

Table de cuisson électrique CE 491-610 CE 492-610

Sommaire

Consignes importantes de sécurité	4	Fonction d'accélération de la montée en température	18
Sécurité anti-incendie	4	Activation de la fonction	18
Prévention des brûlures	4	Désactivation de la fonction	18
Sécurité pour les enfants	5	Sécurité enfants	19
Sécurité pour le nettoyage	5	Activation de la sécurité enfants	19
Sécurité concernant les ustensiles de cuisine	5	Utilisation de la plaque de cuisson	19
Procédez à une installation et à une maintenance correctes	5	Désactivation de la sécurité enfants	19
Bouton de commande magnétique amovible	6	Verrouillage exceptionnel de la plaque de cuisson	19
Si la table de cuisson est endommagée	6	Désactivation du verrouillage exceptionnel	19
Mise en service	7	Autres fonctions	20
Prenez soin de votre appareil	7	Désactivation de la confirmation d'entrée	20
Poêles et casseroles	7	Sécurité « vacances »	20
Aliments ayant débordé	7	Cuisson programmée	21
Rayures sur la plaque vitrocéramique	7	Principe	21
Bouton magnétique	7	Enregistrement d'un programme	21
Objets durs et pointus	7	Remarques	21
Votre nouvelle table de cuisson	8	Changement de programme	22
Zones de cuisson	8	Appel d'un programme de cuisson	22
Bandeau de commande	9	Visualisation des réglages d'un programme	22
Accessoires optionnels	9	Fin de la cuisson programmée	22
Principe de fonctionnement	10	Arrêt anticipé du programme	22
Interrupteur général	10	Cuisson programmée sur plusieurs zones de cuisson	22
Zones de commande	10	Nettoyage et entretien courant	23
Twist-Pad avec bouton magnétique	10	Nettoyage de la plaque de cuisson	23
Rangement du bouton magnétique	10	Nettoyage du cadre en inox (CE 491 seulement)	23
Zones de cuisson étendues	10	Nettoyage du bouton magnétique	23
Indicateur de chaleur résiduelle	10	Bon à savoir	24
Fonctionnement	11	Maintenance	24
Mise en marche et arrêt	11	Incidents et dépannage	25
Réglage	11		
Modification du niveau de cuisson	11		
Extinction d'une zone de cuisson	11		
Interrupteur général à fonction mémoire	12		
Indicateur de chaleur résiduelle	12		
Conseils d'économie d'énergie	12		
Extension des zones de cuisson	13		
Zone de cuisson double	13		
Zone de cuisson triple	13		
Zone de cuisson pour cocotte	14		
Désactivation de l'extension	14		
Remarque	14		
Tableau de réglage	15		
Minuterie	16		
Réglage de la minuterie	16		
Correction de la durée	16		
Effacement anticipé	16		
Remarques	16		
Réglage du réveil de cuisine	17		
Correction de la durée	17		
Remarque	17		



Consignes importantes de sécurité

Sécurité anti-incendie

Lisez et conservez ces instructions.

N'utilisez pas de papier en aluminium ni de doublure de protection pour recouvrir une partie quelconque de l'appareil, notamment la surface de cuisson, les cuvettes de propreté ou la sole du four. La pose de telles doublures pourrait entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage pour lequel il est prévu tel que décrit dans le présent manuel. N'utilisez par exemple jamais cet appareil pour tempérer ou chauffer la pièce. N'utilisez jamais cet appareil pour un stockage quelconque.

Ne laissez jamais une feuille d'aluminium, du plastique, du papier ou un vêtement entrer en contact avec un brûleur ou une grille très chaude. Ne laissez pas la graisse s'évaporer dans les poêles.

Si la table de cuisson est située à proximité d'une fenêtre, d'un ventilateur à air pulsé ou d'un ventilateur simple, assurez-vous que des matériaux inflammables (rideau de la fenêtre par exemple) ne puissent pas voler sur ou à proximité des brûleurs ou des éléments de cuisson. Ils pourraient prendre feu.

Ayez toujours un détecteur de fumée en état de marche à proximité de la cuisine.

Ne jamais laisser la table de cuisson allumée sans surveillance. Des aliments qui auraient débordé peuvent dégager des fumées et des graisses renversées peuvent s'enflammer.



AVERTISSEMENT – MINIMISER LE RISQUE D'UN FEU DE FRITURE :

- a) Ne laissez jamais sans surveillance une surface de cuisson fonctionnant à des puissances élevées. Des aliments qui auraient débordé peuvent dégager des fumées et des graisses renversées peuvent s'enflammer. Faites chauffer les graisses lentement à des réglages faibles ou moyens.
- b) Veillez à toujours faire fonctionner le ventilateur de la hotte lors d'une cuisson à une puissance élevée ou lorsque vous faites flamber le plat cuisiné (crêpes Suzette, cerises Jubilé, steak au poivre flambé par exemple).
- c) Nettoyez fréquemment les ventilateurs. Veillez à ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou les filtres.

- d) Utilisez toujours des casseroles et (ou) un matériel de cuisson d'une dimension adaptée à l'élément de cuisson.

Dans le cas où vos vêtements ou vos cheveux prendraient feu, mettez-vous à terre et roulez-vous immédiatement au sol pour éteindre les flammes.

Étouffer au bicarbonate de soude les aliments enflammés autre que les feux de friture. N'utilisez jamais d'eau pour les incendies de cuisson.

Ayez un extincteur adapté, parfaitement visible et facilement accessible à proximité du four.



AVERTISSEMENT – POUR PRÉVENIR LE RISQUE DE BLESSURES CORPORELLES DANS LE CAS D'UN FEU DE FRITURE, OBSERVEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a) ÉTOUFFEZ LES FLAMMES avec un couvercle bien ajusté, un plateau métallique ou une tôle à biscuits et éteignez le brûleur. FAITES TRÈS ATTENTION ET ÉVITEZ DE VOUS BRÛLER.

Si les flammes ne sont pas éteintes immédiatement, ÉVACUEZ LES LIEUX ET APPELEZ LES POMPIERS.

- b) NE SAISISSEZ JAMAIS UNE CASSEROLE ENFLAMMÉE – vous pourriez vous brûler.
- c) N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU, ni de lavettes ou de torchons mouillés – cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- d) Utilisez un extincteur UNIQUEMENT si :
 - 1) Vous savez disposer d'un extincteur de la classe ABC et vous connaissez bien son mode d'emploi.
 - 2) Le feu est petit et limité à la zone d'où il est parti.
 - 3) Les pompiers sont déjà prévenus.
 - 4) Vous avez une sortie derrière vous. Vous avez un extincteur adapté, parfaitement visible et facilement accessible à proximité du four.

Dans la mesure du possible, veillez à ne pas faire fonctionner le système de ventilation en cas d'incendie sur la table de cuisson, mais s'il fonctionne ne cherchez pas non plus à le couper en passant à travers les flammes.



Consignes importantes de sécurité

Prévention des brûlures

NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES DE CUISSON OU LES ZONES ADJACENTES – Même si elles sont de couleur noire, les surfaces de cuisson peuvent être très chaudes. Les zones adjacentes à ces surfaces de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas un vêtement, des maniques ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec les surfaces de cuisson ou les zones adjacentes avant qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones concernent la table de cuisson et celles qui lui font face.

Ne faites pas chauffer ou réchauffer des récipients fermés. La pression qui se formerait à l'intérieur pourrait provoquer leur explosion et provoquer des blessures.

Utilisez toujours des maniques sèches. L'usage de maniques humides ou mouillées sur les surfaces très chaudes pourrait provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas de manique entrer en contact avec des éléments de cuisson chauds. N'utilisez pas de serviettes ni de gros tissus.

Veillez à toujours faire fonctionner le ventilateur de la hotte lors d'une cuisson à une puissance élevée ou lorsque vous faites flamber le plat cuisiné (crêpes Suzette, cerises Jubilé, steak au poivre flambé par exemple).

Utilisez les réglages de température élevés sur la table de cuisson uniquement lorsque cela est nécessaire. Faites réchauffer l'huile doucement sur un réglage bas ou moyen pour éviter qu'elle ne bouillonne et n'éclabousse. L'huile très chaude est susceptible de provoquer des brûlures et des blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais un ustensile plein d'huile chaude, notamment une friteuse. Attendez qu'il ait refroidi.

Sécurité pour les enfants

Lorsque les enfants arrivent en âge d'utiliser l'appareil, c'est aux parents ou aux tuteurs légaux qu'incombe la responsabilité de veiller à ce que les instructions de bonne pratique leurs soient transmises par des personnes qualifiées.

Ne laissez personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou s'accrocher sur une partie quelconque d'un appareil, notamment une porte, un tiroir chauffe-plats ou un tiroir de rangement. Cela peut endommager l'appareil qui peut basculer en provoquant des blessures potentiellement graves.

Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil s'ils ne sont pas étroitement surveillés par un adulte. Des enfants ou des animaux de compagnie ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone dans laquelle l'appareil est en service. Ils ne doivent jamais être autorisés à jouer à proximité immédiate de l'appareil, qu'il soit en service ou non.

ATTENTION – N'entreposez pas des objets intéressant les enfants sur un appareil, dans des placards montés au-dessus de l'appareil ou à l'arrière de celui-ci. Si les enfants grimpent sur l'appareil pour attraper les objets, il peut en résulter des blessures graves.

Sécurité pour le nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des fumées toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Des chiffons ou des éponges mouillées peuvent provoquer des brûlures en raison de la vapeur.

Ne faites pas tremper les éléments chauffants amovibles – Ces éléments ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

Sécurité concernant les ustensiles de cuisine

Tenez la poignée de la casserole lorsque vous remuez ou retournez les aliments, vous éviterez ainsi que le contenu ne se renverse et que la casserole ne bouge.

