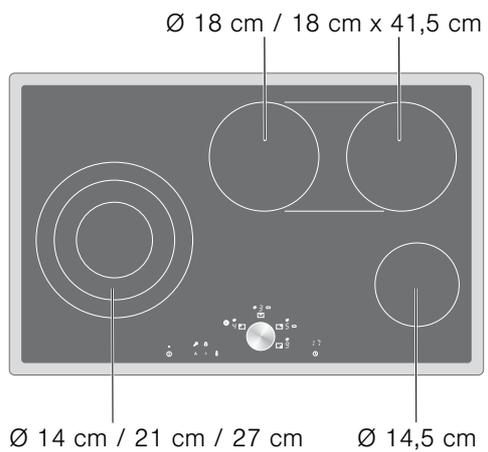


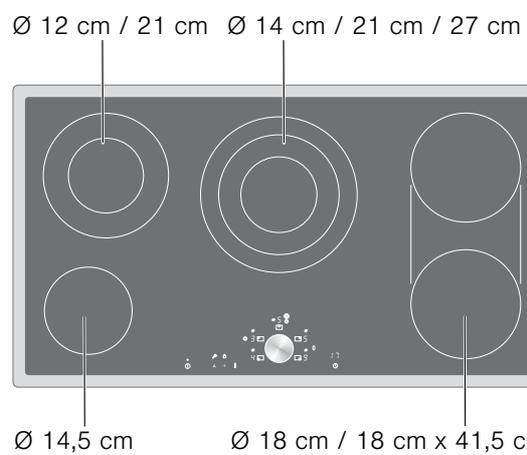
# CE481/491

Table de cuisson vitrocéramique

**CE481**



**CE491**



---

## Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité</b>	<b>4</b>
Causes de dommages	5
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>6</b>
Élimination écologique	6
Conseils pour économiser de l'énergie	6
<b>Se familiariser avec l'appareil</b>	<b>7</b>
Le bandeau de commande	7
Touches sensibles	7
Les positions de cuisson	8
Indication de chaleur résiduelle	8
Accessoire spécial	8
<b>Dispositif Twist-Pad avec bouton magnétique</b>	<b>9</b>
Enlever le bouton magnétique	9
Conserver le bouton magnétique	9
<b>Réglage de la table de cuisson</b>	<b>9</b>
Allumer et éteindre la table de cuisson	9
Régler la position de chauffe	9
Modifier la position de chauffe	10
Eteindre la zone de cuisson	10
Tableau des réglages	10
<b>Minuteur de préchauffage</b>	<b>11</b>
Activer le minuteur de préchauffage	11
Désactiver le minuteur de préchauffage	11
<b>Fonction Sonde de rôtissage</b>	<b>11</b>
Poêle pour la fonction sonde de rôtissage	11
Les positions de rôtissage	12
Activer la fonction sonde de rôtissage	12
Désactiver la fonction Sonde de rôtissage	12
Tableau de rôtissage	13
<b>Sécurité-enfants</b>	<b>14</b>
Activer la sécurité-enfants	14
Désactiver la sécurité-enfants	14
<b>Minuterie</b>	<b>14</b>
Réglage de la minuterie coupe-circuit	14
Corriger la durée	15
Effacer prématurément	15
Minuterie-réveil	15
Réglage de la minuterie-réveil	15
<b>Interruption de sécurité</b>	<b>15</b>
<b>Menu d'options</b>	<b>16</b>
Réglages dans le menu d'options	16
Sélectionner le menu d'options	17

<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>17</b>
Vitrocéramique	17
Cadre de la table de cuisson	17
Bouton magnétique	17
<b>Remédier soi-même aux petites pannes</b>	<b>18</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>19</b>

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) et la boutique en ligne : [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Consignes de sécurité**

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Ne pas utiliser de couvercle de protection ni de grille de protection pour enfants inappropriée. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

## **Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## **Risque de brûlure !**

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Danger par magnétisme !

L'élément de commande amovible est magnétique et peut influencer des implants électroniques, p.ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. Pour les porteurs d'implants électroniques : Ne jamais porter l'élément de commande dans les poches de vêtements. Distance minimale vers les stimulateurs cardiaques 10 cm.

## Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## Causes de dommages

### Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

### Vue d'ensemble

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

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

### Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

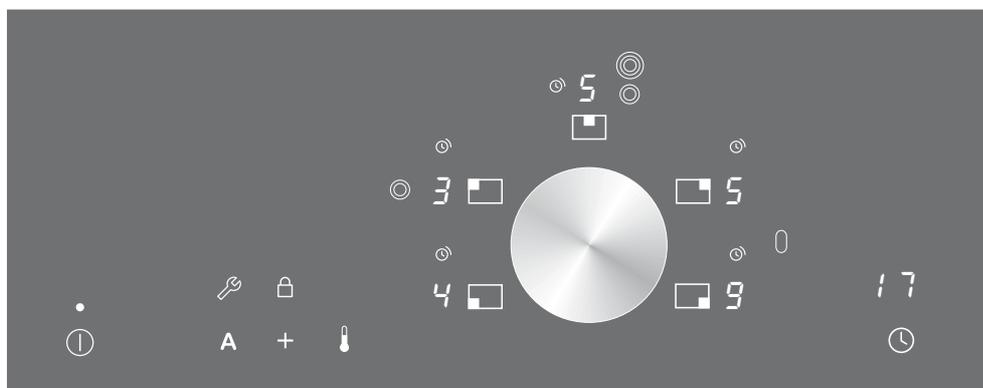
### Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Nota : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

## Se familiariser avec l'appareil

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

## Le bandeau de commande



### Touches sensibles

①	Interrupteur principal
A	Minuteur de préchauffage
🔧	Menu d'options
+	Enclenchement
🔒	Sécurité-enfants
🍷	Fonction Sonde de rôtissage
🕒	Minuterie

### Affichages

1-9	Positions de chauffe
🕒	Minuterie
00	Durée
A	Minuteur de préchauffage
⊙	Enclenchement zone de cuisson double
⊙	Enclenchement zone de cuisson triple
○/0	Enclenchement zone pour poissonnière

### Touches sensibles

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

### Remarques

- Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essayer des aliments débordés dans la zone de réglage.
- Veillez à ce que les touches sensibles soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

## Les positions de cuisson

Position de cuisson	Activer et désactiver
○ Zone de cuisson simple	
◎ Zone de cuisson double	Enclenchement : Sélectionner la zone de cuisson avec le bouton magnétique, régler la position de chauffe à l'intérieur de 5 secondes, effleurer le symbole Enclenchement + dans les 5 secondes qui suivent. Désactivation : Sélectionner la zone de cuisson, effleurer le symbole Enclenchement + dans les 5 secondes.
◎ Zone de cuisson triple	Enclenchement : Sélectionner la zone de cuisson avec le bouton magnétique, régler la position de chauffe dans les 5 secondes, dans les 5 secondes suivantes, effleurer répétitivement le symbole Enclenchement + jusqu'à ce que la dimension désirée soit sélectionnée. Désactivation : Sélectionner la zone de cuisson, effleurer le symbole Enclenchement + dans les 5 secondes.
○/○ Zone de cuisson pour poissonnière	Enclenchement : Sélectionner l'une des deux zones de cuisson pour poissonnière avec le bouton magnétique, régler la position de chauffe à l'intérieur de 5 secondes, effleurer le symbole Enclenchement + dans les 5 secondes qui suivent. Désactivation : Sélectionner la zone de cuisson, effleurer le symbole Enclenchement + dans les 5 secondes.

Enclenchement de la position de cuisson : l'affichage correspondant s'allume.

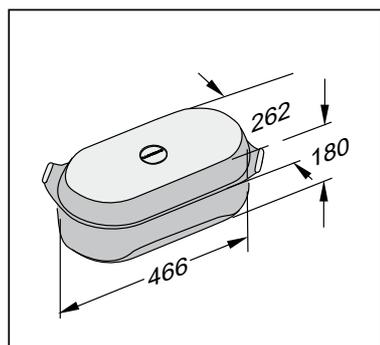
## Indication de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque zone de cuisson une indication de chaleur résiduelle.

Si un zéro flottant apparaît dans l'affichage, la zone de cuisson est encore chaude. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. L'affichage s'éteint lorsque la zone de cuisson a suffisamment refroidi.

## Accessoire spécial

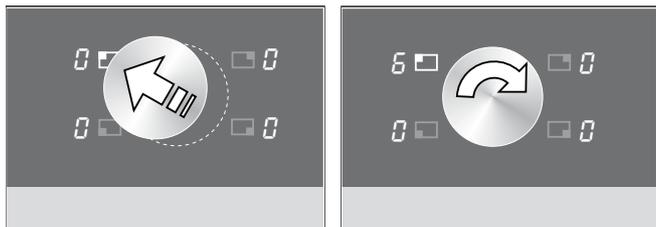
BT 481-000 : Cocotte en fonte d'aluminium avec couvercle, avec revêtement anti-adhérent, pour zone de cuisson 18 x 41,5 cm.



## Dispositif Twist-Pad avec bouton magnétique

Le Twist-Pad est la zone de réglage qui permet de sélectionner une zone de cuisson avec le bouton magnétique et de régler la position de chauffe. Le bouton magnétique se centre automatiquement dans le Twist-Pad.

Le bouton magnétique est posé sur le Twist-Pad. En déplaçant le bouton magnétique vers le symbole de zone de cuisson, vous activez la zone de cuisson correspondante. En tournant le bouton magnétique, vous réglez la position de chauffe.



