

Use and care
GUIDE

CIT30XWBB

Freedom® Induction Cooktop



Table de MATIÈRES

▲ Définitions de sécurité	4	Fonction Pause	30
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	5	Extinction Automatique	30
Sécurité-incendie	5	Réglages de Base	31
Sécurité de cuisson	5	Home Connect	32
Prévention des brûlures	6	Connexion au réseau domestique	32
Sécurité des enfants	6	Réglages Home Connect	34
Consignes en matière de nettoyage	7	Mise à jour logicielle	36
Sécurité pour la batterie de cuisine	7	Remarque liée à la protection des données	36
Installation et entretien corrects	7	Module Wi-Fi®	37
Perturbations électromagnétiques	8	Table de Cuisson - Synchronisation de la Hotte	37
Ventilateur de refroidissement	8	Configuration	38
Avertissement issu de la proposition 65	8	Se déconnecter du réseau	38
Causes de dommages	9	Commander la hotte par la table de cuisson	38
Aperçu	9	Réglages de la commande de la hotte	39
Protection de l'Environnement	9	Nettoyage et Entretien	40
Conseils pour économiser l'énergie	9	Nettoyage quotidien	40
Cuisson par Induction	10	Instructions de nettoyage	40
Avantages lors de la cuisson par induction	10	Tableau de nettoyage	40
Ustensiles de cuisson	10	Entretien	41
Présentation de l'appareil	11	Foire aux questions (FAQ)	41
Surface de cuisson	11	Dépannage	44
Panneau de commande	11	Remarques et messages d'erreur	44
Vue d'ensemble des menus	12	Conseils	44
Affichage des éléments	13	Mode démo	45
Indicateur de chaleur résiduelle	13	Comment bénéficier du service de garantie	46
Utiliser l'appareil	14	ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	46
Première utilisation	14	Couverture de la garantie :	46
Allumer et éteindre la table de cuisson	14	Durée de la garantie	46
Réglage d'un élément	14	Réparation ou remplacement comme solution exclusive	46
Conseils de cuisson	15	Produit hors garantie	47
Fonctions de minuterie	17	Exclusions à la garantie	47
Fonction PowerBoost® (Haute vitesse)	19	Soutien THERMADOR®	48
Fonction PanBoost ^{MC} (Chauffe poêlon express)	19	Dépannage	48
Garder Chaud	20	Pièces et accessoires	48
Fonction de Transfert	20		
Capteur de Cuisson sans fil	20		
Mode de Capteur de Cuisson	23		
MyZone ^{MC}	28		
Mode TeppanyakiPro ^{MC}	29		
Verrouillage du Panneau	30		

*Cet appareil électroménager
de THERMADOR*

est fait par BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Question ?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles.

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

AVIS : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

Sécurité-incendie

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
 - Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).
 - Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
 - Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.
-

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
 - NE JAMAIS SAISIR UN RÉCÉPENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
 - NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
 - Utiliser un extincteur uniquement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.
-

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Lorsque la minuterie est en utilisation, surveillez toujours la table de cuisson et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.

ATTENTION

Si le système de détection de température ne fonctionne pas adéquatement, des débordements peuvent causer des brûlures et des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

QUAND VOUS CUISINEZ AVEC LA FONCTION DE CAPTEUR DE CUISSON, RESPECTEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

- Mettez toujours des couvercles sur les casseroles
- Remplissez toujours les casseroles avec au moins 3 cm (1 ¼ po) de liquide
- Utilisez toujours des casseroles de taille et de type appropriés (casseroles en émail, en acier inoxydable et en aluminium comprenant un capteur de température sans fil)
- Assurez-vous de toujours garder la fenêtre du capteur propre

Lorsque vous utilisez le mode du Capteur de Cuisson, veuillez noter que la plaque de cuisson sélectionnée correspond à la plaque de cuisson sur laquelle est placée la casserole avec le capteur de cuisson.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURE

Le capteur de cuisson sans fil est doté d'une pile qui peut être endommagée en cas d'exposition à des températures élevées. Retirez le capteur de la casserole et rangez-le à l'écart de toute source de chaleur.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURE

Le capteur de cuisson peut être très chaud quand il est retiré de la casserole. Utilisez des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.

Ne jamais utiliser l'appareil en cas de projections de liquides ou d'aliments autour du panneau de commande. Toujours éteindre la plaque de cuisson et sécher le panneau de commande.

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil. Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant

qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte EN MARCHÉ pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Les objets en métal chauffent très vite sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal sur la table de cuisson (couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles).

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

Il est possible que la fonction de détection des casseroles pour éteindre la zone de cuisson ne fonctionne pas si des aliments ont été renversés sur la table de cuisson ou si on dépose des objets sur cette dernière.

Si l'afficheur ne fonctionne pas quand une zone de cuisson se réchauffe, désarmer le disjoncteur ou retirer le fusible dans le tableau de distribution. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utilisez seulement des casseroles conçues pour les tables de cuisson à induction en céramique.

Tourner toujours les poignées au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inflammables, de déversements et de brûlures.

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

Lorsque vous cuisinez avec un bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent fendre à cause de la surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain-marie ne doit pas entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau. Utilisez seulement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BLESSURES

Les ustensiles de cuisine pourraient sauter vers le haut si des liquides se retrouvent coincés entre le dessous de l'ustensile et la zone de cuisson. Assurez-vous de toujours conserver la zone de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson bien au sec.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 13 100 pieds (4 000 m).

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Énoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires sur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter toute mise en circuit accidentelle.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent perturber la réception radio et télévision. En cas de perturbation de la réception, l'utilisateur devrait essayer d'y remédier en :

- Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
- Branchant le récepteur dans une prise de courant autre que celle de la table de cuisson.

C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

ATTENTION

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

AVERTISSEMENT

DANGER PAR MAGNÉTISME

La sonde de température sans fil est magnétique. Les éléments magnétiques peuvent endommager les implants électroniques, par ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les porteurs d'implants électroniques ne doivent par conséquent pas transporter la sonde de température dans la poche de leur vêtement et doivent maintenir une distance de 10 cm entre la sonde et leur stimulateur cardiaque ou tout autre appareil médical similaire.

Ventilateur de refroidissement

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure. Si la table de cuisson se trouve au-dessus d'un tiroir, il ne doit y avoir aucun objet ou papier à l'intérieur du tiroir. Ces derniers pourraient être aspirés et nuire au refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.

Il doit y avoir une distance minimale de $\frac{3}{4}$ " (20mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Avertissement issu de la proposition 65 :

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSU DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :

AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

Causes de dommages

AVIS :

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la table de cuisson.
- Ne faites jamais chauffer un récipient à vide. Cela pourrait causer des dommages.
- Ne posez pas de casseroles ou de poêles chaudes sur le bandeau de commande ou près de celui-ci, ni

sur les afficheurs. Cela pourrait causer des dommages.

- Si des objets durs et pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. L'utilisation d'une feuille de protection sur la table de cuisson n'est pas recommandée.

Aperçu

Le tableau suivant répertorie les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé.	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable.	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ni de travail.
	Les fonds de récipients rugueux rayent la table de cuisson.	Vérifiez les récipients.
Décolorations	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
	Abrasion des récipients.	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'Environnement

Conseils pour économiser l'énergie

- Placez un couvercle adéquat sur les ustensiles de cuisine. La cuisson avec des ustensiles non recouverts augmente considérablement la consommation d'énergie. Utilisez un couvercle en verre pour maximiser la visibilité sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond solide et plat. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément. Remarque : le fabricant indique habituellement le diamètre supérieur de l'ustensile de cuisine. Il est normalement plus élevé que le diamètre de la base de l'ustensile.
- Choisissez des ustensiles de cuisine d'un format approprié pour la quantité de nourriture à faire cuire. Une casserole à moitié pleine utilisera beaucoup d'énergie.

- Utilisez une petite quantité d'eau pour cuisiner. Vous pourrez ainsi économiser de l'énergie, tout en permettant aux légumes de conserver une plus grande part de leurs vitamines et minéraux.
- Sélectionnez le niveau de puissance le plus faible pour maintenir la cuisson. Si le niveau de puissance est trop élevé, vous gaspillerez de l'énergie.

Cuisson par Induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est fondamentalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans l'ustensile. Cela présente une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et du 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. Lorsque le récipient est retiré, l'élément à induction interrompt immédiatement l'apport de chaleur sans avoir été désactivé au préalable.

Ustensiles de cuisson

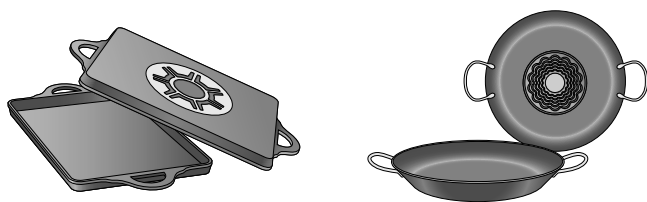
N'utilisez que des récipients ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- des récipients en acier émaillé
- des récipients en fonte
- des récipients spéciaux pour la cuisson par induction en acier inox.

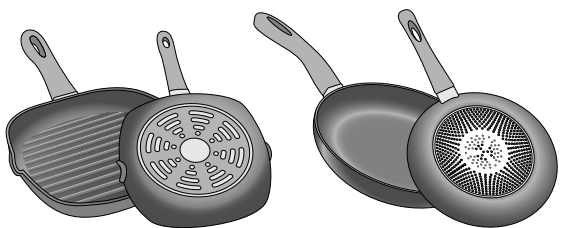
Pour vérifier si le récipient est adapté pour l'induction, vérifiez si un aimant posé sur le dessous du récipient tient ou consultez les données du fabricant.

Il existe aussi des récipients spéciaux pour la cuisson par induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond du récipient n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. Il se peut donc que la chaleur ne soit pas uniformément répartie. La zone non ferromagnétique pourrait présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond du récipient contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que ce récipient ne chauffe pas correctement ou, éventuellement, qu'il ne soit même pas détecté.



Ustensile de cuisson non adapté

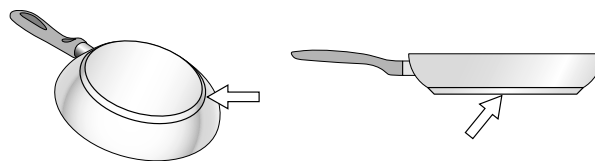
N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La composition du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Les ustensiles faits à partir de matériaux répartissant uniformément la chaleur, par ex., des casseroles aux fonds intermédiaires en acier inoxydable, permettent d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez de préférence des récipients avec un fond entièrement plat. Les fonds de récipients inégaux ou ceux avec des reliefs réduisent l'apport de chaleur.



Ustensile de cuisson manquant ou de taille inadaptée

Placez toujours le récipient dans les limites de la surface de cuisson utilisée. Si l'ustensile n'est pas correctement posé, s'il n'est pas fabriqué dans le matériau adapté ou s'il n'a pas la taille adaptée, le symbole Δ apparaît à côté de l'affichage des éléments. Déplacez le récipient ou essayez d'utiliser un autre récipient.

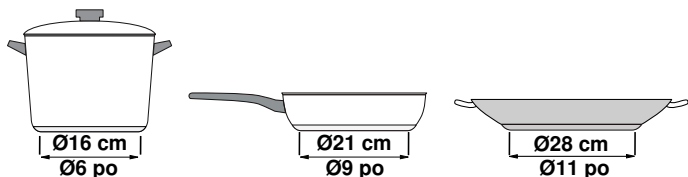
Si l'ustensile est retiré pendant plus de 30 secondes de la surface de cuisson, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipient vide ou à fond mince

Ne faites pas chauffer des ustensiles vides et n'utilisez aucun récipient à fond mince. La table de cuisson est dotée d'un système de sécurité interne. Cependant, un récipient vide peut chauffer très vite, ne pas laisser le temps de réagir à la fonction d'arrêt automatique et atteindre une température élevée. Le fond du récipient peut alors fondre et endommager la plaque de verre. Ne touchez en aucun cas le récipient et éteignez la table de cuisson. Si cette dernière ne fonctionne plus après refroidissement, contactez le service après-vente.

Détection du récipient

La table de cuisson détecte automatiquement la position, la taille et la forme de l'ustensile utilisé, selon le diamètre ferromagnétique et le matériau du fond du récipient. Les récipients dont le diamètre de fond est de 3½ po à 13½ po (90 à 340 mm) sont appropriés.



Remarque : Les affichages des éléments chauffants peuvent être différents de la taille et de la forme réelles de l'ustensile. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement de la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre → "Foire aux questions (FAQ)" pour plus d'informations.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous présentons la surface de cuisson, le panneau de commande et différentes fonctions de l'appareil.

Surface de cuisson

La table de cuisson dispose de la surface de cuisson totale par induction. Placez toujours le récipient de façon quelconque dans les limites de la surface de cuisson utilisée. La position, la taille et la forme du récipient sont détectées automatiquement.

Remarque : Vous pouvez cuisiner avec 5 récipients max. simultanément sur la surface de cuisson.

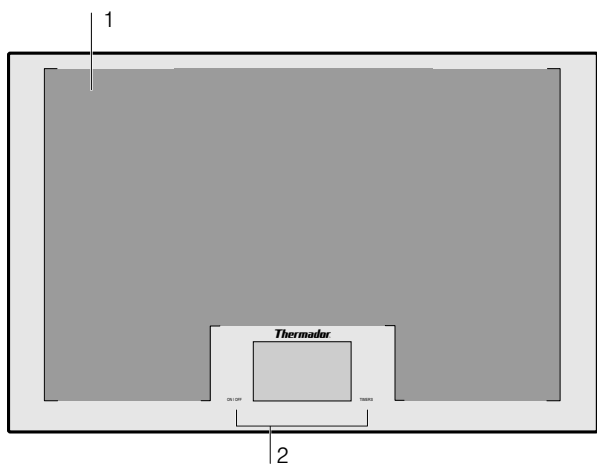


Table de cuisson

- 1 Surface de cuisson utilisable
- 2 Panneau de commande

Panneau de commande

Le panneau de commande comporte des capteurs et l'écran tactile.

Capteurs

Les capteurs sont des champs tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le symbole correspondant. Les fonctions disponibles apparaissent sur l'écran.

Remarques

- Maintenez le panneau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.
- Ne posez jamais de récipient chaud sur le panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer.



Capteurs

ON OFF (Marche Arrêt)	Interrupteur principal
TIMERS (Minuteurs)	Menu Temps
	Minuterie de cuisine
	Chronomètre minuteur
	Verrouillage du panneau
	Fonction Pause
	Table de cuisson - Synchronisation de la hotte
	Réglages de base

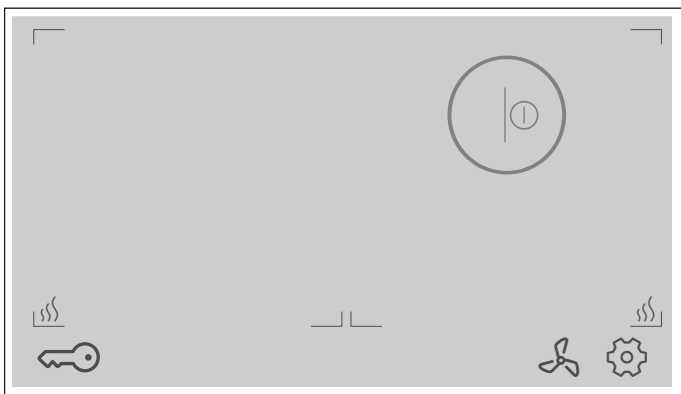
Capteurs

I①	Élément détecté
1,0 à 9,0	Niveaux de puissance
	Fonction PowerBoost®
	Fonction PanBoost ^{MC}
	Fonction Maintien au chaud
	Minuterie de cuisson
	Mode Ustensiles de cuisson
	MyZone ^{MC}
	Mode de cuisson normale
	Capteur de cuisson
	TeppanyakiPro ^{MC}

Écran tactile

L'écran tactile vous offre un aperçu du récipient posé sur la surface de cuisson et des champs tactiles pour activer les différentes fonctions.

Lorsqu'un récipient de cuisson est posé sur la surface de cuisson, l'indicateur de l'élément pour ce récipient apparaît.



Vue d'ensemble des menus

La structure des menus intuitive de votre table de cuisson vous permet de vous orienter plus rapidement. Découvrez ici plus en détail les menus les plus importants.

Écran principal

L'écran principal vous fournit une vue d'ensemble des affichages du récipient de cuisson se trouvant sur la surface de cuisson. Il indique le mode de cuisson, les niveaux de puissance, les fonctions de minuterie réglées pour l'ustensile de cuisson activé.

Barre de fonctions

La barre de fonctions permet d'accéder à certaines fonctions et d'autres menus.

Les options suivantes sont affichées dans la barre de fonctions :

- Verrouillage du panneau
- Fonction Pause
- Table de cuisson - Synchronisation de la hotte
- Réglages de base

Menu Info

Vous pouvez obtenir des informations sur l'appareil par le menu Infos ou appeler les fonctions actives en cours. Pour accéder au menu Info, effleurez le symbole sur la barre des fonctions. Le capteur indique quand la fonction est disponible.

