

Table de cuisson électrique CE 261 CE 273

Sommaire

Consignes de sécurité	4	Menu d'options	18
Avant utilisation	4	Sélection du menu d'options	18
Cuire en toute sécurité	4	Choix dans le menu d'options	19
Si la table de cuisson est endommagée	4		
Mise en service	5	Nettoyage et entretien	21
Évitez d'endommager l'appareil	5	Nettoyage de la table de cuisson	21
Casseroles et poêles	5	Nettoyage du cadre en inox	21
Aliments ayant débordé	5	Bon à savoir	22
Rayures sur la vitrocéramique	5	Maintenance	22
Objets durs et pointus	5	Remédier soi-même aux petites anomalies	23
Voici votre nouvelle table de cuisson	6		
Foyers	6		
Tableau de commande	7		
Symboles	7		
Fonctionnement	8		
Interrupteur général	8		
Touches sensibles	8		
Foyers extensibles	8		
Accélérateur automatique de montée en puissance	8		
Utilisation	9		
Allumage et extinction	9		
Réglez le niveau de cuisson	9		
Modification du niveau de cuisson	9		
Éteignez le foyer	9		
Interrupteur général à fonction mémoire	10		
Indicateur de chaleur résiduelle	10		
Sécurité vacances	10		
Conseils d'économie d'énergie	11		
Extension	12		
Extension du foyer à deux cercles	12		
Annulation de l'extension	12		
Tableau de réglage	13		
Programmeur	14		
Réglage de l'accélérateur automatique de montée en puissance	14		
Correction de la durée	15		
Effacement anticipé	15		
Minuterie	15		
Réglage de la minuterie	15		
Correction de la durée	15		
Accélérateur automatique de montée en puissance	16		
Allumage de l'accélérateur automatique de montée en puissance	16		
Désactivation de l'accélérateur automatique de montée en puissance	16		
Sécurité enfants	17		
Activation de la sécurité enfants	17		
Désactivation de la sécurité enfants	17		



Consignes de sécurité

Avant utilisation

Avant de mettre la table de cuisson en service, lisez soigneusement la notice d'utilisation. La notice décrit comment se servir de l'appareil de manière conforme et sans risques pour la sécurité. Conservez les notices d'utilisation et de pose.

Ne mettez jamais en marche l'appareil s'il est endommagé.

La table de cuisson est destinée exclusivement à un usage domestique. Utilisez-la uniquement pour des préparations culinaires. Ne vous servez jamais de la table pour chauffer la pièce où elle est installée : l'appareil peut surchauffer.

Ne laissez jamais des adultes ou des enfants utiliser l'appareil sans surveillance :

- s'ils ne sont pas physiquement ni mentalement en mesure de le faire,
- ou bien s'ils n'ont ni le savoir ni l'expérience nécessaires pour se servir de l'appareil de manière correcte et sûre.

Ne laissez pas des enfants jouer avec l'appareil.

Ne faites pas fonctionner la table de cuisson avec un programmeur externe ou un système externe de télécommande.

Il ne faut pas que les cordons d'alimentation d'appareils électriques soient en contact avec la table de cuisson. Cela pourrait endommager l'isolation des câbles et la table elle-même.

Attention, risque d'incendie ! Ne déposez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson.

Attention, risque d'incendie ! Ne conservez pas de substances sensibles à la chaleur ou inflammables (produits de nettoyage, bombes aérosol, etc.) dans des tiroirs ou des rangements situés sous la table de cuisson.

Cuire en toute sécurité

Attention, risque de brûlure ! Ne touchez pas aux foyers chauds. Tenez les enfants à distance.

Attention, risque de brûlure ! Même après extinction, les foyers peuvent être très chauds. Ne touchez pas aux foyers tant que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint.

Attention, risque d'incendie ! L'huile ou la graisse surchauffées peuvent s'enflammer très rapidement. Ne faites pas chauffer de l'huile ou de la graisse sans surveillance. N'éteignez jamais de l'huile en feu en utilisant de l'eau. Posez un couvercle ou une assiette, éteignez le foyer. Laissez l'ustensile de cuisson refroidir sur le foyer.

La table de cuisson et le fond des casseroles doivent toujours être secs. La présence de liquide entre le fond de la casserole et le foyer peut provoquer la formation de vapeur d'eau. La pression de la vapeur peut faire brusquement sauter la casserole.

Si la table de cuisson est endommagée

Attention ! En cas de fissures, éclats ou cassures de la vitrocéramique, il existe un risque de choc électrique. Isolez immédiatement la table de cuisson du secteur en désactivant le coupe-circuit du logement. Appelez le service après-vente.

Attention, risque de brûlure ! Si un foyer chauffe, mais qu'aucune indication n'est affichée, il faut éteindre le foyer concerné. Appelez le service après-vente.

Attention, risque d'incendie ! Si la table de cuisson s'éteint d'elle-même puis est impossible à rallumer, il faut immédiatement l'isoler du secteur. En effet, elle pourrait se rallumer spontanément plus tard. Isolez la table de cuisson du secteur en désactivant le coupe-circuit du logement. Appelez le service après-vente.

Les réparations non-conformes sont source de danger. Les réparations doivent être faites exclusivement par un technicien d'après-vente formé par nous.

Déballer l'appareil et éliminer les éléments d'emballage selon la réglementation locale.
Remarque : l'emballage contient des accessoires.
Ne laissez pas les emballages et films plastiques à la portée des enfants.

Après le déballage, vérifiez que la table de cuisson n'a pas été endommagée pendant le transport. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

Le branchement de la table de cuisson doit être confié seulement à un technicien agréé. La garantie expire si l'appareil est endommagé à cause d'un branchement non-conforme. Respectez la notice de pose.



Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil. Cela permet d'éliminer les éventuelles odeurs de neuf et salissures.

Casseroles et poêles

Les fonds rugueux de casseroles et de poêles peuvent rayer la vitrocéramique.

Ne faites jamais chauffer des casseroles vides, en particulier en émail et en aluminium. Cela risque d'endommager les fonds de casseroles et la vitrocéramique.

Ne posez jamais des casseroles et poêles très chaudes sur le bandeau de commande, sur les voyants ou sur le cadre. Cela pourrait endommager ces éléments.