### Enlever le bouton magnétique

Le bouton magnétique est amovible. Cela facilite le nettoyage de la table de cuisson.

Quand vous enlevez le bouton magnétique pendant le fonctionnement de la table de cuisson, toutes les zones de cuisson seront éteintes au bout de 3 secondes.

#### Risque d'incendie !

Si dans les 3 secondes vous posez un objet métallique sur le Twist-Pad, la table de cuisson peut continuer de chauffer. C'est pourquoi vous devez toujours éteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

### Conserver le bouton magnétique

Le bouton magnétique contient un aimant puissant. N'approchez pas le bouton magnétique d'un support de données magnétique, tel que cassettes vidéo, disquettes, cartes de crédit et cartes à bande magnétique. Ils pourront être détruits. Des parasites peuvent survenir sur des téléviseurs et moniteurs.

#### Mise en garde !

Pour des porteurs d'implants électroniques p.ex. stimulateurs cardiaques, pompes à insuline. Certains implants peuvent être influencés par des champs magnétiques. C'est pourquoi, ne portez jamais le bouton magnétique dans les poches de vos vêtements. La distance vers un stimulateur cardiaque doit être d'au moins 10 cm.

**Remarque :** Le bouton magnétique est un aimant. Des particules métalliques qui se fixent sur le dessous peuvent rayer la vitrocéramique. Essayez toujours soigneusement le bouton magnétique.

## Réglage de la table de cuisson

Ce chapitre vous familiarise avec les réglages de votre table de cuisson. Dans le tableau, vous trouverez des types de cuisson et des exemples pour les différentes positions de chauffe.

### Allumer et éteindre la table de cuisson

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

**Allumer :** Effleurez le symbole . Un signal retentit. La lampe au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages  s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

**Eteindre :** Effleurez le symbole , jusqu'à ce que la lampe au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Toutes les zones de cuisson sont éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

#### Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 5 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

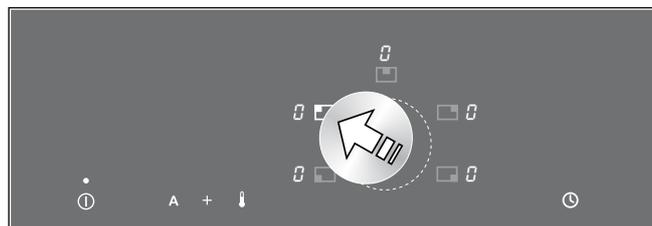
### Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée au moyen de l'interrupteur principal. Chaque zone de cuisson possède 9 positions de chauffe avec des positions intermédiaires. Pour les positions intermédiaires un point apparaît à côté de l'affichage de la position de chauffe.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

- 1 Choisir la zone de cuisson. Pour cela, glisser le bouton magnétique en direction du symbole de zone de cuisson correspondant.
- 2 Recentrer le bouton magnétique sur le dispositif Twist-Pad.



- 3 Dans les 5 secondes suivantes, tourner le bouton magnétique jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.

L'entrée est confirmée au bout de quelques secondes par un signal sonore.

## Modifier la position de chauffe

Choisir la zone de cuisson. Régler la position de chauffe désirée au moyen du bouton magnétique.

## Eteindre la zone de cuisson

Choisir la zone de cuisson. Régler avec le bouton magnétique sur 0. La zone de cuisson s'éteint.

L'indication de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 5 secondes.

## Tableau des réglages

Chaque zone de cuisson possède 9 positions avec des positions intermédiaires. Pour atteindre rapidement la température désirée, servez-vous du minuteur de préchauffage ou utilisez la position de chauffe 9. Ensuite, ramenez toujours le réglage à la position de chauffe désirée.

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

Les valeurs dans le tableau de réglage sont indicatives, car la chaleur nécessaire est variable selon la nature et l'état de l'aliment ainsi que la taille et le remplissage du récipient.

Position de chauffe	Type de cuisson	Exemples
9	Préchauffer	Eau
	Saisir	Viande
	Chauffer	Graisse, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
9 - 8.	Blanchir	Légumes
8 - 6	Rôtir	Viande, pommes de terre
6 - 5	Rôtir	Poisson
7 - 6	Frire	Plats élaborés à base de farine, plats élaborés à base d'œufs
	Cuire sans couvercle	Pâtes, liquides
6 - 5	Dorer	Farine, oignons
	Griller	Amandes, chapelure
	Frire	Lard
	Réduire	Bouillon, sauces
5. - 4.	Pocher sans couvercle	Boulettes de pommes de terre, quenelles, soupes de légumes, soupes à la viande, œufs pochés
4 - 3	Pocher sans couvercle	Saucisses chauffées dans de l'eau
5 - 4	Cuire à la vapeur	Légumes, pommes de terre, poisson
	Etuver	Légumes, fruits, poisson
	Braiser	Paupiettes, rôti de viande, légumes
3. - 2.	Braiser	Goulasch
4. - 3.	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
3. - 2.	Décongélation	Produits surgelés
3 - 2	Faire gonfler	Riz, légumes secs
	Cailler	Plats élaborés à base d'œufs
2 - 1	Réchauffer/maintenir au chaud	Soupes, potées, légumes en sauce
	Fondre	Beurre, chocolat

---

## Minuteur de préchauffage

---

Toutes les zones de cuisson disposent d'un minuteur de préchauffage. En activant le minuteur de préchauffage, la position de chauffe réglée est augmentée à la position maximale pendant quelques minutes. Cela permet d'atteindre plus rapidement la température de cuisson de l'aliment à cuire.