Remarques et renvois

Les remarques vous informent d'une modification de l'état de l'appareil ou lorsqu'une confirmation de l'utilisateur est requise.

Pour revenir à l'écran principal, effleurez le symbole .

Remarque : La ligne supérieure de l'écran s'illumine en bleu.

Les renvois vous indiquent lorsqu'une mesure est nécessaire.

Suivez les instructions sur l'écran et effleurez le symbole pour revenir à l'écran principal.

Remarque : La ligne supérieure de l'écran s'illumine en rouge.

Menu Mode Ustensiles de cuisson

La table de cuisson dispose de différentes fonctions pour l'élément.

Mode Ustensiles de cuisson

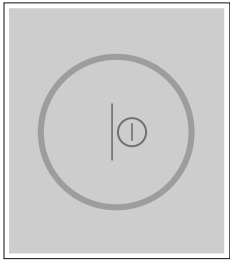
MyZone ^{MC}	Permet de commander un certain niveau de puissance selon la position de l'ustensile en le déplaçant de l'avant vers l'arrière sur la surface de cuisson.
Mode de cuisson normale	Permet de sélectionner le niveau de puissance pour chaque ustensile.
Capteur de cuisson	Le capteur de cuisson posé à l'extérieur de la casserole permet de conserver automatiquement la température. Les fonctions de cuisson sont adaptées pour les mets requérant beaucoup d'eau, d'huile ou de graisse pour leur cuisson ou rôtissage.
TeppanyakiPro ^{MC}	Permet de diviser la surface du TeppanyakiPro ^{MC} en deux zones. Vous pouvez ainsi cuire sur un côté et maintenir au chaud sur l'autre ou cuire avec le même niveau de cuisson sur toute la zone.

Pour accéder au menu du mode Ustensiles de cuisson, effleurez l'image des éléments, puis le capteur .

Affichage des éléments

Si vous posez un récipient sur la surface de cuisson, l'indicateur de l'élément correspondant s'allume à l'écran tactile.

Élément détecté



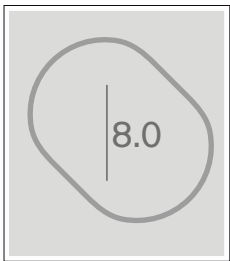
Un récipient a été détecté sur l'élément. L'image des éléments s'illumine. Effleurez le symbole Ⓢ pour sélectionner l'élément.

Éléments sélectionnés



L'élément indiqué a été sélectionné. Vous pouvez régler le niveau de puissance.

Élément activé



L'élément affiché a été activé. Le niveau de puissance s'illumine à l'écran.

Aucun récipient ne se trouve sur l'élément



Le récipient a été enlevé de l'élément. La luminosité du niveau de puissance sélectionné auparavant est moins intense.

Autres affichages



Impossible de régler l'élément sélectionné.

Pour plus d'informations, effleurez l'écran.

Causes possibles :

- La surface de cuisson peut vous permettre de cuisiner simultanément en utilisant 5 récipients répartis uniformément.
- L'ustensile n'est pas adapté pour les tables de cuisson à induction.
- La puissance maximale de l'appareil a été dépassée.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose de plusieurs indicateurs de chaleur résiduelle «}» qui indiquent les éléments encore chauds. Selon l'intensité de la chaleur résiduelle, une, deux ou les trois sections de l'écran «}» s'illuminent. N'effleurez pas la surface de cuisson tant que ces indicateurs sont illuminés ou tout de suite après leur extinction.

Même si la table de cuisson est déjà éteinte, les indicateurs de chaleur résiduelle restent allumés tant que la surface de cuisson est encore chaude.

Utiliser l'appareil

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

Première utilisation

Lors de la première mise en service de l'appareil, le menu permettant d'effectuer les premiers réglages apparaît à l'affichage. Sélectionnez les réglages souhaités.

Après confirmations des réglages, l'écran principal apparaît.

Remarque : Vous pouvez remodifier les réglages à tout moment. Pour plus d'informations sur la sélection de ces réglages, reportez-vous au chapitre → "Réglages de Base".

Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Allumer : effleurez la touche ON | OFF. L'écran au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est opérationnelle après une courte durée d'allumage.

Éteindre : effleurez la touche ON | OFF. L'écran s'éteint. Tous les éléments sont éteints.

L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les éléments aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les éléments sont éteints depuis plus de 30 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 10 premières minutes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce délai, l'option de confirmation des réglages précédents apparaît à l'écran principal. Reportez-vous au chapitre → "Réglages de Base" pour plus d'informations sur ce réglage

Réglage d'un élément

Le niveau de puissance souhaité est sélectionné dans la zone de réglage.

Niveau de puissance 1,0 = puissance minimale
Niveau de puissance 9,0 = puissance maximale


Chaque niveau de puissance a un niveau intermédiaire, marqué par ,5.

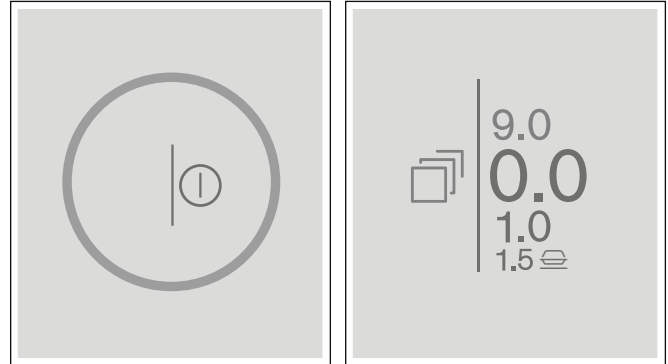
Remarques

- 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 puissance de cuisson

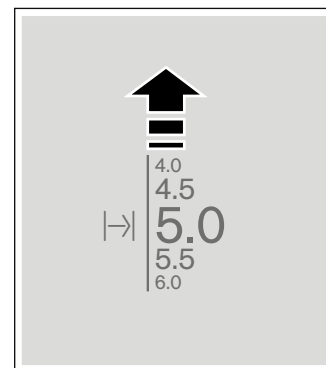
La table de cuisson doit être allumée.

1. Placez le récipient sur la surface de cuisson.
2. Effleurez le symbole  de l'élément sur l'écran tactile. La plage de réglage s'allume à l'écran des éléments.



3. Dans les 4 secondes suivantes, balayez avec le doigt vers le haut et sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

Pour sélectionner le niveau de puissance 9,0, effleurez directement 9,0.



La puissance de cuisson est réglée.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez l'élément et réglez ensuite la position de chauffe souhaitée dans la plage de réglage.

Éteindre un élément

Effleurez l'indicateur de l'élément jusqu'à faire apparaître le niveau de puissance **0.0** dans la plage de réglage. L'élément se désactive.

Remarque : Si un récipient a été posé sur la surface de cuisson avant la mise en marche de la table de cuisson, celui-ci est détecté suivant l'actionnement de l'interrupteur principal et l'indicateur de l'élément apparaît à l'écran tactile.

Conseils de cuisson

Recommandations

- Remuez de temps en temps en chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses.
- Pour préchauffer, réglez la puissance de cuisson 8 à 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduisez la puissance de cuisson dès que de la vapeur s'échappe entre le couvercle et le récipient.
- Après la cuisson, maintenez le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson à l'autocuiseur, respectez les consignes du fabricant.
- Ne faites pas cuire les mets trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive. La minuterie permet d'optimiser le temps de cuisson.
- Pour une cuisson plus saine, l'huile ou la graisse ne doit pas être chauffée jusqu'au point de fumée.
- 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 → "*Cuisson par Induction*" vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie.

Tableau des cuissons

Le tableau indique la puissance de cuisson appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier

selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	Niveau de cuisson continue	Durée (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1.0 à 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1.0 à 2.0	-
Chauffer ou maintenir au chaud		
Ragoût/potage, par ex., potage aux lentilles	1.5 à 2.0	-
Lait ¹	1.5 à 2.5	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau ¹	3.0 à 4.0	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3.0 à 4.0	15 à 25
Goulasch, surgelé	3.0 à 4.0	35 à 55
Cuire, mijoter		
Quenelles de pommes de terre ¹	4.5 à 5.5	20 à 30
Poisson ¹	4.0 à 5.0	10 à 15
Sauces blanches, par ex., béchamel	1.0 à 2.0	3 à 6
Sauces fouettées, par ex., sauce béarnaise, hollandaise	3.0 à 4.0	8 à 12
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riz au lait ³	2.0 - 3.0	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4.5 - 5.5	15 - 30
Pâtes ¹	6.0 - 7.0	6 - 10
Ragoût/bouilli	3.5 - 4.5	120 - 180
Potages	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes, surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
Ragoût/bouilli à l'autocuiseur	4.5 - 5.5	-

¹ Sans couvercle

² Retourner plusieurs fois

³ Préchauffer sur 8.0 à 8.5

	Niveau de cuisson continue	Durée (min.)
Braiser		
Rôti roulé	4.0 à 5.0	50 à 65
Rôti à braiser	4.0 à 5.0	60 à 100
Goulasch ³	3.0 à 4.0	50 à 60
Braiser, rôtir avec un fond d'huile¹		
Escalope, nature ou panée	6.0 - 7.0	6 - 10
Escalope surgelée	6.0 - 7.0	6 - 12
Côtelettes, natures ou panées ²	6.0 - 7.0	6 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7.0 - 8.0	6 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) ²	5.0 - 6.0	10 - 20
Blanc de volaille, surgelé ²	5.0 - 6.0	10 - 30
Boulettes de viande hachée (3 cm d'épaisseur) ²	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur) ²	6.0 - 7.0	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5.0 - 6.0	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6.0 - 7.0	8 - 20
Poisson pané surgelé, par ex., bâtonnets de poisson	6.0 - 7.0	8 - 15
Crevettes et crabes	7.0 - 8.0	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons, frais	7.0 - 8.0	10 - 20
Poêlées de type asiatique (légumes et morceaux de viande)	7.0 - 8.0	15 - 50
Poêlées surgelées	6.5 - 7.5	6 - 10
Crêpes (cuire une par une)	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuire une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
Œufs au plat	5.0 - 6.0	3 - 6
Frيره¹ (150 à 200 g par portion dans 1 à 2 l d'huile, frيره les portions une par une)		
Produits surgelés, par ex., frites, croquettes de poulet	8.0 à 9.0	-
Croquettes, surgelées	7.0 à 8.0	-
Viande, par ex., morceaux de poulet	6.0 à 7.0	-
Poisson, pané	6.0 à 7.0	-
Légumes, champignons panés, ou tempura	6.0 à 7.0	-
Petites pâtisseries, par ex. beignes	5.5 à 6.5	-

¹ Sans couvercle

² Retourner plusieurs fois

³ Préchauffer sur 8.0 à 8.5

Fonctions de minuterie

La table de cuisson dispose de trois fonctions de minuterie :

- Minuterie de cuisson
- Chronomètre minuteur
- Minuterie de cuisine

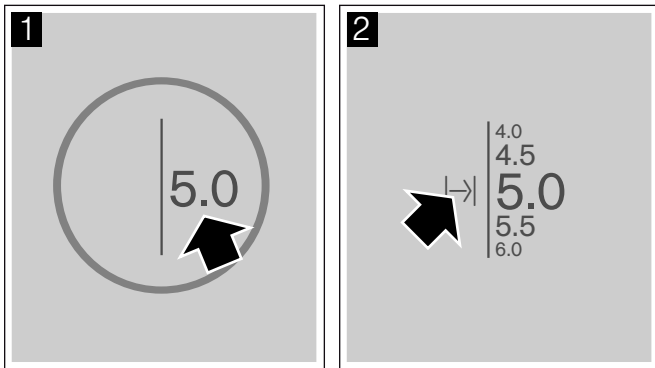
Minuterie de cuisson

L'élément s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

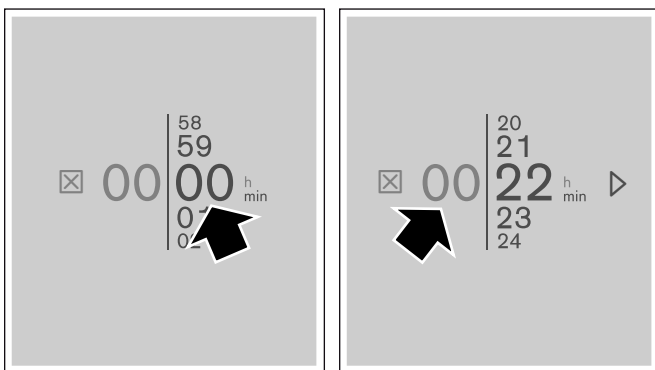
Vous pouvez régler une durée jusqu'à 12 heures et 59 minutes.

Activer la Minuterie de Cuisson

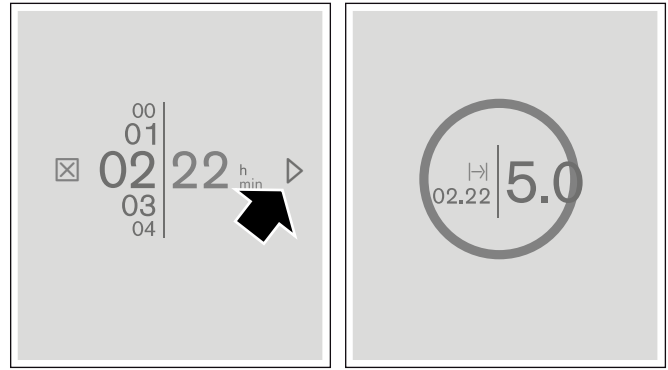
1. Sélectionnez l'élément et la puissance de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur le niveau de puissance sélectionné. Le symbole \rightarrow s'allume dans l'écran des éléments.
3. Effleurez le symbole \rightarrow . **00|00** h_{min} s'allume à l'écran des éléments.



4. Réglez le temps de cuisson souhaité en heures et en minutes.



5. Effleurez le symbole \triangleright pour confirmer le temps sélectionné. La durée réglée apparaît dans l'écran des éléments.



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Mode capteur de cuisson

Si une durée a été réglée pour un élément et si le mode capteur de cuisson est activé, la durée commence à s'écouler lorsque le niveau de température réglé est atteint.

Modifier ou effacer le temps

Sélectionnez le symbole \rightarrow .

Modifiez le temps réglé et effleurez ensuite le symbole \triangleright pour confirmer le réglage sélectionné.

Pour supprimer le temps, effleurez le symbole \boxtimes .

Après écoulement du temps

L'élément se désactive. Un signal retentit. La durée réglée est sur **00.00** et le niveau de puissance sur **0.0**. Effleurez l'affichage de l'heure. Les écrans s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

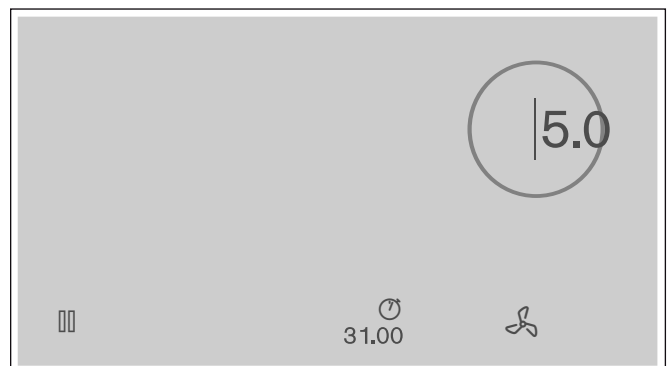
Fonction Chronomètre Minuteur

La fonction Chronomètre Minuteur indique le temps écoulé depuis l'activation.

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



Activer le Chronomètre Minuteur



Effleurez le capteur TIMERS et sélectionnez le symbole ⌚ . Ensuite, effleurez le symbole \triangleright pour confirmer la sélection. **00.00** s'allume dans la barre des fonctions, ainsi que le symbole ⌚ .





Le Chronomètre Minuteur est activée. Le temps commence à s'écouler.

Arrêter la minuterie


Effleurez d'abord le symbole , puis le symbole . La minuterie se met en pause et apparaît de nouveau à l'écran principal.

Pour la redémarrer, effleurez d'abord le symbole , puis le symbole .

Désactiver

Effleurez d'abord le symbole , puis le symbole . La minuterie s'arrête, le temps se règle sur **00.00** et apparaît de nouveau à l'écran principal.

La fonction a été désactivée.

Remarque : Pour supprimer le menu et revenir à l'écran principal, effleurez le symbole .



Minuterie de Cuisine

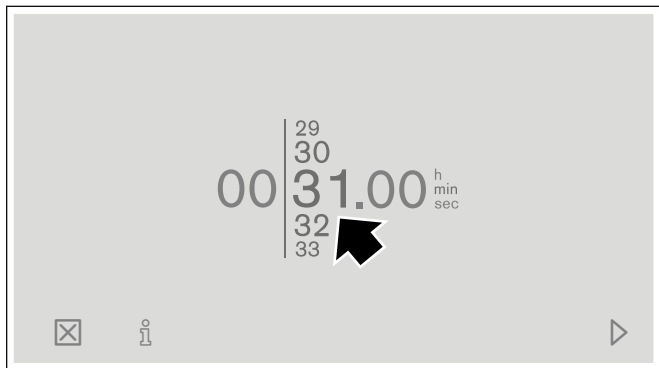
La minuterie de Cuisine vous permet de régler une durée allant jusqu'à 9 heures, 59 minutes et 59 secondes.



