



BOSCH
Invented for life



Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso
Gebruiksaanwijzing

PKF6..R.., PKK6..R.., PKE6..R..



9000507790

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Poêles et casseroles chaudes

Objets durs et pointus

Feuilles et plastiques

Vue d'ensemble

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

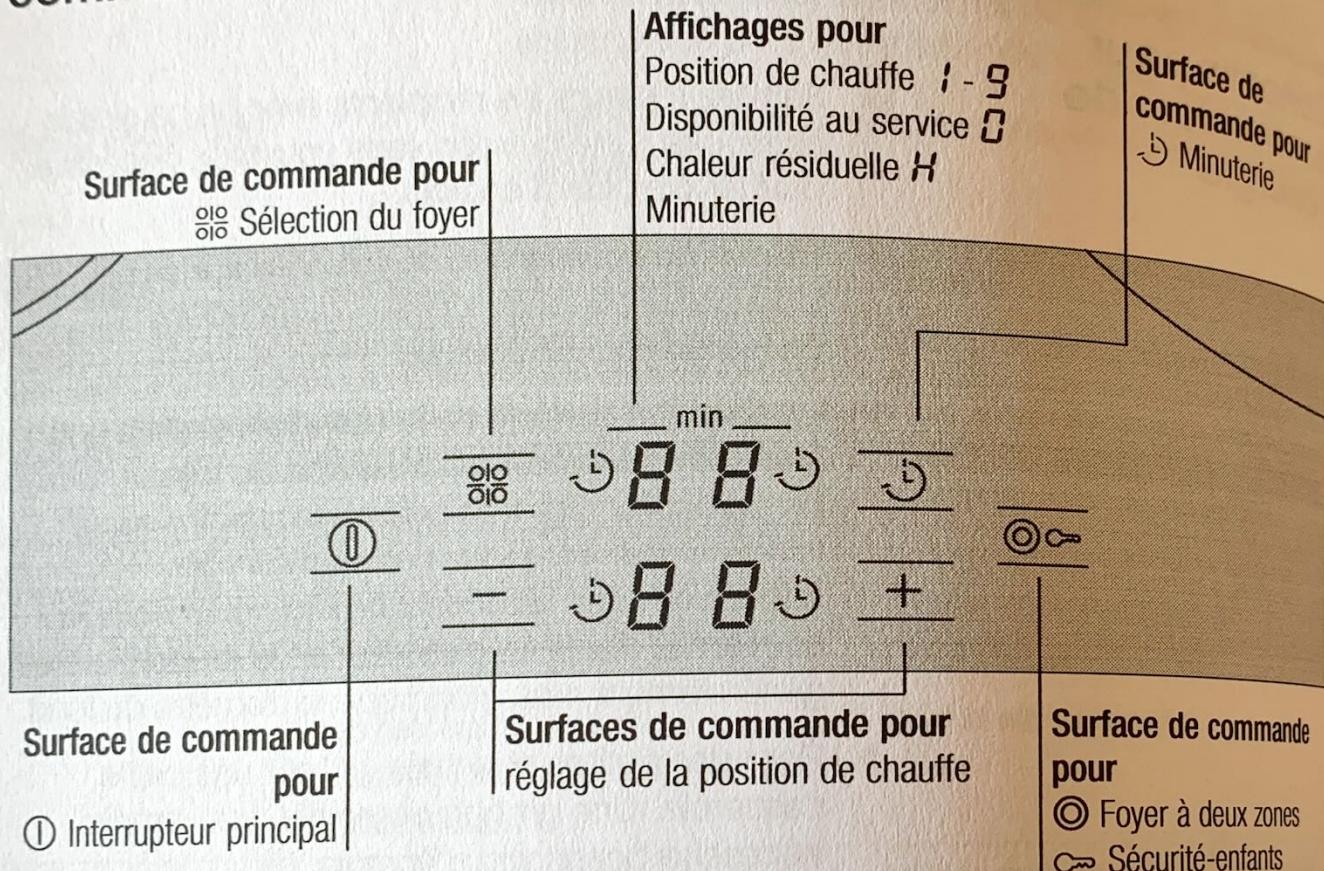
Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
Rayures	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
Décolorations	Sel, sucre et sable Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail. Vérifiez vos récipients.
Egratignure	Produits nettoyants inappropriés Abrasion des récipients (p.ex. aluminium) Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique. Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
<input type="radio"/> Foyer à une zone	
<input checked="" type="radio"/> Foyer à deux zones	Effleurer le symbole 

Enclenchement du foyer : L'affichage correspondant s'allume.
Activation du foyer : La dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle.

Si un  apparaît à l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson à l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole . La lampe à côté de l'interrupteur principal et les affichages  s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Eteindre : Effleurez le symbole , jusqu'à ce que la lampe à côté de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarque

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

Réglage d'un foyer

Les symboles + et - permettent de régler la position de chauffe souhaitée.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

La table de cuisson doit être allumée.

