

Gaggenau

fr-ca Manuel d'utilisation

C|292602

Surface de cuisson

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



Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
1.1 Définitions des termes de sécurité	4
1.2 Indications générales	4
1.3 Utilisation prévue	4
1.4 Restrictions au cercle d'utilisateurs	4
1.5 Utilisation sécuritaire	4
1.6 Utilisation sûre du capteur de cuisson	8
1.7 Sécurité des enfants	8
1.8 Interférence électromagnétique	9
1.9 Installation et entretien appropriés	10
1.10 Utilisation sûre des piles	10
1.11 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie	11
2 Prévenir les dommages matériels	12
2.1 Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants	12
3 Protection de l'environnement et économies	12
3.1 Mise au rebut de l'emballage	12
3.2 Économiser de l'énergie	12
4 Ustensiles adaptés	13
4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles	13
5 Description de l'appareil	14
5.1 Panneau de commande	14
5.2 Distribution des zones de cuisson	15
5.3 Zones de cuisson	15
5.4 Témoin de chaleur résiduelle	15
6 Twistpad avec bouton Twist	15
6.1 Utilisation du bouton Twist	15
6.2 Retrait du bouton Twist	16
6.3 Rangement du bouton Twist	16
7 Avant la première utilisation	16
7.1 Nettoyage initial	16
7.2 Cuisson à induction	16
7.3 Ustensile de cuisson	16
7.4 Configuration de Home Connect	16
8 Fonctionnement	16
8.1 Allumer ou éteindre la table de cuisson	16
8.2 Paramètres de la zone de cuisson	17
8.3 Paramètres de cuisson recommandés	18
8.4 Fonction Flex	19
8.5 Fonction de transfert	20
8.6 minuterie de cuisine	20
8.7 Chronomètre	21
8.8 Fonction Booster pour casseroles	21
8.9 Fonction Booster pour poêlons	22
8.10 Garder au chaud	22
8.11 Fonctions d'aide à la cuisson	22
8.12 Capteur de cuisson sans fil	33
8.13 Verrouillage du panneau	35
8.14 Protection essuyage	36
8.15 Réglages de base	36
8.16 Limitation de puissance	37
9 Home Connect®	38
9.1 Configurer l'application Home Connect®	38
9.2 Configurer Home Connect®	38
9.3 Aperçu des réglages de Home Connect®	38
9.4 Modifiez les réglages via l'appli Home Connect®	39
9.5 Mise à jour logicielle	39
9.6 Diagnostic à distance	40
9.7 Protection des données	40
10 Commande de la hotte	40
10.1 Réinitialiser les réglages Home Connect®	40
10.2 Commande de la hotte aspirante via la table de cuisson	40
10.3 Aperçu des réglages de la commande de la hotte	41
11 Nettoyage et entretien	42
11.1 Produits de nettoyage	42
11.2 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique	42
11.3 Nettoyage du bouton Twist	42
11.4 Recommandations en matière de nettoyage	42
11.5 Entretien	44
12 Dépannage	45
12.1 Avertissements	45
12.2 Bruits normaux de votre appareil	47
12.3 Test de l'adéquation des ustensiles de cuisine	47
13 FAQ	49
13.1 Utilisation	49
13.2 Bruits	49
13.3 Récipients	49
13.4 Nettoyage	50
14 Élimination	50
14.1 Éliminer un appareil usagé	50
14.2 Mettre les batteries/piles au rebut	50

15 Service à la clientèle	50
15.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)	50
15.2 Emplacement de la plaque signalétique	50
16 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	51
16.1 Couverture de la garantie limitée.....	51
16.2 Durée de la garantie.....	51
16.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif.....	51
16.4 Produit hors garantie.....	52
16.5 Exclusions de garantie	52
16.6 Obtention du service de garantie.....	53
16.7 Information sur le produit	53



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 51*.

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.