Vous pouvez l'activer lorsque la table de cuisson est en marche ou arrêtée.

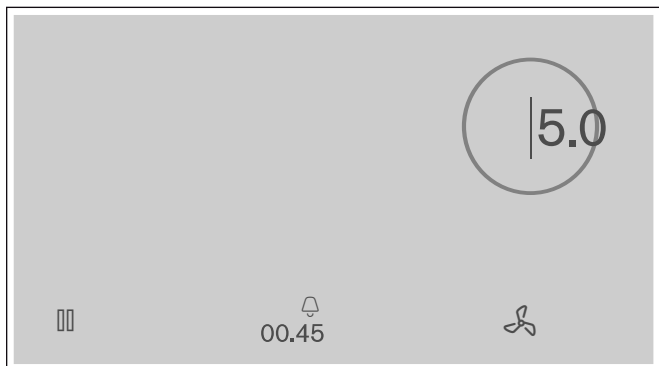
Elle fonctionne indépendamment des éléments et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un élément.

Activer la Minuterie de Cuisine

1. Effleurez le capteur TIMERS.
2. Sélectionnez le symbole  et confirmez votre choix avec le symbole . L'écran **00 | 00.00^{h min sec}** s'allume.
3. Balayez avec le doigt vers le haut ou vers le bas dans les 10 secondes qui suivent et réglez la durée en minutes, heures et secondes.





4. Effleurez le symbole  pour confirmer le réglage sélectionné. Le symbole  ainsi que le temps réglé s'allument dans la barre des fonctions.




Le temps sélectionné commence à s'écouler.



Modifier ou effacer le temps



Effleurez le symbole .

Modifiez le temps réglé et effleurez le symbole  pour confirmer le réglage sélectionné.

Pour supprimer le temps, effleurez le symbole .


Arrêter la Minuterie de cuisine


Effleurez d'abord le symbole , puis le symbole , le minuteur se met en pause et apparaît de nouveau à l'écran principal.


Pour la redémarrer, effleurez d'abord le symbole , puis le symbole .

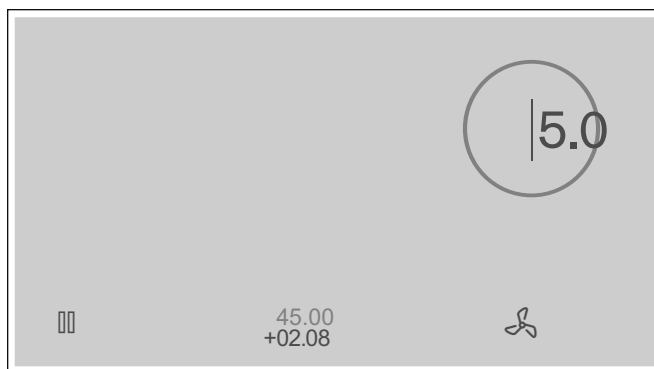
Après écoulement du temps

Un signal sonore retentit. **00.00** clignote à l'écran du minuteur.

Effleurez le symbole . Les écrans s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Si vous effleurez le symbole  pendant quelques secondes, le Chronomètre Minuteur est activé. Le temps écoulé apparaît devant le symbole **+** à l'écran.

Si vous n'effleurez pas le symbole  après que le temps se soit écoulé, le Chronomètre Minuteur est activé automatiquement après quelques secondes.



Pour régler un nouveau temps sur la Minuterie de Cuisine, effleurez l'indicateur du temps.

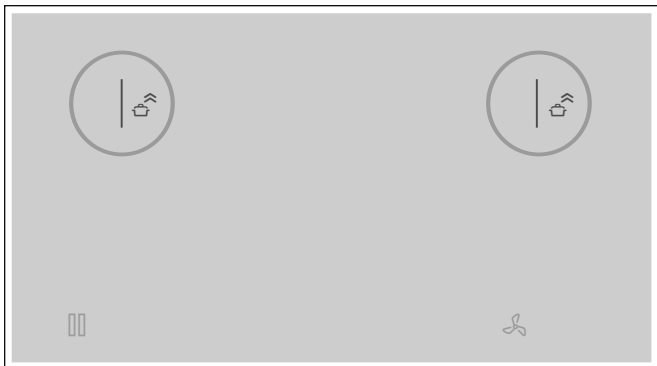
Si vous effleurez l'indicateur du temps pendant quelques secondes, ils disparaissent.

Fonction PowerBoost® (Haute vitesse)

La fonction PowerBoost® vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9,0.

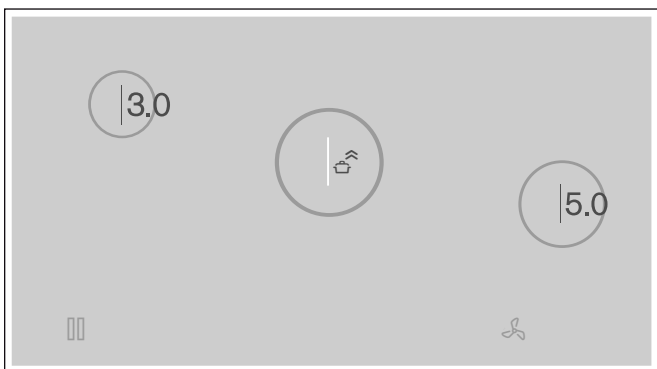
Cette fonction est disponible lorsque le symbole ☼ est affiché dans la zone de réglage de l'ustensile.

La fonction PowerBoost® est uniquement disponible pour un ustensile de chaque côté.



Si la fonction PowerBoost® est activée et que vous sélectionnez un deuxième élément du même côté de la surface de cuisson, la fonction PowerBoost® est désactivée. L'élément est automatiquement réglé sur la position de chauffe 9,0.

Si la fonction PowerBoost® est activée au centre de la surface de cuisson, d'autres réglages peuvent être effectués pour d'autres récipients qui se trouvent sur les côtés droit et gauche de la surface de cuisson.



Activer

Sélectionnez l'élément et balayez avec le doigt vers le haut jusqu'à ce que l'écran ☼ apparaisse.

La fonction est activée.

Désactiver

Effleurez l'image de l'élément et sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

La fonction a été désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction s'éteint automatiquement pour protéger les composants électroniques se trouvant à l'intérieur de l'élément.

L'élément se rallume automatiquement au niveau de puissance 9,0.

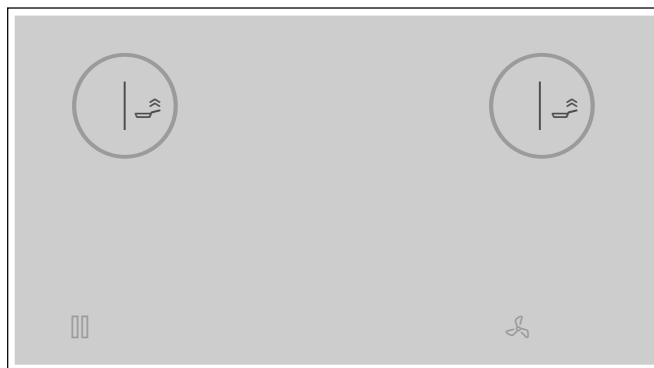
Fonction PanBoost^{MC} (Chauffe poêlon express)

La fonction PanBoost^{MC} permet de chauffer les poêles plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9,0.

Après désactivation de la fonction, sélectionnez le niveau de puissance approprié pour votre mets.

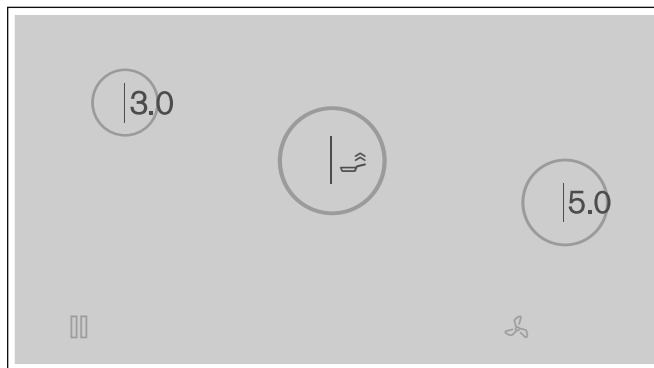
Cette fonction est disponible lorsque le symbole ☼ est affiché dans la zone de réglage de l'ustensile.

La fonction PanBoost^{MC} est uniquement disponible pour un ustensile par surface de cuisson.



Si la fonction PanBoost^{MC} est activée et que des réglages pour un autre élément du même côté de la surface de cuisson sont sélectionnés, la fonction PanBoost^{MC} est désactivée et le niveau de puissance 9,0 est automatiquement réglé.


Si la fonction PanBoost^{MC} est activée au centre de la surface de cuisson, d'autres réglages peuvent être effectués pour d'autres récipients qui se trouvent sur les côtés droit et gauche de la surface de cuisson.



Recommandations d'utilisation

- Utilisez toujours des ustensiles de cuisson froids.
- Utilisez des ustensiles de cuisson avec fond entièrement plat. N'utilisez pas de récipient avec fond mince.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance un récipient vide, de l'huile, du beurre ni du saindoux.
- Ne placez aucun couvercle sur le récipient de cuisson.
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → "Réglages de Base"

Activer

Appuyez sur l'image des éléments et sélectionnez le symbole  dans la zone de réglage.

La fonction est activée.

Désactiver

Effleurez l'image de l'élément et sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

La fonction a été désactivée.


Remarque : Cette fonction s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes.

L'élément se rallume automatiquement au niveau de puissance 9,0.

Garder Chaud

Cette fonction convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et pour maintenir au chaud des mets et de la vaisselle.

Activer

Sélectionnez le niveau de puissance souhaité, puis réglez le niveau de puissance **1.5**  dans la zone de réglage.

Désactiver

Effleurez l'image de l'élément et sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

La fonction a été désactivée.

Fonction de Transfert

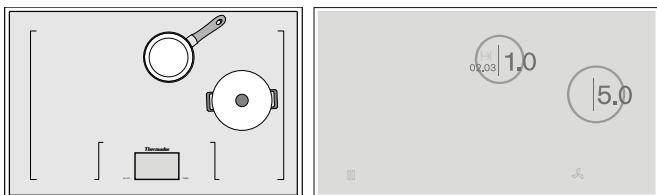
Cette fonction vous permet de transférer le niveau de cuisson et de température réglé ainsi que la durée lorsque le récipient est déplacé sur la surface de cuisson.

Si vous retirez un récipient de la surface de cuisson ou que vous le déplacez, l'élément cesse de chauffer. Les réglages de l'élément sont conservés pendant 30 secondes.

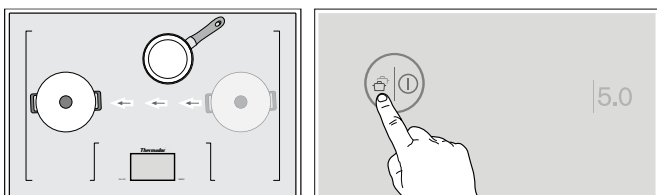
Si vous posez de nouveau le récipient à la même position, les réglages sont conservés.


Activer

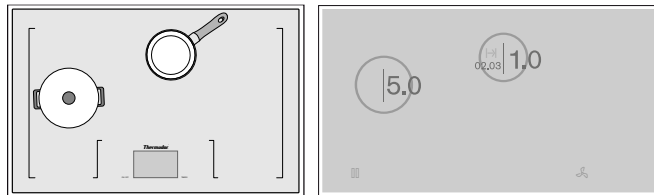
1. Placez le récipient sur la surface de cuisson.



Le symbole  apparaît sur le nouvel élément.



2. Effleurez le symbole  de nouveau l'élément pour confirmer le transfert des réglages. Le niveau de puissance s'allume.



Les réglages ont été transférés vers le nouvel élément.

Capteur de Cuisson sans fil

Il faut acheter le capteur de cuisson sans fil séparément.

Avant la première utilisation du mode Capteur de cuisson, la connexion entre la sonde de température sans fil et la table de cuisson doit être établie.

Préparation et entretien du capteur de cuisson sans fil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- la mise en place d'un timbre en silicone;
- la mise en place du capteur de cuisson sans fil;
- le nettoyage; et
- le remplacement de la pile.

Le timbre en silicone et le capteur de cuisson peuvent être achetés dans THERMADOR® eShop ou par Service à la Clientèle. Pour ce faire, indiquez le numéro de référence correspondant :

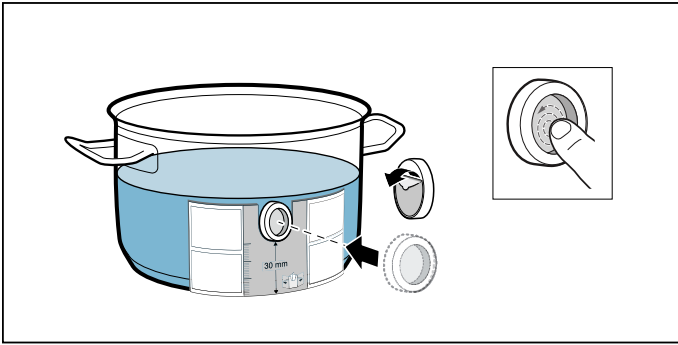
00577921	Jeu de 5 timbres en silicone
TCOOKSENSW	Capteur de cuisson et jeu de 5 timbres en silicone

Collage du timbre en silicone

Le timbre en silicone sert à fixer le capteur de cuisson sur la casserole.

Lorsque vous utilisez un récipient pour la première fois avec le mode capteur de cuisson, le timbre en silicone doit être posé directement sur ce récipient. Pour ce faire :

1. L'emplacement de collage doit être exempt de graisse. Nettoyez la casserole, séchez-la bien et frottez l'emplacement de collage avec de l'alcool par exemple.
2. Enlevez la pellicule de protection sur le timbre en silicone. À l'aide du pochoir fourni, collez le timbre en silicone à la hauteur correspondante sur la casserole, à l'extérieur de celle-ci.



3. Appuyez sur la surface totale du timbre en silicone, également dans la zone intérieure.

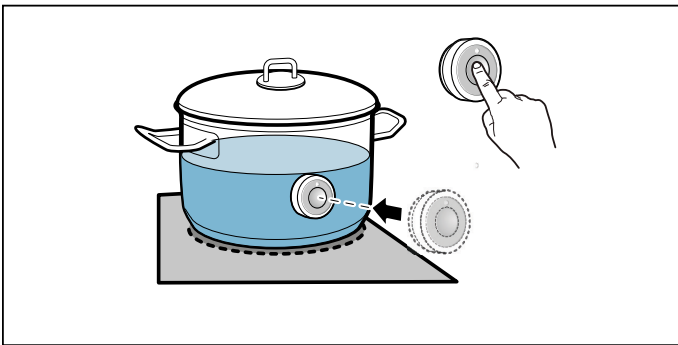
Il faut une heure pour que la colle durcisse bien. N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

Remarques

- Ne laissez pas la casserole avec le timbre en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.
- Si le timbre en silicone devait se détacher, vous devez en utiliser un nouveau.

Mise en place du capteur de cuisson sans fil

Appliquez le capteur de cuisson sur le timbre en silicone de façon à ce qu'il s'adapte parfaitement.






Remarques


- Assurez-vous que le timbre en silicone est entièrement sec avant de poser le capteur de cuisson.
- Remplissez la casserole jusqu'à ce que son contenu atteigne la hauteur à laquelle se trouve le timbre en silicone du capteur de cuisson, pour le couvrir.
- Ne placez pas le capteur de cuisson sur un autre récipient chaud pour éviter toute surchauffe.
- Après la cuisson, retirez le capteur de cuisson de la casserole. Conservez-le dans un endroit propre et sûr, éloigné de toute source de chaleur.
- Vous pouvez utiliser simultanément jusqu'à trois capteurs de cuisson.



Branchez le capteur de cuisson sans fil au panneau de commande

Afin de connecter le capteur de température sans fil au panneau de commande, procédez comme suit :

1. Effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Sélectionnez l'option *Appairage du capteur de cuisson* et effleurez le symbole  pour confirmer.

3. Dans les 30 secondes qui suivent, effleurez brièvement le symbole  sur le capteur sans fil. Après quelques secondes, le résultat de la connexion entre le capteur de cuisson et le panneau de commande apparaît.

Ensuite, effleurez le symbole  pour confirmer.

4. Pour brancher un autre capteur de cuisson, effleurez le symbole . Pour revenir aux réglages de base, effleurez le symbole .


La fonction capteur de cuisson est disponible dès que le capteur de cuisson est correctement relié au bandeau de commande.

Remarques

- Un connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de cuisson peut survenir pour les raisons suivantes :
 - Erreur de communication Bluetooth.
 - Le symbole du capteur de cuisson n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui ont suivi le choix du foyer.
 - La batterie du capteur de cuisson est épuisée. Réinitialisez le capteur de cuisson sans fil, puis répétez le processus de connexion.
- En cas de connexion erronée suite à une erreur de transmission, effectuez de nouveau le processus de connexion.

Si la connexion continue d'être erronée, veuillez-vous adresser au service après-vente technique.

