin.
4. Mettez en place le bras d'aspersion inférieur.
 - ✓ Le bras d'aspersion s'enclenche de manière audible.
5. Insérez puis vissez le bras d'aspersion supérieur.

17.6 Nettoyer les bras d'aspersion

Le calcaire et les impuretés présents dans l'eau de lavage peuvent boucher les buses et les logements des bras d'aspersion. Nettoyez régulièrement les bras d'aspersion.

1. Dévissez le bras d'aspersion supérieur ①, puis extrayez-le par le bas ②.



18 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.

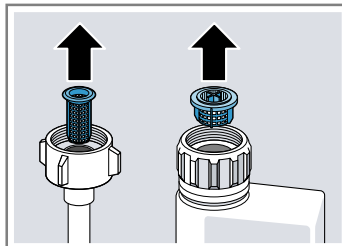
Conseil : Vous trouverez plus d'informations et d'explications sur le dépannage en ligne en scannant le code QR dans la table des matières et sur notre site web www.bosch-home.com.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Défaut	Cause et dépannage
Le voyant pour l'arrivée d'eau est allumé	Le flexible d'arrivée d'eau est plié. ▶ Branchez le flexible d'arrivée d'eau sans le plier.
	Le robinet d'eau est fermé. ▶ Ouvrez le robinet d'eau.
	Le robinet d'eau est coincé ou entartré. ▶ Ouvrez le robinet d'eau.
	Le filtre du flexible d'arrivée d'eau et du flexible aquastop sont bouchés. 1. Éteignez l'appareil. 2. Débranchez la fiche secteur. 3. Coupez le robinet d'eau. 4. Dévissez le raccord d'eau. 5. Retirez le filtre du flexible d'arrivée d'eau.



6. Nettoyez le filtre.

Défaut

Le voyant pour l'arrivée d'eau est allumé

Cause et dépannage

7. Remettez le filtre dans le flexible d'arrivée d'eau.
 8. Revissez le raccord d'eau.
 9. Vérifiez l'étanchéité du raccord d'eau.
 10. Rétablissez l'alimentation électrique.
 11. Allumez l'appareil.
-

Filtres encrassés ou bouchés.

- ▶ Nettoyez les filtres.
→ *"Nettoyer les filtres", Page 43*



Appareil non défectueux. Le raccordement au siphon est encore obturé ou le flexible d'écoulement est plié ou bouché.



1. Vérifiez le raccord du siphon et ouvrez ce dernier au besoin.
2. Posez le tuyau d'évacuation sans plis.
3. Éliminez les résidus.






Appareil non défectueux. La pompe de vidange est bloquée ou le couvercle de pompe de vidange n'est pas enclenché.

1. Nettoyez la pompe de vidange.
→ *"Nettoyer la pompe de vidange", Page 51*
2. Enclenchez correctement le couvercle de la pompe de vidange.
→ *"Nettoyer la pompe de vidange", Page 51*



Défaut	Cause et dépannage
Le voyant « Vérifier arrivée d'eau » clignote	<p>Un défaut technique est survenu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur . 2. Débranchez la fiche secteur de l'appareil ou éteignez le fusible. 3. Patientez au moins 2 minutes. 4. Branchez la fiche secteur de l'appareil dans une autre prise de courant ou allumez le fusible. 5. Allumez l'appareil. 6. Si le problème survient de nouveau : <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez sur . – Fermez le robinet d'eau. – Débranchez la fiche secteur. – Appelez le service après-vente → <i>Page 53</i> et indiquez le code d'erreur.
Les voyants clignent	<p>La porte de l'appareil est mal fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Fermez la porte de l'appareil. <ul style="list-style-type: none"> – Rangez la vaisselle de manière à ce qu'aucune pièce ne dépasse du panier et empêche la fermeture de la porte de l'appareil.
Toutes les LED s'allument ou clignent.	<p>Il se peut qu'une mise à jour logicielle soit installée.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que la mise à jour logicielle soit installée. Ce processus peut durer jusqu'à 30 minutes. 2. Si l'appareil n'est pas prêt à fonctionner au bout de 30 minutes, effectuez une réinitialisation. <ul style="list-style-type: none"> – Appuyez sur l'interrupteur principal pendant env. 4 secondes. <p>✓ L'appareil est réinitialisé.</p>
	<p>L'électronique a détecté un défaut.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur l'interrupteur principal pendant env. 4 secondes. L'appareil est réinitialisé sur les réglages usine, puis redémarré. 2. Si le problème survient de nouveau : <ul style="list-style-type: none"> – Éteignez l'appareil. – Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. – Patientez au moins 2 minutes. – Remettez le fusible en place dans le boîtier à fusibles ou branchez la fiche secteur. – Allumez l'appareil. 3. Si le problème survient de nouveau :

Défaut	Cause et dépannage
Toutes les LED s'allument ou clignotent.	– Contactez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 53
Présence de résidus alimentaires sur la vaisselle.	La vaisselle est rangée trop serrée ou le panier à vaisselle est surchargé. 1. Laissez suffisamment d'espace libre en rangeant la vaisselle. Les jets de liquide doivent atteindre la surface de la vaisselle. 2. Évitez les points d'appui. 
	La rotation des bras d'aspersion est gênée. ▶ Rangez la vaisselle de sorte qu'elle n'empêche pas la rotation des bras d'aspersion.
	Les buses des bras d'aspersion sont bouchées. ▶ Nettoyez les bras d'aspersion → Page 44. 
	Les filtres sont encrassés. ▶ Nettoyez les filtres. → "Nettoyer les filtres", Page 43 
	Les filtres sont mal insérés ou mal enclenchés. 1. Placez les filtres correctement. → "Système de filtration", Page 43 2. Assurez-vous que les filtres sont bien encliquetés.
	Le programme de lavage choisi est trop faible. ▶ Choisissez un programme de lavage plus puissant. → "Programmes", Page 19

Défaut	Cause et dépannage
Présence de résidus alimentaires sur la vaisselle.	<p>La vaisselle est prélavée de façon trop intense. Les capteurs font appel à un programme trop faible. Des souillures tenaces s'avèrent en partie impossible à enlever.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ne retirez que le gros des résidus alimentaires et ne prélevez pas la vaisselle. <hr/> <p>Les récipients hauts et étroits ne sont pas suffisamment rincés dans les coins.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ne rangez pas les récipients hauts et étroits trop à l'oblique, ni dans les coins. <hr/> <p>Le panier à vaisselle supérieur n'est pas réglé à la même hauteur à droite et à gauche.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler le panier à vaisselle supérieur à gauche et à droite à la même hauteur. → "<i>Panier à vaisselle supérieur</i>", Page 22
Les verres, les verres d'un aspect métallique et les couverts présentent des stries faciles à éliminer.	<p>La quantité de liquide de rinçage distribué est trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Abaissez la quantité de liquide de rinçage distribuée. → "<i>Régler la quantité de liquide de rinçage distribué</i>", Page 27
	<p>Aucun liquide de rinçage n'est ajouté.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rajoutez du liquide de rinçage. → "<i>Verser du liquide de rinçage</i>", Page 26
	<p>Résidu de détergent dans la séquence Rinçage du programme. Le couvercle du compartiment à détergent est bloqué par de la vaisselle et ne s'ouvre pas complètement.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rangez la vaisselle dans le panier à vaisselle supérieur de manière à ce que la coupelle interceptrice ne soit pas obstruée par de la vaisselle. → "<i>Ranger la vaisselle</i>", Page 32 <p>Les pièces de vaisselle bloquent le couvercle du détergent.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Ne placez pas de vaisselle ou de distributeur de parfum dans la coupelle interceptrice de la pastille.
	<p>La vaisselle est prélavée de façon trop intense. Les capteurs font appel à un programme trop faible. Des souillures tenaces s'avèrent en partie impossible à enlever.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ne retirez que le gros des résidus alimentaires et ne prélevez pas la vaisselle.

Défaut	Cause et dépannage
Taches de rouille sur les couverts.	Les couverts ne pas assez résistants à la rouille. Il est fréquent que les lames de couteau soient plus fortement affectées. ▶ Utilisez de la vaisselle résistante à la rouille.
	Les couverts rouillent aussi s'ils sont lavés avec d'autres pièces en train de rouiller. ▶ Ne lavez pas de pièces qui rouillent.
	La teneur en sel de l'eau de rinçage est trop élevée. 1. Éliminez le sel spécial qui s'est répandu. 2. Fermez le bouchon du réservoir de sel spécial.
Des résidus de détergent se trouvent dans le compartiment à détergent ou dans la coupelle interceptrice de la pastille.	Les bras d'aspersion sont bloqués par de la vaisselle, ce pourquoi le détergent ne se dissout pas. ▶ Assurez-vous de ne pas bloquer les bras d'aspersion dans leur rotation.
	Le compartiment à détergent était humide au moment de le remplir. ▶ Assurez-vous que le compartiment à détergent est sec avant d'y verser le détergent.
L'indicateur de manque de sel spécial s'allume.	Il manque de sel spécial. ▶ Ajoutez du sel spécial → <i>Page 24</i> .
	Le capteur ne reconnaît pas les pastilles de sel spécial. ▶ N'utilisez pas de pastilles de sel spécial.

18.1 Nettoyer la pompe de vidange

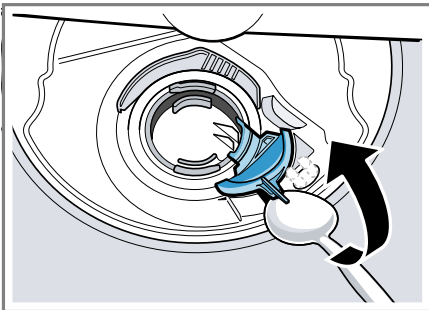
Les résidus alimentaires grossiers ou les corps étrangers peuvent bloquer la pompe de vidange. Dès que l'eau de rinçage n'arrive plus à s'écouler, vous devez nettoyer la pompe de vidange.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de blessure !**

Des objets tranchants et pointus, comme les tessons de verre, peuvent bloquer la pompe de vidange et entraîner des blessures.

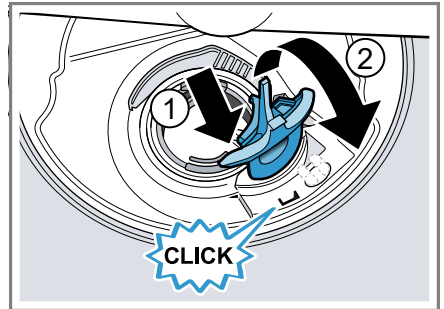
► Retirez les corps étrangers prudemment.

1. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
2. Retirez les paniers à vaisselle supérieurs et inférieurs.
3. Retirez le système de filtration.
4. Puisez l'eau présente.
Utilisez une éponge au besoin.
5. Soulevez le couvercle de pompe à l'aide d'une cuillère, puis saisissez le couvercle par la nervure.



6. Soulevez le couvercle en biais vers l'intérieur et retirez-le.
- ✓ Vous pouvez maintenant atteindre l'ailette avec la main.

7. Éliminez les résidus alimentaires et corps étrangers autour de la roue à ailettes.
8. Remettez le couvercle de la pompe en place ①, puis poussez-le vers le bas ②.



- ✓ Le couvercle de la pompe s'enclenche de manière audible.
9. Installez le système de filtration.
 10. Remettez les paniers à vaisselle inférieur et supérieur en place.

19 Transport, stockage et élimination

19.1 Démonter l'appareil

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Fermez le robinet d'arrivée d'eau.
3. Dévissez le raccord d'eau usée.
4. Dévissez le raccord d'eau potable.
5. Dévissez les vis de fixation contre les pièces du meuble s'il y en a.
6. Démontez la plinthe s'il y en a une.
7. Avec prudence, extrayez l'appareil en faisant suivre le tuyau flexible.

19.2 Protéger l'appareil du gel

Si l'appareil se trouve dans une pièce exposée au gel, p. ex. dans une maison de vacances, videz-le complètement.

- ▶ Vidangez l'appareil.
→ *"Transporter l'appareil", Page 52*

19.3 Transporter l'appareil

Vidangez l'appareil avant le transport afin d'éviter de l'endommager.

Remarque : Ne transporter l'appareil que verticalement afin de prévenir toute infiltration d'eau dans le système de commande de l'appareil, car cela risquerait de l'endommager.

1. Retirer la vaisselle de l'appareil.
2. Attacher les pièces mobiles.
3. Allumer l'appareil. → *Page 33*
4. Sélectionner le programme avec la température la plus élevée.
→ *"Programmes", Page 19*
5. Démarrer le programme.
→ *Page 34*
6. Pour vidanger l'appareil, interrompre le programme après env. 4 minutes.
→ *"Interruption de programme", Page 35*
7. Éteindre l'appareil. → *Page 35*
8. Fermer le robinet d'eau.
9. Pour vidanger l'eau résiduelle de l'appareil, détacher le flexible d'arrivée d'eau et laisser l'eau couler.

19.4 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

AVERTISSEMENT

Risque de préjudice pour la santé !

Des enfants risquent de s'enfermer dans l'appareil et de mettre leur vie en danger.

- ▶ En cas d'appareils usagés, débranchez la fiche secteur du câble d'alimentation secteur, puis coupez ce dernier et détruisez la serrure de la porte de l'appareil de sorte qu'il soit impossible de fermer le hublot.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

20 Service après-vente

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.

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

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.), du numéro de fabrication (FD) et du numéro de série (Z-Nr.) de votre appareil. Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

20.1 Numéro de produit (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de série (Z-Nr.)

Le numéro de produit (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de série (Z-Nr.) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Vous trouverez la plaque signalétique à l'intérieur de la porte de l'appareil. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

20.2 Garantie AQUA-STOP

En plus des droits de garantie à l'encontre du revendeur établis dans le contrat de vente et de notre garantie du fabricant, nous assurons un dédommagement aux conditions suivantes.

- Si un défaut de notre système Aqua-Stop devait provoquer des dégâts des eaux, nous compensons les dommages subis par les consommateurs privés. Pour assurer la sécurité face au risque de dégâts des eaux, il faut que l'appareil soit raccordé au secteur électrique.
- Cette garantie-responsabilité vaut pour toute la durée de vie de l'appareil.
- Pour que la garantie soit valide, l'appareil doit être équipé d'un l'Aqua-Stop installé et raccordé professionnellement ; cette condition inclut aussi le montage professionnel d'une rallonge pour Aqua-Stop (accessoire d'origine). Notre garantie ne couvre pas les conduites d'alimentation ou la robinetterie défectueuses jusqu'au raccord de l'Aqua-Stop sur le robinet d'eau.
- Appareils équipés de l'Aqua-Stop : vous n'aurez par définition pas à les surveiller pendant la marche, ou à fermer ensuite le robinet d'eau pour les protéger. Si vous devez vous absenter de votre domicile pendant plusieurs semaines, par ex. pour des vacances, fermez le robinet d'arrivée d'eau.

21 Caractéristiques techniques

Poids	Max. : 60 kg
Tension	220–240 V, 50 Hz ou 60 Hz
Puissance raccordée	2 000 - 2 400 W
Protection par fusible	10 - 16 A
Pression de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> ■ min. 50 kPa (0,5 bar) ■ max. 1000 kPa (10 bar)
Débit d'arrivée d'eau	min. 10 l/min
Température de l'eau	Eau froide. Eau chaude max. : 60 °C
Volume	12 couverts standard

Vous trouverez de plus amples informations sur votre modèle sur Internet à l'adresse <https://eprel.ec.europa.eu/qr/250726>¹. Cette adresse Internet renvoie à la base de données officielle des produits de l'UE, EPREL.

21.1 Informations concernant les logiciels libres et open source

Ce produit contient des composants logiciels mis sous licence, par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciel libre 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 ». ² Vous pouvez télécharger les informations relatives à la licence sur le site Web de la 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.

La code source vous sera mis à disposition sur simple demande.

Veillez 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.

¹ Valable uniquement pour les pays de l'espace économique européen

² Selon l'équipement de l'appareil

22 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 www.bosch-home.com 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. 150 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001790817 (040227) 642 E5

fr

**Série 4, Micro-ondes encastrable, 60
x 38 cm, Acier inoxydable
BFL520MS0**



- La cuisson par convection produit des résultats semblables à ceux d'un four.
- Disque du plateau tournant à distribution triple – offre une distribution améliorée de l'énergie du micro-ondes pour assurer une cuisson plus uniforme.
- Le grand espace de cuisson à l'intérieur vous offre la possibilité de cuisiner des plats variés.

1 x Plateau tournant

HEZ86D000 ACCESSOIRE VAPEUR POUR MICRO-ONDES
HEZG9AS00S Adaptateur

Fonction additionnelle: Micro-ondes
 Type de commandes: Mécanique
 Dimensions du produit: 382x594x317 mm
 Dimensions de la cavité: 201.0 x 308.0 x 282.0 mm
 Longueur du cordon électrique: 130.0 cm
 Poids net: 16.4 kg
 Poids brut: 18.7 kg
 Niveau de puissance Max. du micro-ondes: 800 W
 Nombre de niveaux de puissance: 5
 Plateau tournant: Oui
 Matériau de la cavité: Inox
 Ouverture de la porte: Touche
 Minuterie: non
 Accessoires intégrés: 1 x Plateau tournant
 Hauteur: 382 mm
 Largeur: 594 mm
 Profondeur appareil: 317 mm
 Niveau de puissance Max. du micro-ondes: 800 W
 Puissance: 1270 W
 Intensité: 10 A
 Tension: 220-230 V
 Fréquence: 50 Hz
 Type de prise: Fiche cont.terre/Gard.fil ter.
 Niche d'encastrement (in): x
 Dimension du produit emballé: 17.32 x 15.35 x 25.59
 Poids net: 36.000 lbs
 Poids brut: 41.000 lbs



Série 4, Micro-ondes encastrable, 60 x 38 cm, Acier inoxydable BFL520MS0

Performance

- 5 Puissances micro-ondes : 90 W, 180 W, 360 W, 600 W, 800 W

Design

- Cavité Acier inox

Confort/Sécurité

- Matériau de la cavité laqué
- Minuterie 60 min, arrêt automatique
- Commande DirectControl qui permet d'accéder rapidement à toutes les fonctions.
- Éclairage intérieur
- Couleur de la façade noir
- Ouverture latérale à gauche

Confort

- 1 x Plateau tournant

L'environnement et la sécurité

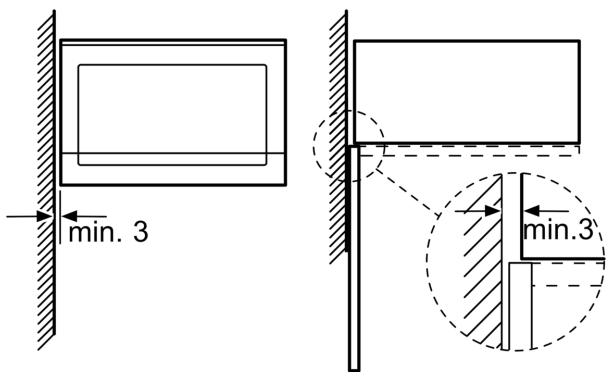
- Coupure automatique du four
- Commut. à contact de la porte
- Indication d'état de chauffe du four.
- Plateau tournant en verre de 24,5 cm de diamètre
- Puissance totale de raccordement : 1.27 kW
- Commande mécanique.
- Appareil: <20048val>.

Dimensions:

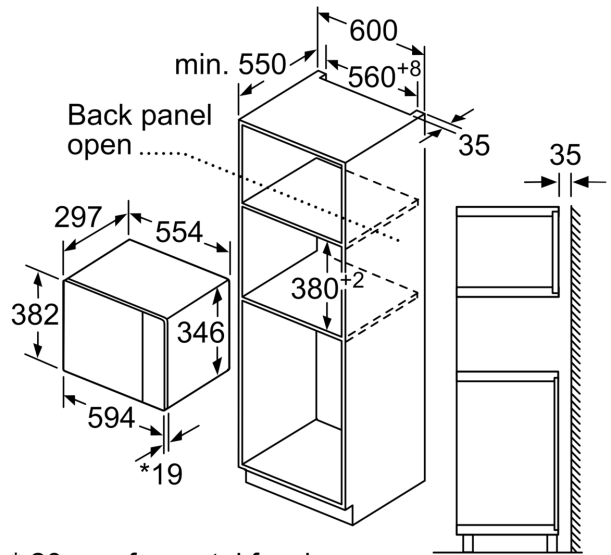
- Dimensions appareil (HxLxP): 382 x 594 x 317 mm
- Dimensions d'encastrement (HxLxP): 560 mm - 568 mm x 362 mm - 365 mm x 300 mm
- Merci de consulter les dimensions d'encastrement des schémas d'encastrement

**Série 4, Micro-ondes encastrable, 60
x 38 cm, Acier inoxydable
BFL520MS0**

Montage en angle
micro-ondes



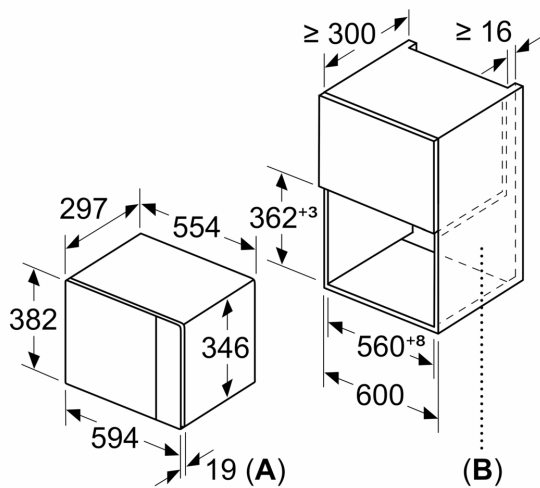
Mesures en mm



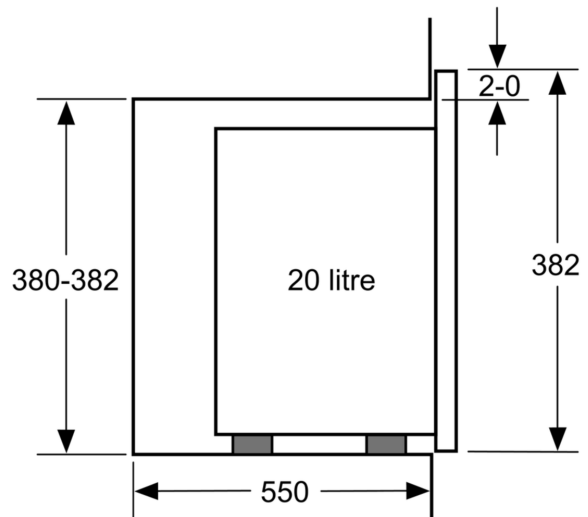
* 20 mm for metal fascia

measurements in mm

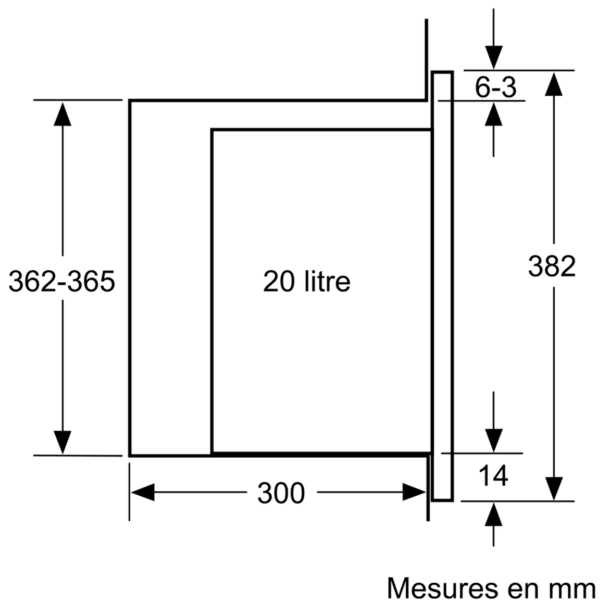
Measurements in mm



A: 20 mm for metal fascia
B: Back panel open

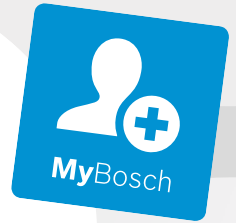


Mesures en mm





Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Microwave Oven

BFL520M.0.

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	Micro-ondes	2
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	Micro-ondes	21
[it]	Manuale utente e istruzioni d'in- stallazione	Micro-ondes	40
[nl]	Gebruikershandleiding en installa- tie-instructies	Micro-ondes	59

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	21
2	Prévention des dégâts matériels	25
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	25
4	Description de l'appareil.....	26
5	Avant la première utilisation	27
6	Utilisation	27
7	Nettoyage et entretien	28
8	Dépannage	30
9	Mise au rebut.....	31
10	Service après-vente	31
11	Comment faire.....	32
12	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	35
12.1	Installation en toute sécurité.....	36



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

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. Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.

- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'un produit du groupe 2, classe B. « Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est adapté à un environnement domestique privé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 15 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.

1.4 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Une surchauffe de l'appareil peut provoquer un incendie.

- ▶ N'installez jamais l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

La présence de fêlures, d'éclats ou de cassures sur le plateau tournant est dangereuse.

- ▶ Ne cognez jamais le plateau tournant contre des objets durs.
- ▶ Manipulez le plateau tournant avec précaution.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre.

→ "Prévention des dégâts matériels",
Page 25

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 31

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs emballages qui conservent la chaleur.
- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
- ▶ Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
- ▶ Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
- ▶ Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.

L'huile alimentaire peut s'enflammer.

- ▶ Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.

- ▶ Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- ▶ Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.

- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés.
- ▶ Toujours retirer le couvercle et la tétine.
- ▶ Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ▶ Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage.
- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

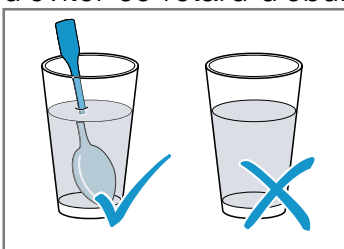
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

- ▶ Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé.

- ▶ En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- ▶ Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

Un mauvais nettoyage peut détruire la surface de l'appareil, réduire sa durée de vie et entraîner des situations dangereuses, telles que des fuites d'énergie de micro-ondes.

- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- ▶ Veillez à ce que le compartiment de cuisson, la porte et la charnière restent toujours propres.

→ "Nettoyage et entretien", Page 28

Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson est endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le cadre en plastique de la porte est endommagé.
- ▶ Confier la réparation uniquement au service après-vente.

L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage.

- ▶ Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil.
- ▶ Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments). Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.
- ▶ Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson.
- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

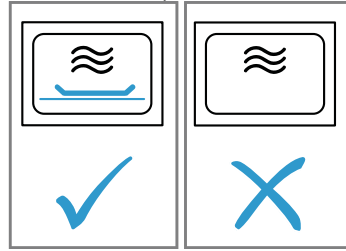
- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Si vous préparez du pop-corn au micro-ondes plusieurs fois d'affilée à une puissance trop élevée, vous risquez d'endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Entre chaque préparation, laissez l'appareil refroidir plusieurs minutes.
- ▶ Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- ▶ Réglez-le au maximum sur 600 W.
- ▶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

L'alimentation en micro-ondes est endommagée par le retrait du cache.

- ▶ Ne jamais enlever le cache de l'alimentation en micro-ondes dans le compartiment de cuisson.

Le retrait du film plastique de l'intérieur de la porte endommagera la porte de l'appareil.

- ▶ Ne jamais retirer le film plastique sur le côté intérieur de la porte.

L'infiltration de liquide à l'intérieur de l'appareil peut endommager l'entraînement du plateau tournant.

- ▶ Surveillez le processus de cuisson.
- ▶ Commencez par une durée plus courte et, si nécessaire, prolongez-la.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans plateau tournant.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



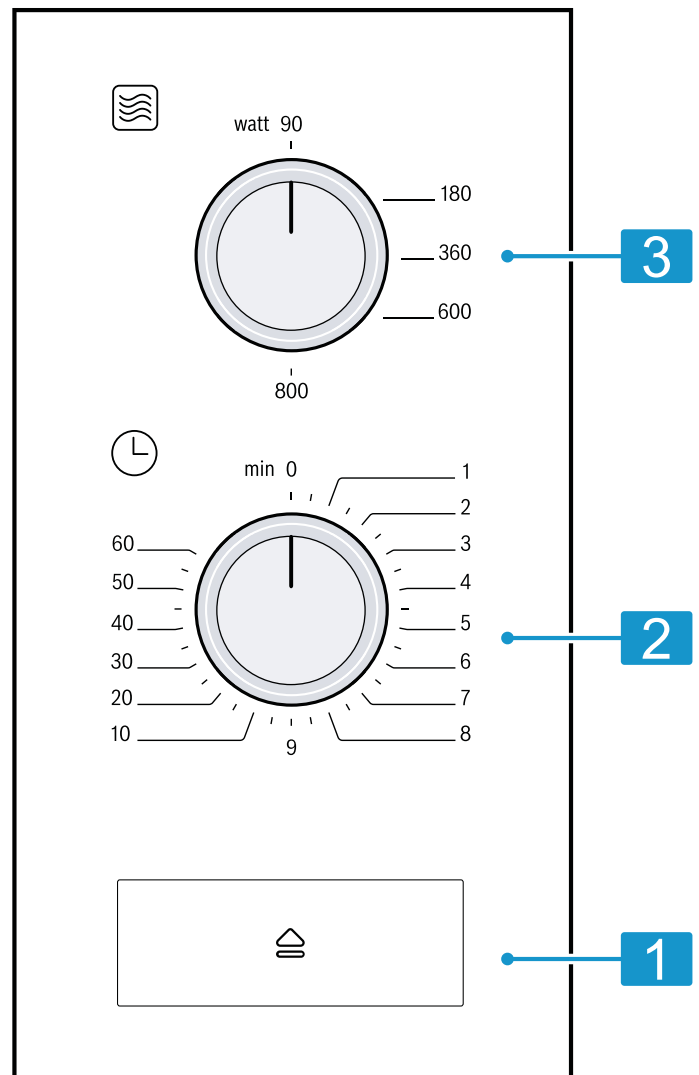
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Remarque : Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1	Ouverture de porte	Ouvrir la porte.
2	Sélecteur de durée	Régler la durée en minutes.
3	Sélecteur de puissance	Régler la puissance du micro-ondes en watts.

4.2 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Symbole	Nom	Utilisation
90-800	Micro-ondes	Décongeler, cuire ou réchauffer des mets et des liquides.

4.3 Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins.

Le compartiment de cuisson reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche.

Remarque : Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint l'appareil.

4.4 Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

5 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

5.1 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

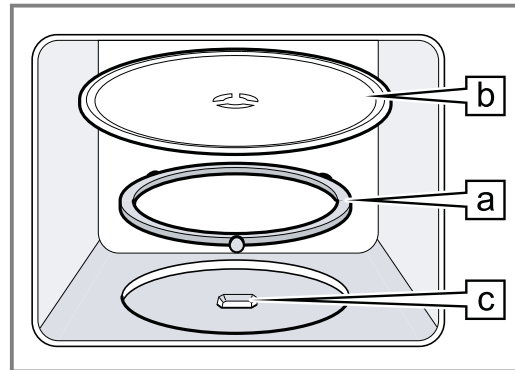
Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, d'accessoires ni d'autres objets.
2. Nettoyer les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Afin d'éliminer l'odeur de neuf, nettoyer le compartiment de cuisson vide avec un produit de nettoyage chaud.
→ "Nettoyage du compartiment de cuisson", Page 29

5.2 Mise en place du plateau tournant

Utilisez votre appareil uniquement avec le plateau tournant en place.

1. Placer l'anneau à roulettes [a] dans le creux situé dans le compartiment de cuisson.



2. Engager le plateau tournant [b] dans l'entraînement [c] au centre du fond du compartiment de cuisson.
3. Vérifier si le plateau tournant soit correctement engagé.

Remarque : Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

6 Utilisation

6.1 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et une recommandation quant à leur utilisation.

Puissance du micro-ondes en Watts	Utilisation
90	Décongeler des mets délicats.
180	Décongeler et poursuivre la cuisson de mets.
360	Cuire du poisson et de la viande ou réchauffer des mets délicats.
600	Chauffer et cuire des mets.
800	Chauffer des liquides.

6.2 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez un récipient et les accessoires appropriés.

Remarque : Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient.

Convient au micro-ondes

Récipients et accessoires Motif

Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes :	Ces matières laissent passer les microondes. Les micro-ondes n'endommagent pas les récipients résistants à la chaleur.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Verre ■ Vitrocéramique ■ Porcelaine ■ Plastique résistant aux températures ■ Céramique entièrement émaillée sans fissures 	

Couverts en métal

Remarque : Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Ne convient pas au micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Les récipients en métal	Le métal ne laisse pas passer les microondes. Les mets ne s'échauffent presque pas.
Récipient à décor en or ou en argent	Les micro-ondes peuvent endommager les décors en or et en argent. Conseil : Vous pouvez utiliser le récipient si le fabricant garantit qu'il convient pour le micro-ondes.

6.3 Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes

Vérifiez l'aptitude d'un récipient au micro-ondes avec un test de récipient. Vous pouvez faire fonctionner l'appareil en mode micro-ondes sans mets uniquement pour un test de récipient.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

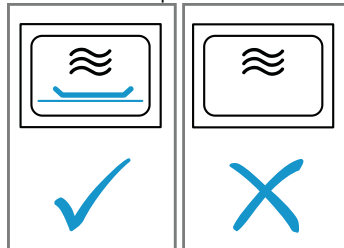
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
 - ▶ Éloigner les enfants.
1. Placez le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
 2. Régler l'appareil pendant ½ - 1 minute sur la puissance du micro-ondes maximale.
 3. Mettre l'appareil en marche.
 4. Contrôler le récipient plusieurs fois :
 - Si le récipient est froid ou tiède, il est approprié pour le micro-ondes.
 - Si le récipient est chaud ou si des étincelles se produisent, interrompre le test de récipient. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

6.4 Régler le micro-ondes**ATTENTION !**

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Conseil : Afin de pouvoir utiliser votre appareil de manière optimale, référez-vous aux indications figurant dans les recommandations de réglage.

→ "Comment faire", Page 32

1. Respecter les consignes de sécurité. → Page 23
2. Respecter les indications pour éviter des dommages matériels. → Page 25
3. Respecter les remarques concernant les récipients et accessoires adaptés au micro-ondes. → Page 27
4. Régler la puissance du micro-ondes désirée à l'aide du sélecteur de puissance.
5. Régler la durée désirée à l'aide du sélecteur de durée.
 - Si la durée souhaitée est inférieure à 2 minutes, régler tout d'abord sur une durée plus longue puis revenir immédiatement à la durée souhaitée.

Remarque : Si vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson pendant le fonctionnement, le micro-ondes s'arrête de fonctionner et maintient l'écoulement du temps réglé. Lorsque vous refermez la porte du compartiment de cuisson, le programme se poursuit.

6.5 Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- ▶ Régler la durée désirée à l'aide du sélecteur de durée.
 - Si la durée souhaitée est inférieure à 2 minutes, régler tout d'abord sur une durée plus longue puis revenir immédiatement à la durée souhaitée.

6.6 Interrompre le fonctionnement

1. Ouvrir la porte de l'appareil.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil.
 - ✓ La durée réglée continue de s'écouler.

6.7 Annuler le fonctionnement

- ▶ Régler le sélecteur de durée sur 0.

7 Nettoyage et entretien

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

7.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des raclours à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Dans les instructions de nettoyage séparées, vous découvrirez quels produits de nettoyage conviennent aux différentes surfaces et pièces.

7.2 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de raclours métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 28
2. Respecter les indications concernant le nettoyage des surfaces ou des composants de l'appareil.
3. Sauf indication contraire :
 - Nettoyer les composants de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
 - Sécher ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

7.3 Nettoyage du compartiment de cuisson**ATTENTION !**

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne pas utiliser d'aérosol pour four, de nettoyants abrasif ou d'autres nettoyants agressifs pour four.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 28
2. Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
3. En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyeur pour four.

Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.

Conseil : Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, toujours placer une cuillère dans le récipient.

4. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
5. Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

Lavage du plateau tournant

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 28
2. Retirer le plateau tournant.
3. Nettoyer le plateau tournant avec un produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.
5. Remettre le plateau tournant en place. Veiller à ce que le plateau tournant s'engage correctement.

7.4 Nettoyage de la face avant de l'appareil**ATTENTION !**

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le devant de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyant pour vitre, de raclour pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▶ Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines.
- ▶ Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 28
2. Nettoyer la face avant de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.

Remarque : De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
3. Pour les parties avant de l'appareil en acier inox, appliquer une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux. Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

7.5 Nettoyage du bandeau de commande**ATTENTION !**

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le bandeau de commande.

- ▶ Ne jamais frotter le bandeau de commande avec de l'eau.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 28
2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibrés ou un chiffon doux, humide.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

7.6 Nettoyage des vitres de porte

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager les vitres de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour verre.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 28
2. Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyant pour vitres.

Remarque : Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

7.7 Aide au nettoyage

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Régler la fonction de nettoyage

1. Verser quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau.
2. Placer une cuillère dans la tasse pour éviter l'ébullition tardive.
3. Placer la tasse au milieu du compartiment de cuisson.
4. Régler la puissance du micro-ondes sur 600 W.
5. Régler une durée de 3 minutes.
6. Démarrer le micro-ondes.
7. Une fois la durée écoulée, laisser la porte fermée pendant 3 minutes supplémentaires.
8. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
9. Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

8 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 épargnez ainsi des dépenses inutiles.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 31

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

8.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Dysfonctionnement 1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. 3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 31
	La porte n'est pas complètement fermée. ▶ Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Le sélecteur de durée n'est pas réglé. ▶ Réglez le sélecteur de durée. → Page 28

Défaut	Cause et dépannage
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance du micro-ondes est réglée trop faible. ▶ Réglez une puissance micro-ondes plus élevée. → <i>Page 28</i> Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. ▶ Réglez une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps.
	Les mets sont plus froids que d'habitude. ▶ Retournez les aliments ou remuez les de temps en temps.
Le plateau tournant frotte ou grince.	De l'encrassement ou un corps étranger se trouve au niveau de l'entraînement du plateau tournant. ▶ Nettoyez l'anneau à roulettes et le creux dans le compartiment de cuisson.
Le fonctionnement du micro-ondes s'interrompt.	L'appareil présente un dérangement. ▶ Si cette erreur se répète, appelez le service après-vente.
L'appareil n'est pas en marche. Un temps de cuisson est indiqué sur l'affichage.	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde. ▶ Appuyez sur stop.

9 Mise au rebut

9.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

10 Service après-vente

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.

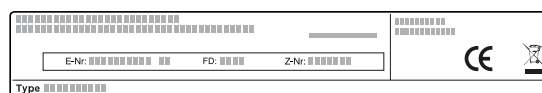
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

10.1 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 la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

11 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

11.1 La meilleure façon de procéder

Remarque :

- Les recommandations de réglage s'appliquent toujours au compartiment de cuisson froid et vide.
- Les durées figurant dans les vues d'ensemble sont données à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après.

- ▶ Ne jamais faire cuire les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.
1. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les récipients dont vous n'avez pas besoin.
 2. Sélectionnez les plats de votre choix dans les recommandations de réglage.
 3. Placer les mets dans un récipient adapté.
→ *"Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes", Page 27*
 4. Placer le récipient sur le plateau tournant.
 5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
Réglez d'abord la durée plus courte. Si nécessaire, prolongez éventuellement la durée. Si les tableaux mentionnent deux puissances et durées de micro-ondes, régler d'abord la première puissance et durée de micro-ondes, puis après le signal, régler la deuxième puissance et durée de micro-ondes.
Si vous voulez préparer des quantités qui diffèrent des tableaux, réglez environ deux fois la durée pour deux fois la quantité.
 6. Pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson, utilisez des maniques.

11.2 Conseils pour décongeler et réchauffer

Problème	Conseil
Après écoulement de la durée, les aliments doivent être décongelés, chauds ou cuits.	Régler une durée plus longue. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.

Problème	Conseil
Après écoulement de la durée, les aliments ne doivent pas être trop chauds au bord et pas encore cuits au milieu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remuer délicatement les aliments de temps en temps. ■ Régler une plus faible puissance du micro-ondes et une durée plus longue.
Après décongélation, la volaille ou la viande ne doit pas seulement être cuite à l'extérieur et encore congelée au milieu.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler une plus faible puissance du micro-ondes. ■ Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retourner plusieurs fois les aliments à décongeler.
Les mets ne doit pas être trop secs.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler une plus faible puissance du micro-ondes. ■ Régler une durée plus courte. ■ Couvrir les mets. ■ Ajouter plus de liquide.

11.3 Décongélation

Avec votre appareil, vous pouvez décongeler des mets surgelés.

Décongeler des mets

1. Disposer les aliments surgelés dans un récipient non fermé sur le plateau tournant.
Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p.ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four.
2. Mettre l'appareil en marche.
À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
3. **Remarque :** Du liquide se forme lorsque vous décongelez de la viande et de la volaille.
En retournant les aliments, éliminer le liquide et ne l'utiliser en aucun par la suite ni le mettre en contact avec d'autres aliments.
4. Pendant la décongélation, remuer ou retourner les aliments une à deux fois.
Retourner plusieurs fois les gros morceaux.
5. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les aliments décongelés pendant 10 à 20 minutes à température ambiante.
Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à transformer la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Décongeler au micro-ondes

Respectez les recommandation de réglage pour décongeler des mets surgelés avec le micro-ondes.

Mets	Poids en g	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os	800	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os	1000	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15 - 25
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau avec ou sans os	1500	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20 - 30
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200	1. 180 2. 90	1. 2 ¹ 2. 4 - 6
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	500	1. 180 2. 90	1. 5 ¹ 2. 5 - 10
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	800	1. 180 2. 90	1. 8 ¹ 2. 10 - 15
Viande hachée, mixte ^{2,3}	200	90	10 ⁴
Viande hachée, mixte ^{2,3}	500	1. 180 2. 90	1. 5 ⁴ 2. 10 - 15
Viande hachée, mixte ^{2,3}	800	1. 180 2. 90	1. 8 ⁴ 2. 10 - 20
Volaille ou morceaux de volaille ⁵	600	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10 - 20
Volaille ou morceaux de volaille ⁵	1200	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10 - 20
Filets, escalopes ou tranches de poisson ⁵	400	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Légumes, par ex. petits pois	300	180	10 - 15
Fruits, par ex. framboises ⁵	300	180	7 - 10 ⁶
Fruits, par ex. framboises ⁵	500	1. 180 2. 90	1. 8 ⁶ 2. 5 - 10
Dégeler du beurre ⁷	125	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2 - 3
Dégeler du beurre ⁷	250	1. 180 2. 90	1. 1 2. 3 - 4
Pain entier	500	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5 - 10
Pain entier	1000	1. 180 2. 90	1. 12 2. 10 - 20
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts ^{8,9}	500	90	10 - 15
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts ^{8,9}	750	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁸	500	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15 - 20
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁸	750	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15 - 20

¹ En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

² Congelez les aliments à plat.

³ Enlever la viande déjà décongelée.

⁴ Retournez plusieurs fois les aliments.

⁵ Séparer les pièces décongelées.

⁶ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁷ Retirez complètement l'emballage.

⁸ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

⁹ Séparez les morceaux de gâteau.

11.4 Réchauffer

Avec votre appareil, vous pouvez réchauffer des mets.

Réchauffer des mets

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

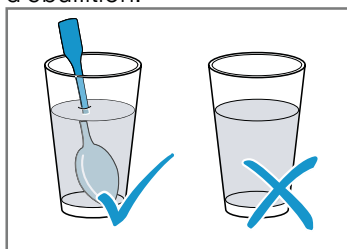
Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. Le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

- ▶ Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



Réchauffer des aliments surgelés au micro-ondes

Respecter les recommandations de réglage pour décongeler des mets surgelés avec le micro-ondes.

Mets	Poids en g	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants	300 - 400	600	8 - 11
Potage	400	600	8 - 10
Ragoût/potée	500	600	10 - 13
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch	500	600	12 - 17 ¹
Gratins, par ex. lasagne, cannelloni	450	600	10 - 15
Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes ²	250	600	2 - 5
Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes ²	500	600	8 - 10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes ³	300	600	8 - 10
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes ³	600	600	14 - 17
Épinards à la crème ⁴	450	600	11 - 16

¹ Séparez les morceaux de viande en remuant.

² Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

³ Ajoutez de l'eau dans le récipient de façon à recouvrir le fond.

⁴ Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.
1. Retirer les plats cuisinés de leur emballage et les placer dans un récipient adapté au micro-ondes.
 2. Répartir les aliments à plat dans le récipient.
 3. Recouvrir les mets d'un couvercle approprié, d'une assiette ou d'un film spéciale pour micro-ondes.
 4. Mettre l'appareil en marche.
 5. Remuer ou retourner les mets de temps en temps. Les différents ingrédients du mets peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
 6. Contrôler la température.
 7. Afin que la température s'égalise, laisser reposer les mets réchauffés de 2 à 5 minutes à température ambiante.

Réchauffer au micro-ondes

Respectez les recommandations de réglage pour le réchauffement au des micro-ondes.

Mets	Quantité	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min
Boissons ¹	200 ml	800	2 - 3 ^{2,3}
Boissons ¹	500 ml	800	3 - 4 ^{2,3}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴	50 ml	360	env. 0,5 ^{5,6}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴	100 ml	360	env. 1 ^{5,6}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴	200 ml	360	1,5 ^{5,6}
Potage, 1 tasse	200 g	600	2 - 3
Potage, 2 tasses	400 g	600	4 - 5
Menu, plat, plat cuisiné à 2 ou 3 composants	350 - 500 g	600	4 - 8
Viande en sauce ⁷	500 g	600	8 - 11
Ragoût/potée	400 g	600	6 - 8
Ragoût/potée	800 g	600	8 - 11
Légumes, 1 portion ⁸	150 g	600	2 - 3
Légumes, 2 portions ⁸	300 g	600	3 - 5

¹ Placez une cuillère dans le verre.

² Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.

³ Contrôlez les aliments en cours de cuisson.

⁴ Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.

⁵ Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.

⁶ Contrôlez impérativement la température.

⁷ Séparez les tranches de viande.

⁸ Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

11.5 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cuire au micro-ondes

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min	Remarque
Lait aux œufs, 750 g	1. 360 2. 90	1. 12 - 17 2. 20 - 25	Placer le moule en Pyrex 20 x 25 cm sur le plateau tournant.
Génoise	600	8 - 10	Placer le moule en Pyrex Ø22 cm sur le plateau tournant.
Pain de viande hachée	600	20 - 25	Placer le moule Pyrex sur le plateau tournant.

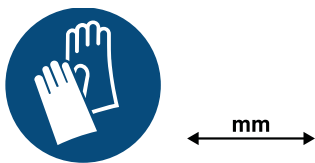
Décongeler au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes.

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min	Remarque
Viande	1. 180 2. 90	1. 5 - 7 2. 10 - 15	Placer le moule en Pyrex Ø22 cm sur le plateau tournant.

12 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



⚠ 12.1 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- 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.
- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Ne jamais retirer le film plastique sur le côté intérieur de la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 95 °C, la façade des meubles adjacents, jusqu'à 70 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.

- ▶ Portez des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

12.2 Raccordement électrique

Pour pouvoir effectuer le raccordement électrique de l'appareil en toute sécurité, respectez ces consignes.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un électricien agréé peut installer une prise ou remplacer un cordon d'alimentation secteur, en tenant compte des prescriptions applicables.
- ▶ Ne brancher l'appareil qu'à une prise de contact à la terre correctement installée.
- ▶ Si la prise n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit garantir la protection contre les contacts accidentels.

Raccordement électrique de l'appareil sans connecteur à fiche de contact de sécurité

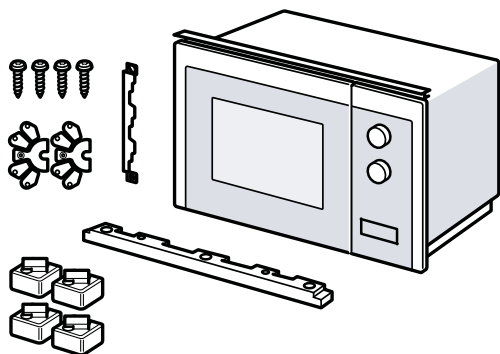
Remarque : Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
2. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - vert-jaune : conducteur de protection Ⓢ
 - bleu = (neutre) conducteur neutre
 - marron = phase (conducteur externe)

12.3 Contenu de la livraison

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



12.4 Meuble d'encastrement

Vous trouverez ici des conseils pour une installation en toute sécurité.

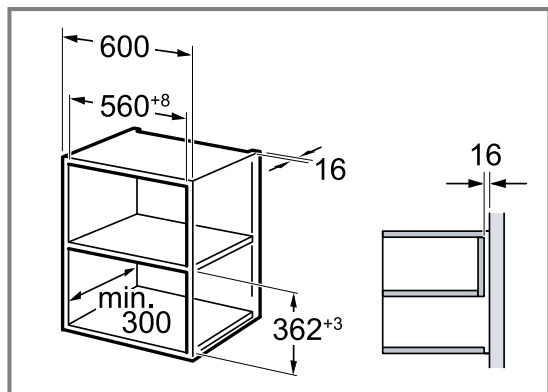
ATTENTION !

Des copeaux sont susceptibles de gêner le fonctionnement des composants électriques.

- ▶ Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil.
- ▶ Éliminer les copeaux.
- La hauteur d'encastrement minimale est de 850 mm.
- Le placard d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil.
- Les fentes de ventilation et les orifices d'aspiration ne peuvent pas être recouverts.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à des températures jusqu'à 90 °C, la façade des meubles adjacents jusqu'à 65 °C.
- Cet appareil ne convient pas pour être encastré dans un meuble de cuisine sans poignée avec une baguette poignée verticale.

12.5 Cotes d'encastrement dans le meuble haut

Respecter les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le meuble haut.



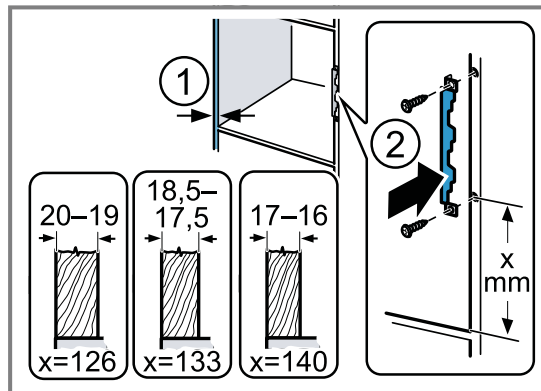
12.6 Préparer le meuble haut

1. Déterminer l'épaisseur de paroi du meuble. ①
Une valeur x est attribuée à l'épaisseur de la paroi.
2. **Remarque :** La valeur x correspond à la distance entre le trou inférieur de la tôle de raccordement et le plancher du meuble d'encastrement.

Visser la tôle de raccordement sur le meuble haut.

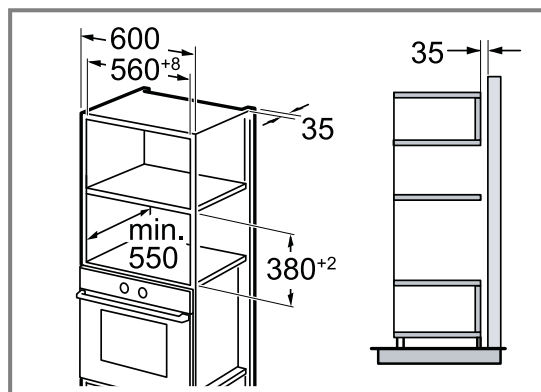
②

Et respecter la valeur x déterminée.



12.7 Cotes d'encombrement dans le placard vertical

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.

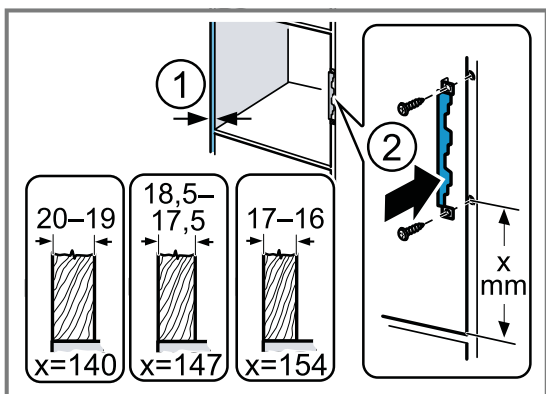


12.8 Préparer le placard vertical

1. Déterminer l'épaisseur de paroi du meuble. ①
Une valeur x est attribuée à l'épaisseur de la paroi.
2. **Remarque :** La valeur x correspond à la distance entre le trou inférieur de la tôle de raccordement et le plancher du meuble d'encastrement.

Visser la tôle de raccordement sur le placard vertical. ②

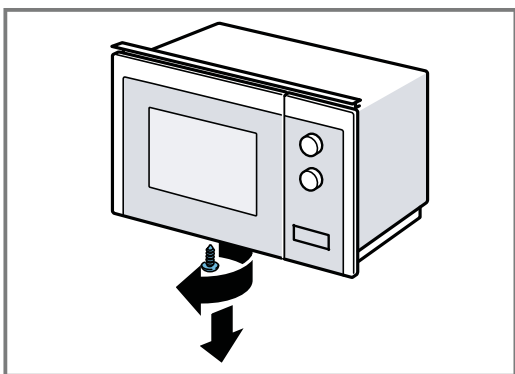
Et respecter la valeur x déterminée.



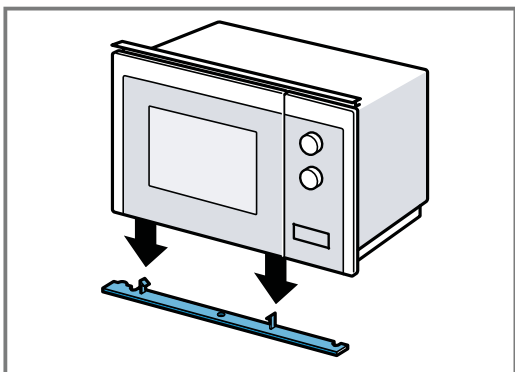
12.9 Préparer l'appareil

Vous devez préparer votre appareil si vous l'encastrez dans un placard vertical.

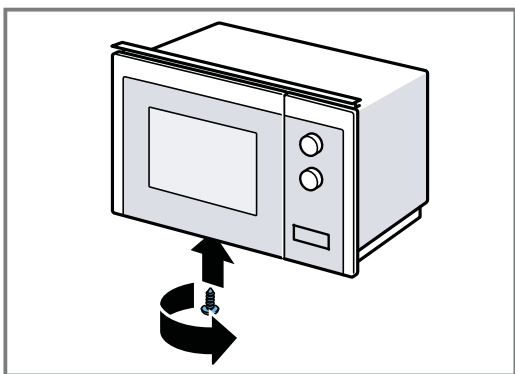
1. Dévisser la vis intermédiaire sur le fond du micro-ondes.



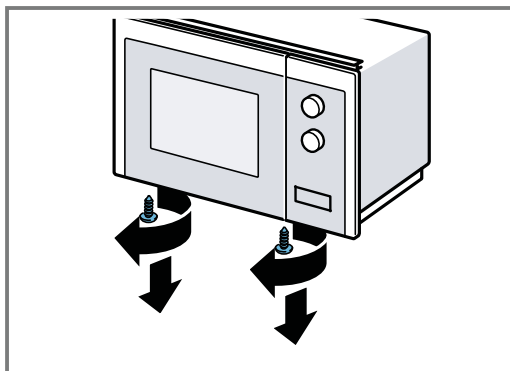
2. Retirer le cache du fond du micro-ondes.



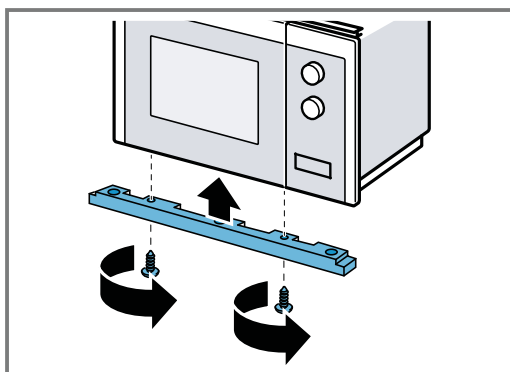
3. Visser la vis intermédiaire sur le fond du micro-ondes.



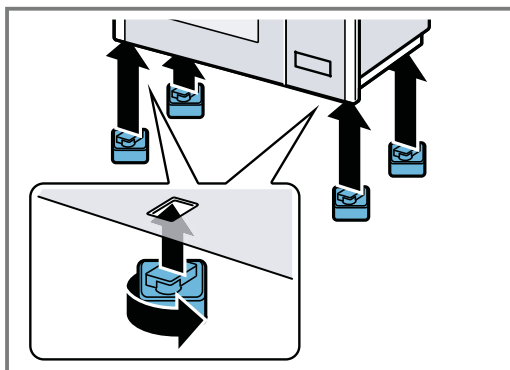
4. Desserrer les 2 vis extérieures au fond du micro-ondes.



5. Fixer le cadre encastrable sur le fond du micro-ondes avec les deux vis extérieures.

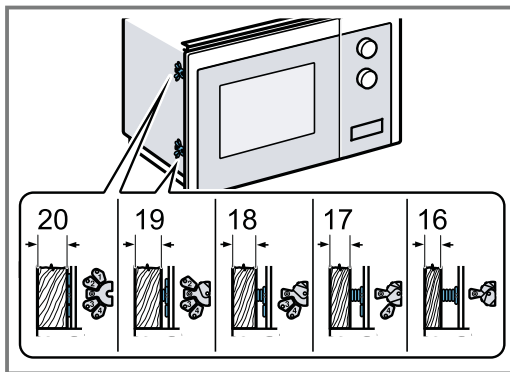


6. Fixer les 4 pieds au fond du micro-ondes.



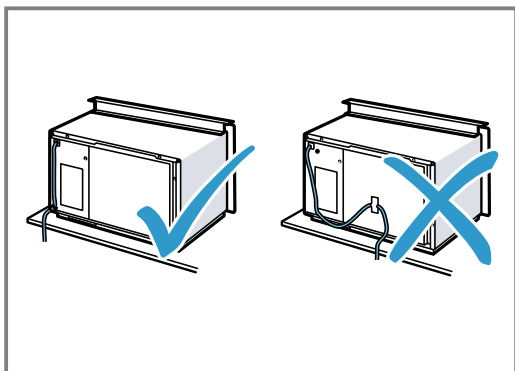
12.10 Installer l'appareil

1. Fixer les écarteurs selon l'épaisseur de paroi sur l'appareil.

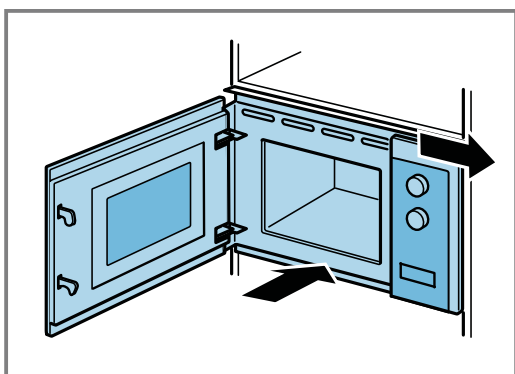
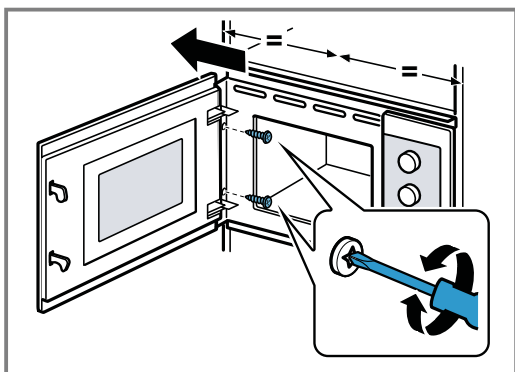
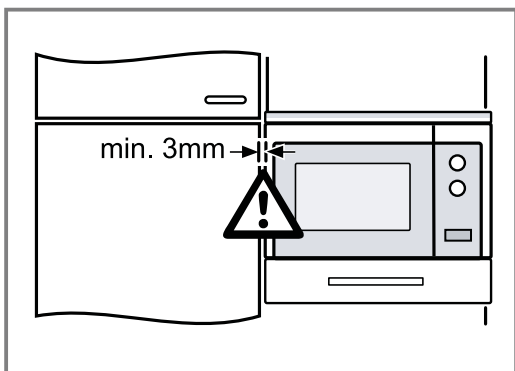


2. Remarque :

Ne pas plier ou coincer le cordon d'alimentation secteur.



Insérer l'appareil dans le meuble et le pousser vers la droite.

**3. Visser l'appareil jusqu'à ce qu'il soit centré.****4. Vérifier la distance par rapport aux appareils adjacents.**

La distance par rapports aux appareils adjacents doit d'être d'au moins 3 mm.

5. Retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.

TSE1234FSN

Réfrigérateur | Pose libre | Table top | MinFrost | Statique | E | 114 litres | Gris Acier |



Largeur 54cm

Installez sans contrainte de place votre réfrigérateur. Avec sa largeur de 54 cm, ce réfrigérateur répond à vos contraintes d'espace et s'installe facilement dans des petites pièces.



Clayettes verre Securit

Remplissez en toute sécurité votre réfrigérateur. D'une solidité à toute épreuve, les clayettes en verre Securit sont esthétiques et faciles à nettoyer. Chacune d'entre elles peut supporter une charge jusqu'à 15 kg, suivant les modèles.



Pieds réglables

Facilitez l'installation de votre appareil.

Les pieds de ce réfrigérateur sont réglables en hauteur pour en faciliter l'installation et s'adapter à votre espace.



Pièces détachées disponibles pendant 12 ans

Un appareil réparable.

Beko s'engage à conserver les pièces détachées de cet appareil pendant 12 ans, à compter de la première date d'achat par les consommateurs.

TSE1234FSN

Réfrigérateur | Pose libre | Table top | MinFrost | Statique | E | 114 litres | Gris Acier |

INFORMATIONS

Référence	TSE1234FSN
Séries	b100
Type d'appareil	Réfrigérateur
Position du congélateur	En haut
Code EAN	8690842326646
Origine de fabrication	Turquie
Type de pose	Pose libre
Type de contrôle	Mécanique
Famille de produit	Table top

PERFORMANCES EU2021

Nombre d'étoiles	4
T° ambiante mini. de fonction. (°C)	5
Classe énergétique	E
Capacité de congélation (kg/24h)	2.0 kg
Classe de perception sonore	C
Niveau sonore (dBA)	36 dB(A)
Consommation annuelle (kWh/a)	137.00
Classe climatique	T
Volume net du réfrigérateur (litres)	101
Volume net du congélateur (litres)	13
Volume total (litres)	114
Autonomie du congélateur (h)	9.00

FONCTIONS & CARACTERISTIQUES

Porte réversible	Oui
Type d'éclairage	LED

DESIGN

Finitions clayettes verre	Blanc
Couleur de la poignée	Silver
Couleur des côtés	Gris Acier
Matière de la poignée	Plastique
Couleur de la porte	Gris Acier
Type de poignée	Intégrée

DETAILS TECHNIQUES

Tension (V)	230
Fréquence (Hz)	50
Longueur du câble (m)	1.50
Type de prise	Européenne
Type de fluide réfrigérant	R600a

COMPARTIMENT CONGELATEUR

Type de froid congélateur	Statique
Type de fabrication de glaçons	Bac à glaçons
Nombre de bacs à glaçons	1

COMPARTIMENT REFRIGERATEUR

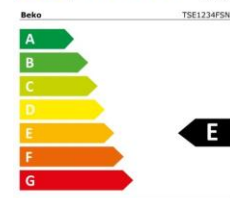
Nombre de bac à légumes	1
Nombre de balconnets larges	3
Boîte à œufs	2
Nombre de clayettes verre ajustables	2
Nombre total de clayettes verre	3

DIMENSIONS

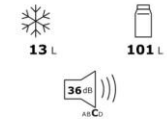
Profondeur sans emballage (cm)	59.0
Largeur sans emballage (cm)	54.0
Hauteur sans emballage (cm)	84.0
Poids sans emballage (kg)	29.0
Profondeur avec emballage (cm)	60.1
Largeur avec emballage (cm)	57.6
Hauteur avec emballage (cm)	89.6
Poids avec emballage (kg)	31.50

LOGISTIQUE

Nomenclature	84182151
Livraison en 40	206
Livraison en 40 ForkLift	120
Livraison en camion à la verticale	176



137 kWh/annum



Beko s'engage à conserver toutes les pièces détachées de cet appareil pendant 12 ans à compter de la date d'achat. BEKO France – Visuels non contractuels, informations sujettes à modifications. 27/12/2022 - V8

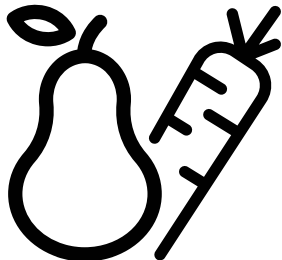
Suivez notre actualité sur le site [beko.fr](https://www.beko.fr) et sur





Réfrigérateur

Manuel d'utilisation



TSE1264 FN - TSE1264FMGN



FR /

58 4757 0000/AA

Veillez commencer par lire ce manuel d'utilisation!

Cher client,

Nous espérons que votre produit, qui a été fabriqué dans des usines modernes et vérifié au terme des procédures de contrôle de qualité les plus méticuleuses, vous donnera entière satisfaction.

Veillez donc lire attentivement l'intégralité de ce manuel avant de commencer à utiliser le produit et conservez-le manuel comme référence. Si vous remettez cet appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui également le manuel d'utilisation.

Ce manuel vous aidera à utiliser votre produit en toute sécurité et efficacement.

- Lisez le manuel avant d'installer et de faire fonctionner votre produit.
- Veillez à lire les instructions de sécurité.
- Laissez ce manuel dans un endroit facile d'accès car vous pourriez en avoir besoin ultérieurement.
- Lisez également la documentation fournie avec le produit.

N'oubliez pas que le manuel d'utilisation est également valable pour plusieurs autres modèles. Les différences entre les différents modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Les symboles ci-dessous sont utilisés dans le manuel d'utilisation:

 Informations importantes ou astuces.

 Avertissement relatif aux situations dangereuses pour la vie et la propriété.

 Avertissement relatif à la tension électrique.






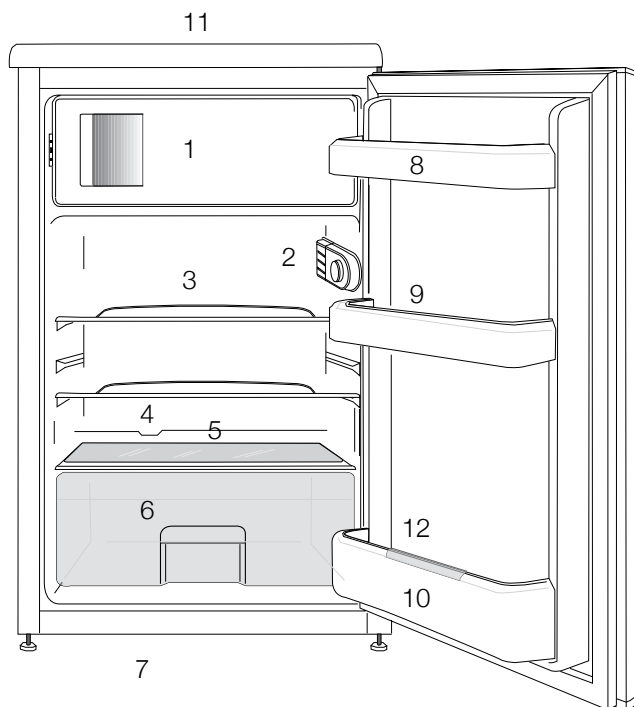
 INFORMATIONS	
 SUPPLIER'S NAME A 	 MODEL IDENTIFIER → (*) A 
Vous pouvez accéder aux informations relatives au modèle telles que sauvegardées dans la base de données des produits en entrant le site internet suivant et en recherchant l'identifiant de votre modèle (*) qui se trouve sur la vignette énergie	
https://eprel.ec.europa.eu/	

TABLE DES MATIÈRES

1 Votre réfrigérateur	4	4 Préparation	16
2 Précautions de sécurité importantes	5	Réversibilité des portes.....	18
Sécurité générale.....	6	5 Utilisation de votre réfrigérateur	20
Pour les appareils dotés d'une fontaine à eau.....	9	Congélation.....	20
Sécurité enfants.....	9	Congeler les denrées.....	20
Conformité avec la réglementation DEEE et mise au rebut des déchets... 9		Fabrication de glaçons.....	21
Informations relatives à l'emballage	10	Conservation des denrées surgelées.....	21
Avertissement HC.....	10	Dégivrage de l'appareil.....	21
Mesures d'économie d'énergie.....	10	Réfrigération.....	22
3 Installation	12	Conservation des denrées.....	22
Éléments à prendre en considération lors du déplacement de votre réfrigérateur.....	12	• Attention.....	22
Avant de mettre votre réfrigérateur en marche.....	12	• Attention.....	22
Branchement électrique.....	13	Dégivrage de l'appareil.....	22
Mise au rebut de l'emballage.....	13	6 Entretien et nettoyage	23
Mise au rebut de votre ancien réfrigérateur.....	13	Protection des surfaces en plastique.....	24
Disposition et Installation.....	14	7 Dépannage	25
Réglage des pieds.....	15		
Remplacement de l'ampoule.....	15		
Installation (sous le plan de travail).15			

1 Votre réfrigérateur



1. a.) Compartiment de congélation & bac à glaçons (pour les modèles *** ** ***) b.) Compartiment pour denrées congelées & bac à glaçons (pour les modèles ******)
2. Éclairage intérieur & commande du thermostat
3. Tablettes mobiles
4. Voie de récupération de l'eau de dégivrage - Tube d'écoulement
5. Couverture du bac à légumes
6. Bac à légumes
7. Pieds avant réglables
8. Balconnets de porte
9. Casier à oeufs
10. Clayette range-bouteilles
11. Bandeau supérieur

ⓘ Les illustrations présentées dans cette notice d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si des pièces présentées ne sont pas comprises dans le produit que vous avez acheté, elles sont valables pour d'autres modèles.


2 Précautions de sécurité importantes





Veuillez examiner les informations suivantes :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures ou dommages matériels. Sinon, tout engagement lié à la garantie et à la fiabilité du produit devient invalide.

Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

	REMARQUE : Assurez-vous que les trous d'aération ne sont pas fermés quand le dispositif est dans son boîtier ou est installé à sa place.
--	--

	REMARQUE: Ne pas utiliser tout dispositif mécanique ou un autre dispositif hors des recommandations du fabricant pour accélérer le processus de décongeler.
	REMARQUE: Ne pas endommager le circuit de fluide du réfrigérateur.
	REMARQUE: Ne pas utiliser des appareils électriques non prévus par le fabricant dans les compartiments de conservation des aliments.
	AVERTISSEMENT: Ne conservez pas de substances explosives comme des aérosols avec un liquide inflammable dans cet appareil.

