

CV 281

Placa de inducción con sistema integrado de ventilación

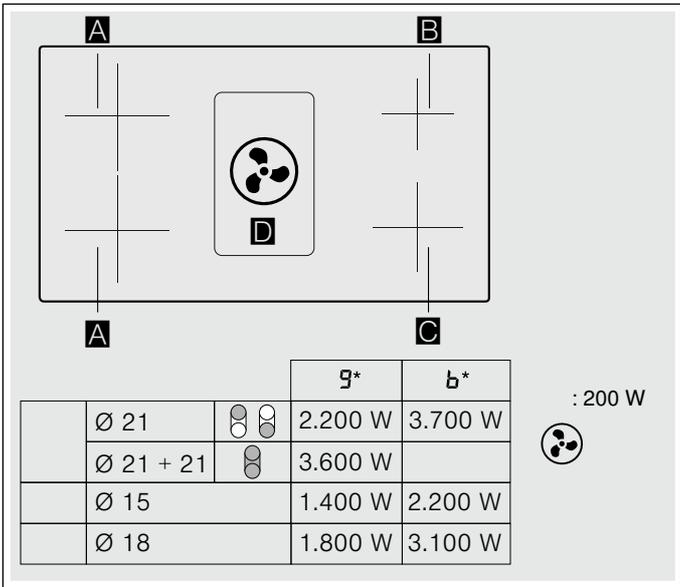


Table des matières

Utilisation conforme	4	Verrouillage écran pour nettoyage	22
Précautions de sécurité importantes	5	Coupure de sécurité automatique	22
Causes de dommages	8	Réglages de base	23
Protection de l'environnement	9	Pour accéder aux réglages de base :	24
Économies d'énergie	9	Test de la vaisselle	25
Élimination écologique	9	Power-Manager	25
Cuisson par induction	10	Nettoyage	26
Avantages lors de la cuisson par induction	10	Nettoyants	26
Récipients	10	Composants à nettoyer	27
Présentation de l'appareil	12	Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre de table de cuisson)	27
Votre nouvel appareil	12	Plaque de cuisson	28
Accessoires en option	12	Ventilation	28
Le bandeau de commande	13	Questions fréquentes et réponses (FAQ)	31
Indicateur de chaleur résiduelle	13	Dérangements, que faire si ...	33
Modes de fonctionnement pour la ventilation	14	Service après-vente	35
Avant la première utilisation	14		
Première mise en service	14		
Utilisation de l'appareil	15		
Allumer et éteindre la table de cuisson	15		
Régler un foyer	15		
Mettre en marche et arrêter la ventilation	16		
La vitesse intensive	17		
Démarrage automatique	17		
Position temporisation	17		
Conseils de cuisson	17		
Zone combinée	20		
Indications concernant les ustensiles	20		
Activer	20		
Désactiver	20		
Fonctions de minuterie	20		
Minuterie coupe-circuit	20		
La minuterie	21		
Fonction booster	21		
Activer	21		
Désactiver	21		
Sécurité-enfants	22		
Activer et désactiver la sécurité enfants	22		
Sécurité-enfants automatique	22		

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.com/zz/store

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

Utilisez uniquement des dispositifs de protections et grilles de protection-enfants que nous avons homologués. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

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 15 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.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

⚠ Précautions de sécurité importantes

La sécurité de l'appareil à l'usage est garantie s'il a été encastré conformément à la notice de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

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

L'appareil ne doit pas aspirer des substances et vapeurs dangereuses ou explosives.

Veiller à ce que des petites pièces ou des liquides ne parviennent pas dans l'appareil.

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

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

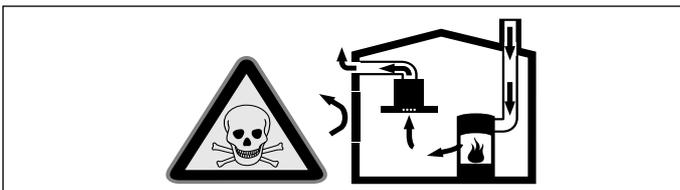
⚠ Mise en garde – Risque d'asphyxie !

Le matériel d'emballage est dangereux pour les enfants. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec les matériaux d'emballage.

⚠ Mise en garde – Danger de mort !

Il existe un risque d'intoxication par réaspiration des gaz de combustion.

En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit suffisant.



Les foyers à air ambiant (par exemple les chauffages à gaz, à bois, à fioul ou à charbon, les chauffe-eau instantanés, les ballons d'eau chaude) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'air libre par un système spécifique (par exemple cheminée).

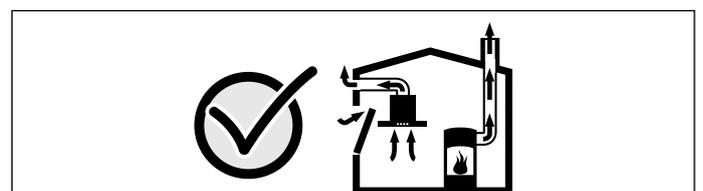
Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines ; si l'apport d'air frais est trop faible, une dépression se forme. Des gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.

- Il faut donc toujours s'assurer que l'apport d'air frais est suffisant.
- Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.

Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques.

L'air sortant ne doit pénétrer ni dans une cheminée en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, ni dans une gaine servant à aérer les locaux où sont installés des foyers à combustion.

Si l'air vicié circule par une cheminée non en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, vous devrez d'abord obtenir l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.



Demandez toujours conseil au maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.

Si la hotte aspirante est utilisée exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restrictions.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment 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.
- Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.
Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.
Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- Les dépôts de graisse dans les filtres peuvent s'enflammer.
Nettoyez l'appareil comme décrit.

Respectez les intervalles de nettoyage. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

- En cas de ventilation activée, les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. flamber). N'installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) qu'en présence d'un couvercle fermé et non amovible. Aucune projection d'étincelles ne doit avoir lieu.

⚠ Mise en garde – 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.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Le capot du filtre devient très chaud sur la table de cuisson. Ne posez jamais le capot du filtre sur la table de cuisson. Ne posez aucun couvercle sur le capot du filtre ni d'autres objets chauds.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le capot du filtre, le filtre à graisse métallique, le récipient, le réservoir de trop-plein ou le capot de l'appareil, laissez ce dernier refroidir au moins deux heures.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans la tableau électrique. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur 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.

⚠ Mise en garde – Dangers électromagnétiques !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques ou des pompes à insuline doivent s'abstenir d'approcher ou de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- 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.
- Les récipients et les tables de cuisson deviennent très chauds. Ne jamais mettre la main au-dessus de la table de cuisson chaude ou des récipients chauds.
- Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.

⚠ Mise en garde – Risque de dysfonctionnement !

Un ventilateur est placé en dessous de cette table de cuisson. Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou coupant, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ceux-ci peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.

Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

Causes de dommages

Attention !

- Risque d'endommagement par des objets durs ou pointus. Ne laissez jamais tomber un objet dur ou pointu sur la table de cuisson.
- Risque d'endommagement en cas de cuisson à vide de récipient. Ne faites jamais chauffer un récipient à vide.
- Risque d'endommagement en raison de casseroles ou poêles chaudes. Ne posez jamais de casseroles ou de poêles chaudes sur le bandeau de commande ou près de celui-ci, ni sur les affichages.
- Risque d'endommagement par du papier aluminium ou un récipient en plastique. Ne posez jamais de papier aluminium ni de récipient en plastique sur un foyer chaud. N'utilisez pas de film de protection du four.
- Risque d'endommagement. Risque de rupture du capot du filtre. Retirez le capot du filtre avec précaution. Ne faites pas tomber le capot du filtre.
- Les surfaces peuvent être endommagées, décolorées et tachées par des nettoyants inadaptés. Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson.
- Les surfaces peuvent être endommagées et décolorées par l'abrasion des casseroles. Soulevez les casseroles et les poêles et ne les poussez pas.
- Les surfaces peuvent être endommagées et tachées par des restes brûlés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.
- Les surfaces peuvent être endommagées par le sel, le sucre et le sable. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
- Les surfaces peuvent être endommagées par des fonds de casserole rugueux. Vérifiez vos récipients avant de les utiliser.
- Les surfaces peuvent être endommagées ou écaillées par du sucre ou des mets très sucrés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Économies d'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre afin de pouvoir voir l'intérieur du récipient sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Les fonds inégaux augmentent la consommation énergétique.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. Veuillez noter que le fabricant des récipients indique souvent le diamètre supérieur du récipient qui est généralement plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utilisez une petite casserole pour de petites quantités. 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.
- Passez à temps à une position de chauffe inférieure. Vous économiserez ainsi de l'énergie.
- Lors de la cuisson, prévoyez suffisamment d'air frais afin que la ventilation fonctionne de manière efficace en produisant peu de bruit.
- Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson. Utilisez uniquement la vitesse intensive en cas de besoin. Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.
- En cas d'intenses vapeurs de cuisson, sélectionnez une vitesse de ventilateur plus importante à temps. Les vapeurs de cuisson déjà dispersées dans la cuisine nécessitent un fonctionnement plus long de la ventilation.
- Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.
- Nettoyez le filtre selon les intervalles indiqués ou remplacez-le pour augmenter l'efficacité de la ventilation et éviter tout risque d'incendie.