Utilisez des casseroles de la bonne dimension. L'utilisation d'ustensiles trop petits laisserait une portion de l'élément chauffant ou du brûleur exposée au contact direct et pourrait provoquer l'inflammation des vêtements. Choisissez des ustensiles ayant des fonds plats suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de l'élément chauffant. Cet appareil est équipé de un ou plusieurs éléments chauffants de taille différente. Une bonne adhérence entre l'ustensile et l'élément chauffant ou le brûleur augmentera l'efficacité de la cuisson.

Des ustensiles non agréés pour l'utilisation sur des tables de cuisson en vitrocéramique peuvent se briser lors de brusques changements de température. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique (seuls certains types de verre, le verre calorifuge, la terre cuite ou d'autres



Consignes importantes de sécurité

ustensiles vitrifiés conviennent). Pour plus de détails, reportez-vous au guide de sélection des ustensiles de cuisson.

Placez toujours les poignées des casseroles à l'intérieur de sorte qu'elles ne dépassent pas au-dessus des plans de travail adjacents, des brûleurs voisins ou du bord de la table de cuisson. Vous limiterez ainsi le risque d'incendie, de renversements et de brûlures.

Procédez à une installation et à une maintenance correctes

AVERTISSEMENT : Monté dans les règles de l'art, votre appareil a été conçu pour fonctionner de manière fiable et en toute sécurité. Lisez soigneusement les instructions avant de l'utiliser. En prenant ces précautions, vous réduirez le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de blessures corporelles. Des précautions élémentaires de sécurité s'imposent pour utiliser des appareils de cuisine, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

Demandez à l'installateur vous montrer l'endroit où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifiez-le pour faciliter son repérage.

Cet appareil doit être convenablement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Branchez-le uniquement sur une prise de courant correctement mise à la terre. Pour les détails, reportez-vous aux instructions d'installation.

Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique normal. Il n'est pas agréé pour un usage en extérieur (voir les clauses de garantie). Pour toute question, prenez contact avec le fabricant.

Ne stockez pas ou n'utilisez pas de produits chimiques corrosifs, de vapeurs chaudes, de produits inflammables ou non alimentaires dans ou à proximité de cet appareil qui est spécifiquement conçu pour réchauffer ou faire cuire des aliments. L'usage de produits chimiques corrosifs pendant la mise en température ou le nettoyage de l'appareil l'endommagerait et pourrait provoquer des blessures.

Assurez-vous que les réflecteurs ou les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces protections pendant que vous cuisinez pourrait endommager le câblage ou les éléments de l'appareil placés au-dessous.

Ne vous servez pas de cet appareil s'il ne fonctionne pas convenablement ou bien s'il a été

endommagé. Prenez contact avec un service technique compétent.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée. Les produits de nettoyage et les projections peuvent provoquer un risque de choc électrique.

Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de cet appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Confiez toutes les interventions à un service technique d'usine compétent.

Avant toute intervention sur l'appareil et pour éviter tout risque de choc électrique, réglez le bouton du panneau de commande sur « OFF » et verrouillez le panneau de commande pour éviter que le bouton ne soit accidentellement placé sur « ON ».

Removable Twist Knob



AVERTISSEMENT : LES PORTEURS D'IMPLANTS ÉLECTRONIQUES (STIMULATEURS CARDIAQUES, POMPES À INSULINE) DOIVENT FAIRE PARTICULIÈREMENT ATTENTION.

Les implants peuvent être perturbés par les champs magnétiques. Si vous êtes concerné, ne mettez jamais le bouton magnétique dans les poches de vos vêtements. La distance par rapport à un stimulateur cardiaque doit toujours être d'au moins 4" (10 cm).

Si la table de cuisson est endommagée

Attention, risque de brûlure ! Lorsqu'une zone de cuisson chauffe, mais que l'indicateur ne fonctionne pas, coupez la zone de cuisson et faites appel au service après-vente.

Attention, risque d'incendie ! Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et s'il est ensuite impossible de la remettre en marche, il faut immédiatement la mettre hors tension. La table pourrait en effet se rallumer d'elle-même ultérieurement. Faites appel au service après-vente.

Mise en service

Sortez l'appareil de son emballage et éliminez-le conformément à la réglementation locale. Vérifiez qu'il ne reste pas d'accessoires dans l'emballage. Ne laissez pas des enfants manipuler des éléments d'emballage et films plastiques, ni jouer avec.

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

Seul un spécialiste agréé est autorisé à brancher la table de cuisson. La garantie ne s'applique pas si l'appareil n'est pas branché de manière correcte. Respectez la notice de montage.

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

Prenez soin de votre appareil

Poêles et casseroles

Les poêles et casseroles à fond rugueux risquent de rayer la vitrocéramique.

Ne faites jamais chauffer des casseroles vides, en particulier les casseroles en émail et en aluminium. Vous risquez dans ce cas d'endommager à la fois le fond des casseroles et la vitrocéramique.

Ne déposez jamais des casseroles ou poêles très chaudes sur le bandeau de commande, sur les zones d'affichage, ni sur le cadre, car vous risquez d'endommager ces parties de l'appareil.

Ne faites pas chauffer sur la table de cuisson des aliments se trouvant dans une feuille d'aluminium ou dans un récipient en matière plastique, car ces matériaux pourraient fondre et endommager la table de cuisson.

Le frottement des fonds de casseroles peut provoquer des décolorations brillantes sur la table de cuisson. Ces décolorations n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil et s'enlèvent au moyen d'un nettoyeur pour vitrocéramique.

Aliments ayant débordé

Le lait, le sucre et les aliments à forte teneur en sucre (confiture par exemple) endommagent la vitrocéramique. Enlevez sans attendre les aliments qui ont débordé en utilisant un racloir à verre. Attention : le racloir a une lame très coupante.

Rayures sur la plaque vitrocéramique

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

Bouton magnétique

Ne posez pas le bouton magnétique sur les zones de cuisson, car cela pourrait l'endommager. Des particules de métal pourraient adhérer au dessous du bouton magnétique et rayer la vitrocéramique. Le bouton magnétique doit toujours être propre.

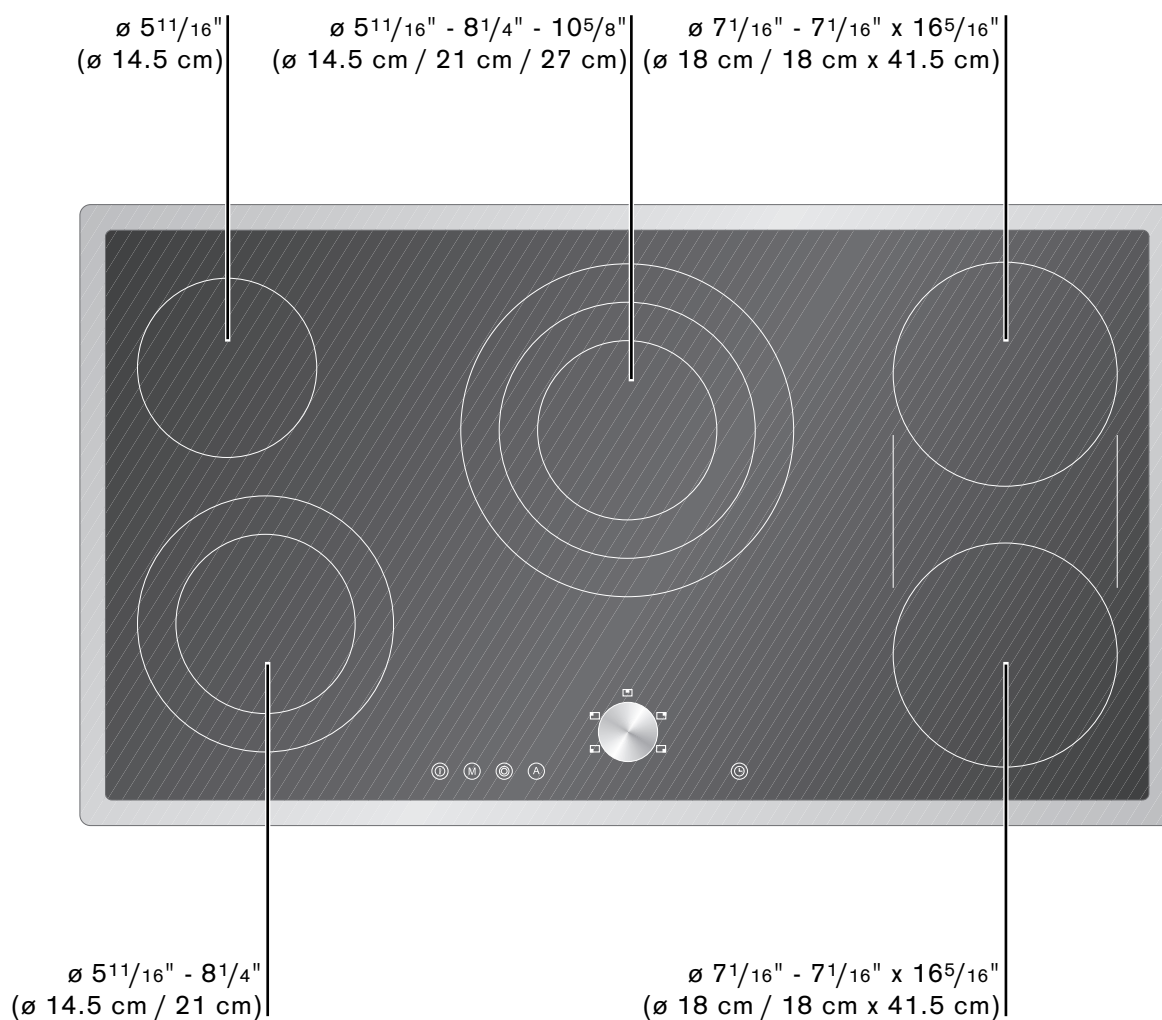
Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent l'abîmer. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