Ce dispositif est conçu pour l'usage domestique ou les applications similaires suivantes :

- Pour être utilisé dans la cuisine de personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- Pour être utilisé par les clients dans les maisons de campagne et hôtels et les autres environnements d'hébergement ;
- Dans des environnements de type de pension de famille

- Dans des applications similaires n'ayant pas de service alimentaire et non détaillants

Sécurité générale

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, ses agents agréés ou tout autre agent qualifié afin d'être à l'abri de tout danger.
- Avant de vous débarrasser de votre appareil, veuillez consulter les autorités locales ou votre revendeur pour connaître le mode opératoire et les organismes de collecte agréés.
- Consultez le service après-vente agréé concernant toutes questions ou problèmes relatifs au réfrigérateur. N'intervenez pas ou ne laissez personne intervenir sur le réfrigérateur sans le communiquer au service après-vente agréé.
- Pour les produits équipés d'un compartiment congélateur : ne mangez pas de cônes de crème glacée ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment de congélation ! (Cela pourrait provoquer des engelures).
- Pour les produits équipés d'un compartiment congélateur : ne placez pas de boissons en bouteille ou en cannette dans le compartiment de congélation. Cela peut entraîner leur éclatement.
- Ne touchez pas des produits congelés avec les mains, ils pourraient se coller à celles-ci.
- Débranchez votre réfrigérateur avant de le nettoyer ou de le dégivrer.
- La vapeur et des matériaux de nettoyage pulvérisés ne doivent jamais être utilisés pour les processus de nettoyage ou de dégivrage de votre réfrigérateur. La vapeur pourrait pénétrer dans les pièces électriques et provoquer des courts-circuits ou des électrocutions.
- Ne jamais utiliser les pièces de votre réfrigérateur telles que la porte, comme un support ou une marche.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur.
- N'endommagez pas les pièces où circule le liquide réfrigérant avec des outils de forage ou coupants. Le liquide réfrigérant qui pourrait s'échapper si les canalisations de gaz de l'évaporateur, les rallonges de tuyau ou les revêtements de surface étaient percés, cela pourrait irriter la peau et provoquer des blessures aux yeux.
- Ne pas couvrir ou obstruer les orifices de ventilation du réfrigérateur.
- Les appareils électriques peuvent être réparés seulement par des personnes

autorisées. Les réparations réalisées par des personnes ne présentant pas les compétences requises peuvent présenter un risque pour l'utilisateur.

- En cas de dysfonctionnement ou lors d'opérations d'entretien ou de réparation, débranchez l'alimentation électrique du réfrigérateur soit en désactivant le fusible correspondant, soit en débranchant l'appareil.
- Assurez-vous que les boissons comportant un taux d'alcool très élevé sont conservées en sécurité avec leur couvercle fixé et placées en position verticale.
- Placez les boissons alcoolisées verticalement, dans des récipients convenablement fermés.
- Ne conservez jamais des aérosols contenant des substances inflammables et explosives dans le réfrigérateur.
- N'utilisez pas d'outils mécaniques ou autres dispositifs pour accélérer le processus de décongélation autres que ceux qui sont recommandés par le fabricant.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) souffrant de déficience physique, sensorielle, mentale, ou inexpérimentées, à moins d'avoir obtenu une

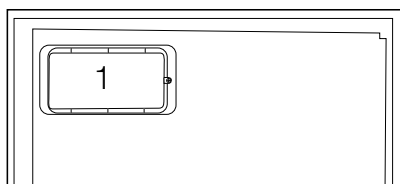
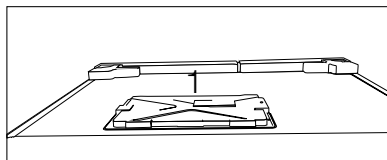
autorisation auprès des personnes responsables de leur sécurité.

- Ne faites pas fonctionner un réfrigérateur endommagé. Consultez le service agréé en cas de problème.
- La sécurité électrique du réfrigérateur n'est assurée que si le système de mise à la terre de votre domicile est conforme aux normes en vigueur.
- L'exposition du produit à la pluie, la neige, au soleil ou au vent présente des risques concernant la sécurité électrique.
- Contactez le service agréé quand un câble d'alimentation est endommagé pour éviter tout danger.
- Ne branchez jamais le réfrigérateur à la prise murale au cours de l'installation. Vous vous exposeriez à un risque de mort ou à de blessures graves.
- Ce réfrigérateur est conçu seulement pour conserver des aliments. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- L'étiquette avec les caractéristiques techniques est située sur la paroi gauche à l'intérieur du réfrigérateur.
- Ne branchez jamais votre réfrigérateur à des systèmes d'économie d'énergie, cela peut l'endommager.

- S'il y a une lumière bleue sur le réfrigérateur, ne la regardez ni avec vos yeux nus, ni avec des outils optiques pendant longtemps.
- Pour les réfrigérateurs contrôlés manuellement, attendez au moins 5 minutes pour allumer le réfrigérateur après une coupure de courant.
- Si cet appareil venait à changer de propriétaire, n'oubliez pas de remettre la présente notice d'utilisation au nouveau bénéficiaire.
- Évitez d'endommager le câble d'alimentation quand vous transportez le réfrigérateur. Tordre le câble peut entraîner un incendie. Ne placez jamais d'objets lourds sur le câble d'alimentation.
- Évitez de toucher à la prise avec des mains mouillées au moment de brancher l'appareil.
- Évitez de brancher le réfrigérateur lorsque la prise de courant électrique a lâché.
- Pour des raisons de sécurité, évitez de pulvériser directement de l'eau sur les parties externes et internes du réfrigérateur.
- Ne pulvérisez pas de substances contenant des gaz inflammables comme du propane près du réfrigérateur pour éviter tout risque d'incendie et d'explosion.
- Ne placez jamais de récipients contenant de l'eau sur votre réfrigérateur, ils pourraient causer des chocs électriques ou un incendie.
- Évitez de surcharger le réfrigérateur avec une quantité excessive d'aliments. S'il est surchargé, les aliments peuvent tomber, vous blesser et endommager le réfrigérateur quand vous ouvrez la porte.
- Ne placez jamais d'objets au-dessus du réfrigérateur, ils pourraient tomber quand vous ouvrez ou fermez la porte du réfrigérateur.
- Les produits qui nécessitent un contrôle de température précis (vaccin, médicament sensible à la chaleur, matériels scientifiques, etc.) ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur.
- Si le réfrigérateur n'est pas utilisé pendant longtemps, il doit être débranché. Un problème avec le câble d'alimentation pourrait causer un incendie.
- Le réfrigérateur peut bouger si ses pieds réglables ne sont pas bien fixés sur le sol. Bien fixer les pieds réglables sur le sol peut empêcher le réfrigérateur de bouger.
- Quand vous transportez le réfrigérateur, ne le tenez pas par la poignée de la porte. Cela peut le casser.
- Quand vous devez placer votre produit près d'un autre réfrigérateur ou congélateur,

la distance entre les appareils doit être d'au moins 8 cm. Sinon, les murs adjacents peuvent être humidifiés.

- Ne jamais utiliser le produit si la section située dans sa partie supérieure ou inférieure avec cartes de circuits imprimés électroniques à l'intérieur est ouverte (couvercle de cartes de circuits imprimés électroniques) (1).



Pour les appareils dotés d'une fontaine à eau

- La pression de l'eau froide à l'entrée ne doit pas excéder 90 psi (6.2 bar). Si votre pression d'eau dépasse 80 psi (5,5 bar), utilisez une soupape de limitation de pression sur votre réseau de conduite. Si vous ne savez pas comment vérifiez la pression de l'eau, demandez l'assistance d'un plombier professionnel.
- S'il existe un risque d'effet coup de bélier sur votre installation, utilisez systématiquement un équipement de protection

contre l'effet coup de bélier sur celle-ci. Consultez des plombiers professionnels si vous n'êtes pas sûr de la présence de cet effet sur votre installation.

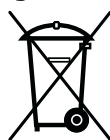
- Ne l'installez pas sur l'entrée d'eau chaude. Prenez des précautions contre le risque de congélation des tuyaux. L'intervalle de fonctionnement de la température des eaux doit être de 33 F (0,6°C) au moins et de 100 F (38 C) au plus.
- Utilisez uniquement de l'eau potable.

Sécurité enfants

- Si la porte a un verrouillage, la clé doit rester hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés et empêchés de s'amuser avec le produit.

Conformité avec la réglementation DEEE et mise au rebut des déchets

Ce produit ne contient pas de matériaux dangereux et interdits décrits dans la « Règlements sur le contrôle des déchets d'équipements électriques et électroniques » publié par le Ministère de l'Environnement et de l'Urbanisme. Conforme avec la réglementation DEEE.



Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par

conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut aux côtés des ordures ménagères à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche. Aidez-nous à protéger l'environnement et les ressources naturelles en recyclant les produits usagés. Pour la sécurité des enfants, coupez le câble d'alimentation et le mécanisme de verrouillage de la porte, le cas échéant. Ce faisant, vous rendez l'appareil inopérant avant sa mise au rebut.

Informations relatives à l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos Réglementations Nationales en Environnement. Ne mélangez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou d'autres déchets. Amenez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage, désignés par les autorités locales.

N'oubliez pas...

Pour la préservation de la nature et de notre santé, il est indispensable de recycler les matières.

Si vous voulez contribuer au recyclage des matériaux d'emballage, vous pouvez vous renseigner auprès d'organisations environnementales ou de l'autorité locale proche de votre domicile.

Avertissement HC

Si le système de refroidissement de votre appareil contient R600a :

Ce gaz est inflammable. Par conséquent, veuillez prendre garde à ne pas endommager le système de refroidissement et les tuyauteries lors de son utilisation ou de son transport. En cas de dommages, éloignez votre produit de toute source potentielle de flammes susceptible de provoquer l'incendie de l'appareil. De même, placez le produit dans une pièce aérée.

Ne tenez pas compte de cet avertissement si le système de refroidissement de votre appareil contient R134a.

Le type de gaz utilisé dans l'appareil est mentionné sur la plaque signalétique située sur la paroi gauche de l'intérieur du réfrigérateur.

Ne jetez jamais l'appareil au feu pour vous en débarrasser.

Mesures d'économie d'énergie

- Ne laissez pas les portes du réfrigérateur ouvertes pendant une durée prolongée.
- N'introduisez pas de denrées ou de boissons chaudes dans le réfrigérateur.
- Ne surchargez pas le réfrigérateur pour ne pas obstruer pas la circulation d'air à l'intérieur.
- N'installez pas le réfrigérateur à la lumière directe du soleil ou près d'appareil émettant de la chaleur tels qu'un four, un lave-vaisselle ou un radiateur. Maintenez une distance d'au moins 30 cm entre

votre réfrigérateur et toute source de chaleur, et à une distance de 5cm d'un four électrique.

- Veillez à conserver vos denrées dans des récipients fermés.
- Pour les produits équipés d'un compartiment congélateur : vous pouvez conserver une quantité maximale d'aliments dans le congélateur quand vous enlevez l'étagère ou le tiroir du congélateur. La consommation d'énergie précisée pour votre réfrigérateur a été déterminée en enlevant l'étagère ou le tiroir du congélateur et avec la charge maximale. Il n'y a aucun risque à utiliser une étagère ou un tiroir en fonction des formes et tailles des denrées à congeler.
- La décongélation des aliments dans le compartiment réfrigérateur permet de faire des économies d'énergie et de préserver la qualité des aliments.

3 Installation

⚠ AVERTISSEMENT:

Dans l'hypothèse ou l'information contenue dans ce manuel n'a pas été prise en compte par l'utilisateur, le fabricant ne sera aucunement responsable en cas de problèmes.

Éléments à prendre en considération lors du déplacement de votre réfrigérateur

1. Votre réfrigérateur doit être débranché. Avant le transport de votre réfrigérateur, vous devez le vider et le nettoyer. Avant d'emballer votre réfrigérateur, vous devez fixer ses étagères, bac, accessoires, etc, avec du ruban adhésif afin de les protéger contre les chocs.
1. L'emballage doit être solidement attaché avec du ruban adhésif épais ou avec un cordage solide. La réglementation en matière de transport et de marquage de l'emballage doit être strictement respectée.
2. L'emballage et les matériaux de protection d'emballage doivent être conservés pour les éventuels transports ou déplacements à venir.

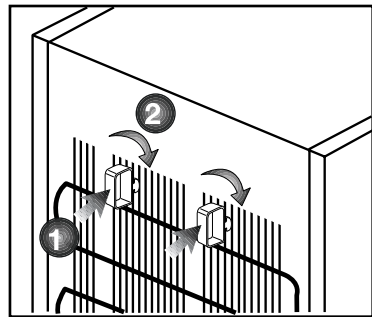
Avant de mettre votre réfrigérateur en marche

Vérifiez les points suivants avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur

1. Fixez les câbles en plastique tel qu'indiqué sur le schéma ci-dessous. Les câbles en plastique servent à maintenir une distance permettant la circulation de l'air entre le réfrigérateur et le mur. (Cette image

n'est donnée qu'à titre indicatif ; elle n'est pas identique à votre produit.)

2. Vous pouvez installer les 2 cales en plastique comme illustré dans le schéma. Les cales en plastique maintiendront la distance nécessaire entre votre Congélateur / réfrigérateur et le mur pour permettre une bonne circulation



de l'air. (Le schéma présenté est fourni à titre indicatif et peut ne pas correspondre exactement avec votre produit.)

3. Nettoyez l'intérieur du réfrigérateur tel qu'indiqué dans la section « Entretien et nettoyage ».
4. Insérez la prise du réfrigérateur dans la prise murale. Lorsque la porte du réfrigérateur est ouverte, la lampe interne du réfrigérateur s'éclairera.
5. Lorsque le compresseur commence à fonctionner, il émettra un son. Le liquide et les gaz intégrés au système du réfrigérateur peuvent également faire du bruit, que le compresseur soit en marche ou non. Ceci est tout à fait normal.

6. Les parties antérieures du réfrigérateur peuvent chauffer. Ce phénomène est normal. Ces zones doivent en principe être chaudes pour éviter tout risque de condensation.

Branchement électrique

Branchez votre réfrigérateur à une prise électrique protégée par un fusible ayant une capacité appropriée. Important :

- Le branchement doit être conforme aux normes en vigueur sur le territoire national.
- La fiche du câble d'alimentation doit être facilement accessible après installation.
- La sécurité électrique du réfrigérateur n'est assurée que si le système de mise à la terre de votre domicile est conforme aux normes en vigueur.
- La tension indiquée sur l'étiquette située sur la paroi gauche interne de votre produit doit correspondre à celle fournie par votre réseau électrique.
- **Les rallonges et prises multivoies ne doivent pas être utilisés pour brancher l'appareil.**

AVERTISSEMENT:

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT:

L'appareil ne doit pas être mis en service avant d'être réparé! Cette précaution permet d'éviter tout risque de choc électrique!

Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants ou jetez-les conformément aux consignes établies par les autorités locales en matière de déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques, déposez-les dans les centres de collecte désignés par les autorités locales.

L'emballage de votre appareil est produit à partir de matériaux recyclables.

Mise au rebut de votre ancien réfrigérateur

Débarrassez-vous de votre ancien réfrigérateur sans nuire à l'environnement.

- Vous pouvez consulter le service après-vente agréé ou le centre chargé de la mise au rebut dans votre municipalité pour en savoir plus sur la mise au rebut de votre produit.

Avant de procéder à la mise au rebut de votre machine, coupez la prise électrique et, le cas échéant, tout verrouillage susceptible de se trouver sur la porte. Rendez-les inopérants afin de ne pas exposer les enfants à d'éventuels dangers.

Disposition et Installation

AVERTISSEMENT:

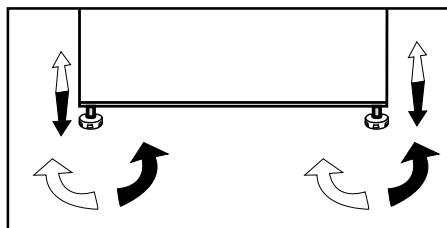
Si la porte d'entrée de la pièce où sera installé le réfrigérateur n'est pas assez large pour laisser passer le réfrigérateur, appelez le service après-vente qui retirera les portes du réfrigérateur et le fera entrer latéralement dans la pièce.

1. Installez le réfrigérateur dans un emplacement qui permette une utilisation pratique.
2. Maintenez le réfrigérateur éloigné de toutes sources de chaleur, des endroits humides et de la lumière directe du soleil.
3. Une ventilation d'air autour du réfrigérateur doit être aménagée pour obtenir un fonctionnement efficace. Si le réfrigérateur est placé dans un enfoncement du mur, il doit y avoir un espace d'au moins 5 cm avec le plafond et d'au moins 5 cm avec le mur. Ne placez pas l'appareil sur des revêtements tels qu'un tapis ou de la moquette.
4. Placez le réfrigérateur sur une surface plane afin d'éviter les à-coups.

Réglage des pieds

Si le réfrigérateur n'est pas stable.

Vous pouvez équilibrer le réfrigérateur en tournant les pieds avant, tel qu'illustré sur le schéma. Le côté où se trouve le pied s'abaisse lorsque vous tournez dans le sens de la flèche noire, et s'élève lorsque vous tournez dans le sens opposé. Si vous vous faites aider par quelqu'un pour légèrement soulever le réfrigérateur, l'opération s'en trouvera simplifiée.



Remplacement de l'ampoule

Pour remplacer la lampe LED du réfrigérateur, veuillez contacter le service après-vente agréé.

Les ampoules de cet appareil d'électroménager ne sont pas adaptées à une utilisation d'éclairage. L'utilisation recherchée de cette lampe est de permettre à l'utilisateur de placer confortablement et en sécurité les aliments dans le réfrigérateur / coffre.

Les voyants utilisés dans cet appareil doivent résister aux conditions physiques extrêmes telles que des températures inférieures à -20 °C.

Installation (sous le plan de travail)

- La hauteur intérieure du plan de travail doit être de 820 mm.
- Les cuisinières ou autres sources de chaleur ne doivent pas être placées au-dessus du plan de travail sous lequel l'appareil est installé.
- La fiche d'alimentation principale doit se trouver à proximité du côté droit ou gauche de l'appareil.
- Découpez la partie indiquée sur l'image puis retirez-la à l'aide d'une pince.

Fig.1

- Positionnez votre appareil sous le plan de travail et ajustez les pieds avant de façon à ce que le dessus touche le plan de travail.
- Pour faire fonctionner l'appareil sous le plan de travail, la distance minimale entre le mur et la pièce en plastique de référence indiquée doit être de 595 mm.

Fig.2-3

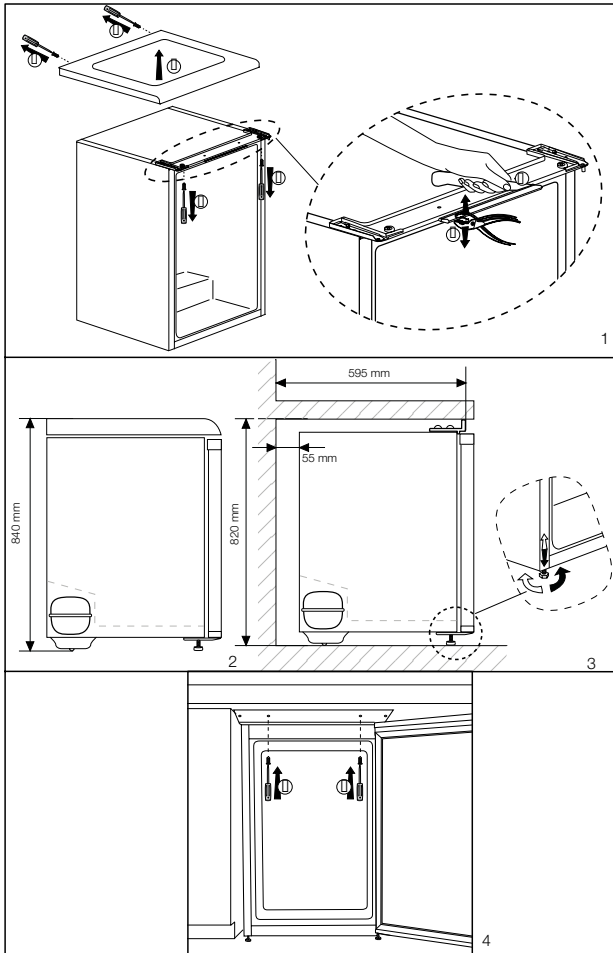
- Fixez l'appareil sous le plan de travail à l'aide des deux vis qui faisaient partie du couvercle. (Le plan de travail doit être en plastique ou en bois)

Fig.4

4 Préparation

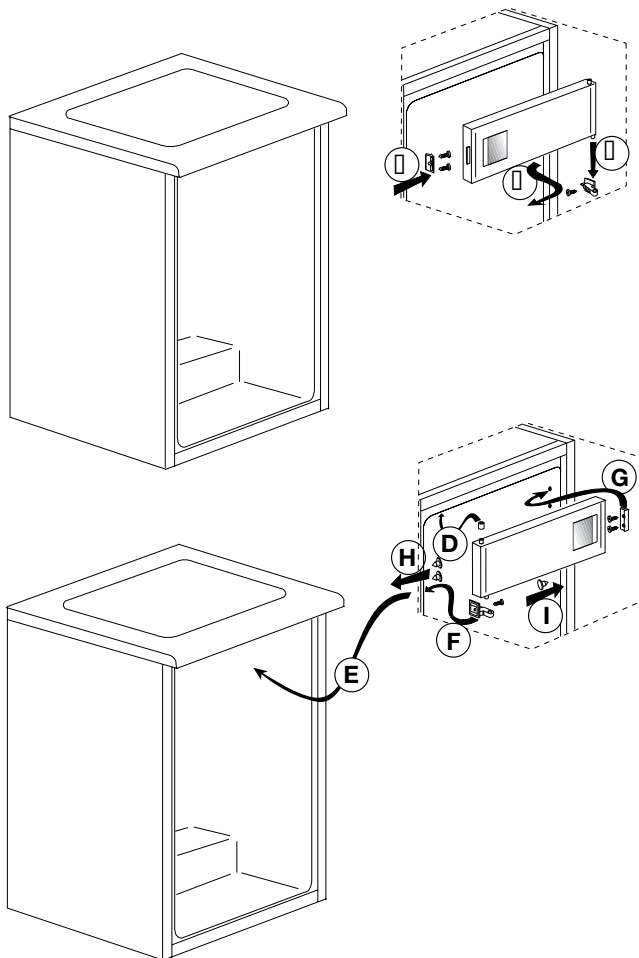
- Pour un appareil amovible, cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil à encastrer.
- Votre congélateur / réfrigérateur doit être installé à au moins 30 cm des sources de chaleur telles que les plaques de cuisson, les fours, appareils de chauffage ou cuisinières, et à au moins 5 cm des fours électriques. De même, il ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.
- Veuillez vous assurer que l'intérieur de votre appareil est soigneusement nettoyé.
- La température ambiante de la pièce où vous installez le congélateur / réfrigérateur doit être d'au moins 10°C. Faire fonctionner l'appareil sous des températures inférieures n'est pas recommandé et pourrait nuire à son efficacité.
- Si deux congélateur / réfrigérateurs sont installés côte à côte, ils doivent être séparés par au moins 2 cm.
- Lorsque vous faites fonctionner le congélateur / réfrigérateur pour la première fois, assurez-vous de suivre les instructions suivantes pendant les six premières heures.
- La porte ne doit pas être ouverte fréquemment.
- Le congélateur / réfrigérateur doit fonctionner à vide, sans denrées à l'intérieur.
- Ne débranchez pas le congélateur / réfrigérateur. Si une panne de courant se produit, veuillez vous reporter aux avertissements dans la section « Solutions recommandées aux problèmes ».
- L'emballage et les matériaux de protection d'emballage doivent être conservés pour les éventuels transports ou déplacements à venir.
- Les paniers/tiroirs fournis avec le compartiment rafraîchissement doivent être utilisés de manière continue pour une consommation énergétique minimale et de meilleures conditions de conservation.
- Le contact entre le capteur de température et les denrées alimentaires à l'intérieur du compartiment de congélation peut augmenter la consommation énergétique de l'appareil. Pour cette raison, les contacts avec les capteurs doivent être évités.
- Dans certains modèles, le tableau de bord s'éteint automatiquement 5 minutes après la fermeture de la portière. Il est réactivé à l'ouverture de la portière ou lorsqu'on appuie sur n'importe quelle touche.
- En raison des variations de température dues à l'ouverture ou à la fermeture de la porte de l'appareil en fonctionnement, il est normal que la condensation se forme sur la porte, les étagères ou les récipients en verre.

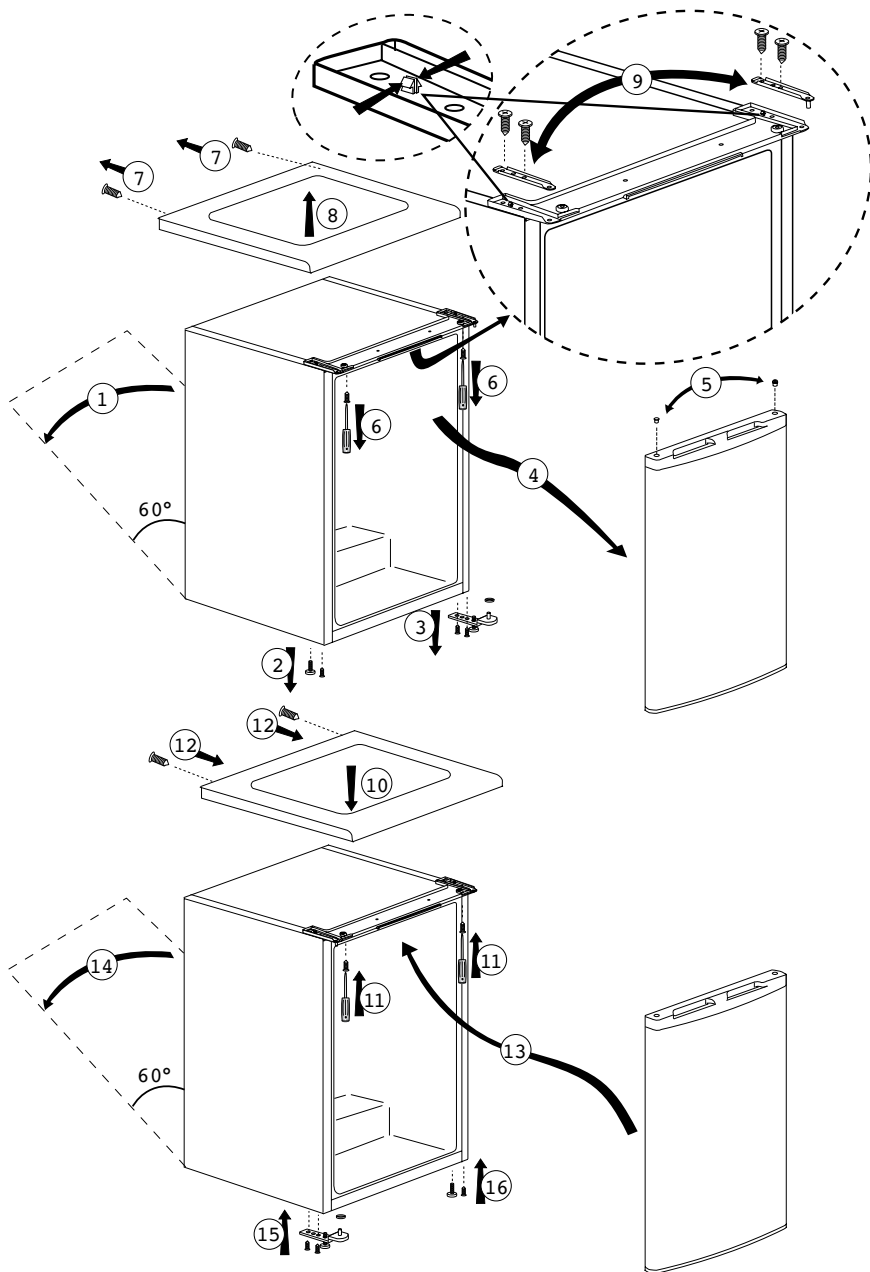
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit optimisera son fonctionnement en fonction des conditions pour protéger vos aliments. Les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins pour consommer un minimum d'énergie dans de telles circonstances.



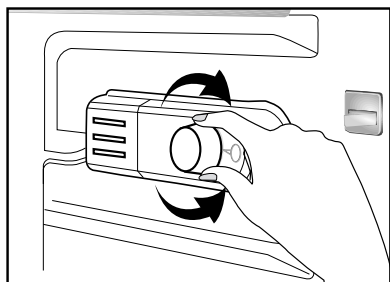
Réversibilité des portes

Procédez dans l'ordre numérique.

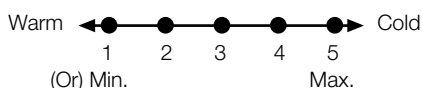




5 Utilisation de votre réfrigérateur



La température de fonctionnement est réglée à l'aide de la commande de température.



1 = Réglage de réfrigération le plus faible (réglage le plus chaud)

5 = Réglage de réfrigération le plus fort (réglage le plus froid)

(Ou)

Min. = Réglage de réfrigération le plus faible

(réglage le plus chaud)

Max. = Réglage de réfrigération le plus fort

(réglage le plus froid)

La température médiane à l'intérieur du réfrigérateur doit avoisiner les +5 °C.

Veuillez choisir le réglage en fonction de la température désirée.

Vous pouvez éteindre votre appareil en réglant la commande du thermostat sur la position "0".

Vous remarquerez qu'il y a plusieurs températures différentes dans la zone de réfrigération.

La zone la plus froide est située directement au-dessous du bac à légumes.

La température intérieure est également fonction de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture de la porte et de la quantité de denrées stockées à l'intérieur.

Si la porte est ouverte fréquemment, la température intérieure monte.

Pour cette raison, il est recommandé de après utilisation.

Congélation

Congeler les denrées

Le compartiment de congélation porte le symbole

Vous pouvez utiliser cet appareil pour congeler des denrées fraîches ainsi que pour stocker des denrées surgelées.

Veuillez vous référer aux recommandations indiquées sur l'emballage de votre aliment.

• Attention

Ne pas congeler de boissons gazeuses car le liquide congelé peut faire éclater la bouteille.

Soyez prudents avec les produits congelés tels que les glaçons colorés.

Ne dépassez pas le pouvoir de congélation de votre appareil par 24 heures. Se référer à la plaque signalétique.

Afin de préserver la qualité des aliments, la congélation doit être effectuée le plus rapidement possible.

Ainsi, le pouvoir de congélation ne sera pas dépassé et la température à l'intérieur du congélateur ne montera pas.

• Attention

Conservez toujours les aliments déjà surgelés séparément des denrées qui viennent d'y être placées.

Lorsque vous surgelez un aliment chaud, le compresseur de réfrigération fonctionnera tant que l'aliment n'est pas complètement congelé. Cela peut causer un refroidissement excessif temporaire du compartiment réfrigérateur.

Si vous trouvez que la porte du congélateur est difficile à ouvrir juste après l'avoir fermée, ne vous inquiétez pas. Cela est dû à la différence de pression qui va se régulariser et permettra d'ouvrir la porte normalement au bout de quelques minutes.

Vous entendrez un bruit d'aspiration juste après avoir fermé la porte. Ceci est tout à fait normal.

Fabrication de glaçons


Remplissez les bacs à glaçons aux 3/4 d'eau et introduisez-les dans le congélateur.

Dès que l'eau est devenue glace, vous pouvez sortir les glaçons.

N'utilisez jamais d'objets tranchants tels que couteaux ou fourchettes pour démouler les glaçons. Vous pourriez vous blesser !

Laisser plutôt les glaçons dégeler légèrement ou bien mettez le fond du bac dans l'eau chaude pendant quelques instants.

Conservation des denrées surgelées

Le compartiment des denrées congelées porte le symbole .

Le compartiment des denrées congelées est destiné au stockage de denrées surgelées. La recommandation de conservation, indiquée sur l'emballage des aliments, doit toujours être respectée.

Dégivrage de l'appareil

La couche excessive de givre diminue l'efficacité de congélation de votre appareil.



Il est donc recommandé de dégivrer votre appareil au moins deux fois par an ou lorsque la couche de givre dépasse 7 mm.

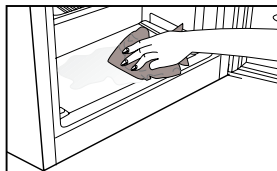
Dégivrez votre appareil quand il est peu garni ou vide.

Sortez les denrées surgelées. Enveloppez-les dans plusieurs feuilles de papiers ou dans une couverture et conservez-les dans un endroit frais.

Débranchez l'appareil ou coupez le disjoncteur afin de procéder au dégivrage.

Retirez les accessoires (tablette, tiroir, etc.) de l'appareil et utilisez un récipient approprié pour récupérer l'eau de dégivrage.

Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour éponger l'eau de dégivrage du compartiment de congélation  et le compartiment de denrées congelées  le cas échéant.



Maintenez la porte ouverte pendant le dégivrage.

Pour un dégivrage accéléré, placez des récipients contenant de l'eau chaude à l'intérieur de l'appareil.

N'utilisez jamais d'appareils électriques, bombes de dégivrage ou d'objets tranchants comme des couteaux ou fourchettes pour enlever la glace.

Une fois le dégivrage terminé, nettoyez l'intérieur.

Rebranchez l'appareil au réseau électrique. Placez les produits surgelés dans les tiroirs et insérez-les dans le congélateur.

Réfrigération

Conservation des denrées

Le compartiment réfrigérateur est destiné à la conservation à court terme d'aliments frais et boissons.

Conservez les produits laitiers dans le compartiment prévu à cet effet dans le réfrigérateur.

Les bouteilles peuvent être stockées sur la clayette support bouteilles ou dans le balconnet range bouteilles de la porte.

La viande crue sera conservée de manière optimale dans un sac en polyéthylène dans le compartiment situé tout en bas du réfrigérateur.

Laisser refroidir les aliments et boissons à la température ambiante avant de les introduire dans le réfrigérateur.

• Attention

Conservez l'alcool à forte concentration dans un récipient à la verticale et bien fermé uniquement.

• Attention

Ne conservez pas de substances explosives ni de récipients à gaz propulseurs inflammables (crème en bombe, bombes aérosols etc.) dans l'appareil.

Un risque d'explosion existe.

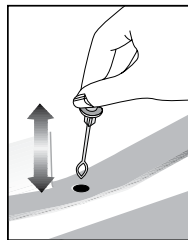
Dégivrage de l'appareil

Le compartiment réfrigérateur dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage s'écoule dans la voie d'écoulement et se déverse dans le bac de récupération situé à l'arrière de l'appareil.

Pendant le dégivrage, des gouttelettes d'eau se forment sur la paroi arrière du réfrigérateur à cause de l'évaporation.

Si toutes les gouttes ne s'écoulent pas, elles pourraient geler à nouveau une fois le dégivrage achevé. Essayez-les à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède. N'utilisez pas d'objets durs ou tranchants.

Vérifiez régulièrement le tuyau de vidange pour vous assurer qu'il n'est pas obstrué et débouchez-le en introduisant un bâton dans le trou si nécessaire.