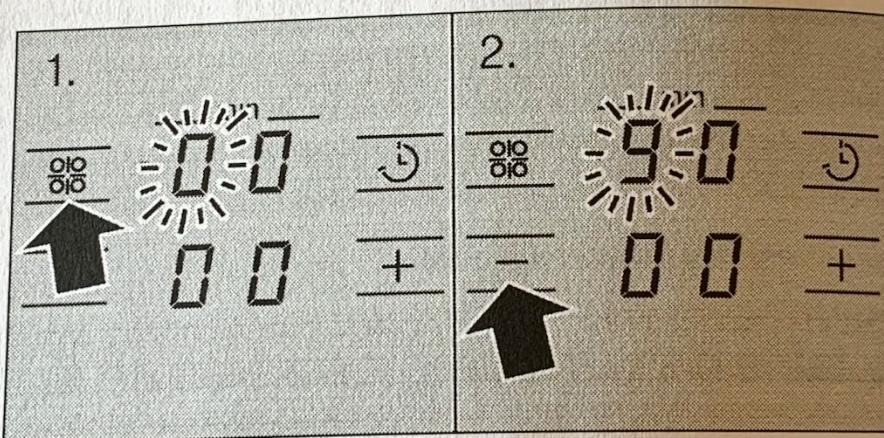
1. Effleurer le symbole ☀ autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce que l'affichage ⚡ du foyer souhaité s'allume intensément.

2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole + ou -.

Le réglage de base apparaît.

Symbole + Position de chauffe 1

Symbole - Position de chauffe 9



3. Modifier la position de chauffe : Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse.

Eteindre le foyer :

Sélectionner le foyer au moyen du symbole ☀. Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que ⚡ apparaisse. Après env. 5 secondes, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Remarque

Le foyer est réglé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Si un seul foyer est allumé, vous pouvez le régler sans présélection.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. plat de lentilles)	2	-
Lait**	1-2	-
Chauffer des saucisses dans l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Epinards surgelés	2-3	20-30 min.
Goulasch surgelé	2-3	10-15 min.
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4-5*	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2-3	50-60 min.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1-2	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Potées, potages	3-4	15-60 min.
Légumes	2-3	10-20 min.
Légumes, surgelés	3-4	10-20 min.
Cuisson en cocotte minute	4-5	-
Rôtir**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10 min.
Escalope surgelée	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min.
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min.
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3-4	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
Frire (frire 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, nuggets de poulet	8-9	
Croquettes	7-8	
Boulettes de viande hachée	7-8	
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignet	5-6	
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole  env. 4 secondes. La lampe à côté du symbole  s'allume pour 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole  env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Activer et désactiver

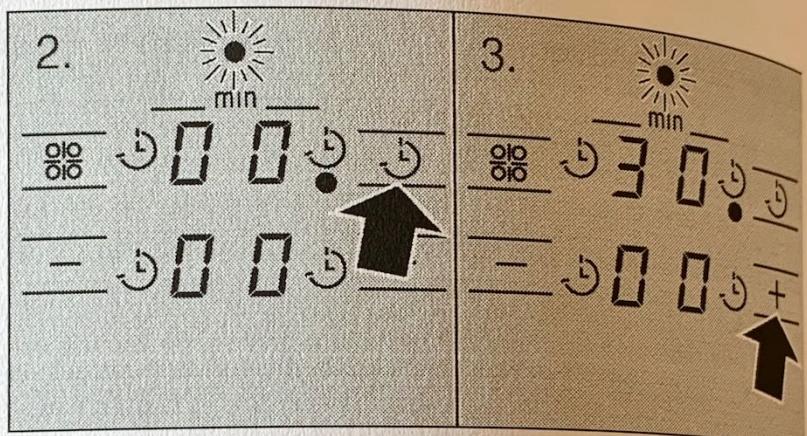
Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Minuterie

Vous programmez une durée pour le foyer souhaité.
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Réglage de la durée

- Sélectionner le foyer au moyen du symbole ☼.
1. Régler la position de chauffe.
 2. Effleurer le symbole ☼.
Dans les affichages des foyers arrière apparaît ☼ et la lampe au-dessus des affichages clignote. La lampe à l'affichage de la minuterie ☼ du foyer clignote.
 3. Effleurer le symbole + ou -. La valeur de référence apparaît.
Symbole + : 30 minutes
Symbole - : 10 minutes



4. Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse à l'affichage.

La durée s'écoule au bout de 5 secondes. Les positions de chauffe sont affichées de nouveau dans les affichages.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. A l'affichage du foyer s'allume ☼. Un signal retentit. Effleurez le symbole ☼. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Affichage de la durée

Sélectionner le foyer au moyen du symbole . Effleurer le symbole . La durée restante apparaît pendant 5 secondes.

Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer au moyen du symbole . Effleurer le symbole et modifier la durée au moyen du symbole – ou du symbole + ou régler sur .