Ne chauffez pas sur la table de cuisson des aliments placés dans un film aluminium ou un récipient en plastique. Ces contenants peuvent fondre et endommager la table de cuisson.

Le frottement des fonds de casseroles peut provoquer des décolorations chatoyantes sur la table de cuisson. Ces décolorations n'affectent en rien le fonctionnement. Éliminez ces décolorations au moyen d'un nettoyant pour vitrocéramiques.

Aliments ayant débordé

Le lait, le sucre et les aliments à forte teneur en sucre (confiture par exemple) endommagent la vitrocéramique. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordé en utilisant le grattoir. **Attention !** Le grattoir a une lame très coupante.

Rayures sur la vitrocéramique

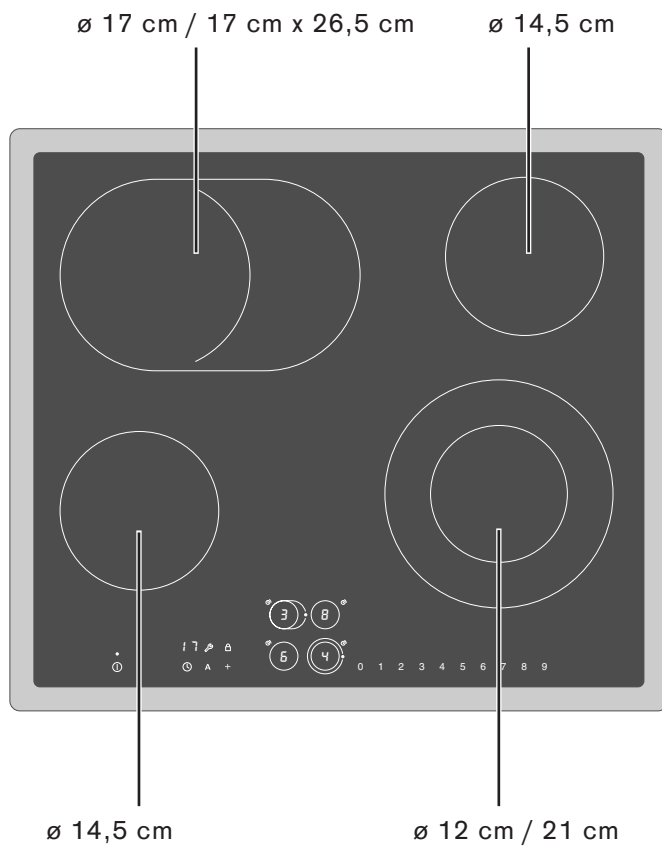
Gardez la table de cuisson toujours propre et sèche. Le sel, le sucre et le sable provoquent des rayures sur la vitrocéramique. N'utilisez pas la table de cuisson comme desserte ou plan de travail.

Objets durs et pointus

La chute d'objets durs et pointus sur la table de cuisson peut endommager cette dernière. Ne gardez pas de tels objets au-dessus de la table.

Voici votre nouvelle table de cuisson

Foyers CE 261



Foyers CE 273

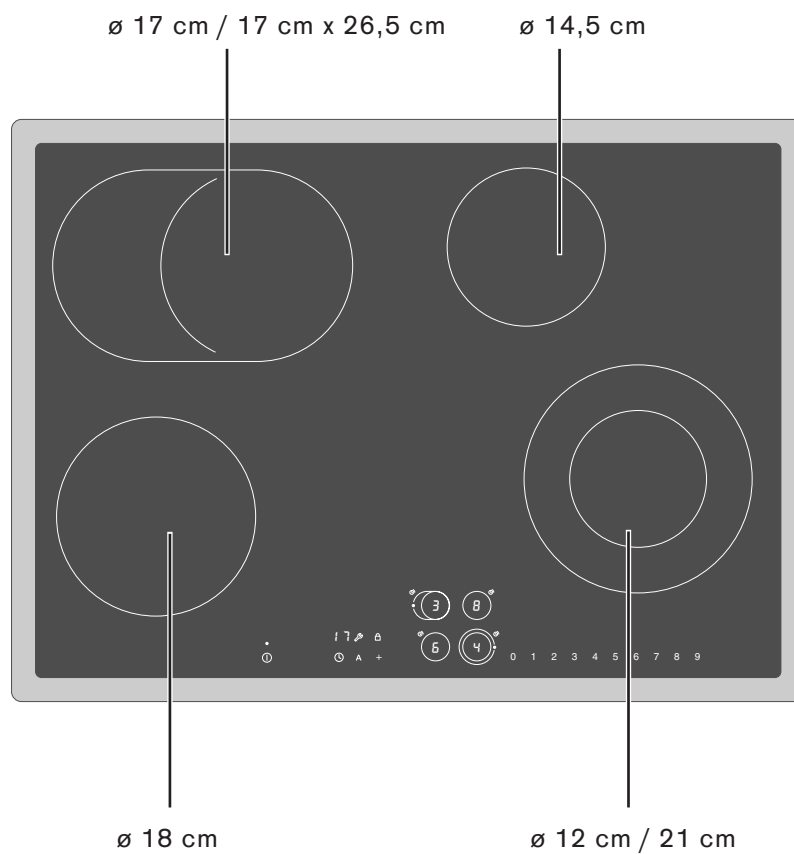

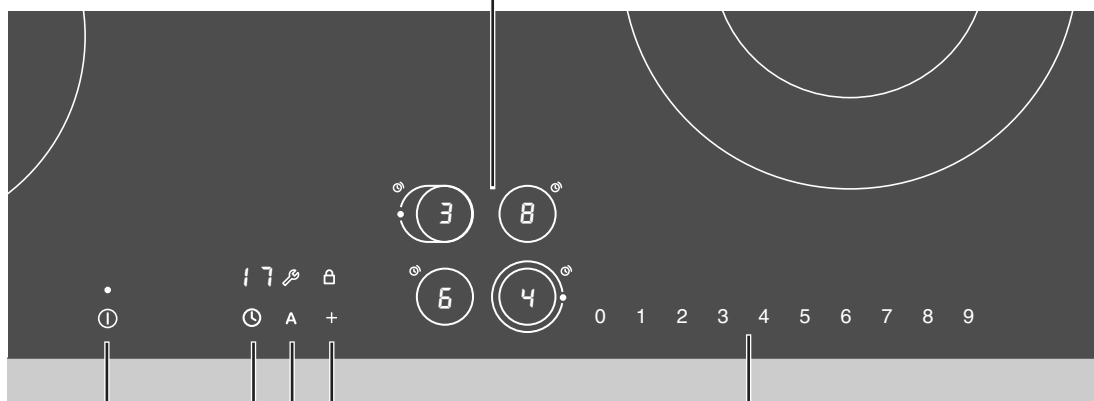


Tableau de commande

Voyants :