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.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Cela présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement le débit thermique après chaque commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été désactivée au préalable.

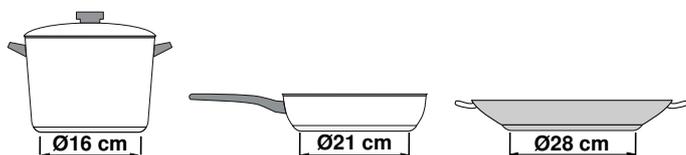
Récipients

Utilisez uniquement des ustensiles ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- Ustensiles en acier émaillé
- Ustensiles en fonte
- Ustensiles spéciaux appropriés à l'induction en inox.

Pour vérifier si la casserole est compatible avec la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre → "Test de la vaisselle".

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient doit correspondre à la dimension du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.

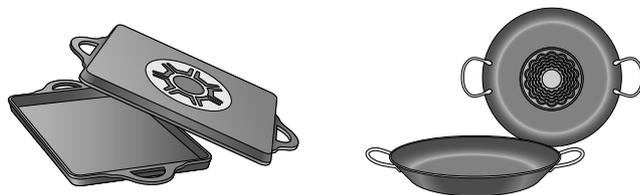


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme foyer unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands et particulièrement adaptés pour cette zone. Vous trouverez des informations sur le positionnement du récipient au chapitre → "Zone combinée" à la page 20.

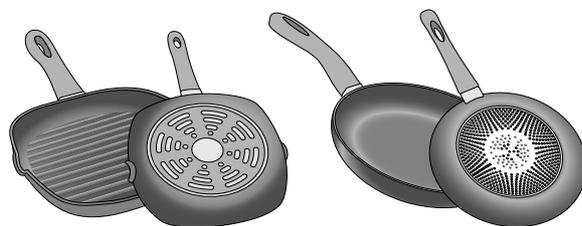


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. La distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène. La zone non-ferromagnétique peut présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond de l'ustensile contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que cet ustensile ne chauffe pas correctement ou il pourrait même ne pas être détecté.



Récipients non appropriés

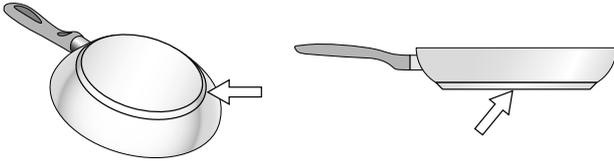
Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et poêles fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux compromettent l'apport de chaleur.



Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

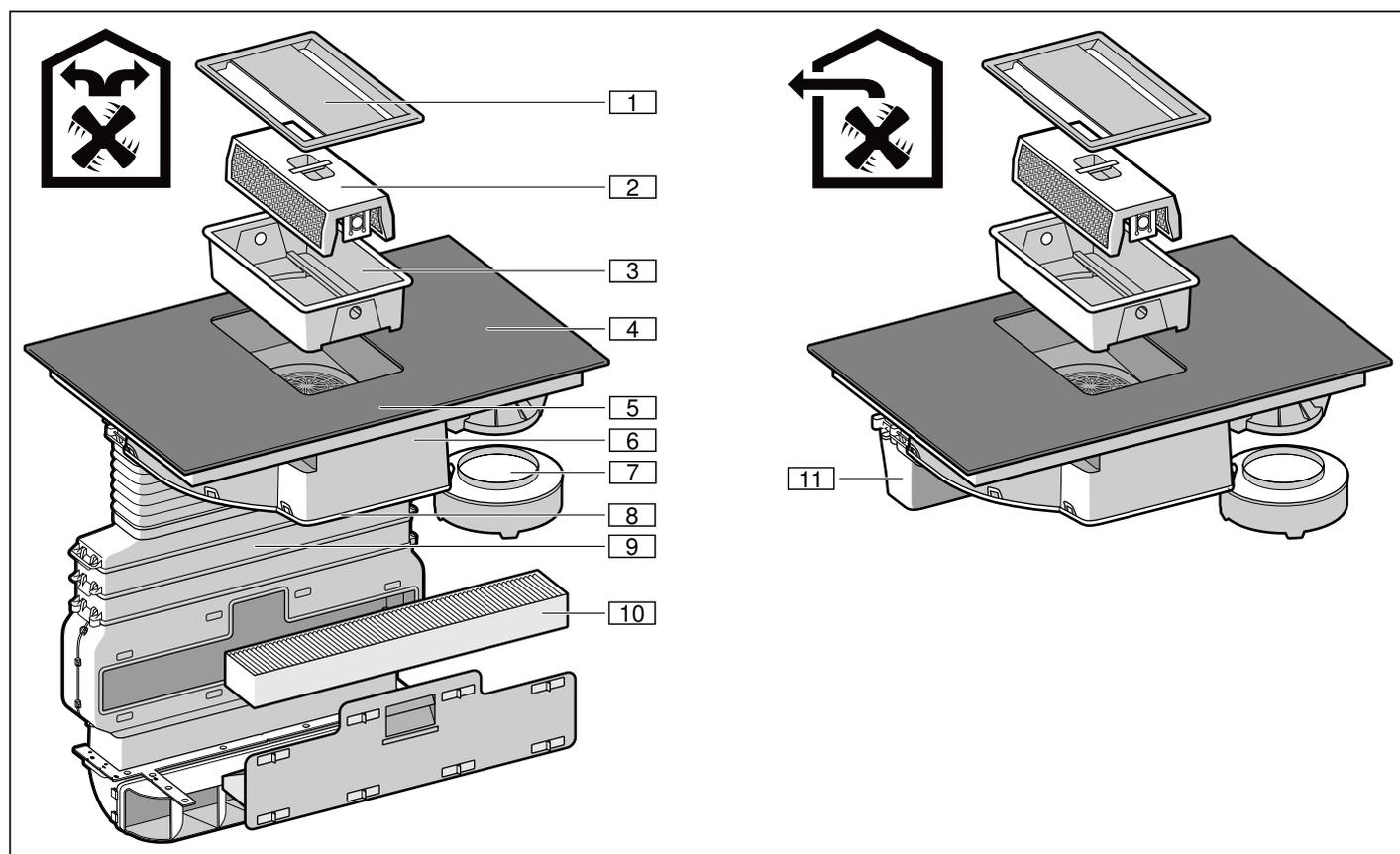
Présentation de l'appareil

Vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers dans → Page 2

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Votre nouvel appareil



N°	Désignation
1	Capot du filtre
2	Filtre à graisse métallique
3	Réservoir
4	Table de cuisson
5	Bandeau de commande
6	Boîtier de ventilation
7	Réservoir de trop-plein
8	Capot de l'appareil
9	Tuyauterie*
10	Filtre à charbon actif*
11	Conduit d'évacuation**

