

Use and care
GUIDE

Freedom® Surface de cuisson à induction


CIT36YWB CIT36YWBB



Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	7.11 Capteur de cuisson sans fil	28
1.1 Définitions des termes de sécurité	4	7.12 MyZone®	31
1.2 Indications générales	4	7.13 Mode TeppanyakiPro™	32
1.3 Utilisation prévue	4	7.14 Verrouillage du panneau	33
1.4 Restrictions au cercle d'utilisateurs	4	7.15 Fonction pause.....	33
1.5 Utilisation sécuritaire	4	7.16 Réglages de base	33
1.6 Utilisation sûre du capteur de cuisson.....	8	8 Home Connect®	35
1.7 Sécurité des enfants	8	8.1 Configurer l'application Home Connect®.....	35
1.8 Interférence électromagnétique.....	9	8.2 Configurer Home Connect®	35
1.9 Installation et entretien appropriés	9	8.3 Aperçu des réglages de Home Connect®	35
1.10 Utilisation sûre des piles	10	8.4 Symboles WLAN 	36
1.11 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie	10	8.5 Modifiez les réglages via l'appli Home Connect®	36
2 Prévenir les dommages matériels	11	8.6 Mise à jour logicielle	36
2.1 Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants	11	8.7 Diagnostic à distance	36
3 Protection de l'environnement et économies	11	8.8 Protection des données.....	36
3.1 Mise au rebut de l'emballage	11	9 Table cuisson - Synchronisation de la hotte.....	37
3.2 Économiser de l'énergie.....	11	9.1 Réinitialiser les réglages Home Connect®	37
4 Ustensile de cuisson adapté.....	12	9.2 Commande de la hotte aspirante via la table de cuisson.....	37
4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles	12	9.3 Aperçu des réglages de la commande de la hotte ...	37
5 Description de l'appareil	12	10 Nettoyage et entretien	38
5.1 Surface de cuisson.....	12	10.1 Produits de nettoyage	38
5.2 Panneau de commande	13	10.2 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique...	38
5.3 Vue d'ensemble des menus	13	10.3 Nettoyage du cadre de la table de cuisson.....	39
5.4 Affichage de la position de cuisson	14	10.4 Recommandations en matière de nettoyage	39
5.5 Témoin de chaleur résiduelle	15	10.5 Entretien.....	40
6 Avant la première utilisation	15	11 Dépannage.....	41
6.1 Nettoyage initial	15	11.1 Avertissements.....	41
6.2 Cuisson à induction.....	15	11.2 Bruits normaux de votre appareil.....	43
6.3 Ustensile de cuisson	15	11.3 Test d'ustensiles.....	43
6.4 Mise en service	15	12 Élimination.....	43
6.5 Configuration de Home Connect	15	12.1 Éliminer un appareil usagé	43
7 Fonctionnement.....	15	13 FAQ	44
7.1 Allumer ou éteindre la table de cuisson.....	15	13.1 Utilisation	44
7.2 Paramètres de la zone de cuisson	15	13.2 Bruits.....	44
7.3 Paramètres de cuisson recommandés	16	13.3 Récipients	44
7.4 Kitchen timer.....	18	13.4 Nettoyage.....	46
7.5 Chronomètre.....	19	13.5 Réseau domestique	46
7.6 PowerBoost®	20	14 Service à la clientèle	46
7.7 PanBoost®.....	21	14.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)	47
7.8 Garder au chaud	21	14.2 Emplacement de la plaque signalétique	47
7.9 Fonction de transfert	22		
7.10 Mode capteur de cuisson	22		

15 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU	
PRODUIT.....	47
15.1 Couverture de la garantie limitée.....	47
15.2 Durée de la garantie.....	47
15.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif.....	47
15.4 Produit hors garantie.....	48
15.5 Exclusions de garantie	48
15.6 Obtention du service de garantie.....	49
15.7 Information sur le produit	49



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lorsque vous utilisez l'appareil, suivez les précautions de base, et notamment les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définitions des termes de sécurité

Vous trouverez ici des explications sur les mots de signalisation de sécurité utilisés dans ce manuel.

AVERTISSEMENT

Signale un risque de mort ou de blessure grave si l'avertissement n'est pas respecté.

MISE EN GARDE

Signale un risque de blessures mineures ou modérées si l'avertissement n'est pas respecté.

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.

1.2 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.3 Utilisation prévue

Seul un électricien qualifié peut brancher des appareils sans prise. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des connexions incorrectes. Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée du produit → *Page 47*.

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

Utilisez uniquement cet appareil :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.

- dans un domicile privé et dans une pièce fermée de l'environnement domestique.
- jusqu'à une altitude de 13,100 pi (4000 m) au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une horloge programmatrice externe ou une télécommande.

Si vous utiliser la fonction de sonde de cuisson, configurez le foyer sur lequel se trouve la casserole avec la sonde de température.

1.4 Restrictions au cercle d'utilisateurs

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil. 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.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.5 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sûr et fiable.

- ▶ Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces consignes réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil.
- ▶ Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Lors de la cuisson des aliments, de petites quantités de certains sous-produits, tels que des particules / de la suie, peuvent être libérés. Pour minimiser l'exposition à ces substances :

- ▶ Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
- ▶ Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

AVERTISSEMENT

Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.

- ▶ Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
- ▶ Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- ▶ Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. La cuisson sans surveillance peut entraîner des risques d'incendie, des dommages matériels et des blessures. Surveillez toujours la cuisson, en particulier lorsque vous utilisez une chaleur élevée avec des huiles et des graisses. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des résidus de graisses qui peuvent s'enflammer.

AVERTISSEMENT

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

- ▶ Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.
- ▶ Prière d'avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil électroménager et facile d'accès.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'une ventilation à air forcé ou d'un ventilateur, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les couvre-fenêtres ne soufflent pas sur ou près des brûleurs ou des éléments chauffants. Ils pourraient prendre feu. Les incendies de cuisson peuvent se propager s'ils ne s'éteignent pas correctement.

- ▶ Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN FEU DE GRAISSE

- ▶ Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages élevés - Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer. Chauffez l'huile lentement à feu doux ou moyen.
- ▶ Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (c.-à-d. Crêpes Suzette, cerise Jubilee, bœuf au poivre flambé).
- ▶ Nettoyez régulièrement les ventilateurs. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
- ▶ Utilisez une taille de casserole appropriée. Toujours utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.
- ▶ Ne flambez jamais sous la hotte aspirante et ne travaillez jamais avec une flamme nue. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Les dépôts de graisse sur les filtre risquent alors de s'enflammer!

Des flammes peuvent être aspirées dans le système de ventilation.

- ▶ Dans la mesure du possible, ne mettez pas en marche le système de ventilation pendant un feu de table de cuisson. Toutefois, ne passez pas la main à travers le feu pour l'éteindre.

Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes.

- ▶ Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensiles de cuisine, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensiles de cuisine doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes.

Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou suspendus, tels que les cravates, les foulards, les bijoux ou les manches pendantes, ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.

- ▶ Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Fixez tous les vêtements amples, etc. avant de commencer.

Utilisez la bonne taille de casserole - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles.

- Sélectionnez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson de l'unité de surface.
- L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés exposera une partie de la zone de cuisson à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre les ustensiles de cuisine et la zone de cuisson améliorera également l'efficacité.

Les commandes peuvent être actionnées involontairement par des déversements recouvrant le panneau de commande.

- N'utilisez jamais l'appareil si des liquides ou des aliments se sont renversés autour du panneau de commande.
- Éteignez toujours la table de cuisson et séchez le panneau de commande.

Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.

- Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- Ne laissez rien bouillir ou brûler.

Si la table de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut plus être utilisée, elle peut se rallumer involontairement ultérieurement.

- Coupez le disjoncteur ou le fusible du panneau électrique.
- Contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

MISE EN GARDE

Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.

AVERTISSEMENT

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.

- Contactez un prestataire de services agréé.

Pour éviter tout risque d'incendie, ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.

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

N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.

- Éteuffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à sec chimique ou à mousse.

AVERTISSEMENT

Utiliser seulement des maniques sèches - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures de vapeur.

- Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
- N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux. L'huile chaude peut causer des brûlures et des blessures extrêmes.
- Utiliser les réglages de température élevée sur la table de cuisson, seulement si nécessaire.
- Pour éviter les bouillons et les éclaboussures, chauffer l'huile lentement à une température qui ne dépasse pas le réglage faible-moyen.
- Ne jamais déplacer un récipient rempli d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.

- Tenir la poignée de la casserole en mélangeant ou en retournant l'aliment. Cela aide à prévenir les éclaboussures et les mouvements de la casserole.

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS. Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont foncés. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.

AVERTISSEMENT

Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds. Nettoyez la table de cuisson avec prudence.

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
- Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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.

- Gardez la table de cuisson propre et ne stockez pas d'objets sur les zones de cuisson.

MISE EN GARDE

Si le système de détection de température ne fonctionne pas adéquatement, des débordements peuvent causer des brûlures et des blessures. QUAND VOUS CUISEZ 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 (1¼ 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 les fonctions du capteur de cuisson, assurez-vous que l'ustensile avec capteur de température sans fil est placé sur la zone de cuisson où vous effectuez les réglages.

AVERTISSEMENT

Stockage dans ou sur l'appareil - L'utilisation de produits chimiques corrosifs dans le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.

- Les matériaux inflammables, les produits chimiques corrosifs, les vapeurs ou les produits non alimentaires ne doivent pas être stockés ou utilisés dans un four ou sur ou près des unités de surface.
- L'appareil est spécialement conçu pour être utilisé lors du chauffage ou de la cuisson des aliments.

Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel. Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur. Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.

AVERTISSEMENT

L'utilisation de cet appareil autrement que pour son utilisation prévue peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles.

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.

- N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE AUX PERSONNES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE, RESPECTEZ CE QUI SUIT.

- FLAMMES PLUS DOUCES avec un ajustement serré du couvercle, plaque à biscuits ou plateau métallique, puis éteignez le brûleur. FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS SOULEVER UNE POÊLE EN FLAMMES - Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- Utilisez un extincteur UNIQUEMENT si :
 - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
 - Si vous avez appelé les pompiers.
 - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.

Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Le liquide entre la base de pot et la table de cuisson peut augmenter la pression de vapeur. Cela pourrait faire sauter le pot soudainement et causer des blessures.

- Gardez toujours la table de cuisson et les bases des casseroles sèches.

Lors de la cuisson au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- Le plat de cuisson du bain-marie ne peut entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau chaude.
- N'utiliser que des ustensiles de cuisson résistants à la chaleur.

Des blessures et des dommages à l'appareil peuvent survenir si les éléments de commande ne sont pas utilisés correctement.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Pour éviter tout risque de blessure dû à un appareil ou à un cordon d'alimentation endommagé, observez ce qui suit.
- ▶ Ne mettez pas l'appareil sous tension si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé. Cela pourrait causer des blessures.
 - ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
 - ▶ Si la surface est fissurée, vous devez éteindre l'appareil afin d'éviter un éventuel choc électrique. Pour ce faire, éteignez l'appareil via le disjoncteur dans le panneau des disjoncteurs plutôt qu'au niveau de l'interrupteur principal.
 - ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, coupez immédiatement le disjoncteur dans le boîtier du disjoncteur.
 - ▶ Communiquer avec le service à la clientèle.
→ Page 46
 - ▶ Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un prestataire de services agréés.

AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Ne pas cuire sur une surface de cuisson cassée - Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.

- ▶ Contactez immédiatement un fournisseur de services agréé.

1.6 Utilisation sûre du capteur de cuisson

AVERTISSEMENT

Le capteur de température sans fil est doté d'une pile susceptible d'être endommagée en cas d'exposition à des températures élevées.

- ▶ Retirer la sonde de la casserole et la ranger à l'écart de toute source de chaleur.

Le capteur de température peut être très chaud quand il est retiré de la casserole.

- ▶ Utiliser des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.

AVERTISSEMENT

La sonde de température sans fil est magnétique et risque d'endommager les implants électroniques, par ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent se tenir à une distance d'au moins 10 cm par rapport à l'élément de commande magnétique.
- ▶ Ne jamais porter l'élément de commande dans les poches des vêtements.

AVERTISSEMENT

Les enfants peuvent se passer le matériel d'emballage par-dessus la tête, s'y enrouler et s'y étouffer.

- ▶ Gardez le matériel d'emballage à l'écart des enfants.
- ▶ Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec le matériel d'emballage.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Gardez les petits morceaux à l'écart des enfants.
- ▶ Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec les petits morceaux.

1.7 Sécurité des enfants

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVERTISSEMENT

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil électroménager à moins d'être étroitement surveillés par un adulte.

- ▶ Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé. Ils ne doivent jamais jouer à proximité, que l'appareil soit utilisé ou non.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ne pas laisser quiconque monter, se tenir debout, se pencher, s'asseoir ou se suspendre sur une partie quelconque de l'appareil électroménager, principalement une porte, un tiroir chauffant ou un tiroir de rangement.

- ▶ Cela peut endommager l'appareil et l'appareil peut basculer et provoquer des blessures graves.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

MISE EN GARDE

Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un appareil ou sur la protection arrière d'un appareil. Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.

Ne laissez pas les enfants seuls.

- ▶ Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'étouffement :

- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

1.8 Interférence électromagnétique

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 d'interférence, l'utilisateur doit essayer de corriger l'interférence 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 à une prise différente de celle du récepteur.
- ▶ C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

MISE EN GARDE

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

Le capteur de cuisson sans fil est magnétique et peut endommager les implants électroniques, tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant des implants électroniques doivent se tenir à une distance d'au moins 4 po (10 cm) du capteur de cuisson sans fil.
- ▶ Ne mettez jamais le capteur de cuisson sans fil dans vos poches.

1.9 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT

En cas de dysfonctionnement, il peut s'avérer nécessaire de couper l'alimentation.

- ▶ Demandez à l'installateur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible. Identifiez sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.

Installation correcte - Une installation ou une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.

- ▶ L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre.
- ▶ Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.

Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.

- ▶ Tous les autres services doivent être référés à un fournisseur de services agréé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son fournisseur de services agréé ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure. Des matériaux peuvent être aspirés dans le ventilateur et compromettre le refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.

- ▶ Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, le tiroir ne doit contenir aucun objet ni papier.
- ▶ Il doit y avoir une distance minimale de ¾ po (20 mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

AVERTISSEMENT

Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.

- ▶ Ne pas utiliser cet appareil électroménager s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Contactez un prestataire de services agréé.

1.10 Utilisation sûre des piles

⚠ AVERTISSEMENT	
<ul style="list-style-type: none"> • RISQUE D'INGESTION : Ce produit contient une pile bouton. • L'ingestion de ce produit peut entraîner la MORT ou des blessures graves. • Une pile bouton avalée peut provoquer des brûlures chimiques internes en seulement 2 heures. • GARDEZ les piles neuves et usagées HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS. • Consultez immédiatement un médecin si l'on soupçonne qu'une pile a été avalée ou insérée à l'intérieur d'une partie du corps. 	

- Retirez les piles usagées et recyclez-les immédiatement ou mettez-les au rebut conformément aux réglementations locales et tenez-les hors de portée des enfants. Ne PAS jeter les piles dans les ordures ménagères ni les incinérer.
- Des piles même usagées peuvent provoquer des blessures graves, voire mortelles.
- Appelez un centre antipoison local pour obtenir des informations sur le traitement.
- Type de pile compatible : CR2032
- Tension nominale de la batterie : 3V
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Ne pas décharger de force, recharger, démonter, chauffer au-delà de la température nominale spécifiée par le fabricant ou incinérer. Cela pourrait entraîner des blessures dues à l'évent, à une fuite ou à une explosion entraînant des brûlures chimiques.
- Assurez-vous que les piles sont installées correctement en respectant la polarité (+ et -).

- Ne mélangez pas des piles usagées et des piles neuves, ni des marques ou des types de piles différents, tels que des piles alcalines, des piles au carbone-zinc ou des piles rechargeables.
- Retirez et recyclez ou éliminez immédiatement les piles des équipements non utilisés pendant une période prolongée, conformément aux réglementations locales.
- Fermez toujours complètement le compartiment à piles. Si le compartiment des piles ne se ferme pas correctement, arrêtez d'utiliser le produit, retirez les piles et tenez-les hors de portée des enfants.

1.11 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie

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, vous pourriez devoir apposer l'étiquette suivante sur l'emballage du produit comme requis par la Californie :

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

2 Prévenir les dommages matériels

AVIS :

Les plats de cuisson dont le dessous est rugueux peuvent rayer la surface en vitrocéramique.

- ▶ Vérifiez le fond de l'ustensile avant de le poser.

Du sel, du sucre ou des grains de sable rayent la surface de la vitrocéramique.

- ▶ Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou pour y déposer des objets.

La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.

- ▶ Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.

Les ustensiles de cuisson chauds peuvent provoquer une surchauffe des composants électroniques.

- ▶ Ne posez jamais de poêles et de casseroles chaudes sur le panneau de commande ou le cadre de la table de cuisson.

Lorsque des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent l'endommager.

- ▶ Ne laissez pas d'objets durs ou pointus tomber sur la table de cuisson.

Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes.

- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▶ N'utilisez pas de film protecteur pour table de cuisson.

Des agents de nettoyage inappropriés peuvent provoquer des décolorations métalliques chatoyantes sur la surface vitrocéramique.

- ▶ Reportez-vous aux recommandations de nettoyage de ce manuel.

→ "Nettoyage et entretien", Page 38

2.1 Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants

Vous trouverez ici un aperçu des types de dommages les plus courants et des suggestions pour les éviter.

Taches

Cause	Comment éviter
Éclaboussure de nourriture	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.

Rayures

Cause	Comment éviter
Sel, sucre et sable	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.
Ustensiles de cuisine à fond rugueux	Vérifiez la batterie de cuisine.

Décolorations

Cause	Comment éviter
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.
Abrasion de casserole (par ex. Aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles lorsque vous les déplacez.