Réinitialiser le capteur de température sans fil

1. Effleurez le symbole  sur le capteur de cuisson pendant 8 à 10 secondes. Pendant ce laps de temps, le témoin à DEL du capteur de cuisson s'allume trois fois. À la troisième fois, la réinitialisation commence. À ce moment-là, cessez d'effleurer le symbole. Dès que la DEL s'éteint, le capteur de cuisson sans fil est réinitialisé.

2. Répétez le processus de connexion.

Nettoyage

Ne nettoyez pas le capteur de cuisson sans fil au lave-vaisselle.

Sonde de température

Nettoyez-la avec un chiffon humide. Ne la placez jamais au lave-vaisselle, ne la mouillez jamais.

Si vous n'utilisez pas la sonde de température, retirez-la de l'ustensile de cuisine et rangez-la dans un endroit propre et sûr, éloigné de toute source de chaleur.

Timbre en silicone

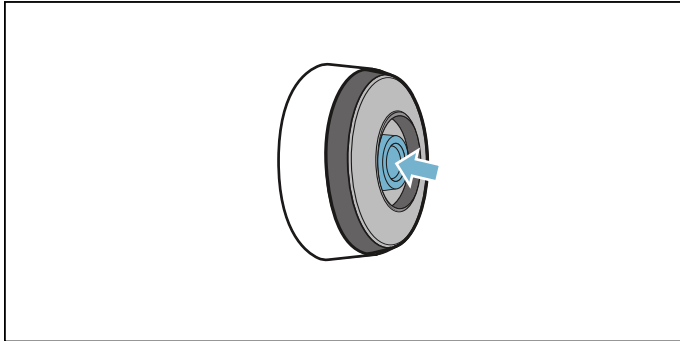
Avant de le coller, nettoyez la sonde de température et séchez-la. Adapté au lave-vaisselle.

Remarque : Ne laissez pas la casserole avec le timbre en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.

Fenêtre du capteur de cuisson

La fenêtre du capteur doit toujours rester propre et sèche. Procédez comme suit :

- Nettoyez régulièrement les salissures et les éclaboussures de graisse.
- Pour nettoyer, utilisez un chiffon ou des cotons-tiges avec du produit pour vitres.



Remarques

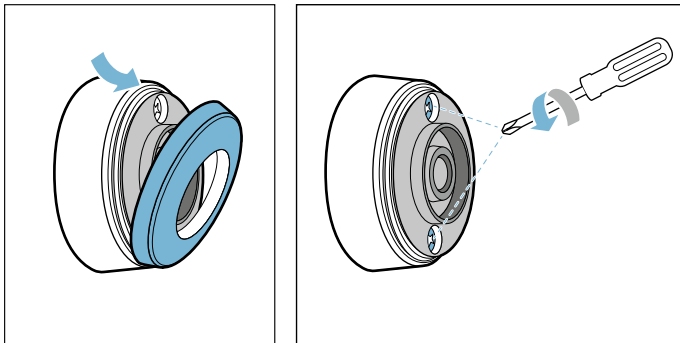
- N'utilisez aucune éponge abrasive, aucun racloir à verre ni de produit abrasif.
- Ne touchez pas la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

Remplacement de la pile

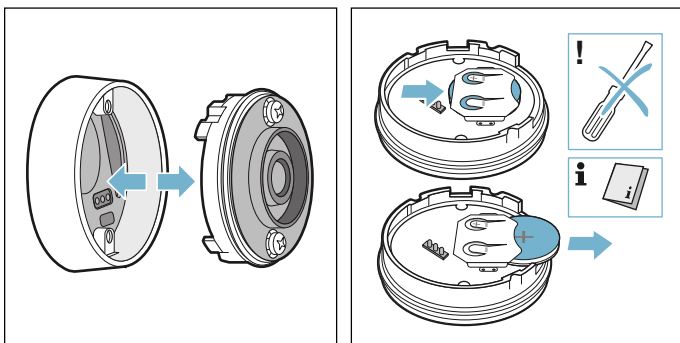
Si le capteur de cuisson ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, la pile est déchargée.

Remplacement de la pile :

1. Retirez la pièce en silicone de la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson et retirez les deux vis à l'aide d'un tournevis.

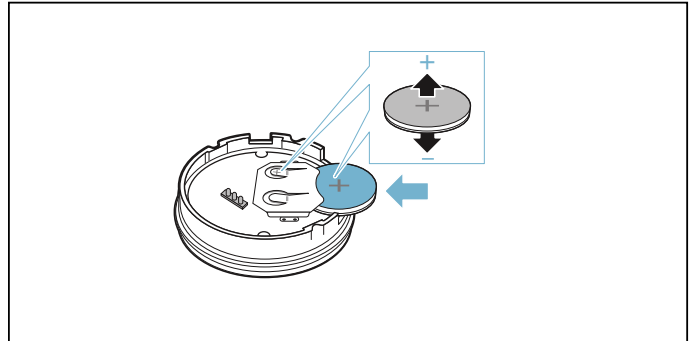


2. Ouvrez le bouchon du capteur de cuisson. Retirez la pile de la partie inférieure du boîtier, puis insérez une pile neuve (veillez au sens correct des pôles (+/-) de la pile).

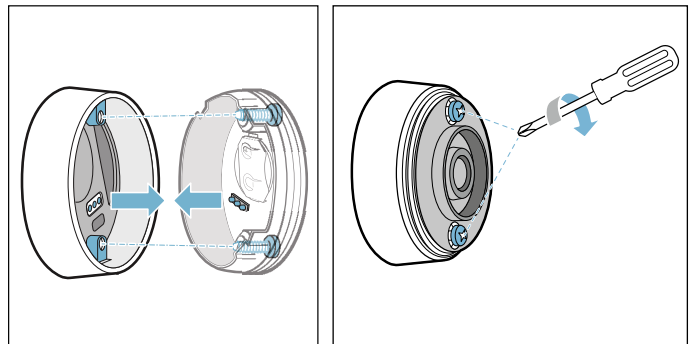


⚠ ATTENTION

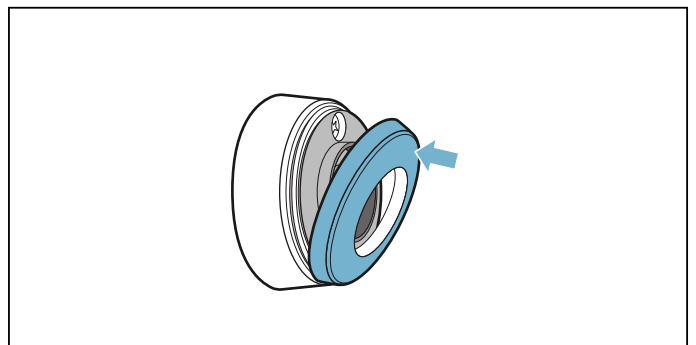
N'utilisez pas d'objet métallique pour retirer la pile. Ne touchez pas aux bornes de la pile.



3. Refermez le bouchon du capteur de cuisson (les trous de dégagement pour les vis sur le bouton doivent couvrir les encoches sur la partie inférieure du boîtier). Resserrez les vis à l'aide d'un tournevis.



4. Remettez le timbre en silicone en place sur la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson.



Remarque : Utilisez exclusivement des piles haut de gamme du type CR2032 afin de garantir une durée de vie plus longue.

Déclaration de conformité

Les logos et la marque Bluetooth® sont des marques commerciales et la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par BSH Home Appliances Corporation se fait sous licence. L'ensemble des autres marques et noms de marque sont la propriété des entreprises concernées.

Mode de Capteur de Cuisson

Les processus de capteur de cuisson garantissent une cuisson facile et d'excellents résultats de cuisson.

Le capteur sans fil mesure en permanence la température de l'ustensile de cuisson. Cela permet de réguler précisément la puissance de chauffe et de conserver à tout moment la bonne température pour éviter toute surcuisson et obtenir des résultats de cuisson parfaits.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez ajouter les mets. La température est constamment maintenue et ne nécessite aucune modification de la position de chauffe.

Le mode Capteur de cuisson est disponible sur toute la surface de cuisson tant qu'un capteur de cuisson sans fil est disponible.

Le capteur de cuisson sans fil transmet les informations sur la température de l'ustensile de cuisson au panneau de commande.

Pour pouvoir utiliser la fonction capteur de cuisson, vous avez besoin d'un capteur de cuisson sans fil.


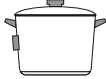
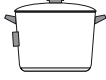

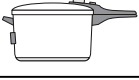



Vous pouvez procurer des capteur de cuisson sans fils (TCOOKSENSW) et les timbres en silicone (00577921) dans THERMADOR® eShop ou par Service à la Clientèle. Vous pouvez utiliser simultanément jusqu'à trois capteurs de cuisson.

Reportez-vous au chapitre → "Capteur de Cuisson sans fil" pour plus d'informations.

Processus de cuisson avec le capteur de cuisson

Le mode Capteur de cuisson vous permet de sélectionner pour chaque plat, le type de préparation le mieux adapté.

Le tableau indique les différents processus de cuisson offerts :

Processus de cuisson	Température °F (°C)	Ustensiles de cuisson	Convient pour
Maintenir au chaud, réchauffer	155 (70)		par ex., punch, goulasch
Cuire dans du lait	185 (85)		par ex., panacotta, riz au lait
Cuire à l'eau	195 (90)		par ex., quenelles de pommes de terre, riz, quinoa
Porter à ébullition	212 (100)		par ex., pâtes, gnocchi, légumes
Cuire à l'autocuiseur	240 (115)		par ex., bouillon fait maison, légumes secs
Frيره à basse température*	320 (160)		par ex., beignes
Frيره à température moyenne*	340 (170)		par ex., poisson pané, quenelles
Frيره à haute température*	350 (180)		par ex., frites surgelées

*Réchauffer l'huile avec un couvercle et frيره sans couvercle.

Avantages

- L'élément chauffe uniquement lorsque cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser l'énergie.
- La température est maintenue sans interruption. Cela permet également d'éviter tout débordement des aliments. Par ailleurs, vous ne devez pas modifier le niveau de température.
- Le mode Capteur de cuisson indique le moment où l'eau ou l'huile a atteint la température optimale pour ajouter des aliments (voir les exceptions pour les mets ajoutés dès le début).

Remarques

- Utilisez des récipients dont le fond est plat et épais. N'utilisez pas de récipients dont le fond est mince ou déformé.
- Remplissez la casserole jusqu'à ce que son contenu atteigne la hauteur à laquelle se trouve le timbre en silicone du capteur de cuisson, pour le couvrir.
- Ne retirez pas le capteur de cuisson du récipient pendant le processus de cuisson.

- Après la cuisson, retirez le capteur de cuisson de la casserole. Attention, le capteur de cuisson peut être très chaud.

Conseils pour cuisiner avec le mode Capteur de cuisson

- Maintenir au chaud/faire chauffer : produits surgelés en portion, par ex., épinards. Ajoutez le produit congelé dans le récipient. Ajoutez la quantité d'eau indiquée par le fabricant. Recouvrez le récipient. Sélectionnez la température recommandée dans le tableau.
- Pocher : ce processus de cuisson convient pour cuire des aliments à basse température, épaissir des sauces et des ragoûts et cuisiner avec du lait. Selon le mets souhaité, sélectionnez la température recommandée dans le tableau.
- Cuisiner : le processus de cuisson permet de cuisiner avec le couvercle sans débordement. La cuisson peut être plus efficace grâce à ce contrôle de la température. Sélectionnez la température recommandée dans le tableau.
- Cuire à l'autocuiseur : respectez les recommandations du fabricant. Après le signal sonore, poursuivez la cuisson pendant la durée recommandée. Sélectionnez la température recommandée dans le tableau.
- Frirer : il est recommandé de faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les mets. Selon le mets souhaité, sélectionnez la température recommandée dans le tableau.

Remarques

- Cuisez toujours avec le couvercle fermé, sauf si vous utilisez la fonction Frirer.
- Si aucun signal ne retentit, assurez-vous qu'il y a un couvercle sur la casserole. Si un couvercle recouvre la casserole, il se peut que la puissance maximale de l'appareil soit atteinte. Cela peut avoir un impact sur le temps requis pour atteindre la température sélectionnée. Éteignez ou diminuez les niveaux de puissance des autres récipients. Voir le chapitre → "Capteur de Cuisson sans fil"
- Ne chauffez jamais de l'huile sans la surveiller. Utilisez de l'huile adaptée à la friture. N'utilisez jamais de mélange de différentes graisses de friture, par ex., de l'huile avec du saindoux, car les mélanges de graisse chauds peuvent mousser.
- Si le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant, par ex., lors de la cuisson de pommes de terre, utilisez davantage d'eau la fois suivante. Cependant, conservez les niveaux de température recommandés.

Régler le point d'ébullition




Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude de votre domicile au-dessus du niveau de la mer. Si l'eau bout trop fortement ou pas assez, vous pouvez régler le point d'ébullition. Procédez comme suit :

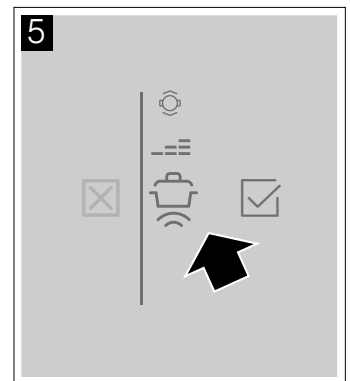
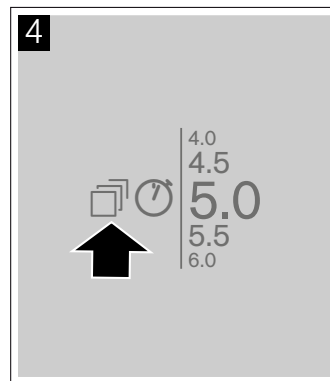
- Effleurez le champ tactile  et sélectionnez le réglage de base **CAL** *Étalonnage du capteur de cuisson*.


- Le réglage de base est défini par défaut sur 650 à 1 300 pi (200 à 400 m). Si votre domicile se trouve à une altitude comprise entre 650 à 1 300 pi (200 et 400 m.) au-dessus du niveau de la mer, il n'est pas nécessaire de régler le point d'ébullition. Sinon, sélectionnez le réglage correspondant à l'altitude de votre domicile au-dessus du niveau de la mer.


Remarque : Le niveau de température 212 °F (100 °C) est suffisant pour une cuisson efficace, même lorsque l'eau ne bout pas trop fortement à ce niveau. Le point d'ébullition peut cependant être modifié. Si vous souhaitez par exemple que l'eau bout plus fortement, une altitude plus faible peut être sélectionnée.

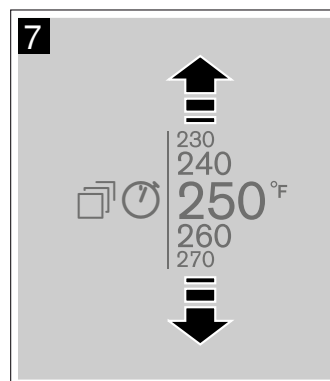
Réglages

- Fixation de la sonde de température sans fil sur la casserole, voir le chapitre → "Préparation et entretien du capteur de cuisson sans fil"
- Placez l'ustensile de cuisson avec suffisamment de liquide sur la surface de cuisson et recouvrez-le toujours d'un couvercle. Voir la section → "Mise en place du capteur de cuisson sans fil".
- Appuyez sur l'indicateur de l'élément du récipient.
- Effleurez le symbole .
- Balayez avec le doigt vers le haut jusqu'au symbole . Ensuite, effleurez le symbole  pour confirmer la sélection.






- Effleurez le symbole  sur le capteur de cuisson sans fil, comme indiqué à l'écran.
- Sélectionnez le niveau de température. Le mode est activé.

Le symbole de température  à côté de l'élément s'allume en augmentant jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, ensuite un signal retentit et le symbole de température s'éteint.





8. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les mets. Laissez le couvercle en place en cours de cuisson.

Remarque : La température peut être augmentée ou diminuée de 1 à 10° F (1 à 5 °C). Pour ce faire, effleurez la température sélectionnée, puis le symbole . Enfin, sélectionnez la température souhaitée, confirmez avec le symbole  ou effleurez le symbole  pour annuler et quitter le menu.

Tableau

Le tableau suivant indique une sélection de plats, triée par aliments. La température et le temps de cuisson

Désactiver

1. Effleurez le niveau de température.
2. Effleurez le symbole  et sélectionnez un autre mode d'ustensile de cuisson dans la zone de réglage.
3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer la sélection.

Le mode Capteur de cuisson est désactivé.

dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

Viande	Température °F (°C)	Durée (min.)
Pocher		
Saucisses ¹	195 (90)	10 - 20
Cuire		
Saucisses ¹	212 (100)	20 - 30
Poule au pot ¹	212 (100)	60 - 90
Pot-au-feu ¹	212 (100)	60 - 90
Cuire à l'autocuiseur		
Bouillon de poulet à l'autocuiseur ²	240 (115)	15 - 25
Pot-au-feu à l'autocuiseur ²	240 (115)	15 - 25
Frيره		
Frيره des morceaux de poulet ³	340 (170)	10 - 15
Frيره des saucisses ³	340 (170)	10 - 15

¹ Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.