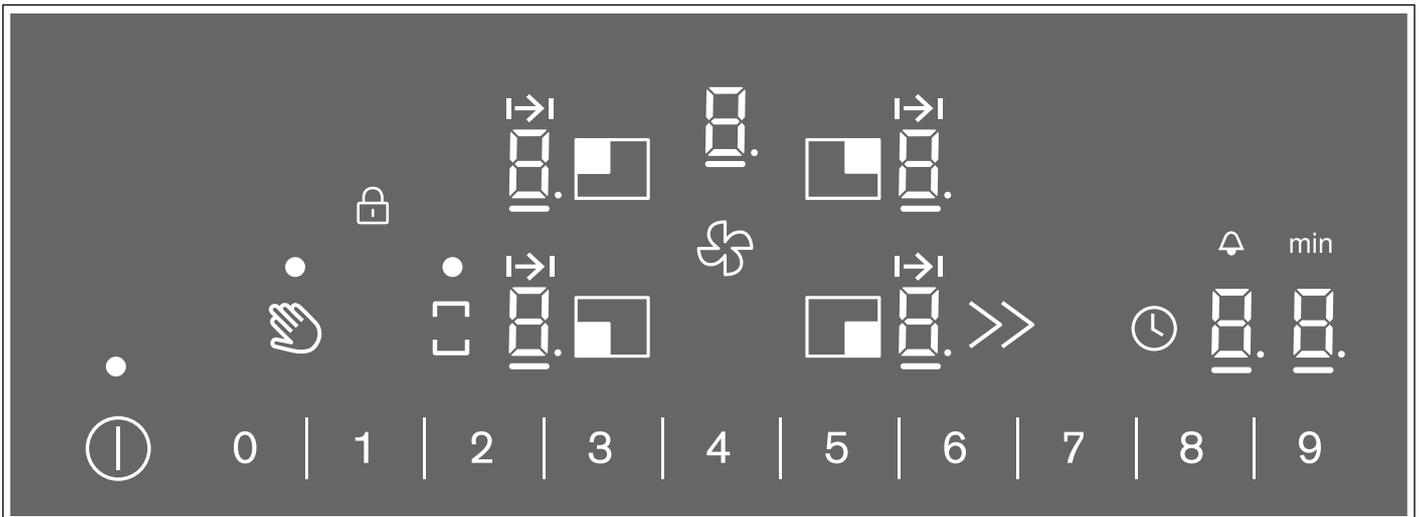
*uniquement en cas de mode recirculation de l'air

**uniquement en cas de mode évacuation de l'air

Accessoires en option

Pièces de connexion pour gaine plate	CA 284 010
Module de recyclage de l'air	CA 282 810
Filtre à charbon actif	CA 282 110
TeppanYaki en matériau multicouche	CA 051 300
Plaque à snacker en fonte d'aluminium	CA 052 300

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

	Allumer et éteindre l'appareil
	Activer le verrouillage de l'écran pour le nettoyage ou la sécurité enfants
	Activer la fonction Zone combinée
	Sélectionner un foyer
0 1 1 2 1 3...	Régler les positions de chauffe /régler la ventilation
	Commuter entre la zone de réglage de la table de cuisson et la ventilation/régler la ventilation/activer la vitesse intensive, le démarrage automatique et la fonction intermittente pour la ventilation
	Régler la minuterie coupe-circuit et la minuterie courte durée/ouvrir les réglages de base
	Activer la fonction Booster

Affichages

●	État de fonctionnement
1-9	Positions de chauffe/vitesses de ventilation
→	Minuterie coupe-circuit
P	Fonction Booster pour casseroles/vitesse intensive pour la ventilation
H/h	Chaleur résiduelle
00	Fonction de minuterie
	Verrouillage écran pour nettoyage
	Sécurité enfants
	Fonction Zone combinée activée
	Minuterie courte durée
min	Affichage de l'heure
F 10	Indicateur de saturation du filtre à graisse métallique
F 11	Indicateur de saturation du filtre à charbon actif

Surfaces de commande

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

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande propre et sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne passez aucun récipient à proximité des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique qu'un foyer est encore chaud. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

- Affichage **H** : température élevée
- Affichage **h** : faible température

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Modes de fonctionnement pour la ventilation

Vous pouvez utiliser cet appareil en mode évacuation d'air ou en mode recirculation de l'air.

Mode Évacuation de l'air



L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres à cet effet, transite par un conduit puis gagne l'extérieur.

Si l'air vicié traverse la paroi extérieure, il faut utiliser un caisson télescopique mural.

Mode recirculation de l'air



L'air aspiré se nettoie en traversant les filtres à graisse et un filtre au charbon actif, puis il revient dans la cuisine.

Remarque : Pour lier les odeurs en mode recirculation de l'air, vous devrez incorporer un filtre au charbon actif. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recirculation de l'air, consultez les prospectus ou votre revendeur spécialisé. Vous pouvez vous procurer les accessoires dans un commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.

Avant la première utilisation

Respectez la consigne suivante avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires.

Avant que vous ne puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages.

Première mise en service

Remarque : L'appareil est réglé à la livraison en mode recirculation de l'air.

Réglages possibles :

- En mode recirculation de l'air, lors de l'affichage [17, la valeur 0 (réglage usine) est réglée.
- En mode évacuation extérieure lors de l'affichage [17, la valeur 1 est réglée.

Pour convertir l'appareil en mode évacuation extérieure, voir → "Réglages de base" à la page 23.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Le capot du filtre devient très chaud sur la table de cuisson. Ne posez jamais le capot du filtre sur la table de cuisson. Ne posez aucun couvercle sur le capot du filtre ni d'autres objets chauds.

Remarque : Allumez la ventilation dès le début de la cuisson; une fois la cuisson achevée, laissez la ventilation fonctionner encore quelques minutes. Ceci permet d'éliminer les buées de cuisson le plus efficacement.

Remarque : N'utilisez jamais l'appareil sans récipient, filtre à graisse métallique ni sans capot de filtre.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez la table de cuisson par l'intermédiaire de l'interrupteur principal.

Activer : effleurez le symbole ①. Un signal retentit. L'afficheur au-dessus de l'interrupteur principal et les afficheurs des foyers ② sont allumés. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : effleurez le symbole ① jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle est allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 30 secondes et que la ventilation est éteinte.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous la rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Régler un foyer

Réglez la position de chauffe avec les symboles 1 à 9.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Cette position intermédiaire est identifiée dans la zone de réglage par le symbole I. La position intermédiaire est indiquée par un point dans l'afficheur de la position de cuisson.

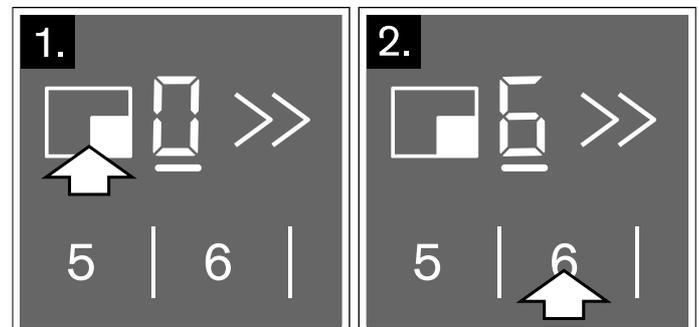
Remarques

- Pour protéger les parties sensibles de l'appareil contre toute surchauffe ou surcharge électrique, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Effleurez le symbole  du foyer souhaité. L'affichage  et le symbole  en-dessous s'allument.
- 2 Sélectionnez ensuite la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



La position de chauffe est réglée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer et réglez ensuite la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et régler sur  dans la zone de programmation. La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarques

- Si aucune casserole n'est posée sur le foyer de cuisson par induction, l'affichage de la position de chauffe clignote. Au bout de quelque temps, le foyer s'éteint.
- Si une casserole se trouve sur le foyer avant la mise en marche de la table de cuisson, au plus tard 20 secondes après avoir effleuré l'interrupteur principal, celle-ci est détectée et le foyer est automatiquement sélectionné. Réglez la position de chauffe dans les 30 secondes qui suivent. Sinon, la zone de cuisson s'éteindra de nouveau. Même si plusieurs casseroles ou poêles se trouvent sur la table de cuisson lors de son activation, seule une casserole sera détectée.

Mettre en marche et arrêter la ventilation

Remarque : Adaptez toujours la puissance d'aspiration aux conditions du moment. En cas de vapeurs de cuisson importantes, sélectionnez aussi une puissance d'aspiration importante.

Remarque : En cas d'absence de filtre à graisse métallique, la ventilation ne peut pas être activée. Installez le filtre à graisse métallique. Les fonctions de la table de cuisson sont disponibles même sans filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 26

Remarque : Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation avec des objets. Ne posez aucun objet sur le capot du filtre. Sinon la puissance de la ventilation diminue.

Remarque : En cas de récipient haut, une aspiration optimale ne peut être garantie. La puissance d'aspiration peut être améliorée en posant un couvercle posé en travers.

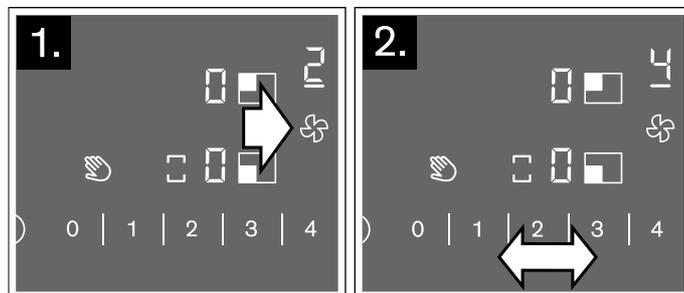
Mettre en marche la ventilation

Si la ventilation ne peut pas être activée, mettez correctement en place le filtre à graisse métallique.