- Niveaux de cuisson 1 - 9
- Table de cuisson en veille 
- Chaleur résiduelle
- Extension du foyer
- Programmeur





Touches sensibles :

- Interrupteur général
- Programmeur
- Accélérateur automatique de montée en puissance / Menu d'options
- Extension du foyer / Sécurité enfants

Touches sensibles pour réglage du niveau de cuisson

Symboles

- | | | | |
|---|---|--------------------|---|
| ● Interrupteur général | ⓘ | ● Programmeur | ⌚ |
| ● Accélérateur automatique de montée en puissance | A | ● Sécurité enfants |  |
| ● Extension du foyer | + | ● Menu de réglage |  |

Interrupteur général

L'interrupteur général permet d'activer l'électronique du bandeau de commande. Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les indications ② des foyers s'allument. La table de cuisson est maintenant prête à fonctionner.

Pour éteindre la table, effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les indicateurs des foyers s'éteignent. Tous les foyers s'éteignent. L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume jusqu'à ce que les foyers soient assez froids.

Il est impossible d'allumer la table de cuisson si un objet se trouve sur une touche sensitive. Lorsque vous effleurez la touche, l'interrupteur général se met à clignoter plusieurs fois. Enlevez l'objet, puis allumez la table de manière habituelle.

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

Touches sensibles

Pour activer la fonction correspondant au symbole de la touche, il suffit d'effleurer cette dernière. Chaque action est confirmée par un bref signal sonore.

Les réglages ne changent pas si vous effleurez plusieurs zones de manière furtive. Cela vous permet d'essayer les aliments qui ont débordé dans la zone de réglage sans rien modifier.

Remarque

Gardez les touches sensibles toujours propres et sèches. L'humidité et les salissures peuvent perturber le fonctionnement.

Foyers extensibles

Les foyers à plusieurs cercles ont une dimension qui peut varier grâce à plusieurs possibilités d'extension.

Accélérateur automatique de montée en puissance

La fonction d'accélération automatique permet de faire passer le niveau de cuisson au maximum pendant quelques minutes. L'aliment à cuire atteint ainsi plus rapidement sa température normale de cuisson.

Utilisation

Allumage et extinction

Effleurez le symbole ① de l'interrupteur général. Un signal sonore retentit. Les voyants de niveau de cuisson indiquent 0. La table de cuisson est maintenant prête à fonctionner.

Si vous ne faites rien dans les 20 secondes qui suivent, la table se coupe automatiquement.

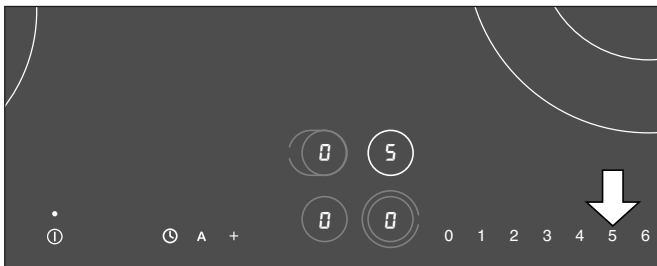
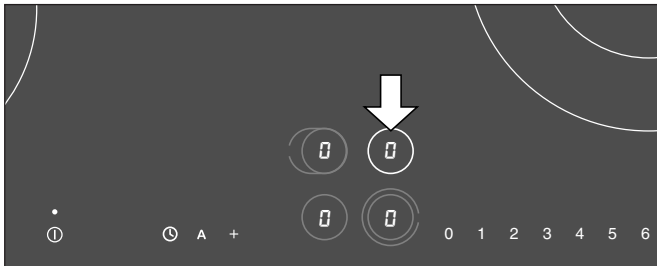
À tout moment, il est possible d'éteindre rapidement la table en effleurant le symbole ①.



Réglez le niveau de cuisson

Pour allumer la table, vous devez d'abord actionner l'interrupteur général. L'allumage et l'extinction sont identiques pour tous les foyers. Chaque foyer a 9 niveaux de cuisson.

- 1 Sélectionnez le foyer en effleurant le symbole concerné sur la zone de visualisation.
- 2 Dans les 5 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de cuisson. Le niveau de cuisson choisi s'allume sur l'indicateur. Après quelques secondes, l'action est confirmée par un signal sonore.



Modification du niveau de cuisson

Sélectionnez le foyer. Réglez le niveau de cuisson souhaité.

Éteignez le foyer

Sélectionnez le foyer. Mettez à 0. Le foyer s'éteint. Après 5 secondes environ, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Interrupteur général à fonction mémoire

Après l'extinction, tous les réglages et valeurs du programmeur restent en mémoire pendant environ 5 secondes.

Si vous avez éteint le foyer par erreur et si vous souhaitez rétablir les réglages précédents :

- 1 Dans les 5 secondes qui suivent, effleurez le symbole ①. Les valeurs réglées au préalable clignotent.
- 2 Dans les 5 secondes qui suivent, sélectionnez un foyer quelconque en effleurant la zone de visualisation.

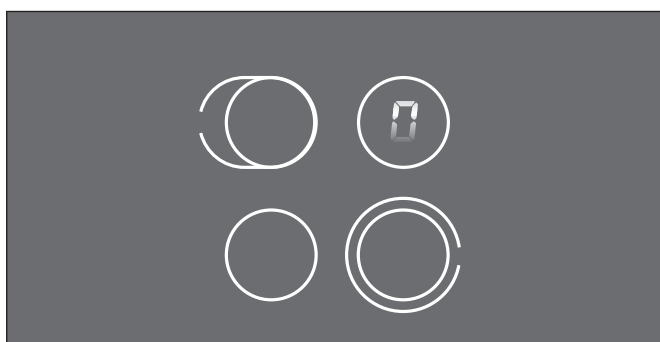
Les valeurs sélectionnées antérieurement sont validées. Si vous effleurez un autre symbole, les valeurs sélectionnées antérieurement ne seront pas validées.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît sur l'afficheur de chaque foyer, après extinction. Le zéro défilant dans la zone d'affichage indique que le foyer éteint n'est pas encore suffisamment froid pour pouvoir être touché sans risque.