AVERTISSEMENT

Un capteur de friture qui ne fonctionne pas correctement pourrait entraîner une surchauffe causant de la fumée ou un feu ou encore des dommages à la casserole. **LORS DE LA CUISSON AVEC LA FONCTION CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTEZ CE QUI SUIT**

- ▶ Utilisez toujours une poêle à frir à capteur.
- ▶ Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.
- ▶ Ne couvrez pas la casserole.
- ▶ Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.

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.

- ▶ Étouffer 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 froids. 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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

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 POËLE 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.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- 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.

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.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, cela est dangereux.

- ▶ Ne mettez pas l'appareil sous tension si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé. Cela pourrait causer des blessures.
- ▶ Ne faites jamais fonctionner 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.
- ▶ Communiquez avec le service à la clientèle.
→ Page 50

- ▶ 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'inhaler 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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

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 bouton rotatif amovible est magnétique et peut affecter les implants électroniques, tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant des implants électroniques doivent maintenir une distance d'au moins 10 cm (4 po) du bouton rotatif magnétique.
- ▶ Ne mettez jamais le bouton de torsion dans vos poches.

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.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- ▶ 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.

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 $\frac{3}{4}$ 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'événement, 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.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 42

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.

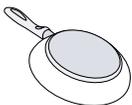
- ✓ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

4 Ustensiles adaptés

Les ustensiles adaptés à la cuisson par induction doivent être dotés d'une base ferromagnétique, c'est-à-dire, pouvoir être attirés par un aimant. Par ailleurs, leur base doit correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer de diamètre immédiatement inférieur.

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. Utilisez Test d'ustensiles pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.

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.
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

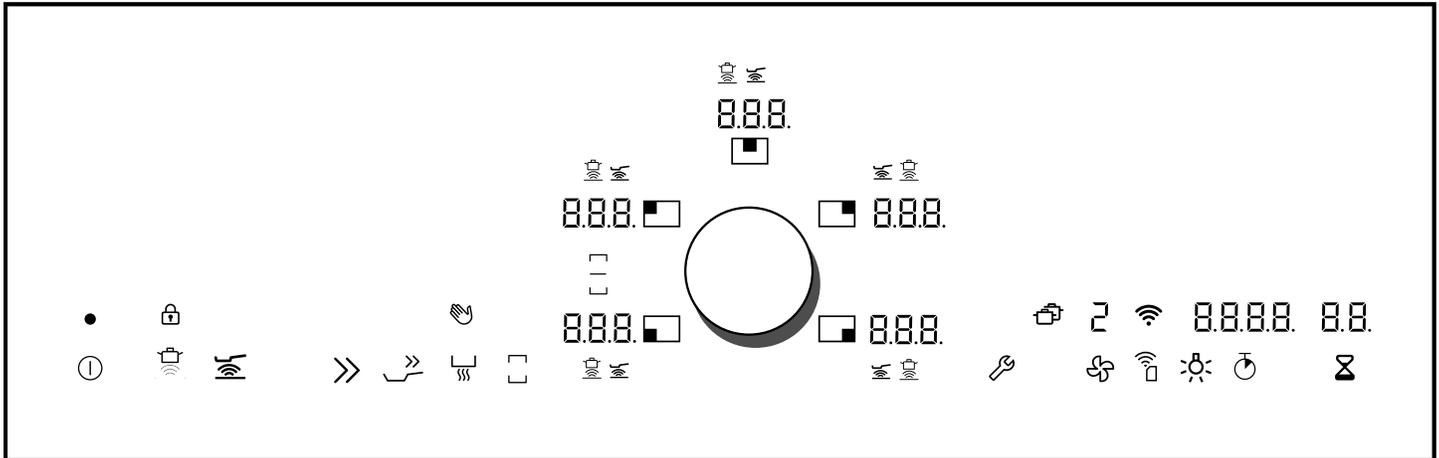
- N'utilisez pas de plaques d'adaptation entre la table de cuisson et les ustensiles de cuisson.
- Ne faites pas chauffer d'ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à fond fin, car cela peut devenir très chaud.