Cloques

Cause	Comment éviter
Sucre, aliment à haute teneur en sucre	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

3.2 Économiser de l'énergie

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

Choisissez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de base correspond à la zone de cuisson. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

Conseil : Pour les poêles à frire, les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent généralement le diamètre supérieur de la batterie de cuisine. Le diamètre de la base de la casserole est généralement plus petit.

- ✓ L'énergie est destinée à la batterie de cuisine. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine trop petits, vous gaspillez de l'énergie. Si la batterie de cuisine est trop grande, beaucoup d'énergie est utilisée pour chauffer la batterie de cuisine.

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- ✓ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

- ✓ Si vous soulevez le couvercle, beaucoup d'énergie peut s'échapper.

Utilisez un couvercle en verre.

- ✓ Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez regarder à l'intérieur de l'ustensile sans soulever le couvercle.

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.

- ✓ Les bases incurvées des ustensiles de cuisine augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez une taille d'ustensile qui correspond à la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire.

- ✓ Les gros ustensiles de cuisine avec peu de contenu consomment beaucoup d'énergie.

Faites cuire avec un peu d'eau.

- ✓ Plus d'eau nécessite plus d'énergie pour la chauffer.

Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.

- ✓ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

4 Ustensile de cuisson adapté

Un ustensile de cuisson adapté pour la cuisson à induction doit avoir une base ferromagnétique. Cela veut dire que l'ustensile de cuisson doit être magnétique et être de la taille recommandée.

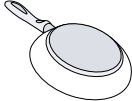
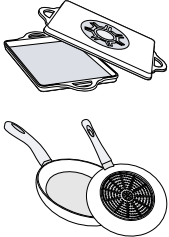
La table de cuisson utilise le diamètre ferromagnétique et le matériau de la base de l'ustensile de cuisson pour détecter automatiquement la position, la taille et la forme de l'ustensile de cuisson utilisée.

Suivre les instructions du fabricant de l'ustensile de cuisson.

Un ustensile de cuisson avec une base mesurant 3½ po à 13½ po (90 à 340 mm) de diamètre peut être utilisé.

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles

Pour pouvoir détecter correctement l'ustensile de cuisson, vous devez tenir compte de la taille et du matériau de l'ustensile de cuisson. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.

Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles de cuisson recommandés	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable au design en sandwich qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisson répartissent la chaleur uniformément, chauffent rapidement et garantissent qu'ils peuvent être détectés facilement.
	Ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou ustensiles de cuisson spéciaux à induction en acier inoxydable.	Ces ustensiles de cuisson répartissent la chaleur uniformément, chauffent rapidement et garantissent qu'ils peuvent être détectés. Ces ustensiles de cuisson répartissent la chaleur uniformément, chauffent rapidement et garantissent qu'ils peuvent être détectés.
Adapté	La base n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile, seule la zone ferromagnétique chauffe. En conséquence, la chaleur n'est pas répartie uniformément.
	Fonds d'ustensiles de cuisson contenant de l'aluminium.	Ces fonds d'ustensiles de cuisson réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de puissance est émise vers l'ustensile de cuisson. Ces ustensiles de cuisson peuvent ne pas être suffisamment détectés ou ne pas être détectés du tout, et donc ne chauffent pas suffisamment.
Non adapté	Ustensiles de cuisson en acier fin normal, verre, argile, cuivre ou aluminium.	

Remarques

- N'utilisez pas de plaques d'adaptation entre la table de cuisson et les ustensiles de cuisson.
- Ne faites pas chauffer d'ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à fond fin, car cela peut devenir très chaud.

5 Description de l'appareil

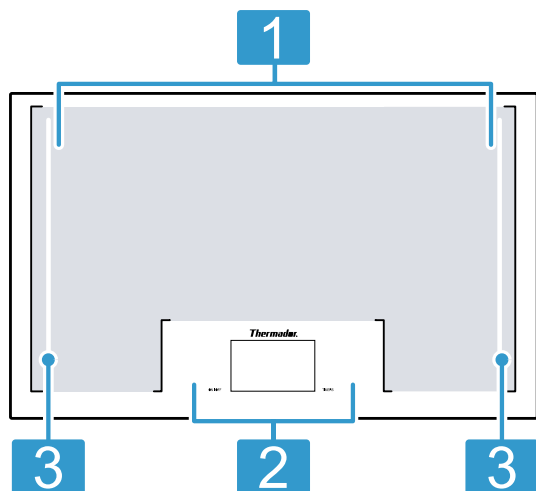
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.

5.1 Surface de cuisson

L'ensemble de la surface de cuisson de la table de cuisson alimente le chauffage par induction. Vous pouvez placer des ustensiles de cuisine n'importe où dans la zone

utilisable de la surface de cuisson. La position, la taille et la forme de la casserole seront détectées automatiquement.

Vous pouvez chauffer jusqu'à six ustensiles de cuisine en même temps sur la surface de cuisson.



- 1** Surface de cuisson utilisable
- 2** Panneau de commande
- 3** SapphireGlow™ barres lumineuses

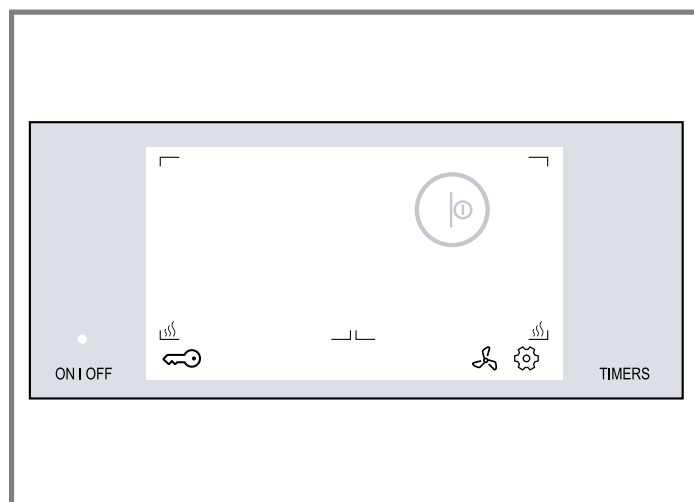
5.2 Panneau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et d'obtenir des informations sur son état de fonctionnement.

Le panneau de commande dispose de touches tactiles et d'un écran tactile.

L'écran tactile vous donne un aperçu des ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson et affiche des champs tactiles pour activer les différentes fonctions.

Lorsqu'un ustensile de cuisine est placé sur la surface de cuisson, la position de cuisson de cet ustensile de cuisson est affichée à l'écran.



Touches tactiles et champs tactiles

Les touches tactiles et les champs sont tactiles. Pour sélectionner une fonction, appuyez sur le symbole correspondant. Les fonctions disponibles s'allument sur l'écran.

Touche tactile / champ tactile	Fonction
ON OFF	Interrupteur principal
TIMERS	Menu minuterie <ul style="list-style-type: none"> ■ 🔔 Minuterie à court terme ■ ⌚ Chronomètre
🔑	Verrouillage du panneau
⏸	Fonction pause
🔥	Table cuisson - Synchronisation de la hotte
⚙	Paramètres de base
①	Position de cuisson détectée
1,0 - 9,0	Niveaux de puissance
🔥	Fonction Power Boost
🔥	Fonction Pan Boost
🔥	Fonction Garder au chaud
🔥	Modes de batterie de cuisine
🔥	Mode batterie de cuisine : cuisson dynamique unique pour un élément de batterie de cuisine
🔥	Mode batterie de cuisine : cuisson classique pour un élément de batterie de cuisine
🔥	Mode batterie de cuisine : fonction capteur de cuisson
🔥	Mode batterie de cuisine : TeppanyakiPro™

5.3 Vue d'ensemble des menus

La structure intuitive des menus vous aide à vous repérer dans le panneau de commande de votre appareil. Vous pouvez en savoir plus sur les menus les plus importants dans cette section.

Écran principal









L'affichage principal donne un aperçu des indicateurs des ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson. Il affiche le mode de cuisson et les niveaux de puissance réglés pour les zones de cuisson allumées.

Barre de fonction


La barre de fonctions en bas de l'écran tactile permet d'accéder à un certain nombre de fonctions et à d'autres menus.

Les options suivantes peuvent être affichées dans la barre de fonctions :

🔑	Verrouillage du panneau
⏸	Fonction pause

	Commande de la hotte
	Paramètres de base
	Confirmer les paramètres
	Quitter le menu actuel
	Modifier le paramètre
	Arrêter la minuterie
	Démarrer la minuterie
	Informations


Menu info

Le menu info vous fournit des informations sur l'appareil ou les fonctions actuellement actives.
Pour accéder au menu info, touchez le symbole  sur la barre de fonctions. Le capteur affichera lorsque la fonction est disponible.


Notifications et alertes

Les notifications et alertes vous aident à faire fonctionner correctement votre appareil


Notifications :




- Les notifications vous informent que l'état de l'appareil a changé ou que vous devez confirmer quelque chose.
- La ligne supérieure de l'écran s'allume en orange.
- Pour revenir à l'écran principal, touchez .


Alertes :

- Les alertes vous informent qu'une action est requise.
- La ligne supérieure de l'écran s'allume en bleu.
- Suivez les instructions à l'écran.
- Pour revenir à l'écran principal, touchez .

Menu du mode Batterie de cuisson







La table de cuisson possède diverses fonctions qui s'appliquent aux différentes positions de cuisson.
Pour accéder au menu du mode Récipient, appuyez sur l'affichage de la position de cuisson, puis appuyez sur .

Mode batterie de cuisson	Fonction
 MyZone®	Vous permet de sélectionner un niveau de puissance particulier en fonction de la position de l'ustensile de cuisson en le déplaçant de l'avant vers l'arrière sur la surface de cuisson.
 Mode de cuisson standard	Vous permet de sélectionner le niveau de puissance de chaque élément de batterie de cuisine directement sur le panneau de commande.
 Mode capteur de cuisson	Vous pouvez utiliser le capteur de cuisson fixé à l'extérieur de l'ustensile pour maintenir automatiquement la température à un niveau défini.

Mode batterie de cuisson	Fonction
	Le mode Capteur de cuisson convient aux aliments qui nécessitent de grandes quantités d'eau, d'huile ou de graisse pour faire bouillir ou faire frire dans une casserole.
 Mode TeppanyakiPro™	Vous permet de diviser la surface Teppan Yaki en deux sections avec des paramètres différents. Selon les réglages, vous pouvez faire frire les aliments sur une section et garder les aliments au chaud sur l'autre section, ou utiliser toute la zone pour faire frire les aliments au même niveau de puissance.

5.4 Affichage de la position de cuisson


Lorsque vous placez un récipient sur la surface de cuisson, l'indicateur de la position de cuisson correspondante s'allume sur l'écran tactile.
L'écran vous informe sur l'état de fonctionnement de la position de cuisson.


Affichage de la position de cuisson	Signification
	Position de cuisson détectée <ul style="list-style-type: none"> ■ L'ustensile sur la surface de cuisson a été détecté. ■ L'affichage de la position de cuisson s'allume. ■ Touchez le symbole  pour sélectionner la position de cuisson.
	Position de cuisson sélectionnée <ul style="list-style-type: none"> ■ La position de cuisson a été sélectionnée. ■ Vous pouvez définir le paramètre d'alimentation.
	Position de cuisson active <ul style="list-style-type: none"> ■ La position de cuisson indiquée a été activée. ■ Le niveau de puissance sélectionné s'allume sur l'affichage.
	Pas d'ustensile sur la position de cuisson <ul style="list-style-type: none"> ■ L'ustensile a été retiré de la surface de cuisson. ■ Le niveau de puissance sélectionné est atténué.
	Autres indicateurs et symboles <ul style="list-style-type: none"> ■ Les réglages de la position de cuisson ne peuvent pas être configurés.

Affichage de la position de cuisson

- Touchez l'écran pour plus d'informations.
- Causes possibles :
- Jusqu'à 6 ustensiles de cuisine répartis uniformément sur la surface de cuisson peuvent être chauffés en même temps.
 - La batterie de cuisine ne convient pas pour une utilisation sur une table de cuisson à induction.
 - L'appareil a dépassé sa consommation électrique maximale.

5.5 Témoin de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée de plusieurs indicateurs de chaleur résiduelle «». Les indicateurs de chaleur résiduelle vous avertissent qu'une ou plusieurs positions de cuisson sont encore chaudes.

Selon la force de la chaleur résiduelle, une, deux ou les trois barres de l'indicateur «» s'allumeront. Ne touchez pas la surface de cuisson tant que les voyants sont encore allumés ou immédiatement après leur extinction.

Lorsque vous éteignez la table de cuisson, les voyants de chaleur résiduelle restent allumés tant que la surface de cuisson est encore chaude.

6 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

6.1 Nettoyage initial

Retirez tout emballage restant de la surface de la table de cuisson et frottez la surface avec un tissu mouillé. Vous pouvez trouver une liste de détergents recommandés sur le site web officiel www.thermador.com.

Plus d'informations sur l'entretien et le nettoyage.

→ Page 38

6.2 Cuisson à induction

En comparaison aux tables de cuisson traditionnelles, la cuisson sur une table de cuisson à induction apporte une série de changements et comporte un certain nombre de bénéfices tels que le gain de temps lors de la cuisson et de la friture, des économies d'énergie, ainsi que plus de facilité de nettoyage et d'entretien. Cela offre également un meilleur contrôle de la chaleur puisque la chaleur est générée directement dans les ustensiles de cuisson.

6.3 Ustensile de cuisson

Vous pouvez trouver une liste d'ustensiles de cuisson recommandés sur le site web officiel www.thermador.com. Plus d'informations sur les ustensiles de cuisson adaptés.

6.4 Mise en service

Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, le paramètre de langue par défaut apparaît sur l'affichage, il s'agit du premier pas de la configuration de la table de cuisson.

Il est possible de modifier ces réglages à n'importe quel moment dans les réglages de base. → Page 33

6.5 Configuration de Home Connect

Pour démarrer les paramètres de connexion, sélectionnez le paramètre Home Connect dans les paramètres de base et suivez les instructions dans la section intitulée

→ "Home Connect®", Page 35.

7 Fonctionnement

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre appareil.

7.1 Allumer ou éteindre la table de cuisson

Allumez ou éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Mise en marche de la table de cuisson

- ▶ Appuyez sur ON | OFF.
- ✓ L'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal s'allume.
- ✓ Après un court instant, la table de cuisson est prête à fonctionner.

Mise à l'arrêt de la table de cuisson

- ▶ Appuyez sur ON | OFF.
- ✓ L'indicateur ON | OFF ci-dessus s'éteint.
- ✓ Toutes les positions de cuisson sont désactivées.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque toutes les zones de cuisson ont été éteintes pendant plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés seront enregistrés pendant 30 secondes après la mise hors tension de l'appareil. Si vous rallumez l'appareil pendant ce temps, l'option de confirmation des réglages précédents apparaît sur l'écran principal.

7.2 Paramètres de la zone de cuisson

Pour effectuer des réglages sur une zone de cuisson, la zone de cuisson doit être sélectionnée.

Réglez le niveau de puissance souhaité pour chaque zone de cuisson dans l'affichage de la zone de cuisson.

Réglage	Niveau de puissance
1,0	niveau de puissance le plus bas
9,0	niveau de puissance le plus haut

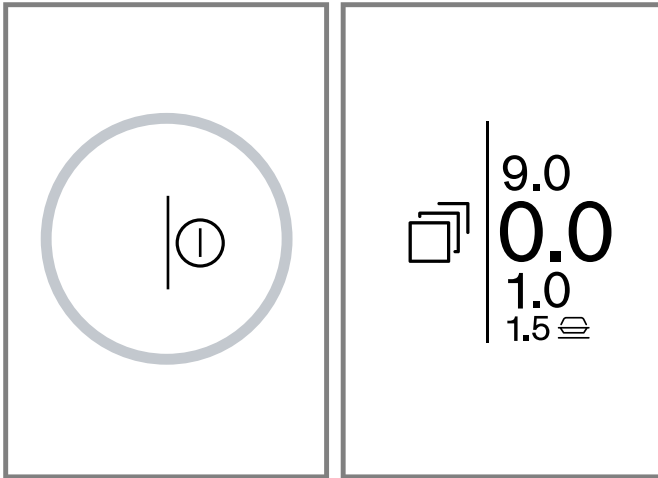
Tous les niveaux de puissance comportent un réglage intermédiaire. Ceci est indiqué sur l'affichage de la zone de cuisson comme .5.

Remarque : La table de cuisson peut temporairement réduire automatiquement la puissance pour protéger les parties fragiles de votre appareil et pour empêcher l'appareil de produire un bruit excessif.

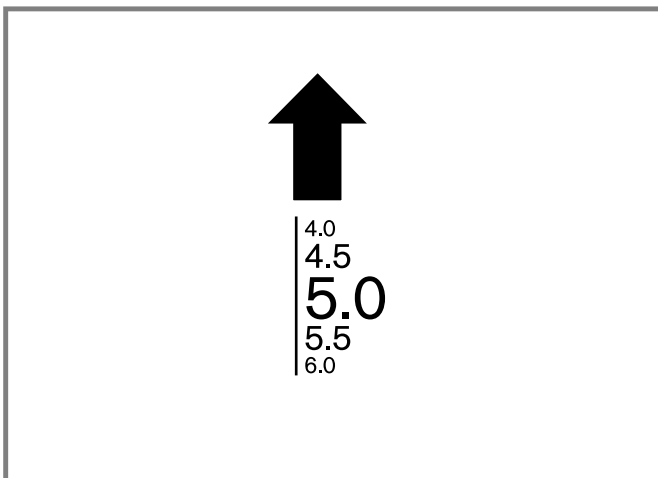
Réglage d'une zone de cuisson

Exigence : La table de cuisson est allumée.