Attention, risque de brûlure ! Ne touchez pas aux foyers tant que l'indicateur de chaleur résiduelle n'est pas éteint.



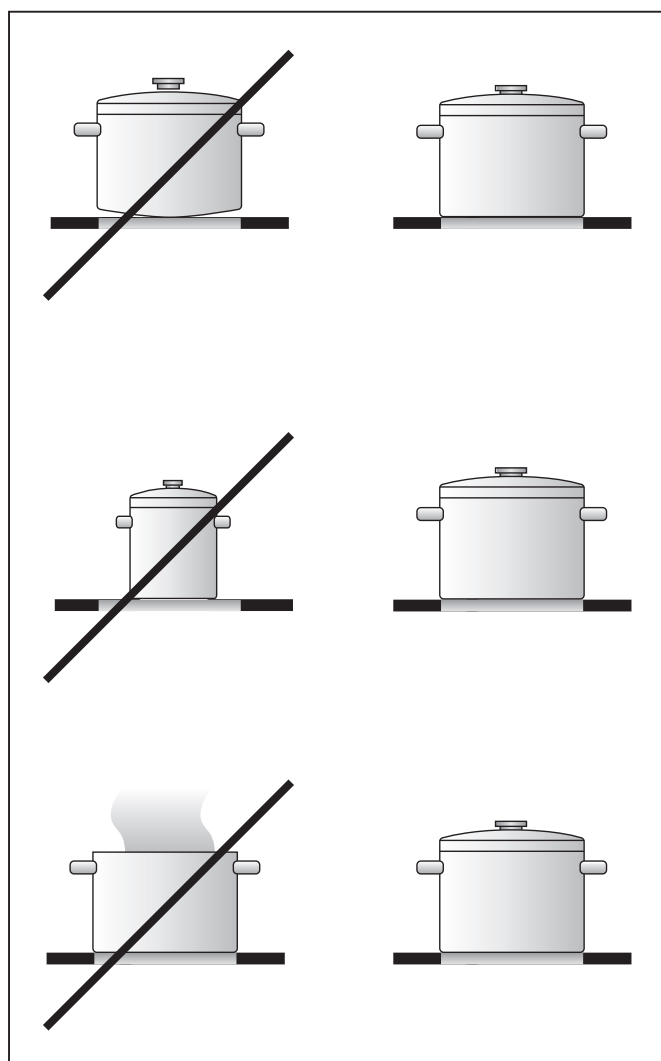
Sécurité vacances

Un foyer s'éteint automatiquement lorsqu'aucun réglage n'a été modifié pendant un laps de temps prolongé. Le moment où la sécurité vacances s'active dépend du niveau de cuisson sélectionné (1 à 10 heures).

Le foyer se coupe, et dans l'afficheur des foyers, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume jusqu'au refroidissement du foyer.

Vous pouvez réactiver le foyer de façon tout à fait normale.

Conseils d'économie d'énergie



Utilisez seulement des ustensiles de bonne qualité, à fond épais et bien plat.

Choisissez bien le récipient de la bonne taille. Le diamètre des casseroles doit être égal à celui du foyer. Les fabricants de casseroles indiquent souvent le diamètre du haut de l'ustensile, qui est généralement plus grand que celui du fond ; soyez donc attentif lorsque vous achetez des casseroles.

Si vous avez de petites quantités à faire cuire, choisissez une petite casserole. Une grande casserole peu remplie consomme beaucoup d'énergie.

Utilisez toujours un couvercle correspondant à la taille de la casserole ou de la poêle que vous utilisez. La durée de cuisson sera fortement réduite et la consommation de courant abaissée.

Faites cuire avec le minimum d'eau. Vous économiserez ainsi de l'énergie, tout en préservant les vitamines et minéraux.

Abaissez à temps le niveau de cuisson.

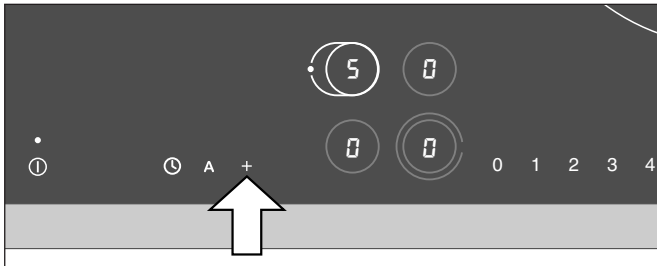
Dans le cas de cuissons longues, vous pouvez éteindre le foyer avant la fin théorique de la cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Extension

Extension du foyer à deux cercles

Pour allumer la table, vous devez d'abord actionner l'interrupteur général.

- 1 Sélectionnez le foyer en effleurant le symbole concerné dans la zone d'affichage.
- 2 Dans les 5 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de cuisson. Le niveau de cuisson choisi s'allume sur l'indicateur.
- 3 Dans les 5 secondes qui suivent, effleurez le symbole d'extension **+**. Un point s'allume à côté de l'afficheur des niveaux de cuisson pour signaler que l'extension est active. Après quelques secondes, l'action est confirmée par un signal sonore.



Annulation de l'extension

Sélectionnez le foyer. Dans les 5 secondes qui suivent, effleurez le symbole d'extension **+**. Le point situé près de l'afficheur des niveaux de cuisson s'éteint.

Remarque

Le menu d'options vous permet de choisir d'activer ou désactiver l'extension dès l'allumage de la table de cuisson, ou bien de conserver les derniers réglages utilisés.