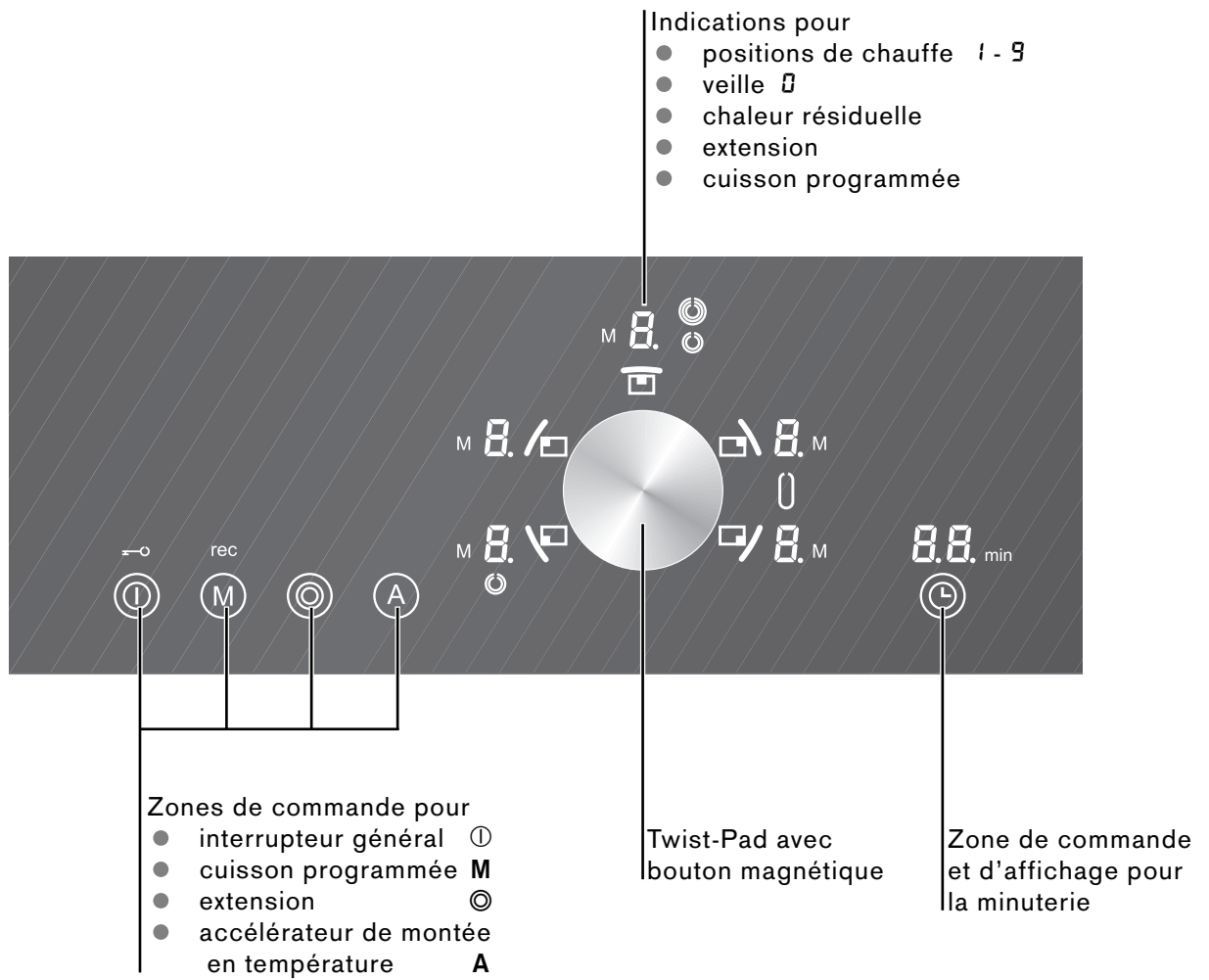
Votre nouvelle table de cuisson

Le modèle CE 491 est dotée d'un cadre en inox, tandis que le modèle CE 492 est conçu pour s'encaster en affleurement dans les plans de travail en pierre. Les deux appareils fonctionnent de manière identique.

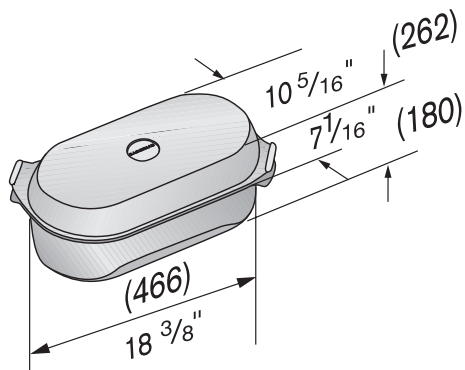
Zones de cuisson



Bandeau de commande



Accessoires optionnels




Vous pouvez commander les accessoires optionnels suivants :

- **BT 481-000**: cocotte en fonte d'aluminium avec couvercle, revêtement antiadhésif, pour zone de cuisson pour cocotte

Principe de fonctionnement

Interrupteur général

L'interrupteur général sert à mettre en marche l'électronique du bandeau de commande. Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les indications  des zones de cuisson s'allument. La plaque de cuisson est maintenant prête à fonctionner.

Pour éteindre la plaque, effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les afficheurs des zones de cuisson s'éteignent. L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume jusqu'à ce que toutes les zones de cuisson soient suffisamment froides.

Remarque : la plaque de cuisson s'éteint automatiquement lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes pendant plus de 10 secondes.

Zones de commande

Lorsque vous effleurez un symbole, la fonction correspondante est activée. Chaque action est confirmée par un signal sonore.

Remarque : les réglages ne changent pas si vous effleurez plusieurs zones dans un court laps de temps. Cela vous permet par exemple d'essayer facilement les aliments qui ont débordé sur la zone de commande.

Remarque : les zones de commande doivent toujours être propres et sèches. Leur fonctionnement peut être affecté par l'humidité et les salissures.


Twist-Pad avec bouton magnétique

Le Twist-Pad est la zone qui vous permet de sélectionner une zone de cuisson au moyen du bouton magnétique et de régler le niveau de cuisson. Dans la zone du Twist-Pad, le bouton magnétique se centre automatiquement.

Le bouton magnétique se pose sur le Twist-Pad. Pour activer une zone de cuisson, il suffit de déplacer le bouton magnétique vers le symbole de la zone concernée, puis de tourner le bouton pour régler la cuisson au niveau voulu.

Le bouton magnétique est amovible pour faciliter le nettoyage de la plaque de cuisson.


Lorsque vous enlevez le bouton magnétique alors que la plaque fonctionne, toutes les zones de cuisson s'éteignent dans les 3 secondes qui suivent.

 **Attention !** Si vous posez un objet métallique sur le Twist-Pad pendant ce laps de temps de

3 secondes, la plaque de cuisson peut continuer à chauffer. Donc, éteignez toujours la plaque au moyen de l'interrupteur général.

Rangement du bouton magnétique

Le bouton contient un aimant puissant. Ne laissez pas le bouton magnétique à proximité de supports magnétiques de données (cassettes vidéo, disquettes informatiques, cartes de crédit et cartes à bande magnétique). Ils pourraient être détruits. De plus, le bouton magnétique peut perturber les appareils de télévision et moniteurs.

 **ATTENTION ! POUR LES PORTEURS D'IMPLANTS ÉLECTRONIQUES (STIMULATEURS CARDIAQUES, POMPES À INSULINE) :**

Les implants peuvent être perturbés par les champs magnétiques. Ne portez donc jamais le bouton magnétique dans les poches de vos vêtements. La distance par rapport à un stimulateur cardiaque doit être d'au moins 4" (10 cm).


Zones de cuisson étendues


Grâce à diverses possibilités d'extension, la zone avant gauche et la zone du milieu ont une dimension variable.

Les deux zones de droite peuvent être réunies pour constituer une zone pouvant recevoir une cocotte, par exemple la cocotte Gaggenau.

Indicateur de chaleur résiduelle

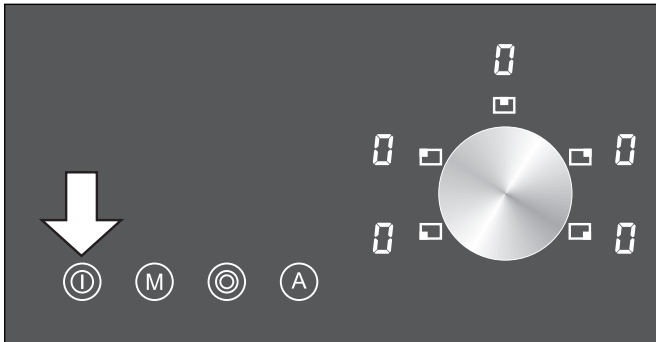
L'indicateur de chaleur résiduelle est visible dans la zone d'affichage d'une zone de cuisson éteinte. Le zéro défilant dans la zone d'affichage indique que cette zone de cuisson est encore trop chaude pour pouvoir être touchée sans risque.

 **Attention, risque de brûlure !** Ne touchez pas aux zones de cuisson avant l'extinction de l'indicateur de chaleur résiduelle.

 **Attention, risque de brûlure !** Après une panne de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle ne se rallume pas alors que les zones de cuisson peuvent encore être chaudes.

Fonctionnement

Mise en marche et arrêt



Effleurez le symbole de l'interrupteur général, un signal sonore retentit. Un 0 apparaît sur l'afficheur de chaque zone de cuisson. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

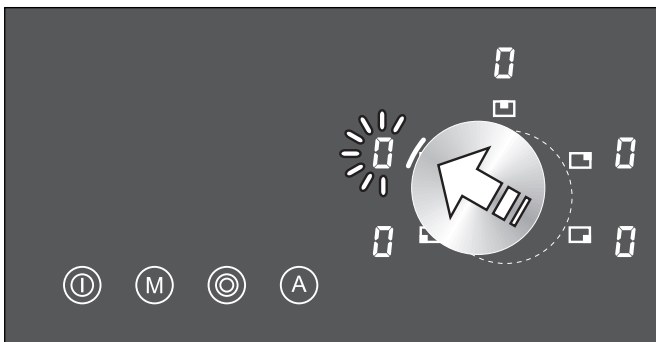
Si vous ne faites rien pendant les 10 secondes qui suivent, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Vous pouvez éteindre rapidement l'appareil à tout moment en effleurez le symbole de l'interrupteur général.