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. Dans l'affichage des foyers, les symboles *F* et *B* clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base.
Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

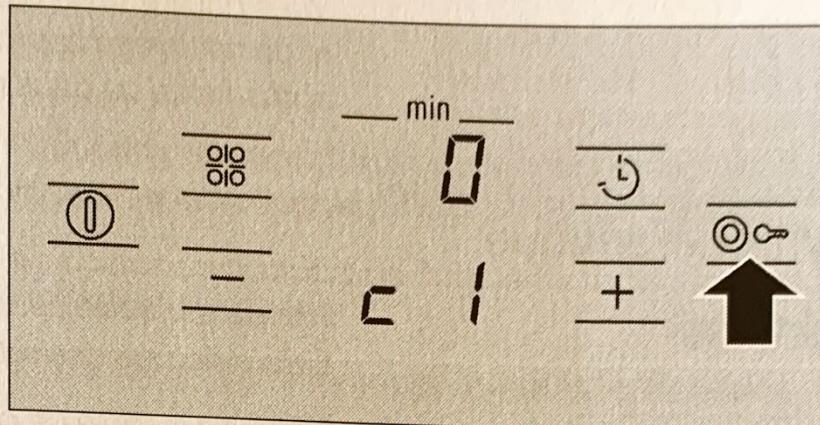
Affichage	Fonction
c1	Sécurité-enfants automatique <input type="checkbox"/> Désactivée.* <input checked="" type="checkbox"/> Activée.
c2	Signal sonore <input type="checkbox"/> Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés. <input checked="" type="checkbox"/> Uniquement signal d'erreur de commande activé. <input checked="" type="checkbox"/> Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*
c5	Limitation automatique du temps <input type="checkbox"/> Réglage de base - désactivation après 1 - 10 heures* <input checked="" type="checkbox"/> 50% du réglage de base- désactivation après 0,5 - 5 heures <input checked="" type="checkbox"/> 25% du Réglage de base - désactivation après 0,25 - 2,5 heures
c6	Durée du signal fin de la minuterie <input checked="" type="checkbox"/> 10 secondes.* <input checked="" type="checkbox"/> 30 secondes. <input checked="" type="checkbox"/> 1 minute.
c7	Enclenchement des surfaces de chauffe <input type="checkbox"/> Désactivé. <input checked="" type="checkbox"/> Activé. <input checked="" type="checkbox"/> Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
c8	Remise au réglage de base <input type="checkbox"/> Désactivée. <input checked="" type="checkbox"/> Activée.

* Réglage de base

Modifier les réglages de base

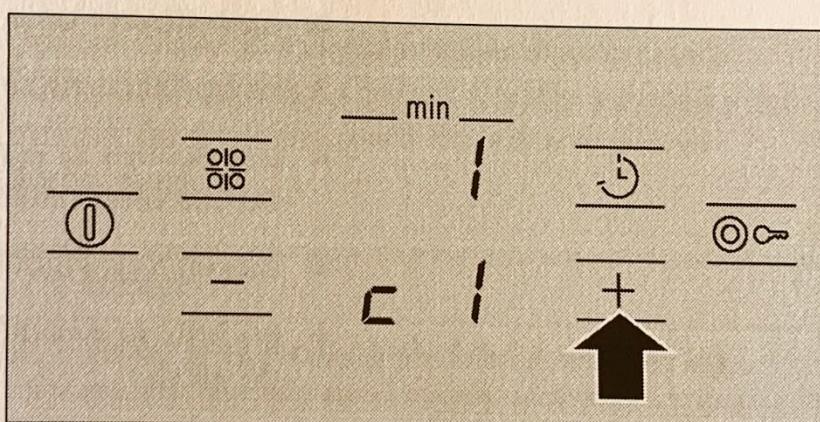
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson sous tension.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.



 s'allume dans l'affichage des foyers avant.

3. Effleurer le symbole  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse dans la visualisation.
4. Effleurer le symbole  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse dans la visualisation.



5. Effleurer le symbole 

Le réglage est activé.

Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre e-Shop.

Vitrocéramique

Nettoyage

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Racloir à verre

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre :

1. Enlevez la sécurité du racloir à verre.
2. Nettoyez la surface vitrocéramique avec la lame.

Ne nettoyez pas la surface vitrocéramique avec le boîtier du racloir à verre. Il pourrait rayer la surface vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protégez la lame lorsque vous ne l'utilisez pas. Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Respectez les consignes figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
E clignote	Un objet repose sur la surface de commande.	Enlevez l'objet.
Er + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout d'env. 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.

Affichage	Anomalie	Mesure
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une quelconque surface de commande.*
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci

Un - clignote dans l'affichage des foyers

Si un - clignote lors de la connexion de l'appareil au secteur ou après une coupure de courant, l'électronique est en dérangement par l'effet de la lumière. Recouvrez brièvement la surface de commande avec la main pour acquitter le dérangement.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Dans l'annuaire téléphonique vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vousappelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.