Après écoulement du temps de chauffage rapide, l'appareil se remet automatiquement à la position de chauffe réglée. Vous pouvez régler la durée du chauffage rapide.

Le préchauffage automatique rapide ne peut pas être activé en position de chauffe 9.

### Activer le minuteur de préchauffage

La table de cuisson doit être allumée au moyen de l'interrupteur principal.

- 1 Choisir la zone de cuisson. Pour cela, glisser le bouton magnétique en direction du symbole de zone de cuisson correspondant.
- 2 Recentrer le bouton magnétique sur le dispositif Twist-Pad.
- 3 Dans les 5 secondes, sélectionner la position de chauffe au moyen du bouton magnétique. La position de chauffe sélectionnée s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.
- 4 Effleurer le symbole **A** dans les 5 secondes. L'affichage de la position de chauffe s'allume en alternance avec **A**.
- 5 Vous pouvez modifier le chauffage rapide dans les 5 secondes. Le réglage par défaut est 3 minutes. Vous pouvez régler avec le bouton magnétique une durée de 1 à 20 minutes.

Vous pouvez régler différents temps de chauffage rapide pour chaque position de cuisson individuellement. Si vous réactivez le minuteur de préchauffage, le dernier temps de chauffage rapide sélectionné est conservé comme préréglage.

Après le chauffage rapide, seule la position de cuisson est encore allumée dans l'affichage.

### Désactiver le minuteur de préchauffage

Vous pouvez désactiver le minuteur de préchauffage aussi avant écoulement du chauffage rapide (p.ex. parce que l'aliment cuit trop fort).

- 1 Choisir la zone de cuisson.
- 2 Effleurer le symbole **A** dans les 5 secondes. La table de cuisson se remet à la position de chauffe réglée.

---

## Fonction Sonde de rôtissage

---

La zone de cuisson triple dispose d'une fonction sonde de rôtissage. Lorsque vous utilisez la position de cuisson avec la fonction sonde de rôtissage, une sonde règle la température de la poêle. La position de cuisson chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Vous économiserez de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.

La fonction sonde de rôtissage peut uniquement être utilisée avec la zone médiane enclenchée. Lors du réglage de la fonction sonde de rôtissage, la zone médiane est automatiquement enclenchée.

### Remarques

- Ne chauffez jamais de la graisse sans la surveiller.
- Placez la poêle au centre de la zone de cuisson. Veillez au bon diamètre du fond de la poêle.
- Ne mettez pas de couvercle sur la poêle. Sinon le régulateur ne fonctionnera pas. Vous pouvez utiliser un tamis anti-projections.
- Sélectionnez la position de rôtissage min, si vous utilisez de l'huile d'olive. Lors de utilisation d'huiles et de graisses qui peuvent être chauffées à très haute température, p.ex des huiles végétales raffinées ou du beurre clarifié, vous pouvez utiliser toutes les positions de rôtissage.

### Poêle pour la fonction sonde de rôtissage

Des poêles optimales pour le rôtissage avec le système sensoriel de rôtissage sont en vente dans les magasins d'appareil électriques ou sur Internet sous [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

La disponibilité ainsi que la possibilité de les commander online est différente selon les pays.

Les positions de rôtissage indiquées ci-après sont adaptées à la poêle appropriée au système.

**Remarque :** Le système sensoriel de rôtissage peut également fonctionner avec des poêles existantes. Testez d'abord les poêles en réglant des positions de rôtissage inférieures et modifiez la position de rôtissage, le cas échéant. La poêle peut surchauffer en cas de positions de rôtissage élevées.