- 1 Effleurez le symbole . La ventilation démarre à la vitesse . La vitesse de ventilation réglée est affichée.

Remarques

- Vous ne pouvez pas changer les positions de chauffe pendant le réglage de la vitesse de ventilation.
 - Il est possible de sélectionner une vitesse de ventilation pendant un laps de temps de quelques secondes. Ensuite, vous pouvez de nouveau utiliser la plage de réglage pour régler les positions de chauffe.
- 2 Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée dans la plage de réglage. La vitesse de ventilation réglée est affichée.



- 3 Pour régler une autre vitesse de ventilation, effleurez le symbole  et réglez la vitesse de ventilation souhaitée dans la zone de réglage. La vitesse de ventilation réglée est affichée.

Arrêter la ventilation

Si vous souhaitez éteindre l'appareil, effleurez le symbole . Si vous souhaitez uniquement éteindre la ventilation, procédez comme suit :

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 Sélectionnez le symbole  dans la plage de réglage.
- 3 Effleurez le symbole  pour passer à la zone de réglage de la table de cuisson.

Remarque : Selon les réglages de base sélectionnés, la poursuite de fonctionnement démarre une fois que l'appareil est éteint.

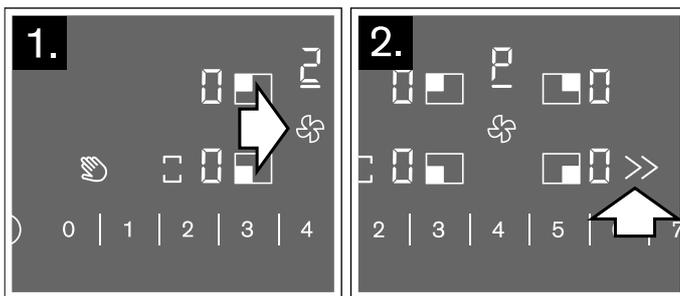
La vitesse intensive

Activez la ventilation intensive en cas de dégagement important d'odeurs et de vapeurs. La ventilation fonctionne alors à puissance maximale pendant un court instant. Au bout de peu de temps, elle rebascule d'elle-même sur une vitesse plus basse.

Activation

- 1 Effleurez le symbole .
 s'affiche dans le bandeau d'affichage. La ligne sous la vitesse  s'allume.
- 2 Effleurez le symbole .

 s'affiche sur le bandeau d'affichage. La ligne sous le symbole  clignote. La vitesse intensive est activée.



Remarque : Au bout de 8 minutes, l'appareil revient automatiquement à la vitesse de ventilation .

Désactivation

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 Réglez, via la plage de réglage, la vitesse de ventilation  ou une autre vitesse de ventilation.

Démarrage automatique

Les options suivantes sont disponibles en fonction des réglages de base sélectionnés, dès qu'une vitesse de ventilation d'un foyer est sélectionnée :

- La ventilation ne démarre pas.
- La ventilation démarre à une vitesse de ventilation déterminée.

Sélectionnez l'option souhaitée dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 23

Position temporisation

La fonction de poursuite du ventilateur fait tourner le système de ventilation quelques minutes après l'avoir désactivé. Cela permet d'éliminer les vapeurs de cuisson encore présentes. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement.

Dans les réglages de base (→ Page 23), vous pouvez sélectionner les options suivantes pour la poursuite du fonctionnement :

- Activer la poursuite du fonctionnement
- Activer la poursuite du fonctionnement pour une durée déterminée à la vitesse de ventilation fixée

Remarque : La fonction de poursuite se met uniquement en marche si au moins un foyer est resté allumé pendant au moins une minute.

Désactivation

Effleurez le symbole .

La fonction de poursuite se termine immédiatement.

La fonction de poursuite est désactivée si l'une des conditions suivantes est remplie :

- Le temps de poursuite s'est écoulé.
- L'appareil est de nouveau mis en marche.

Conseils de cuisson

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, régler la position de chauffe 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduire la position de chauffe dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient. Pour obtenir un bon résultat de cuisson, de la vapeur ne doit pas sortir.
- Après la cuisson, maintenir le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respecter les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. Le minuteur permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, éviter que l'huile fume.
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre → "Protection de l'environnement" vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

Tableau des cuissons

Dans le tableau est indiquée la position de chauffe appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait*	1. - 2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3 - 4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Quenelles de pomme de terre*	4. - 5.	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait***	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4. - 5.	15 - 30
Pâtes, nouilles*	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3. - 4.	120 - 180
Soupes	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Cuisson en cocotte minute	4. - 5.	-
Braiser		
Paupiettes	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch***	3 - 4	50 - 60

* Sans couvercle

** Retourner plusieurs fois

***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

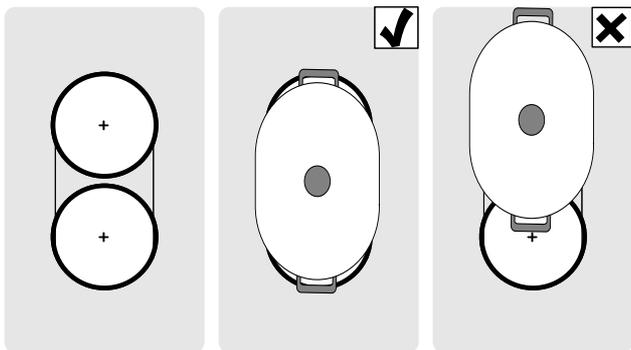
	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Braiser, rôtir avec un fond d'huile**		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelettes, nature ou panées**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**	5 - 6	10 - 20
Blanc de volaille surgelé**	5 - 6	10 - 30
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)**	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Scampi, crevettes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons, frais	7 - 8	10 - 20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7 - 8	15 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes (frir une par une)	6. - 7.	-
Omelette (frir une par une)	3. - 4.	3 - 10
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6
Frir* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une)		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Croquettes, surgelées	7 - 8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6 - 7	-
Poisson pané ou en beignets	6 - 7	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-
* Sans couvercle		
** Retourner plusieurs fois		
***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.		

Zone combinée

Cette fonction permet de coupler les deux foyers gauches de la même dimension. Dans ce cas, la même position de chauffe est réglée pour les deux foyers. Elle est appropriée en particulier pour la cuisson dans un récipient oblong.

Indications concernant les ustensiles

Pour obtenir un résultats optimal, utilisez un récipient ovale approprié dans la zone des deux foyers. Placez le récipient au centre des foyers.



Si vous n'utilisez qu'un seul récipient sur les deux foyers, vous pouvez le déplacer sur le deuxième foyer. Dans ce cas, la position de chauffe et les réglages sélectionnés seront repris.

Activer

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Sélectionnez l'un des deux foyers appartenant à la CombiZone et réglez la position de chauffe.
- 2 Effleurez le symbole . L'affichage s'allume. La position de chauffe apparaît dans l'affichage du foyer inférieur.

La fonction est activée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionner un des deux foyers de la zone de cuisson combinée et modifier la position de chauffe dans la zone de réglage.

Désactiver

Sélectionnez l'un des deux foyers appartenant à cette fonction et effleurez le symbole .

La fonction est désactivée. Les deux foyers continuent de fonctionner en tant que deux foyers indépendants.

Fonctions de minuterie

Votre table de cuisson dispose de deux fonctions minuterie :

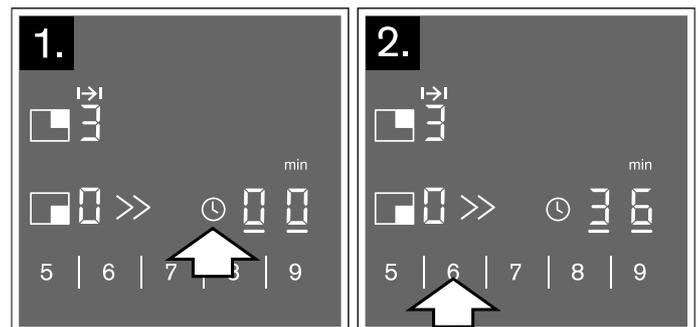
- Minuterie coupe-circuit
- Minuterie

Minuterie coupe-circuit

Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Réglages :

- 1 Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
- 2 Effleurez le symbole . s'allume dans l'affichage du foyer. s'allume dans l'affichage de la minuterie.
- 3 Dans les 10 secondes suivantes, sélectionnez le temps de cuisson souhaité dans la zone de réglage.



Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Remarque : Le même temps de cuisson peut être réglé automatiquement pour tous les foyers. Le temps réglé s'écoule pour chacun des foyers indépendamment l'un de l'autre.