5 Description de l'appareil

5.1 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.

L'image du panneau de commande est représentative. Votre appareil peut être légèrement différent.



Touches tactiles

Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Appuyez sur un symbole pour activer la fonction correspondante.

- Lorsque la table de cuisson est allumée, les touches tactiles de la fonction actuellement sélectionnable s'allument en blanc. Une fois qu'une fonction est sélectionnée, la touche tactile s'allume en orange.
- Lorsque vous appuyez sur une touche tactile, la fonction correspondante est activée. Un signal de confirmation retentit.

Touche tactile	Fonction
ⓘ	Interrupteur principal
>>	Fonction Booster pour casseroles
>>}	Fonction Booster pour poêlons
📶	Capteur de cuisson fonction
📶	Capteur de rôtiage fonction
[]	Flex zone de cuisson polyvalente
⌚	Minuterie à court terme
🕒	Chronomètre
🔥	Fonction Garder au chaud
📶	Home Connect® clé de confirmation
🌀	Fonction de commande de la hotte
💡	Commande de l'éclairage de la hotte
🔧	Paramètres de base

Remarques

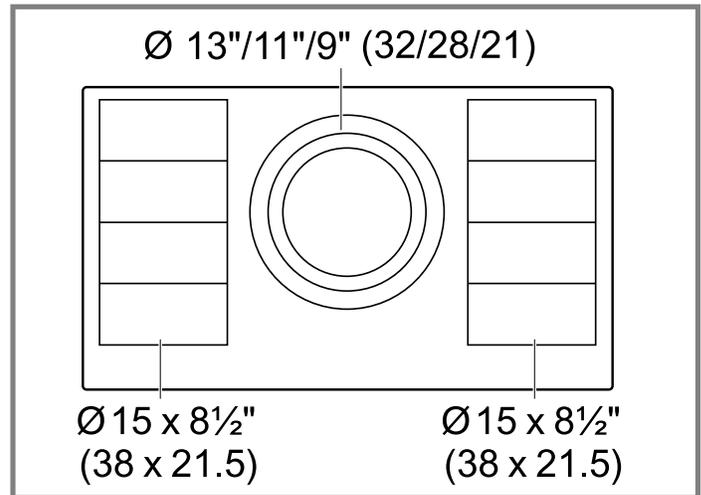
- Gardez les commandes propres et sèches. L'humidité peut altérer le fonctionnement des commandes.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine à proximité des écrans et des capteurs. L'électronique peut surchauffer.

Écrans

Les écrans affichent les paramètres et fonctions actifs. Lorsque vous sélectionnez une zone de cuisson, les réglages de cette zone de cuisson s'allument en orange.

Écran	Nom
0.0	Table de cuisson prête
📶	Zone de cuisson arrière gauche
📶	Zone de cuisson avant gauche
📶	Zone de cuisson centrale
📶	Zone de cuisson arrière droite
📶	Zone de cuisson avant droite
1-9	Niveaux de puissance
H/h	Témoin de chaleur résiduelle
P	Fonction Booster pour casseroles
b	Fonction Booster pour poêlons
📶	Fonction capteur de cuisson active
📶	Capteur de rôtiage actif
00	Valeur de la minuterie à court terme
00.00	Chronomètre valeur
L	La fonction maintenir au chaud est active
🌀	Affichage de la protection de nettoyage active
📶	Wi-Fi
0, 1, 2, 3, P, r, J	Niveaux des ventilateurs
📶	Fonction de transfert active

5.2 Distribution des zones de cuisson



() = cm

5.3 Zones de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des zones de cuisson disponibles sur votre table de cuisson. Placez l'ustensile sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à sa taille. Lorsqu'une zone de cuisson est active, les affichages correspondants s'allument.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson à induction.