## Les positions de rôtissage

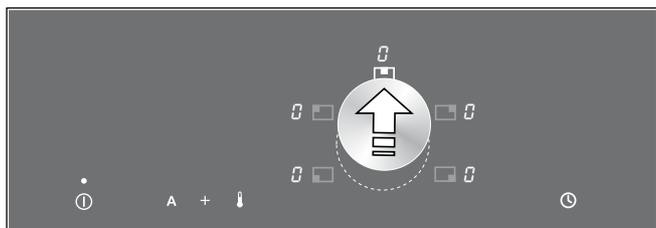
Position de rôtissage	Température	convient pour
max	haute	p.ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants
med plus	moyenne - haute	p.ex. aliments peu épais à frire, tels que escalopes, produits surgelés panés, viande émincée, légumes
med	basse - moyenne	p.ex. aliments épais à frire, tels que palets de viande hachée et saucisses, poisson
min	basse	p.ex. omelettes, aliments frits dans du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

### Activer la fonction sonde de rôtissage

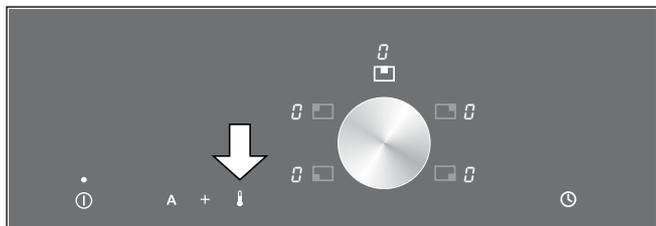
Choisissez dans le tableau la position de rôtissage appropriée.

La table de cuisson doit être allumée.

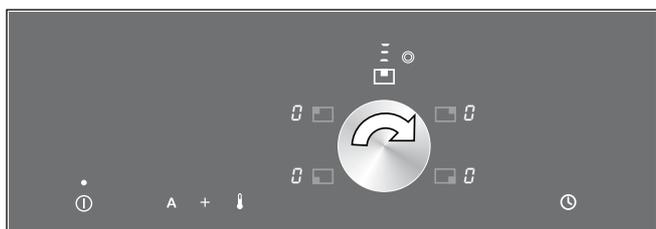
- 1 Placer la poêle sur la zone de cuisson.
- 2 Sélectionner la zone de cuisson : glisser le bouton magnétique en direction du symbole de zone de cuisson correspondant.



- 3 Effleurer le symbole  dans les 5 secondes.



- 4 Tourner le bouton magnétique, jusqu'à ce que la position de rôtissage désirée clignote.



La zone médiane est automatiquement activée. La zone de cuisson chauffe. La position de rôtissage désirée clignote dans l'affichage de la position de chauffe.

- 5 Après le signal sonore, mettre la graisse de friture et l'aliment à cuire dans la poêle. La position de rôtissage désirée est allumée dans l'affichage de la position de chauffe. Respecter le

temps indiqué dans le tableau des réglages. Retourner les mets comme d'habitude.

### Désactiver la fonction Sonde de rôtissage

Effleurer le symbole . La fonction sonde de rôtissage est désactivée, la zone médiane de la position de cuisson reste activée.

## Tableau de rôtissage

Le tableau indique quelle position de rôtissage est appropriée à quel plat. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Les positions de rôtissage indiquées sont adaptées à la poêle Gaggenau pour sonde de rôtissage. Les positions de rôtissage peuvent diverger en cas d'utilisation d'autres poêles.

		Position de rôtissage	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore
<b>Viande</b>	Escalope de veau, nature ou panée (1,5 cm d'épaisseur)	med plus	6-10 min
	Filet (porc, bœuf ou veau), médium (2,5 cm d'épaisseur)	med plus	6-10 min
	Filet (porc, bœuf ou veau), médium (2,5 cm d'épaisseur)	med	10-17 min
	Côtelette (porc ou agneau, 2 cm d'épaisseur)	max	6-8 min
	Bifteck, saignant (3 cm d'épaisseur)	med plus	8-12 min
	Bifteck, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	med	10-15 min
	Selle d'agneau, médium (1,5 - 2,5 cm d'épaisseur)	med	10-20 min
	Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	med	8-20 min
	Saucisse ébouillantée ou crue (Ø 1-3 cm)	med	6-30 min
	Hamburgers / palets de viande hachée (1-3 cm d'épaisseur)	med plus	7-12 min
	Viande émincée	med plus	6-10 min
	Viande hachée	min	5-8 min
Poitrine fumée / bacon			
<b>Poisson</b>	Poisson, entier	med	15-25 min
	Filet de poisson nature ou pané	med/med plus	10-20 min
	Darne de saumon (2,5 cm d'épaisseur)	med	8-12 min
	Darne de thon, bien cuit (2,5 cm d'épaisseur)	med	8-12 min
	Scampis, crevettes	med plus	4-8 min
	Coquilles saint jacques	med plus	5-8 min
<b>Plats aux œufs</b>	Crêpe épaisse, Crêpes	med plus	faire frire en continu
	Omelettes	min	faire frire en continu
	Œuf au plat	min/med plus	2-6 min
	Œuf brouillé	min	2-4 min
	Toasts	med	faire frire en continu
<b>Pommes de terre</b>	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre en robe des champs	max	6-12 min
	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues*	med	15-25 min
	Pommes de terre sautées à base de pommes de terre crues*	max	faire frire en continu
	Galettes de pommes de terre	min	30-40 min
	Röstis	med plus	10-15 min
Pommes de terre glacées			
<b>Légumes</b>	Ail, oignons	min	2-10 min
	Courgettes, aubergines	med	4-12 min
	Poivrons, asperges vertes, carottes	med	4-15 min
	Champignons	med plus	10-15 min
	Légumes glacés	med plus	6-10 min
<b>Produits surgelés</b>	Filet de poisson, nature ou pané (0,5-1 cm d'épaisseur)	med	10-20 min
	Poêlées /légumes à la poêle	min	8-15 min
	Pâtés impériaux (2,5-3 cm d'épaisseur)	med	10-30 min
<b>Divers</b>	Riz, pâtes	max	8-15 min
	Croûtons	med	6-10 min
	Griller des amandes / noix / pignons de pin*	min	3-7 min