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson.
- ✓ L'écran indique qu'un récipient est détecté.
2. Appuyez sur ① sur l'affichage de la zone de cuisson.



- ✓ La zone de réglage s'allume sur l'affichage de la zone de cuisson.
3. Dans les 4 secondes suivantes, faites défiler vers le haut ou vers le bas dans la zone des paramètres avec votre doigt jusqu'à ce que le niveau de puissance requis soit net.



Pour sélectionner le niveau de puissance 9.0, appuyez sur 9.0 sur l'écran de la zone de cuisson.

Remarque : Si vous placez un récipient sur la surface de cuisson avant d'allumer la table de cuisson, le récipient est détecté lorsque vous appuyez sur l'interrupteur principal. L'indicateur de la position de cuisson s'allumera sur l'écran tactile.

Modification du niveau de puissance

- Sélectionnez la zone de cuisson et réglez le niveau de puissance souhaité dans l'affichage de la zone de cuisson.

Éteindre la zone de cuisson

- Appuyez de manière prolongée sur l'affichage de la zone de cuisson jusqu'à ce que le niveau de puissance 0.0 s'affiche.

7.3 Paramètres de cuisson recommandés

Vous trouverez ici des recommandations sur la cuisson et un aperçu de différents plats avec des niveaux de chaleur appropriés.

- Sélectionnez le niveau de puissance 8 ou 9 pour porter l'eau à ébullition ou chauffer la casserole.
- Brassez les liquides épais occasionnellement.
- Les aliments qui doivent être poêlés rapidement, ou les aliments qui perdent beaucoup de liquide au cours de la friture initiale, devraient normalement être poêlés en petites portions.
- Lorsque vous cuisinez avec un couvercle, baissez le niveau de chaleur dès que de la vapeur s'échappe entre le couvercle et la casserole.
- Gardez le couvercle sur l'ustensile après la cuisson jusqu'à ce que vous serviez les aliments.
- Lorsque vous cuisinez avec un autocuiseur, respectez les instructions du fabricant.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps ou dans trop d'eau. Sinon, les nutriments seront perdus. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine pour régler le temps de cuisson optimal.
- Ne faites pas chauffer l'huile ou la graisse jusqu'à ce qu'elle fume. Vous obtiendrez des résultats de cuisson plus sains.
- Lorsque vous faites dorer les aliments, faites-les frire les uns après les autres.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Nous recommandons l'utilisation de maniques.
- Vous pouvez trouver des recommandations pour cuisiner de façon énergétiquement efficace dans → "Économiser de l'énergie", Page 11

Tableaux de cuisson

Le tableau de cuisson indique le niveau de puissance adapté à chaque type d'aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.



MISE EN GARDE

Les ragoûts ou les liquides peuvent chauffer très rapidement pendant la cuisson et peuvent déborder ou éclabousser, par ex. soupes, sauces ou boissons.

- Remuez en permanence.
- Faites chauffer les aliments à un niveau de puissance approprié.

Fondre

Aliment	Réglage de cuisson en cours	Temps de cuisson en min.
Chocolat, enrobage	1 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-

Chauffer ou maintenir au chaud

Aliment	Réglage de cuisson en cours	Temps de cuisson en min.
Ragoût, comme le ragoût de lentilles	1.5 - 2	-
Lait	1.5 - 2.5	-
Chauffer les saucisses dans l'eau	3 - 4	-

Dégivrage et chauffage

Épinards, congelés	3 - 4	15 - 25
Goulash, congelé	3 - 4	35 - 55

Pochage et mijotage

Quenelles de pomme de terre	4.5 - 5.5	20 - 30
Poisson	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, comme la sauce béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, telles que sauce béarnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12

Faire bouillir, cuire à la vapeur ou braiser

Riz, avec le double de la quantité d'eau	2.5 - 3.5	15 - 30
Pouding au riz	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre bouillies avec la peau	4.5 - 5.5	25 - 35
Pommes de terre bouillies pelées avec du sel	4.5 - 5.5	15 - 30
Pâtes	6 - 7	6 - 10
Ragoût	3.5 - 4.5	120 - 180
Soupes	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes, surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
Ragoût dans un autocuiseur	4.5 - 5.5	-

Braiser

Rôti braisé roulé	4 - 5	50 - 65
Bœuf braisé	4 - 5	60 - 100
Goulash	3 - 4	50 - 60

Braiser ou frire avec une petite quantité d'huile

Cuisinez sans couvercle

Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope, surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelettes, nature ou panées	6 - 7	8 - 12
Steak, 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	7 - 8	8 - 12
Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur	5 - 6	10 - 20
Poitrine de volaille, surgelée	5 - 6	10 - 30
Rissoles, 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburgers, ¾ po (2 cm) d'épaisseur	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson, pané et congelé, comme les bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Crevettes et langoustines	7 - 8	4 - 10
Sautée de légumes frais et de champignons	7 - 8	10 - 20
Sauté asiatique, légumes et morceaux de viande	7 - 8	15 - 20
Sautés, surgelés	6 - 7	6 - 10
Crêpes, cuites les unes après les autres	6.5 - 7.5	-
Omelette, cuite l'une après l'autre	3.5 - 4.5	3 - 10
Œufs frits	5 - 6	3 - 6

Grande friture de gras

5 à 7 oz (150-200 g) par portion dans 2 à 4 pintes (1-2 litres) d'huile, frites par portions.

Cuisinez sans couvercle

Produits surgelés, tels que frites, pépites de poulet	8 - 9	-
Croquettes, surgelées	7 - 8	-
Viande, comme des portions de poulet	6 - 7	-
Poisson, pané	6 - 7	-
Légumes, champignons, panés ou tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignes	4 - 5	-

7.4 Kitchen timer

Vous pouvez utiliser le Kitchen timer pour définir une durée allant jusqu'à 9 heures, 59 minutes et 59 secondes. Le Kitchen timer est indépendant des autres réglages et ne désactive pas une zone de cuisson.

Vous pouvez également utiliser la fonction Kitchen timer lorsque la table de cuisson est éteinte.


Réglage du Kitchen timer**⚠ AVERTISSEMENT**

Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.

- ▶ Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- ▶ Ne laissez rien bouillir ou brûler.

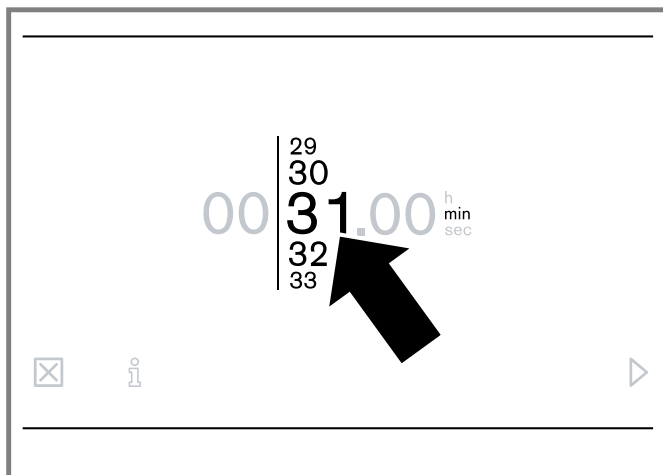
1. Appuyez sur TIMERS pour accéder au menu de la minuterie.

2. Touchez .

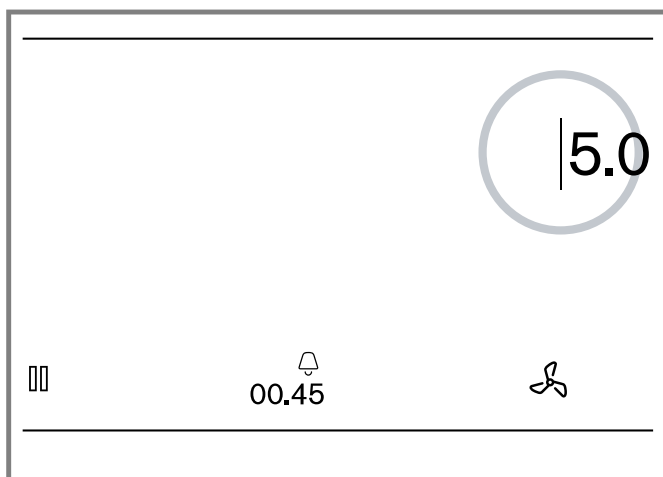
3. Toucher  pour confirmer.

- ✓ 00 | 00:00 s'allume à l'écran.

4. Dans les 10 secondes suivantes, faites défiler vers le haut ou vers le bas pour régler l'heure en heures, minutes et secondes.



5. Toucher ▶ pour confirmer.



- ✓ Le 🔔 et l'heure sélectionnée s'allument sur la barre de fonctions.
- ✓ Le compte à rebours commence.
- ✓ Une fois le temps écoulé, un signal retentit. 00.00 clignote sur l'affichage de la minuterie.

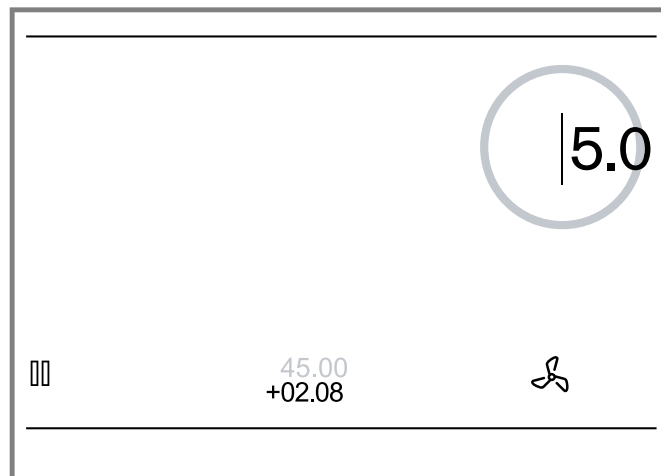
6. Appuyez sur 🔔 pour désactiver les signaux.

Utilisation de la fonction timer plus

Avec la fonction timer plus, vous pouvez déterminer le temps écoulé depuis que Kitchen timer s'est écoulé.

Exigence : Kitchen timer s'est écoulé et le signal de fin de minuterie est toujours actif.

1. Appuyez et maintenez 🔔 pendant quelques secondes.



- ✓ Le Stopwatch est activé et apparaît sur l'affichage de la minuterie précédé de +.
 - ✓ La valeur réglée Kitchen timer à l'origine est également affichée sur l'affichage de la minuterie.
2. Pour définir une nouvelle valeur sur le Kitchen timer, touchez l'affichage de la minuterie.
 3. Pour désactiver les minuteries, touchez et maintenez l'affichage de la minuterie pendant quelques secondes.

Mettre en pause le Kitchen timer

1. Touchez 🔔.
 2. Touchez 🛑.
- ✓ Le minuteur s'arrête et s'affiche sur l'écran principal.
3. Pour continuer le chronomètre, touchez 🔔 et puis ▶ pour confirmer.

Changer ou annuler la Kitchen timer

1. Touchez 🔔.
2. Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour changer l'heure. Toucher ▶ pour confirmer.
3. Pour annuler la minuterie, touchez 🗑️.
4. Appuyer sur 🗑️ pour quitter le menu minuterie.

7.5 Chronomètre

Chronomètre affiche le temps qui s'est écoulé depuis l'activation de la fonction.

Chronomètre fonctionne indépendamment des zones de cuisson et des autres réglages. Cette fonction ne coupe pas automatiquement un foyer.

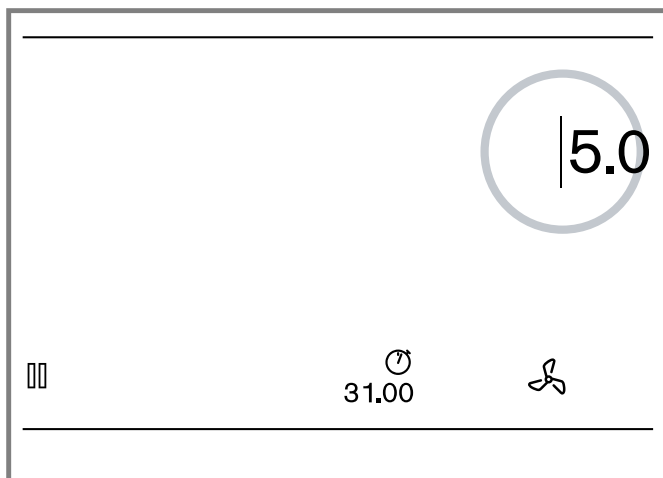
Démarrage du Stopwatch

⚠️ AVERTISSEMENT

Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.

- ▶ Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- ▶ Ne laissez rien bouillir ou brûler.

1. Appuyez sur TIMERS pour accéder au menu de la minuterie.
2. Touchez ⌚.
3. Touchez ▶ pour démarrer.



- ✓ 00 | 00:00 et ⌚ s'allume dans la barre de fonction.
- ✓ La minuterie commence à compter.

Mettre en pause le Stopwatch

1. Touchez ⌚.
 2. Touchez ⏸.
- ✓ Le minuteur s'arrête et s'affiche sur l'écran principal.
3. Pour continuer le chronomètre, touchez ⌚ et puis ▶ pour confirmer.

Annulation du Stopwatch

1. Touchez ⌚.
 2. Touchez □.
- ✓ La minuterie est réinitialisée à 00.00 et s'affiche sur l'écran principal.
3. Appuyer sur ✕ pour quitter le menu minuterie.

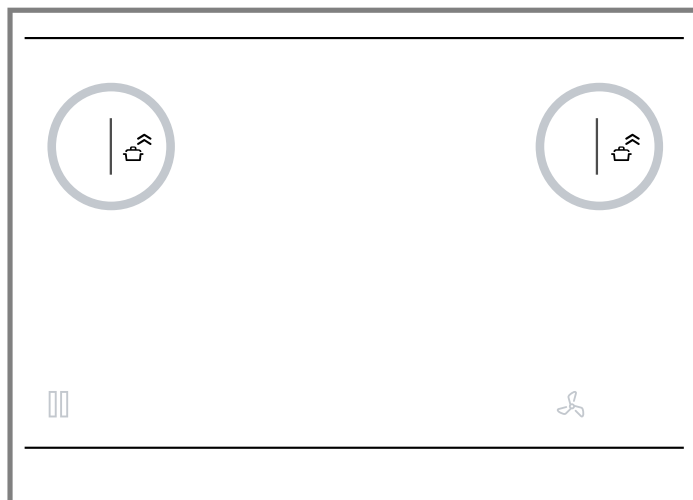
7.6 PowerBoost®

Avec cette fonction, vous pouvez chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9. Cette fonction augmente temporairement la puissance supérieure de la zone de cuisson sélectionnée.

Restrictions d'utilisation de la fonction PowerBoost®

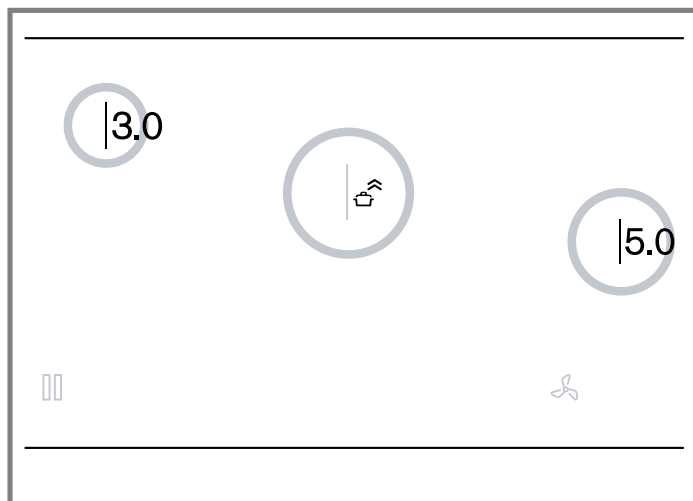
Vous ne pouvez activer la fonction booster que pour une seule casserole par côté.

Vous pouvez régler la fonction lorsque ⌚ s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson.



Si la fonction est active et que vous sélectionnez une deuxième position de cuisson du même côté de la surface de cuisson, la fonction sera désactivée. La position de cuisson est automatiquement réglée sur le niveau de puissance 9,0.

Si la fonction est activée au centre de la surface de cuisson, vous pouvez effectuer des réglages pour d'autres ustensiles de cuisine sur les côtés gauche et droit de la surface de cuisson.



Activation de PowerBoost®

1. Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur ⌚ dans l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation de PowerBoost®

1. Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson et sélectionnez n'importe quel niveau de puissance.
2. Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour sélectionner ⌚.

7.7 PanBoost®


Avec cette fonction, vous pouvez chauffer les ustensiles de cuisine plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9,0.

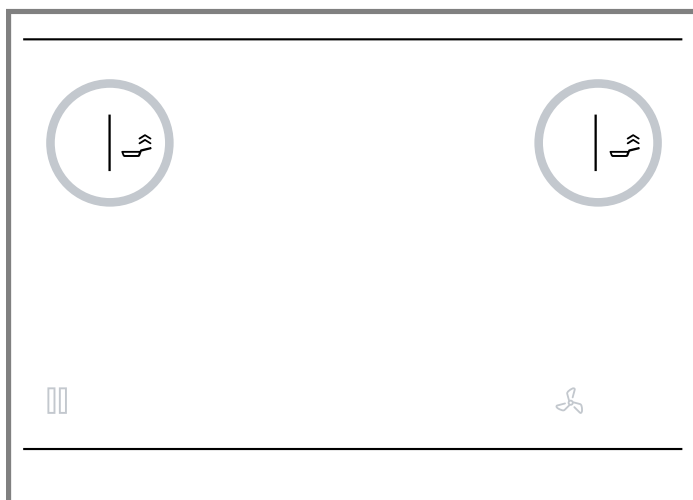
Recommandations pour l'utilisation de cette fonction :

- Toujours utiliser des ustensiles de cuisson qui n'ont pas été préchauffés.
- Utiliser un ustensile de cuisson à base plate.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond mince.
- Ne jamais laisser d'ustensiles de cuisson vides, de l'huile, du beurre ou du lard cuire sans surveillance.
- Ne pas couvrir pas l'ustensile de cuisson.
- Reportez-vous aux informations sur la cuisson à induction pour obtenir des informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisine.

