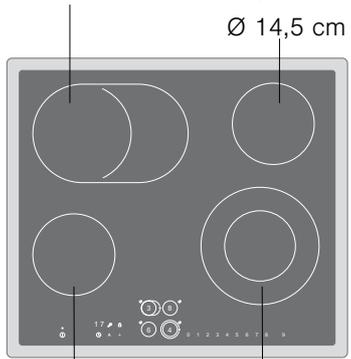


CE261/273

Table de cuisson vitrocéramique

CE261

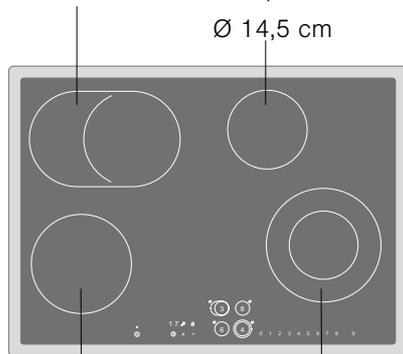
Ø 17 cm / 17 cm x 26,5 cm



Ø 14,5 cm Ø 12 cm / 21 cm

CE273

Ø 17 cm / 17 cm x 26,5 cm



Ø 18 cm Ø 12 cm / 21 cm

Table des matières

Consignes de sécurité	4
Causes de dommages	5
Protection de l'environnement	6
Élimination écologique	6
Conseils pour économiser de l'énergie	6
Se familiariser avec l'appareil	7
Le bandeau de commande	7
Touches sensibles	7
Les positions de cuisson	7
Indication de chaleur résiduelle	7
Réglage de la table de cuisson	8
Allumer et éteindre la table de cuisson	8
Régler la position de chauffe	8
Modifier la position de chauffe	8
Eteindre la zone de cuisson	8
Tableau des réglages	9
Minuteur de préchauffage	10
Activer le minuteur de préchauffage	10
Désactiver le minuteur de préchauffage	10
Sécurité-enfants	10
Activer la sécurité-enfants	10
Désactiver la sécurité-enfants	10
Minuterie	11
Réglage de la minuterie coupe-circuit	11
Corriger la durée	11
Effacer prématurément	11
Minuterie-réveil	11
Réglage de la minuterie-réveil	11
Interruption de sécurité	12
Menu d'options	12
Réglages dans le menu d'options	12
Sélectionner le menu d'options	13
Nettoyage et entretien	13
Vitrocéramique	13
Cadre de la table de cuisson	13
Remédier soi-même aux petites pannes	14
Service après-vente	15

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :
www.gaggenau.com et la boutique en ligne :
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

ⓘ	Interrupteur principal
A	Minuteur de préchauffage
🔑	Menu d'options
+	Enclenchement
🔒	Sécurité-enfants
🕒	Minuterie
1-9	Positions de chauffe

Affichages

1-9	Positions de chauffe
🕒	Minuterie
00	Durée
A	Minuteur de préchauffage

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

Zone de cuisson	Activer et désactiver
○	Zone de cuisson simple
⊙	Zone de cuisson double Enclenchement : Sélectionner la zone de cuisson, régler la position de chauffe dans les 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 pour poissonnière Enclenchement : Sélectionner la zone de cuisson, régler la position de chauffe dans les 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 : un point est allumé à côté de la position de chauffe.

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.

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 ①. Un signal retentit. La lampe au-dessus de l'interrupteur principal et les affichages ② s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Eteindre : Effleurez le symbole ①, 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.

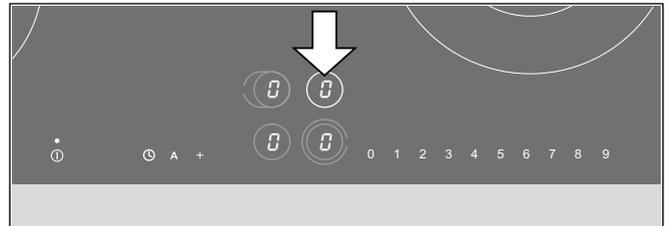
Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée au moyen de l'interrupteur principal. Chaque zone de cuisson possède 9 positions de chauffe.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

- 1 Choisir la zone de cuisson. Pour cela, effleurer le symbole correspondant dans la zone d'affichage.



- 2 Sélectionner la position de chauffe désirée dans les 5 secondes.



La position de chauffe réglée s'allume 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

Sélectionner une zone de cuisson et régler la position de chauffe désirée.

Eteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler 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. 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	Chauffage rapide	Eau
	Saisir	Viande
	Chauffer	Graisse, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
	Blanchir	Légumes
8 - 6	Rôtissage	Viande, pommes de terre
6 - 5	Rôtissage	Poisson
7 - 6	Cuisson de pâtisseries	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
	Frir	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
4 - 3	Braiser	Goulasch
	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
3 - 2	Décongélation	Produits surgelés
	Faire gonfler	Riz, légumes secs
	Cailler	Plats aux 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, effleurer le symbole correspondant dans la zone d'affichage.
- 2 Sélectionner la position de chauffe désirée dans les 5 secondes.
La position de chauffe sélectionnée s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.
- 3 Effleurer le symbole **A** dans les 5 secondes.
L'affichage de la position de chauffe s'allume en alternance avec **A**.
- 4 Vous pouvez modifier le temps de chauffage rapide dans les 5 secondes. Le réglage par défaut est 3 minutes. Vous pouvez régler une durée de 1 à 20 minutes au moyen des touches numériques.

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 mijotage 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.

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

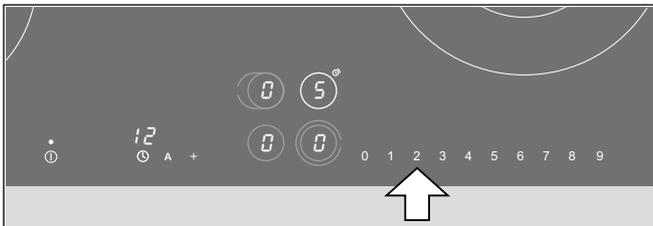
La table de cuisson doit être allumée au moyen de l'interrupteur principal.

- 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 à côté de l'affichage de la position de chauffe.

- 3 Régler la durée désirée entre 1 et 90 minutes au moyen des touches numériques.



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 sensible 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  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.

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'éteint et le signal sonore s'arrête.

Pour corriger la durée, effleurez le symbole  et modifiez la durée.

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
$c 1$	Enclenchement  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.  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. Sélectionnez d'abord la zone de cuisson désirée. Choisissez ensuite le réglage désiré au moyen du symbole $+$.
$c 2$	Tonalité des touches  Tonalité des touches désactivée. $!$ Tonalité des touches activée.*	Sélectionnez le réglage désiré. Remarque : Ce réglage ne concerne pas les signaux sonores de minuterie, d'avertissement et le signal de l'interrupteur principal.
$c 3$	Sécurité-enfants  Sécurité-enfants non activable.* $!$ Sécurité-enfants activable.	Pour pouvoir utiliser la sécurité-enfants, vous devez d'abord la déverrouiller ici dans le menu d'options.
$c 4$	Réinitialisation de toutes les valeurs  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 : effleurer la touche numérique 1. Un point apparaît à côté de $c 4$ dans l'affichage. Remarque : Les valeurs seront seulement réinitialisées lorsque vous quittez et enregistrez le menu d'options. Si un point est déjà affiché à côté de $c 4$, tous les réglages correspondent déjà au réglage usine.
$c 5$	Temps de sélection lors de la sélection d'une zone de cuisson 5 Temps de sélection 5 secondes.* $∞$ 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 des touches numériques.
- 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 -0. 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.

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">1 Allumer la table de cuisson à l'interrupteur principal $\text{\textcircled{1}}$. La minuterie doit être désactivée.2 Effleurer le symbole + et le maintenir appuyé. Effleurer en plus l'interrupteur principal $\text{\textcircled{1}}$ dans les 3 secondes. La table de cuisson s'éteint.3 Enlever le doigt de l'interrupteur principal.4 Enlever le doigt du symbole +. 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 E 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 H et 7 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 H s'éteint, vous pouvez régler à nouveau une position plus élevée.
Affichage H	L'appareil est trop chaud et une zone de cuisson s'est désactivée. Retirer la casserole du foyer. H s'éteint lorsque les zones de cuisson sont suffisamment refroidies. Attendre quelques minutes que les zones de cuisson refroidissent. Si H réapparaît après la mise sous tension, la table de cuisson est encore trop chaude. Eteindre les zones de cuisson et laisser encore refroidir.
Affichage F !	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 F H	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 F H réapparaît après la mise sous tension, séparer l'appareil du secteur par le disjoncteur général. Appeler le service après-vente.

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

GAGGENAU



9000681068 fr (940404)