\* Mettre dans la poêle froide

## Sécurité-enfants

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

**Remarque :** Pour pouvoir activer la sécurité-enfants, vous devez d'abord déverrouiller cette fonction dans le menu d'options (voir menu d'options).

### Activer la sécurité-enfants

- 1 Mettre la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal. Ne pas sélectionner une zone de cuisson ni la minuterie. Le symbole  apparaît au bout d'env. 10 secondes au-dessus du symbole .
- 2 Effleurer le symbole . Un signal retentit. Maintenir le symbole  appuyé jusqu'au retentissement d'un autre signal sonore.

La table de cuisson est mise hors tension. L'affichage  clignote lentement pendant env. 10 secondes. La sécurité-enfants est activée.

### Désactiver la sécurité-enfants

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

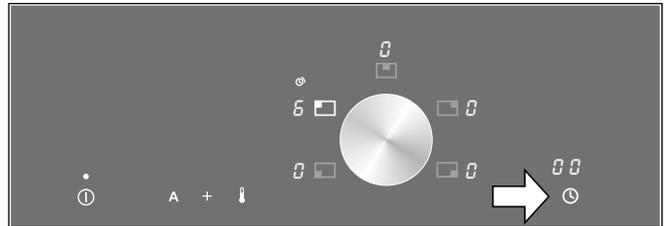
## Minuterie

Avec la minuterie intégrée vous pouvez sélectionner une durée entre 1 et 90 minutes par pas de 1 minute, après laquelle une zone de cuisson éteinte (minuterie coupe-circuit). Vous pouvez régler une durée pour chaque zone de cuisson.

### Réglage de la minuterie coupe-circuit

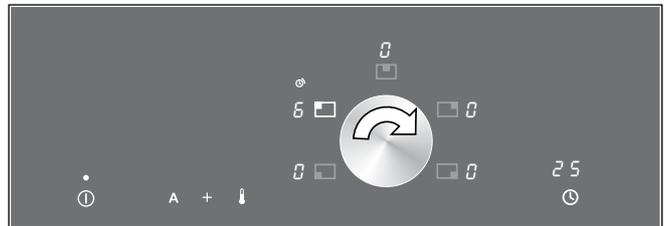
La table de cuisson doit être allumée au moyen de l'interrupteur principal.

- 1 Choisir la zone de cuisson. Régler la position de chauffe désirée dans les 5 secondes.
- 2 Dans les 5 secondes suivantes, effleurer le symbole .



Le symbole  s'allume dans l'affichage de minuterie. Le symbole  s'allume au-dessus de l'affichage de la position de chauffe.

- 3 Avec le bouton magnétique, régler la durée désirée entre 1 et 90 minutes.



La zone de cuisson s'éteint lorsque la durée est écoulée.  clignote dans l'affichage de la position de chauffe. Un signal retentit pendant trois minutes.  clignote dans l'affichage de la minuterie. Effleurez une touche sensitive quelconque. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Pour interroger la durée restante pour une zone de cuisson, sélectionner la zone de cuisson. La durée s'affiche pendant 5 secondes.

Si vous avez réglé une durée pour plusieurs zones de cuisson, la durée la plus courte s'écoule visiblement dans l'affichage de minuterie. Un segment de cercle  est allumé au symbole de minuterie de cette zone de cuisson.

**Remarque :** Si vous avez réglé  $\pm 5t$  dans le menu d'options (temps de sélection illimité lors de la sélection de la zone de cuisson), la minuterie-réveil est appelée en effleurant une fois le symbole . Effleurez de nouveau le symbole , pour appeler la minuterie coupe-circuit pour la zone de cuisson sélectionnée.

## Corriger la durée

Choisir la zone de cuisson. Effleurer le symbole . Modifier la durée.

## Effacer prématurément

Choisir la zone de cuisson. Effleurer le symbole . Régler sur . L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes. La zone de cuisson continue de chauffer avec la position réglée.