Réglage

Vous avez allumé la plaque au moyen de l'interrupteur général. La procédure est identique pour la mise en marche et l'arrêt de toutes les zones de cuisson. Chaque zone dispose de 9 niveaux de cuisson et de niveaux intermédiaires.

- 1 Sélectionnez une zone de cuisson en poussant le bouton magnétique vers le symbole de cette zone. Le voyant de contrôle s'allume et un 0 clignote sur l'afficheur de la zone concernée.
- 2 Recentrez le bouton magnétique sur le Twist-Pad.
- 3 Dans les 5 secondes qui suivent, tournez le bouton magnétique jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité clignote sur l'afficheur. La présence d'un point après le niveau de cuisson signifie qu'il s'agit d'un niveau intermédiaire. Après 5 secondes, l'indication du niveau de cuisson cesse de clignoter et le voyant de contrôle s'éteint.



Modification du niveau de cuisson

Sélectionnez une zone, et avec le bouton magnétique, réglez le niveau de cuisson à la valeur souhaitée.

Extinction d'une zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson, puis réglez à 0 à l'aide du bouton magnétique : la zone s'éteint, puis l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après environ 5 secondes.

Interrupteur général à fonction mémoire

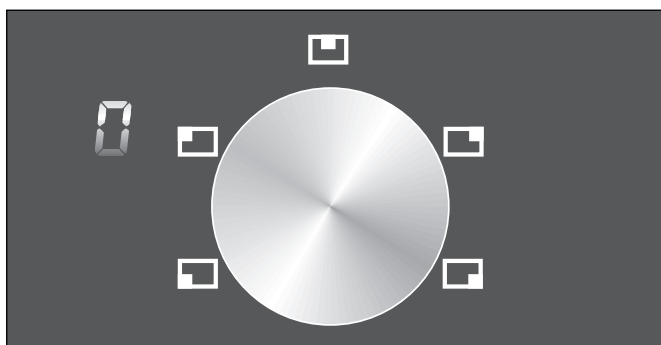
Après arrêt de la plaque, tous les réglages et valeurs paramétrées pour la minuterie sont conservés pendant 5 secondes.

Si vous avez éteint la plaque de cuisson par erreur, et si vous la rallumez dans les 5 secondes qui suivent, vous retrouverez tous vos réglages.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît dans la zone d'affichage d'une zone de cuisson éteinte. Le zéro défilant indique que cette zone n'est pas encore assez froide pour pouvoir être touchée sans risque.

⚠ Attention, risque de brûlure ! Ne touchez pas aux zones de cuisson avant l'extinction de l'indicateur de chaleur résiduelle.



Conseils d'économie d'énergie

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

Faites attention à la taille de la casserole ou de la poêle que vous allez utiliser : son diamètre doit correspondre à celui de la zone de cuisson. Lorsque vous achetez des ustensiles de cuisson, sachez que fréquemment, le fabricant indique le diamètre au niveau du bord supérieur, qui est généralement plus grand que le diamètre du fond.

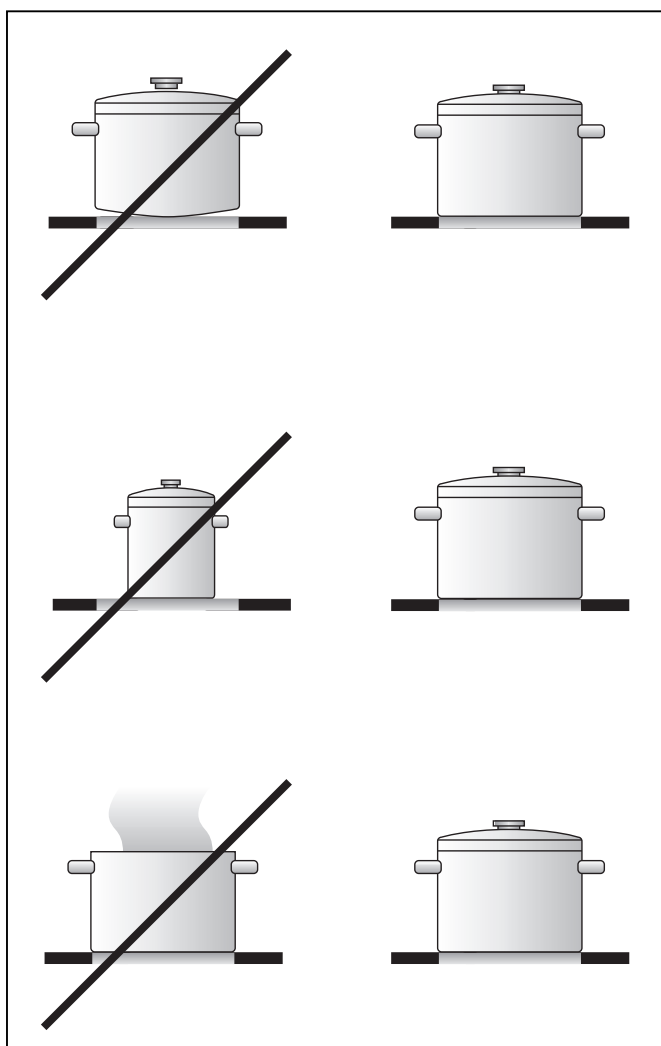
Pour faire chauffer une petite quantité d'aliments, choisissez une petite casserole : une casserole de grande taille mais presque vide a besoin de beaucoup d'énergie.

Prenez toujours le couvercle convenant à la casserole ou à la poêle que vous utilisez : vous réduirez ainsi fortement la durée de cuisson et la consommation d'électricité.

Faites cuire avec une petite quantité d'eau : vous économiserez ainsi l'énergie, et les légumes conserveront mieux leurs vitamines et minéraux.

Réduisez à temps le niveau de cuisson.



Si la cuisson dure longtemps, vous pouvez éteindre la plaque de cuisson avant la fin afin de profiter de la chaleur résiduelle.

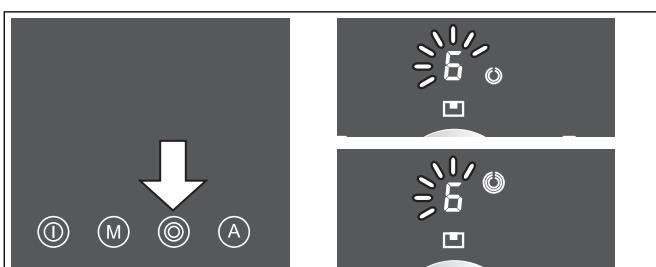
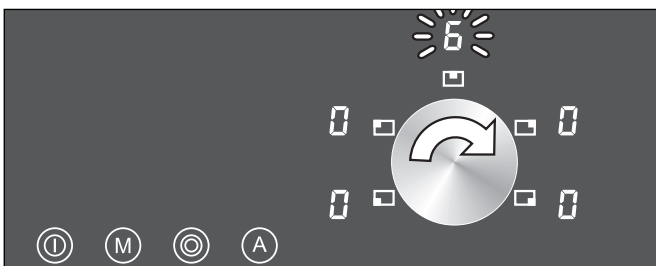
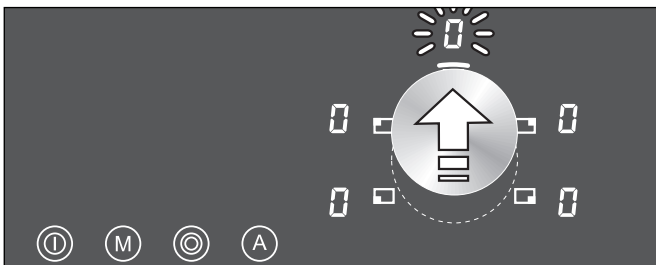
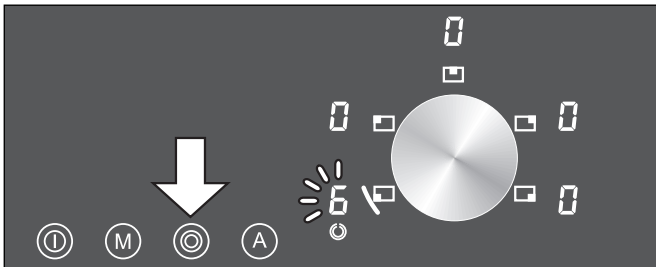
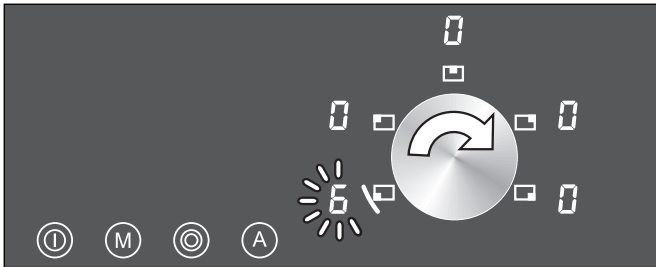
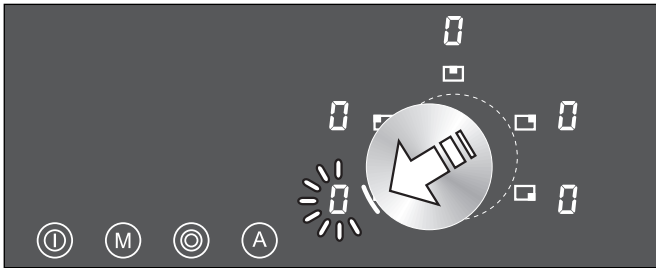


Zone de cuisson double

Vous pouvez faire varier la taille de la zone de cuisson avant gauche.

La plaque de cuisson a été allumée au moyen de l'interrupteur général.