6 Entretien et nettoyage

- ⚠ N'utilisez jamais d'essence, de benzène ou de matériaux similaires pour le nettoyage.
- ⚠ Nous vous recommandons de débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- ℹ N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants, savon, produit de nettoyage domestique, détergent et cirage pour le nettoyage.
- ℹ Pour des appareils qui ne sont pas de la marque No Frost, des gouttes d'eau et une couche de givre pouvant atteindre la largeur d'un doigt se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ne les nettoyez pas et évitez d'y utiliser de l'huile ou des produits similaires.
- ℹ Utilisez uniquement des tissus en microfibres légèrement mouillés pour nettoyer la surface externe de l'appareil. Les éponges et autres tissus de nettoyage sont susceptibles de rayer la surface.
- ℹ Utilisez de l'eau tiède pour nettoyer la carrosserie du congélateur / réfrigérateur et séchez-la soigneusement à l'aide d'un chiffon.
- ℹ Utilisez un chiffon humide imbibé d'une solution composée d'une cuillère à café de bicarbonate de soude pour un demi litre d'eau pour nettoyer l'intérieur et séchez soigneusement.
- ⚠ Prenez soin de ne pas faire couler d'eau dans le logement de la lampe et dans d'autres éléments électriques.
- ⚠ En cas de non utilisation de votre congélateur / réfrigérateur pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation, sortez toutes les denrées, nettoyez-le et laissez la porte entrouverte.
- ℹ Inspectez les joints de porte régulièrement pour vérifier qu'ils sont propres et qu'il n'y a pas de résidus de nourriture.
- ℹ Pour retirer les balconnets de portes, sortez tout son contenu puis poussez simplement le balconnet vers le haut à partir de la base.
- ℹ Ne jamais utiliser des produits nettoyants ou de l'eau contenant du chlore pour le nettoyage des surfaces externes et des pièces chromées du produit. Le chlore entraîne la corrosion de ces surfaces métalliques.
- ℹ Évitez d'utiliser des objets tranchants ou abrasifs, du savon, des produits ménagers de nettoyage, des détergents, de l'essence, du benzène, de la cire, ect. ; autrement, les marques sur les pièces en plastique pourraient s'effacer et les pièces elles-mêmes pourraient présenter des déformations. Utilisez de l'eau tiède et un torchon doux pour nettoyer et sécher.

Protection des surfaces en plastique.

- Ne placez pas d'huiles ou de plats huileux dans le congélateur / réfrigérateur dans des récipients non fermés, car les graisses peuvent endommager les surfaces en plastique du congélateur / réfrigérateur. Si vous versez ou éclaboussez de l'huile sur les surfaces en plastique, nettoyez et lavez les parties souillées avec de l'eau chaude immédiatement.

7 Dépannage

Veillez vérifier la liste suivante avant d'appeler le service après-vente. Cela peut vous faire économiser du temps et de l'argent. Cette liste regroupe les problèmes les plus fréquents ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou d'utilisation du matériel. Il se peut que certaines des fonctions décrites ne soient pas présentes sur votre produit.

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

- La fiche n'est pas insérée correctement dans la prise. >>>Insérez correctement la fiche dans la prise.

- Est-ce que le fusible ou le fusible principal a sauté? >>>Vérifiez le fusible.

Condensation sur la paroi intérieure du compartiment réfrigérateur. (MULTIZONE, COOL CONTROL et FLEXI ZONE).

- La porte a été ouverte souvent. >>>Évitez d'ouvrir et de fermer trop fréquemment la porte du réfrigérateur.

- L'environnement est très humide. >>>N'installez pas votre réfrigérateur dans des endroits très humides.

- La nourriture contenant du liquide est conservée dans des récipients ouverts. >>>Ne conservez pas de la nourriture contenant du liquide dans des récipients ouverts.

- La porte du réfrigérateur est laissée entrouverte. >>>Fermez la porte du réfrigérateur.

- Le thermostat est réglé à un niveau très froid. >>>Réglez le thermostat à un niveau adapté.

Le compresseur ne fonctionne pas.

- Le dispositif de protection thermique du compresseur sautera en cas de coupures soudaines du courant ou de débranchement intempestif, en effet la pression du liquide réfrigérant du système de refroidissement ne sera pas équilibrée. Le réfrigérateur recommencera à fonctionner normalement après 6 minutes environ. Veillez contacter le service après-vente si le réfrigérateur ne redémarre pas après cette période.

- Le réfrigérateur est en mode dégivrage. >>>Cela est normal pour un réfrigérateur à dégivrage semi-automatique. Le cycle de dégivrage se déclenche régulièrement.

- Le réfrigérateur n'est pas branché à la prise. >>>Assurez-vous que la prise est branchée dans la prise murale.

- Les réglages de température ne sont pas effectués correctement. >>>Sélectionnez la température appropriée.

- Il y a une panne de courant. >>>Le réfrigérateur recommence à fonctionner normalement après le retour du courant.

Le niveau sonore augmente lorsque le réfrigérateur est en marche.

- Les caractéristiques de performance du réfrigérateur peuvent changer en raison des variations de la température ambiante. Cela est normal et n'est pas un défaut.

Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.

- Votre nouveau réfrigérateur est peut être plus large que l'ancien. Les grands réfrigérateurs fonctionnent plus longtemps.
- La température de la pièce est probablement élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps quand la température ambiante est élevée.
- Le réfrigérateur pourrait y avoir été branché tout récemment ou pourrait avoir été chargé de denrées alimentaires. >>> Quand le réfrigérateur a été branché ou récemment rempli avec de la nourriture, il met plus de temps à atteindre la température réglée. Ce phénomène est normal.
- D'importantes quantités de denrées chaudes ont peut être été introduites dans le réfrigérateur récemment. >>> Ne mettez pas de nourriture chaude dans le réfrigérateur.
- Les portes ont peut être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée. >>> L'air chaud qui entre dans l'appareil oblige le réfrigérateur à travailler sur de plus longues périodes. N'ouvrez pas les portes fréquemment.
- La porte du réfrigérateur est probablement entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont bien fermées.
- Le réfrigérateur est réglé à une température très basse. >>> Réglez la température du réfrigérateur à un degré supérieur et attendez que la température réglée soit atteinte.
- Le joint de la porte du réfrigérateur ou du congélateur peut être sale, déchiré, rompu ou mal en place. >>> Nettoyez ou remplacez le joint. Tout joint endommagé/déchiré fait fonctionner le réfrigérateur pendant une période de temps plus longue afin de conserver la température actuelle.

La température du congélateur est très basse alors que celle du réfrigérateur est correcte.

- La température du congélateur est réglée à une température très basse. >>> Réglez la température du congélateur à un degré supérieur et vérifiez.

La température du réfrigérateur est très basse alors que celle du congélateur est correcte.

- La température du réfrigérateur est réglée à une température très basse. >>> Réglez la température du réfrigérateur à un degré supérieur et vérifiez.

Les denrées conservées dans les tiroirs du compartiment de réfrigération sont congelées.

- La température du réfrigérateur est réglée à une température très basse. >>> Réglez la température du réfrigérateur à un niveau inférieur et vérifiez.

La température dans le réfrigérateur ou le congélateur est très élevée.

- La température du réfrigérateur est réglée à une température très basse. >>> Le réglage du compartiment réfrigérant a un effet sur la température du congélateur. Changez les températures du réfrigérateur ou du congélateur et attendez que les compartiments atteignent une température suffisante.
- Les portes ont peut être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée. >>> N'ouvrez pas les portes fréquemment.
- La porte est entrouverte. >>> Refermez complètement la porte.
- Le réfrigérateur a été récemment branché ou rempli avec de la nourriture. >>> Ce phénomène est normal. Lorsque le réfrigérateur vient d'être branché ou récemment rempli avec de la nourriture, il met plus de temps à atteindre la température réglée.
- D'importantes quantités de denrées chaudes ont peut être été introduites dans le réfrigérateur récemment. >>> Ne mettez pas de nourriture chaude dans le réfrigérateur.

<p>Vibrations ou bruits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le sol n'est pas plat ou stable. >>>Si le réfrigérateur balance lorsqu'il est déplacé lentement, équilibrez-le en ajustant sa base. Assurez-vous que le sol est plat et suffisamment solide pour supporter le poids et le volume de l'appareil. • Les éléments placés sur le réfrigérateur peuvent faire du bruit. >>>Enlevez les éléments du haut du réfrigérateur. 	<p>Présence d'une mauvaise odeur dans le réfrigérateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas de nettoyage régulier effectué. >>>Nettoyez régulièrement l'intérieur du réfrigérateur avec une éponge, de l'eau tiède ou du carbonate dissout dans l'eau. • Certains récipients ou matériaux d'emballage peuvent provoquer ces odeurs. >>>Utilisez un autre récipient ou changez de marque de matériau d'emballage. • Les denrées sont mises au réfrigérateur dans des récipients sans couvercle. >>>Conservez les aliments liquides dans des récipients fermés. Les micro-organismes issus de récipients non fermés peuvent dégager des odeurs désagréables. • Enlevez les aliments périmés et pourris du réfrigérateur.
<p>Le réfrigérateur produit des bruits semblables à de l'eau qui coule, à la pulvérisation d'un liquide, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des écoulements de gaz et de liquides surviennent dans le réfrigérateur, de par ses principes de fonctionnement. Cela est normal et n'est pas un défaut. 	<p>La porte ne se ferme pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des récipients empêchent la fermeture de la porte. >>>Retirez les emballages qui obstruent la porte. • Le réfrigérateur n'est pas complètement vertical sur le sol. >>>Ajustez les pieds du réfrigérateur pour l'équilibrer. • Le sol n'est pas plat ou solide. >>>Assurez-vous que le sol est plat et qu'il peut supporter le poids du réfrigérateur.
<p>Un sifflement sort du réfrigérateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les ventilateurs sont utilisés pour refroidir le réfrigérateur. Cela est normal et n'est pas un défaut. 	<p>Les bacs à légumes sont coincés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il se peut que les denrées touchent le plafond du tiroir. >>>Disposez à nouveau les denrées dans le tiroir.
<p>Condensation sur les parois intérieures du réfrigérateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un temps chaud et humide augmente la formation de givre et de condensation. Cela est normal et n'est pas un défaut. • Les portes ont peut être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée. >>>N'ouvrez pas les portes fréquemment. Refermez-les si elles sont ouvertes. • La porte est entrouverte. >>>Refermez complètement la porte. 	<p>Si La Surface De L'appareil Est Chaude.</p>
<p>De l'humidité est présente à l'extérieur ou entre les portes du réfrigérateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il y a peut être de l'humidité dans l'air; ceci est tout à fait normal par un temps humide. Lorsque l'humidité est faible, la condensation disparaîtra. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vous pouvez observer une élévation de la température entre les deux portes, sur les panneaux latéraux et au niveau de la grille arrière pendant le fonctionnement de l'appareil. Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune opération d'entretien !

Arpège Croma

EV3501 022

Évier à encastrer Luisina 1 bac, 1 égouttoir coloris Croma

Évier à encastrer Luisigranit avec vidage manuel gain de place.



Scannez-moi pour
retrouver la fiche produit !

Spécifications techniques

Matériau & Coloris

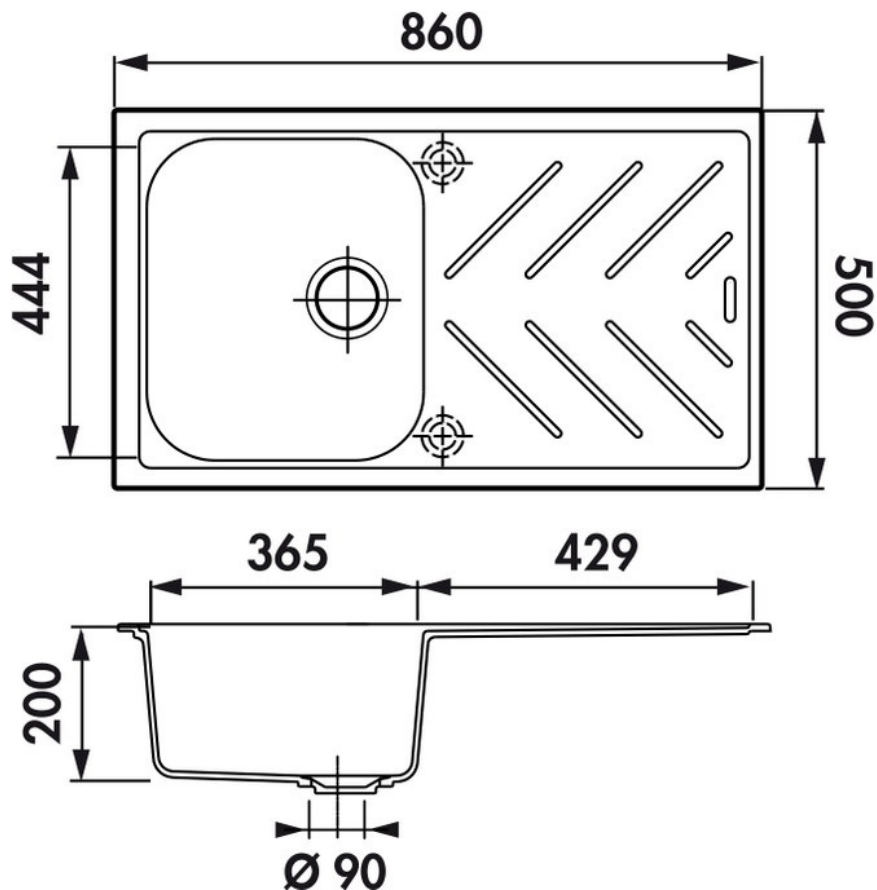
Matériau	Luisigranit
Couleur	Gris
Couleur évier	Croma

Dimensions & Poids

Largeur (en mm)	860
Profondeur (en mm)	500
Dimension mini sous-évier (en mm)	500
Largeur encastrement (en mm)	840
Profondeur encastrement (en mm)	480
Largeur cuve (en mm)	365
Profondeur cuve (en mm)	424
Hauteur cuve (en mm)	200
Diamètre bonde cuve (en mm)	90
Poids net (en kg)	11.84

Informations complémentaires

Type d'évier	À encastrer
Nombre de bacs	1 bac
Type vidage	Manuel gain de place
Trop plein	Oui
Montage robinetterie sur évier	Oui
Positionnement égouttoir	Réversible
Nombre trous prépercés par côté	1
Nombre d'égouttoirs	1
Norme	EN13310
Code EAN	3537390307701
Marque	Luisina



luisina
DESIGN

La Boisinière - 35530 Servon-sur-Vilaine

Tél : 02 99 00 24 24

SIRET 31828963400038 - RCS Rennes B 318 289 634 - TVA FR41318289634

SCD LUISINA © 1989-2024

Arpège Full Black

EV3501 219

Évier à encastrer Luisina 1 bac, 1 égouttoir coloris Full Black

Évier à encastrer Luisigranit avec vidage manuel gain de place.



Scannez-moi pour
retrouver la fiche produit !

Spécifications techniques

Matériau & Coloris

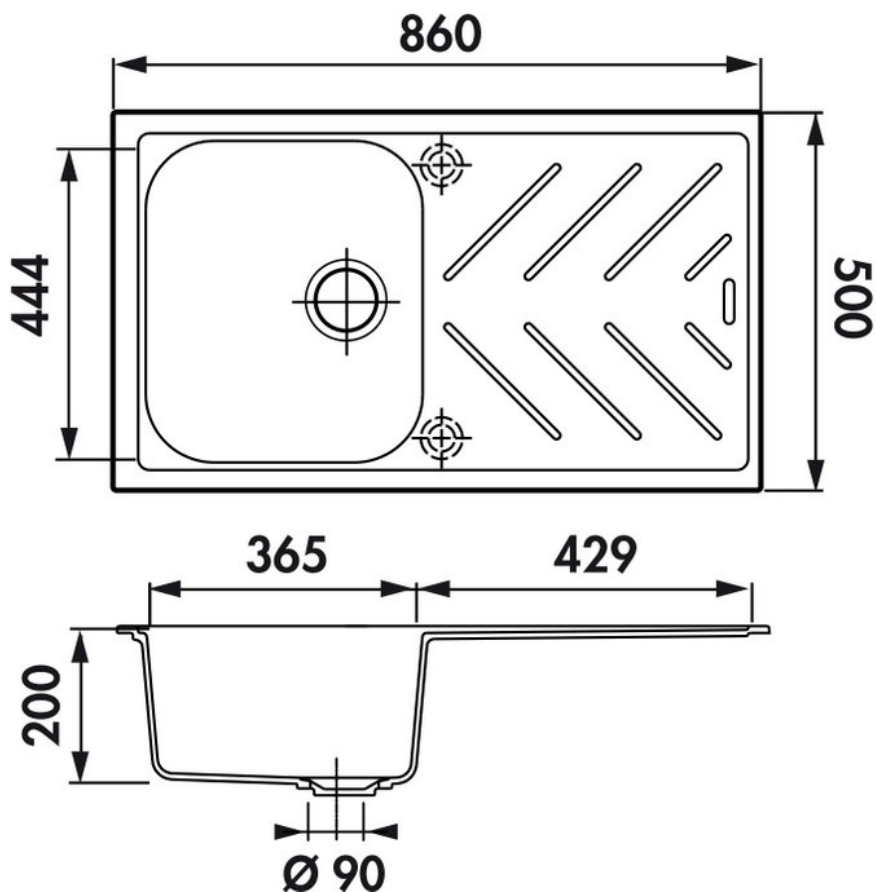
Matériau	Luisigranit
Couleur	Noir
Couleur évier	Full Black

Dimensions & Poids

Largeur (en mm)	860
Profondeur (en mm)	500
Dimension mini sous-évier (en mm)	500
Largeur encastrement (en mm)	840
Profondeur encastrement (en mm)	480
Largeur cuve (en mm)	365
Profondeur cuve (en mm)	424
Hauteur cuve (en mm)	200
Diamètre bonde cuve (en mm)	90
Poids net (en kg)	11.84

Informations complémentaires

Type d'évier	À encastrer
Nombre de bacs	1 bac
Type vidage	Manuel gain de place
Trop plein	Oui
Montage robinetterie sur évier	Oui
Positionnement égouttoir	Réversible
Nombre trous prépercés par côté	1
Nombre d'égouttoirs	1
Norme	EN13310
Code EAN	3537390307749
Marque	Luisina



luisina
DESIGN

La Boisinière - 35530 Servon-sur-Vilaine

Tél : 02 99 00 24 24

SIRET 31828963400038 - RCS Rennes B 318 289 634 - TVA FR41318289634

SCD LUISINA © 1989-2024

Arpège Champagne

EV3501 630

Évier à encastrer Luisina 1 bac, 1 égouttoir coloris Champagne

Évier à encastrer Luisigranit avec vidage manuel gain de place.



Scannez-moi pour retrouver la fiche produit !



Spécifications techniques

Matériau & Coloris

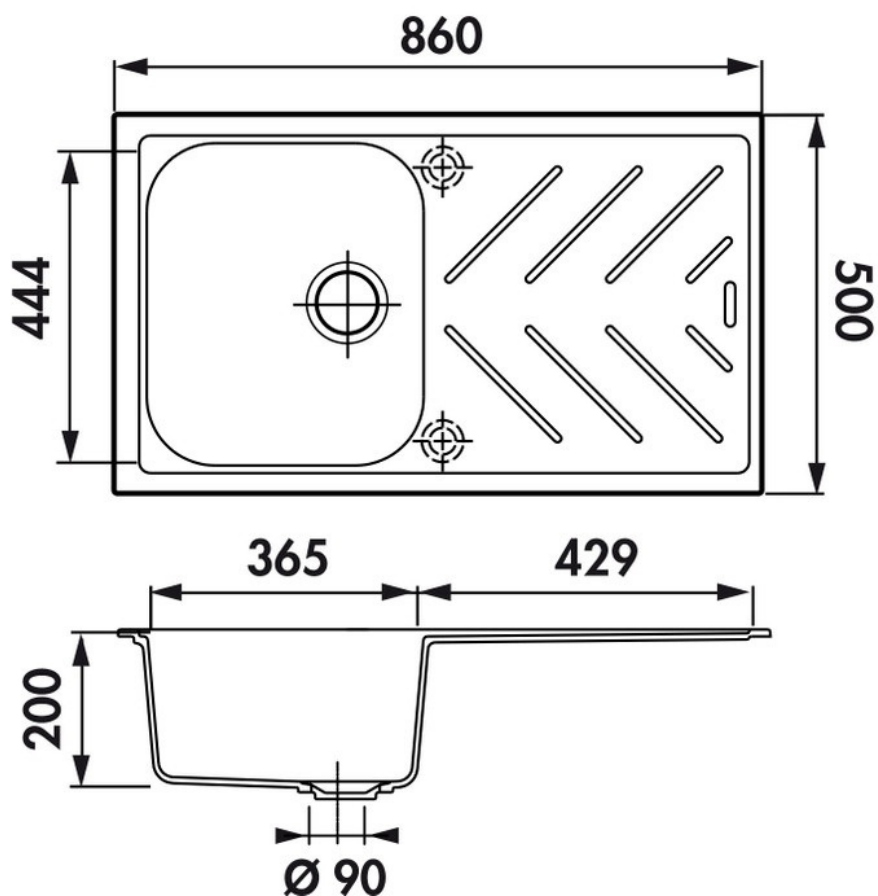
Matériau	Luisigranit
Couleur	Beige
Couleur évier	Champagne

Dimensions & Poids

Largeur (en mm)	860
Profondeur (en mm)	500
Dimension mini sous-évier (en mm)	500
Largeur encastrement (en mm)	840
Profondeur encastrement (en mm)	480
Largeur cuve (en mm)	365
Profondeur cuve (en mm)	424
Hauteur cuve (en mm)	200
Diamètre bonde cuve (en mm)	90

i Informations complémentaires

Type d'évier	À encastrer
Nombre de bacs	1 bac
Type vidage	Manuel gain de place
Trop plein	Oui
Montage robinetterie sur évier	Oui
Positionnement égouttoir	Réversible
Nombre trous prépercés par côté	1
Nombre d'égouttoirs	1
Norme	EN13310
Code EAN	3537390307732
Marque	Luisina



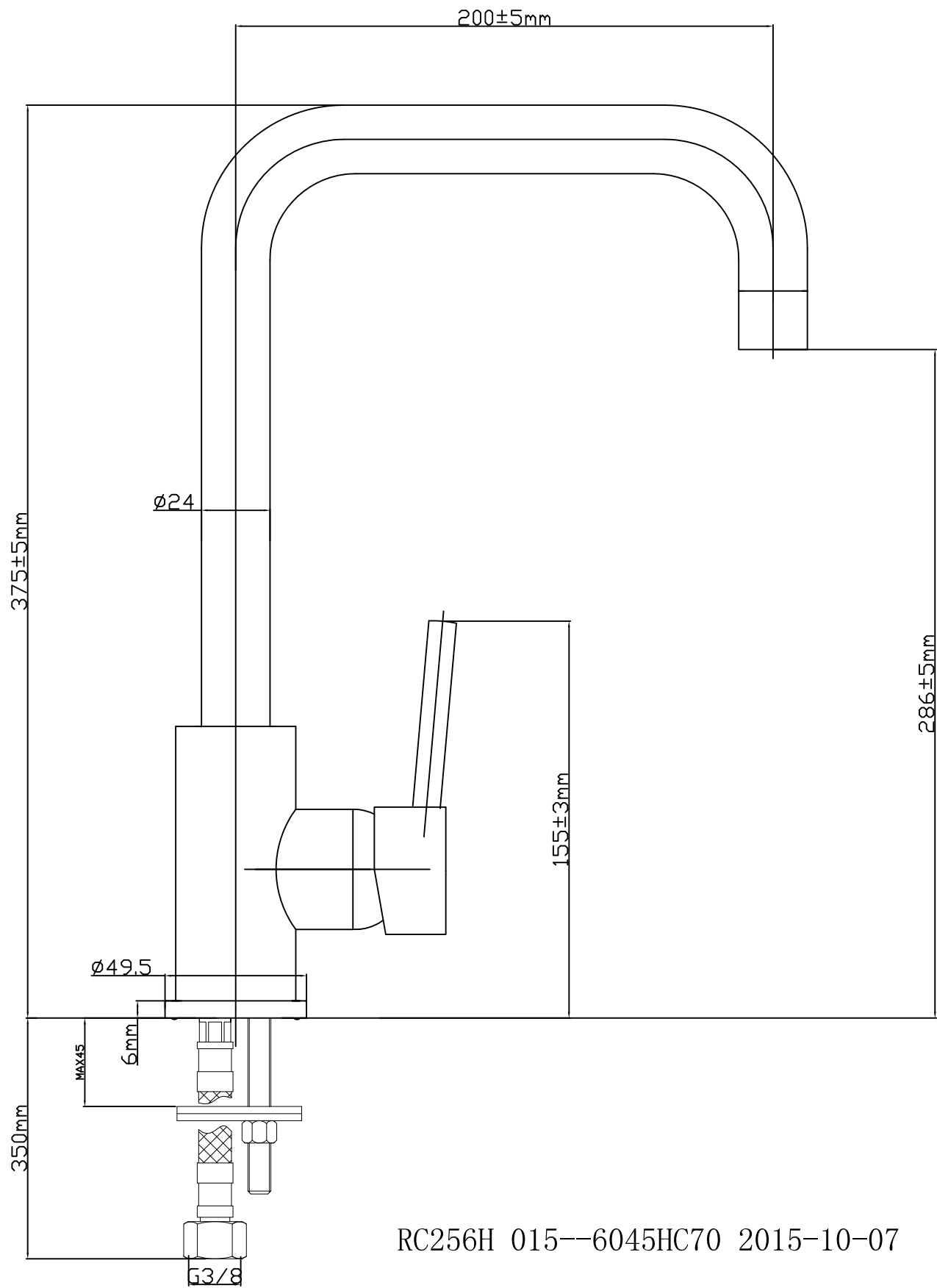
luisina
DESIGN

Tél : 02 99 00 24 24

SIRET 31828963400038 - RCS Rennes B 318 289 634 - TVA FR41318289634

SCD LUISINA © 1989-2024





RC256H 015--6045HC70 2015-10-07



SALLE DE BAIN

- Plan résine
- Meuble
- Miroir + Luminaire



CONSEILS D'UTILISATION DES PLANS VASQUES EN RESINE

Nous recommandons quelques règles d'utilisation et d'entretien :

- Utiliser des produits détergents doux, une éponge et de l'eau,
- Ne pas utiliser de poudre à récurer, de tampons abrasifs ou de brosses dures,
- Eviter l'usage ou le contact avec les produits corrosifs (soude caustique, déboucheurs de tuyauterie, ...) et les solvants puissants (acétone, trichloréthylène, ...)
- Certains colorants capillaires et produits cosmétiques teintés et/ou composés d'alcool peuvent laisser des traces et sont à proscrire

ACSB

290 avenue de Garossos

31700 - BEAUZELLE

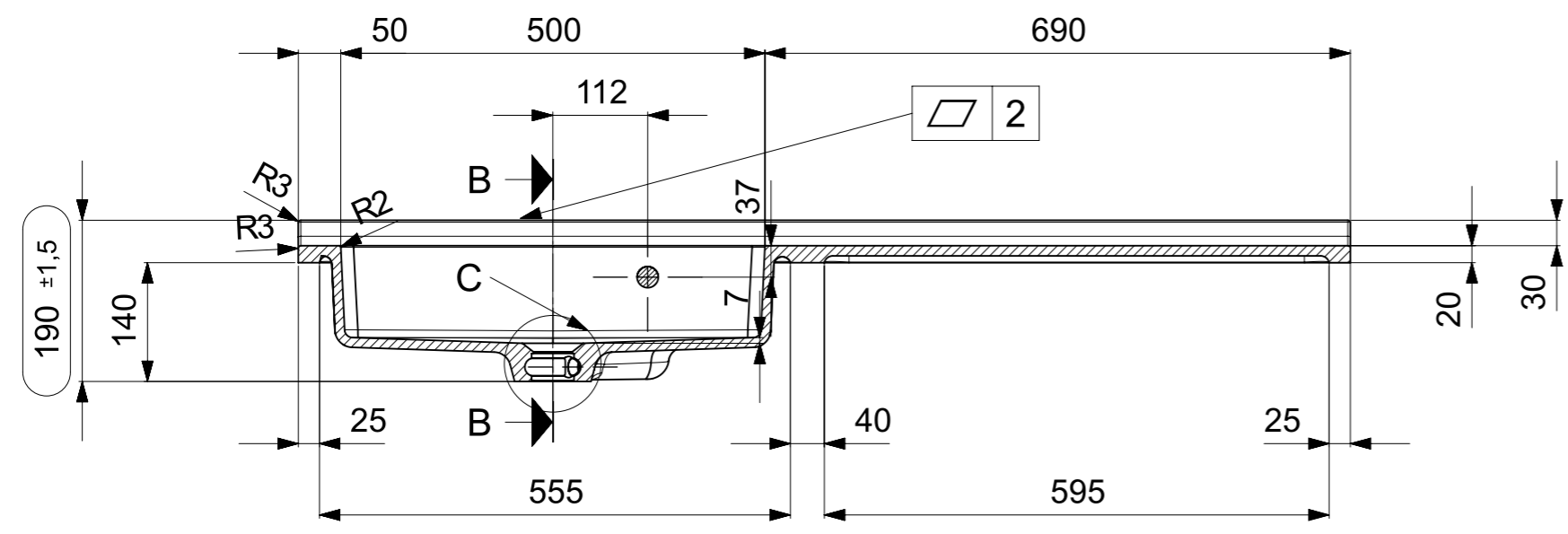
Tél : 05 61 42 31 32

Fax : 05 61 42 06 92

acsbtechnique@orange.fr

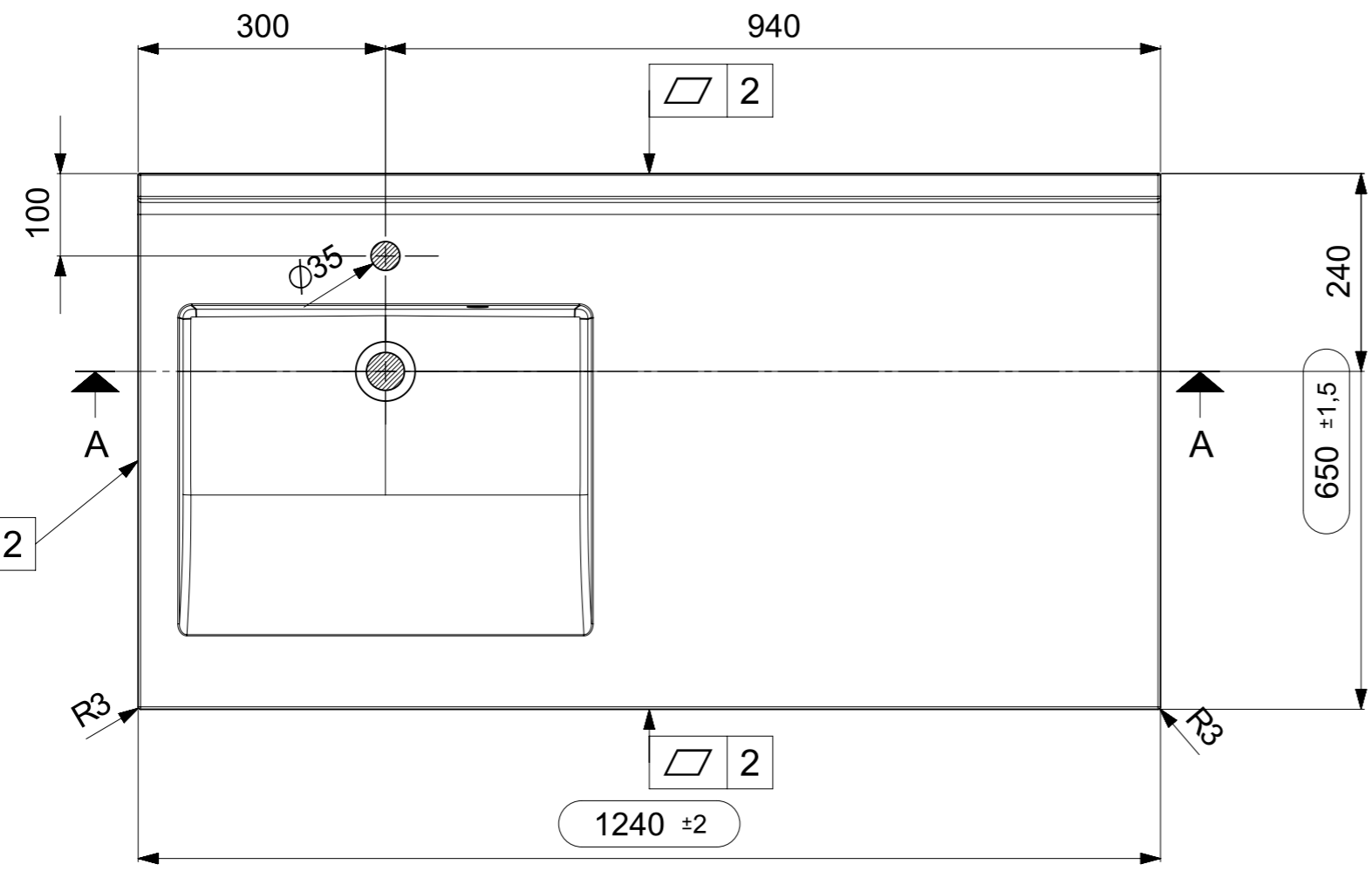
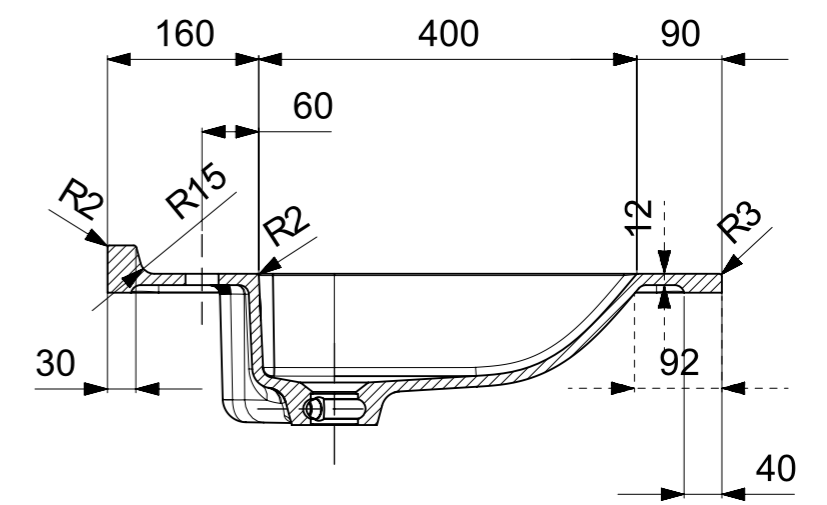
SECTION A-A