Vous trouverez des informations sur la programmation automatique du temps de cuisson dans la section

Modifier ou annuler le temps

Sélectionnez le foyer et effleurez ensuite le symbole .

Modifiez le temps de cuisson dans la zone de réglage ou réglez sur pour annuler le temps de cuisson.

Après écoulement du temps

Le foyer se désactive. Un signal retentit. **00** apparaît pendant 10 secondes dans l'affichage de la minuterie.

Effleurez le symbole . Les affichages disparaissent et le signal sonore cesse.

Remarques

- Si vous avez réglé un temps de cuisson pour plusieurs foyers, l'indication de temps du foyer sélectionné apparaît toujours dans l'afficheur de la minuterie.
- Pour connaître le temps de cuisson restant, sélectionnez le foyer correspondant.
- Vous pouvez régler un temps de cuisson jusqu'à **99** minutes.

La minuterie

La minuterie vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Elle fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

Programmer

- 1 Effleurez plusieurs fois le symbole  jusqu'à ce que l'afficheur  s'allume. **00** apparaît dans l'afficheur de la fonction de programmation du temps.
- 2 Réglez le temps souhaité à l'aide des touches **0** à **9**.

Le temps commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Modifier ou effacer le temps

Effleurez plusieurs fois le symbole  jusqu'à ce que l'afficheur  s'allume.

Adaptez le temps dans la zone de réglage ou appuyez sur **00**, pour arrêter la minuterie.

Après écoulement du temps

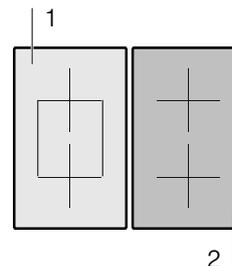
Un signal retentit. Dans l'afficheur de la fonction de programmation du temps **00** clignote et l'afficheur  s'allume. Les afficheurs s'éteignent après 10 secondes.

Pour arrêter le signal et éteindre les afficheurs, appuyez sur le symbole .

Fonction booster

Cette fonction permet de chauffer de grandes quantités d'eau encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe normale . La fonction Booster augmente brièvement la puissance maximale du foyer sélectionné.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration). Sinon,  et  clignotent dans l'affichage du foyer souhaité ; ensuite la position de chauffe  est réglée automatiquement, sans activer la fonction.



Activer

- 1 Sélectionnez la position de cuisson.
- 2 Effleurez le symbole . L'afficheur  s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

- 1 Sélectionnez le foyer.
- 2 Effleurez le symbole . L'affichage  disparaît et le foyer revient sur la position de chauffe .

La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, il peut arriver que la fonction Booster se coupe automatiquement pour protéger les composants électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : effleurez le symbole  env. 4 secondes. Le voyant  s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

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

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

Éteindre et allumer

Pour savoir comment activer la sécurité-enfants automatique, consultez le chapitre → "Réglages de base"

Verrouillage écran pour nettoyage

Si vous essayez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, la table de cuisson est dotée d'une fonction de verrouillage permettant de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage.

Allumer : effleurez le symbole . Un signal retentit et l'afficheur au-dessus du symbole  s'allume. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 35 secondes. Vous pouvez essuyer la surface du bandeau de commande sans modifier les réglages.

Désactiver : au bout de 35 secondes, le bandeau de commande est déverrouillé. L'afficheur au-dessus du symbole  s'éteint. Pour annuler la fonction de manière anticipée, effleurez le symbole .

Remarques

- Un signal retentit au bout de 30 secondes après l'activation. Cela indique la fin imminente de la fonction.
- Le verrouillage pour le nettoyage n'a pas d'effet sur l'interrupteur principal. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.

Coupure de sécurité automatique

Lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et qu'aucune modification de réglage n'est effectuée, la coupure de sécurité automatique est activée.

Le foyer cesse de chauffer. Dans l'affichage du foyer, les symboles *F*, *B* et l'indicateur de chaleur résiduelle *h* ou *H* clignotent en alternance.

L'afficheur s'éteint lorsque vous effleurez l'un des symboles. Le foyer peut à présent être de nouveau réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction de la position de chauffe réglée (après 1 à 10 secondes).

Réglages de base

L'appareil propose différents réglages de base. Ceux-ci peuvent être adaptés à vos propres habitudes.

Affichage Fonction

Sécurité enfants automatique

- 0 Manuelle*.
- 1 Automatique.
- c 1 2 Fonction désactivée.

Signaux sonores

- 0 Les signaux de validation et de défaut sont désactivés.
- 1 Seul le signal de défaut est activé.
- 2 Seul le signal de validation est activé.
- c 2 3 Tous les signaux sonores sont activés.*

Programmation automatique du temps de cuisson

- 00 Désactivé.*
- c 5 0 1-99 Temps jusqu'à l'arrêt automatique.

Durée du signal sonore de fin de minuterie

- 1 10 secondes.*
- 2 30 secondes.
- c 6 3 1 minute.

Fonction de gestion de la puissance. Limitation de la puissance totale de la table de cuisson Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson.

- 0 Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson. */**
- 1 1000 W Puissance minimum.
- 1. 1500 W
- ...
- 3 3000 W recommandés pour 13 ampères.
- 3. 3500 W recommandés pour 16 ampères.
- 4 4000 W
- 4. 4500 W recommandés pour 20 ampères.
- ...
- c 7 9 ou 9. Puissance maximale de la table de cuisson.**

Temps de sélection du foyer

- 0 Illimité : le dernier foyer réglé reste sélectionné.*
- c 9 1 Limité : le foyer ne reste sélectionné que quelques secondes.

Vérifier les ustensiles de cuisson, résultat de la cuisson

- 0 Non adapté
- 1 Non optimal
- c 12 2 Adapté

* Réglages usine

** La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

Affichage Fonction

Réglage du mode recirculation de l'air ou du mode évacuation extérieure

Le mode recirculation de l'air est réglé.*

c 17 Le mode évacuation extérieure est réglé.

Réglage du démarrage automatique

Désactivé.

c 18 Activé : la ventilation démarre à une vitesse de ventilation fixée.*

Réglage de la poursuite du ventilateur

Désactivé.

Activé : la ventilation fonctionne en mode évacuation extérieure pendant env. 6 minutes à la vitesse de ventilation **3** et en mode recirculation de l'air pendant env. 30 minutes à la vitesse de ventilation et s'arrête automatiquement après écoulement de ce temps.*

c 20

Rétablir les réglages usines

Réglages personnalisés.*

c 0 Rétablir les réglages usine.

* Réglages usine

** La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

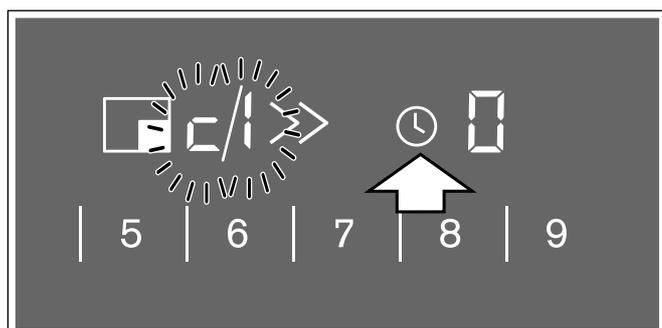
Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

- 1 Allumez la table de cuisson.
- 2 Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole pendant env. 4 secondes. Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Effleurez la zone de réglage afin de pouvoir voir les différents affichages.

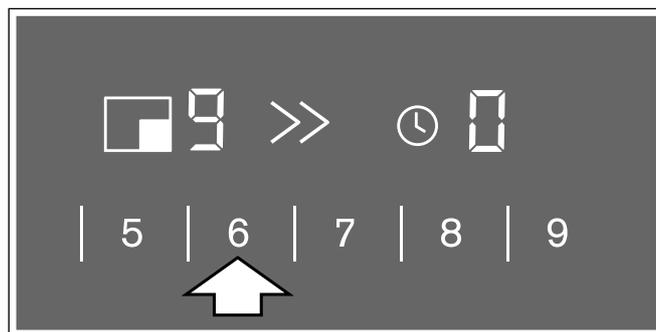
Informations produit	Affichage
Bordereau du service après-vente technique (SAV-T)	
Numéro de fabrication	<i>Fd</i>
Numéro de fabrication 1	<i>95.</i>
Numéro de fabrication 2	<i>0.5</i>

- 3 En effleurant de nouveau le symbole , vous accédez aux réglages de base. **c** et clignotent en alternance dans les affichages et apparaît comme préréglage.



- 4 Effleurez de nouveau le symbole jusqu'à ce que la fonction désirée soit affichée.