² Ajouter le met dès le début.

³ Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion à découvert.

Poisson	Température °F (°C)	Durée (min.)
Pocher		
Poisson étuvé ¹	195 (90)	15 à 20
Frيره		
Frيره du poisson en beignets ²	340 (170)	10 à 15
Frيره du poisson pané ²	340 (170)	10 à 15

¹ Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.

² Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion à découvert.

Plats aux œufs	Température °F (°C)	Durée (min.)
Cuire		
Œufs durs ¹	212 (100)	5 à 10

¹ Ajouter le met dès le début.

Légumes et légumes secs	Température °F (°C)	Durée (min.)
Cuire		
Brocolis ¹	212 (100)	10 à 20
Chou-fleur ¹	212 (100)	10 à 20
Épinards ¹	212 (100)	5 à 10
Choux de Bruxelles ¹	212 (100)	30 à 40
Haricots verts ¹	212 (100)	15 à 30
Poids chiches ²	212 (100)	60 à 90
Petits pois ¹	212 (100)	15 à 20
Lentilles ²	212 (100)	45 à 60
Cuire à l'autocuiseur		
Légumes à l'autocuiseur ²	240 (115)	3 à 6
Pois chiches à l'autocuiseur ²	240 (115)	25 à 35
Haricots blancs à l'autocuiseur ²	240 (115)	25 à 35
Lentilles à l'autocuiseur ²	240 (115)	10 à 20
Frir		
Frir des légumes panés ³	340 (170)	4 à 8
Frir des légumes en beignets ³	340 (170)	4 à 8
Frir des champignons panés ³	340 (170)	4 à 8
Frir des champignons en beignets ³	340 (170)	4 à 8

¹ Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.

² Ajouter le met dès le début.

³ Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frir portion par portion à découvert.

Pommes de terre	Température °F (°C)	Durée (min.)
Pocher		
Cuire des quenelles de pommes de terre ¹	185 (85)	30 à 40
Cuire		
Gnocchi ¹	212 (100)	3 à 6
Cuire des pommes de terre ²	212 (100)	30 à 45
Cuire des patates douces ²	212 (100)	30 à 45
Cuire à l'autocuiseur		
Cuire des pommes de terre à l'autocuiseur ²	240 (115)	10 à 20
Patates douces à l'autocuiseur ²	240 (115)	10 à 20
Frir		
Pommes de terre à la sauce piquante ³	320 (160)	8 à 12

¹ Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.

² Ajouter le met dès le début.

³ Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frir portion par portion à découvert.

Pâtes et céréales	Température °F (°C)	Durée (min.)
Pocher		
Semoule au lait ³	185 (85)	5 à 10
Riz étuvé ¹	195 (90)	25 à 35
Riz brun ²	195 (90)	45 à 55
Riz exotique (par ex., riz basmati, thaïlandais) ²	195 (90)	8 à 12
Riz sauvage ²	195 (90)	20 à 30
Quinoa ¹	195 (90)	10 à 12
Polenta ³	185 (85)	3 à 8

Cuire		
Semoule de blé dur ³	212 (100)	7 à 10
Pâtes fraîches ³	212 (100)	3 à 5
Pâtes de blé entier ³	212 (100)	7 à 10
Pâtes de blé entier, garnies ³	212 (100)	15 à 20
Pâtes fraîches, garnies ³	212 (100)	5 à 8

Cuire à l'autocuiseur		
Riz à l'autocuiseur ²	240 (115)	6 à 8
Riz brun à l'autocuiseur ²	240 (115)	12 à 18

¹ Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.

² Ajouter le met dès le début.

³ Remuer régulièrement.

Potages	Température °F (°C)	Durée (min.)
Pocher		
Soupes crémeuses instantanées ²	195 (90)	10 à 15
Cuire		
Bouillon fait maison ¹	212 (100)	60 à 90
Soupes instantanées ²	212 (100)	5 à 10
Cuire à l'autocuiseur		
Bouillon fait maison à l'autocuiseur ¹	240 (115)	20 à 30

¹ Ajouter le met dès le début.

² Remuer régulièrement.

Dessert	Température °F (°C)	Durée (min.)
Pocher		
Riz au lait ³	185 (85)	40 à 50
Porridge ³	185 (85)	10 à 15
Flan au chocolat ³	185 (85)	3 à 5
Cuire		
Compote ¹	212 (100)	15 à 25

¹ Ajouter le met dès le début.

² Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion à découvert.

³ Remuer régulièrement.

Dessert	Température °F (°C)	Durée (min.)
Frيره		
Frيره des beignes fourrés ²	320 (160)	5 à 10
Frيره des beignes ²	320 (160)	5 à 10
Frيره des buñuelos ²	320 (160)	5 à 10

¹ Ajouter le met dès le début.

² Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion à découvert.

³ Remuer régulièrement.

Produits surgelés	Température °F (°C)	Durée (min.)
Maintenir au chaud, réchauffer		
Légumes à la crème ⁴	155 (70)	15 à 20
Cuire		
Haricots verts surgelés ¹	212 (100)	15 à 30
Frيره		
Frيره des frites ³	350 (180)	4 à 8

¹ Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.

² Ajouter le met dès le début.

³ Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion à découvert.

⁴ Remuer régulièrement.

Divers	Température °F (°C)	Durée (min.)
Maintenir au chaud, réchauffer		
Réchauffer de la soupe de goulasch ¹	155 (70)	10 à 20
Réchauffer du vin chaud ¹	155 (70)	5 à 15
Pocher		
Réchauffer du lait ¹	185 (85)	3 à 10

¹ Ajouter le met dès le début.

MyZone^{MC}

Cette fonction indique les niveaux de puissance pré-réglés lorsqu'un ustensile de cuisson est placé sur la surface de cuisson.

Cela vous permet ainsi de modifier le niveau de puissance pendant le processus de cuisson en déplaçant simplement le récipient vers l'avant ou l'arrière.

Niveaux de puissance prédéfinis : **1.0, 3.0, 5.0, 7.0** et **9.0**.




Pour modifier les niveaux de puissance pré-réglés, reportez-vous au chapitre → "Réglages de Base".

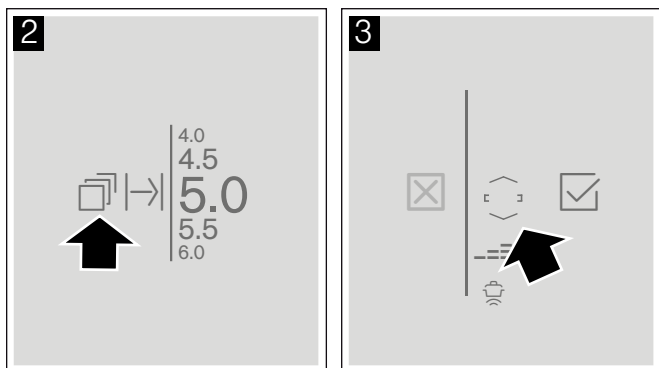
Remarques

- Si cette fonction n'est pas disponible dans la zone de réglage, c'est peut-être parce que le récipient est trop grand. Utilisez un récipient plus petit.
- Si la fonction ne s'active pas en sélectionnant le niveau de puissance, il se peut que ce soit parce que la puissance maximale de l'appareil ait été atteinte.
- Vous trouverez d'autres informations concernant la taille et le positionnement du récipient au chapitre → "Cuisson par Induction".

Activer

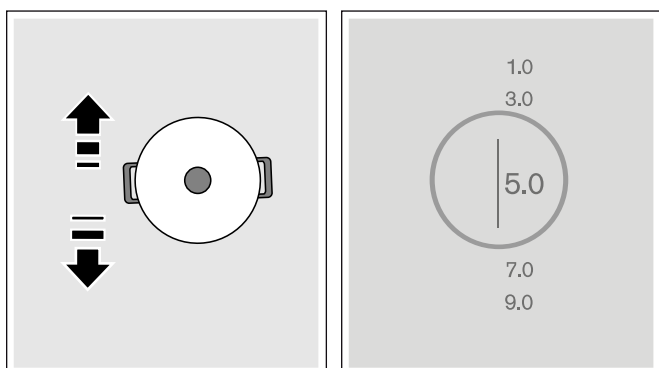
Placez le récipient sur la surface de cuisson.

1. Appuyez sur l'indicateur de l'élément du récipient.
2. Effleurez le symbole .
3. Balayez avec le doigt vers le bas jusqu'au symbole . Ensuite, effleurez le symbole  pour confirmer la sélection.



La fonction a été activée.

4. Déplacez le récipient sur la surface de cuisson jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit réglé. Le niveau de puissance sélectionné est indiqué à l'écran des éléments.





Modifier le niveau de puissance

Il est possible de modifier l'élément chauffant pendant le processus de cuisson. Effleurez la zone dont le niveau de puissance doit être modifié pour sélectionner un autre niveau de puissance dans la zone de programmation.

Remarque : Si la fonction est désactivée, les niveaux de puissance reviennent aux valeurs pré-réglées

Désactiver

1. Appuyez sur le niveau de puissance.
2. Appuyez sur le symbole  et sélectionnez un autre mode d'ustensile de cuisson dans la zone de réglage.
3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer la sélection.

La fonction a été désactivée. Le niveau de puissance précédemment sélectionné reste tel quel.

Mode TeppanyakiPro^{MC}

Ce mode vous permet de diviser la zone de grill Teppanyaki Pro en deux zones : une zone chaude avec un niveau de grill alloué et une zone de grill sans niveau de grill alloué.

Vous pouvez modifier les niveaux de puissance pendant le processus de cuisson.

Remarque : Si ce mode n'est pas disponible dans la zone de réglage, c'est peut-être parce que le récipient est trop grand. Utilisez un récipient plus petit.


Casseroles appropriées

Il existe des plaques pour grillades teppanyaki parfaitement adaptées pour ce mode. Vous pouvez vous les procurer dans le commerce spécialisé, auprès du Service à la Clientèle ou THERMADOR® eShop. Indiquez le numéro de référence correspondant :







- TEPPAN1321
Dimensions de la plaque pour grillades 13 x 21 po (325 x 530 mm)
- TEPPAN1016
Dimensions de la plaque pour grillades 16¼ x 10½ po (415 x 265 mm)

Activer


Placez le récipient horizontalement ou verticalement sur la surface de cuisson.

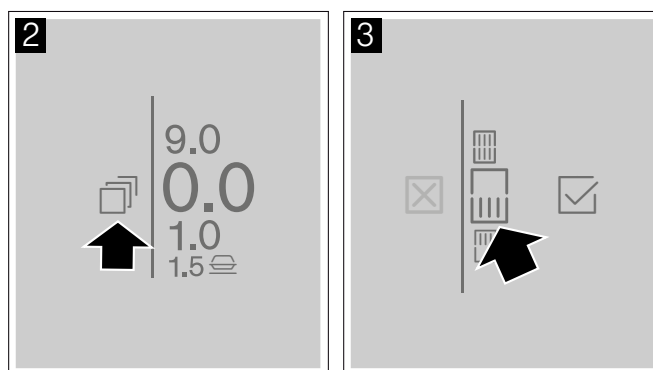
1. Effleurez l'image des éléments.
2. Effleurez le symbole .
3. Balayez avec le doigt vers le haut et sélectionnez le symbole correspondant pour le grill teppanyaki sur la surface de cuisson.

Symbole Position


Symbole	Position
	Position verticale, deux éléments chauds
	Position verticale, élément inférieur chaud
	Position verticale, élément supérieur chaud
	Position horizontale, deux éléments chauds
	Position horizontale, élément de droite chaud
	Position horizontale, élément de gauche chaud

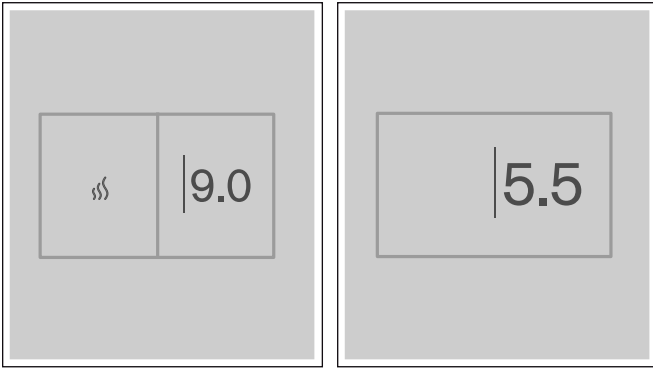
Remarque : Seuls les symboles disponibles correspondant à la taille du grill teppanyaki et sa position sur la surface de cuisson sont affichés.

Ensuite, effleurez le symbole  pour confirmer la sélection.



4. Sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

L'écran affiche l'orientation du grill Teppanyaki Pro avec le niveau de puissance sélectionné pour un élément ou pour l'ensemble de la zone que le récipient exige. Le symbole de chaleur résiduelle  apparaît sur l'élément pour lequel aucun niveau de puissance n'est affecté.





Le mode est activé.

Modifier le niveau de puissance

Effleurez la zone affectée du niveau de puissance et balayez avec le doigt vers le haut ou le bas jusqu'au niveau de puissance souhaité.

Remarque : Si l'orientation du teppanyaki est modifiée, sélectionnez l'option appropriée concernant la nouvelle position sur la surface de cuisson.

Désactiver

1. Appuyez sur le niveau de puissance.
2. Appuyez sur le symbole  et sélectionnez un autre mode d'ustensile de cuisson dans la zone de réglage.
3. Appuyez sur le symbole  pour confirmer la sélection.

Le mode est désactivé.



Verrouillage du Panneau

Avec la fonction Verrouillage du Panneau, vous pouvez bloquer la table de cuisson pour empêcher de l'allumer involontairement.

Remarque : Si un élément est allumé, vous ne pouvez pas activer la fonction Verrouillage du Panneau.

Activer



La table de cuisson doit être allumée.

Effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Le symbole  s'allume.

Le Verrouillage du Panneau est activé. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver

La table de cuisson doit être allumée.

Effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes. Le symbole  s'allume.


Le Verrouillage du Panneau est activé. La table de cuisson est déverrouillée.

Verrouillage du Panneau automatique

Cette fonction active automatiquement le verrouillage du Panneau à chaque mise en marche de la table de cuisson.

Activer et désactiver

Pour savoir comment activer le Verrouillage du Panneau automatique, consultez le chapitre → "Réglages de Base"

Remarque : Pour désactiver le Verrouillage du Panneau automatique, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes.


Fonction Pause


Tant que la fonction de pause est activée, les réglages sélectionnés apparaissent sur l'écran tactile. Aucun niveau de puissance n'est utilisé et les temps de cuisson réglés s'arrêtent.

Si le minuteur ou la minuterie sont activés, ceux-ci continuent à fonctionner. Lorsque la fonction de pause est activée, il est impossible de modifier la durée du minuteur.

La fonction Pause n'a pas d'effet sur l'interrupteur principal. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.



Activer

Effleurez le symbole . La table de cuisson reste verrouillée pendant 30 minutes. Ce n'est qu'à ce moment-là que vous pouvez par exemple nettoyer la surface de l'écran tactile sans modifier les réglages.

Remarque : Le symbole  apparaît dans la barre des fonctions dès que le processus de cuisson est démarré.

Désactiver

La table de cuisson s'éteint automatiquement après 30 minutes.


Pour désactiver la fonction et continuer le processus de cuisson avant l'écoulement des 30 minutes, effleurez d'abord le symbole , puis le symbole  pour confirmer.

Remarque : Si vous déplacez l'ustensile sur la surface de cuisson, tant que la fonction est activée, tous les réglages peuvent être perdus.

Extinction Automatique

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















L'élément cesse alors de chauffer. Une remarque apparaît.

Effleurez le symbole . L'élément peut à présent être de nouveau réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction du niveau de puissance réglé (après 1 à 10 heures).


Réglages de Base

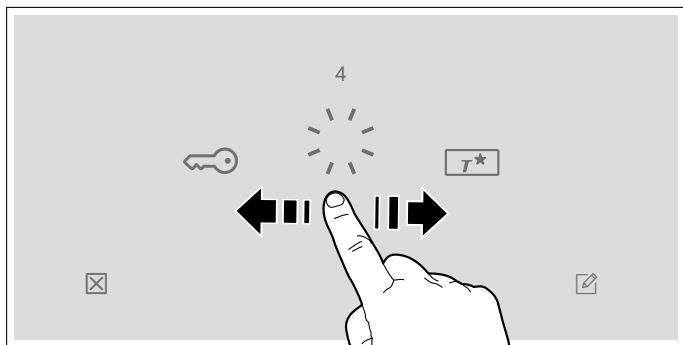
L'appareil propose différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos besoins personnels.