Restrictions d'utilisation de PanBoost™

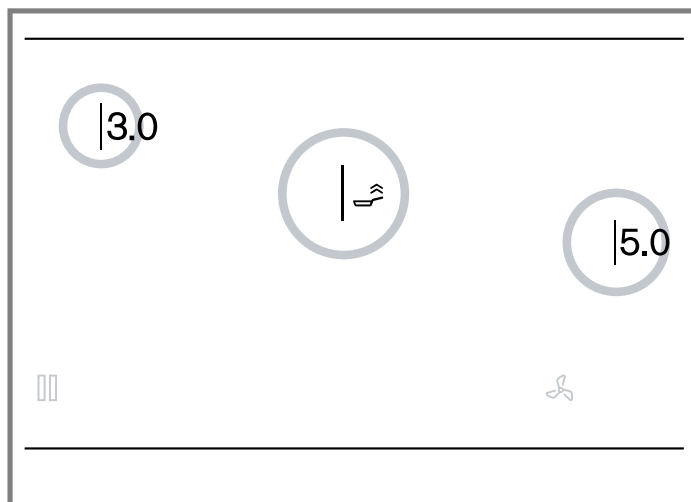
Cette fonction est disponible pour un maximum d'une casserole à la fois.

Vous pouvez régler la fonction lorsque  s'affiche sur l'écran de la zone de cuisson.



Si la fonction est active et que vous sélectionnez une deuxième position de cuisson du même côté de la surface de cuisson, la fonction sera désactivée. La position de cuisson est automatiquement réglée sur le niveau de puissance 9,0.

Si la fonction est activée au centre de la surface de cuisson, vous pouvez effectuer des réglages pour d'autres ustensiles de cuisine sur les côtés gauche et droit de la surface de cuisson.




Activation de PanBoost®

⚠ AVERTISSEMENT

L'huile et le gras chauffent rapidement avec la fonction PanBoost®. L'huile et la graisse surchauffées peuvent s'enflammer.

- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.

1. Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur  dans l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation de PanBoost®

La fonction est automatiquement désactivée après 30 secondes. Vous pouvez le désactiver manuellement avant cela.

- Appuyez sur l'affichage de la zone de cuisson et réglez n'importe quel niveau de puissance.

Remarque : Si la fonction est automatiquement désactivée, la position de cuisson est automatiquement réglée sur le niveau de puissance 9,0.

7.8 Garder au chaud


Cette fonction convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour garder les aliments au chaud.

⚠ MISE EN GARDE

La nourriture peut se gâter lorsqu'elle est laissée sur place trop longtemps.

- Pour garantir la sécurité alimentaire, ne gardez pas les aliments au chaud plus d'une heure après la cuisson.

Activation de la fonction de maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Sélectionnez le niveau de puissance 1.5 .

Désactivation de la fonction de maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Sélectionnez n'importe quel niveau de puissance.

7.9 Fonction de transfert

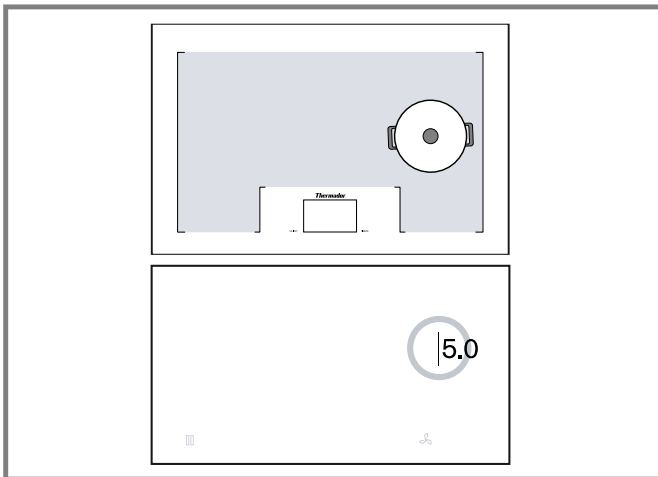
Vous pouvez utiliser cette fonction pour transférer le niveau de puissance ou les réglages de température d'une zone de cuisson à une autre.

Pour transférer les réglages, déplacez l'ustensile de la surface de cuisson que vous utilisez vers une autre zone. Si vous retirez un ustensile de cuisson de la surface de cuisson ou le déplacez, la zone de cuisson d'origine cesse de chauffer. Les réglages de la zone de cuisson sont conservés pendant 30 secondes.

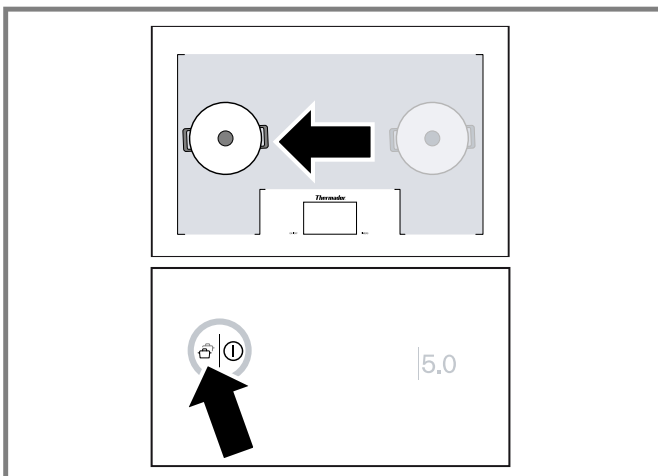
Lorsque vous déposez l'ustensile dans sa position d'origine, les réglages sont conservés.


Utilisation de la fonction de transfert


1. L'ustensile est placé sur une zone de cuisson et vous avez effectué les réglages.



2. Soulevez l'ustensile de la zone de cuisson active et posez-le sur la nouvelle zone de cuisson.

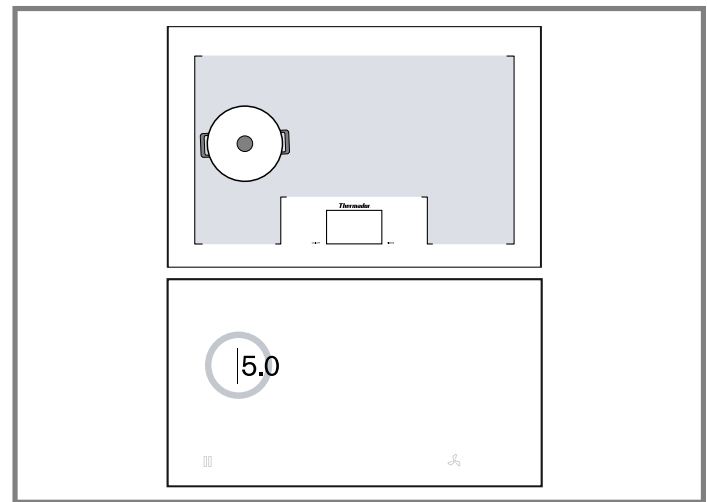


- ✓  s'allume sur l'affichage de la nouvelle zone de cuisson.

3. Touchez  sur la nouvelle zone de cuisson pour confirmer le transfert des réglages.

4. Sélectionnez la nouvelle zone de cuisson pour confirmer les réglages.

- ✓ Les paramètres sont transférés. La zone de cuisson d'origine s'éteint.



7.10 Mode capteur de cuisson

Les processus de détection de cuisson facilitent la cuisson et produisent des résultats exceptionnels.

Comment ça fonctionne :

- Un capteur de cuisson sans fil est nécessaire pour utiliser ce mode.
→ "Capteur de cuisson sans fil", Page 28. Le capteur de cuisson sans fil transmet des informations sur la température de la casserole au panneau de commande.
- Le capteur de cuisson sans fil mesure la température de l'ustensile en continu. Le niveau de puissance est contrôlé et la bonne température est maintenue à tout moment. Cela évite la surchauffe et garantit des résultats parfaits.
- Ajoutez votre nourriture une fois la température sélectionnée atteinte. La température est maintenue automatiquement. Vous n'êtes pas obligé de modifier le niveau de puissance.
- Le mode Capteur de cuisson est disponible sur toute la surface de cuisson.
- Vous pouvez utiliser jusqu'à trois capteurs de cuisson en même temps.

Avantages lors de l'utilisation de la fonction capteur de cuisson

- La zone de cuisson ne chauffe que pour maintenir la température. Cela économise l'énergie. L'huile ou la graisse ne surchauffera pas.
- La température est surveillée en permanence. Cela empêche les aliments de déborder et vous n'avez pas besoin de modifier le niveau de température.
- Le mode capteur de cuisson vous informe lorsque l'eau ou l'huile a atteint la température optimale pour l'ajout des aliments; dans certains cas, les aliments doivent être ajoutés au début, reportez-vous au tableau de cuisson.

Remarques générales sur l'utilisation de la fonction capteur de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et épais. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine avec une base mince ou bombée.
- Remplissez l'ustensile de manière à ce que le contenu atteigne suffisamment haut pour recouvrir la pièce en silicone du capteur de cuisson.
- Si vous faites frire avec peu d'huile dans une poêle, utilisez toujours la fonction capteur de friture.
- Positionnez l'ustensile de manière à ce que le capteur de cuisson sans fil pointe vers le côté extérieur de la table de cuisson.
- Ne retirez pas le capteur de cuisson sans fil de l'ustensile pendant la cuisson.
- Retirez le capteur sans fil de l'ustensile après la cuisson. Faites attention car le capteur de cuisson sans fil peut devenir très chaud.
- Faites toujours cuire avec le couvercle, sauf lorsque vous utilisez la fonction pour frire avec une grande quantité d'huile dans la casserole, 340 °F (170 °C).
- Si aucun signal ne retentit, assurez-vous qu'il y a un couvercle sur le récipient. Pour un fonctionnement optimal de la sonde de cuisson, nous vous

recommandons de toujours utiliser un couvercle, sauf lorsque vous utilisez la fonction pour la friture avec une grande quantité d'huile dans une casserole.

- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsqu'elle est chauffée. Utilisez une huile adaptée à la friture. Ne mélangez pas différentes graisses et huiles de cuisson, telles que l'huile et le saindoux. Ces mélanges peuvent mousser lorsqu'ils deviennent chauds.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat de la cuisson, utilisez plus d'eau la prochaine fois, par exemple pour faire bouillir des pommes de terre. Utilisez le niveau de température recommandé.

Récipient adapté à la fonction de détection de cuisson

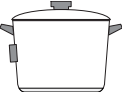
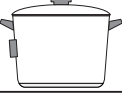
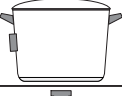

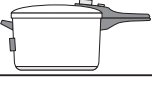


- Utilisez des ustensiles de cuisine suffisamment hauts pour que, lorsque le volume d'eau requis est ajouté, le niveau d'eau soit plus élevé que la pièce en silicone du capteur de cuisson sans fil.
- Tout récipient adapté à la cuisson à induction peut être utilisé pour le capteur de cuisson. Reportez-vous aux informations sur la cuisson à induction.


Types de processus de cuisson avec la fonction de détection de cuisson

Vous pouvez utiliser la fonction de détection de cuisson pour sélectionner le meilleur type de cuisson pour chaque type d'aliment.

Le tableau montre les différents réglages de fonction disponibles lors de l'utilisation de la fonction capteur de cuisson.

S'il n'y a pas de capteur de cuisson sans fil inclus avec votre table de cuisson, vous pouvez l'acheter auprès d'un revendeur spécialisé, du service à la clientèle ou de notre site officiel.

Processus de cuisson	Niveaux de température °F (°C)	Ustensile de cuisine	Exemples d'utilisation
Garder au chaud, chauffer	155 (70)		Punch, joulash
Pochage dans le lait	185 (85)		Panna cotta, riz au lait
Pochage dans l'eau	195 (90)		Boulettes de pommes de terre, riz, quinoa
Bouillir	212 (100)		Pâtes, gnocchis, légumes
Cuire avec un autocuiseur	240 (115)		Bouillons maison, légumineuses
Friture à basse température	320 (160)		Beignes, beignets
Friture à température moyenne	340 (170)		Poisson pané, boulettes

Processus de cuisson	Niveaux de température °F (°C)	Ustensile de cuisine	Exemples d'utilisation
Friture à haute température	355 (180)		Frites surgelées

Conseils pour cuisiner avec le mode capteur de cuisson

Vous trouverez ici des recommandations sur l'utilisation des différents processus de cuisson pour le mode capteur de cuisson.

Maintien au chaud / chauffage

- Convient aux portions de produits surgelés, comme les épinards.
- Placez le produit surgelé dans la casserole.
- Ajouter le volume d'eau spécifié par le fabricant.
- Couvrez la casserole avec un couvercle.
- Sélectionnez la température recommandée dans le tableau.

Mijoter

- Convient pour la cuisson des aliments à basse température, l'épaississement des sauces, la réduction des ragoûts et la cuisson au lait.
- Sélectionnez la température recommandée dans le tableau pour les aliments que vous souhaitez cuire.

Bouillir

- Permet de faire bouillir de l'eau avec un couvercle sans bouillir.
- Permet à l'eau d'être bouillie plus efficacement.
- Sélectionnez la température recommandée dans le tableau.

Cuire avec un autocuiseur


- Suivez les recommandations du fabricant.
- Une fois que le signal sonore retentit, poursuivez la cuisson pendant la durée recommandée.
- Sélectionnez la température recommandée dans le tableau.

Grande friture de gras

- Nous avons recommandé de l'huile de chauffage avec un couvercle.
- Une fois que le signal sonore a retenti, retirez le couvercle et ajoutez les aliments.
- Sélectionnez la température recommandée dans le tableau.

Réglage du point d'ébullition



Le point auquel l'eau commence à bouillir dépend de la hauteur de votre maison au-dessus du niveau de la mer. Si l'eau bout trop ou pas assez vigoureusement, vous pouvez régler le point d'ébullition.

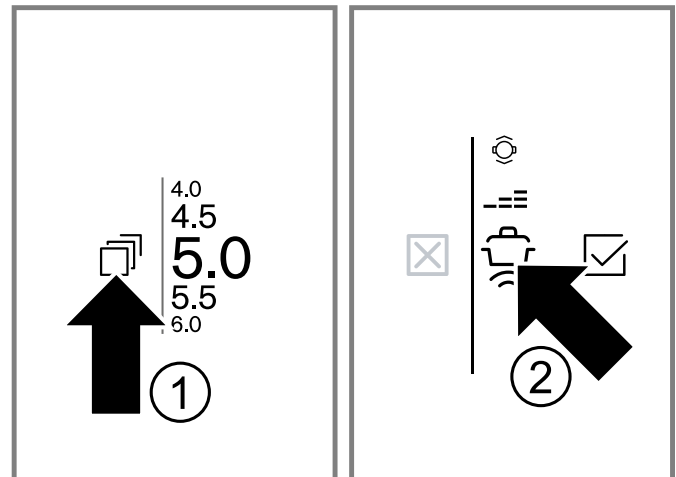
1. Appuyez sur  et sélectionnez le réglage de base pour l'étalonnage du capteur de cuisson.
2. Le point d'ébullition est réglé par défaut sur 650 - 1 300 pieds (200 - 400 m). Si votre maison se trouve à une altitude comprise entre 200 et 400 m (650 et 1 300 pi) au-dessus du niveau de la mer, il n'est pas nécessaire de modifier le point d'ébullition.


Remarque : Le niveau de température 212 °F (100 °C) est suffisant pour une ébullition efficace, même si l'eau ne bout pas très rapidement. Cependant, vous pouvez modifier le point d'ébullition. Par exemple, si vous souhaitez que cela bouille plus rapidement, vous pouvez sélectionner une altitude plus basse.

Réglage de la fonction du capteur de cuisson

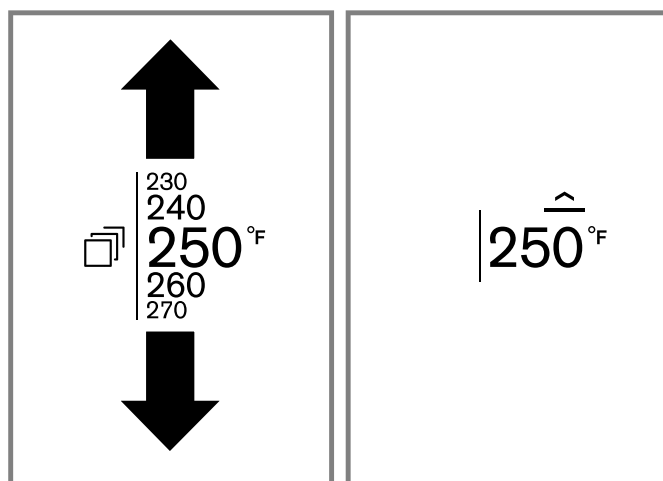
Exigence : La table de cuisson est allumée.

1. Fixez le capteur de cuisson sans fil à la casserole.
→ "Capteur de cuisson sans fil", Page 28
2. Placez une casserole remplie de suffisamment de liquide sur la zone de cuisson et couvrez-la avec un couvercle.
3. Sélectionnez la zone de cuisson.
4. Appuyez sur  pour sélectionner le mode batterie de cuisine ①.
5. Faites défiler pour sélectionner  ②.