- 5 Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité dans la zone de réglage.



- 6 Effleurez le symbole pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

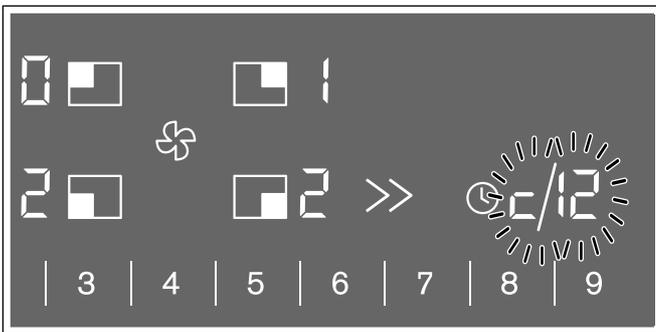
Test de la vaisselle

Cette fonction permet de vérifier la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction de l'ustensile utilisé.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des propriétés de l'ustensile et du foyer utilisé.

- 1 Remplissez le récipient avec env. 200 ml d'eau, et placez-le à température ambiante au centre du foyer dont le diamètre est le mieux adapté au diamètre du fond du récipient.
- 2 Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage **c 1 2**.
- 3 Effleurez la zone de réglage. — clignote sur l'affichage des foyers.
La fonction est activée.

Au bout de 10 secondes, le résultat relatif à la qualité et la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage des foyers.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat	
0	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*
1	L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
2	L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

* S'il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit.

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques

- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de la casserole, il est probable que seul le centre de la casserole sera chauffé et le résultat peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre → "*Réglages de base*".
- Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de la casserole au chapitre → "*Cuisson par induction*".

Power-Manager

La fonction Power Manager permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

La table de cuisson est pré-réglée en usine. Sa puissance maximale est indiquée sur la plaque signalétique. À l'aide de la fonction Power Manager, il est possible de modifier la valeur conformément aux exigences de l'installation électrique respective.

Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson répartit la puissance disponible automatiquement sur les zones de cuisson allumées.

Tant que la fonction Power Manager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée et si la limitation de puissance est atteinte, le symbole **_** apparaît brièvement dans l'affichage des niveaux de cuisson. L'appareil régule et sélectionne le niveau de puissance maximum possible de façon autonome.

De plus amples informations concernant la manière de modifier la puissance totale de la table de cuisson figurent au chapitre → "*Réglages de base*"

Nettoyage

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, avant de retirer le capot du filtre, le filtre à graisse métallique, le récipient, le réservoir de trop-plein ou le capot de l'appareil, laissez ce dernier refroidir au moins deux heures.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide. Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives. Porter des gants de protection.

Remarque : N'utiliser que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.

Remarques

- Avant d'entreprendre le nettoyage, retirez tous les bijoux que vous pourriez porter au bras et aux mains.
- N'utilisez pas de nettoyant tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyant utilisé.

Nettoyants

Utilisez uniquement des détergents appropriés pour la table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

Respectez l'ensemble des notices et des mises en garde accompagnant les produits de nettoyage.

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

Attention !

Endommagement des surfaces

N'utilisez pas :

- de produit à vaisselle non dilué
- de détergent pour lave-vaisselle
- de produits récurants
- de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur
- de produits de nettoyage pour four
- de nettoyants caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- de nettoyants fortement alcoolisés
- d'éponges de lavage, de brosses ou de tampons à récurer durs ou abrasifs

Attention !

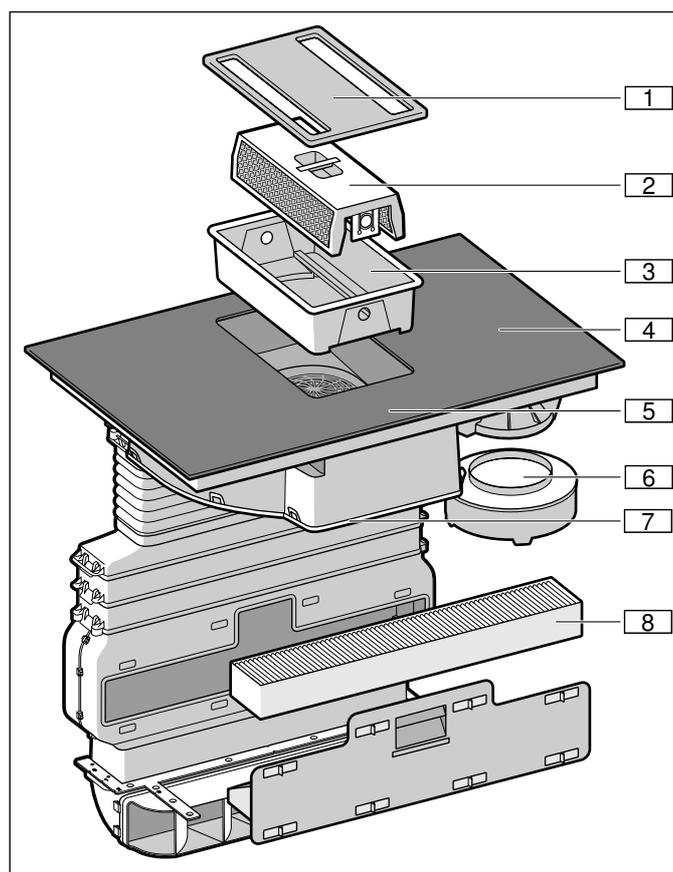
Endommagement des surfaces

Rincez toujours soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces avec des nettoyants inappropriés, respectez les indications du tableau.

Surface	Nettoyants
Vitrocéramique	<p>Nettoyant pour vitres en cas de résidus de calcaire et d'eau : Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyant approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques ou un nettoyant pour vitres (réf. 00311499).</p> <p>Racloir à verre (réf. 00087670) en cas de taches de sucre, d'amidon ou de plastique : Nettoyez immédiatement. Attention : risque de brûlure.</p> <p>Nettoyez ensuite avec une lavette humide et séchez avec un chiffon sec.</p> <p>Remarque : N'utilisez aucun détergent pour lave-vaisselle.</p>
En acier inox	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>N'utilisez que peu d'eau pour le nettoyage, l'eau ne doit pas pénétrer dans l'appareil.</p> <p>Faites ramollir les parties séchées avec un peu d'eau et de liquide vaisselle, ne frottez pas pour les enlever.</p> <p>Nettoyez les surfaces en inox uniquement dans le sens de polissage du métal.</p> <p>Des produits d'entretien spécial inox (réf. 00311499) sont disponibles auprès du service après-vente, de notre boutique en ligne ou dans les commerces spécialisés. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien avec un chiffon doux.</p> <p>Remarque : Pour nettoyer le cadre de la table de cuisson, n'utilisez jamais de raclor à verre.</p>
Plastique	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec un chiffon doux ou au lave-vaisselle.</p>
Éléments de commande	<p>Produit de nettoyage chaud ou nettoyant pour vitre approprié (réf. 00311499) : Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.</p>
Capot du filtre	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.</p>

Composants à nettoyer



N°	Désignation
1	Capot du filtre
2	Filtre à graisse métallique
3	Réservoir
4	Table de cuisson
5	Bandeau de commande
6	Réservoir de trop-plein
7	Capot de l'appareil
8	Filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recirculation de l'air)

Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre de 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 neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni récurants.
- N'utilisez pas de raclor à verre ni d'objets pointus.

Plaque de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque cuisson. Cela permet d'éviter de brûler les résidus. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint. Essuyez immédiatement les liquides ayant débordé, ne laissez pas sécher les restes d'aliments.

Nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la ensuite avec un chiffon sec, afin d'éviter la formation de taches de calcaire.

Les salissures tenaces s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre ou un produit spécial vitrocéramique en vente dans le commerce. Respectez les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des racloirs à verre appropriés (réf. 00087670) auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciales pour tables de cuisson vitrocéramiques, vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

Ventilation

Pour garantir le niveau d'absorption des graisses et de filtration d'odeurs, il est nécessaire de remplacer ou de nettoyer les filtres régulièrement.

Filtre à graisse métallique

Les filtres à graisse métalliques doivent être nettoyés toutes les 30 heures de service mais une fois par mois.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer.

Nettoyez le filtre à graisse au moins une fois par mois.

Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

Filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif doit régulièrement être remplacé. Observez par conséquent l'indicateur de saturation de votre appareil.

Indicateur de saturation

En cas de saturation du filtre métallique à graisse ou du filtre à charbon actif, un signal sonore retentit après l'extinction de l'appareil.