Réglages	Description et options
 Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran tactile.
 Écran de démarrage	Vous pouvez choisir si le logo de la marque doit être affiché au démarrage de l'appareil.
 Sons	Vous pouvez sélectionner les signaux sonores de l'appareil qui doivent être utilisés.
 MyZone ^{MC} - niveaux de puissance	Vous pouvez modifier les niveaux de puissance pré-réglés de la zone de cuisson pour le mode My Zone - cuisson dynamique pour un ustensile.
CAL  Étalonnage du capteur de cuisson	Réglez l'altitude au-dessus du niveau de la mer pour adapter le point d'ébullition.
 Appairage du capteur de cuisson	Établissez la connexion entre le capteur de cuisson sans fil et la table de cuisson.
 Format de la température	Vous pouvez modifier le format de la température.
 Langue	Vous pouvez modifier la langue d'affichage.
 Index et date de production de l'appareil électroménager	Vous pouvez obtenir des informations sur votre appareil.
 Rétablissement automatique	Vous pouvez régler la durée de mémorisation des derniers réglages utilisés lorsque votre appareil s'éteint.
 Préréglages	Vous pouvez réinitialiser tous les réglages de l'appareil sur les réglages usine.
 Verrouillage du panneau	Vous pouvez verrouiller la table de cuisson avec le verrouillage pour enfants et éviter ainsi que les enfants ne l'utilisent sans autorisation.
 Table de cuisson - Synchronisation de la hotte	La commande de la hotte au niveau de la table de cuisson peut être effectuée soit en raccordant l'appareil au réseau domestique, soit par une connexion directe entre la hotte et la table de cuisson.
 Home Connect	Vous pouvez connecter ici l'appareil au réseau domestique et à un appareil mobile.

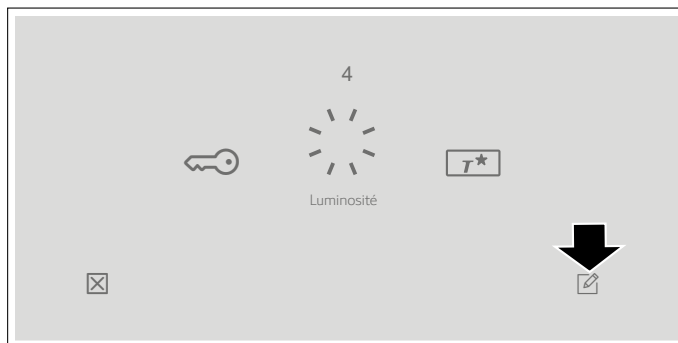
Vers les réglages de base

Tous les éléments doivent être désactivés.

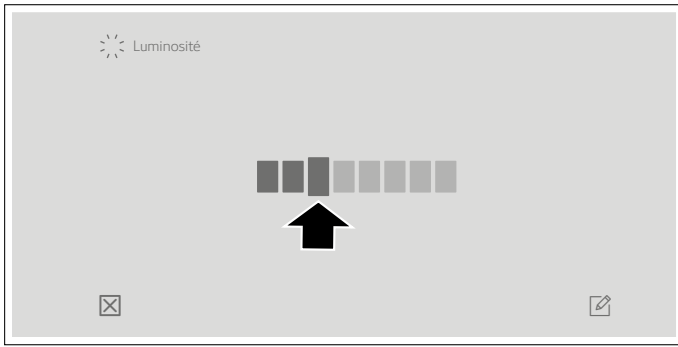
1. Effleurez le symbole . L'écran affiche le menu des réglages de base.
2. Le réglage pré-réglé est la Luminosité. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner un autre réglage.



3. Pour modifier le réglage sélectionné, appuyez sur le symbole .



4. Modifiez le réglage sélectionné.



5. Effleurez le symbole ☑ pour confirmer la sélection. Les réglages sont mémorisés.

Pour annuler et quitter le menu, effleurez le symbole ☒.

Menu Quitter les réglages de base

Pour quitter les réglages de base, effleurez le symbole ☒.

Home Connect

Cet appareil est compatible WLAN, les réglages peuvent ainsi être envoyés à l'appareil mobile par un terminal mobile.

Si l'appareil n'est pas connecté au réseau domestique, ce dernier fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être commandée depuis le panneau de commande.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Ils ne sont pas offerts dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples renseignements à ce sujet à l'adresse www.home-connect.com.

Remarques

- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance, c'est-à-dire que le processus de cuisson doit toujours être surveillé.
- Observez les consignes de sécurité figurant dans cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées lorsque vous utilisez l'appareil par l'application Home Connect. Observez aussi les consignes dans l'appli Home Connect.
- Vous pouvez envoyer les réglages à l'appareil avec l'application Home Connect et les confirmer directement sur l'appareil. Une commande de l'appareil à distance est impossible.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la manipulation par l'appli Home Connect est impossible.

Connexion au réseau domestique

Afin de pouvoir procéder à des réglages par Home Connect, l'appli Home Connect doit être installée et configurée sur votre appareil mobile.

Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis.

Les appareils doivent être connectés au même réseau domestique.

Configuration de l'appli Home Connect

Remarque : Vous avez besoin d'un appareil mobile, doté de la version la plus récente de son système d'exploitation.

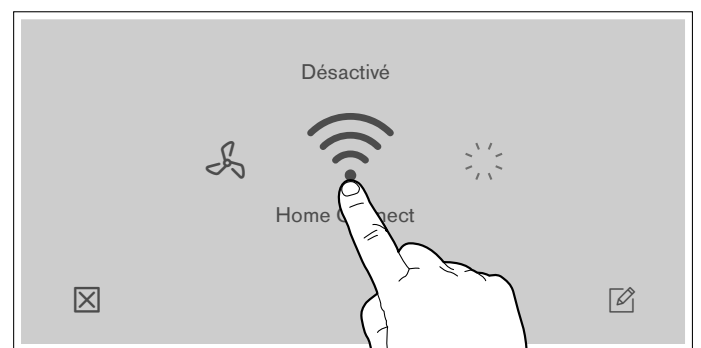
1. Ouvrez sur votre appareil mobile l'App Store (appareils Apple) ou Google Play Store (appareils Android).
2. Saisissez le critère de recherche « Home Connect ».
3. Sélectionnez l'appli Home Connect et installez-la sur l'appareil mobile.
4. Démarrez l'appli et configurez l'accès Home Connect. L'appli vous guide alors dans le processus d'enregistrement. Notez l'adresse de courriel et le mot de passe.

Connexion automatique au réseau domestique

Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS.

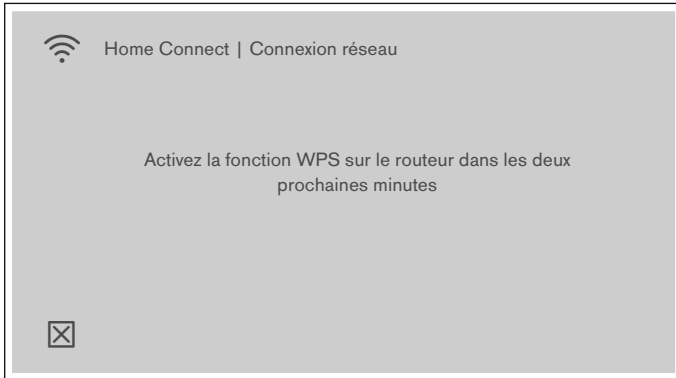
Un accès au routeur est requis. Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion manuelle au réseau domestique ».

1. Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole ⚙️ à l'écran principal.
2. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage 📶 Home Connect.



3. Les conditions préalables nécessaires à l'établissement d'une connexion à Home Connect sont affichées. Pour confirmer effleurez le symbole ☑.

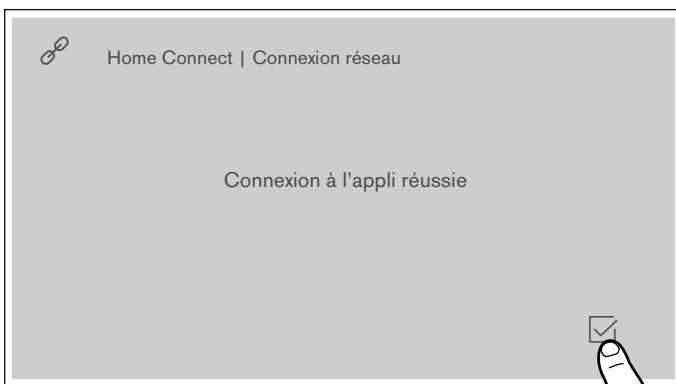
- Sélectionnez l'option *Automatique* et effleurez le symbole pour confirmer la sélection.
- Dans les 2 minutes, comme indiqué à l'écran, appuyez sur la touche WPS du routeur.




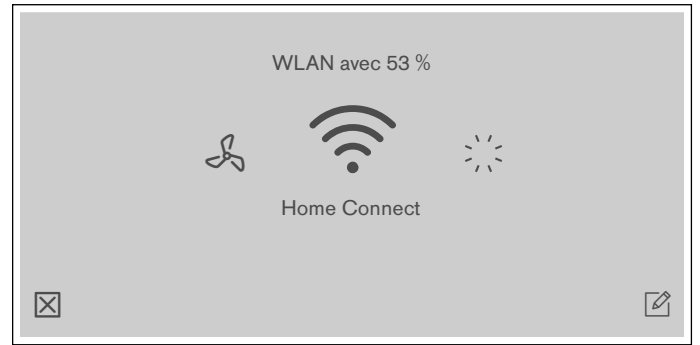
- Si la table de cuisson est connectée au réseau domestique, une notification correspondante apparaît. Confirmez avec le symbole .



- Ensuite, ouvrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et établissez la connexion en suivant les instructions à l'écran.
- Si la connexion a été correctement établie avec l'appli, une notification correspondante apparaît. Pour confirmer effleurez le symbole .




Le menu des réglages de base apparaît de nouveau à l'écran, avec les données sur le type de connexion et la force du signal de connexion du réseau domestique. Effleurez le symbole pour revenir à l'écran ou sélectionnez le réglage  *Home Connect* pour accéder aux réglages pour Home Connect.

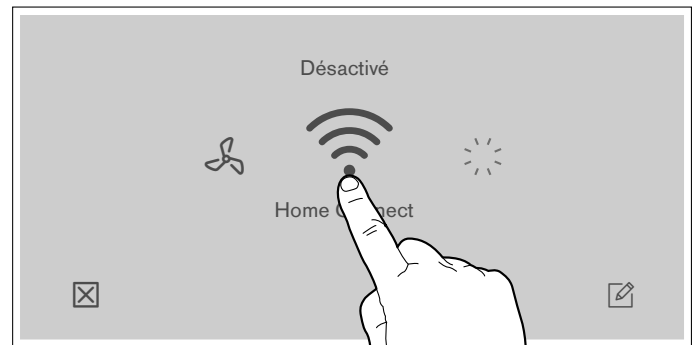


Le symbole  apparaît à l'écran principal.

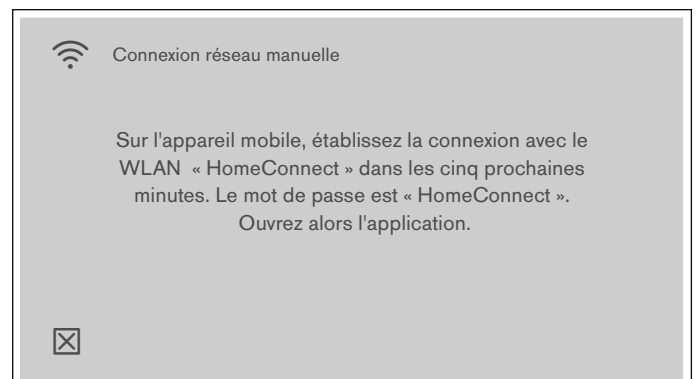
Remarque : Si aucune connexion ne peut être créée, lancez de nouveau les assistants ou connectez l'appareil manuellement au réseau domestique.

Connexion manuelle au réseau domestique

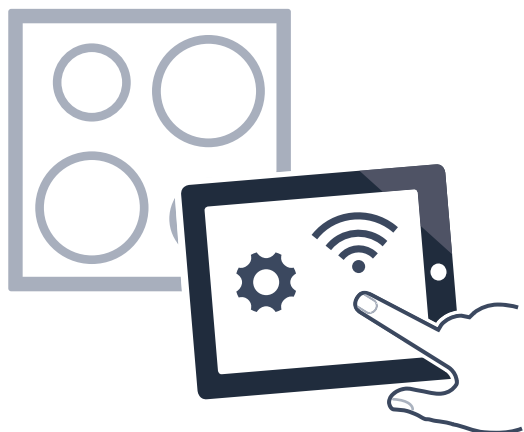
- Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  à l'écran principal.
- Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  *Home Connect*.



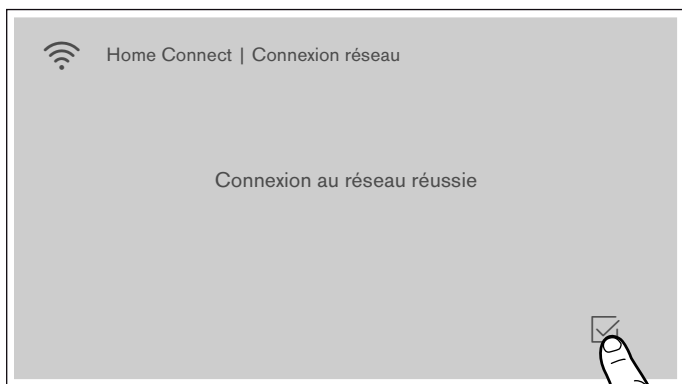
- Les conditions préalables nécessaires à l'établissement d'une connexion à Home Connect sont affichées. Pour confirmer effleurez le symbole .
- Sélectionnez l'option *Mode manuel* et confirmez avec le symbole .
- Un message apparaît pour ouvrir les paramètres réseau de l'appareil mobile. Pour confirmer, effleurez le symbole .
- Dans les 5 minutes, connectez l'appareil mobile avec le SSID « HomeConnect » et le mot de passe « HomeConnect ».



7. Ensuite, ouvrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile.

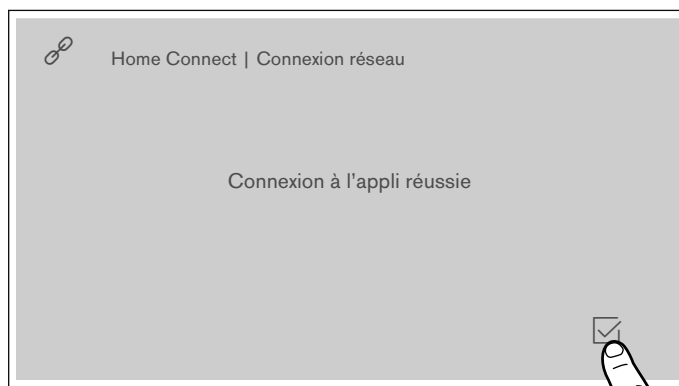


8. Si la table de cuisson est connectée au réseau domestique, une notification correspondante apparaît. Confirmez avec le symbole .

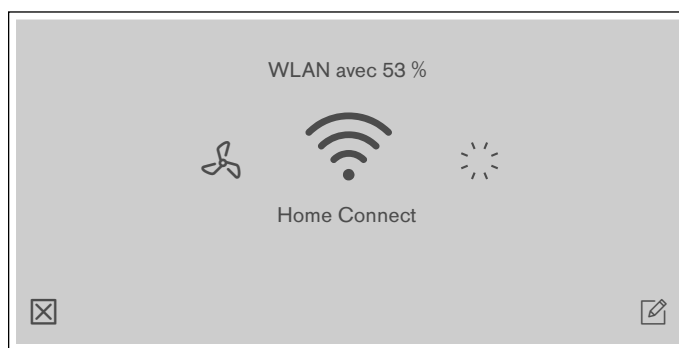


9. Ensuite, ouvrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et établissez la connexion en suivant les instructions à l'écran.

10. Si la connexion a été correctement établie avec l'appli, une notification correspondante apparaît. Pour confirmer effleurez le symbole .



Le menu des réglages de base apparaît de nouveau à l'écran, avec les données sur le type de connexion et la force du signal de connexion du réseau domestique. Effleurez le symbole pour revenir à l'écran ou sélectionnez le réglage Home Connect pour accéder aux réglages pour Home Connect.



Le symbole apparaît à l'écran principal.

Remarque : Si aucune connexion ne peut être créée, lancez de nouveau les assistants ou connectez l'appareil manuellement au réseau domestique.

Réglages Home Connect

Vous pouvez à tout moment adapter Home Connect à vos besoins.





Naviguez dans les réglages de base de la table de cuisson jusqu'aux réglages Home Connect, afin d'afficher les informations relatives au réseau et à l'appareil.

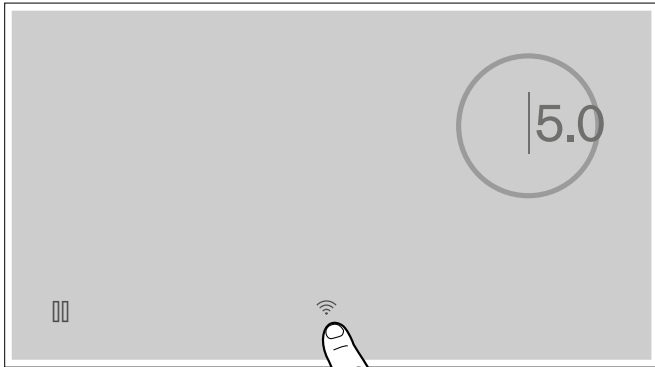
Réglages	Description
Connexion	Vous pouvez activer ou désactiver la connectivité Wi-Fi.
Connexion à l'appli	Vous pouvez créer la connexion avec un ou plusieurs comptes Home Connect.
Réglages par l'appli	Vous pouvez définir si l'envoi des réglages de cuisson est possible.
Supprimer les réglages réseau	Supprimer tous les paramètres réseau de l'appareil.