6. Appuyez sur le symbole  de cuisson sans fil sur le capteur de cuisson sans fil.

7. Réglez la température souhaitée sur l'affichage de la zone de cuisson.



- ✓ La zone de cuisson commence à chauffer. L'indicateur de chauffe s'allume progressivement dans l'affichage de la zone de cuisson.
 - ✓ Une fois la température de cuisson réglée atteinte, un signal retentit et l'indicateur de chauffage s'éteint.
8. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les aliments. Gardez le couvercle fermé pendant la cuisson.

Remarque : Lorsque vous faites frire avec une grande quantité d'huile, ne couvrez pas la casserole avec un couvercle.

Modification de la température pour la fonction sonde de cuisson

Vous pouvez augmenter ou diminuer la température de 1 à 10 °F (1 à 5 °C) pendant la cuisson avec la fonction de détection de cuisson.

- Appuyez sur le réglage de température dans l'affichage de la zone de cuisson.
- Touchez .
- Sélectionnez la température souhaitée.
- Touchez pour confirmer.

Désactivation de la fonction de détection de cuisson

- Appuyez sur le réglage de température dans l'affichage de la zone de cuisson.
- Appuyez sur pour sélectionner un autre mode de cuisson.
- Touchez pour confirmer.

Tableaux de cuisson pour la fonction capteur de cuisson























Les tableaux suivants proposent une sélection de plats et sont triés en fonction des aliments. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

Viande







Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Pochage			
Saucisses		2-90°C	10-20
Bouillir			
Boulettes de viande		3-100°C	20-30
Ragoût de volaille		3-100°C	60-90
Bœuf bouilli à la viennoise		3-100°C	60-90
Utilisation d'un autocuiseur			
Ragoût de volaille		4-120°C	15-25
Bœuf bouilli à la viennoise		4-120°C	15-25
Grande friture de gras			
Grande friture de portions de poulet		5-170°C	10-15
Grande friture de boulettes de viande		5-170°C	10-15

Poisson





Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Pochage			

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Poisson braisé		2-90°C	15-20
Grande friture de gras			
Grande friture de poisson dans une panure à la bière		5-170°C	5-170°C
Grande friture de poisson pané		5-170°C	10-15
Plats aux œufs			
Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Bouillir			
Œufs durs		3-100°C	5-10
Légumes et légumineuses			
Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Bouillir			
Brocoli		3-100°C	10-20
Chou-fleur		3-100°C	10-20
Chou de Bruxelles		3-100°C	30-40
Haricots verts		3-100°C	15-30
Pois chiches		3-100°C	60-90
Pois		3-100°C	15-20
Lentilles		3-100°C	45-60
Cuire avec un autocuiseur			
Légumes dans un autocuiseur		4-120°C	3-6
Pois chiches dans un autocuiseur		4-120°C	25-35
Haricots blancs dans un autocuiseur		4-120°C	25-35
Lentilles dans un autocuiseur		4-120°C	10-20
Grande friture de gras			
Grande friture de légumes panés		5-170°C	4-8
Grande friture de légumes dans une panure à la bière		5-170°C	4-8
Grande friture de champignons panés		5-170°C	4-8
Grande friture de champignons dans une panure à la bière		5-170°C	4-8
Pommes de terre			
Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Pochage			
Cuisson des quenelles de pommes de terre		2-90°C	30-40
Bouillir			
Pommes de terre bouillies		3-100°C	30-45
Cuire avec un autocuiseur			
Pommes de terre dans un autocuiseur		4-120°C	10-20








Pâtes et céréales

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Pochage			
Riz		2-90°C	25-35
Polenta		2-90°C	3-8
Gâteau de semoule		2-90°C	5-10
Bouillir			
Pâtes		3-100°C	7-10
Quenelles		3-100°C	6-15
Cuire avec un autocuiseur			
Riz dans un autocuiseur		4-120°C	5-8


Soupes



Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Pochage			
Soupes crémeuses instantanées		2-90°C	10-15
Hervir			
Bouillons faits maison		3-100°C	60-90
Soupes instantanées		3-100°C	5-10
Cuire avec un autocuiseur			
Bouillons faits maison dans un autocuiseur		4-120°C	20-30

Desserts




Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Pochage			
Riz au lait		2-90°C	40-50
Porridge		2-90°C	10-15
Pouding au chocolat		2-90°C	3-5
Bouillir			
Compote		3-100°C	15-25
Grande friture de gras			
Grande friture de beignes fourrés à la confiture		5-170°C	5-10
Grande friture de beignes		5-170°C	5-10
Friture profonde de bougnettes		5-170°C	5-170°C

Produits congelés

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Garder au chaud, chauffer			
Légumes à la crème		1-70°C	1-70°C
Bouillir			

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Haricots verts surgelés		3-100°C	15-30
Grande friture de gras			
Grande friture de frites		5-170°C	4-8

Divers

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Garder au chaud, chauffer			
Chauffer de la soupe de goulasch		1-70°C	10-20
Chauffage du vin chaud		1-70°C	5-15
Pochage			
Chauffer du lait		2-90°C	3-10

7.11 Capteur de cuisson sans fil

Avant d'utiliser les fonctions de cuisson pour la première fois, établissez la connexion entre le capteur de cuisson sans fil et le bandeau de commande.

Préparation et entretien du capteur de cuisson sans fil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- La fixation du patch en silicone
- L'utilisation du capteur de cuisson sans fil
- Le nettoyage
- Le remplacement de la pile

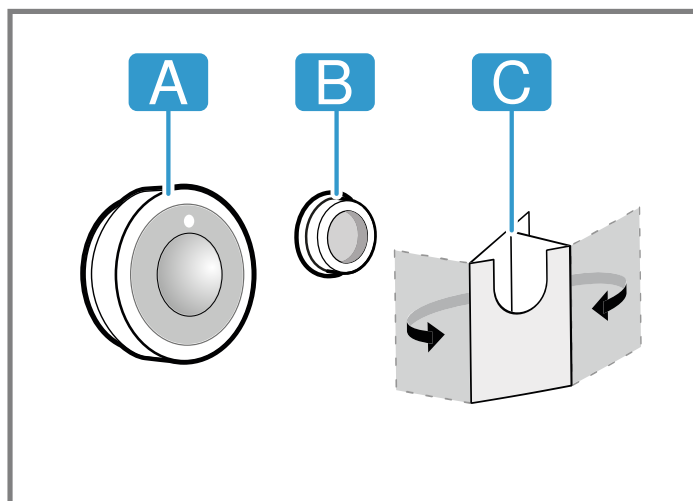
Vous pouvez acheter le patch en silicone et le capteur de cuisson en tant qu'accessoires ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel. Pour ce faire, communiquez le numéro de référence correspondant :

00577921	Jeu de 5 patches en silicone
TCOOKSENS W	Capteur de cuisson et jeu de 5 patches en silicone

Contenu de livraison

Après avoir déballé le produit, inspecter toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et s'assurer de l'intégralité de la livraison.

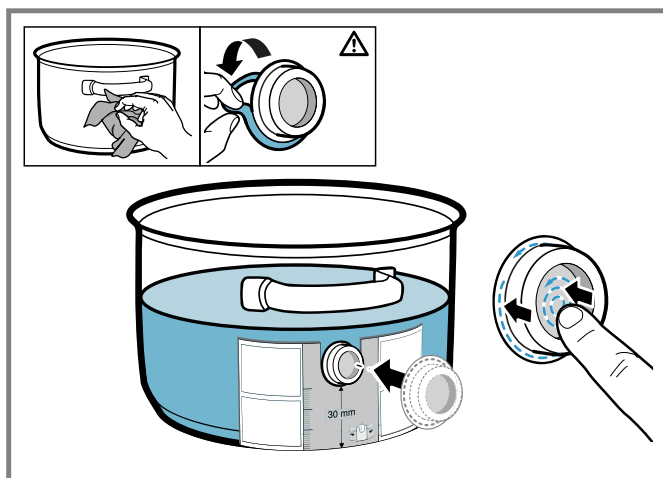
- **A** Capteur de cuisson sans fil
- **B** Patch en silicone
- **C** Pochoir

**Fixation du patch en silicone**

Le patch en silicone sert à fixer le capteur de cuisson sur l'ustensile de cuisson. Pour la mise en place sur l'ustensile de cuisson :

1. L'emplacement de collage sur l'ustensile de cuisson doit être exempt de graisse. Nettoyez l'ustensile, séchez-le bien et frottez l'emplacement de collage, par exemple avec de l'alcool.

- Retirer le film de protection du patch en silicone. À l'aide du pochoir fourni, coller le patch en silicone sur l'extérieur de l'ustensile de cuisson à la hauteur appropriée.



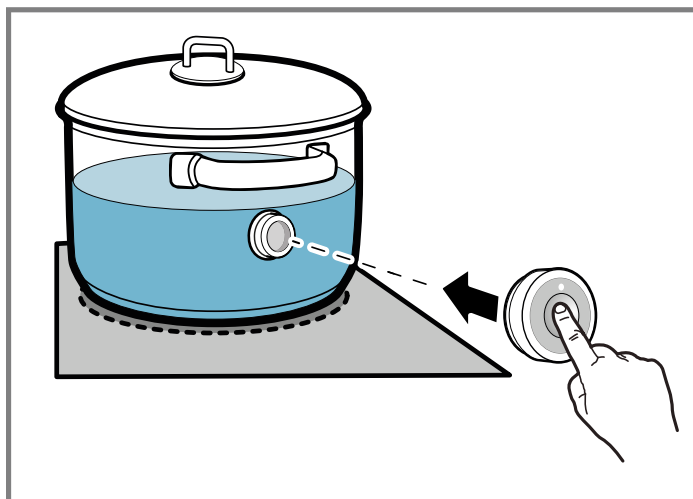
- Appuyer sur toute la surface et sur la zone intérieure du patch en silicone.
- Laisser sécher la colle pendant une heure. Ne pas utiliser ni rincer l'ustensile de cuisson pendant ce temps.

Remarque : Utiliser un nouveau patch en silicone si celui-ci se détache. En cas de besoin, vous pouvez vous procurer un set de cinq patchs de silicone auprès de revendeurs spécialisés, de notre service après-vente ou sur notre site Web officiel www.thermador.com en indiquant la référence 17007119.

Toutes les matières adhésives se dégradent avec le temps lorsqu'elles sont stockées. Pour éviter cela, placez les fonds en silicone sur vos récipients immédiatement après réception.

Fixer le capteur de cuisson sans fil

- S'assurer que le patch en silicone est entièrement sec avant de fixer le capteur de cuisson.
- Appliquer le capteur de cuisson sur le patch en silicone de façon à ce qu'il s'adapte parfaitement.



Connexion du capteur de cuisson sans fil au panneau de commande

Les fonctions de cuisson sont disponibles dès que le capteur de cuisson sans fil est correctement connecté au panneau de commande.

- Appuyez sur dans la barre de fonctions pour accéder aux paramètres de base.
- Sélectionnez le réglage pour l'appairage des capteurs de cuisson.
- Touchez .
- Appuyez brièvement sur le symbole de la sonde de cuisson sans fil dans les 30 secondes suivantes.
Après quelques secondes, l'état de la connexion entre la sonde de cuisson et le panneau de commande est indiqué.
- Touchez .
- Pour connecter un autre capteur de cuisson, touchez . Pour quitter les paramètres de base, touchez .
- Si la connexion a échoué, réinitialisez le capteur de cuisson sans fil et répétez la procédure de connexion.
→ "Réinitialiser le capteur de cuisson sans fil", Page 29
- En cas de problèmes de connexion dus à une erreur de transmission, répétez la procédure de connexion.
- Si aucune connexion ne peut être établie, informez le service à la clientèle.

Remarque

La connexion peut ne pas être établie correctement pour les raisons suivantes :

- Erreur de communication Bluetooth®.
- Vous n'avez pas appuyé sur le symbole de la sonde de cuisson dans les 30 secondes suivant la sélection de la zone de cuisson.
- La pile du capteur de cuisson sans fil est presque vide.

Réinitialiser le capteur de cuisson sans fil

- Appuyez et maintenez pendant 8 à 10 secondes.
✓ Pendant que vous maintenez la touche tactile enfoncée, le voyant à DEL du capteur de cuisson sans fil s'allume trois fois.
- Lorsque le voyant à DEL s'allume pour la troisième fois, relâchez la touche tactile .
- ✓ La procédure de réinitialisation démarre.
- ✓ Lorsque le DEL s'éteint, le capteur de cuisson sans fil a été réinitialisé.
- Répétez le processus de connexion.

Nettoyage

Capteur de cuisson

Nettoyez-le avec un chiffon humide. Ne le passez pas au lave-vaisselle et ne le mouillez jamais.

Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le de l'ustensile de cuisson et rangez-le dans un endroit propre et sûr, à l'écart de sources de chaleur.

Patch en silicone

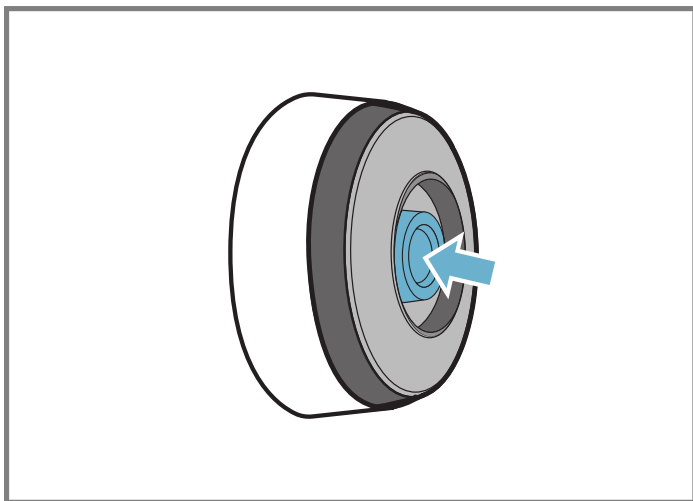
Avant de le coller sur le capteur de cuisson, nettoyez-le et séchez-le. Adapté au lave-vaisselle.

Remarque : Ne laissez pas l'ustensile avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.

Fenêtre pour le capteur de cuisson sans fil

Gardez toujours la fenêtre propre et sèche. Important :

1. Enlevez régulièrement la saleté et les éclaboussures d'huile.
2. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon ou un coton-tige et une solution de nettoyage pour vitres.



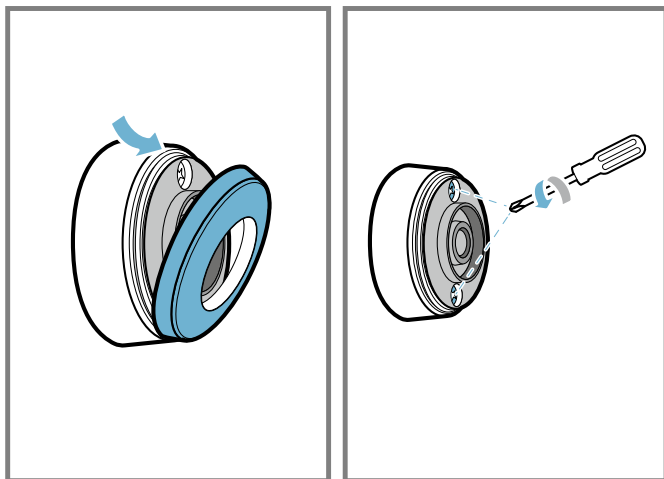
Remarques

- N'utilisez pas d'objets durs ou rugueux tels que des brosses à poils ou des tampons à récurer pour nettoyer la table de cuisson et n'utilisez pas d'agents à récurer.
- Ne touchez pas la fenêtre du capteur de cuisson sans fil avec vos doigts ; cela le salit ou le raye.

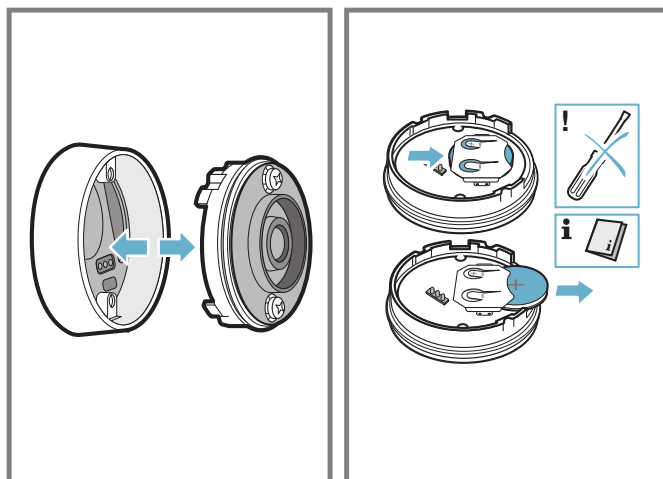
Le remplacement de la pile

Si la DEL du capteur de cuisson sans fil ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, cela signifie que la pile est déchargée. Remplacement de la pile :

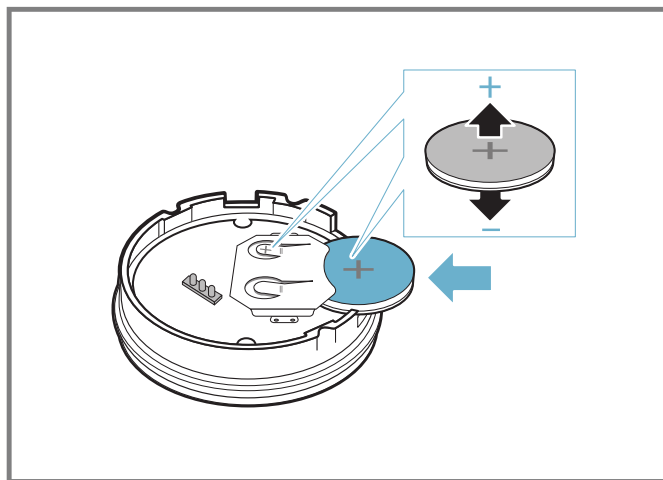
1. Retirer le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson et retirer les deux vis à l'aide d'un tournevis.