Tableau de réglage

Niveau de cuisson	Procédé	Exemples
9	Faire bouillir Faire revenir Chauffer Porter à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse, liquides Soupes, sauces Légumes
8 - 6 6 - 5	Rôtir Rôtir	Viande, pommes de terre Poisson
7 - 6	Faire cuire Poursuivre la cuisson dans un récipient ouvert	Pâtisseries, œufs brouillés Pâtes, liquides
6 - 5	Rissoler Faire griller Faire revenir Réduire	Farine, oignons Amandes, chapelure Lard Fonds, sauces
5 - 4	Cuire sans bouillir dans un récipient ouvert	Quenelles, garnitures de potages, viande pour potées, œufs pochés
4 - 3	Cuire sans bouillir dans un récipient ouvert	Saucisses à bouillir
5 - 4	Cuire à la vapeur Cuire à l'étuvée Cuire à l'étouffée	Légumes, pommes de terre, poissons Légumes, fruits, poissons Roulades, rôtis, légumes
4 - 3	Cuire à l'étouffée Poursuivre la cuisson avec le couvercle	Goulache Soupes, sauces
3 - 2	Décongeler Faire gonfler Faire saisir	Surgelés Riz, légumes secs Plats aux œufs
2 - 1	Réchauffer / Maintenir au chaud Faire fondre	Soupes, potées, légumes en sauces Beurre, chocolat

Chaque foyer a 9 niveaux de cuisson. Choisissez le niveau de cuisson maximal pour atteindre rapidement la température souhaitée. Ensuite, revenez toujours au niveau voulu.

Les gammes de réglage sont identiques pour tous les foyers.




Les valeurs figurant dans ce tableau sont indicatives, et peuvent varier plus ou moins suivant la nature des mets, leur état ainsi que la taille et le degré de remplissage du récipient de cuisson.

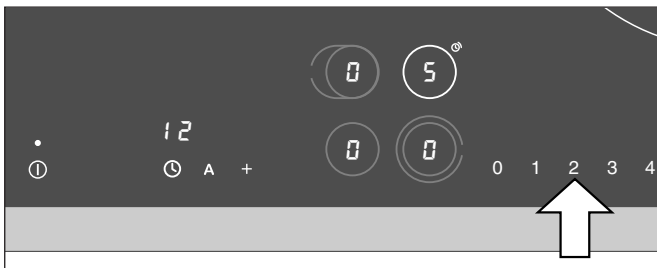
Programmateur



Le programmateur intégré vous permet de choisir, par paliers de 1 minute, une durée comprise 1 et 90 minutes, après laquelle un foyer devra s'éteindre (programmation du temps de cuisson). Vous pouvez programmer une durée pour chaque foyer.

Réglage de l'accélérateur automatique de montée en puissance

Pour allumer la table, vous devez d'abord actionner l'interrupteur général.


- 1 Sélectionnez le foyer. Dans les 5 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de cuisson.
- 2 Dans les 5 secondes qui suivent, effleurez le symbole . L'indication  s'allume.  s'allume à côté de l'indication du niveau de cuisson.
- 3 Au moyen des touches numériques, réglez une durée comprise entre 1 et 90 minutes.






Le foyer concerné s'éteint dès que la durée programmée se termine. L'indication  clignote sur l'afficheur des niveaux de cuisson. Un signal sonore est émis pendant trois minutes. L'indication  clignote sur l'afficheur du programmateur. Effleurez n'importe quelle touche sensitive. Les indications s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Pour consulter la durée résiduelle de cuisson d'un foyer, sélectionnez ce dernier. La durée résiduelle s'affiche pendant 5 secondes.

Si vous avez programmé une durée pour plusieurs foyers, c'est la durée programmée la plus courte qui est visible.

Un segment circulaire  est allumé sur le symbole de programmation de ce foyer.

Remarque

Si vous avez choisi le réglage  dans le menu d'options (durée de sélection illimitée lors de la sélection des foyers), appelez la minuterie en effleurant une fois le symbole . Effleurez deux fois le symbole  pour appeler la programmation automatique du temps de cuisson pour le foyer sélectionné.

Correction de la durée

Sélectionnez le foyer. Effleurez le symbole ☉.
Modifiez la durée.

Effacement anticipé

Sélectionnez le foyer. Effleurez le symbole ☉.
Mettez à 00. Après quelques secondes, l'indication s'éteint. Le foyer continue à chauffer au niveau réglé.

Remarque

Après une panne d'électricité, l'accélérateur automatique n'est plus actif.

Minuterie

Indépendamment du fonctionnement de l'appareil, vous pouvez utiliser aussi comme minuterie le programmeur intégré. Le programmeur fonctionne même lorsque tous les foyers sont éteints.

Réglage de la minuterie

Pour allumer la table, vous devez d'abord actionner l'interrupteur général. Aucun foyer ne doit être sélectionné.

- 1 Effleurez le symbole ☉. L'indication 00 s'allume sur l'afficheur du programmeur.
- 2 Réglez la durée.

Si tous les foyers sont éteints, l'appareil se met en veille. Seul l'afficheur du programmeur est allumé.

L'indication 00 clignote dès que la durée programmée se termine. Un signal sonore est émis pendant trois minutes. Effleurez le symbole ☉. L'indication s'éteint et le signal sonore s'arrête.

Correction de la durée

Effleurez le symbole ☉. Modifiez la durée.

Remarque

Après une panne d'électricité, la minuterie n'est plus en service.

Accélérateur automatique de montée en puissance


Tous les foyers sont dotés d'un accélérateur automatique de montée en puissance. La fonction d'accélération automatique permet de faire passer le niveau de cuisson au maximum pendant quelques minutes. L'aliment à cuire atteint ainsi plus rapidement sa température normale de cuisson.

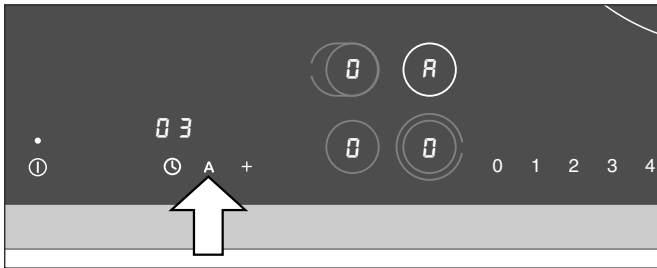
Une fois ce laps de temps expiré, l'appareil revient au niveau de cuisson sélectionné. Vous pouvez régler la durée de fonctionnement de l'accélérateur automatique de montée en puissance.

L'accélérateur de montée en puissance ne fonctionne pas au niveau de cuisson 9.

Allumage de l'accélérateur automatique de montée en puissance

Pour allumer la table, vous devez d'abord actionner l'interrupteur général.