Remarque : Ces réglages sont uniquement affichés s'il existe déjà une connexion au réseau domestique.

Symboles WLAN

L'affichage WLAN dans le panneau de commande principal évolue selon l'état de la connexion et selon la disponibilité du serveur Home Connect.

Symbole	Description
	Réseau domestique disponible
	Aucune connexion au serveur Home Connect
	Aucune connexion WLAN disponible
	Télemaintenance en cours



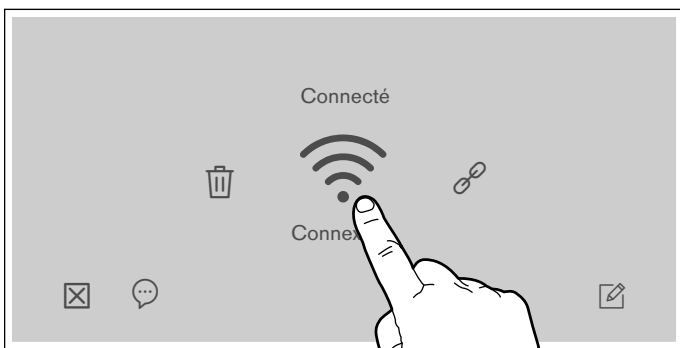
Désactiver le WLAN

Si le WLAN est activé, la fonction Home Connect peut être utilisée.


Remarque : En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme 2 W max.

Pour désactiver le WLAN, procédez comme suit :

1. Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  Home Connect.
3. Sélectionnez l'option **Connexion**.





4. Sélectionnez l'option *Désactivé*.

Le WLAN est désactivé et le symbole  disparaît du panneau de commande.


Déconnecter du réseau domestique

Vous pouvez déconnecter la table de cuisson du réseau à tout moment.

Remarque : Lorsque la table de cuisson est déconnectée du réseau, aucune commande par Home Connect n'est possible.



1. Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  Home Connect.
3. Sélectionnez *Supprimer les réglages réseau*.



L'appareil est déconnecté du réseau domestique et le symbole  disparaît du panneau de commande.

Remarque : La connexion au réseau est également supprimée si vous réinitialisez l'appareil aux réglages usine.

Connecter au réseau domestique



1. Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  Home Connect.
3. Sélectionnez **Connexion**.
4. Suivez les instructions de la section « Connexion manuelle au réseau domestique » ou « Connexion automatique au réseau domestique ».

Connexion avec l'appli

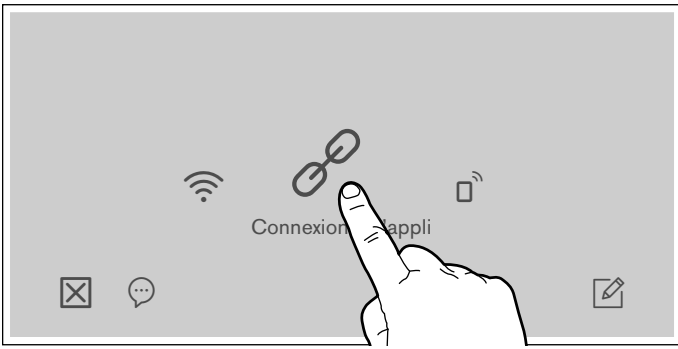
Si l'appli Home Connect est installée sur votre appareil mobile, vous pouvez la connecter à votre table de cuisson.

Vous pouvez connecter plusieurs appareils mobiles à la table de cuisson.

Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau domestique.
 - L'appli Home Connect doit être ouverte et confirmée sur l'appareil mobile.
 - S'il existe une connexion directe à une hotte, déconnectez d'abord la table de cuisson du réseau domestique, puis créez de nouveau la connexion.
1. Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  à l'écran principal.
 2. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  Home Connect.

3. Effleurez *Connexion à l'appli*.



Vous pouvez aussi connecter un autre compte Home Connect à la table de cuisson. Pour ce faire effleurez *Se connecter avec l'appli* à nouveau.

4. Suivez les instructions de l'appli pour achever la procédure de connexion.

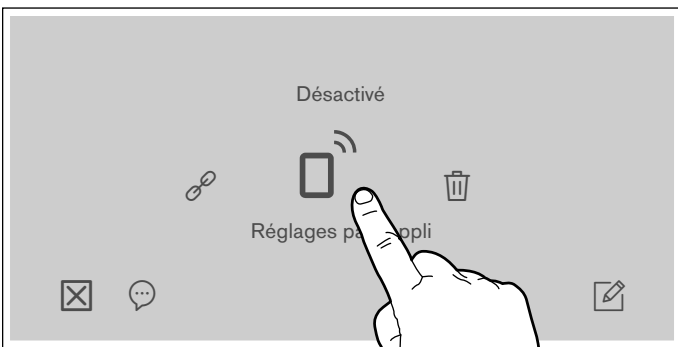
Réglages par l'appli

Grâce à l'application Home Connect, vous pouvez accéder confortablement aux réglages de base de votre table de cuisson et lui envoyer les réglages relatifs aux éléments.

Remarques

- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Si la commande se fait sur l'appareil, une commande par l'appli Home Connect n'est pas possible.
- La transmission des réglages est activée en standard.
- Lorsque la transmission des réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement de l'élément s'affichent sur l'application Home Connect.

1. Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  *Home Connect*.
3. Effleurez **Réglages via l'appli**.



4. Pour activer la transmission, effleurez **Oui**, pour désactiver la transmission, effleurez **Non**.

Confirmer les réglages de cuisson

Dès que les réglages sont transmis à un élément, un message de confirmation apparaît sur l'écran tactile de la table de cuisson.

Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour logicielle permet d'actualiser le logiciel de votre élément (p. ex., optimisation, dépannage, mises à jour pertinentes pour la sécurité). Pour utiliser l'appli, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'appli sur votre appareil mobile et être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour est disponible, l'appli Home Connect vous indique où vous pouvez également la télécharger. Vous pouvez démarrer la mise à jour logicielle par l'appli ou la table de cuisson. Respectez pour ce faire les indications de l'écran.

Après un téléchargement réussi, vous pouvez également exécuter l'installation par l'appli Home Connect s'il existe une connexion au réseau local.

Après une installation réussie, l'appli Home Connect vous informe en conséquence.

Remarques

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser la table de cuisson.
- En fonction des réglages personnels de l'appli, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

Remarque : Notez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

Module Wi-Fi®

Déclarations FCC/IC

Modèle : COM2

FCC ID : 2AHES-COM2

IC : 21152-COM2

Le module Home Connect est un appareil de communication conçu pour établir une communication entre les équipements et les appareils intelligents.

Ce module est intégré en usine, sous le contrôle direct de BSH Home Appliances Corporation, et ne peut pas être entretenu ou mis à jour par l'utilisateur. 7⁷/₈ po. (20 cm) de distance minimum doivent séparer l'utilisateur de l'appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC

⚠ ATTENTION

Les changements ou modifications qui n'ont pas été expressément approuvés pourraient entraîner la nullité de votre droit d'utilisation de l'équipement.

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des règlements FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne peut causer d'interférences nuisibles et
2. Il doit accepter toute interférence reçues, notamment celles pouvant entraîner une opération non désirée.

AVIS D'INDUSTRIE CANADA

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
2. L'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Table de Cuisson - Synchronisation de la Hotte

Vous pouvez utiliser cet appareil en combinaison avec une hotte correspondante et commander les fonctions de la hotte par le biais de la table de cuisson.

Il existe plusieurs possibilités de connexion des appareils :

Home Connect

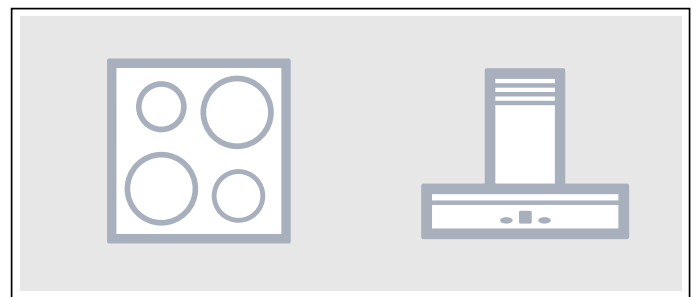
Lorsque les deux appareils sont compatibles Home Connect, une connexion par l'appli Home Connect est possible.

Pour ce faire, consultez la documentation Home Connect fournie.



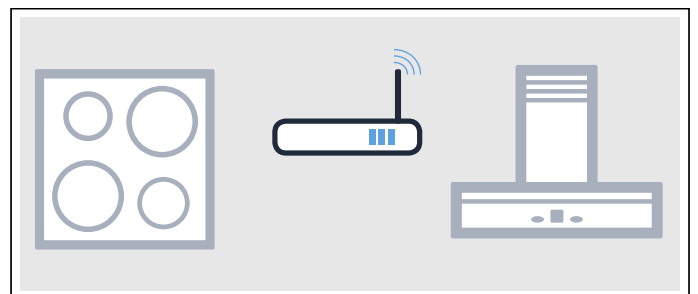
Connecter directement les appareils

Si l'appareil est relié directement à une hotte, une connexion au réseau domestique est impossible. L'appareil fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être commandée depuis le panneau de commande.



Connecter les appareils par un réseau domestique

Si les appareils sont reliés entre eux par le biais du réseau domestique, alors la table de cuisson peut être commandée aussi bien par le panneau de commande de la hotte que par Home Connect.



Remarques

- Respectez les consignes de sécurité de la notice d'utilisation de la hotte et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil en commandant la hotte par la table de cuisson.

- La commande au niveau de la hotte est toujours prioritaire. À ce moment-là, la commande de la hotte par la table de cuisson est impossible.
- En mode disponibilité réseau, l'appareil consomme 2 W max.

Configuration



Pour configurer la connexion entre la table de cuisson et la hotte, la table de cuisson doit être en marche.


Connexion directe


Assurez-vous que la hotte est bien éteinte.

Pour ce faire, respectez les instructions figurant au chapitre « Connexion de la table de cuisson » de la notice d'utilisation de votre hotte.

Remarque : Lorsque vous reliez directement votre table de cuisson à votre hotte, une connexion au réseau domestique n'est plus possible et vous ne pouvez plus utiliser Home Connect.

1. Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  *Table de cuisson - Synchronisation de la hotte*.
3. Sélectionnez l'option *Table cuisson - Hotte* et effleurez le symbole pour confirmer.
4. Lancez la connexion sur la hotte dans les 2 minutes qui suivent. Voir la notice d'utilisation de la hotte.

Si le processus est terminé, un message apparaît pour afficher le résultat de la connexion. Si la connexion a été établie, le symbole  pour commander la hotte à partir de la table de cuisson apparaît à l'écran principal.



Si vous souhaitez modifier le réglage, sélectionnez de nouveau l'option  *Table de cuisson - Synchronisation de la hotte*, puis procédez à la modification souhaitée.

Connexion par le réseau domestique


Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS.

Un accès au routeur est nécessaire. Sinon, suivez les étapes « Connexion directe ».

Assurez-vous pour commencer que la hotte est déjà connectée au même réseau domestique.

1. Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  *Table de cuisson - Synchronisation de la hotte*.
3. Sélectionnez l'option *Home Connect* et effleurez le symbole pour confirmer.
4. Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur.
Si la table de cuisson est connectée au réseau domestique, une notification correspondante apparaît.
5. Lancez la connexion sur la hotte dans les 2 minutes qui suivent. Voir la notice d'utilisation de la hotte.



Si le processus est terminé, un message apparaît pour afficher le résultat de la connexion. Si la connexion a été

établie, le symbole  pour commander la hotte à partir de la table de cuisson apparaît à l'écran principal.

Remarque : La connexion peut être établie uniquement lorsque les deux appareils sont connectés au réseau domestique et se trouvent en mode connexion. Si le temps de connexion est déjà écoulé sur l'un des deux appareils, lancez de nouveau la procédure de connexion.

Se déconnecter du réseau

La connexion au réseau domestique peut être supprimée.

1. Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  *Table de cuisson - Synchronisation de la hotte*.
3. Sélectionnez *Déconnecter du réseau* et effleurez le symbole pour confirmer.

Les connexions ont été supprimées.



Remarque : La connexion au réseau domestique peut être à tout moment recréée.


Commander la hotte par la table de cuisson

La fonction de la hotte peut être réglée dans les réglages de base de la table de cuisson, que celle-ci soit allumée ou éteinte ou indépendamment des éléments individuels. Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais du panneau de commande.





Régler le ventilateur


Activer

1. Effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Sélectionnez  *Table de cuisson - Synchronisation de la hotte*.
3. Sélectionnez la vitesse de ventilation dans la zone de réglage. Les réglages suivants sont possibles :

0	Ventilateur arrêté
1, 2, 3,	Vitesses de ventilation.
4	Intensité : faible, moyenne, élevée
	Vitesse intense

Selon le modèle de hotte, ce qui suit apparaît :

	Mode automatique
	Fonction d'arrêt temporisé
	Fonction interval
	Fonction Boost



Le niveau sélectionné apparaît à côté du symbole  à l'écran principal.

Désactiver


Sélectionnez la vitesse de ventilation 0.

Régler le mode automatique

Activer

1. Effleurez le symbole  à l'écran principal.
 2. Sélectionnez  *Table de cuisson - Synchronisation de la hotte*.
 3. Sélectionnez **A** pour Mode automatique.
- Selon le réglage du capteur de la hotte, elle démarre automatiquement dès qu'une fumée est détectée. Voir la notice d'utilisation de la hotte pour plus d'informations.

Désactiver




1. Effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Sélectionnez une autre vitesse de ventilation.

Réglages de la commande de la hotte

Vous pouvez, à tout moment, adapter la commande de la hotte basée sur la table de cuisson à vos besoins.






Régler l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte par le panneau de commande de la table de cuisson.

1. Effleurez le symbole  à l'écran principal.
2. Sélectionnez l'option  *Commande de l'éclairage de la hotte*.
3. Ajustez l'intensité et effleurez le symbole  pour confirmer.

Selon les réglages de base sélectionnés, la lumière s'allume et s'éteint automatiquement avec la table de cuisson. → "*Réglages de Base*"

Remarque : Les réglages sont affichés uniquement si l'appareil est connecté à une hotte.

Réglages	Description
 Mode automatique	Vous pouvez sélectionner la vitesse de ventilation à laquelle la hotte doit fonctionner lorsque vous mettez en marche la table de cuisson.
 Fonction poursuite de fonctionnement	La fonction de poursuite de la ventilation permet de faire fonctionner la hotte un certain temps après avoir éteint la table de cuisson.
 Luminosité	Vous pouvez sélectionner le niveau de luminosité auquel l'ampoule de la hotte doit s'allumer lorsque vous mettez en marche la table de cuisson.
 Coupure automatique de l'éclairage	Vous pouvez choisir si l'ampoule de la hotte doit aussi s'éteindre lorsque vous arrêtez la table de cuisson.
 Déconnexion de la table de cuisson - Synchronisation de la hotte	La connexion directe entre la hotte et la table de cuisson peut être coupée.

Il est possible que certains réglages ne soient pas disponibles

Nettoyage et Entretien

Nettoyage quotidien

Remarque : Les recommandations de nettoyeurs sont fournies à titre indicatif et n'ont pas valeur de promotion d'une marque particulière.

Table de cuisson vitrocéramique

▲ ATTENTION

N'appliquez pas de nettoyeur sur le verre lorsque la surface est chaude, utilisez seulement le grattoir à lame de rasoir. Les vapeurs générées à cette occasion peuvent être nocives pour la santé. L'échauffement du nettoyeur peut provoquer une attaque chimique de la surface.

Nettoyer la surface lorsqu'elle est parfaitement froide, sauf dans les cas suivants : enlever immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait au moyen du grattoir à lame de rasoir (voir le tableau spécial d'entretien).

Essuyer les projections avec une éponge humide propre ou du papier essuie-tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincer.

Appliquer une petite quantité du nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si la surface est sèche, la polir avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
Sucre sec, sirop de sucre, lait ou morceaux de tomates. Film ou feuille de plastique fondu. Il faut ENLEVER IMMEDIATEMENT tous ces dépôts. Si vous ne les enlevez pas tout de suite, vous risquez d'endommager durablement la surface.	Enlever ces salissures pendant que la surface est encore chaude, à l'aide du grattoir à lame de rasoir. Mettre une lame neuve et bien affûtée dans le grattoir. Enlever la poêle et éteindre le foyer. Porter des gants de cuisinier, tenir le grattoir avec un angle de 30°, veiller à ne pas rayer le verre. Enlever les salissures de la zone chauffée. Une fois que la surface a refroidi, enlever les résidus et appliquer un nettoyeur pour table de cuisson en vitrocéramique.
Aliments brûlés, traînées foncées et taches	Ramollir pendant 30 minutes en plaçant un papier essuie-tout ou une éponge humide sur la salissure. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique ou bien le grattoir à lame de rasoir. Rincer et sécher.

Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyeurs en petites quantités ; appliquez le nettoyeur sur un papier essuie-tout ou un chiffon propre et sec. Passez sur la surface et polissez avec un chiffon sec et propre.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs pour table de cuisson en vitrocéramique comme BonAmi®, Soft Scrub® (sans eau de Javel), et du vinaigre blanc.

Éviter ces nettoyeurs

- Nettoyeurs à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyeurs caustique - les nettoyeurs comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyeurs abrasifs.
- Les tampons à récurer en métal et éponges à laver, comme Scotch Brite®, peuvent rayer ou laisser des marques dans le métal.
- Les tampons à récurer savonneux, comme SOS®, peuvent rayer la surface.
- Les nettoyeurs en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyeurs inflammables, tels l'essence à briquet ou WD-40.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DES LÉSIONS

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

Type de salissures	Solution possible
Projections de graisse	Utiliser une éponge ou une lavette savonneuse pour enlever la graisse ; rincer soigneusement et sécher. Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique.
Marques laissées par le métal : Tache chatoyante	Les poêles contenant de l'aluminium, du cuivre ou de l'inox peuvent laisser des marques. Dans ce cas, il faut traiter avec un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique dès que la surface a refroidi. Si cela ne suffit pas à enlever les marques, essayer avec un produit abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans eau de Javel) et du papier essuie-tout humide. Rincer et réappliquer du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si vous n'enlevez pas avant la prochaine cuisson les marques laissées par le métal, vous aurez beaucoup de mal à le faire plus tard.
Taches d'eau calcaire : Liquides de cuisson ayant débordé sur la surface	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés à la surface et générer des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Remettre en état avec du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Enlever les traces de débordement et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.
Rayures de surface : Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles se polissent et sont moins visibles si le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique est appliqué quotidiennement.	Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation, afin d'éliminer les grains de sable ou autres (sel et épices). Pour réduire les rayures, utiliser des poêles à fonds lisses, propres, et les sécher avant utilisation. Utiliser chaque jour le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique recommandé. AVIS : les anneaux en diamant peuvent rayer la surface.
Entretien Cet appareil ne requiert pas d'autre entretien qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats,	appliquer chaque jour une crème de nettoyage pour tables de cuisson.

Foire aux questions (FAQ)

Utilisation

Aucune indication n'apparaît à l'écran

La luminosité n'est éventuellement pas réglée correctement. Regardez d'en haut sur l'écran et réglez la luminosité dans les réglages de base.

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre → *"Réglages de Base"*

Un message d'alarme apparaît dans l'écran principal et un signal sonore retentit

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

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

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?

En fonction de la nature du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux, ils font partie de la technologie de chauffage par induction. Ils n'indiquent aucune défektivité.

Bruits possibles :

Bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à un niveau de puissance élevé. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque le niveau de puissance est réduit.

Bourdonnement léger :

L'ustensile de cuisson est peut-être trop petit ou n'est pas adapté à la cuisson par induction. Déplacez le récipient sur une autre position de la surface de cuisson ou utilisez un récipient plus grand.

Léger sifflement :

Ce bruit est émis lorsque l'ustensile de cuisson est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont ajoutés dans l'ustensile de cuisson.

Sifflements aigus :

Ces bruits peuvent se produire lorsque deux éléments sont utilisés simultanément au niveau de puissance maximal. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que le niveau de puissance est réduit.

Crépitement :

Ce bruit survient avec des ustensiles de cuisson composés de différents matériaux superposés ou en utilisant en même temps des récipients de taille différente et de matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des mets.

Bruit du ventilateur :

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

Cliquetis :

Le cliquetis temporaire, lorsqu'un récipient est activé ou déplacé, est tout à fait normal.

Parfois, d'autres bruits purement fortuits peuvent se produire qui ne proviennent pas du récipient.

Récipient

Quels sont les ustensiles de cuisson compatibles avec la table de cuisson à induction?

Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre → "*Cuisson par Induction*".

Pourquoi la table de cuisson ne chauffe-t-elle pas?

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → "*Cuisson par Induction*".

Pourquoi la chauffe de l'ustensile de cuisson dure si longtemps ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas correctement, alors qu'un niveau de puissance élevé est réglé?

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → "*Cuisson par Induction*".

La représentation du récipient sur l'écran tactile ne correspond pas à la taille ou à la forme de l'ustensile de cuisson

La représentation de l'ustensile de cuisson sur l'écran tactile sert uniquement d'orientation.

Assurez-vous que le récipient se trouve entièrement sur la surface de cuisson.

Un récipient se trouve sur la surface de cuisson, mais n'est pas représenté sur l'écran tactile

Plus de huit récipients se trouvent sur la surface de cuisson.

Le récipient est trop petit : on recommande des diamètres de 90 à 340 mm.

Utilisez un récipient plus grand ou un récipient adapté pour la cuisson par induction ou modifiez la répartition des ustensiles de cuisson sur la surface de cuisson. Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre → "*Cuisson par Induction*".

Deux ustensiles de cuisson se trouvent sur la surface de cuisson. L'écran tactile les représente cependant comme un seul récipient.

Si deux récipients sont placés très près l'un de l'autre sur la surface de cuisson, il est possible que l'écran tactile les représente comme un seul ustensile de cuisson.

Éloignez les deux récipients de cuisson jusqu'à ce que l'écran tactile les représente comme deux récipients séparés.

Un récipient se trouve sur l'élément. Deux récipients ou plus sont cependant représentés sur l'écran tactile.

Il est possible que le fond du récipient soit déformé ou embossé ou qu'il ne soit pas adapté pour la cuisson par induction.

Vérifiez la planéité du récipient et remplacez-le sur la surface de cuisson. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre

→ *"Cuisson par Induction"*


Il n'est pas possible d'activer chaque ustensile qui se trouve sur la surface de cuisson.

Vous pouvez poser jusqu'à 8 ustensiles de cuisson sur la surface de cuisson, mais uniquement cuisiner en même temps avec 5 récipients répartis uniformément.

Vous trouverez des informations concernant le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → *"Cuisson par Induction"*.

De chaque côté, vous pouvez cuisiner avec 3 ustensiles maximum. Si un ustensile se trouve au milieu de la surface de cuisson ou est trop gros, le nombre d'ustensiles de cuisson actifs diminue.

Vous trouverez des informations concernant le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → *"Cuisson par Induction"*.

L'un des ustensile de cuisson n'est pas adapté pour la cuisson par induction. Le symbole  apparaît sur l'écran tactile à côté du récipient non adapté.

Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre → *"Cuisson par Induction"*.

La puissance maximale de l'appareil a été dépassée.

Il n'est pas possible d'augmenter la vitesse d'aspiration.

La puissance maximale de l'appareil a été atteinte.

Le mode Capteur de cuisson n'est pas disponible.

La puissance maximale de l'appareil a été atteinte.

Pour que le mode capteur de cuisson soit disponible, éteignez d'autres éléments ou diminuez le niveau de puissance des autres ustensiles. Modifiez la répartition de l'appareil sur la surface de cuisson. Vérifiez l'installation.

Si vous utilisez la vitesse intense, les durées de cuisson s'allongent.

Cela peut être dû au fait que les mécanismes de protection interne empêchent toute surchauffe de l'élément.

Essayez de modifier la position du récipient.

Des bulles de forment de façon inégale à l'intérieur du récipient.

Selon le niveau de puissance sélectionné, le type d'ustensile de cuisson ou l'association à d'autres ustensiles, des bulles peuvent se former de façon inégale. Cela n'influence en rien la température ni le processus de cuisson.

Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → *"Cuisson par Induction"*

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson?

Vous optimiserez les résultats avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. N'utilisez pas de détergents puissants ou abrasifs, des détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ni des tampons à récurer.

Pour plus d'informations concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson, reportez-vous au chapitre → *"Nettoyage et Entretien"*

Réseau domestique

Pourquoi la table de cuisson ne se connecte-t-elle pas au réseau domestique après activation de la touche WPS?

Après avoir sélectionné l'option Connexion automatique, enfoncez la touche WPS dans les deux minutes qui suivent.

Si ce temps est écoulé, recommencez le processus de connexion. Si les problèmes persistent, revenez aux réglages usine, voir le chapitre → "Réglages de Base".

Pourquoi la connexion au réseau Home Connect échoue-t-elle depuis l'appareil mobile?

Utilisez le SSID « HomeConnect » et le mot de passe « HomeConnect » pour la connexion.

Assurez-vous que tous les caractères ont été correctement saisis et que les majuscules et minuscules ont été respectées.

Dépannage

En cas de problème ou de défaut sur l'appareil, des instructions, remarques, avertissements ou messages d'erreur s'affichent automatiquement à l'écran.


▲ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorisé.

Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Remarques et messages d'erreur

Les remarques sont affichées lorsqu'une erreur interne survient sur l'appareil et que celle-ci restreint l'utilisation de la table de cuisson.

Suivez les instructions sur l'écran et effleurez le symbole  pour revenir à l'écran principal.

Les messages d'erreur sont affichés lorsqu'une erreur interne survient sur l'appareil ou en cas de dysfonctionnement, rendant impossible l'utilisation de la table de cuisson.

Débranchez l'appareil du secteur. Patientez quelques secondes, puis rebranchez l'appareil. Si le message réapparaît, prévenez le service après-vente technique.

Lorsque vous appelez le service après-vente technique, indiquez-leur le code d'erreur, le numéro de modèle (E) et le numéro FD de votre appareil selon la plaque signalétique.

Remarques


- La ligne supérieure de l'écran s'allume en rouge.
- Un code d'erreur (par ex., : [E0513]) apparaît pour certains messages d'erreur
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.
- Reportez-vous au chapitre → "Foire aux questions (FAQ)" pour plus d'informations.

Conseils

Problème	Solution
La table de cuisson ne peut pas être allumée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil a été raccordé conformément au schéma de raccordement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, communiquez avec le service après-vente technique.
L'écran tactile ne réagit pas ou est verrouillé.	Le panneau de commande est humide ou un objet se trouve dessus. Séchez le panneau de commande ou retirez l'objet.
Il est impossible d'augmenter le niveau de puissance de l'élément.	La puissance totale de la zone de cuisson a été limitée. Un très grand ustensile peut influencer le niveau de puissance maximal sur la même moitié de table de cuisson. Mettez en place le nouvel ustensile de cuisson.
Un signal retentit lorsqu'un objet se trouve sur l'écran tactile.	Retirez l'objet et réglez de nouveau la table de cuisson. Ne posez aucun ustensile chaud sur le panneau de commande.
La table de cuisson réagit de manière inhabituelle ou ne fonctionne plus correctement.	Éteignez l'appareil en coupant le disjoncteur général ou le disjoncteur du boîtier à fusibles. Patientez quelques secondes et rebranchez l'appareil.

Problème	Solution
L'électronique a subi une surchauffe et a coupé l'élément correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Vous pouvez poursuivre la cuisson lorsque le code s'éteint.
L'électronique a subi une surchauffe et tous les éléments ont été coupés.	
Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du panneau de commande. L'élément a été désactivé pour protéger l'électronique.	Retirez le récipient correspondant. Patientez quelques secondes. Si le code s'éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.
L'élément a surchauffé et a été désactivé pour protéger le plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez l'élément.
La fonction de transfert de réglages ne peut pas être activée.	Le récipient actif a été retiré de sa position et un récipient d'une autre taille a été mis à sa place. Testez avec le même récipient. Confirmez l'affichage de l'anomalie, pour ce faire effleurez un capteur de votre choix. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude, sans utiliser la fonction de transfert de réglages. Veuillez prévenir le service après-vente technique.
La table de cuisson est restée en service pendant une longue période sans interruption.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre → <i>"Réglages de Base"</i>
Le capteur de cuisson a surchauffé et l'élément a été éteint. E8202	Attendez que le capteur de cuisson ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.
Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et tous les éléments voisins ont été coupés. E8203	Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le de l'ustensile et rangez-le loin des autres éléments ou des autres sources de chaleur. Rallumez les éléments.
La pile du capteur de cuisson est presque épuisée. E8204	Remplacez la pile-bouton CR2032 de 3 V. Voir le chapitre → <i>"Capteur de Cuisson sans fil"</i>
La connexion au capteur de cuisson est interrompue. E8205	Éteignez, puis rallumez la fonction.
Le capteur de cuisson est défectueux. E8206	Veuillez prévenir le service après-vente technique.
L'écran du capteur de cuisson ne s'allume pas et le capteur de cuisson ne réagit pas.	Remplacez la pile-bouton CR2032 de 3 V. Voir le chapitre → <i>"Capteur de Cuisson sans fil"</i> Si le problème persiste, appuyez pendant 8 à 10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson à l'élément. Voir le chapitre → <i>"Capteur de Cuisson sans fil"</i> Si le problème persiste, contactez le service après-vente technique.
L'écran du capteur clignote deux fois. La pile du capteur de cuisson est presque épuisée. Le processus de cuisson suivant peut être interrompu à cause d'une pile épuisée.	Remplacez la pile-bouton CR2032 de 3 V. Voir le chapitre → <i>"Capteur de Cuisson sans fil"</i>
L'écran du capteur clignote trois fois. La connexion au capteur de cuisson est interrompue.	Appuyez pendant 8 à 10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson à l'élément. Voir le chapitre → <i>"Capteur de Cuisson sans fil"</i>
La table de cuisson ne peut créer aucune connexion avec le réseau domestique ou la hotte. E 70 10	Confirmez le code de l'anomalie, pour ce faire effleurez un capteur de votre choix. Vous pouvez continuer à cuisiner comme d'habitude, sans connexion. Si le code apparaît de nouveau, informez-en le service après-vente technique.
La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement. E9000/E90 10	Contactez votre fournisseur d'électricité.
La table de cuisson n'est pas raccordée correctement. U400	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle a bien été raccordée conformément au schéma de raccordement.

Mode démo

Si le symbole  apparaît dans la zone supérieure de l'écran, le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas. Débranchez l'appareil du secteur. Patientez quelques secondes, puis rebranchez l'appareil. Désactivez ensuite le mode démonstration

dans les 3 minutes dans le menu des réglages de base. Voir le chapitre → *"Réglages de Base"*

Comment bénéficier du service de garantie

Pour obtenir un service de garantie pour votre produit, contactez le centre de service autorisé THERMADOR® le plus près de chez vous.

Numéro E et numéro FD:

Quand vous contactez notre service, veuillez avoir à portée de main le numéro de modèle (E) et le numéro FD de votre appareil. Vous pouvez trouver la plaque signalétique avec ces numéros sur le dessous de l'appareil et dans le livret de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente

Vous avez encore des questions? N'hésitez pas à nous contacter. Nous nous ferons un plaisir de vous servir!

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie :

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Ltd. (« BSH ») dans le présent énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux THERMADOR® appareil (« Produit ») vendu au premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal ;
- nouveau au détail (non en montre, tel quel ou un retour), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial et ;
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du Produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la garantie, c'est la façon dont BSH peut vous aviser dans le cas d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

BSH garantit que le produit est exempt de défauts autant dans les matériaux que dans la main-d'oeuvre pour une période de sept cent trente (730) jours à partir de la date d'achat. Cette période commence dès la date de l'achat et ne peut pas être arrêtée, prolongée ou suspendue pour quelque raison que ce soit.

Ce Produit est également garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication *apparent* (tels les éraflures sur l'acier inoxydable, les défauts d'aspect de la peinture ou de la porcelaine, les ébréchures, les bosselures, ou

1-800-735-4328

www.thermador.com

1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

autres dégâts au fini du Produit), pendant une période de soixante (60) jours à compter de la date d'achat ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. Cette garantie relative à l'*apparence* exclut les légères variations de couleur découlant des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine, ainsi que découlant des différences causées par l'éclairage de cuisine, l'emplacement du produit ou d'autres facteurs similaires. Cette garantie relative à l'*apparence* exclut plus particulièrement tout appareil électroménager en exposition, de plancher, « En l'état » ou de stock « B ».

Réparation ou remplacement comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifiée ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une

personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

BSH n'a aucun obligation, par loi ou autre, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions à la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de BSH, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit) ;
- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie sont des produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible. SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sans le consentement écrit autorisé par un officier de BSH.

Soutien THERMADOR®

Dépannage

Nous sommes conscients que vous avez investi des sommes considérables dans votre cuisine. Nous nous engageons à vous offrir, ainsi qu'à votre appareil, un service de dépannage qui vous permettra de profiter de votre cuisine pendant de nombreuses années.

N'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle STAR® si vous avez des questions ou dans l'éventualité peu probable où votre appareil THERMADOR® nécessiterait de l'entretien. Notre équipe de dépannage se fera un plaisir de vous aider.

États-Unis

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Pièces et accessoires

Pour vous procurer des pièces, des filtres, du détartrant, des produits nettoyants pour l'acier inoxydable et autres, rendez-vous sur la boutique en ligne THERMADOR® ou communiquez avec nous par téléphone.

États-Unis

<http://store.thermador.com/us>

Canada

- Si vous résidez dans les provinces de l'Atlantique, en Ontario ou au Québec, communiquer avec :

Marcone

1.800-287-1627

- Si vous résidez dans un territoire, au Manitoba, en Saskatchewan, en Alberta ou en Colombie-Britannique, communiquer avec :

Reliable Parts

800-663-6060



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2018 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
9001349162 fr-ca 981217