2. Ouvrir le couvercle du capteur de cuisson et retirer la pile du socle.

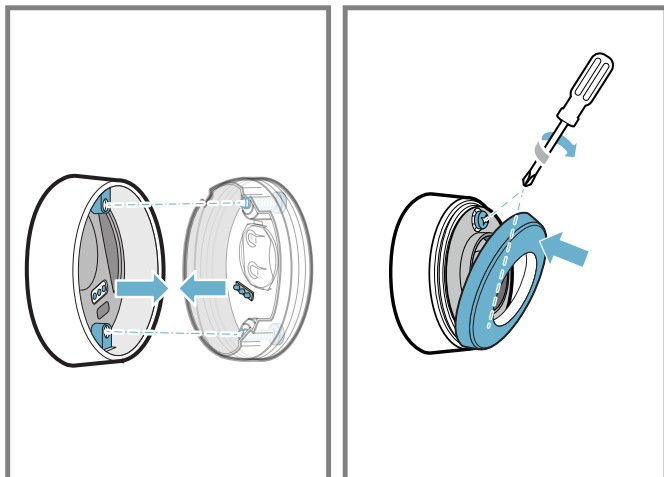


3. Insérer une nouvelle pile en observant les instructions relatives aux pôles de la pile. Utiliser uniquement des piles de qualité de type CR2032.



Remarque : N'utiliser aucun objet métallique pour retirer la pile. Ne pas toucher les bornes de la pile.

4. Refermer le bouchon du capteur de cuisson. Les trous de dégagement pour les vis sur le bouchon doivent couvrir les encoches sur la partie inférieure du boîtier. Serrer les vis à l'aide d'un tournevis et fixer le cache en silicone sur la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson.



Déclaration de conformité

BSH Home Appliances Corporation déclare par la présente que l'appareil avec la fonction de capteur de cuisson sans fil est conforme aux exigences fondamentales et aux dispositions restantes en vigueur de la directive 2014/53/EU.

Vous trouverez une déclaration de conformité détaillée selon la directive RED sur Internet à l'adresse www.thermador.com, à la page Produit de votre appareil sous Documents supplémentaires.

Les logos et la marque Bluetooth® sont des marques de fabrique déposées et sont la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par l'entreprise BSH Home Appliances Corporation s'effectue sous licence. Toutes les autres marques et noms de marque sont la propriété des entreprises concernées.

7.12 MyZone®

Avec cette fonction, cinq niveaux de puissance par défaut sont affichés lorsque vous placez un élément de surface de cuisson. Cela vous permet de modifier le niveau de puissance pendant la cuisson en déplaçant la casserole vers l'avant ou vers l'arrière.

Les niveaux de puissance par défaut sont 1.0, 3.0, 5.0 7.0 et 9.0.

Informations générales:

- Vous pouvez modifier les niveaux de puissance par défaut dans le menu des paramètres de base.
→ "Réglages de base", Page 33
- Si la fonction n'est pas disponible dans la zone des réglages, le récipient est peut-être trop gros. Utilisez une batterie de cuisine plus petite.

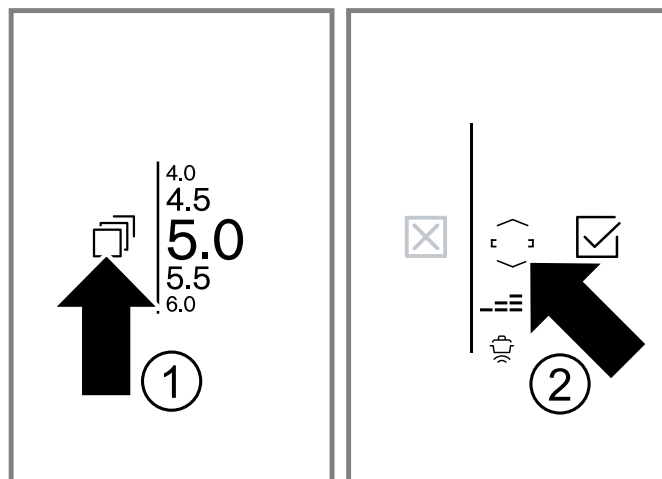
- Si la fonction ne s'active pas lorsque vous sélectionnez le niveau de puissance, l'appareil peut avoir atteint sa consommation électrique maximale. Reportez-vous aux informations sur la gestion de l'alimentation.

→ "Réglages de base", Page 33

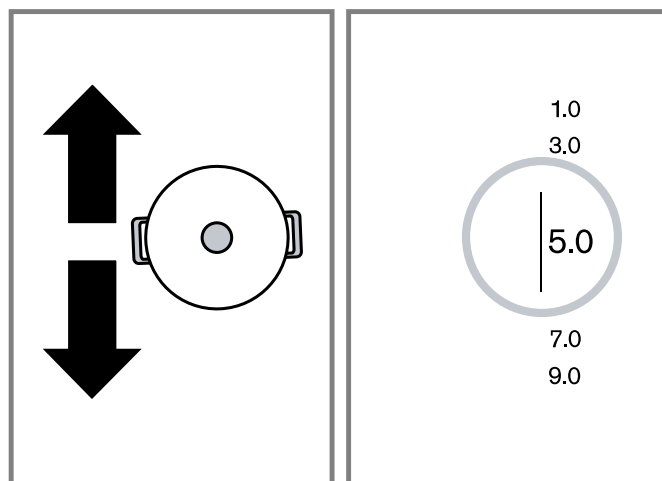
- Reportez-vous aux informations sur la cuisson à induction pour obtenir des informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisine.

Activation de MyZone®

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson.
2. Appuyez sur pour accéder au menu du mode ustensiles de cuisine ①.
3. Faites défiler pour sélectionner pour sélectionner la cuisson dynamique ②.



4. Toucher pour confirmer.
5. Déplacez la casserole sur la surface de cuisson jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit réglé. Le niveau de puissance que vous avez sélectionné apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.



Remarque : La fonction SapphireGlow™ sur les côtés de la table de cuisson montre une progression de couleur du bleu au blanc. L'ustensile peut être déplacé vers la zone blanche.



Modification du niveau de puissance pendant la cuisson dynamique

Vous pouvez modifier les niveaux de puissance préréglés pendant la cuisson.

- ▶ Touchez la zone que vous souhaitez modifier et définissez un niveau de puissance différent dans l'affichage.

Remarque : Lorsque vous désactivez la fonction, les niveaux de puissance reviennent aux valeurs par défaut.

Désactivation de MyZone®

1. Appuyez sur le niveau de puissance dans l'affichage de la zone de cuisson.
 2. Touchez .
 3. Sélectionnez un autre mode de cuisson.
 4. Toucher  pour confirmer.
- ✓ La fonction est désactivée. Le niveau de puissance active est conservé.

7.13 Mode TeppanyakiPro™

Ce mode vous permet de diviser la zone de cuisson Teppanyaki en deux moitiés : une zone chaude à laquelle un réglage de chaleur est attribué et une zone à laquelle aucun réglage de chaleur n'est attribué.

Informations générales:

- Vous pouvez modifier les réglages de chaleur pendant la cuisson.
- Si la fonction n'est pas disponible dans la zone des réglages, le récipient est peut-être trop gros. Utilisez une batterie de cuisine plus petite.


Ustensiles de cuisine adaptés pour le mode TeppanyakiPro™

Il existe des plaques chauffantes Teppanyaki parfaitement adaptées à ce mode.

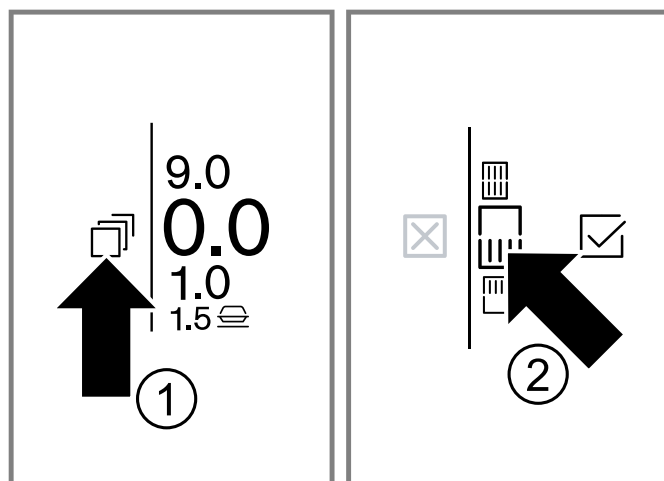
Vous pouvez commander ces pièces en tant qu'accessoires optionnels auprès de revendeurs spécialisés, du service client ou via notre site officiel. Indiquez toujours le numéro de référence correspondant.

Numéro de référence	Accessoire
TEPPAN1321	Teppanyaki à la plancha 13 po x 21 po (325 x 530 mm)
TEPPAN1016	Teppanyaki à la plancha 10 po x 16 po (265 x 415 mm)







Activation du mode TeppanyakiPro™

1. Placez l'ustensile sur la surface de cuisson horizontalement ou verticalement.
2. Appuyez sur  pour accéder au menu du mode ustensiles de cuisine ①.

3. Faites défiler pour sélectionner le paramètre Teppanyaki requis ②.

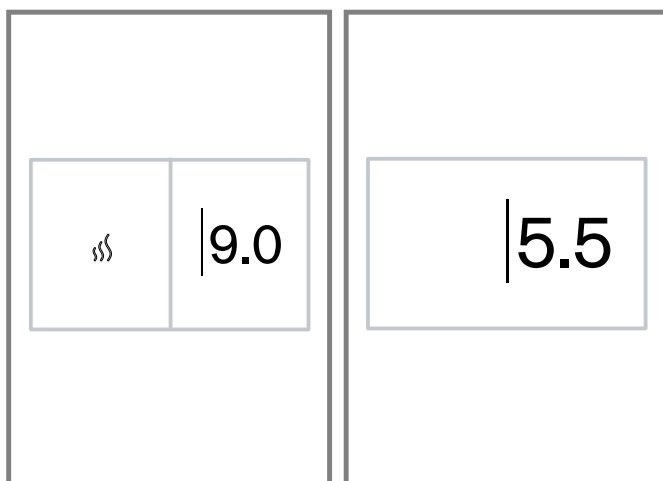


Selon la position de la plaque chauffante Teppanyaki, un ou plusieurs des réglages suivants sont disponibles:

Symbole	Position
	Position verticale, deux zones chaudes
	Position verticale, zone inférieure chaude
	Position verticale, zone supérieure chaude
	Position horizontale, deux zones chaudes
	Position horizontale, zone droite chaude
	Position horizontale, zone gauche chaude

Toucher  pour confirmer.

4. Sélectionnez le niveau de puissance dans l'affichage de la zone de cuisson.
- ✓ L'écran affiche l'orientation de la plaque chauffante Teppanyaki.
 - ✓ L'écran affiche le niveau de puissance pour toute la zone de cuisson.
 - ✓ Si vous avez sélectionné un réglage avec une seule zone chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche pour la zone sans niveau de puissance.





Modification du niveau de puissance en mode Teppanyaki

Vous pouvez modifier les niveaux de puissance préréglés pendant la cuisson.

- ▶ Touchez la zone que vous souhaitez modifier et définissez un niveau de puissance différent dans l'affichage.

Remarque : Si vous modifiez l'orientation de la plaque chauffante Teppanyaki, sélectionnez le réglage approprié pour la nouvelle position sur l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation du mode Teppanyaki



1. Appuyez sur le niveau de puissance dans l'affichage de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur  et sélectionnez un mode de cuisson différent.
3. Touchez  pour confirmer.

7.14 Verrouillage du panneau

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher la table de cuisson de s'allumer accidentellement.



Activation du panneau de verrouillage

Exigence : La table de cuisson est allumée.

- ▶ Touchez et maintenez  pendant environ 4 secondes.
- ✓  s'allume.
- ✓ Un signal sonore retentit.
- ✓ Le panneau de commande est verrouillé.

Désactivation du panneau de verrouillage

Exigence : La table de cuisson est allumée.



- ▶ Touchez et maintenez  pendant environ 4 secondes.
- ✓  s'allume.
- ✓ Un signal sonore retentit.
- ✓ Le panneau de contrôle est déverrouillé.

7.15 Fonction pause



Avec la fonction Pause, vous pouvez interrompre un processus de cuisson, par exemple pour nettoyer le panneau de commande sans modifier aucun réglage. Lorsque vous activez la fonction de pause :

- Tous les paramètres actuellement actifs s'allument sur l'écran.
- L'appareil interrompt le chauffage.
- Si Kitchen timer ou Stopwatch est défini, il continuera à fonctionner, mais vous ne pouvez pas modifier les paramètres de la minuterie.
- La fonction pause n'a aucun effet sur l'interrupteur principal. Vous pouvez éteindre la table de cuisson en tout temps.

Activer la fonction pause

- ▶ Touchez .
- ✓ La table de cuisson est verrouillée pendant 30 minutes.
- ✓  s'affiche dans la barre de fonctions uniquement si un processus de cuisson a été démarré.

Désactiver la fonction pause

1. Touchez .
 2. Touchez .
- ✓ Le processus de cuisson reprend.

Remarques


- Si vous ne poursuivez pas la cuisson dans les 30 minutes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.
- Si vous déplacez un ustensile sur la surface de cuisson alors que la fonction de pause est active, les réglages peuvent être perdus.














7.16 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

Présentation des paramètres de base

Vous trouverez ici un aperçu des paramètres de base et des paramètres d'usine prédéfinis.


Écran	Réglage	Options
	Luminosité	Modifiez la luminosité de l'écran tactile.

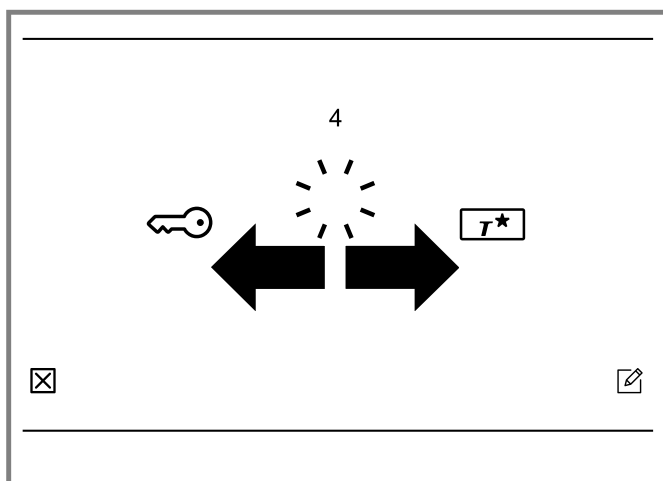
Écran	Réglage	Options
	Écran de démarrage	Choisissez d'afficher ou non le logo de la marque lorsque vous allumez la table de cuisson.
	Sons	Sélectionnez les signaux sonores que vous souhaitez que l'appareil utilise.
	SapphireGlow™	Modifiez les niveaux de puissance par défaut des zones de cuisson pour Ma Zone - Cuisson dynamique pour un élément de batterie de cuisine.
	MyZone - niveaux de puissance	Modifiez les niveaux de puissance par défaut des zones de cuisson pour un mode de cuisson dynamique unique.
CAL	Étalonnage du capteur de cuisson	Régalez votre hauteur au-dessus du niveau de la mer pour ajuster le point d'ébullition.
	Appairage du capteur de cuisson	Connectez le capteur de cuisson sans fil à la table de cuisson.
	Format de la température	Changez le format de température.
	Langue	Changez la langue utilisée sur l'affichage.
	Index et date de production de l'appareil électroménager	Affichez des informations sur votre appareil.
	Rétablissement automatique	Définissez la durée pendant laquelle l'appareil enregistre les derniers paramètres utilisés après sa mise hors tension.
	Préréglages	Restaurez tous les paramètres aux paramètres d'usine.
	Verrouillage du panneau	Définissez un verrouillage automatique du panneau.
	Table de cuisson - Synchronisation	Contrôlez votre hotte depuis la table de cuisson. Connectez les deux appareils au réseau domestique ou en connectant la hotte directement à la table de cuisson.
	Home Connect™	Connectez l'appareil à votre réseau domestique et à un terminal mobile.

Modification des réglages de base

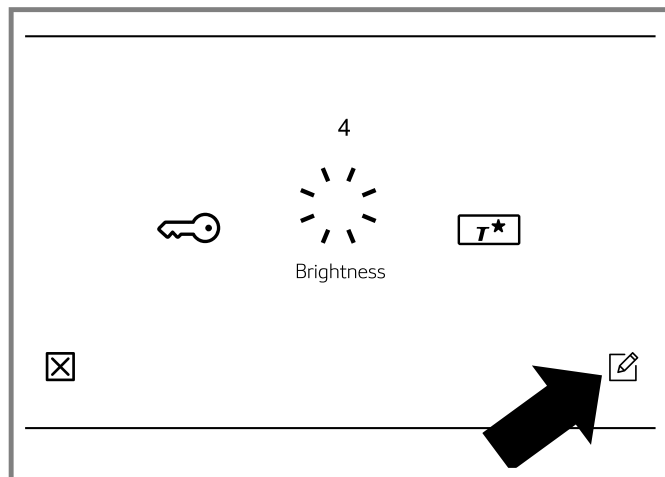
Exigence

- La table de cuisson est allumée.
- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

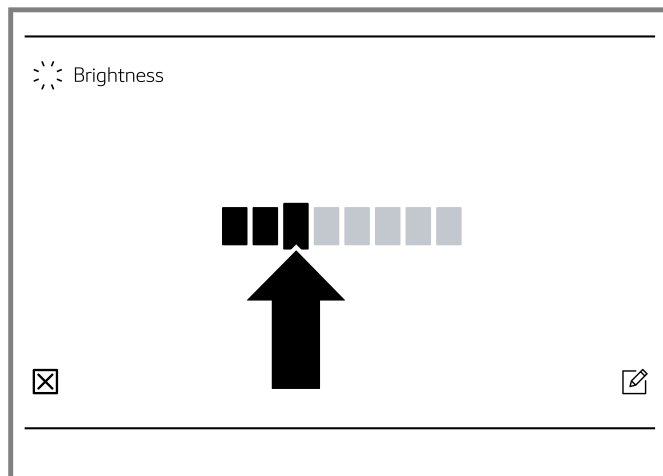
1. Touchez  pour accéder au menu des paramètres de base.
- ✓ Le premier paramètre est **Luminosité** est affiché est affiché.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le réglage requis.