- 1 Sélectionnez la zone de cuisson en poussant le bouton magnétique vers le symbole de cette zone. Le voyant de contrôle s'allume et un  clignote sur l'afficheur de la zone concernée.
- 2 Recentrez le bouton magnétique sur le Twist-Pad.
- 3 Dans les 5 secondes qui suivent, tournez le bouton magnétique jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité clignote sur l'afficheur.
- 4 Dans les 5 secondes suivantes, effleurez le symbole d'extension . Au bout de 5 secondes, l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et le voyant de contrôle s'éteint. Le symbole d'extension est allumé sous l'indicateur de niveau de cuisson.

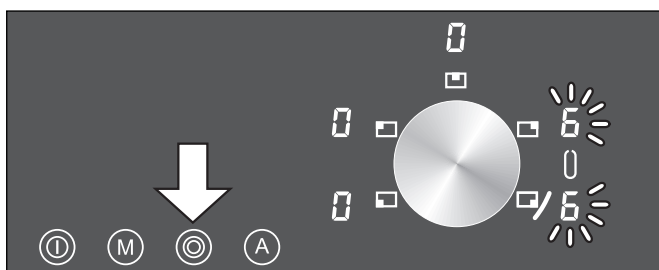
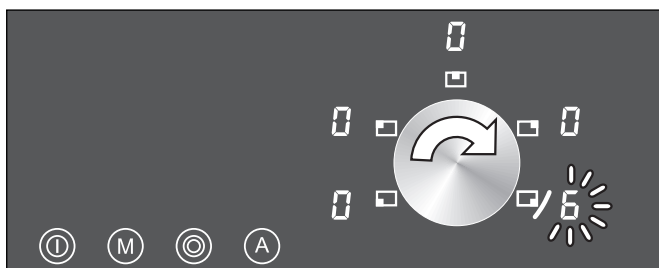
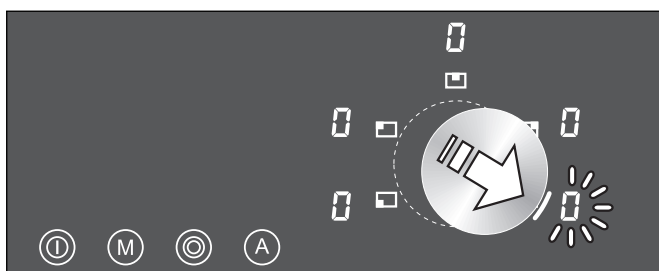


Zone de cuisson triple

Vous pouvez faire varier la taille de la zone de cuisson du milieu.

La plaque de cuisson a été allumée au moyen de l'interrupteur général.

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson en poussant le bouton magnétique vers le symbole de cette zone. Le voyant de contrôle s'allume et un  clignote sur l'afficheur de la zone concernée.
- 2 Recentrez le bouton magnétique sur le Twist-Pad.
- 3 Dans les 5 secondes qui suivent, tournez le bouton magnétique jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité clignote sur l'afficheur.
- 4 Dans les 5 secondes suivantes, effleurez le symbole d'extension . Effleurez plusieurs fois jusqu'à obtenir la taille voulue. Au bout de 5 secondes, l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et le voyant de contrôle s'éteint. Le symbole d'extension est allumé à côté de l'indicateur de niveau de cuisson.





Zone de cuisson pour cocotte


Les deux zones de cuisson de droite disposent d'une fonction d'extension permettant de les réunir au moyen d'une zone intermédiaire pour obtenir une zone de cuisson ovale apte à recevoir une cocotte.

Lorsque la fonction d'extension est active, les deux zones de droite et la zone intermédiaire sont considérées comme une seule et même zone de cuisson. Autrement dit, toute action effectuée pour une des zones s'applique aussi à la seconde zone et à la zone intermédiaire.

La plaque de cuisson a été allumée au moyen de l'interrupteur général.

- 1 Sélectionnez une des deux zones de cuisson en poussant le bouton magnétique vers le symbole de cette zone. Le voyant de contrôle s'allume et un  clignote sur l'afficheur de la zone concernée.
- 2 Recentrez le bouton magnétique sur le Twist-Pad.
- 3 Dans les 5 secondes qui suivent, tournez le bouton magnétique jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité clignote sur l'afficheur.
- 4 Dans les 5 secondes suivantes, effleurez le symbole d'extension . Au bout de 5 secondes, l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter et le voyant de contrôle s'éteint. Le symbole d'extension est allumé entre les deux indicateurs de niveau de cuisson.

Désactivation de l'extension

Sélectionnez la zone de cuisson et effleurez le symbole d'extension  dans les 5 secondes qui suivent. Le symbole d'extension s'éteint.

Remarque

Si vous allumez ensuite une des zones de cuisson concernées, le dernier réglage actif pour la zone étendue sera conservé.

Tableau de réglage

Gamme de réglage	Procédé de cuisson	Exemples
9	Faire bouillir Faire revenir Chauffer Porter à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse, liquides Soupes, sauces Légumes
8 - 6	Rôtir	Viande, poisson, pommes de terre
7 - 6	Rissoler Faire griller Faire cuire Faire mijoter dans récipient ouvert	Farine, oignons Amandes, chapelure Pâtisseries, plats à base d'œufs Liquides
6 - 5	Faire fondre Réduire	Lard Fonds, sauces
5 - 4	Battre Cuire à point dans récipient ouvert	Crèmes, sauces Quenelles, saucisses à cuire, garnitures de potages, viande à bouillir, œufs pochés
4 - 3	Faire mijoter avec couvercle Cuire à la vapeur Cuire à l'étuvée Braisier Décongeler	Pâtes, soupes, sauces Légumes, pommes de terre, poissons Légumes, fruits, poissons Goulasch, paupiettes, rôtis, légumes Surgelés
3 - 1	Faire tremper Réchauffer / maintenir au chaud Faire fondre Faire prendre	Riz, légume secs Soupes, potées, légumes en sauces Beurre, chocolat Plats à base d'œufs

Chaque zone de cuisson comporte 9 niveaux de cuisson ainsi que des niveaux intermédiaires. Pour atteindre rapidement la température souhaitée, sélectionnez le niveau maximal pour commencer, puis réduisez au niveau prévu pour la cuisson.

Les plages de réglage sont les mêmes pour toutes les zones de cuisson.

Les valeurs du tableau de réglage sont purement indicatives, car selon la nature et l'état des aliments ainsi que selon la taille et le degré de remplissage de l'ustensile de cuisson, les besoins de chaleur peuvent varier.



Minuterie

⚠ AVERTISSEMENT – NE JAMAIS LAISSER LA TABLE DE CUISSON ALLUMÉE SANS SURVEILLANCE. DES ALIMENTS QUI AURAIENT DÉBORDÉ PEUVENT DÉGAGER DES FUMÉES ET DES GRAISSES RENVERSÉES PEUVENT S'ENFLAMMER.



La minuterie intégrée vous permet de régler une durée de cuisson comprise entre 1 et 90 minutes par palier de 1 minute. Une fois ce temps écoulé, la zone de cuisson concernée s'éteindra (arrêt automatique). Vous pouvez régler une durée pour chaque zone de cuisson.

Réglage de la minuterie


La plaque de cuisson est allumée.

- 1 Sélectionnez une zone au moyen du bouton magnétique.
- 2 Effleurez le symbole . L'indication  clignote sur l'afficheur de la minuterie. Réglez la durée voulue au moyen du bouton magnétique. La valeur choisie clignote quelques secondes puis la minuterie démarre. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs zones de cuisson, c'est la durée la plus courte qui défile sur l'afficheur.



Pour savoir combien il reste de temps pour une zone de cuisson, sélectionnez cette zone au moyen du bouton magnétique : la durée valable pour cette zone s'affiche pendant 5 secondes.

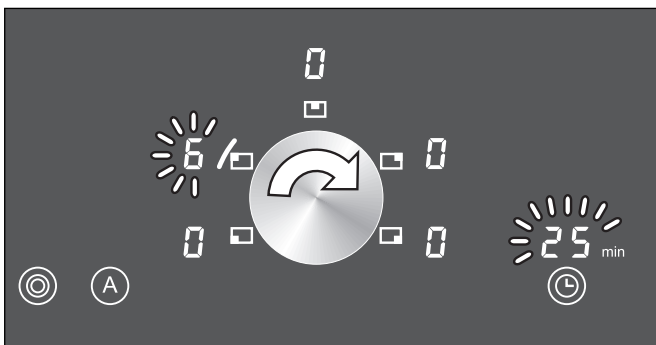
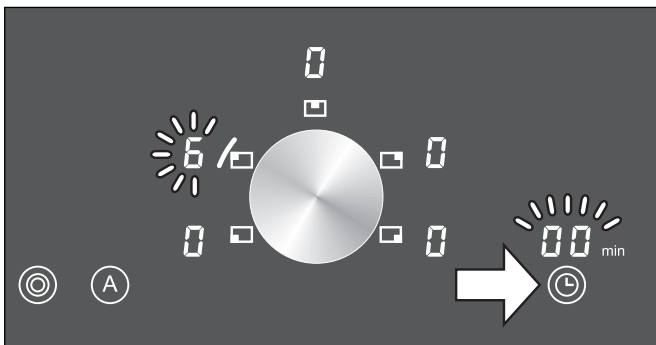
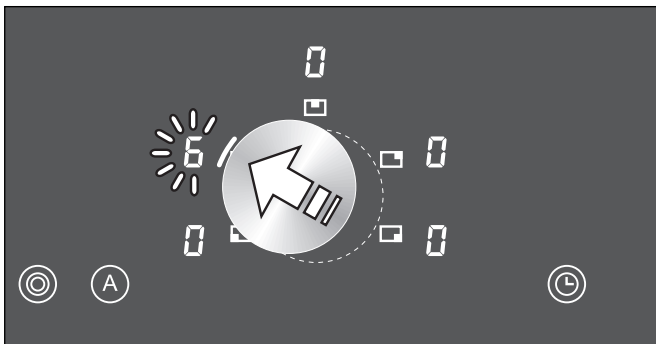
Une fois la durée écoulée, la zone de cuisson concernée s'éteint. La valeur  est visible sur l'afficheur de niveau de cuisson et un signal sonore retentit pendant trois minutes. L'indication  clignote sur l'afficheur de la minuterie. Effleurez n'importe quelle zone de commande : les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Correction de la durée

Sélectionnez une zone au moyen du bouton magnétique. Effleurez le symbole . Modifiez la durée au moyen du bouton magnétique.