**Remarque :** La minuterie coupe-circuit n'est plus active après une panne de courant.

## Minuterie-réveil

Vous pouvez aussi utiliser la minuterie intégrée comme minuterie-réveil, indépendamment du fonctionnement de l'appareil. La minuterie-réveil fonctionne également lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes.

## Réglage de la minuterie-réveil

La table de cuisson doit être allumée au moyen de l'interrupteur principal. Aucune zone de cuisson ne doit être sélectionnée.

- 1 Effleurer le symbole .  
Le symbole  s'allume dans l'affichage de minuterie.
- 2 Régler la durée désirée au moyen du bouton magnétique.

Si toutes les zones de cuisson sont éteintes, l'appareil se met en veille. Seul l'affichage de minuterie est allumé.

Quand la durée est écoulée, l'affichage  clignote. Un signal retentit pendant 3 minutes. Effleurez le symbole . L'affichage s'efface et le signal sonore s'arrête.

Pour corriger la durée, effleurez le symbole  et modifiez la durée avec le bouton magnétique.

**Remarque :** La fonction minuterie-réveil n'est plus active après une panne de courant.

---

## Interruption de sécurité

---

Une zone de cuisson est automatiquement éteinte si le réglage n'est pas modifié pendant une longue durée. A quel moment l'interruption de sécurité sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

La zone de cuisson sera éteinte, l'indication de la chaleur résiduelle reste allumée dans l'affichage de la position de chauffe jusqu'au refroidissement de la zone de cuisson.

Vous pouvez rallumer la zone de cuisson normalement.

## Menu d'options

Dans le menu d'options vous pouvez adapter les fonctions de votre table de cuisson individuellement :

- Enclenchement
- Tonalité des touches
- Sécurité-enfants

- Réinitialisation de toutes les valeurs
- Temps de sélection lors de la sélection d'une zone de cuisson

## Réglages dans le menu d'options

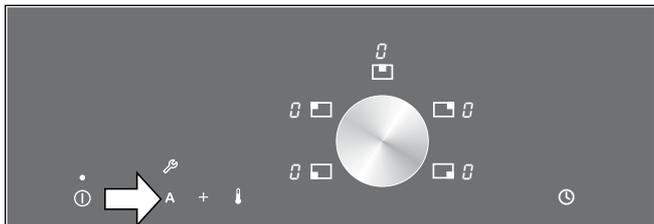
Dans le tableau vous trouverez toutes les fonctions et indications pour le réglage :

Affichage	Fonction	Indications pour le réglage
$c \ 1$	<b>Enclenchement</b> L'enclenchement est désactivé lors de la mise sous tension de la table de cuisson et peut être activé.* – L'enclenchement est activé lors de la mise sous tension de la table de cuisson et peut être désactivé. $\uparrow$ Lors de la mise sous tension de la table de cuisson, le dernier état utilisé sera réglé.	L'enclenchement est réglable individuellement pour chaque zone de cuisson avec enclenchement. Choisissez d'abord la zone de cuisson désirée au moyen du bouton magnétique. Choisissez ensuite le réglage désiré au moyen du symbole $\pm$ .
$c \ 2$	<b>Tonalité des touches</b> $\square$ . Tonalité des touches désactivée. $\uparrow$ . Tonalité des touches activée.*	Choisissez le réglage désiré au moyen du bouton magnétique. Un point apparaît dans l'affichage à côté du réglage sélectionné. <b>Remarque :</b> Ce réglage ne concerne pas les signaux sonores de minuterie, d'avertissement et le signal de l'interrupteur principal.
$c \ 3$	<b>Sécurité-enfants</b> $\square$ . Sécurité-enfants non activable.* $\uparrow$ . Sécurité-enfants activable.	Pour pouvoir utiliser la sécurité-enfants, vous devez d'abord la déverrouiller ici dans le menu d'options. Choisissez le réglage désiré au moyen du bouton magnétique. Un point apparaît dans l'affichage à côté du réglage sélectionné.
$c \ 4$	<b>Réinitialisation de toutes les valeurs</b> $\square$ Les valeurs ne correspondent pas au réglage usine.	Cette fonction permet de remettre au réglage usine toutes les valeurs du menu d'options et les temps de chauffage rapide. Réinitialisation de toutes les valeurs : Sélectionner $\square$ avec le bouton magnétique. Un point apparaît à côté de $\square$ dans l'affichage.
$c \ 5$	<b>Temps de sélection lors de la sélection d'une zone de cuisson</b> $\uparrow$ Temps de sélection 5 secondes.* $\uparrow$ . Temps de sélection illimité.	Lorsque vous sélectionnez une zone de cuisson, vous devez régler la position de chauffe à l'intérieur d'un temps sélectionné. En cas de temps de sélection illimité, vous pouvez modifier à tout moment la position de chauffe, sans resélectionner la zone de cuisson.