3. Appuyez sur  pour modifier le paramètre sélectionné.



4. Modifiez les paramètres sélectionnés.



5. Appuyez sur ☒ pour enregistrer les modifications. Pour annuler et revenir au menu des paramètres de base, touchez ☐.
6. Appuyez sur ON | OFF pour quitter les paramètres de base.

8 Home Connect®

Cet appareil peut être mis en réseau. Branchez votre appareil à un appareil mobile pour en effectuer la commande via l'application Home Connect®, en modifier les réglages de base ou pour surveiller l'état de fonctionnement.

Les Home Connect® ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect® de l'offre des services Home Connect® dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.

L'appli Home Connect® vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes prescrites par l'application Home Connect® pour procéder aux réglages.

Conseil : Observez également les consignes dans l'application Home Connect®.

Remarques

- Observez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect®.

8.3 Aperçu des réglages de Home Connect®

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez adapter les réglages Home Connect® ainsi que les paramètres réseau.

L'appareil affiche le réglage "Connexion" si l'appareil n'est pas connecté au réseau domestique. L'appareil affiche tous les autres réglages s'il existe déjà une connexion au réseau domestique.

Symbole	Réglage	Description et options
	Connexion	Vous pouvez allumer ou éteindre le réseau WLAN.
	Connecter à l'appli	Vous pouvez connecter la table de cuisson à un ou plusieurs comptes Home Connect®.

- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect® n'est pas possible.
- En veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme au plus 2 W.
- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance. Le processus de cuisson doit être surveillé.

8.1 Configurer l'application Home Connect®

1. Installer l'application Home Connect® sur votre appareil mobile.
2. Démarrez l'appli Home Connect® et configurez l'accès à Home Connect®.

L'appli Home Connect® vous guide tout au long du processus de connexion.



8.2 Configurer Home Connect®

Exigence

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
 - Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
 - L'application Home Connect® est configurée sur l'appareil mobile.
 - L'appareil a accès au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) sur le lieu d'installation.
 - Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.
1. Ouvrir l'appli Home Connect® et scanner le code QR suivant.







2. Suivez les instructions de l'application Home Connect®.

Symbole	Réglage	Description et options
	Réglage via l'appli	Vous pouvez définir si les paramètres peuvent être envoyés de l'appli Home Connect® vers la table de cuisson.
	Supprimer les paramètres réseau	Vous pouvez supprimer les connexions enregistrées avec le réseau domestique.

8.4 Symboles WLAN

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

Symb ole	Description
	Le réseau domestique est disponible.
	La table de cuisson n'a aucune connexion au serveur Home Connect®.
	La table de cuisson n'a aucune connexion au réseau domestique WLAN.
	Une télémaintenance est effectuée.

8.5 Modifiez les réglages via l'appli Home Connect®



L'appli Home Connect® vous permet de modifier les réglages pour les foyers et de les envoyer à la table de cuisson.

Exigence

- La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect®.
- Pour pouvoir régler la table de cuisson via l'appli, le réglage de base "Réglage via l'appli" doit être activé.

1. Effectuez le réglage dans l'appli Home Connect® et envoyez-le à la table de cuisson.

Suivez les instructions de l'appli Home Connect®.

- ✓ Dès que les paramètres sont transmis à un foyer, l'écran affiche un message de confirmation.
2. Pour confirmer le réglage, appuyer sur .
 - ✓ Si avant, le réglage était 0, l'écran affiche un deuxième message de confirmation.
 3. Pour confirmer le réglage, appuyer sur .

8.6 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.

Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect®, l'application doit être installée sur votre appareil mobile et vous devez être connecté au serveur Home Connect®.

Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect® et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez démarrer l'installation

via l'application Home Connect® si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect® vous informe de l'installation réussie.

Remarques

- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
 - La première étape est celle du téléchargement.
 - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

8.7 Diagnostic à distance

Le service à la clientèle peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect® et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site Web local : www.home-connect.com.

8.8 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes 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 intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre électroménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect® et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect® pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect® ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect®. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect®.

9 Table cuisson - Synchronisation de la hotte

Si les deux appareils sont compatible avec Home Connect®, le moyen le plus simple de connecter les appareils est dans l'application Home Connect®. Pour ce faire, connectez les deux appareils à Home Connect® et suivez les instructions de l'application.

Remarques

- La commande de la hotte aspirante est prioritaire en tout temps. À ce moment-là, la commande centralisée table/hotte via la table de cuisson n'est pas possible.
- Vous pouvez uniquement établir la connexion à la hotte aspirante via l'appli Home Connect®. Les autres modes de connexion ne sont plus pris en charge.

9.1 Réinitialiser les réglages Home Connect®

Si vous rencontrez des problèmes pour connecter votre appareil au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) ou si vous désirez connecter votre appareil à un autre réseau domestique (Wi-Fi), vous pouvez réinitialiser les réglages Home Connect®.



Remarque : Lorsque vous réinitialisez les réglages Home Connect®, la connexion à une hotte aspirante éventuellement connectée est coupée.

9.3 Aperçu des réglages de la commande de la hotte

Les réglages de base de votre table de cuisson vous permettent de définir le fonctionnement de la hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers. L'écran indique les réglages uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.

Réglage	Sélection	Description
Gestion de la ventilation (démarrage automatique)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivé - si nécessaire, la hotte aspirante doit être mise en marche manuellement. ■ Activé en mode automatique¹ - la hotte aspirante s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer. ■ Activé avec la fonction standard - la hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec une position déterminée. 	Vous pouvez régler si et comment le ventilateur démarre lorsque vous allumez la table de cuisson.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

1. Pour ouvrir les réglages de base, appuyer sur .
2. Naviguer parmi les entrées et appuyer sur le réglage  "Commande de la hotte".
3. Appuyer sur "Couper la connexion".

9.2 Commande de la hotte aspirante via la table de cuisson

Les réglages de base de votre table de cuisson vous permettent de définir le fonctionnement de la hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers. Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais des éléments de commande de la table de cuisson.

Régler le ventilateur

- ▶ Sélectionner une vitesse de ventilation.
Vous avez le choix entre les vitesses 1, 2 et 3.

Éteindre le ventilateur

- ▶ Sélectionner la vitesse de ventilation 0.

Activer le mode automatique

- ✓ Le ventilateur démarre automatiquement dès la formation de vapeur.

Désactiver le mode automatique

- ▶ Sélectionner la vitesse de ventilation 0.

Régler l'éclairage de la hotte

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

Réglage	Sélection	Description
Poursuite de la ventilation	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ventilateur arrêté. ■ Activé en mode automatique.¹ ■ Activé en mode poursuite du ventilateur standard. ■ Aucune modification des réglages du ventilateur lors de l'arrêt de la table de cuisson. 	Vous pouvez régler si et comment le ventilateur continue de fonctionner lorsque vous éteignez la table de cuisson.
Allumer lampe auto	<ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêt ■ Marche¹ - L'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuisson. 	Vous pouvez régler si l'éclairage de la hotte aspirante s'allume automatiquement avec la table de cuisson.
Éteindre lampe auto	<ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêt¹ ■ Marche - L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson. 	Vous pouvez régler si l'éclairage de la hotte aspirante s'éteint automatiquement avec la table de cuisson.
Couper la connexion	-	Ce réglage vous permet de réinitialiser les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la hotte aspirante.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

10 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

10.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez acheter des nettoyants et des grattoirs à verre appropriés auprès du service à la clientèle ou dans notre boutique en ligne www.thermador.com/us/accessories.

Conseil : Les produits de nettoyage Thermador ont été testés et approuvés pour être utilisés sur les appareils Thermador. La recommandation d'autres produits de nettoyage ne signifie pas que nous cautionnons une marque en particulier.

Produits de nettoyage recommandés

- Nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique
- Thermador agent nettoyant table de cuisson en verre
- BonAmi®¹
- Soft Scrub®¹ (sans javellisant)
- Vinaigre blanc

Produits de nettoyage inappropriés

- Les produits de nettoyage pour les vitres qui contiennent de l'ammoniaque ou un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyants peuvent endommager ou tacher de façon permanente la table de cuisson.
- Les produits de nettoyage caustiques, tel Easy Off®¹. Ces nettoyants peuvent tacher la surface de cuisson.
- Produits de nettoyage abrasifs.

- Les tampons métalliques, les tampons à récuser, tel Scotch Brite®¹. Ces nettoyants peuvent rayer la surface de cuisson et / ou laisser des marques métalliques.
- Les tampons à récuser savonneux, tel SOS®¹. Ces nettoyants peuvent rayer la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage en poudre contenant un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyants peuvent tacher de façon permanente la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage inflammables, tels que de l'essence à briquet ou WD 40®¹.

10.2 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique

⚠ AVERTISSEMENT

Nettoyez la table de cuisson avec prudence.

- ▶ Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
- ▶ Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- ▶ Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

⚠ MISE EN GARDE

N'utilisez aucun type de nettoyant sur la vitre lorsque la surface est chaude; utilisez uniquement le grattoir à verre. Les émanations qui s'en dégagent peuvent être dangereuses pour la santé. Chauffer le produit nettoyant peut chimiquement attaquer et endommager la surface.

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Exigence

- La table de cuisson a refroidi.
 - Exception : Retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, le lait et les produits à base de tomate.
→ "Recommandations en matière de nettoyage", Page 39
1. Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre et humide ou une serviette en papier.
 2. Rincez et séchez.
 3. Si une tache persiste, utilisez du vinaigre blanc.
 4. Rincer et sécher à nouveau.
 5. Appliquez une petite quantité de nettoyant pour table de cuisson avec une serviette en papier ou un chiffon propre et laissez sécher.
 6. Polissez la surface avec une serviette en papier ou un chiffon propre.

10.3 Nettoyage du cadre de la table de cuisson

Pour les modèles avec un cadre en métal, suivez ces instructions de nettoyage.

Remarques

- Essuyez le cadre de la table de cuisson dans le sens du grain.
 - Pour les sols modérés à lourds, utilisez BonAmi®¹ ou Soft Scrub®¹ (sans javelissant).
1. Essuyez avec une éponge ou un chiffon humide.
 2. Rincez et séchez.

10.4 Recommandations en matière de nettoyage

Suivez ces instructions de nettoyage pour éliminer les salissures courantes.

⚠ AVERTISSEMENT

La lame du grattoir à verre est extrêmement tranchante. Vous pouvez vous couper.

- ▶ Remplacez la lame immédiatement, lorsque vous voyez des imperfections.
- ▶ Suivre les instructions du fabricant.

AVIS :

Les bagues en diamant peuvent rayer la surface de cuisson en céramique.

- ▶ Retirez tous les bagues avant de nettoyer la surface de cuisson en céramique.

Type de tache	Recommandations
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sucre sec ■ Sirop de sucre ■ Lait ■ Taches de tomates ■ Feuille ou pellicule de plastique fondu 	<p>RETIREZ IMMÉDIATEMENT. Le fait de ne pas éliminer ces substances immédiatement peut endommager définitivement la surface de cuisson en céramique. Retirez la saleté avec le grattoir à verre pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un nouveau rasoir tranchant dans le grattoir à verre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez la batterie de cuisine et éteignez la zone de cuisson. ■ Mettez un gant de cuisine. ■ Tenez le grattoir à verre à un angle de 30° et grattez le saleté. Veillez à ne pas entailler ou rayer la surface en vitrocéramique. ■ Retirer la tache de la zone chauffée. ■ Laissez refroidir la surface. ■ Retirez les résidus et appliquez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tache alimentaire brûlé ■ Stries sombres ■ Taches sombres 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posez une serviette en papier humide ou une éponge sur le sol pendant 30 minutes pour ramollir la tache. ■ Enlevez la saleté avec un épurateur en plastique et un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique ou avec le grattoir à verre. ■ Rincez la surface de cuisson et séchez-la.
Éclaboussures graisseuses	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez la graisse avec une éponge ou un chiffon savonneux. ■ Rincez soigneusement la surface de cuisson et séchez-la. ■ Appliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Type de tache	Recommandations
Traces métalliques : tache iridescente	<p>Les casseroles dont la base est en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable peuvent laisser des traces.</p> <p>Traitez les marques de métal immédiatement après le refroidissement de la surface de cuisson. Le non-respect de cette consigne rend le retrait très difficile.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyez la surface de cuisson avec un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique. Si cela ne supprime pas les marques, nettoyez la surface de cuisson avec une serviette en papier humide et un abrasif doux (Bon Ami¹, Soft Scrub^{®1} sans javellisant). Rincer la surface de cuisson et appliquer un nettoyant pour vitrocéramique.
Taches d'eau calcaire	<p>Des liquides de cuisson chauds peuvent s'égoutter ou se renverser sur la surface de cuisson. Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface de la table de cuisson et provoquer des taches.</p> <p>Éliminer les débordements et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyez la surface de cuisson avec du vinaigre blanc non dilué. Rincez la surface de cuisson et séchez-la. Appliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.
Rayures sur la surface	<p>Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles deviennent plus lisses et moins visibles avec l'usage quotidien du produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</p> <ul style="list-style-type: none"> Appliquez un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique avant la cuisson. pour éliminer les

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Type de tache	Recommandations
	<p>grains de sable et les gravillons tels que le sel et les assaisonnements.</p> <ul style="list-style-type: none"> Il est possible de réduire les rayures en utilisant des casseroles dont la base est lisse, propre et sèche avant de les utiliser. Utiliser tous les jours le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

10.5 Entretien

Cet appareil ne nécessite aucun entretien autre que le nettoyage quotidien.

Pour de meilleurs résultats, appliquez quotidiennement de la crème nettoyante pour table de cuisson.

11 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations de dépannage avant de contacter le service à la clientèle. Cela peut éviter des frais de visite inutiles.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure dû à des réparations incorrectes, respectez les points suivants.

- ▶ Seuls des techniciens qualifiés ou des prestataires de services agréés peuvent effectuer des réparations.


- ▶ Afin d'écartier tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le faire.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

11.1 Avertissements

Remarques

- Si **E** apparaît sur l'affichage, appuyez et maintenez le capteur pour la zone de cuisson respective et lisez le code d'erreur.
- Si le code d'erreur ne figure pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique et attendez 30 secondes avant de la rebrancher. Si ce symbole apparaît de nouveau, contactez le service client technique en mentionnant le code d'erreur précis.
- En cas d'erreur, l'appareil ne passe pas en mode veille.
- Afin de protéger les pièces électroniques de l'appareil de la surchauffe ou de la surintensité, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

Défaut	Cause et dépannage
La table de cuisson ne s'allume pas.	<p>La source d'alimentation électrique a été coupée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent. <p>L'électroménager n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection. <p>Il y a un défaut électronique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si le défaut ne peut être éliminé, appelez le service à la clientèle.
L'écran tactile ne répond pas ou s'est figé.	<p>Le panneau de commande est humide ou s'il y a quelque chose dessus.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez la zone du panneau de commande ou enlevez l'objet qui le couvre.
Le niveau de puissance d'une zone de cuisson ne peut pas être augmenté.	<p>Des ustensiles de cuisine très volumineux peuvent affecter le niveau de puissance maximum de la surface de cuisson utilisée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Repositionnez la batterie de cuisine.
Un signal sonore retentit.	<p>Il y a un objet sur l'écran tactile.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez tous les objets du panneau de commande et de l'écran tactile. 2. Ne posez aucun plat de cuisson chaud sur le panneau de commande.
La table de cuisson réagit de manière inhabituelle ou ne peut pas fonctionner correctement.	<p>Il y a un défaut électronique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Attendez quelques secondes et rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique. 3. Si le message persiste, appelez le service client.
Une zone de cuisson s'est éteinte automatiquement.	<p>L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante s'est éteinte.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Touchez n'importe quel élément de contrôle. <p>✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.</p> <p>Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. La zone de cuisson s'est éteinte pour protéger l'électronique.</p>