- 1 Sélectionnez le foyer en effleurant le symbole concerné dans la zone d'affichage. L'indication  s'allume sur l'afficheur des niveaux de cuisson.
- 2 Dans les 5 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de cuisson. Le niveau de cuisson choisi s'allume sur l'afficheur.
- 3 Dans les 5 secondes qui suivent, effleurez le symbole **A**. L'indication du niveau de cuisson s'allume en alternance avec **A**.
- 4 Durant les 5 secondes qui suivent, vous pouvez modifier la durée de fonctionnement de l'accélérateur de montée en puissance. Le réglage par défaut est de 3 minutes. Au moyen des touches numériques, vous pouvez régler une durée comprise entre 1 et 20 minutes.



Vous pouvez affecter à chaque foyer une durée spécifique de fonctionnement de l'accélérateur de montée en puissance. Lorsque vous réactivez l'accélérateur automatique de montée en puissance, la dernière durée de fonctionnement programmée restera active.

Désactivation de l'accélérateur automatique de montée en puissance

Vous pouvez désactiver l'accélérateur de montée en puissance même avant expiration de sa durée de fonctionnement (par exemple si l'aliment cuit trop fort).

- 1 Sélectionnez le foyer.
- 2 Dans les 5 secondes qui suivent, effleurez le symbole **A** de l'accélérateur automatique de montée en puissance. La table revient au niveau de cuisson réglé antérieurement.





Sécurité enfants


Pour empêcher vos enfants d'allumer les foyers, vous pouvez sécuriser la table de cuisson.

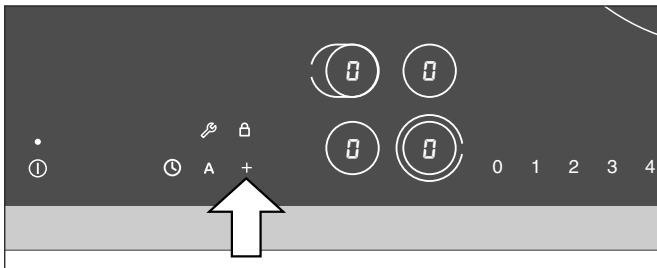
Remarque

Pour activer la sécurité enfants, vous devez d'abord valider cette fonction dans le menu d'options (voir menu d'options).

Activation de la sécurité enfants

- 1 Allumez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur général. Ne sélectionnez pas de foyer ni le programmeur. Après 10 secondes environ, le symbole  apparaît au-dessus du symbole .
- 2 Effleurez le symbole . Un signal sonore retentit. Maintenez le symbole  enfoncé jusqu'à ce qu'un autre signal sonore se fasse entendre.

La table de cuisson s'éteint. L'indication  clignote lentement pendant 10 secondes environ. La sécurité enfants est activée.



Désactivation de la sécurité enfants





Pour redésactiver la sécurité enfants, procédez de la même manière que pour l'activer.

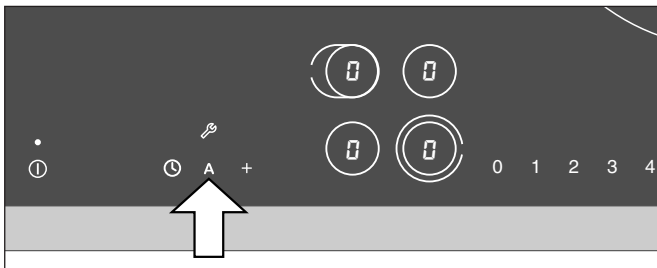
Menu d'options

Le menu d'options vous permet d'adapter les fonctions de votre table de cuisson à vos besoin et souhaits :

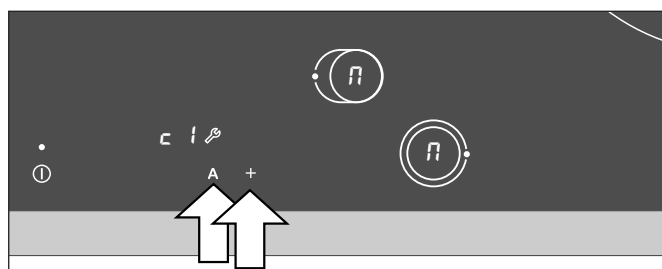
- Extension du foyer
- Signaux sonores des touches
- Sécurité enfants
- Remise à zéro de toutes les valeurs
- Durée de sélection lors de la sélection des foyers

Sélection du menu d'options




- 1 Allumez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur général. Ne sélectionnez pas de foyer. Il faut que le programmeur soit désactivé. Après 10 secondes environ, le symbole  apparaît au-dessus du symbole **A**.
- 2 Effleurez le symbole **A**. Un signal sonore retentit. Maintenez le symbole **A** enfoncé jusqu'à ce qu'un autre signal sonore se fasse entendre.
- 3 Vous pouvez maintenant choisir des options :
 - Faites défiler le menu d'options : effleurez le symbole **A** jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
 - Choisissez un réglage : effleurez le symbole **+** ou les touches numéros 0 ou 1.
 - Quittez le menu d'options et enregistrez les réglages : Effleurez le symbole **A** et maintenez le doigt dessus. Un signal sonore retentit. Maintenez le symbole **A** enfoncé jusqu'à ce qu'un autre signal sonore se fasse entendre. (Remarque : aucun signal sonore n'est émis si le paramètre -. Sons des touches désactivés a été sélectionné.)
 - Quittez le menu d'options sans enregistrer les réglages : effleurez l'interrupteur général .

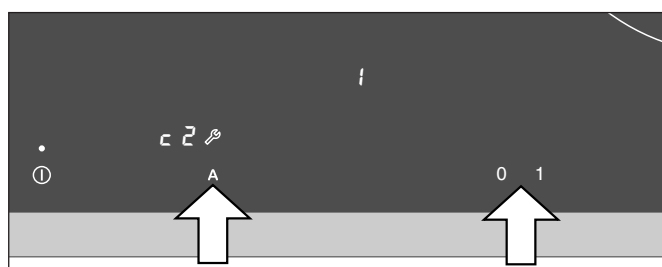


Choix dans le menu d'options





- Extension, paramétrable pour chaque foyer. Sélectionnez d'abord le foyer souhaité. Ensuite, au moyen du symbole **+**, paramétrez :

- c 1**  vous pouvez si vous le voulez faire en sorte que l'extension du foyer soit activée à chaque mise sous tension de la table de cuisson.
- c 1**  l'extension est active à chaque mise sous tension de la table ; vous pouvez la désactiver si vous le souhaitez.
- c 1**  les réglages utilisés la fois précédente restent valables lors de la mise sous tension de la table de cuisson.