Effacement anticipé

Sélectionnez la zone de cuisson au moyen du bouton magnétique. Effleurez le symbole . Réglez à  avec le bouton magnétique. L'indication s'éteint au bout de quelques secondes. La zone de cuisson continue à chauffer au niveau réglé.



Remarques

La sécurité vacances est aussi active avec la fonction d'arrêt automatique. Après une panne de courant, la fonction d'arrêt automatique n'est plus active.

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie intégrée comme réveil de cuisine, indépendamment du fonctionnement des zones de cuisson. La minuterie fonctionne même lorsque la plaque de cuisson est éteinte.

Réglage du réveil de cuisine

Aucune zone de cuisson ne doit être sélectionnée.

- 1 Effleurez le symbole ☹️. L'indication **min** clignote et l'indication **00** clignote sur l'afficheur de la minuterie.
- 2 Réglez la durée souhaitée au moyen du bouton magnétique. La durée clignote pendant quelques secondes puis commence à s'écouler.

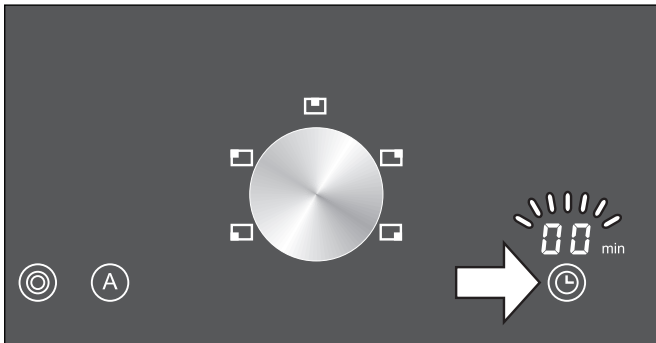
Une fois la durée écoulée, l'indication **min** clignote et un signal sonore retentit pendant trois minutes. L'indication **00** clignote sur l'afficheur de la minuterie. Effleurez une zone de commande quelconque : les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Correction de la durée

Effleurez le symbole ☹️. Modifiez la durée au moyen du bouton magnétique.

Remarque

Après une panne de courant, la fonction réveil de cuisine n'est plus active.



Fonction d'accélération de la montée en température


Toutes les zones de cuisson disposent d'une fonction d'accélération de la montée en température. Cette fonction permet d'augmenter pendant quelques minutes la puissance de cuisson en la faisant passer à la valeur maximale de façon à atteindre plus vite la température de maintien au chaud ou de cuisson.

Une fois la durée de surchauffe écoulée, l'appareil revient automatiquement au niveau réglé pour le maintien au chaud ou pour la cuisson. La durée d'activation de la fonction dépend du niveau de cuisson choisi au départ.

Remarque : si vous avez choisi le niveau de cuisson 9, la fonction d'accélération n'est pas disponible.

Activation de la fonction

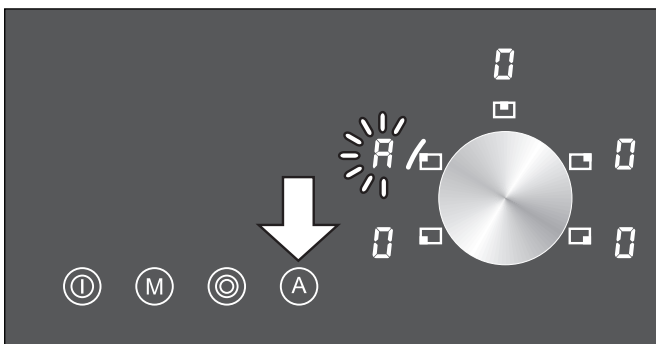
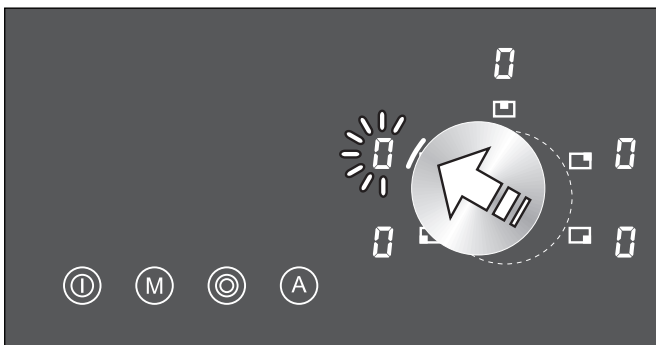
La plaque de cuisson a été allumée au moyen de l'interrupteur général.

- 1 Sélectionnez une zone de cuisson en poussant le bouton magnétique vers le symbole de cette zone. Le voyant de contrôle s'allume et un  clignote sur l'afficheur de la zone concernée.
- 2 Recentrez le bouton magnétique sur le Twist-Pad.
- 3 Dans les 5 secondes qui suivent, tournez le bouton magnétique jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité clignote sur l'afficheur.
- 4 Dans les 5 secondes suivantes, effleurez le symbole d'accélération de montée en température **A**. L'indication du niveau de cuisson clignote alternativement avec un « A ». Le voyant de contrôle s'éteint au bout de 5 secondes.

Désactivation de la fonction

Vous pouvez désactiver la fonction accélération avant expiration de la durée (par exemple parce que l'aliment cuit trop fort).

- 1 Sélectionnez une zone de cuisson en poussant le bouton magnétique vers le symbole de cette zone. Le voyant de contrôle s'allume et le niveau de cuisson clignote sur l'afficheur de la zone concernée.
- 2 Recentrez le bouton magnétique sur le Twist-Pad.
- 3 Dans les 5 secondes qui suivent, effleurez le symbole d'accélération automatique de montée en température **A**. Au bout de 5 secondes, l'indicateur de niveau de cuisson cesse de clignoter. La plaque de cuisson revient au niveau de cuisson réglé à l'origine.



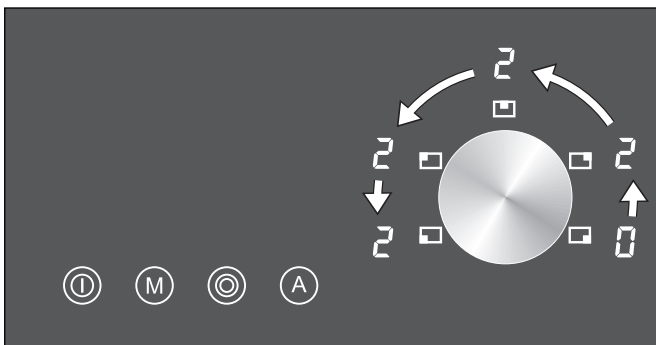
Sécurité enfants

Pour que vos enfants ne puissent pas allumer les zones de cuisson, vous pouvez protéger la plaque contre tout allumage inopiné. La sécurité enfants est active tant que vous ne n'y mettez pas un terme.

Remarque : la sécurité enfants peut être activée ou désactivée involontairement par l'eau de lavage, des aliments qui débordent ou des objets déposés sur l'interrupteur général.

Activation de la sécurité enfants

- 1 Allumez la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur général.
- 2 Mettez toutes les zones au niveau de cuisson 2.
- 3 Éteignez les zones une par une en commençant par la zone avant droite.
- 4 Effleurez l'interrupteur général ① pendant au moins 5 secondes ; un signal sonore retentit ensuite. L'indication $\rightarrow\infty$ clignote. La sécurité enfants est activée.



Utilisation de la plaque de cuisson

À chaque allumage, effleurez l'interrupteur général ① pendant plus de 4 secondes ; l'indication $\rightarrow\infty$ clignote pendant ce laps de temps. Dès qu'elle s'éteint, la plaque de cuisson est allumée.

Désactivation de la sécurité enfants

Pour désactiver la sécurité enfants, procédez exactement comme pour son activation.

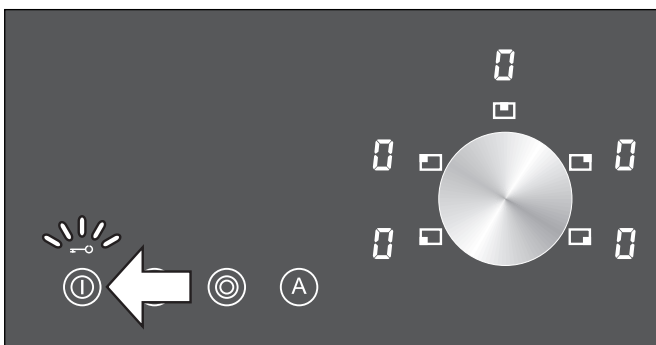
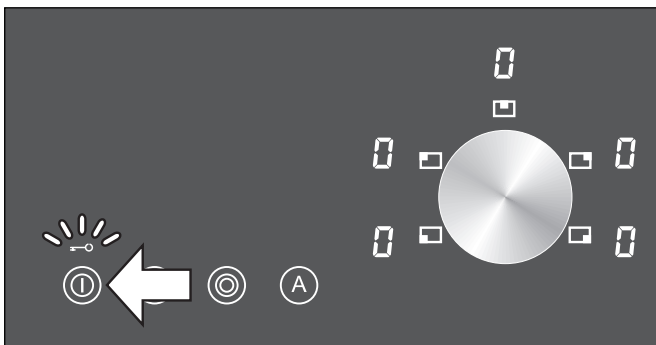
Verrouillage exceptionnel de la plaque de cuisson

Vous pouvez verrouiller la plaque de cuisson à titre exceptionnel, par exemple parce que des enfants en bas âge se trouvent ponctuellement chez vous :

La plaque de cuisson est éteinte. Effleurez l'interrupteur général ① pendant plus de 4 secondes. Les afficheurs de zone de cuisson s'éteignent et l'indication $\rightarrow\infty$ clignote : la plaque de cuisson est verrouillée.