Défaut	Cause et dépannage
Une zone de cuisson s'est éteinte automatiquement.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez l'ustensile du panneau de commande. 2. Attendez quelques secondes. 3. Touchez n'importe quel élément de contrôle. <p>✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.</p>
Toutes les zones de cuisson se sont éteintes automatiquement.	<p>L'électronique a surchauffé. Toutes les zones de cuisson se sont éteintes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Touchez n'importe quel élément de contrôle. <p>✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.</p>
La fonction de transfert ne peut pas être activée.	<p>La batterie de cuisine d'origine a été retirée de sa position et une batterie de cuisine de taille différente a été remise à sa place.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acquitez le code d'erreur en appuyant sur n'importe quelle touche tactile. 2. Testez la fonction de transfert en déposant l'élément d'origine de la batterie de cuisine. 3. Si le problème persiste, appelez le service client. 4. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude sans utiliser la fonction de transfert.
La table de cuisson arrête de chauffer. Un message s'affiche à l'écran	<p>La zone de cuisson a fonctionné en continu pendant une période prolongée sans interaction. La limitation automatique du temps a été déclenchée.</p> <p>► Touchez .</p> <p>✓ Vous pouvez régler la zone de cuisson.</p>
La position de cuisson a été désactivée. E8202 est affiché.	<p>Le capteur de cuisson a surchauffé.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que la sonde de cuisson ait refroidi. 2. Activez à nouveau la fonction de détection de cuisson.
Toutes les positions de cuisson adjacentes à la sonde de cuisson ont été désactivées. E8203 est affiché.	<p>Le capteur de cuisson a surchauffé.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Si vous n'utilisez pas la fonction de capteur de cuisson, retirez le capteur de cuisson sans fil de la casserole et éloignez-le des zones de cuisson et des autres sources de chaleur. 2. Remettez la zone de cuisson en marche.
E8204 est affiché.	<p>La batterie du capteur de cuisson sans fil est presque épuisée.</p> <p>► Remplacez la batterie de 3 V CR2032. → "Capteur de cuisson sans fil", Page 28</p>
E8205 est affiché.	<p>La connexion à la sonde de cuisson est perdue.</p> <p>► Désactivez la fonction de détection de cuisson et réactivez-la.</p>
E8206 est affiché.	<p>Le capteur de cuisson sans fil est défectueux.</p> <p>► Informer le service à la clientèle.</p>
Le symbole du capteur de cuisson ne s'allume pas et le capteur de cuisson sans fil ne répond pas.	<p>La batterie du capteur de cuisson sans fil est presque épuisée.</p> <p>► Remplacez la batterie de 3 V CR2032. → "Capteur de cuisson sans fil", Page 28</p> <p>La connexion à la sonde de cuisson est perdue.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur le symbole du capteur de cuisson sans fil et maintenez-le enfoncé pendant 8 à 10 secondes. 2. Reconnectez le capteur de cuisson sans fil à la table de cuisson. → "Capteur de cuisson sans fil", Page 28 3. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle.
L'indicateur du capteur de cuisson clignote deux fois.	<p>La batterie du capteur de cuisson sans fil est presque épuisée.</p> <p>► Remplacez la batterie de 3 V CR2032. → "Capteur de cuisson sans fil", Page 28</p>

Défaut	Cause et dépannage
Le voyant du capteur de cuisson clignote trois fois.	La connexion à la sonde de cuisson est perdue. <ol style="list-style-type: none"> Appuyez sur le symbole du capteur de cuisson sans fil et maintenez-le enfoncé pendant 8 à 10 secondes. Reconnectez le capteur de cuisson sans fil à la table de cuisson. → <i>"Capteur de cuisson sans fil", Page 28</i> Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle.
est affiché.	La surface de cuisson n'est pas capable de se connecter sur votre réseau local ou à la hotte. <ol style="list-style-type: none"> Éteignez puis rallumez l'appareil. <p>✓ Si l'erreur est corrigée, le message devrait disparaître.</p> <ol style="list-style-type: none"> Contactez le service à la clientèle si ce message réapparaît. Lors de l'appel, prenez soin d'indiquer clairement le message d'erreur. → <i>"Service à la clientèle", Page 46</i>
	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. <p>► Contactez votre distributeur d'électricité.</p>
Les zones de cuisson ne chauffent pas. est affiché.	Mode démo est activé.

11.2 Bruits normaux de votre appareil

Une table de cuisson à induction peut parfois émettre des bruits ou des vibrations, tels que des bourdonnements, des craquements, des sifflements, des bruits de ventilateur ou des bruits réguliers.

11.3 Test d'ustensiles

La qualité des ustensiles de cuisson affecte la vitesse et le résultat du processus de cuisson. Vous pouvez utiliser cette fonction pour tester la qualité des ustensiles de cuisson.

Avant le test, assurez-vous que la taille du fond de l'ustensile de cuisson correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée.

L'accès se fait par les paramètres de base. → *Page 33*

En fonctionnement Test d'ustensiles

En tant que zone de cuisson indépendante, la zone de cuisson flexible est réglée de telle façon que seul l'ustensile de cuisson individuel est vérifié.

- À température ambiante, placez l'ustensile de cuisson avec approximativement 200 ml d'eau au centre de la zone de cuisson qui correspond le mieux au fond de l'ustensile en termes de taille.
 - Allez dans les paramètres de base et sélectionnez l'option « Tester l'ustensile de cuisson ».
 - Suivez les instructions sur le panneau d'affichage.
- ✓ Après 10 secondes, le résultat apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.

Remarque : Pour activer la fonction, retournez dans les paramètres de base et sélectionnez Test d'ustensiles.

12 Élimination

12.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement. Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

13 FAQ

13.1 Utilisation

question	Réponse
Aucune image n'apparaît sur le panneau d'affichage.	<ul style="list-style-type: none"> La luminosité n'est pas réglée correctement. Regardez l'affichage d'en haut et réglez la luminosité dans les paramètres de base. Vous trouverez de plus amples informations à propos de ce paramètre dans la section intitulée → <i>"Réglages de base", Page 33.</i>
L'écran principal affiche un message d'avertissement et un signal sonore retentit.	<ul style="list-style-type: none"> Retirez tout reste de liquide ou de nourriture sur le panneau de commande. Retirez tout objet se trouvant sur le panneau de commande. Vous pouvez trouver comment désactiver le signal sonore dans la section « Paramètres de base ». → <i>Page 33</i>

13.2 Bruits

question	Réponse
Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?	<ul style="list-style-type: none"> 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 défectuosité.
Bruits possibles	<ul style="list-style-type: none"> Un ronronnement profond comme un transformateur : ce bruit survient si vous cuisinez avec une position de chauffe élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la position de chauffage. Un bourdonnement grave : l'ustensile de cuisson est peut-être trop petit ou ne convient pas à la cuisson à induction. Déplacez l'ustensile de cuisson à une position différente sur la surface de cuisson ou utilisez un ustensile de cuisson plus grand. Un sifflement léger : survient si l'ustensile de cuisson est vide. Ce bruit disparaît lorsque vous ajoutez de l'eau ou des aliments dans l'ustensile de cuisson. Craquement : survient avec des ustensiles de cuisson composés de différents matériaux superposés ou si vous utilisez simultanément des ustensiles de cuisson de tailles et matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments. Sifflements aigus : ils peuvent se produire lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la position de chauffe maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la position de chauffage est réduite. Bruits de ventilateur : la table de cuisson est dotée d'une hotte qui se met en marche en cas de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée est encore trop élevée. Clic : Un clic occasionnel lors de l'activation ou du déplacement d'un ustensile de cuisine est tout à fait normal. De temps en temps, d'autres bruits complètement aléatoires qui n'ont rien à voir avec la batterie de cuisine peuvent se produire.

13.3 Récipients

question	Réponse
Quel ustensile de cuisson convient pour la table de cuisson à induction ?	<ul style="list-style-type: none"> Vous trouverez plus d'informations sur les ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction dans la section « Ustensiles de cuisson adaptés ».
Pourquoi la table de cuisson ne chauffe-t-elle pas?	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'ustensile de cuisson soit adapté à la cuisson à induction. Vous trouverez plus d'informations sur la taille, le type et le positionnement des ustensiles de cuisson adaptés dans la section « Ustensiles de cuisson adaptés ».

question	Réponse
Pourquoi l'ustensile de cuisson met autant de temps pour chauffer ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'un niveau de puissance élevé est réglé ?	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'ustensile de cuisson soit adapté à la cuisson à induction. Vous trouverez plus d'informations sur la taille, le type et le positionnement des ustensiles de cuisson adaptés dans la section « Ustensiles de cuisson adaptés ».
L'ustensile de cuisson affiché sur l'affichage tactile ne correspond pas à la taille ou à la forme de l'ustensile de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a plus de 8 ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson est trop petit : Nous recommandons un diamètre entre 90 et 340 mm. Utilisez un ustensile de cuisson plus grand ou un ustensile de cuisson adapté à la cuisson à induction. Vous pouvez également déplacer l'ustensile de cuisson vers une position différente sur la surface de cuisson. Vous trouverez plus d'informations sur les ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction dans la section « Ustensiles de cuisson adaptés ».
Un ustensile de cuisson situé sur la surface de cuisson n'apparaît pas sur l'affichage tactile.	<ul style="list-style-type: none"> Il y a plus de 8 ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson est trop petit : Nous recommandons un diamètre entre 90 et 340 mm. Utilisez un ustensile de cuisson plus grand ou un ustensile de cuisson adapté à la cuisson à induction. Vous pouvez également déplacer l'ustensile de cuisson vers une position différente sur la surface de cuisson. Vous trouverez plus d'informations sur les ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction dans la section « Ustensiles de cuisson adaptés ».
Deux ustensile de cuisson sont sur la surface de cuisson, mais un seul ustensile de cuisson est affiché sur l'affichage tactile.	<ul style="list-style-type: none"> Si vous placez deux ustensiles de cuisson très proches l'un de l'autre sur la surface de cuisson, ils apparaissent sur l'affichage tactile comme étant un seul ustensile de cuisson. Éloignez les ustensiles de cuisson l'un de l'autre jusqu'à ce que l'affichage tactile affiche deux ustensiles de cuisson distincts.
Un seul ustensile de cuisson se trouve sur la surface de cuisson, mais l'affichage tactile en affiche deux ou plus.	<ul style="list-style-type: none"> La base de l'ustensile de cuisson peut être déformé ou gaufré, ou l'ustensile de cuisson n'est pas adapté à la cuisson par induction. Vérifiez que l'ustensile de cuisson soit plat et remettez-le sur la surface de cuisson. Vous trouverez plus d'informations sur les ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction dans la section « Ustensiles de cuisson adaptés ».
Vous ne pouvez utiliser aucun ustensile de cuisson qui se trouve sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Vous pouvez placer jusqu'à 8 ustensiles de cuisson sur la surface de cuisson, mais vous ne pouvez utiliser que jusqu'à 6 articles répartis uniformément en même temps. Vous trouverez plus d'informations sur la taille, le type et le positionnement des ustensiles de cuisson adaptés dans la section « Ustensiles de cuisson adaptés ». Vous pouvez cuisiner avec jusqu'à 3 ustensiles de cuisson de chaque côté. Si un ustensile de cuisson se trouve au centre de la surface de cuisson ou que l'ustensile de cuisson est trop grand, cela restreint le nombre de d'ustensiles de cuisson actifs. Vous trouverez plus d'informations sur la taille, le type et le positionnement des ustensiles de cuisson adaptés dans la section « Ustensiles de cuisson adaptés ». L'un des ustensiles de cuisine n'est pas adapté à la cuisson par induction. apparaît à coté de l'ustensile de cuisson non adapté sur l'affichage tactile. Vous trouverez plus d'informations sur la taille, le type et le positionnement des ustensiles de cuisson adaptés dans la section « Ustensiles de cuisson adaptés ». L'appareil a dépassé sa consommation énergétique maximale ou la fonction Limitation de puissance a été arrêtée. Vérifiez l'installation et paramétrez la fonction Limitation de puissance correctement.
Le niveau de puissance ne peut pas être augmenté.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil a atteint sa consommation énergétique maximale ou la fonction Limitation de puissance a été arrêtée. Changez la distribution de l'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson. Vérifiez l'installation et paramétrez la fonction Limitation de puissance correctement. Vous pouvez trouver comment faire cela dans la section « Paramètres de base »

→ Page 33

question	Réponse
Le capteur de cuisson n'est pas disponible.	<ul style="list-style-type: none"> ■ L'appareil a dépassé sa consommation énergétique maximale ou la fonction Limitation de puissance a été mise en marche. Éteignez ou réduisez les niveaux de puissance pour les ustensiles de cuisson. Changez la distribution de l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson. Vérifiez l'installation et paramétrez la fonction Limitation de puissance correctement. Limitation de puissance
Les temps de cuisson sont plus longs si vous utilisez l'appareil de façon intensive.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cela peut être dû au fait que des mécanismes de sécurité internes empêchent la table de cuisson de surchauffer. Essayez de changer la position de l'ustensile de cuisson.
Des bulles se forment avec une distribution inégale dans l'ustensile de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Selon le niveau de puissance sélectionné, le type d'ustensile de cuisson ou la combinaison avec d'autres ustensiles de cuisson, des bulles peuvent se former de manière inégale. Cependant, cela n'affecte pas la température ou le processus de cuisson. Vous trouverez plus d'informations sur les ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction dans la section « Ustensiles de cuisson adaptés ».

13.4 Nettoyage

Question	Réponse
Comment nettoyer la table de cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vous optimiserez les résultats avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. N'utilisez pas de détergents, de détergents pour lave-vaisselle ou concentrés ou de tampons à récurer. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "Nettoyage et entretien", Page 38.

13.5 Réseau domestique

question	Réponse
Pourquoi ne puis-je pas connecter la table de cuisson au Wi-Fi après avoir appuyé sur le bouton WPS du routeur?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur le bouton du routeur WPS dans les 2 minutes après avoir sélectionné l'option « Connexion automatique ». <p>Une fois ce temps écoulé, commencez de nouveau la configuration de la connexion. Si le problème persiste, restaurez l'appareil aux paramètres d'usine. Vous pouvez trouver comment faire cela dans la section « Paramètres de base » → Page 33.</p>
Pourquoi mon appareil mobile ne se connecte-t-il pas au réseau Home Connect?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Connectez-vous au SSID Home Connect et à la clé Home Connect. Assurez-vous que vous avez correctement saisi tous les caractères et que vous avez utilisé des majuscules et des minuscules aux endroits appropriés.

14 Service à la clientèle

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.

USA:
1-800-735-4328

www.thermador.com/support

www.thermador.com/us/accessories

CA:

1-800-735-4328

www.thermador.ca

www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires

Résidents du Québec :

Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante :



Thermador★

Vous trouverez également de l'aide pour contacter Home Connect® à l'adresse suivante :
www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

14.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

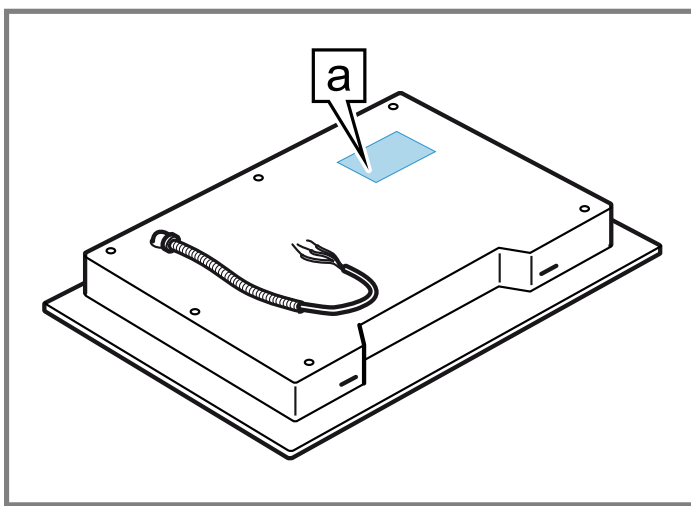
Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Vous trouverez également le numéro de modèle (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base → Page 33.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

14.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez la plaque signalétique de votre appareil :

- Sur la face inférieure de l'appareil.
- sur le ticket de l'appareil
- Vous pouvez également vérifier l'index du service client (CSI) et le numéro FD dans les paramètres de base.



a Plaque signalétique

15 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

15.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Thermador ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Thermador qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

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. Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; Bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Thermador de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

15.2 Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matériau et de fabrication pour une période de sept cent trente (730) jours à compter de la date de livraison. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce Produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du Produit, pendant une période de soixante (60) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. La présente garantie **cosmétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

15.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives

raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador, en vertu des présentes, se limite à la réparation des produits défectueux au départ de l'usine, par le biais d'un fournisseur de services agréé Thermador pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Thermador vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un fournisseur de services non autorisé ; Thermador n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un fournisseur de services non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation qui n'est pas affilié à Thermador ou à un revendeur agréé de Thermador n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. De plus, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou avez autrement installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Thermador n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit

ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

15.4 Produit hors garantie

Thermador n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

15.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Thermador serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, 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).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Thermador avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Thermador ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés; les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISEPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

15.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client de Thermador au 1-800-735-4328 pour planifier une réparation.

15.7 Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle
(E-Nr.)

Numéro de
fabrication (FD)

Date de livraison



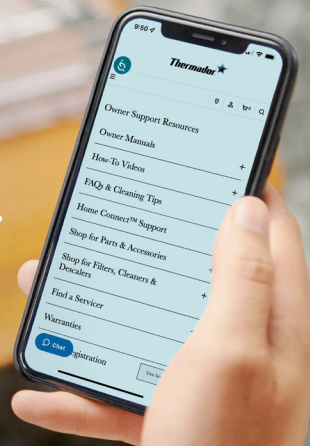
A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

Thermador[®] ★

Exclusive Insider Information



[Thermador.com/us/support/quicklinks](https://thermador.com/us/support/quicklinks)



Owner Manuals

Download owner manuals, specifications and CADs.



How-To Videos

View instructional videos for changing water filters, cleaning, adjusting settings, and beyond.



FAQs & Cleaning Tips

Browse through cleaning, usage, and troubleshooting tips.



Home Connect[®] Support

Find the answers to all your Home Connect[®] related questions.



Thermador Accessories Store

Purchase filters, cleaners, accessories, and parts.



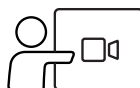
Warranties

View information on Thermador product warranties.



Product Registration

Register your products today to easily manage your appliance information.



Virtual Demo

Schedule a product overview to receive step-by-step guidance on using your appliance.



Virtual Showroom

Take a Virtual Showroom tour to view and interact with our entire collection of appliances.



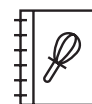
Newsletter

Get the latest information on product news and events.



Blog

Read about the latest in home design and culinary inspiration.



Recipes

Need inspiration for your next gathering? Browse our vast collection of recipes.

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2025 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

9001444967 // fr-ca // 050808