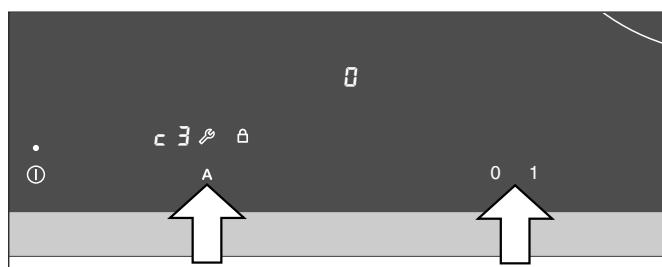


- Vous pouvez activer ou désactiver les signaux sonores générés par les actions sur les touches sensibles.



- c 2**  Signaux sonores désactivés
- c 2**  Signaux sonores activés

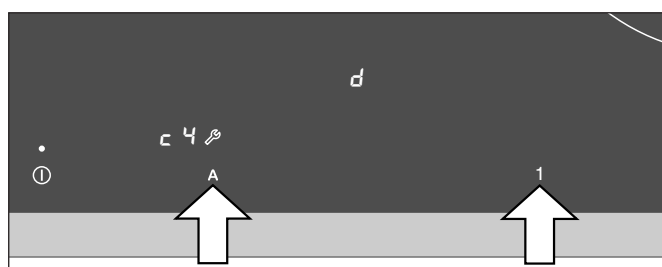
Remarque

Ce réglage ne concerne pas les signaux sonores du programmeur et les signaux sonores d'alerte.




- Sécurité enfants activable : Pour pouvoir activer la sécurité enfants, vous devez d'abord valider la fonction dans le menu d'options.

- c 3**  Sécurité enfants non activable
- c 3**  Sécurité enfants activable



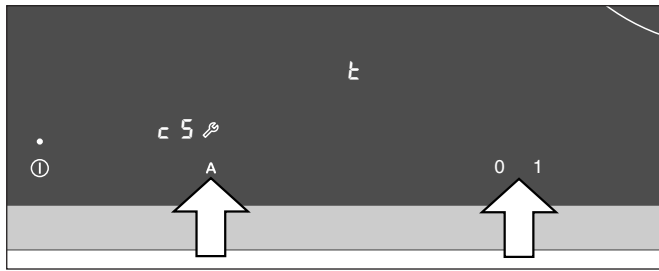
- Remise à zéro de toutes les valeurs du menu d'options et retour aux valeurs par défaut des durées de fonctionnement de l'accélérateur automatique de montée en puissance.

- c 4**  Valeurs non conformes aux réglages par défaut

Remise à zéro de toutes les valeurs : effleurez la touche 1. **d.** apparaît sur l'afficheur.

Remarque

Les valeurs ne seront remises à zéro qu'une fois que vous aurez quitté le menu d'options et enregistré votre choix. Si l'indication **d.** est déjà visible, cela signifie que tous les réglages sont déjà ceux du paramétrage par défaut.






- Durée de sélection lors de la sélection du foyer : 5 secondes ou illimitée
Lorsque vous sélectionnez un foyer, vous devez régler le niveau de cuisson durant le délai de sélection. Si le délai de sélection est illimité, vous pouvez modifier le niveau de cuisson à tout moment sans devoir resélectionner le foyer concerné.
- ⌘ 5 t Délai de sélection de 5 secondes lors de la sélection du foyer
- ⌘ 5 t. Délai de sélection illimité lors de la sélection du foyer

Remarque

Quittez le menu d'options et enregistrez les réglages : Effleurez le symbole **A** et maintenez le doigt dessus. Un signal sonore retentit. Maintenez le symbole **A** enfoncé jusqu'à ce qu'un autre signal sonore se fasse entendre. (Remarque : aucun signal sonore n'est émis si le paramètre **⌘ 2-0**. Sans des touches désactivés a été sélectionné.)

Si vous effleurez l'interrupteur général ① et que vous quittez le menu d'options, les réglages ne seront pas conservés en mémoire.

Nettoyage et entretien

-  **Attention !** Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à vapeur.
-  **Attention, risque de brûlure !** Avant le nettoyage, attendez que l'indicateur de chaleur résiduelle soit éteint.
-  **Attention, risque de blessure !** La lame du grattoir de nettoyage fourni est très coupante. Changez sans délai les lames endommagées.

Nettoyage de la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation de façon que les résidus de cuisson ne brûlent pas.

Enlevez avec le grattoir les résidus d'aliments brûlés et projections de graisses. Pour nettoyer, n'utilisez rien d'autre que la lame ; le corps du grattoir peut rayer la vitrocéramique.

Nettoyez ensuite la surface de cuisson refroidie avec un chiffon doux et humide ou du papier essuie-tout, et un nettoyant spécial pour vitrocéramique.

Effectuez un essuyage humide de la surface, puis séchez la table avec un chiffon doux.

N'appliquez pas le nettoyant lorsque la table est chaude, cela peut provoquer l'apparition de taches. Avant de faire chauffer la table de cuisson, éliminez tous les résidus de nettoyage.

Vous pouvez aussi éliminer les taches d'eau avec du citron ou du vinaigre.

Le nettoyant spécial revêt la table vitrocéramique d'un film brillant qui empêche les salissures d'adhérer. Ainsi, votre table de cuisson restera plus belle plus longtemps et le nettoyage sera plus facile.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs, à récurer ou décapants (bombe aérosol pour fours par exemple). N'utilisez pas de nettoyants contenant du sable ou du chlore. N'utilisez pas de produit à vaisselle ou nettoyant ménager non dilué. N'utilisez pas non plus d'éponges à gratter ni de brosses.

Les résidus alimentaires à forte teneur en sucre (lait ayant débordé, confiture) peuvent endommager la surface de la table de cuisson. Enlevez immédiatement ces résidus au moyen du grattoir.