SCALE 1:8

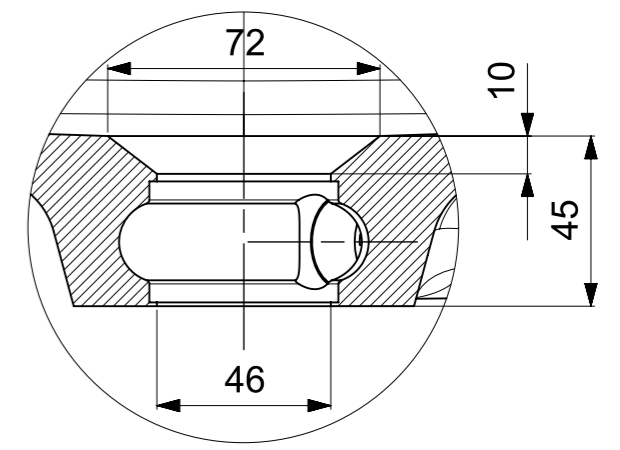


SECTION B-B

SCALE 1:8



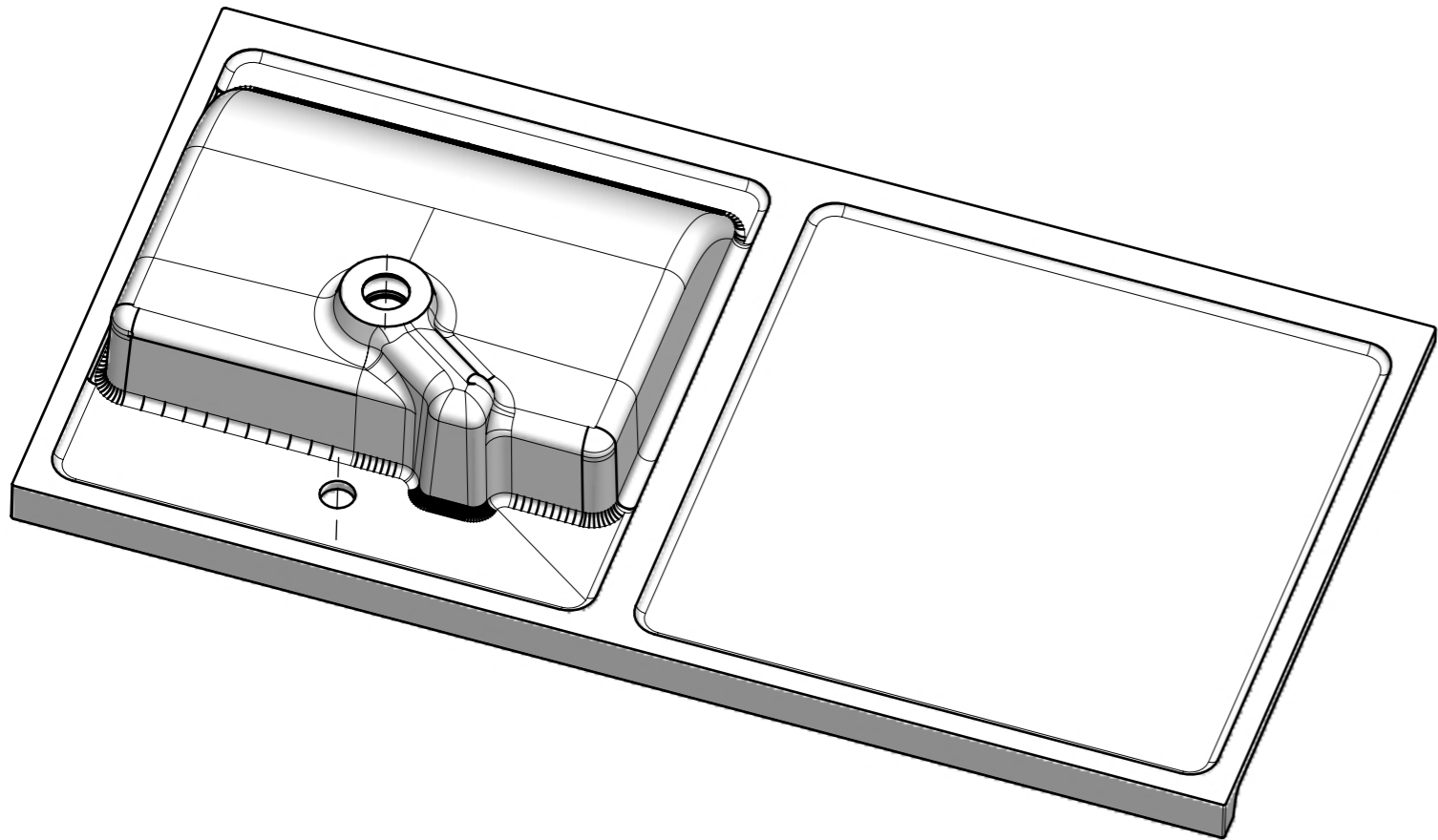
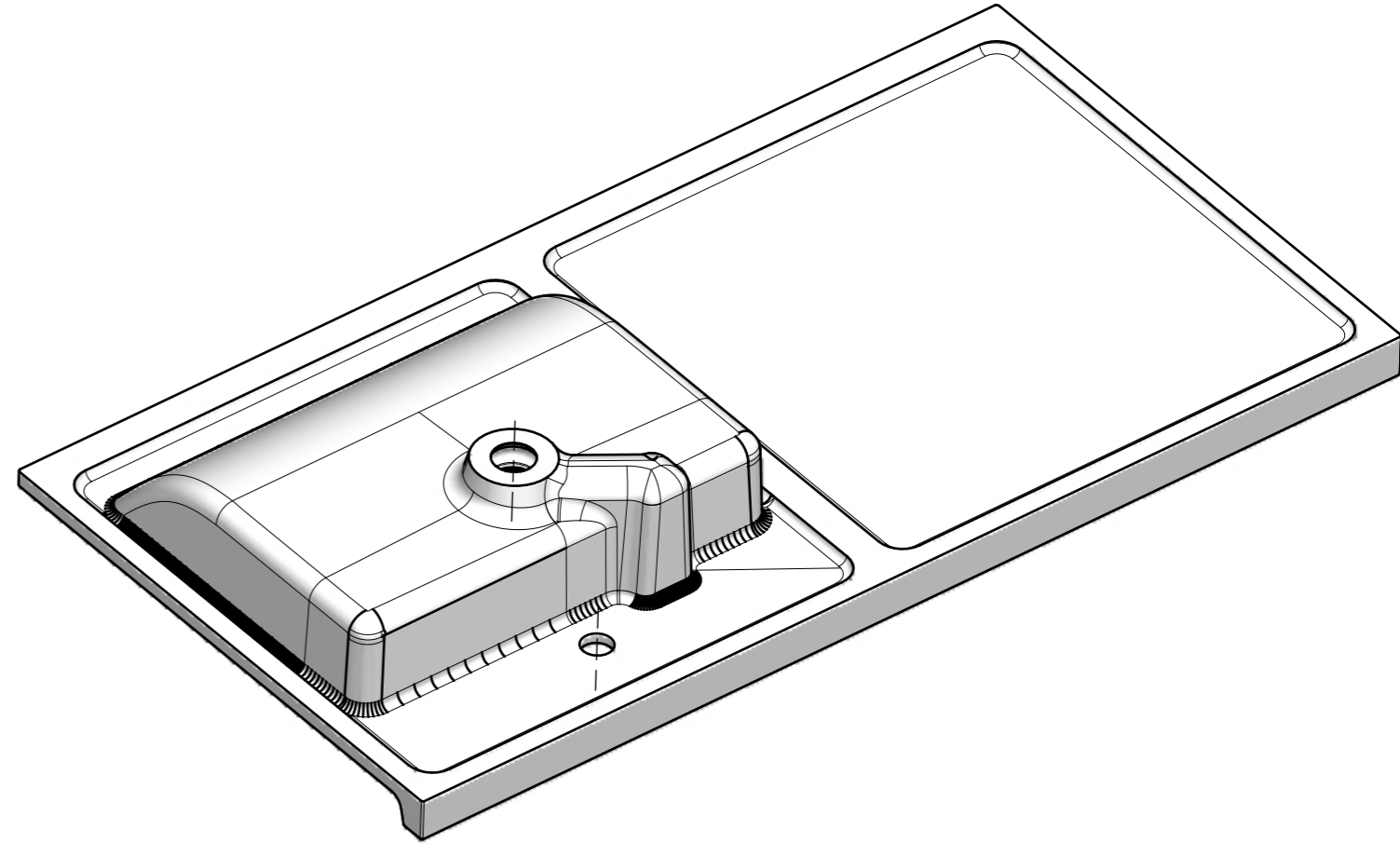
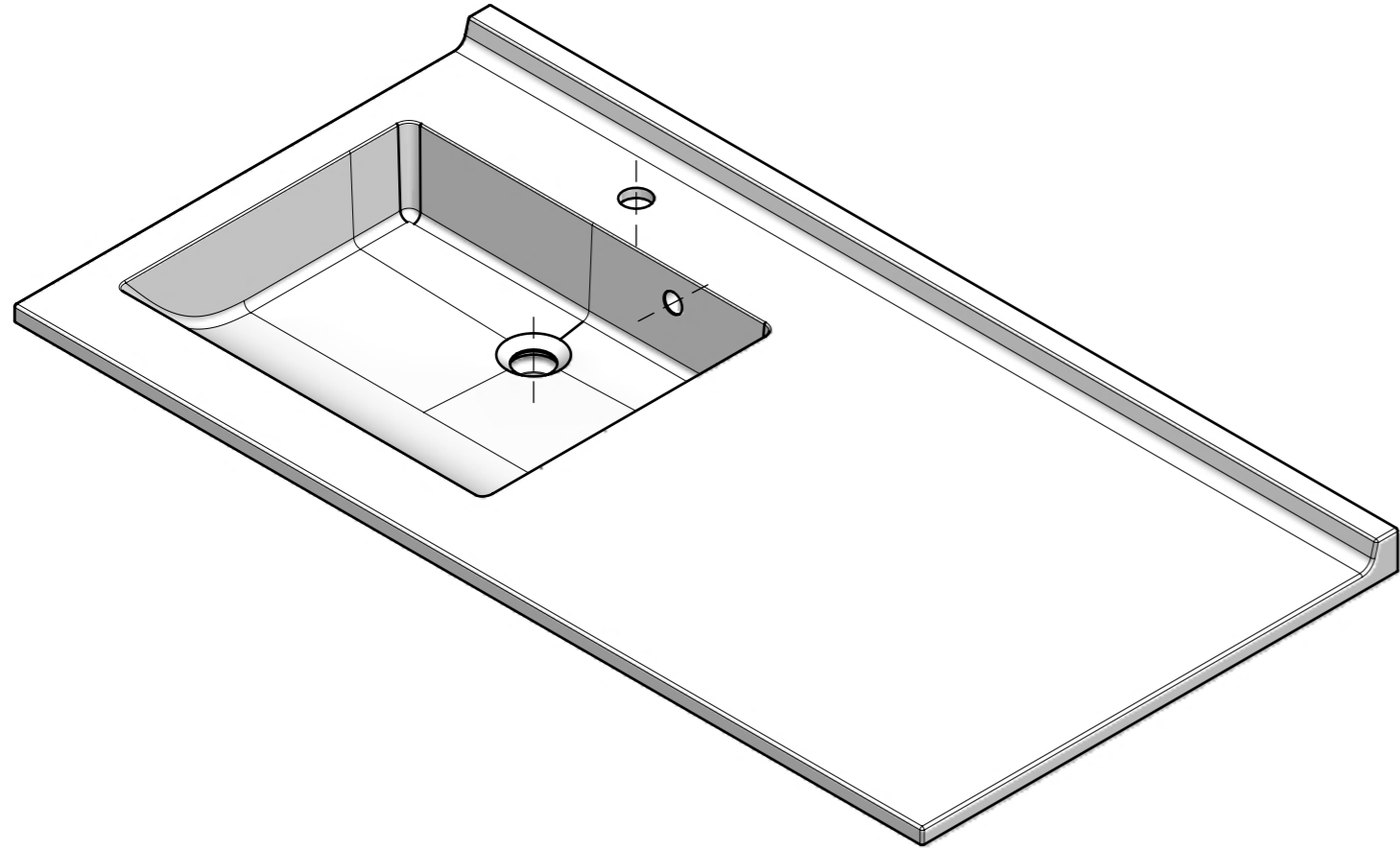
SCALE 1:8



DETAIL C
SCALE 1:2

N°	DATA/Date	FIRMA/drawn by	DESCRIZIONE REVISIONE/Revision description
1			

NOTE/Notes		N° STAMPO/Mould Number
.....		---
.....		Prog. 22-053
.....		PESO NETTO/Weight
.....		Kg 25
.....		DATA REV.0/Date Rev.0
.....		02/08/2022
CLIENTE/Client	MODELLO/Model	EMESSO/Drawn by
ACSB	---	C. SIMONATO
DENOMINAZIONE/Product Name		VERIFICATO/Checked by
LAVABO 1240X650 GAUCHE		A. MANIAGO
TUTTE LE QUOTE E TOLLERANZE INDICATE IN QUESTO DISEGNO SI RIFERISCONO A MISURAZIONI EFFETTUATE AD UNA TEMPERATURA DEL MANUFATTO DI 20°C +/-5°C.		PROIEZIONE/Projection
All the dimensions and the tolerances of this drawing are referred to mesurements taken with a temperature of the piece of 20°C +/-5°C.		



N° DATA/Date	FIRMA/drawn by	DESCRIZIONE REVISIONE/Revision description
1		

NOTE/Notes		N° STAMPO/Mould Number
.....		---
.....		Prog. 22-053
.....		PESO NETTO/Weight
.....		Kg 25
.....		DATA REV.0/Date Rev.0
.....		29/07/2022
CLIENTE/Client	MODELLO/Model	EMESSO/Drawn by
ACSB	---	C. SIMONATO
DENOMINAZIONE/Product Name		VERIFICATO/Checked by
LAVABO 1240X650 DROIT		A. MANIAGO
TUTTE LE QUOTE E TOLLERANZE INDICATE IN QUESTO DISEGNO SI RIFERISCONO A MISURAZIONI EFFETTUATE AD UNA TEMPERATURA DEL MANUFATTO DI 20°C +/-5°C.		PROIEZIONE/Projection
All the dimensions and the tolerances of this drawing are referred to mesurements taken with a temperature of the piece of 20°C +/-5°C.		



Résiplan Plan Double Vasque

Résine de Synthèse

Plan vasque moulé blanc en résine (marbre de synthèse + gel coat), 20 mm d'épaisseur avec dossier de 30 mm de hauteur. Normes CE, TUV et LGA, haute résistance aux rayons UV, aux produits agressifs et aux égratignures. Nos fabrications sont certifiées sans COV (Composants Organiques Volatiles). Système de « trop-plein » intégré évitant l'ajout d'accessoires et les sources de fuite à 3 niveaux.

Ces plans sont conformes aux normes PMR (Personne à Mobilité Réduite).

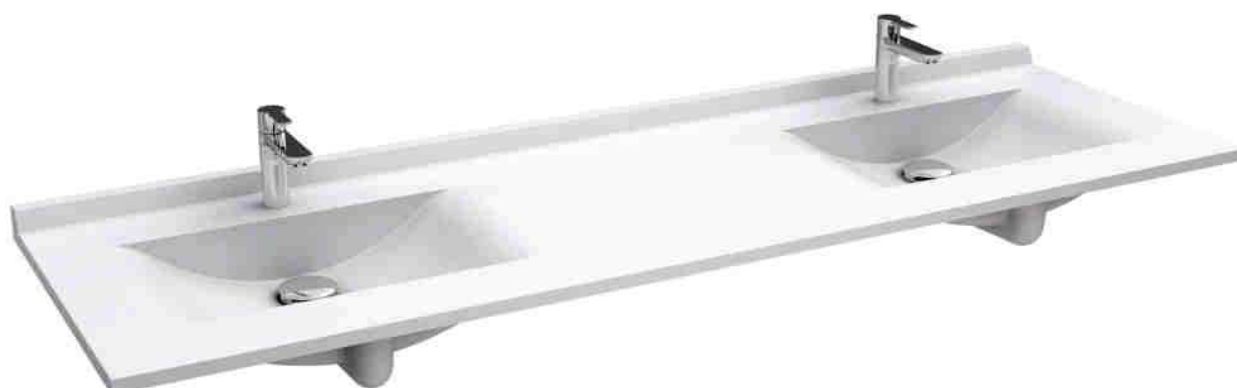
La haute qualité technique, le sens pratique des grandes surfaces planes et l'harmonie des formes font de ces plans un élément incontournable pour votre salle de bains.



Résiplan 120 2V

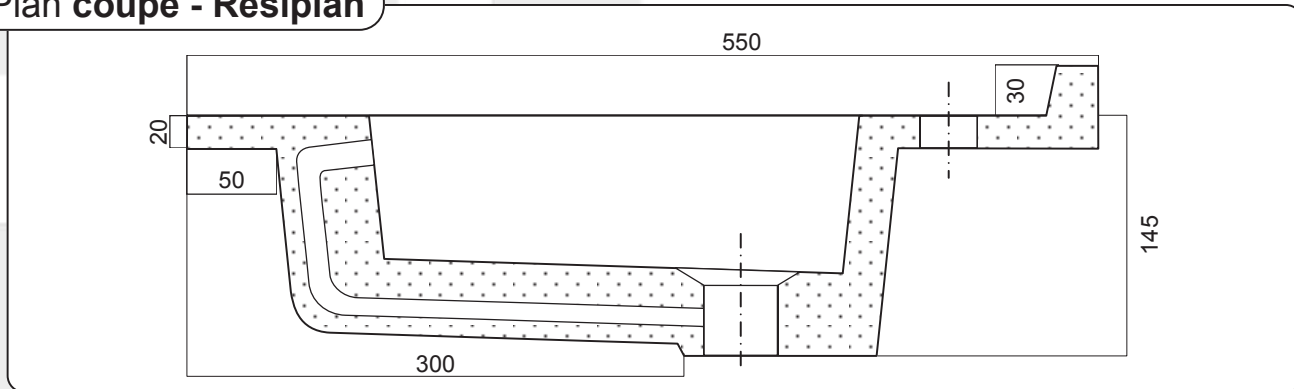


Résiplan 140 2V

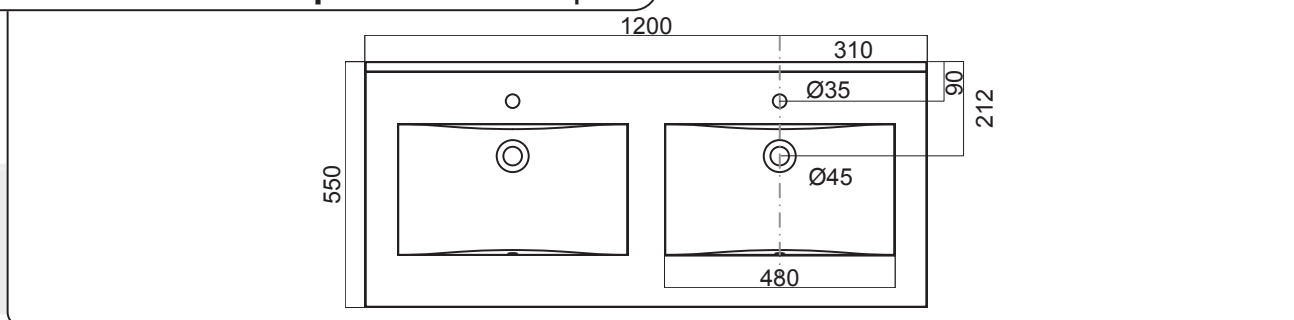


Résiplan 175 2V

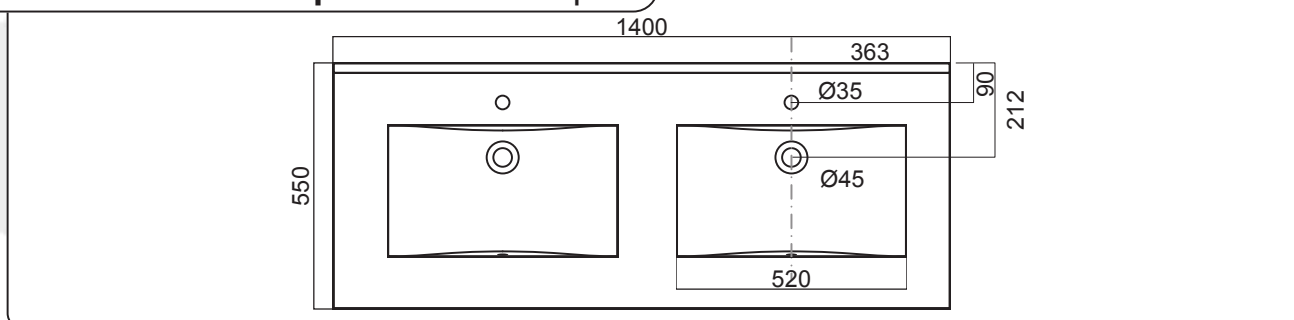
Plan coupe - Résiplan



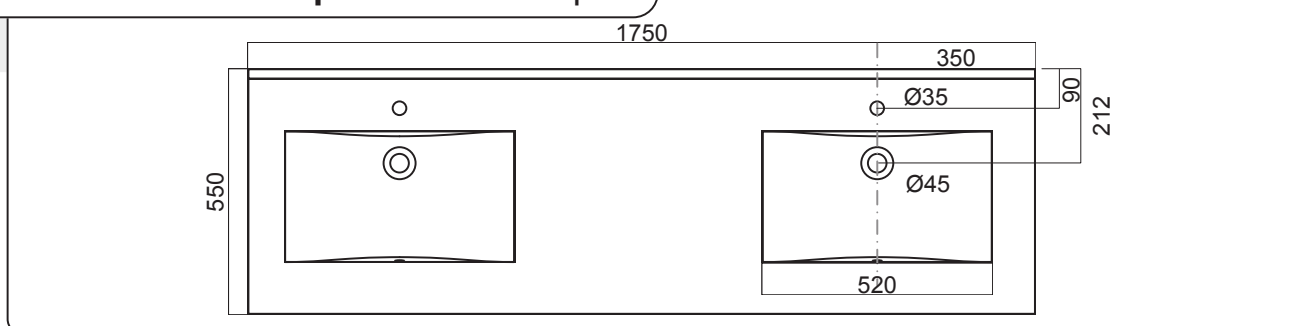
Plan Dessus - Résiplan 120 2 Vasques



Plan Dessus - Résiplan 140 2 Vasques



Plan Dessus - Résiplan 175 2 Vasques



Cotes en mm

Créateur de Sanitaire



Zac de Belle Aire Nord - rue de Bougainville
17440 AYTRE
Tel : 05 46 34 06 13 - Fax : 05 46 45 19 64

Mail : contact@creazurfrance.fr
Site : www.creazurfrance.fr





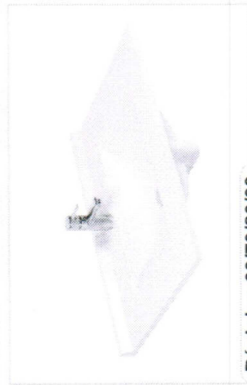
Résiplan Plan Simple Vasque Centrée

Résine de Synthèse

Plan vasque moulé blanc en résine (marbre de synthèse + gel coat), 20 mm d'épaisseur avec dossier de 30 mm de hauteur. Normes CE, TUV et LGA, haute résistance aux rayons UV, aux produits agressifs et aux égratignures. Nos fabrications sont certifiées sans COV (Composants Organiques Volatiles). Système de « trop-plein » intégré évitant l'ajout d'accessoires et les sources de fuite à 3 niveaux.

Ces plans sont conformes aux normes PMR (Personne à Mobilité Réduite).

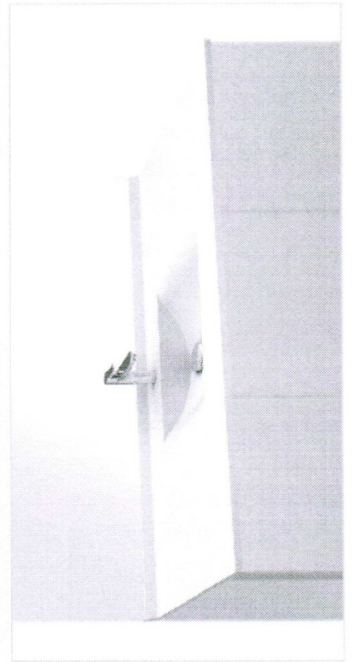
La haute qualité technique, le sens pratique des grandes surfaces planes et l'harmonie des formes font de ces plans un élément incontournable pour votre salle de bains.



Résiplan 60/70/80/90



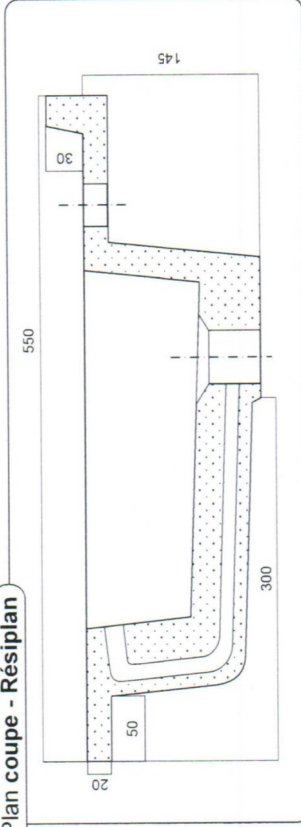
Résiplan 140



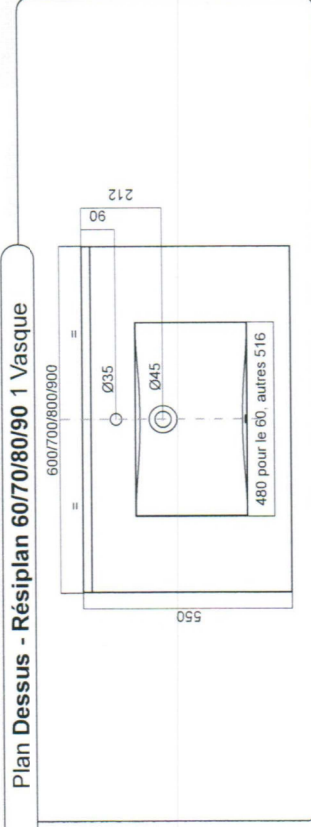
Photos non contractuelles

Résiplan

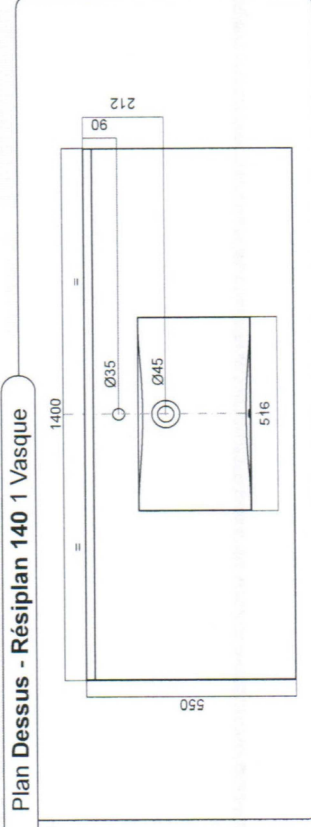
Plan coupe - Résiplan



Plan Dessus - Résiplan 60/70/80/90 1 Vasque



Plan Dessus - Résiplan 140 1 Vasque



Cotes en mm

Créateur de Sanitaire



Zac de Belle Aire Nord - Rue de Bougainville
17440 AYTRE
Tel : 05 46 34 06 13 - Fax : 05 46 45 19 64

Mail : contact@creazur-agencement.com
Site : www.creazur-agencement.com



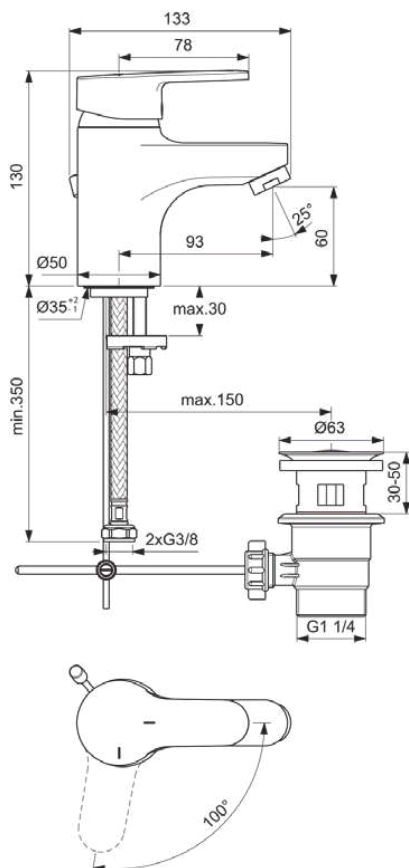
OLYOS

D1114AA

OLYOS | Mitigeurs de lavabo 50x93x130 mm finition chrome, avec bonde | EasyFix, Certifié NF, Technologie BlueStart®, Ecoflow, EPD, SmartShine

Image & dessin technique







PORCHER



Informations générales

Type de produit	Mitigeurs de lavabo
Marque	Porcher
Suite	OLYOS
Code couleur	AA
Colour description	Chrome
Finition	Brillant
Hauteur (mm)	130
Largeur (mm)	50
Longueur / Profondeur (mm)	133
Type de fixation	EasyFix
Code EAN	3800861038535
With EPD	Oui
Poids net (kg)	1.23

Caractéristiques

	EasyFix		Certifié NF
	Technologie BlueStart®		Ecoflow
	EPD		SmartShine

Téléchargements

- BIM-FR
- EPD
- Déclaration de conformité
- Guide d'installation
- Liste des pièces de rechange

Normes et certifications des produits

Normes supplémentaires	DIN EN 248 DIN 4109-1 DIN EN 817
Nom du certificat NF	E0 C3 A2 U3 - IA
Nom du certificat ACS	21 ACC LY 068_223

Spécifications du produits

0	Non
Type de contrôle de la température	Mécanique
Avec poignée(s)	Oui
Nombre de poignées	1
Position de la poignée	Partie supérieure
Type de poignée	Manette
Application de la poignée	Contrôle du débit et de la température
Matériau de la poignée	Métal
Avec douchette extractible	Non
Avec sortie	Oui
Modèle de bec	Fixe
Type d'aérateur	Aérateur



Ideal Standard

Aérateur ajustable	Non
Aérateur caché	Visible
Aérateur antivandalisme	Non
Matériau du bec	Fondu
Avec rosette(s)	Non
Matériau de la garniture de vidage	Plastique
Sécurité intrinsèque DVGW	Non
Matériau du corps	Laiton
Surface cover	chromium-plated
SmartShine	Oui
Avec garniture d'écoulement	Oui
Technologie Easy-Fix	Oui
min. operating pressure (kPa)	50
Technologie BlueStart	Oui
Technologie Cool Body	Non
Avec régulateur de débit	Oui
PVD technology	Non
Technologie IdealPure	Non
Easy-care surface IdealPlus	Non
Débit maximal à 300 kPa (l)	11.8
	Cartouche mécanique
Water activation	Levé
Fixation de la cartouche	Bague filetée
Valve's nominal size	40



Ideal Standard

Votre contact local:

België • Belgique

Ideal Standard Produktions GmbH
Ikaroslaan 18
B-1930 Zaventem
☎ +32 2 325 66 00
✉ +32 2 325 66 01
www.idealstandard.be

България

Идеал Стандарт - Видима АД
ул. "Марин Попов" 53
гр. Севлиево, 5400
☎ +359 885 938 880
✉ office@idealstandard.com
www.idealstandard.bg

Česká republika

Ideal Standard s.r.o.
Zemská 623
41574 Teplice
☎ +420 (0)-417-265 11
✉ +420 (0)-417-265 15
www.idealstandard.cz

Hrvatska

Ideal Standard Hrvatska
Lopatinečka ul. 8
10000, Zagreb
☎ +385 91 229 9304
www.idealstandard.hr

Danmark

Ideal Standard Skandinavia ApS
Fynsvej 9
5500 Middelfart (Denmark)
☎ +45 75 84 10 10
www.idealstandard.dk

Deutschland

Ideal Standard GmbH
Euskirchener Straße 80
53121 Bonn
☎ +49 (0)228 521-0
✉ +49 (0)228 521-241
✉ idealstandard.de@idealstandard.com
www.idealstandard.de

Éire

Ideal Standard Éire
2nd Floor, Unit 3103 Lake Drive Citywest
Business Campus Tallaght Dublin 24 YXW2
☎ +353 1 4564525
www.idealstandard.ie

España

Ideal Standard Iberia S.L.U
Riera Principal Nr. 8
08328 Alella (Barcelona - España)
☎ +34 93 561 80 00
www.idealstandard.es

Ελλάδα

Ideal Standard S. A. Γραφεία Αθηνών:
Λ. Μεσογείων 265, 15451 Ν.
Ψυχικό, Αθήνα
☎ +2106790800
www.idealstandard.gr

France

Ideal Standard France - Siège social
39Rue St. Sabin
75011 Paris
☎ +33 (0)1 49 38 81 34
✉ sav.idealstandard@idealstandard.com
(demandes techniques) /
devis.chantier@idealstandard.com
(demandes commerciales)
www.idealstandard.fr

Italia

Ideal Standard (Italia) Srl
Via Giosuè Borsi 9
20143 Milano, Italia
☎ +39 (0)2 28881
✉ info@idealstandard.it
www.idealstandard.it

Nederland

Ideal Standard Nederland BV
Hambakenwetering 3
5231 DD 's-Hertogenbosch
☎ +31 (0)-77 355 08 08
✉ +31 (0)-77 354 21 86
www.idealstandard.nl

Österreich

Ideal Standard GmbH
Zweigniederlassung Österreich
Erzherzog-Karl-Str. 131-135
1220 Wien Österreich
☎ +43 125 66 222-0
✉ +43 125 66 222-625
www.idealstandard.at

Polska

Ideal Standard Polska
Ul. Ostrowskiego 7
53-238 Wrocław
☎ +48 71 78 68 301
www.idealstandard.po

România

Ideal Standard Representative Office România
Calea Victoriei 109, Etaj 1, Sector 1
București, 010069
☎ +40 746 050 408
✉ officebucharest@idealstandard.com
www.ideal-standard.ro

Srbija

Ideal Standard - Vidima AD
Drinčićeva br.19, I sprat, stan br.8
11000 Beograd Srbija
☎ +381 11 7138 058
www.idealstandard.rs

United Kingdom

Ideal Standard (UK) Ltd
The Bathroom Works National Avenue
Kingston Upon Hull
HU5 4HS
☎ +44 (0)-1482 346 461
✉ +44 (0)-1482 445 886
www.idealstandard.co.uk

A
C
S
B



AR LIE CUISINES & SALLES DE BAINS

FICHE TECHNIQUE MEUBLE SOUS VASQUE

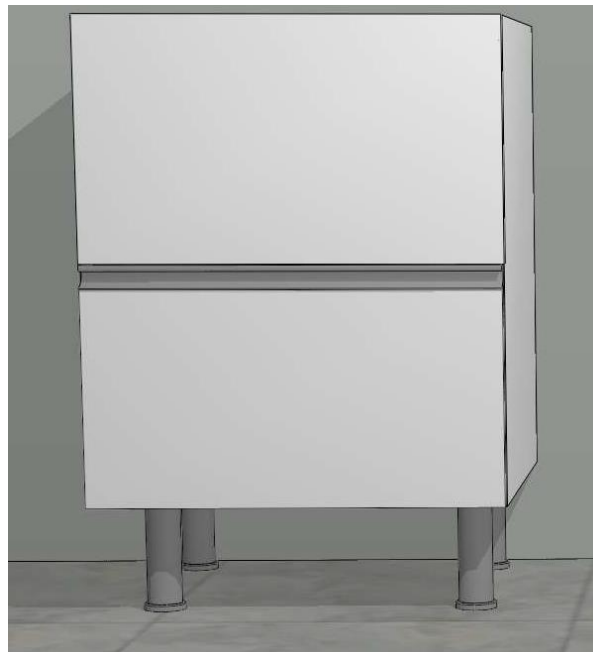
2 TIROIRS - PASSE MAIN

Caisson mélaminé en 19mm plaqué PVC

Façade en fonction des choix

DIMENSIONS :

LARGEUR	HAUTEUR	PROFONDEUR
600	650	420
700	650	520
800	650	550
900	650	620
1200	650	550



Roelens
Laagstraat 38
9140 Temse
Tél.: 03.771.09.90
Fax: 03.771.09.59
N° TVA: BE-0404272739



Fiche technique

Société:	ACSB
Réf. Roelens:	M.P53.B.1040X700.1
Description miroir:	MIRROR P53 1040X700MM M/TL LED 9W ACSB
Dimensions:	1040Hx700L mm
Wattage:	9 W
IP44:	oui
Classe:	II
Lumen:	750 lm/m

Dries Roelens
Roelens nv

Roelens
Laagstraat 38
9140 Temse
Tél.: 03.771.09.90
Fax: 03.771.09.59
N° TVA: BE-0404272739



Fiche technique

Société:	ACSB
Réf. Roelens:	M.P53.B.1040X1200.1
Description miroir:	MIRROR P53 1040X1200MM M/TL LED 12W ACSB
Dimensions:	1040Hx1200L mm
Wattage:	12W
IP44:	oui
Classe:	II
Lumen:	1000 lm/m

Dries Roelens
Roelens nv

Roelens
Laagstraat 38
9140 Temse
Tél.: 03.771.09.90
Fax: 03.771.09.59
N° TVA: BE-0404272739