Les symboles suivants s'allument dans le bandeau d'affichage :

- **Filtre à graisse métallique** : *F 10* est allumé
- **Filtre à charbon actif** : *F 11* est allumé
- **Filtre à graisse métallique et filtre à charbon actif** : *F 10* et *F 11* clignotent en alternance

C'est maintenant au plus tard qu'il faut nettoyer les filtres à graisse métallique ou les filtres à charbon actif.

Une fois que vous avez nettoyé ou remplacé les filtres correspondants, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que les affichages *F 10* et *F 11* cessent de clignoter.

F 10 ou *F 11* s'allume après l'extinction de l'appareil.

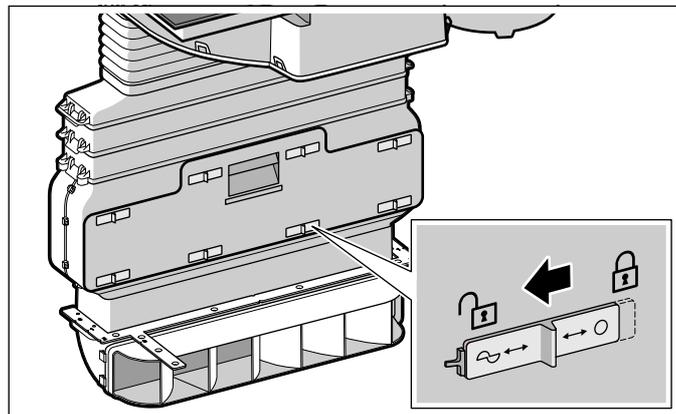
- 1 Effleurez le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
- 2 Si *F 11* est allumé, effleurez de nouveau le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

Changement du filtre à charbon actif (uniquement en cas de mode recyclage)

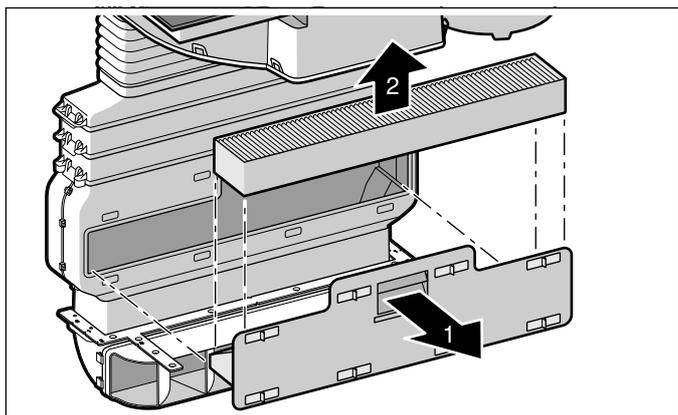
Les filtres à charbon actif lient les matières odorantes présentes dans les vapeurs de cuisson. Ils ne sont mis en œuvre qu'en mode recyclage.

Remarques

- Le filtre à charbon actif n'est pas inclus dans la livraison. Vous pouvez acheter un filtre à charbon actif (réf. CA 282 110) dans les commerces spécialisés, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
 - Le filtre à charbon actif ne peut pas être nettoyé ni réactivé.
 - Utilisez uniquement des filtres d'origine. Cela garantit un fonctionnement optimal.
- 1 Ouvrez tous les volets de fermeture du tiroir du meuble d'encastrement dans la gaine plate.



- 2 Ouvrez les tiroirs de la gaine plate et retirez le filtre à charbon actif.



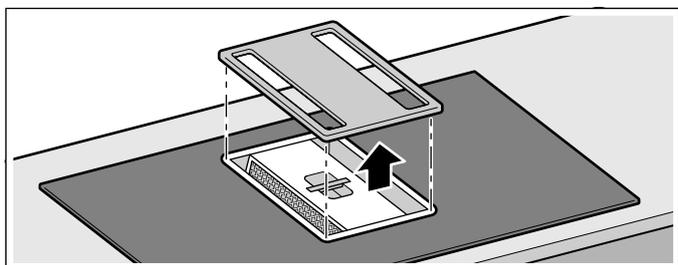
- 3 Mettez en place un nouveau filtre à charbon actif.
4 Fermez le tiroir de la gaine plate et fermez tous les volets de fermeture.

Remarque : Assurez-vous que tous les volets de fermeture sont correctement fermés. Sinon, des bruits peuvent apparaître et la puissance de la ventilation pourrait diminuer.

Retirer le filtre métallique à graisse

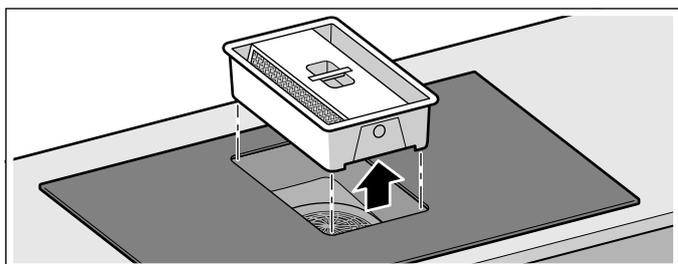
Les filtres à graisse métallique filtrent la graisse de la vapeur de cuisson. Pour garantir une fonction optimale les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois.

- 1 Retirez le capot du filtre.



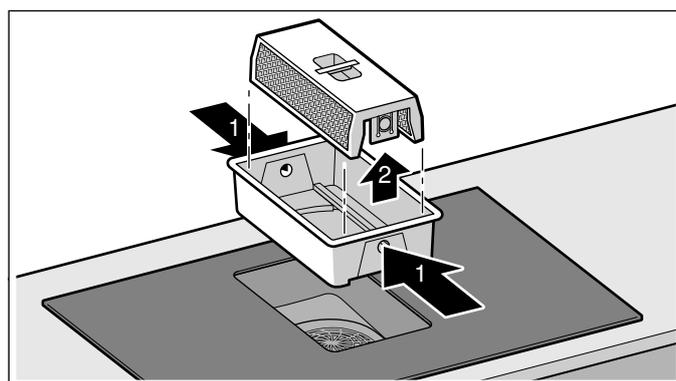
Remarque : Assurez-vous que le capot du filtre ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.

- 2 Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.



Remarque : La graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.

- 3 Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



- 4 Si nécessaire, videz le réservoir.
5 Nettoyez le filtre à graisse métallique et le capot des filtres.
6 Nettoyer l'intérieur de l'appareil après avoir démonté le filtre à graisse métallique.

Nettoyer le filtre métallique à graisse

Remarques

- N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Vous pouvez laver les filtres à graisse métalliques au lave-vaisselle ou à la main.

À la main :

Remarque : En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297). Vous pouvez le commander via la boutique en ligne.

- Trempez les filtres à graisse métalliques dans du produit de nettoyage chaud.
- Pour nettoyer le filtre à graisse métallique, utilisez une brosse et ensuite, rincez-le bien.
- Laissez s'égoutter les filtres métalliques à graisse.

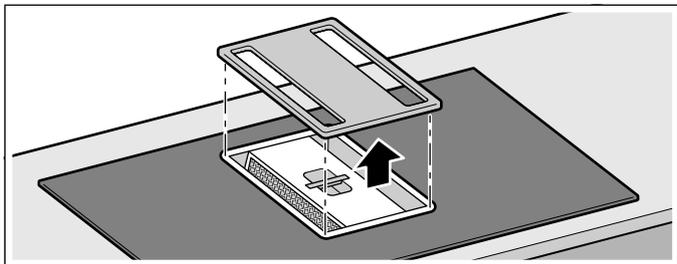
Au lave-vaisselle :

- Ne nettoyez pas un filtre à graisse métallique fortement encrassé en même temps que la vaisselle.
- Placez les filtres à graisse métalliques librement dans le lave-vaisselle. Ne coincez pas les filtres à graisse métalliques.
- Pour un résultat de nettoyage optimal, placez le filtre à graisse métallique avec le côté filtre à plat dans le lave-vaisselle.

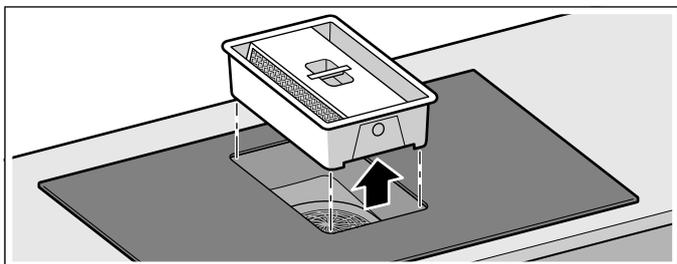
Démonter et nettoyer d'autres composants de l'appareil

Nettoyez également régulièrement l'intérieur du ventilateur de plan de cuisson. En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311297).