Désactivation du verrouillage exceptionnel

Effleurez l'interrupteur principal ① pendant plus de 4 secondes. La plaque de cuisson est allumée. Le verrouillage est désactivé.



Désactivation de la confirmation d'entrée

Chaque action sur une zone de commande est confirmée par un bref signal sonore que vous pouvez désactiver.

- 1 Allumez la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur général.
- 2 Mettez toutes les zones au niveau de cuisson 3.
- 3 Éteignez les zones une par une en commençant par la zone avant droite.
- 4 Effleurez l'interrupteur général pendant au moins 5 secondes ; un signal sonore retentit ensuite.

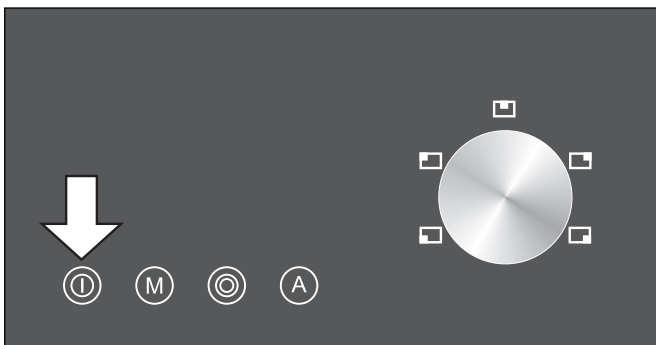
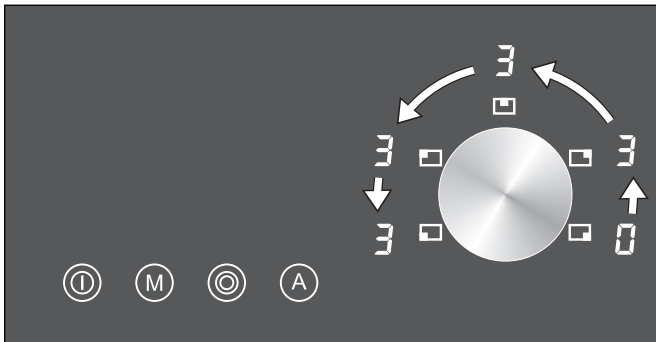
Pour réactiver le signal de confirmation d'entrée, procédez exactement de la même façon que pour la désactivation.

Sécurité « vacances »

Lorsqu'aucun réglage n'est modifié pendant un laps de temps prolongé, une zone de cuisson se coupe automatiquement. Le moment où la sécurité vacances s'active dépend du niveau de cuisson sélectionné (1 à 10 heures).

La zone de cuisson s'éteint, et sur l'afficheur de niveau de cuisson, les indications *F* et *B* clignotent alternativement.

Lorsque vous effleurez une zone de commande quelconque, l'indication s'éteint et vous pouvez rallumer la zone de cuisson de façon habituelle.



Cuisson programmée

Principe

Vous pouvez utiliser des programmes pour les plats que vous préparez souvent et qui exigent la sélection de plusieurs niveaux de cuisson. Cela suppose toutefois que vous utilisiez le même ustensile de cuisson, avec la même quantité d'aliments et la même température de départ.

Pour chaque zone de cuisson, vous pouvez mémoriser une séquence pouvant aller jusqu'à cinq niveaux de cuisson et durées ; vous pouvez ensuite rappeler à tout moment chacune des séquences programmées.

Enregistrement d'un programme

La durée maximale possible pour un programme enregistré est de 90 minutes.

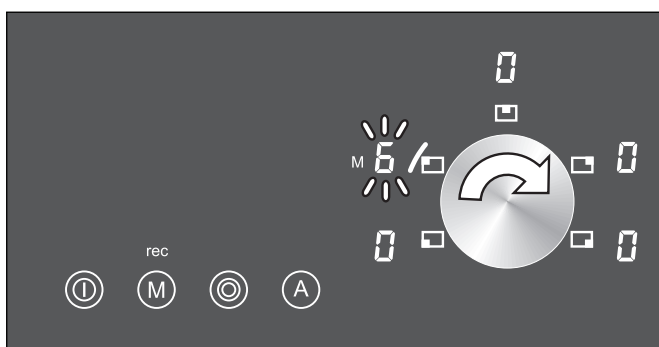
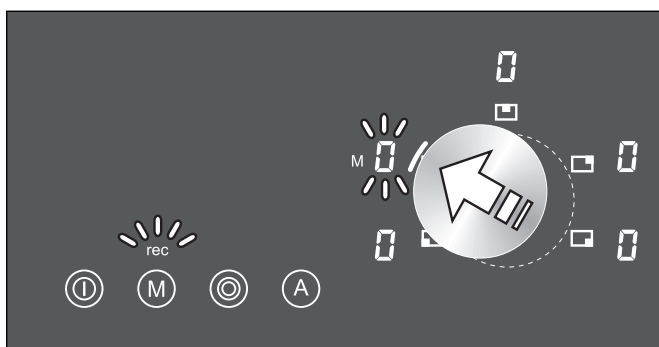
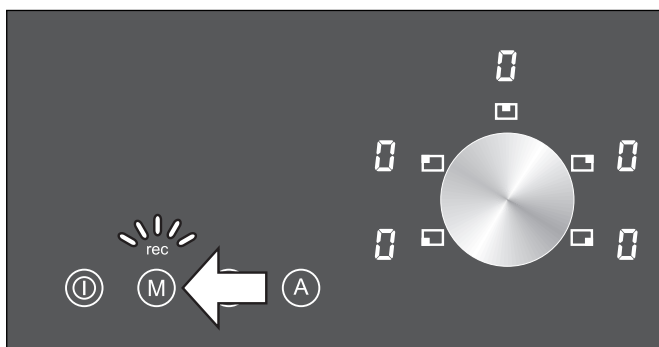
La plaque de cuisson est allumée. Aucune zone de cuisson n'est encore sélectionnée. La zone de cuisson pour laquelle vous voulez définir un programme doit être éteinte.

- 1 Effleurez le symbole **M**. L'indication **rec** clignote.
- 2 Au moyen du bouton magnétique, sélectionnez une zone de cuisson, puis réglez-la à un niveau de cuisson. L'enregistrement commence. L'indication **rec** est allumée et un **M** clignote près de l'afficheur de zone de cuisson.
- 3 Préparez maintenant votre plat selon votre recette. Les réglages que vous effectuez pendant ce temps se mettent en mémoire.
- 4 Une fois que le plat est prêt, éteignez la zone de cuisson. La séquence de cuisson est maintenant en mémoire.

Remarques

Si vous avez utilisé plus de 5 niveaux de cuisson pour préparer votre plat, l'indication \equiv clignote sur l'afficheur de la minuterie tandis que sur l'indicateur de niveau de cuisson, l'indication \equiv clignote en alternance avec le niveau de cuisson normal. Les niveaux de cuisson sélectionnés ensuite ne seront plus enregistrés. Les indications s'éteignent lorsque vous effleurez une zone de commande quelconque. Vous pouvez finir de préparer votre plat comme vous le souhaitez.

Lorsque vous enregistrez une cuisson pendant plus de 90 minutes, l'indication 90 clignote sur l'afficheur de la minuterie tandis que sur l'indicateur de niveau de cuisson, l'indication \equiv clignote en alternance avec le niveau de cuisson



normal. Les niveaux de cuisson sélectionnés ensuite ne seront plus enregistrés. Les indications s'éteignent lorsque vous effleurez une zone de commande quelconque. Vous pouvez finir de préparer votre plat comme vous le souhaitez.

Lorsque vous choisissez une zone de cuisson étendue pour enregistrer un programme, l'extension sélectionnée sera conservée pour tout le programme concerné. Sélectionnez l'extension de zone dans les 30 secondes suivant l'effleurement du symbole **M**. Si vous le faites seulement ensuite, la fonction d'extension ne sera pas acceptée par l'appareil.

Si vous voulez enregistrer un programme pour la zone de cocotte, vous pouvez sélectionner soit la zone de cuisson avant soit la zone arrière droite. Effleurez ensuite le symbole **M**, puis activez l'extension en zone de cocotte dans les 30 secondes qui suivent.

Dans le mode enregistrement d'un programme de cuisson, vous ne pouvez pas activer la fonction d'accélération de la montée en température.

Dans le mode programmation, la limitation automatique de durée d'utilisation est également active.

Changement de programme

Lorsque vous voulez enregistrer un autre programme pour une zone de cuisson, procédez de la même façon, en sachant que dans ce cas, le nouveau programme prendra la place du programme précédent qui sera donc perdu.

Appel d'un programme de cuisson

Lorsque vous voulez préparer un plat pour lequel vous avez enregistré un programme, utilisez la fonction de cuisson programmée.

La plaque de cuisson est allumée. La zone de cuisson pour laquelle vous avez enregistré le programme doit être éteinte.

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson au moyen du bouton magnétique.
- 2 Effleurez le symbole **M**. La cuisson programmée est active.

Sur l'afficheur de zone de cuisson, les réglages mémorisés défilent rapidement. La zone de cuisson ne chauffe pas encore. L'indication **M** de la zone de cuisson est allumée. Chaque phase apparaît pendant 3 secondes sur l'afficheur. La durée programmée apparaît sur l'afficheur de la minuterie.



Une fois que toutes les phases se sont affichées, la cuisson programmée commence. La zone de cuisson chauffe. Sur l'afficheur de zone de

cuisson, vous voyez le réglage effectivement actif. Sur l'afficheur de la minuterie, la durée totale de cuisson s'affiche et commence à défiler.



Lorsque vous voulez utiliser un programme enregistré pour la zone de cocotte, vous devez sélectionner d'abord la zone de cuisson droite avec laquelle vous avez enregistré le programme. L'autre zone de cuisson doit être éteinte. Effleurez ensuite le symbole **M**.