Fiche technique

Société:	ACSB
Réf. Roelens:	M.P53.B.1040X1240.1
Description miroir:	MIRROR P53 1040X1240MM M/TL LED 12W ACSB
Dimensions:	1040Hx1240L mm
Wattage:	12W
IP44:	oui
Classe:	II
Lumen:	1000 lm/m

Dries Roelens
Roelens nv

A
C
S
B



CHOIX

+

PLANS

VILLA BARRAU

BAT	LOG	CUISINE - caisson couleur porte					SALLE DE BAIN - caisson blanc brillant			
		PLAN DE W	PORTES	DIM	POIG	évier	PLAN DE W	PORTES	DIM	
	1	F 79934	roble amazona	2650	H	full black	RESINE	roble amazona	700	
	2	F 79934	vison chic	2650	M	full black	RESINE	vison chic	1200	
	1,1	F 79934	vison chic	2450	M	full black	RESINE	vison chic	1240 VG	
	1,2	F 76112	vison chic	1970*1530	H	croma	RESINE	azul city	1240 VD	
	1,3	SUPP	SUPP	-	-	-	RESINE	nogal valentina	1240 VD	modif sdb
	2,1	F 79934	vison chic	1970*620	G	full black	RESINE	azul city	1240 VD SDB RDC	modif sdb
							RESINE	gris gu	700 SDB R+1	
	2,2	R 20315	bohemian blanco	1820*1220	M	champagne	RESINE	roble mina	700	
	2,3	SUPP	SUPP	-	-	-	SUPP	SUPP	-	supp k+sdb

Plan de W
chêne artisan
ferro noir
inox gris

A
C
S
B



ARLIE CUISINES & SALLES DE BAINS

MAITRE D'OUVRAGE : **STANDIM PROMOTION**

MAITRE D'ŒUVRE : **EXE GARONNE**

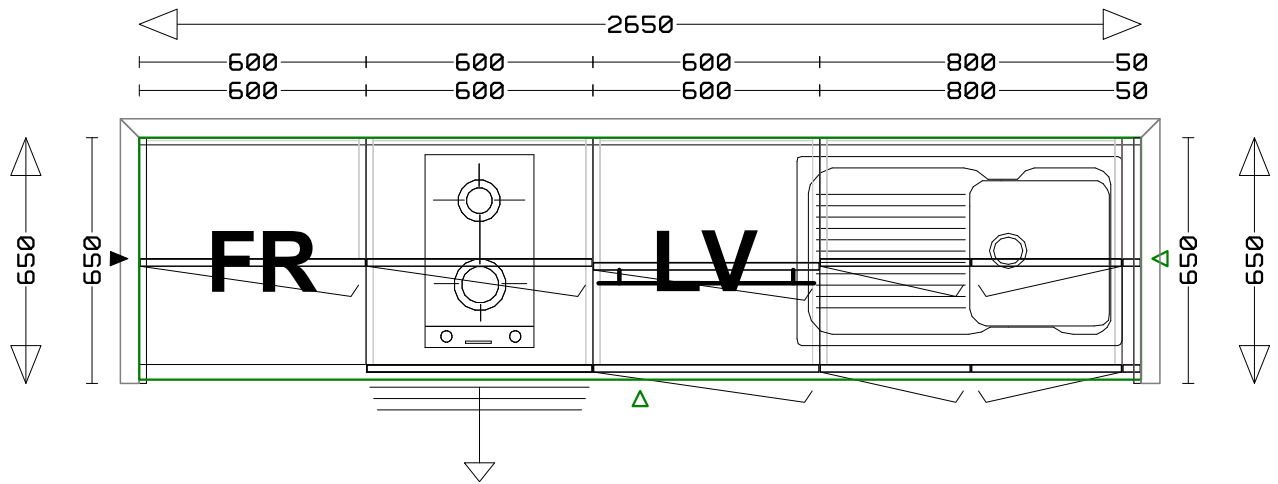
CHANTIER : **VILLA BARRAU**

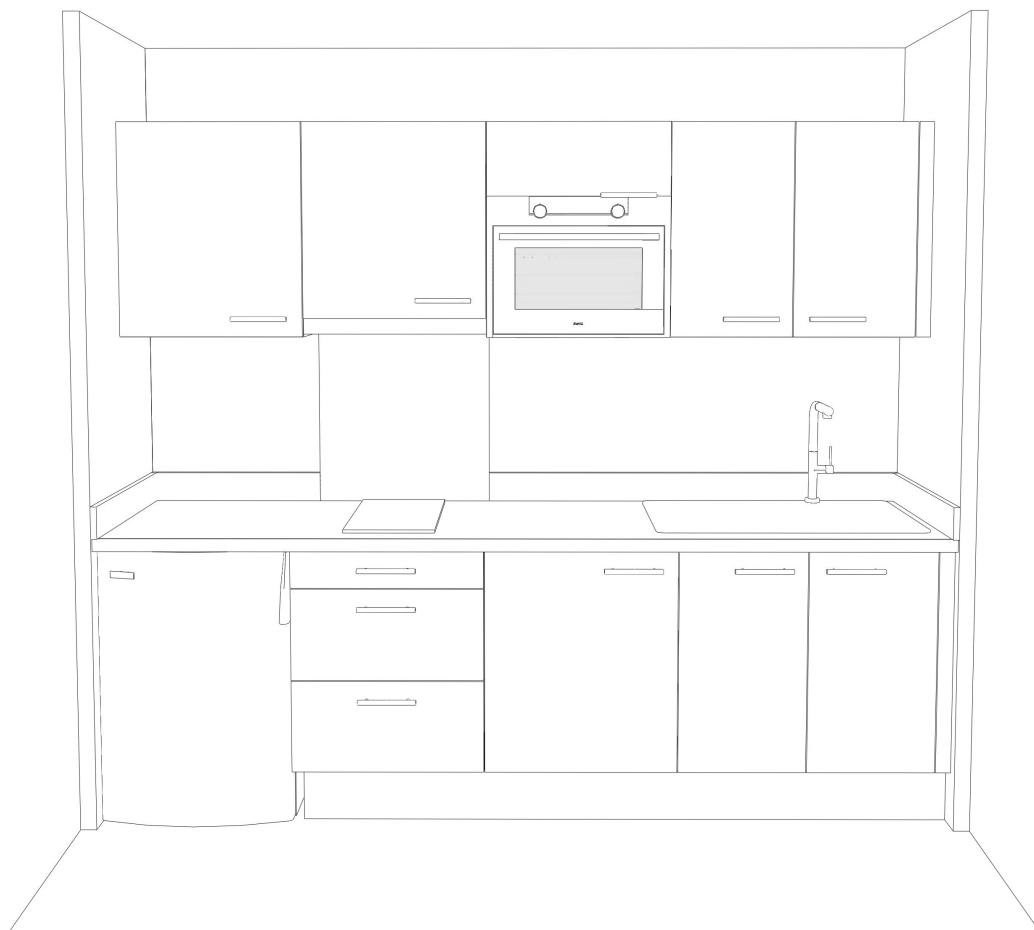
ADRESSE : **12 Rue Barrau
31400 TOULOUSE**

PLANS CUISINES ET SALLES DE BAINS

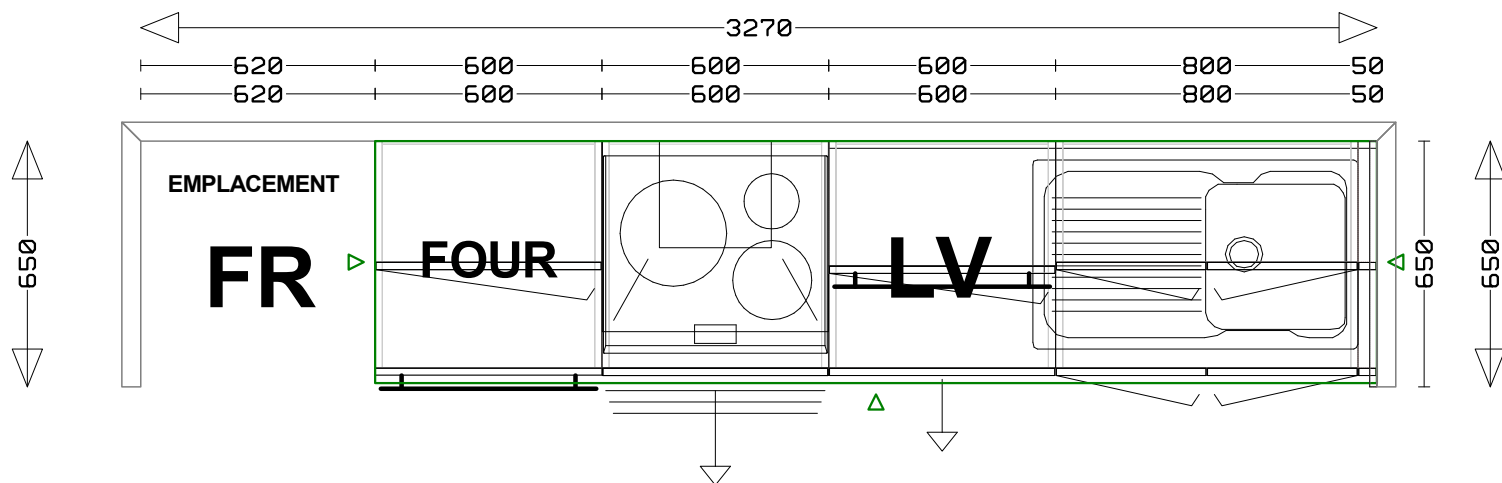
N°ENVOI	DATE	MOTIF
1	21/07/23	INDICE 1
2	06/12/24	INDICE DOE