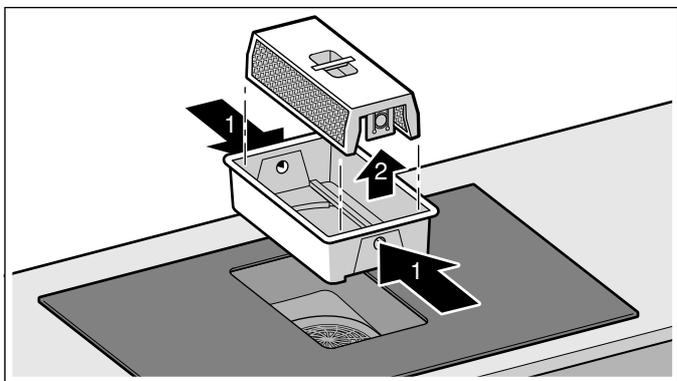
- 1 Retirez le capot du filtre et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide.



- 2 Retirez le filtre à graisse métallique et le réservoir.

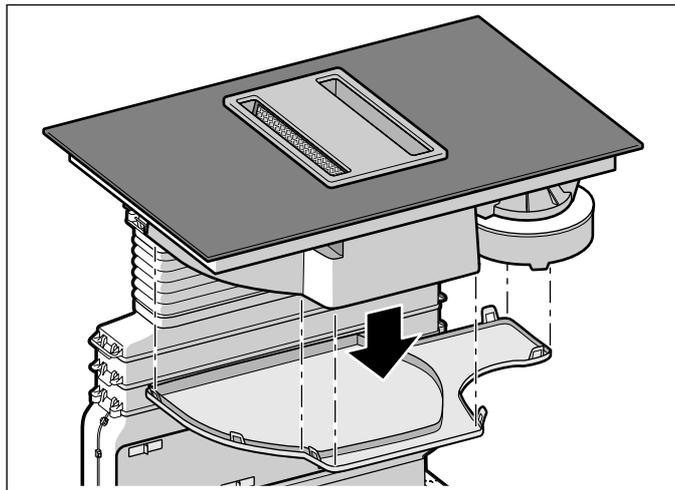


- 3 Appuyez sur les deux éléments de fermeture sur les côtés du réservoir pour séparer le filtre à graisse métallique du réservoir.



- 4 Si nécessaire, videz le réservoir.
- 5 Nettoyez le filtre à graisse métallique et le réservoir au lave-vaisselle.

- 6 Si nécessaire, retirez et nettoyez le capot du boîtier sous l'appareil.



- 7 Remontez les éléments séchés après leur nettoyage.

Mettez le filtre métallique à graisse en place.

- 1 Remettez en place le récipient.
- 2 Mettez le filtre métallique à graisse en place.

Remarque : Assurez-vous que le filtre à graisse métallique est correctement inséré. Sinon la ventilation ne fonctionne pas.

- 3 Posez le capot du filtre.

Réinitialiser les indicateurs de saturation

Une fois que vous avez nettoyé ou remplacé les filtres correspondants, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que les affichages *F 10* et *F 11* cessent de clignoter.

F 10 ou *F 11* s'allume après l'extinction de l'appareil.

- 1 Effleurez le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre métallique est réinitialisé.
- 2 Si *F 11* est allumé, effleurez de nouveau le symbole . Un signal sonore retentit. L'indicateur de saturation du filtre au charbon actif est réinitialisé.

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

Pourquoi je ne peux pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est allumé ?

La sécurité-enfant est activée.

Vous trouverez des informations concernant cette fonction dans le chapitre → "*Sécurité-enfants*"

Pourquoi les affichages clignotent et un signal sonore retentit ?

Essuyez les liquides ou résidus d'aliments sur le bandeau de commande. Enlevez tous les objets déposés sur le bandeau de commande.

Pour savoir comment désactiver le signal sonore, consultez le chapitre → "*Réglages de base*"

Bruits

Pourquoi on entend des bruits pendant la cuisson ?

En fonction de la structure du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont un phénomène normal, font partie de la technologie de chauffage par induction et n'indiquent pas une défectuosité.

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave :

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

Un crépitement :

Ce bruit survient avec les récipients composés de différents matériaux superposés ou en utilisant en même temps des récipients de taille différente et de matériaux différents. La puissance du bruit peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

Des sifflements aigus :

Ces bruits se produisent lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur :

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche lors de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la table de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Ustensiles de cuisson

Quels ustensiles sont appropriés pour la table de cuisson à induction ?

Vous trouverez des informations sur les ustensiles appropriés pour l'induction dans le chapitre → "*Cuisson par induction*"

Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffe clignote ?

Le foyer, sur lequel le récipient est placé, n'est pas allumé.

Assurez-vous que le foyer sur lequel le récipient est placé est allumé.

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "*Cuisson par induction*" et → "*Zone combinée*".

Ustensiles de cuisson

Pourquoi la chauffe du récipient dure si longtemps ou bien pourquoi il ne chauffe pas suffisamment, bien qu'une position de chauffe élevée soit réglée ?

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est approprié pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → "*Cuisson par induction*" et → "*Zone combinée*".

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson ?

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. Il est recommandé de ne pas utiliser des produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, des détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ou des tampons à récurer.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson dans le chapitre → "*Nettoyage*".

Dérangements, que faire si ...

En règle générale les anomalies de fonctionnement se corrigent facilement. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

Mise en garde: Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans la tableau électrique. Appeler le service après-vente.

Anomalie/affichage	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Branchez l'appareil sur le secteur
	Coupure de courant	Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état
Aucun affichage	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.
	L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.	Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement.
	Dysfonctionnement de l'électronique.	Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
L'allumage des symboles ne fonctionne pas.	L'unité de commande est défectueuse.	Appelez le service après-vente.
Les affichages clignotent	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
Le symbole – clignote sur les affichages des foyers	Une anomalie de fonctionnement électronique est survenue.	Recouvrez brièvement le bandeau de commande avec la main pour acquitter le dérangement.
La ventilation ne fonctionne pas.	Le filtre à graisse métallique n'est pas correctement mis en place.	Mettez le filtre à graisse métallique correctement en place.
	Le capteur de détection du filtre ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente.
<i>F2</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson.
<i>F4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
<i>F5</i> + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner.
<i>F5</i> et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Retirez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F1/F6</i>	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
<i>F8</i>	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans interruption.	La coupure de sécurité automatique a été activée.
<i>F10</i>	Le filtre à graisse métallique est saturé.	Nettoyez le filtre à graisse métallique. → "Nettoyage" à la page 26

Ne placez pas de casseroles chaudes sur le bandeau de commande.

Anomalie/affichage	Cause possible	Solution
<i>F 11</i>	Le filtre à charbon actif est saturé.	Changez le filtre à charbon actif. → "Nettoyage" à la page 26
<i>F 10 / F 11</i>	L'indicateur de saturation s'allume alors que le filtre a été nettoyé ou remplacé.	Réinitialisez l'indicateur de saturation. → "Réinitialiser les indicateurs de saturation" à la page 30
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tension de fonctionnement est déficiente, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
<i>U400</i>	La table de cuisson n'est pas correctement branchée	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Assurez-vous qu'elle est branchée selon le schéma de branchement.

Ne placez pas de casseroles chaudes sur le bandeau de commande.

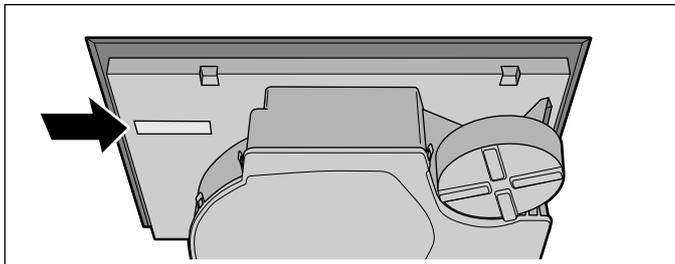
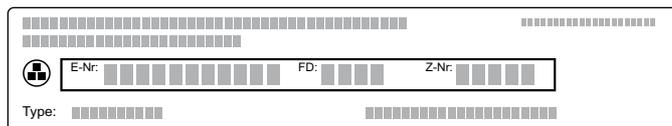
Remarques

- Lorsque *E* apparaît dans l'affichage, maintenez enfoncé le capteur afin de pouvoir lire le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si le code d'erreur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur la face arrière de la table de cuisson.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

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

Mise en garde – 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.

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
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001345100 (981111)
fr

GAGGENAU