\*Réglage usine

## Sélectionner le menu d'options

- 1 Mettre la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal. Ne pas choisir de zone de cuisson. La minuterie doit être éteinte. Le symbole  apparaît au bout d'env. 10 secondes au-dessus du symbole **A**.
- 2 Effleurer le symbole **A** jusqu'au retentissement de deux signaux.



- 3 Effleurer le symbole **A** jusqu'à ce que l'option apparaisse.
- 4 Sélectionner le réglage désiré au moyen du symbole **+** ou du bouton magnétique.
- 5 Pour enregistrer les réglages et quitter le menu d'options, effleurer le symbole **A** jusqu'au retentissement de deux signaux.

### Remarques

- Aucun signal ne retentit, si . tonalité des touches désactivée a été réglée.
- Pour quitter le menu d'options sans enregistrer des réglages, effleurer l'interrupteur principal .

## Nettoyage et entretien

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

Auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés.

### Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

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

N'utilisez jamais :

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

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

### Cadre de la table de cuisson

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

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

### Bouton magnétique

Essayez le bouton magnétique uniquement avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant. Le nettoyage au lave-vaisselle ou l'immersion dans l'eau à vaisselle endommage le bouton magnétique.

## Remédier soi-même aux petites pannes

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des

indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Panne	Mesure
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
La table de cuisson ne peut pas être allumée. L'interrupteur principal clignote plusieurs fois lors de son effleurement.	Un objet repose sur une touche sensitive (par ex. torchon). Enlevez l'objet et allumez la table de cuisson comme d'habitude.
La table de cuisson fonctionne, mais les zones de cuisson ne chauffent pas. Un point est allumé dans l'affichage de minuterie.	L'appareil se trouve en mode démonstration après le premier branchement. Séparer l'appareil pour au moins 10 secondes du secteur par le disjoncteur général. Rebrancher l'appareil au secteur et effectuer les opérations suivantes à l'intérieur de 3 minutes : <ol style="list-style-type: none"><li>1 Allumer la table de cuisson à l'interrupteur principal . La minuterie doit être désactivée.</li><li>2 Effleurer le symbole <b>+</b> et le maintenir appuyé. Effleurer en plus l'interrupteur principal  dans les 3 secondes. La table de cuisson s'éteint.</li><li>3 Enlever le doigt de l'interrupteur principal.</li><li>4 Enlever le doigt du symbole <b>+</b>.</li></ol> Un signal retentit. Le point dans l'affichage de minuterie s'éteint.
La table de cuisson s'est désactivée.	L'interrupteur principal a été effleuré par mégarde. Vous pouvez rallumer la table de cuisson.  Une zone de cuisson éteint trop longtemps allumée en continu. La coupure de sécurité a été activée. Vous pouvez rallumer la zone de cuisson.
Affichage  et des chiffres	Défaut de l'électronique. Mettre l'appareil hors tension par le disjoncteur général ou l'interrupteur de protection dans le boîtier à fusibles et le remettre sous tension (Reset). Si l'affichage réapparaît, séparer l'appareil du secteur par le disjoncteur général. Appeler le service après-vente.
Affichage  et  en alternance	Une zone de cuisson qui a été réglée sur la position de chauffe 8 ou 9 est trop chaude. Pour cette zone de cuisson, la puissance a été réduite à la position de chauffe 7. Quand  s'éteint, vous pouvez régler à nouveau une position plus élevée.
Affichage 	L'appareil est trop chaud et une zone de cuisson s'est désactivée. Retirer la casserole du foyer.  s'éteint lorsque les zones de cuisson sont suffisamment refroidies.  Attendre quelques minutes que les zones de cuisson refroidissent. Si  réapparaît après la mise sous tension, la table de cuisson est encore trop chaude. Eteindre les zones de cuisson et laisser encore refroidir.
Affichage  	Défaut électronique d'une zone de cuisson  Mettre l'appareil hors tension par le disjoncteur général ou l'interrupteur de protection dans le boîtier à fusibles et le remettre sous tension après quelques minutes (Reset). Si l'affichage réapparaît, séparer l'appareil du secteur par le disjoncteur général. Appeler le service après-vente.
Affichage  	Le bandeau de commande est trop chaud et l'appareil s'est désactivé. Vérifiez si un récipient chaud est placé sur le bandeau de commande.  Enlever le récipient du bandeau de commande. Attendre quelques minutes que le bandeau de commande est refroidi. Si   réapparaît après la mise sous tension, séparer l'appareil du secteur par le disjoncteur général. Appeler le service après-vente.
Affichage   	La sonde de rôtissage est défectueuse. Effacer le message d'erreur en effleurant une touche sensitive. Appeler le service après-vente. La cuisson sans fonction sonde de rôtissage est possible.

---

## **Service après-vente**

---

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

### **Numéro E et numéro FD :**

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

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

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### **Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement**

**B** 070 222 148

**FR** 01 40 10 42 12

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000680200 fr (940404)