Visualisation des réglages d'un programme

Pendant l'exécution d'un programme de cuisson, vous pouvez visualiser les niveaux de cuisson restants ainsi que leurs durées respectives.

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson au moyen du bouton magnétique.
- 2 Effleurez le symbole . Le niveau de cuisson actuel et la durée s'affichent. Avec le symbole , vous pouvez maintenant consulter tous les niveaux de cuisson restants et leurs durées respectives.

Fin de la cuisson programmée

Lorsque le programme est terminé, la zone de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit pendant trois minutes. L'indication  clignote sur l'afficheur de la minuterie. Le **M** de la zone de cuisson clignote et l'indication  est allumée sur l'afficheur de zone de cuisson. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête dès que vous effleurez une zone de commande quelconque.

Arrêt anticipé du programme




Sélectionnez la zone de cuisson au moyen du bouton magnétique. L'afficheur de zone de cuisson clignote. Modifiez le niveau de cuisson : la cuisson programmée est terminée et la zone de cuisson s'éteint.

Cuisson programmée sur plusieurs zones de cuisson

Si vous voulez utiliser simultanément plusieurs zones en cuisson programmée, l'afficheur de la minuterie indiquera la durée du programme le plus court.

Pour visualiser la durée d'un autre programme, sélectionnez la zone concernée au moyen du bouton magnétique : le réglage en cours s'affiche.

Nettoyage et entretien courant

-  **Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à haute pression ou à vapeur.**
-  **Attention, risque de brûlure ! Avant le nettoyage, attendez que tous les indicateurs de chaleur résiduelle soient éteints.**
-  **Attention, risque de blessure ! La lame du racloir fourni est très affûtée. Changez la lame dès qu'elle est abîmée.**

Nettoyage de la plaque de cuisson

Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation de façon à éviter que les résidus alimentaires ne durcissent.

Éliminez les résidus alimentaires et projections de graisse au moyen du racloir. Veillez à n'utiliser que la lame du racloir, car le boîtier peut rayer la surface vitrocéramique.

Nettoyez ensuite la surface tiède avec un chiffon doux et humide ou du papier essuie-tout, ainsi qu'un produit nettoyant pour vitrocéramique.

Essuyez la surface avec une éponge humide et séchez avec un chiffon doux.

N'appliquez pas le produit de nettoyage sur la plaque chaude, cela pourrait provoquer l'apparition de taches.

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

Le nettoyant pour vitrocéramique dépose sur la plaque de cuisson un film brillant qui repousse les salissures : votre plaque reste plus belle plus longtemps et son nettoyage est plus facile.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs, récurants ou acides (comme les aérosols pour four), ni de nettoyeurs contenant du sable ou du chlore. L'usage d'éponges à gratter et de brosses est également à proscrire.

Les résidus d'aliments à forte teneur en sucre (lait bouilli, confiture) peuvent endommager la surface de votre plaque de cuisson. N'attendez pas pour éliminer ces résidus au moyen du racloir.

Les décolorations à reflets métalliques sont provoquées par l'emploi de nettoyeurs non-conformes ou par le frottement des fonds de casseroles. Ces décolorations n'affectent pas le fonctionnement de la plaque de cuisson. Pour les éliminer, utilisez un nettoyant pour vitrocéramique.

Les zones de commande doivent toujours être propres et sèches. Les résidus alimentaires et

aliments ayant débordé peuvent perturber le fonctionnement de la plaque de cuisson.

Vous trouverez dans la brochure jointe d'autres informations à propos du nettoyage.

Nettoyage du cadre en inox (CE 491 seulement)

Nettoyez le cadre de la plaque de cuisson avec un chiffon humide et de l'eau de vaisselle chaude ou un nettoyant à inox du commerce. Faites en sorte d'essuyer seulement dans le sens de brossage du métal.

N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs, ni de racloir de nettoyage qui risquent d'endommager le cadre.

N'utilisez pas non plus de citron ni de vinaigre pour nettoyer le cadre de la plaque de cuisson, car ils peuvent provoquer l'apparition de taches mates.

Nettoyage du bouton magnétique

Essuyez le bouton magnétique seulement à l'eau de vaisselle tiède. N'utilisez pas de produits agressifs ou abrasifs. Ne mettez pas le bouton magnétique dans le lave-vaisselle et ne le plongez pas dans l'eau de vaisselle, car il serait endommagé.

Bon à savoir

La température des zones de cuisson est régulée par une alternance d'allumages et d'extinctions du système de chauffe. Autrement dit, la couleur rouge braise n'est pas toujours visible. Lorsque vous sélectionnez un niveau de cuisson bas, le chauffage est souvent éteint, alors qu'avec les niveaux élevés, il l'est rarement. Mais même à la puissance maximale, il alterne entre allumage et extinction.

Lors de la montée en température des zones de cuisson, un léger ronflement peut être audible.

Lorsque les zones de cuisson chauffent, l'intensité de la lumière rouge émise peut varier. Selon l'angle de vision, elle semble déborder au-delà du bord marqué. Il s'agit de particularités techniques normales qui n'ont pas d'influence sur la qualité et sur le fonctionnement de l'appareil.

Maintenance

En cas d'anomalies de fonctionnement, vérifiez d'abord les fusibles de l'armoire électrique.

Si l'alimentation électrique est correcte, mais que l'appareil ne fonctionne pas, aviser le distributeur Gaggenau qui indiquera l'adresse et le numéro de téléphone de l'agent de service agréé le plus proche ou bien prendre contact avec **Gaggenau USA, tél. 877.4GAGGENAU**.

Lorsque vous contactez notre service après-vente, indiquez le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique contenant ces numéros figure sur la fiche de contrôle de qualité jointe à cette notice. Conservez cette fiche pour la garantie, et rangez-la au même endroit que votre notice d'utilisation et de montage.

Seuls les spécialistes agréés sont autorisés à effectuer les réparations nécessaires, afin de garantir la sécurité électrique.

 **Attention ! Les réparations non-conformes peuvent être source de dangers considérables pour vous.**

Lors de chaque intervention de maintenance, il faut isoler l'appareil du secteur électrique sur tous les pôles (fusible ou disjoncteur).

Aucune garantie ne sera accordée pour les dommages résultant du non-respect de ces instructions.

Incidents et dépannage

Tous les incidents ne sont pas forcément la conséquence d'un défaut de votre plaque de cuisson. Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, recherchez d'abord la panne à l'aide de la liste ci-dessous. Si vous ne parvenez pas à remédier au problème à l'aide de cette liste, contactez votre service après-vente Gaggenau.

La plaque de cuisson ne fonctionne pas

Vérifiez si le fusible de l'armoire électrique protégeant l'appareil est conforme et en bon état. Vérifiez s'il n'y a pas une panne d'électricité.

La plaque de cuisson fonctionne, mais les zones de cuisson ne chauffent pas. Un point est allumé sur l'afficheur de la minuterie.

Après le premier branchement, l'appareil est en mode démonstration. Désactivez le fusible de l'armoire électrique pendant au moins 10 secondes pour isoler l'appareil du secteur, puis rebranchez-le et effectuez les actions suivantes dans les 3 minutes qui suivent :

- 1 L'appareil doit avoir été éteint au moyen de l'interrupteur général. La minuterie doit être éteinte.
- 2 Effleurez le symbole d'extension © et maintenez le doigt dessus. Dans les 3 secondes qui suivent, effleurez l'interrupteur général.
- 3 Enlevez le doigt du symbole extension. Un signal retentit. Le point visible sur l'afficheur de la minuterie disparaît.

La plaque de cuisson s'est éteinte

L'interrupteur général a été actionné par erreur. Rallumez la plaque de cuisson.

Indication U400

La plaque de cuisson est mal branchée.

Désactivez l'appareil au moyen du fusible ou du disjoncteur de l'armoire électrique, puis faites appel à un électricien.

Un E clignote sur l'indicateur des niveaux de cuisson

La zone de commande est très sale, un aliment a débordé ou un objet se trouve sur la zone de

commande. Essayez soigneusement la zone de commande ou enlevez l'objet. Effleurez la touche concernée : le clignotement s'arrête.

Sur tous les indicateurs de niveaux de cuisson, un E clignote et un signal sonore retentit

L'interrupteur général a été actionné en continu pendant plus de 5 secondes ou bien un objet se trouve sur l'interrupteur général. Essayez soigneusement l'interrupteur général ou enlevez l'objet. Refaites les réglages.

Affichage de Er et de chiffres

Lorsque Er et des chiffres sont visibles sur les afficheurs, cela signifie que l'électronique a un défaut. Mettez l'appareil hors tension au moyen du fusible ou disjoncteur de l'armoire électrique, puis remettez-le sous tension. Si l'affichage persiste, faites appel au service après-vente.

Affichage de F2

L'appareil est trop chaud et une zone de cuisson s'est éteinte. Enlevez les ustensiles de cuisson. F2 s'éteint lorsque vous aurez acquitté l'affichage en effleurant une zone de commande et une fois que les zones de cuisson seront suffisamment froides.

Attendez quelques minutes que les zones de cuisson soient froides. Si après l'allumage, F2 réapparaît, cela signifie que la plaque de cuisson est encore trop chaude. Éteignez la zone de cuisson et laissez refroidir.

Affichage de F4

La zone de commande est trop chaude et l'appareil s'est coupé. Vérifiez si une casserole chaude se trouve dessus.

Enlevez la casserole, attendez quelques minutes que la zone de commande ait refroidi. Si F4 se réaffiche après allumage, faites appel au service après-vente.

Affichage de F8

Une zone de cuisson a été allumée trop longtemps sans arrêt. La sécurité « vacances » a été activée. Éteignez la zone de cuisson. Vous pouvez la rallumer tout de suite.

Gaggenau

780 Dedham Street
Canton, MA 02021
Telephone: 877.4GAGGENAU
USA
www.gaggenau-usa.com

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.gaggenau.com

9000159827 EB 8708 frUS

GAGGENAU