L'emploi de nettoyeurs non conformes et le frottement de fonds de casseroles peuvent provoquer des décolorations chatoyantes. Ces décolorations n'affectent pas le fonctionnement de la table. Éliminez ces décolorations au moyen d'un nettoyant pour vitrocéramique.

Gardez toujours propre et sec la zone des touches sensibles. Les résidus alimentaires peuvent en perturber le fonctionnement.

Nettoyage du cadre en inox

Nettoyez le cadre de la table de cuisson seulement avec un chiffon doux et du liquide de nettoyage chaud ou un nettoyant du commerce pour inox. Essayez seulement dans le sens du brossage du métal.

N'utilisez pas de produits agressifs ou à récurer. N'utilisez pas le grattoir de nettoyage, car il peut endommager le cadre de la table de cuisson.

Ne pas utiliser de citron ni de vinaigre pour nettoyer le cadre de la table de cuisson. Cela pourrait provoquer l'apparition de taches mates.

Bon à savoir

La température des foyers se régule par une alternance d'allumages et d'extinctions du chauffage ; le foyer n'est donc pas rouge en permanence. Le foyer chauffe moins souvent si vous choisissez une puissance peu élevée, et plus souvent dans le cas contraire. L'alternance entre allumages et extinctions se produit toutefois même à feu très fort.

Lorsque les foyers commencent à chauffer, il peut se produire un léger ronronnement.

Lorsque les foyers chauffent, la lumière rouge qu'ils produisent n'a pas forcément la même intensité. De plus, selon l'angle de vision, la zone rouge peut sembler déborder du bord marqué. Il s'agit de particularités techniques qui n'ont pas d'effet sur la qualité et le fonctionnement.

Maintenance

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les coupe-circuits de l'installation électrique. Si l'alimentation électrique n'est pas en cause, faites appel à votre distributeur ou au service après-vente Gaggenau.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer les numéros E et FD de l'appareil. La plaque signalétique, avec les numéros, se trouvent sur le passeport de l'appareil joint à la présence notice. Pour pouvoir bénéficier de la garantie, conservez ce passeport avec la notice d'utilisation et d'installation.

Afin de garantir la sûreté électrique et la sécurité des personnes, seuls des techniciens agréés sont autorisés à procéder aux réparations.



Attention ! Toute réparation effectuée de manière non-conforme peut entraîner un risque de grave danger pour les personnes.

Avant toute intervention de maintenance, veuillez à isoler l'appareil du secteur sur tous les pôles.

Aucune garantie ne peut être assumée pour les dommages provoqués par le non-respect de ces instructions.

Remédier soi-même aux petites anomalies

Toute anomalie ne signifie pas forcément que votre table de cuisson est défectueuse. Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, recherchez le défaut dans la liste ci-dessous. Si vous ne parvenez pas à remédier au problème à l'aide de la liste ci-dessous, faites appel au service après-vente Gaggenau.

La table de cuisson ne fonctionne pas

Vérifiez si les coupe-circuit qui protègent l'appareil fonctionnent correctement. Vérifiez qu'il n'y a pas de panne d'électricité.

Impossible d'allumer la table de cuisson. Lors de l'effleurement d'une touche, l'interrupteur général clignote plusieurs fois.

Un objet se trouve sur une touche sensitive (par exemple un torchon). Enlever l'objet, puis allumer la table de manière habituelle.

La table de cuisson fonctionne, mais les foyers ne chauffent pas. Un point s'allume sur l'indication du programmeur.

Après le premier branchement, l'appareil est en mode démonstration. Pendant au moins 10 secondes, isolez l'appareil du secteur en désactivant le coupe-circuit du logement. Rebranchez l'appareil au secteur et effectuez une action sur la table de cuisson dans les 3 minutes qui suivent :

- 1 Allumez la table au moyen de l'interrupteur général ①. Le programmeur doit être désactivé.
- 2 Effleurez le symbole **+** et maintenez le doigt dessus. Dans les 3 secondes suivent, effleurez l'interrupteur général ①. Le foyer s'éteint.
- 3 Enlevez le doigt du symbole **+**. Un signal sonore retentit. Le point situé près de l'afficheur du programmeur s'éteint.

La table de cuisson s'est éteinte

L'interrupteur général a été effleuré par erreur. Rallumez la table de cuisson.

Un foyer est resté trop longtemps en marche. La sécurité vacances a été activée. Vous pouvez rallumer le foyer.

Affichage de E_r et de chiffres

Lorsque l'indication E_r suivie de chiffres s'affiche, cela signifie que l'électronique est défectueuse. Mettez l'appareil hors tension au moyen du coupe-circuit ou du fusible du logement, puis réactivez-le au bout de quelques minutes (réinitialisation). Si l'indication réapparaît, isolez l'appareil du secteur en désactivant le fusible. Appelez le service après-vente.

Affichage de H et 7 en alternance

Un foyer réglé aux niveaux 8 ou 9 est trop chaud. Dans ce cas, la puissance de chauffe est ramenée au niveau 7 pour ce foyer. Lorsque le H s'éteint, vous pouvez à nouveau choisir un niveau de cuisson supérieur.

Affichage de H

L'appareil est trop chaud et un foyer s'est coupé. Enlevez la casserole du foyer. H s'éteint lorsque les foyers sont suffisamment refroidis.

Attendez quelques minutes jusqu'à ce que les foyers aient refroidis. Si le H réapparaît après l'allumage, cela signifie que la table est encore trop chaude. Éteignez les foyers et laissez encore refroidir.

Affichage de $F 1$

Défaut électronique d'un foyer.

Mettez l'appareil hors tension au moyen du coupe-circuit ou du fusible du logement, puis réactivez-le au bout de quelques minutes (réinitialisation). Si l'indication réapparaît, isolez l'appareil du secteur en désactivant le fusible. Appelez le service après-vente.

Affichage de $F 4$

Le bandeau de commande est trop chaud et l'appareil s'est éteint. Vérifiez si une casserole chaude se trouve sur le bandeau de commande.

Enlevez la casserole du bandeau de commande. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le bandeau de commande ait refroidi. Si l'indication $F 4$ réapparaît après l'allumage, isolez l'appareil du secteur en désactivant le fusible. Appelez le service après-vente.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000347783 TRT 8911 fr

GAGGENAU