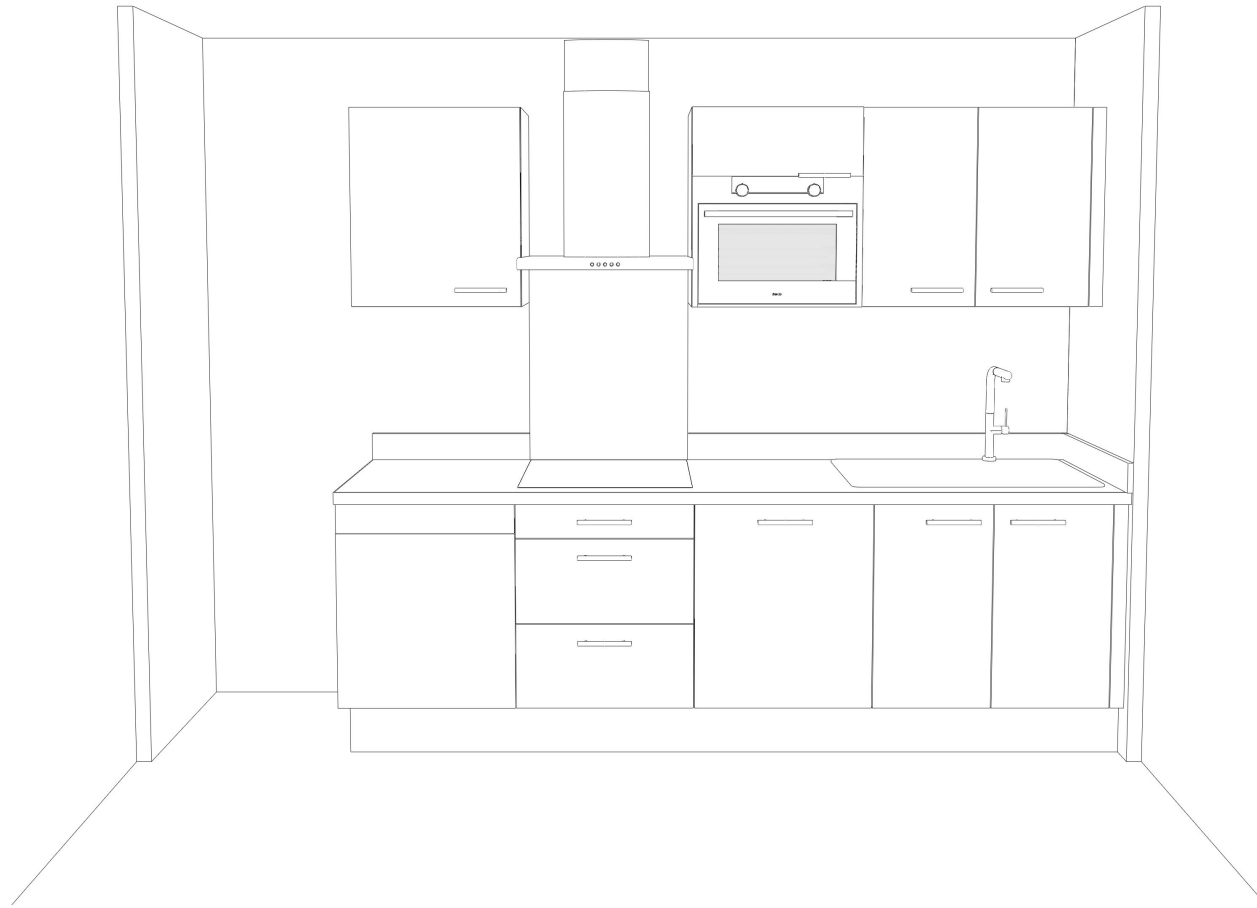
VILLA BARRAU - T2 2650 2FG- LOT 0.1





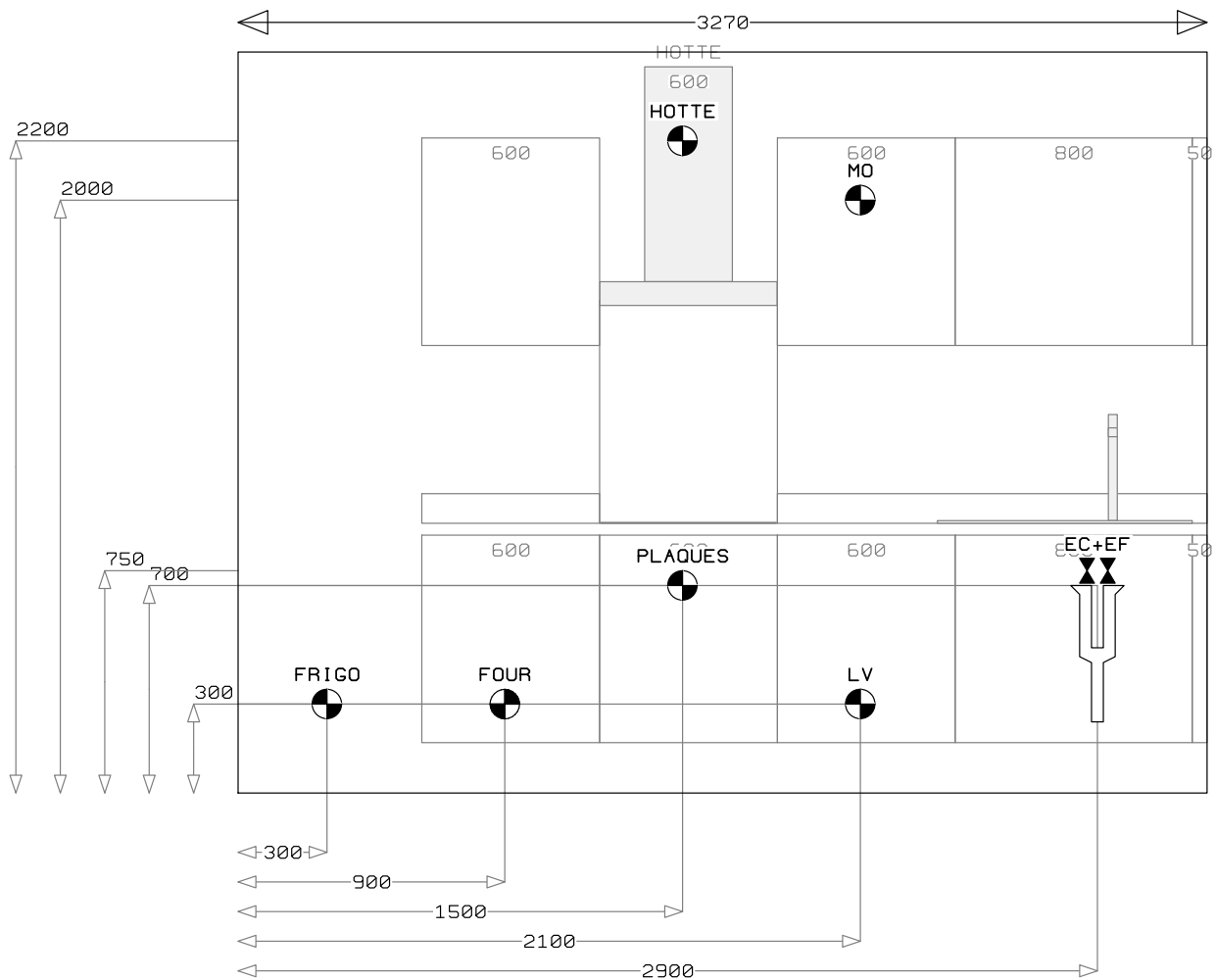
VILLA BARRAU - T3 2650 3FG- LOT 0.2



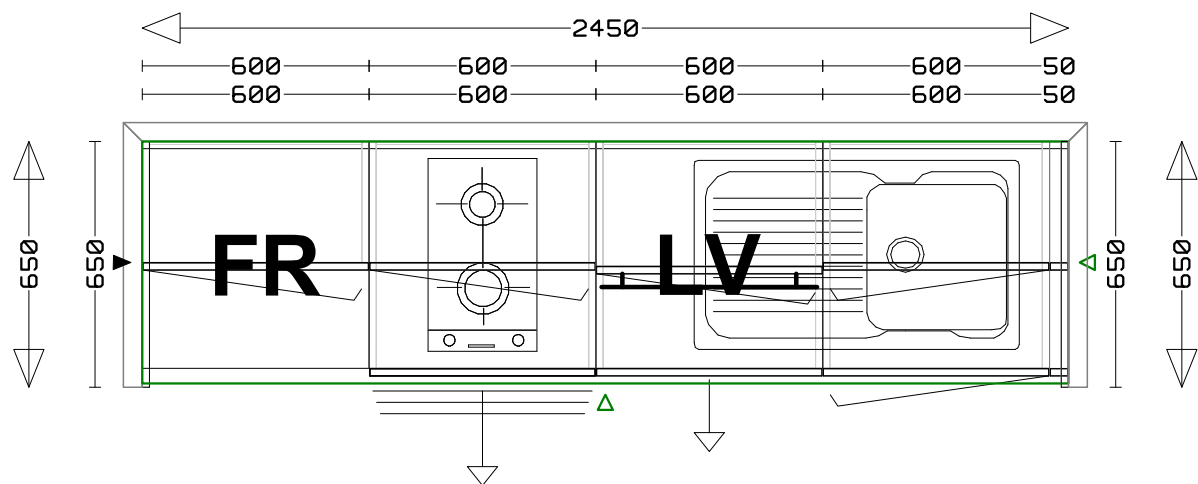


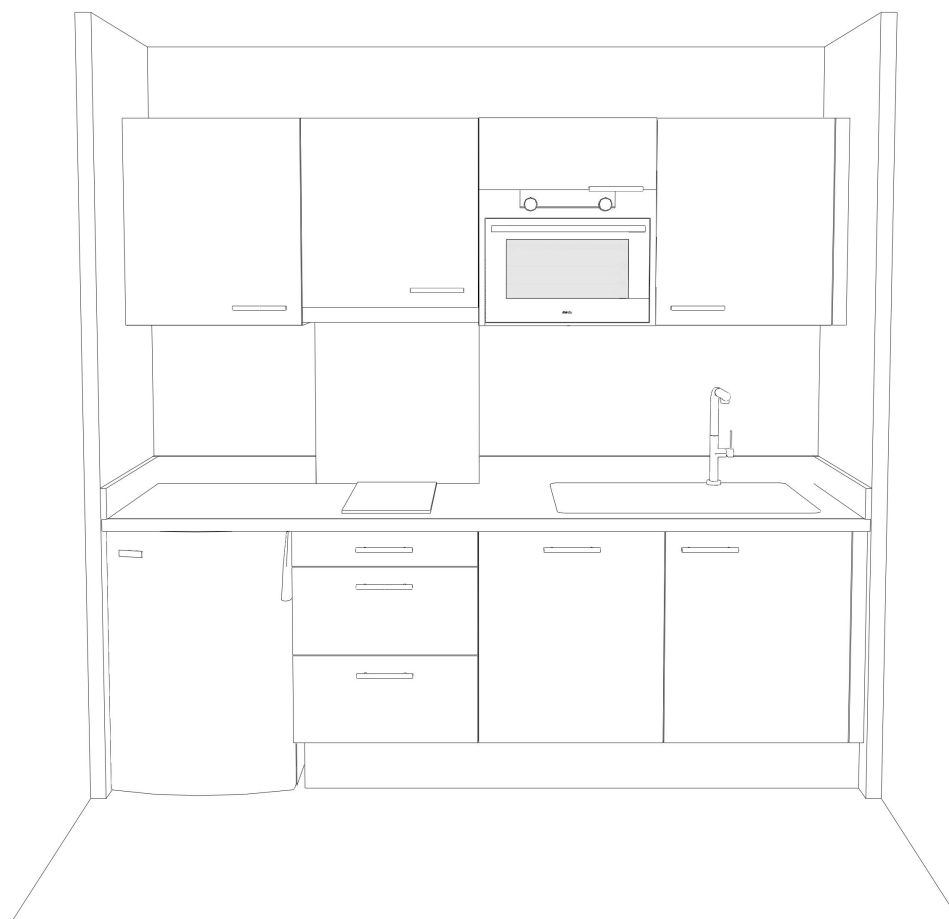
VILLA BARRAU - T3 2650 3FG- LOT 0.2

Hauteur totale éléments hauts = 2210



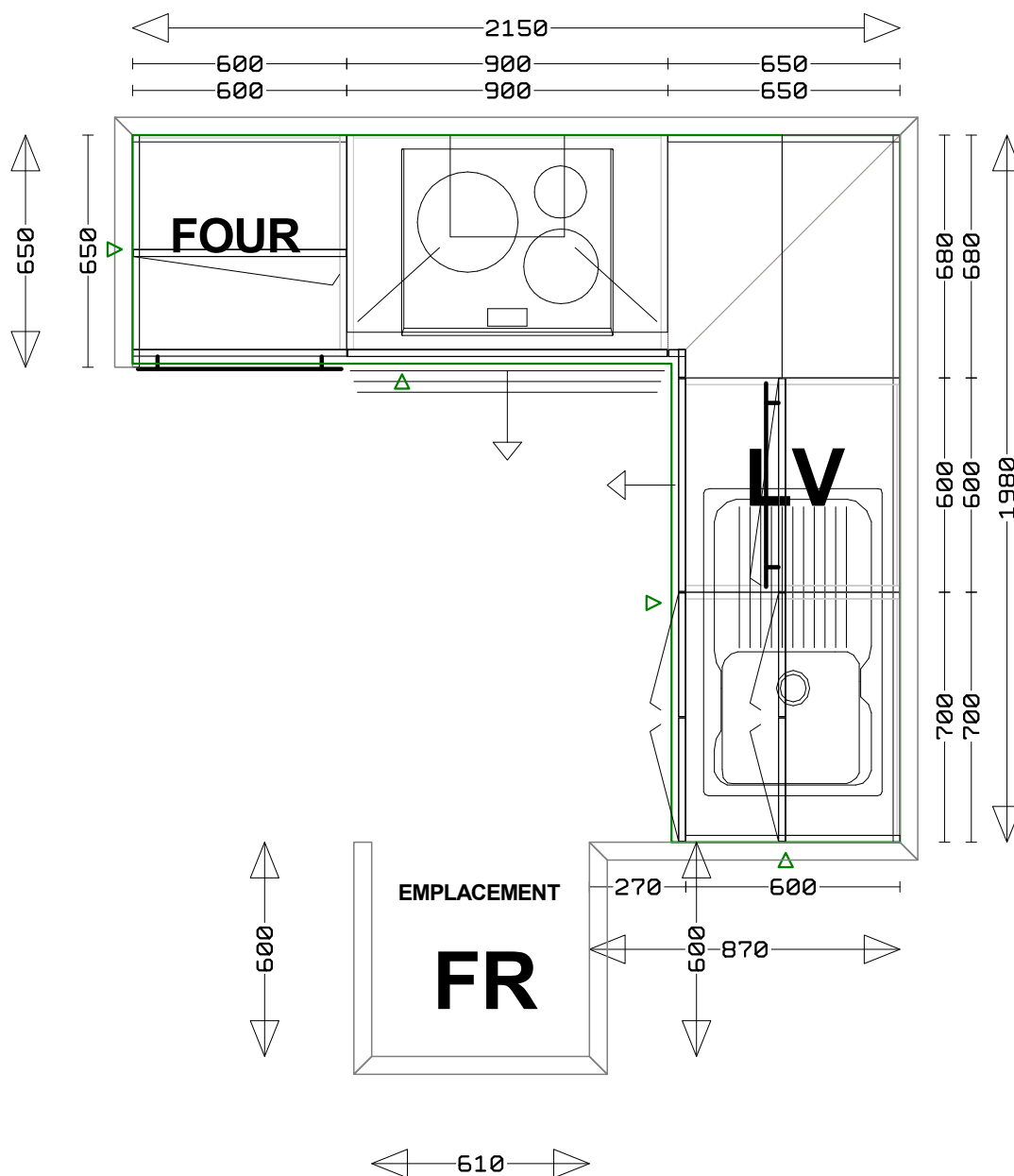
VILLA BARRAU - T2 2450 2FG- LOT 1.1

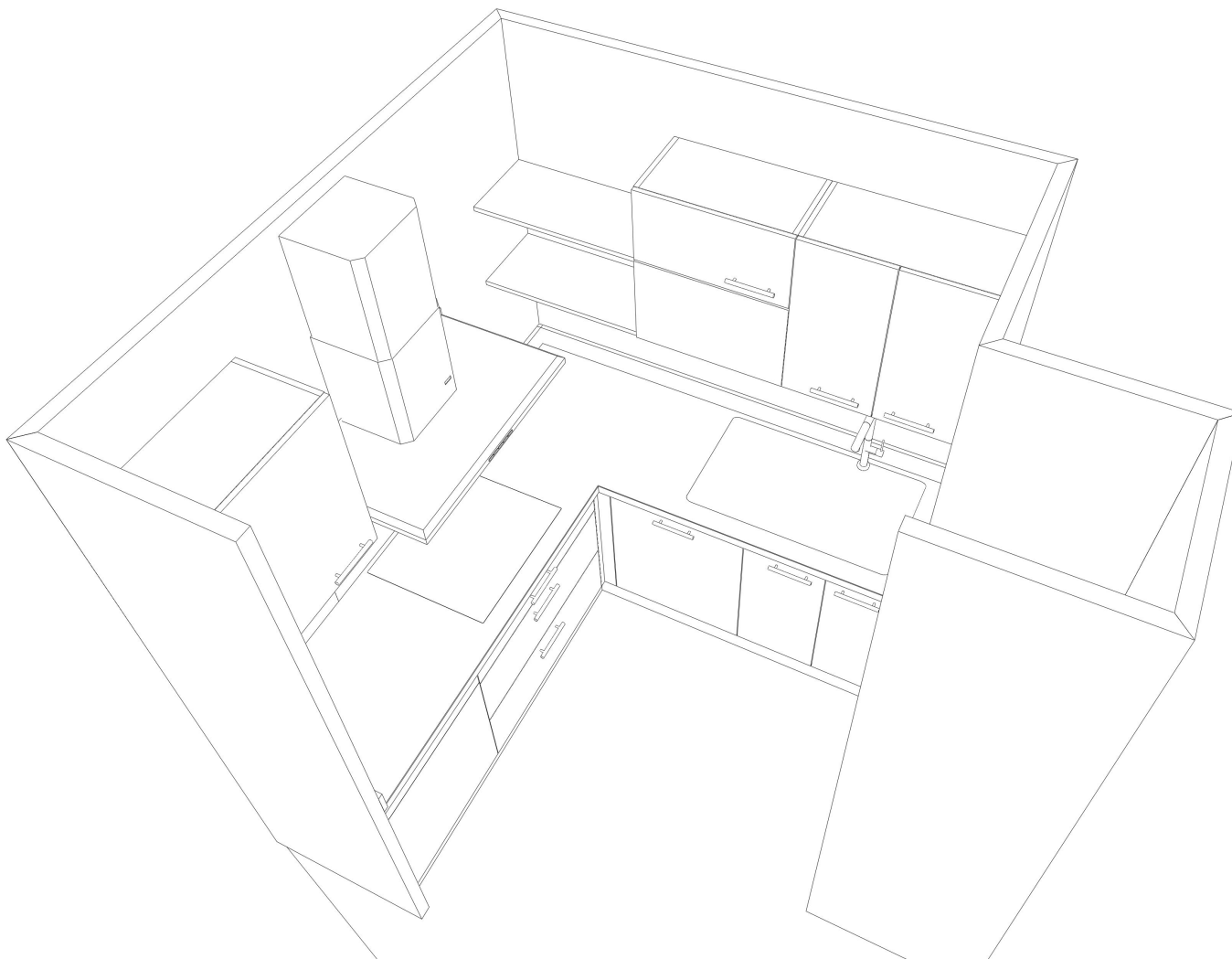




VILLA BARRAU - T3 150-198- 3FG- LOT 1.2

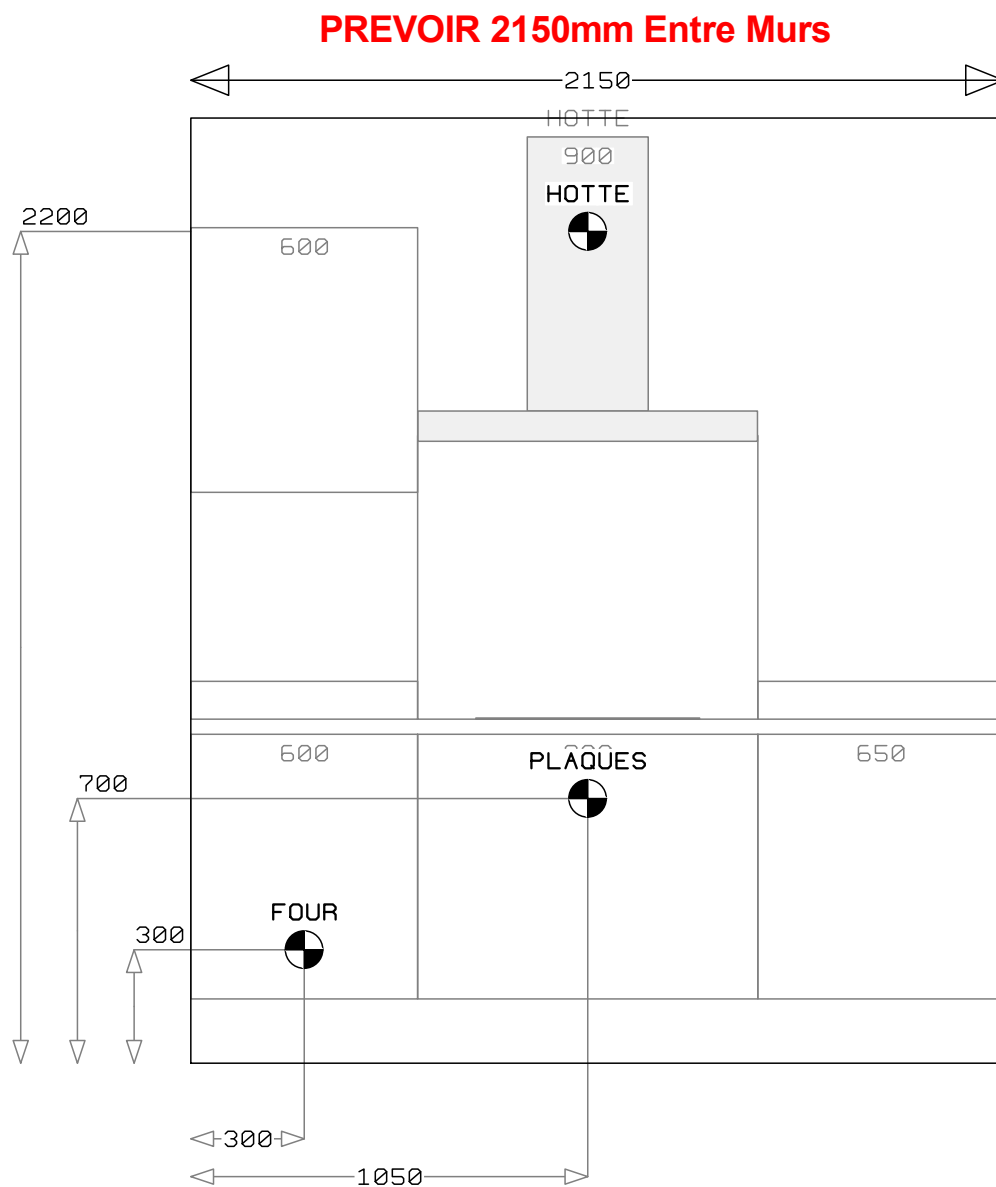
PREVOIR 2450mm Entre Murs



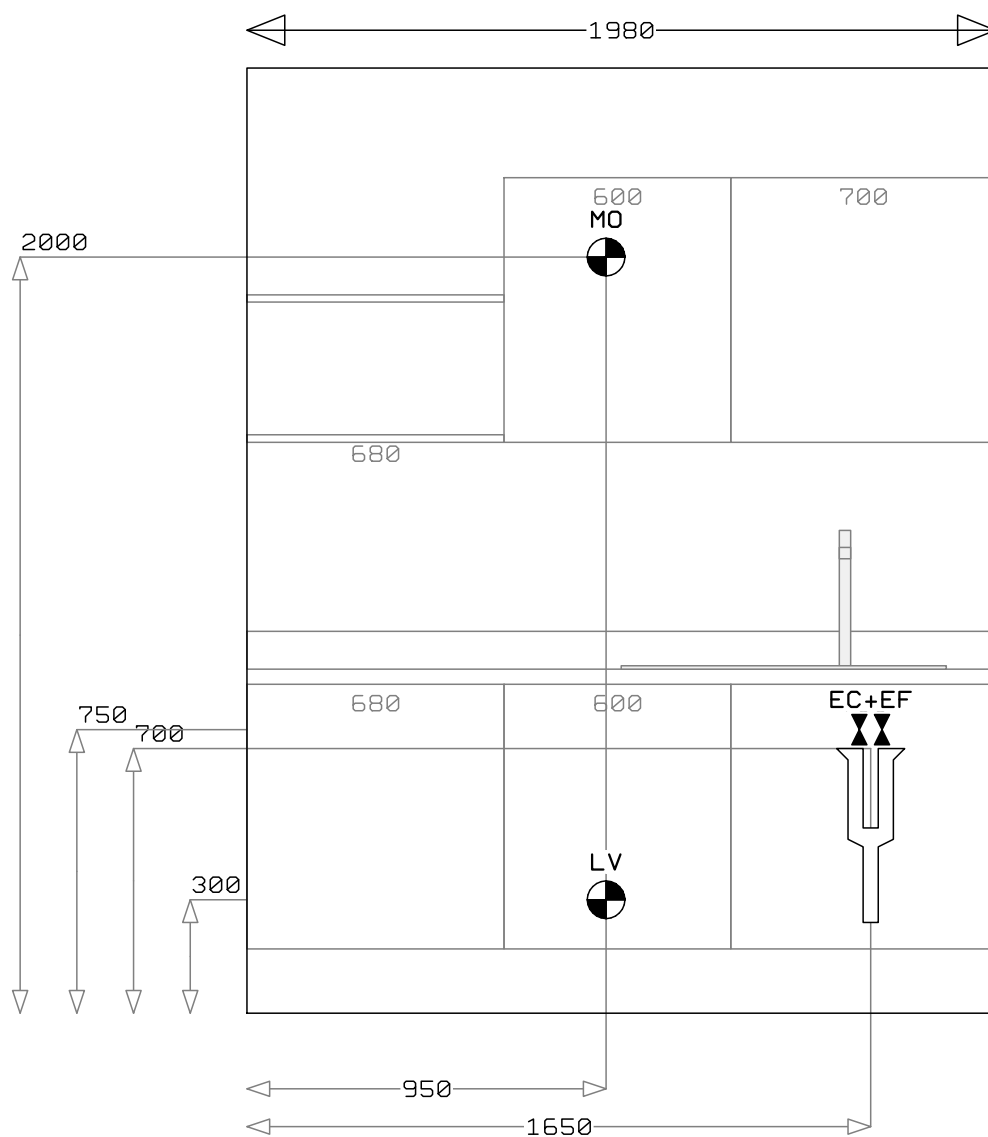


VILLA BARRAU - T3 150-198- 3FG- LOT 1.2

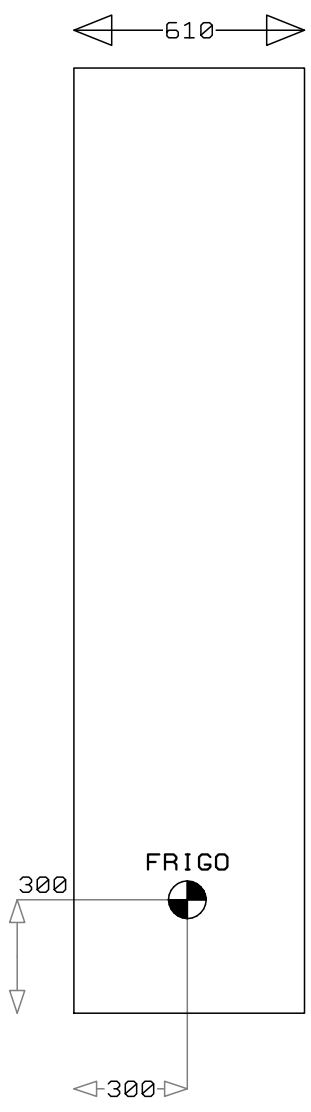
Hauteur totale éléments hauts = 2210



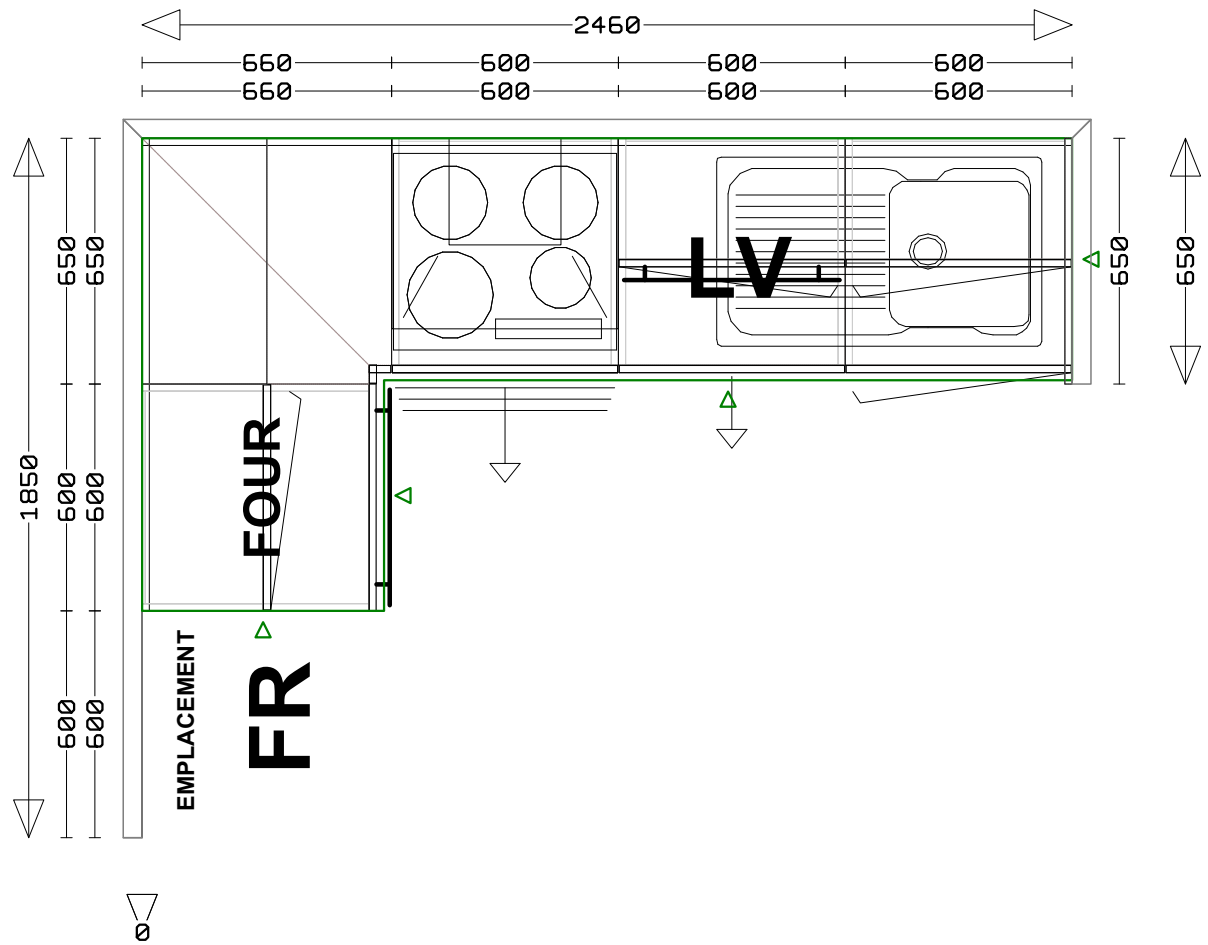
VILLA BARRAU - T3 150-198- 3FG- LOT 1.2

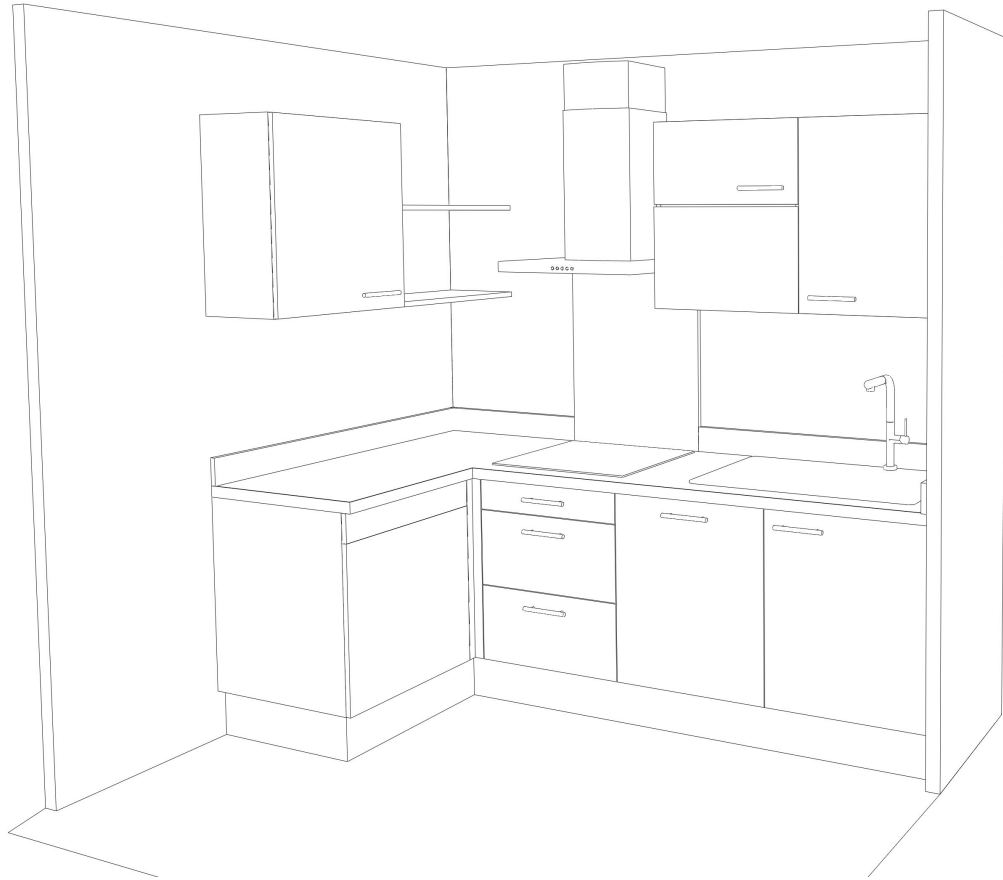


VILLA BARRAU - T3 150-198- 3FG- LOT 1.2



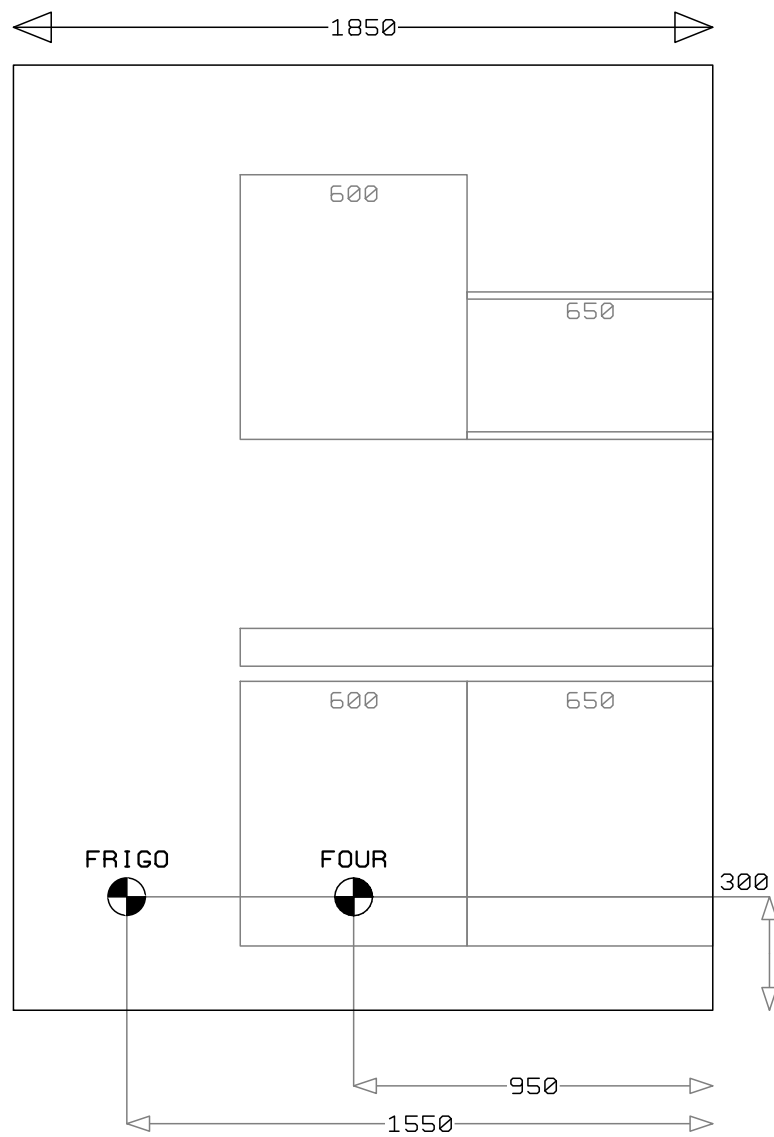
VILLA BARRAU - T3 246-60 3FG- LOT 2.1



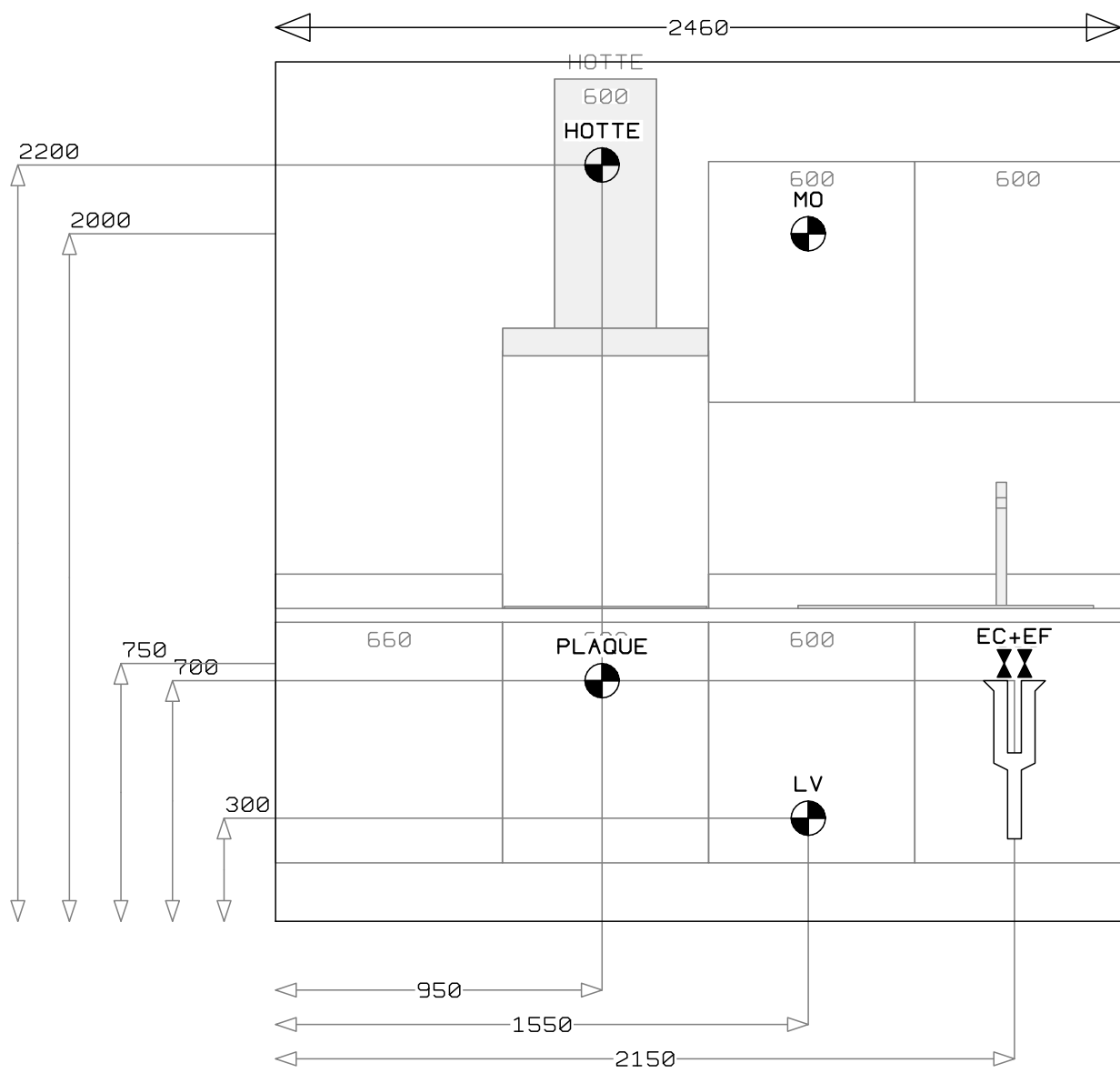


VILLA BARRAU - T3 246-60 3FG- LOT 2.1

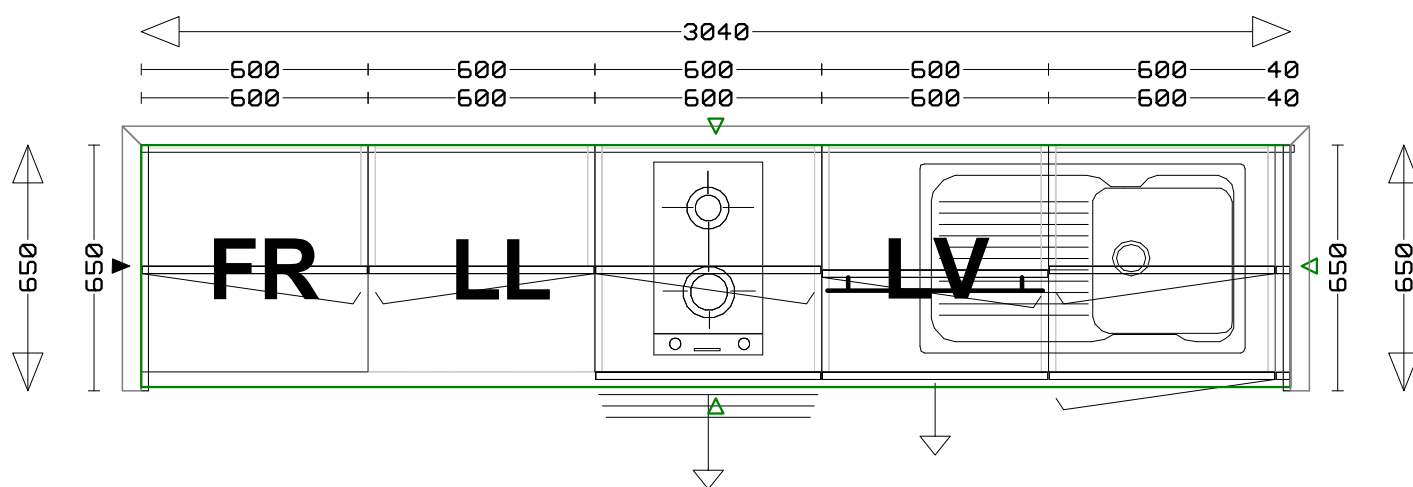
Hauteur totale éléments hauts = 2210

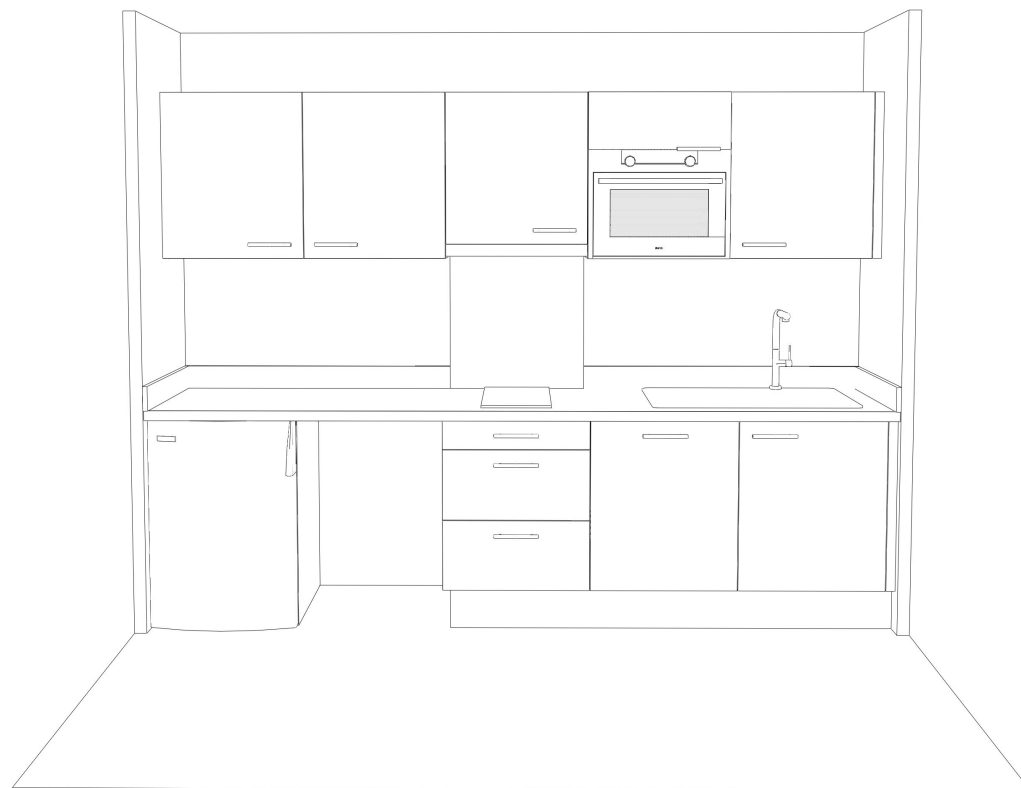


VILLA BARRAU - T3 246-60 3FG- LOT 2.1



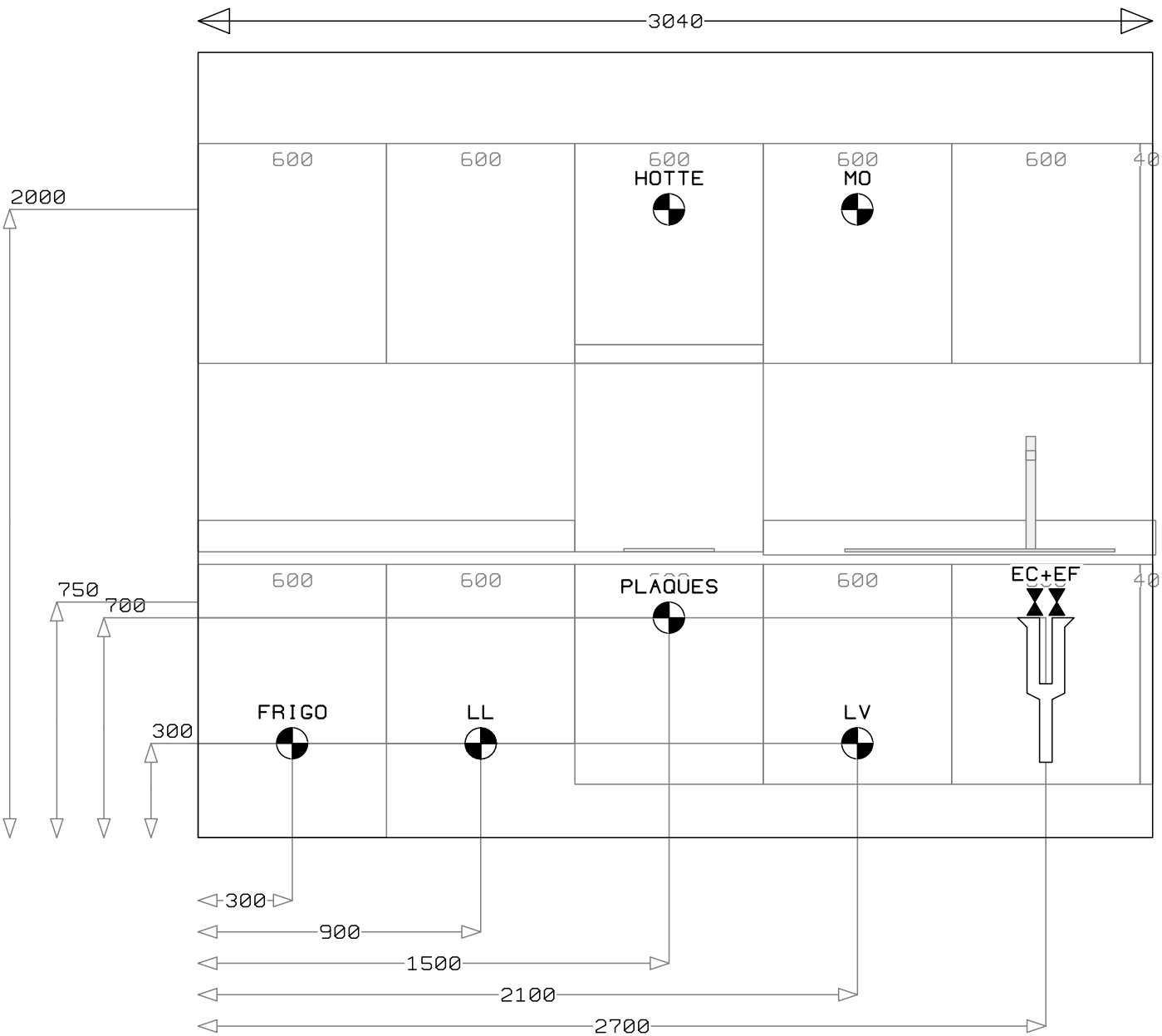
VILLA BARRAU - T2 3040 2FG- LOT 2.2





VILLA BARRAU - T2 3040 2FG- LOT 2.2

Hauteur totale éléments hauts = 2210



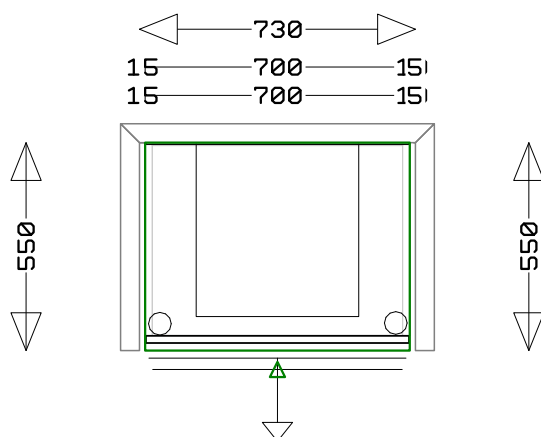
VILLA BARRAU-SDB 70-55-LOTS 0.1

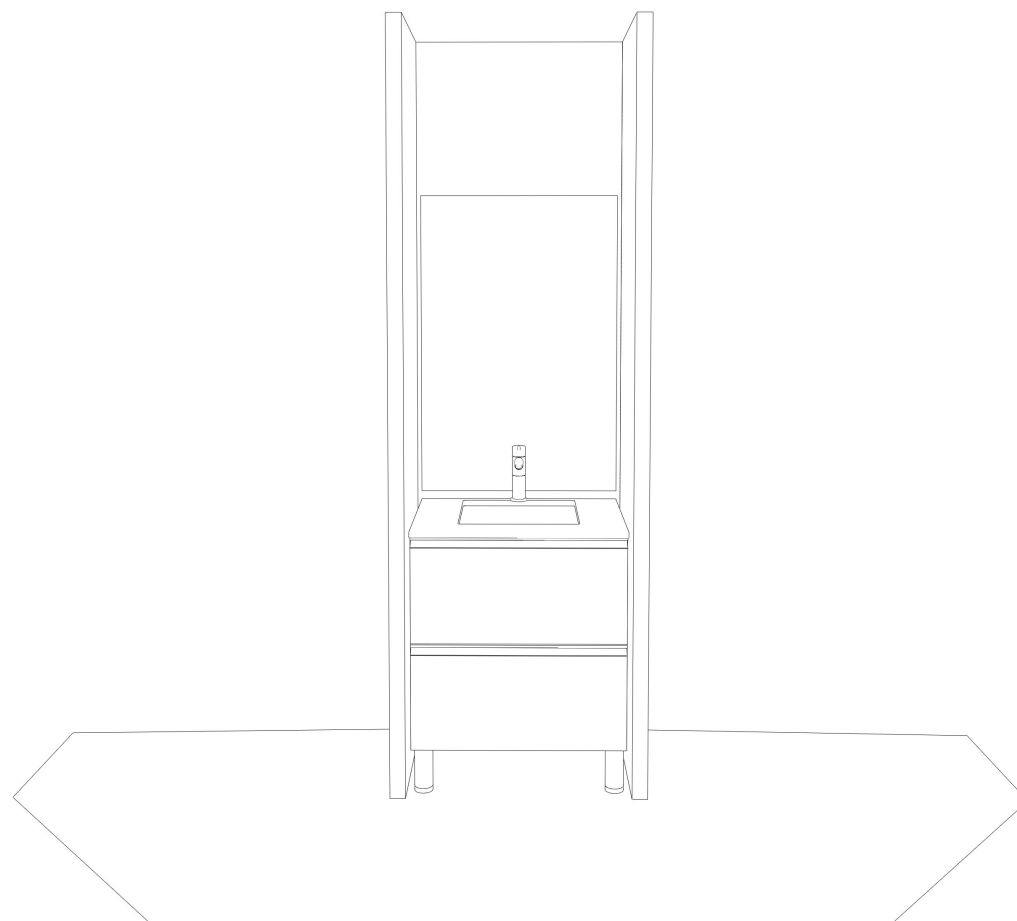
PROFONDEUR PLAN VASQUE 550

710 ENTRE MURS FINIS

ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR

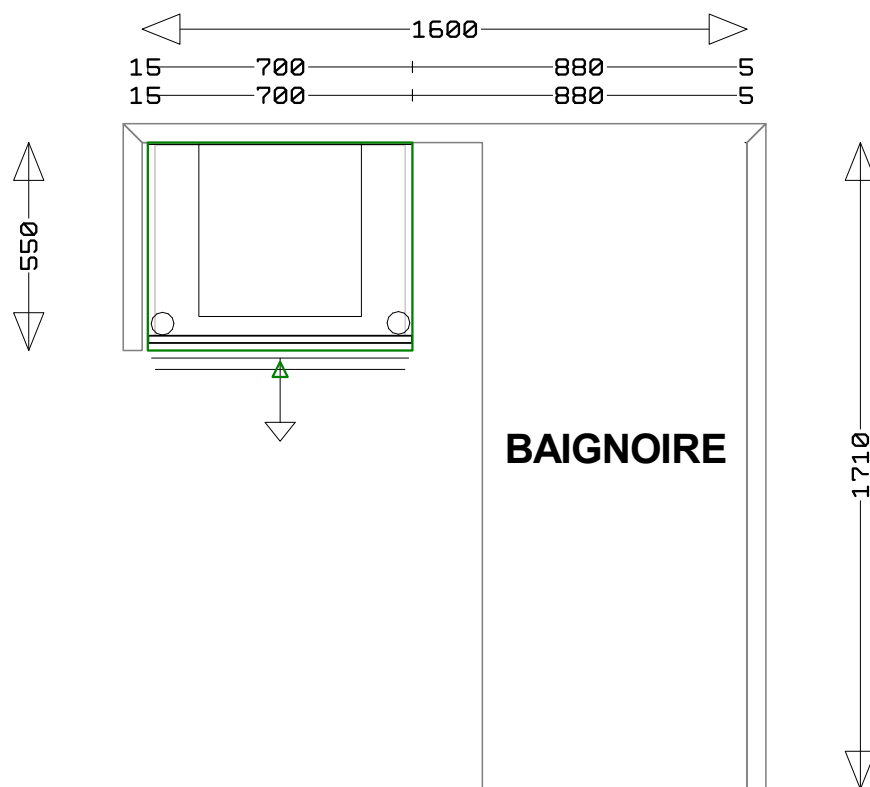
PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI

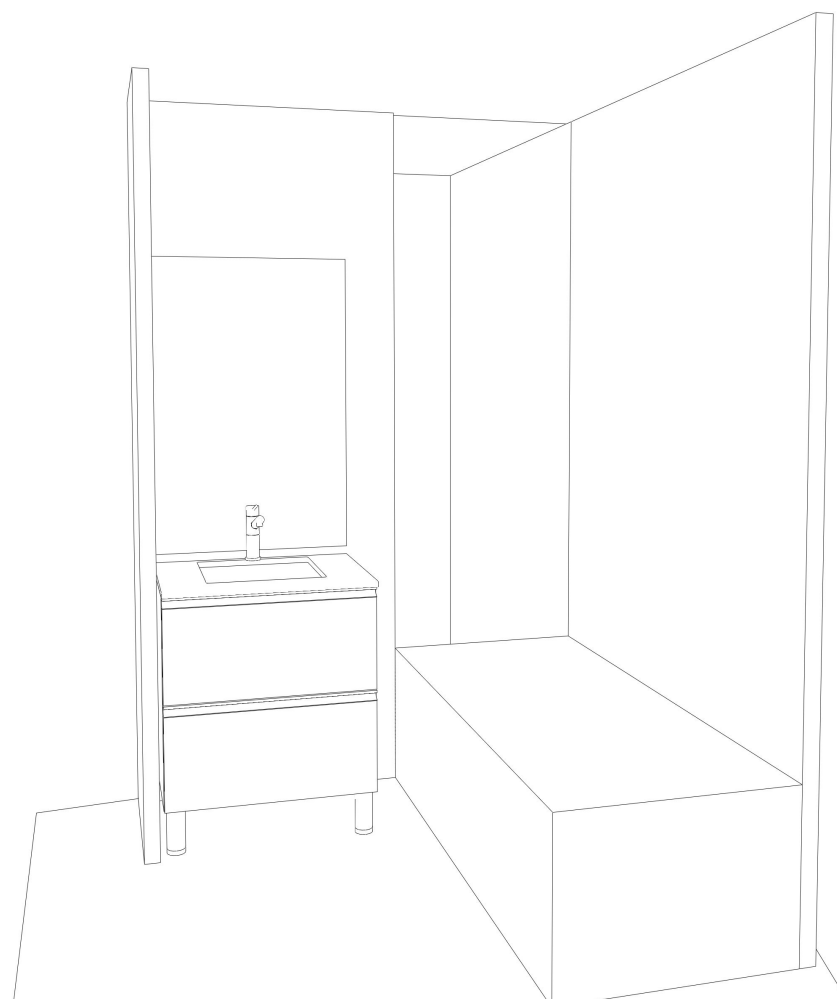




VILLA BARRAU-SDB 70-55-LOT 2.1

PROFONDEUR PLAN VASQUE 550
710 ENTRE MURS FINIS
ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR
PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI





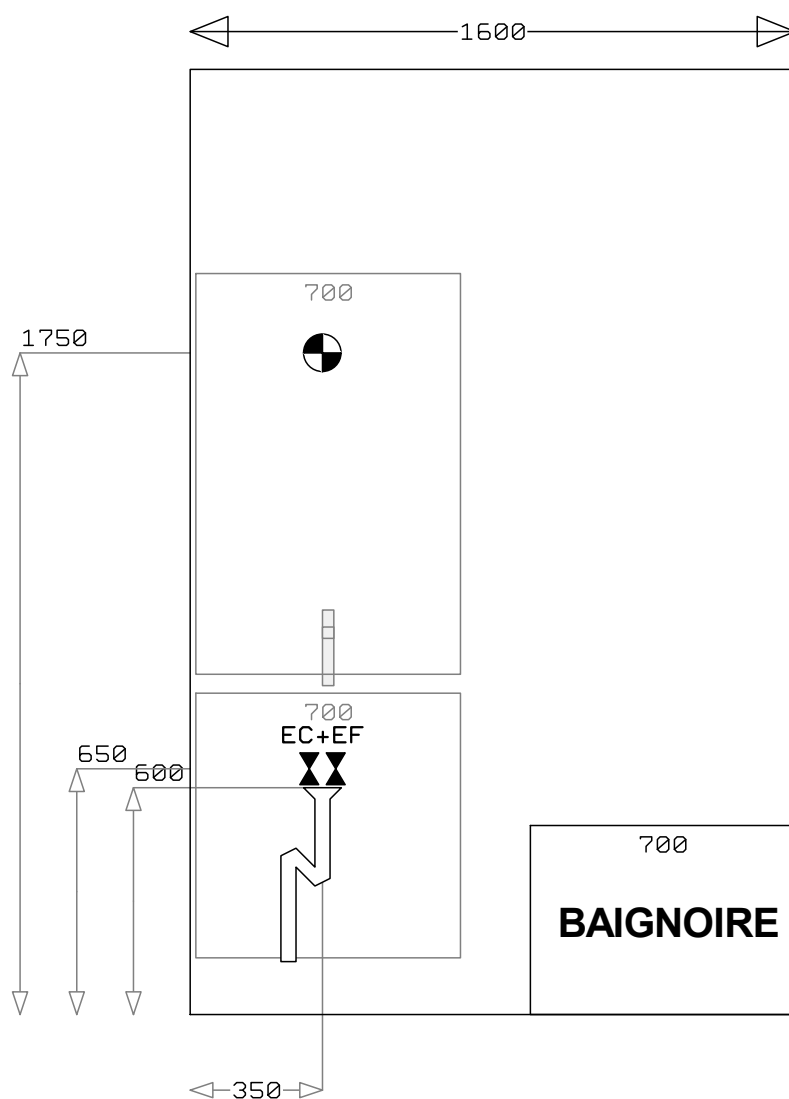
VILLA BARRAU-SDB 70-55-LOT 2.1

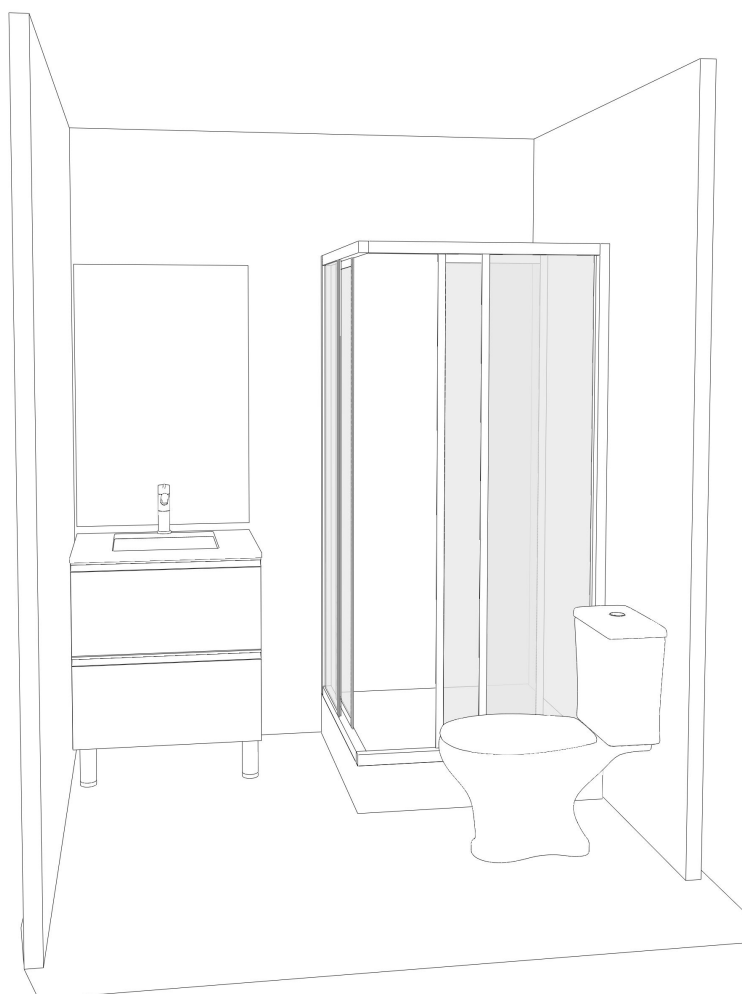
PROFONDEUR PLAN VASQUE 550

HAUTEUR CAISSON 860 + PLAN VASQUE

710 ENTRE MURS FINIS

**ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR
PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI**





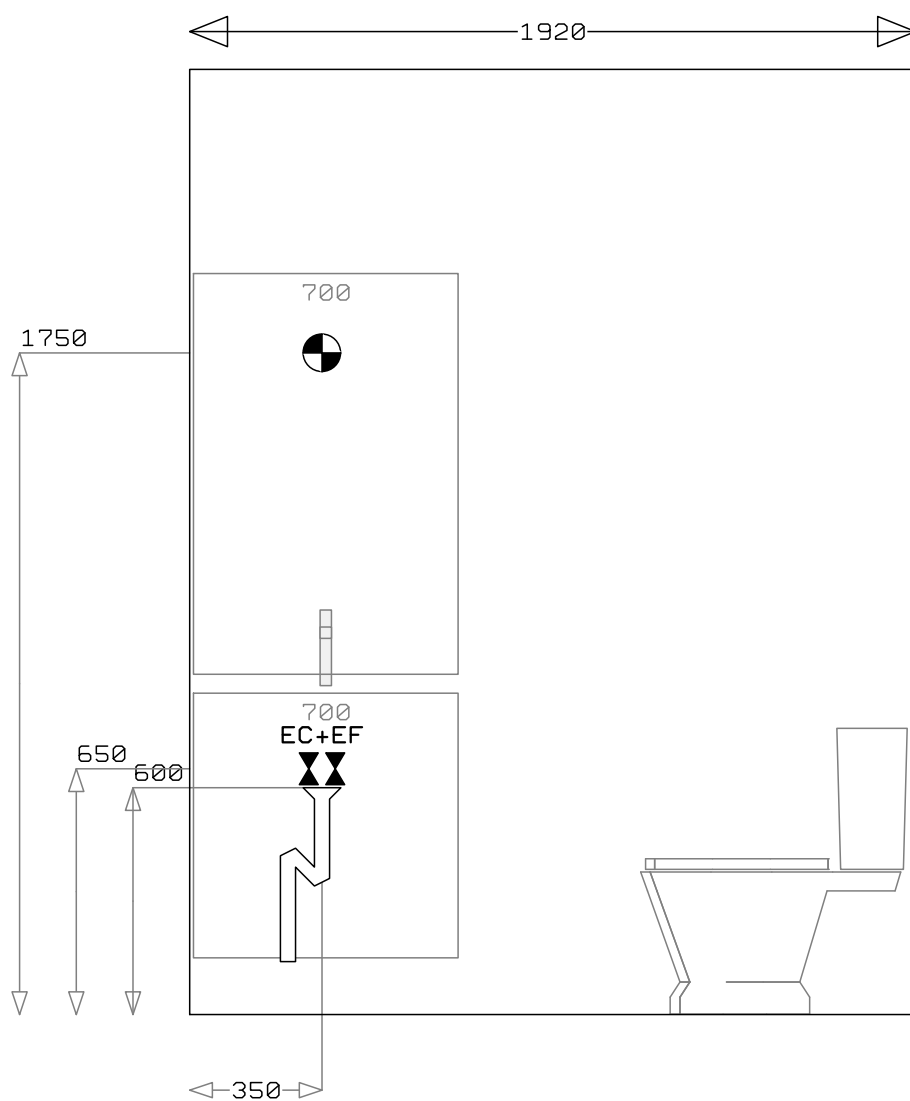
VILLA BARRAU-SDB 70-55-LOT 2.2

PROFONDEUR PLAN VASQUE 550

HAUTEUR CAISSON 860 + PLAN VASQUE

710 ENTRE MURS FINIS

**ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR
PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI**



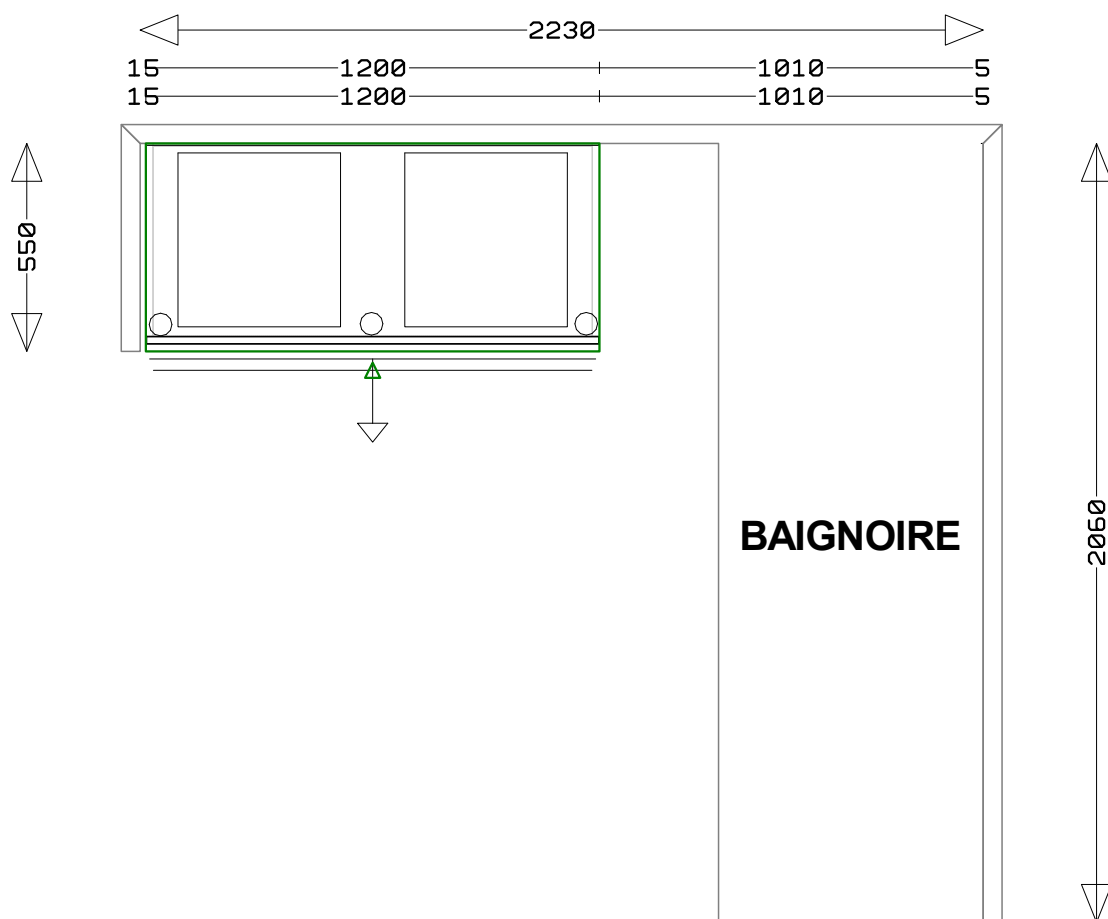
VILLA BARRAU-SDB 120-55-LOT 0.2

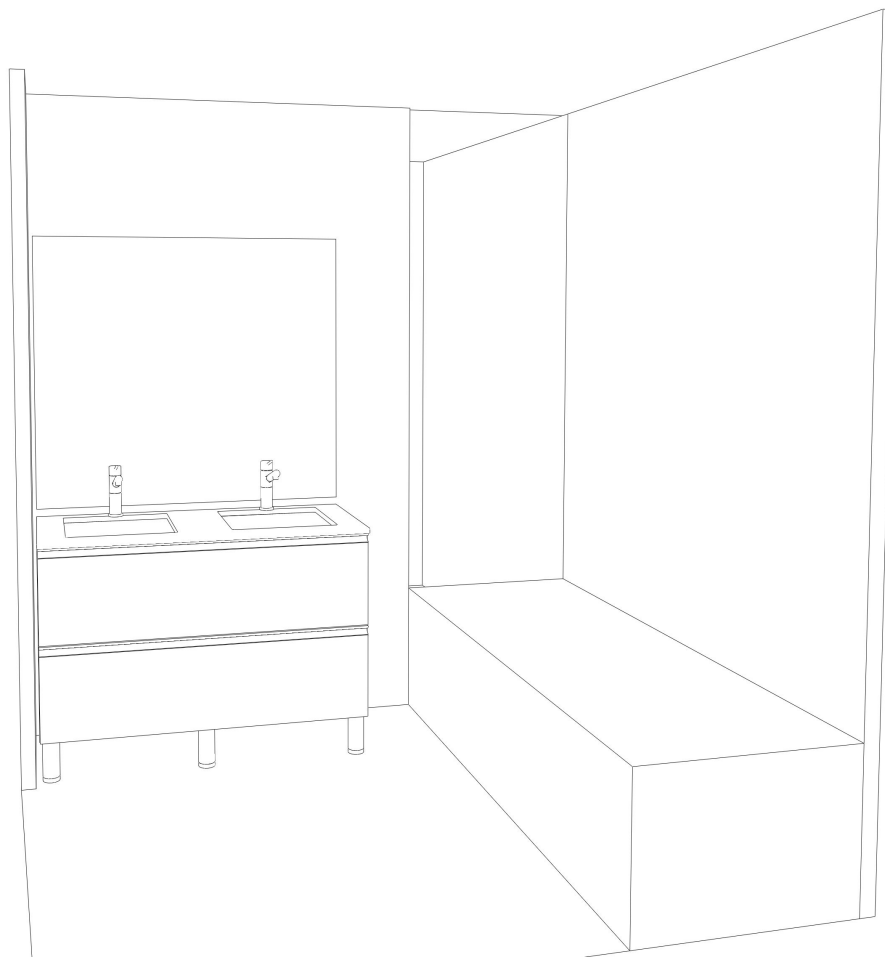
PROFONDEUR PLAN VASQUE 550

1210 ENTRE MURS FINIS

ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR

PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI





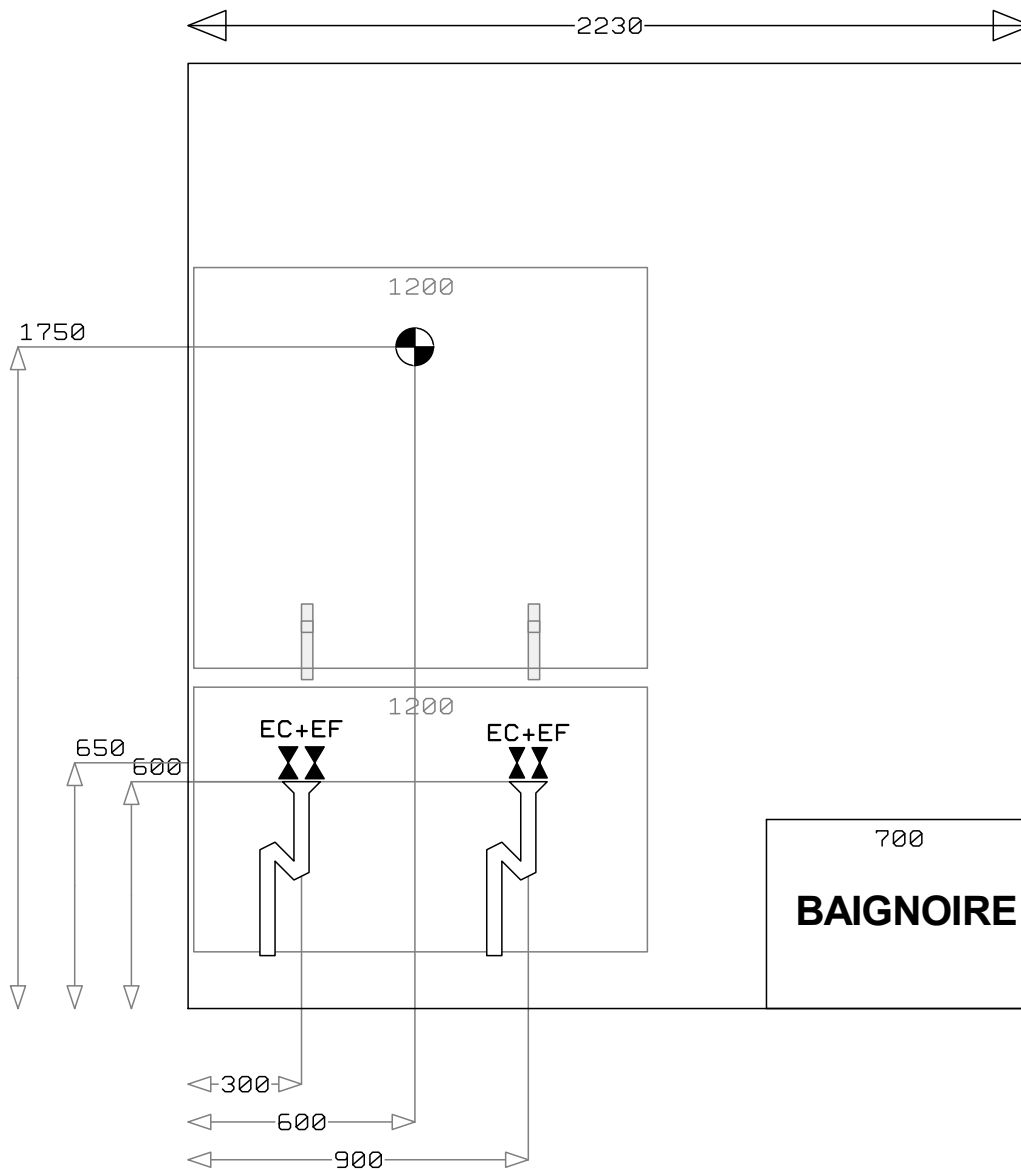
VILLA BARRAU-SDB 120-55-LOT 0.2

PROFONDEUR PLAN VASQUE 550

HAUTEUR CAISSON 860 + PLAN VASQUE

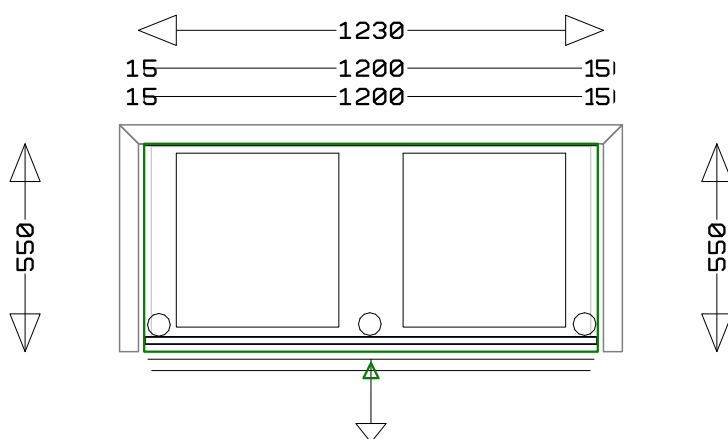
1210 ENTRE MURS FINIS

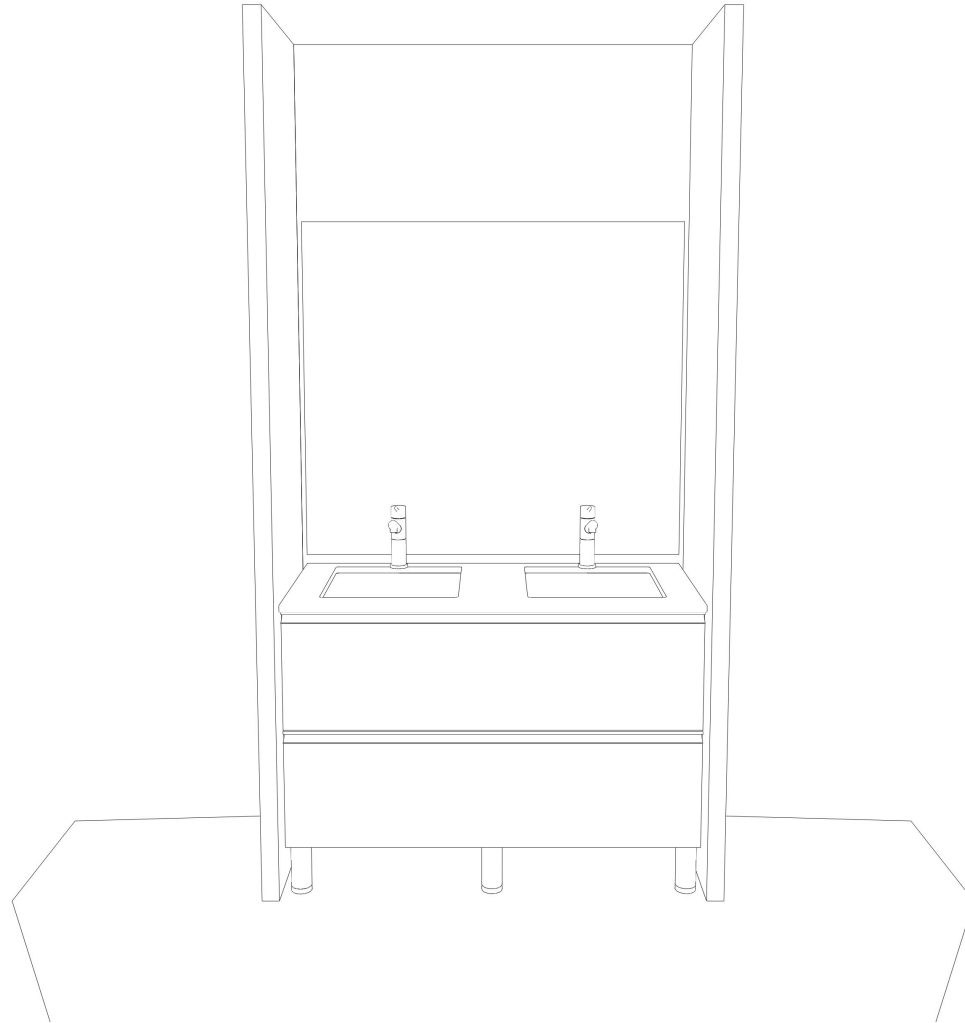
ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR
PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI



VILLA BARRAU-SDB 120-55-LOT 2.1

PROFONDEUR PLAN VASQUE 550
1210 ENTRE MURS FINIS
ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR
PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI





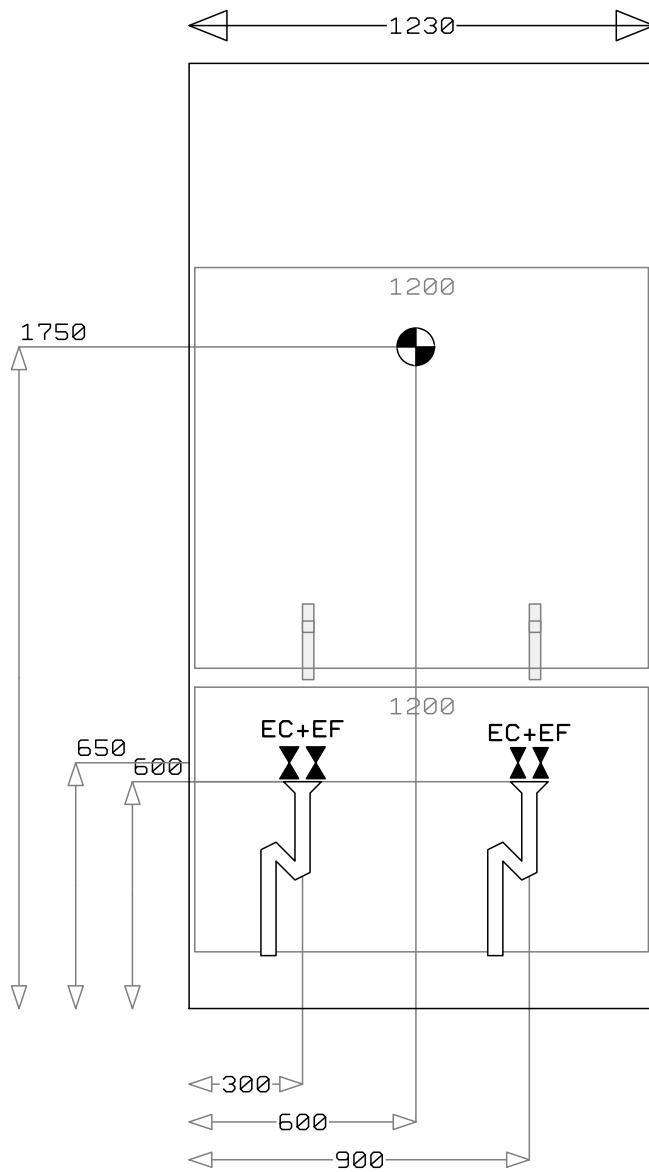
VILLA BARRAU-SDB 120-55-LOT 2.1

PROFONDEUR PLAN VASQUE 550

HAUTEUR CAISSON 860 + PLAN VASQUE

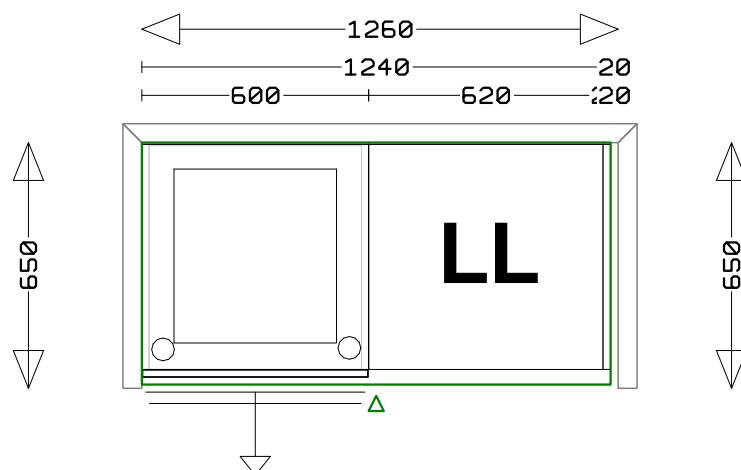
1210 ENTRE MURS FINIS

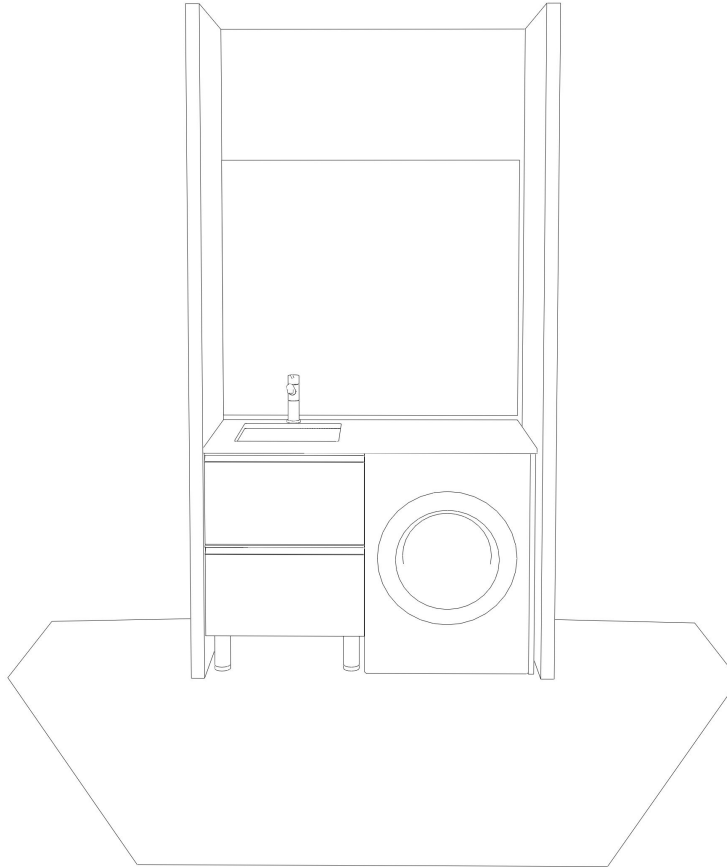
**ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR
PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI**



VILLA BARRAU-SDB 1240 VG-LOT 1.1

1250 ENTRE MURS FINIS
ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR
PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI
PROFONDEUR PLAN VASQUE 650





VILLA BARRAU-SDB 1240 VG-LOT 1.1

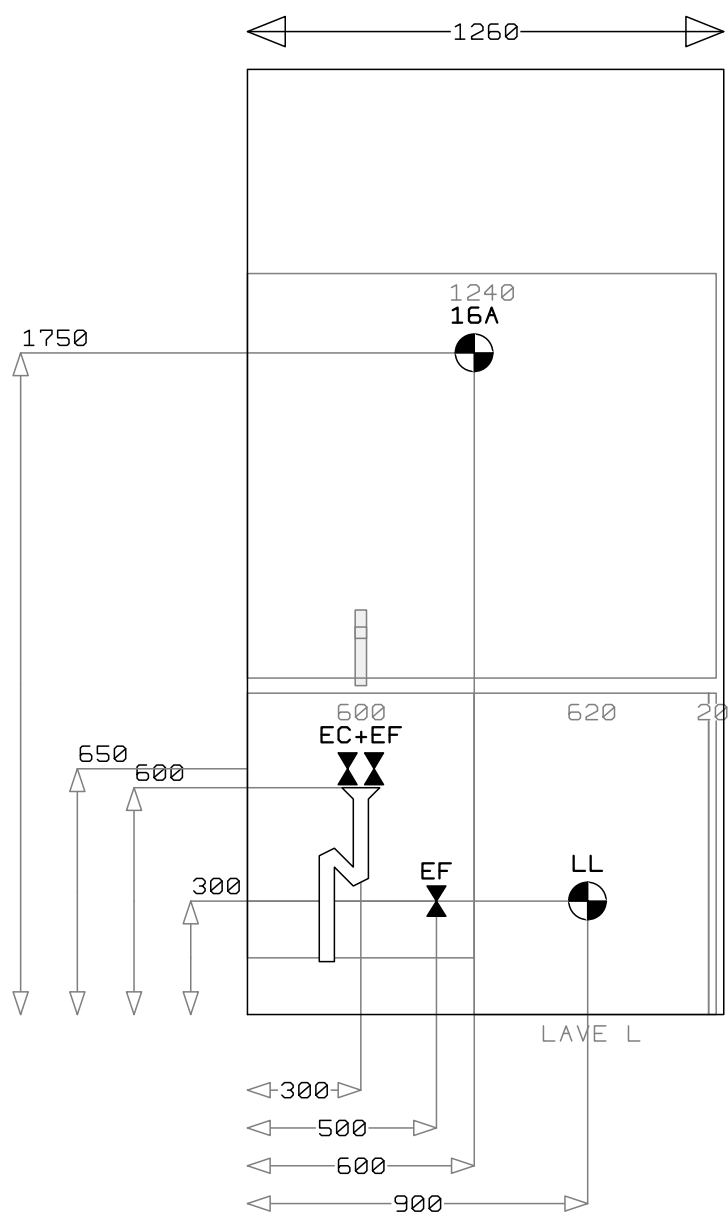
HAUTEUR CAISSON 860 + PLAN VASQUE

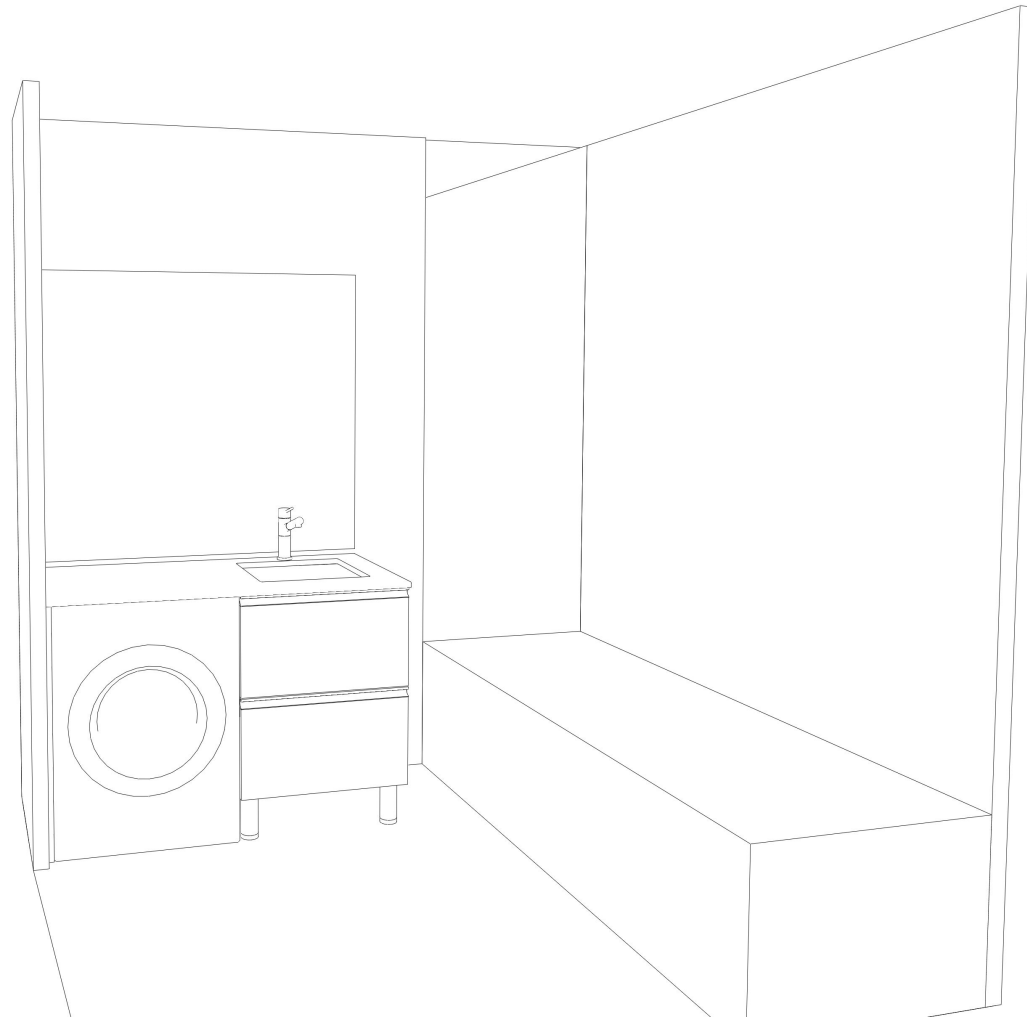
PROFONDEUR PLAN VASQUE 650

1250 ENTRE MURS FINIS

ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR

PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI



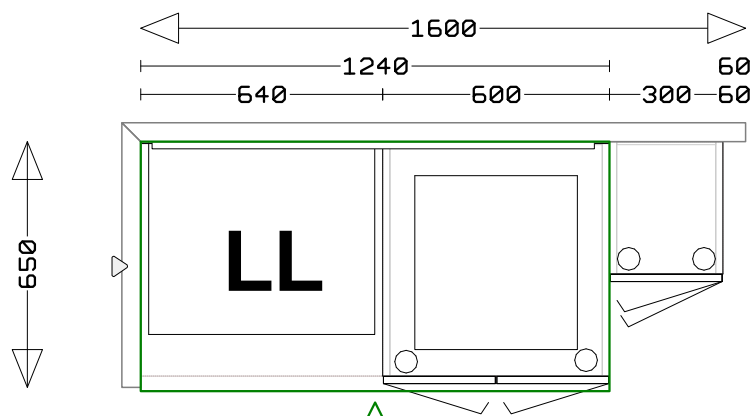


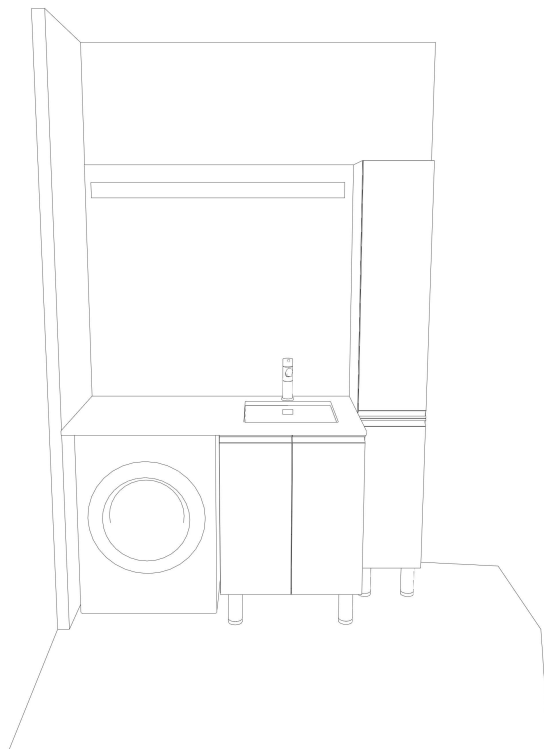
VILLA BARRAU-SDB 1240 VD BAIG D-LOT 1.3 TMA

PROFONDEUR PLAN VASQUE 650

1250 ENTRE MURS FINIS

**ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR
PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI**





VILLA BARRAU-SDB 1240 VD BAIG D-LOT 1.3 TMA

PROFONDEUR PLAN VASQUE 650

1250 ENTRE MURS FINIS

ATTENTION SI FAIENCE PREVUE EN RETOUR
PREVOIR L'EPAISSEUR DE CELLE-CI