Symbol	Zone de cuisson	Fonction
☉	Zone de cuisson triple	Cette zone de cuisson peut avoir trois tailles différentes. Lorsque vous placez des ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson, la partie de la zone de cuisson qui est entièrement couverte par les ustensiles de cuisine est automatiquement mise en marche. La taille peut être simple, double ou triple.
☐	Une zone de cuisson	Utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.
☐☐	Zone de cuisson polyvalente	

5.4 Témoin de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Ne pas toucher la zone de cuisson si l'indicateur de chaleur résiduelle est encore allumé.

Affichage	Signification
H	La zone de cuisson est très chaude.
h	La zone de cuisson est chaude.

6 Twistpad avec bouton Twist

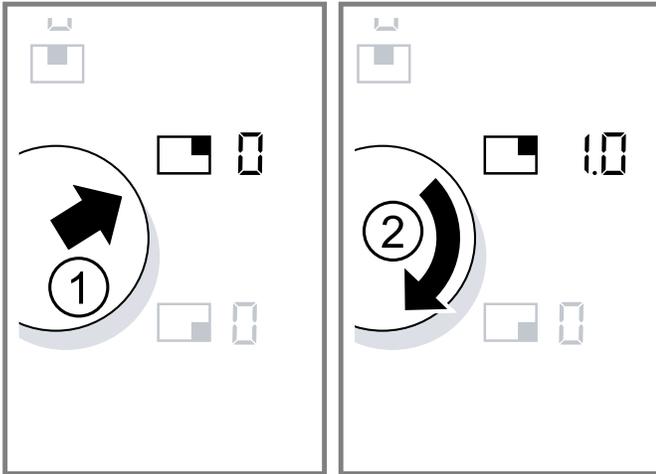
Le Twistpad est la zone dans laquelle vous pouvez utiliser le bouton Twist pour sélectionner les zones de cuisson et les niveaux de puissance. Le bouton Twist se centre automatiquement dans la zone du Twistpad.

6.1 Utilisation du bouton Twist

Le bouton Twist est magnétique et est situé sur le Twistpad.

- Placez le bouton Twist sur le Twistpad. Il doit être centré entre les écrans autour de la zone du Twistpad. Le bouton Twist fonctionnera toujours s'il n'est pas parfaitement centré.

2. Pour activer une zone de cuisson, inclinez le bouton Twist vers la zone de cuisson ① souhaitée.



3. Tournez le bouton Twist pour sélectionner un niveau de puissance ②.

6.2 Retrait du bouton Twist

Vous pouvez retirer le bouton Twist pendant la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Si un objet métallique est placé sur la zone de la plaque tournante, la table de cuisson peut continuer à chauffer même si le bouton Twist a été retiré.

- ▶ Éteignez toujours la table de cuisson avec l'interrupteur principal.
- ▶ Retirez le bouton de rotation du twistpad.
- ✓ La fonction de protection contre les lingettes est activée pour 10 minutes.
- ✓ Si vous ne remplacez pas le bouton twist dans cet intervalle, la table de cuisson s'éteint.

6.3 Rangement du bouton Twist

Le bouton twist contient un aimant puissant qui peut provoquer des interférences ou des dommages.

AVIS :

Des particules métalliques collées au bas du bouton twist magnétique peuvent rayer la surface de la table de cuisson.

- ▶ Nettoyez toujours soigneusement le bouton twist avant de le placer sur le twistpad.
1. Éloignez le bouton twist des supports de données magnétiques tels que les cartes de crédit et les cartes à bandes magnétiques. L'aimant du bouton twist peut endommager ces objets de manière irréparable.
 2. L'aimant du bouton twist peut provoquer des pannes sur les téléviseurs et les écrans.

7 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

7.1 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.gaggenau.com.

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

→ Page 42

7.2 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.

7.3 Ustensile de cuisson

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

→ Page 13

7.4 Configuration de Home Connect

Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, vous serez invité à configurer votre réseau domestique. Le symbole  s'allume à l'écran pendant quelques secondes. Pour commencer la configuration de la connexion, appuyez sur le bouton  et respectez les directives fournies dans la section intitulée

→ "Home Connect@", Page 38. Pour quitter la configuration initiale, appuyez sur n'importe quel bouton.

8 Fonctionnement

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

8.1 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 ①.

Les symboles des zones de cuisson et des fonctions disponibles à ce moment s'allument.  s'allume à côté des zones de cuisson. Placez le bouton de rotation sur le tampon de torsion.

- ✓ La table de cuisson est prête à être utilisée.

Mise à l'arrêt de la table de cuisson

- ▶ Appuyez et maintenez ① jusqu'à ce que tous les indicateurs s'éteignent.
- ✓ Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- ✓ Les voyants de chaleur résiduelle restent allumés jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.
- ✓ Les paramètres sélectionnés sont enregistrés pendant 5 secondes. Si vous rallumez l'appareil pendant cette période, les réglages de chauffage précédemment réglés clignotent. Pour appliquer ces paramètres, appuyez sur le bouton de torsion dans les 5 secondes. Si vous n'appuyez pas sur le bouton de torsion ou si vous appuyez sur une autre touche tactile, tous les paramètres précédents seront supprimés.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque toutes les zones de cuisson ont été éteintes pendant plus de 20 secondes.

8.2 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 la zone de réglage.

Réglage	Niveau de puissance
1	niveau de puissance le plus bas
9	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.

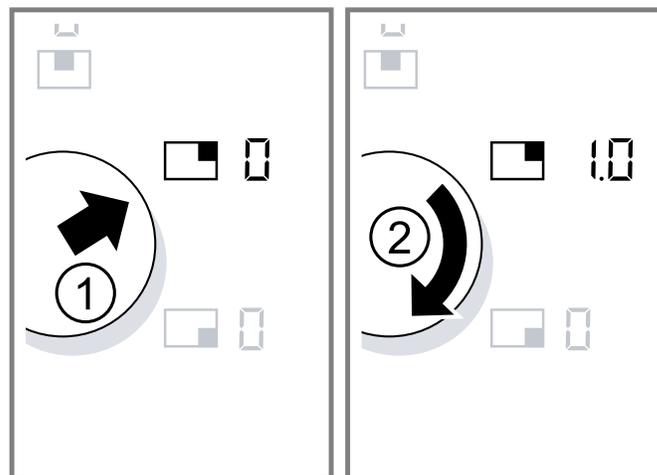
Remarque : La table de cuisson peut temporairement réduire automatiquement la puissance pour protéger les parties fragiles de votre appareil et pour empêcher l'appareil de produire un bruit excessif.

Réglage du niveau de puissance

Exigence : La table de cuisson est allumée.

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson.
 2. Sélectionnez la zone de cuisson en inclinant le bouton de commande dans le sens de l'affichage de la zone de cuisson ①.
- ✓ L'indicateur de zone de cuisson et  s'allument dans l'affichage de la zone de cuisson.
 - ✓ La zone de cuisson reste sélectionnée pour 10 secondes.

3. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le réglage de chaleur requis s'affiche ②.



Remarques

- S'il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson, l'affichage de la zone de cuisson clignote. Cela signifie que la zone de cuisson essaie de détecter l'ustensile. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson dans les 30 secondes, ou la zone de cuisson s'éteint d'elle-même.
- Si les voyants clignotent alors que l'ustensile est présent sur la zone de cuisson, vérifiez si l'ustensile est adapté à la cuisson par induction.
- S'il y a des ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson avant d'allumer la table de cuisson, cela est détecté dans les 20 secondes après avoir touché l'interrupteur principal et la zone de cuisson est sélectionnée automatiquement. Réglez le niveau de puissance dans les 10 secondes. Sinon, la zone de cuisson s'éteint après 20 secondes.
- S'il y a plusieurs ustensiles de cuisine sur la table de cuisson lorsqu'elle est allumée, un seul ustensile de cuisson est détecté.
- Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson flexible dans la bonne position en fonction de la taille.

Modification du niveau de puissance

- ▶ Inclinez le bouton de torsion pour sélectionner la zone de cuisson et modifiez le niveau de puissance avec le bouton de torsion.

Éteindre la zone de cuisson

- ▶ Inclinez le bouton de torsion pour sélectionner la zone de cuisson et tournez le bouton Twist jusqu'à ce que  est affiché.
- ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume après environ 10 secondes.

Remarque : Vous pouvez également éteindre directement la zone de cuisson en inclinant le bouton twist pendant plus de 3 secondes.

8.3 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.
→ "*minuterie de cuisine*", Page 20
- 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 12

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

Type d'aliment	Niveau de puissance
Chocolat	1.5
Beurre	1.0 - 2.0

Chauffer

Légumes congelés, p. ex., épinards	2.5 - 3.5
Bouillon	7.0 - 8.0
Soupe épaisse	1.5 - 2.5
Lait ¹	1.0 - 2.0

¹ Cuisinez sans couvercle

Mijoter

Sauce délicate, p. ex. Sauce béchamel	4.0 - 5.0
Sauce à spaghetti	2.0 - 3.0
Bœuf braisé	4.0 - 5.0
Poisson ¹	4.0 - 5.0

¹ Cuisson continue sans couvercle

Cuisiner

Riz, avec le double de la quantité d'eau	2.0 - 3.0
Pommes de terre bouillies dans leur peau, avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Pommes de terre bouillies avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2.0 - 3.5
Légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3.5 - 4.5
Pâtes avec 2 à 4 pintes d'eau ¹	6.0 - 7.0
Pouding ²	1.0 - 2.0
Céréales	2.0 - 3.0

¹ Cuisson continue sans couvercle

² Cuisinez sans couvercle

Frire

Côtelette de porc ¹	5.5 - 6.5
Poitrine de poulet ¹	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0
Œufs	5.0 - 6.0
Poisson	5.0 - 6.0
Crêpes	6.0 - 7.0

¹ Retournez les aliments plusieurs fois.

Grande friture de gras

Frire dans 1 à 2 pinte huile sans couvercle.

Produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion)	8.0 - 9.0
Autre, par ex. beignes (0,5 lb par portion)	4.5 - 5.5

Garder au chaud

Sauce tomate	1.5
--------------	-----

8.4 Fonction Flex

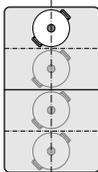
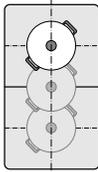
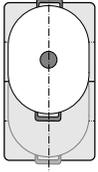
Vous pouvez utiliser la zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson ou comme deux zones de cuisson séparées.

La zone de cuisson flexible comprend 4 éléments à induction, qui sont contrôlés indépendamment les uns des autres. Lorsque vous utilisez la fonction Flex, seule la zone couverte par les ustensiles de cuisine est activée.

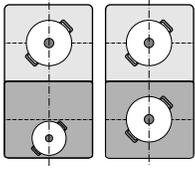
Recommandations de batterie de cuisine pour la zone de cuisson flexible

Placez la casserole au milieu de la zone de cuisson. Cela garantit une détection et une distribution de la chaleur optimales.

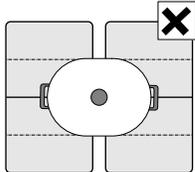
Zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	Le diamètre de l'ustensile est inférieur ou égal à 5 7/8 po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des quatre positions indiquées sur l'illustration.
	Le diamètre de l'ustensile est supérieur à 5 7/8 po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des trois positions indiquées sur l'illustration.
	La batterie de cuisine occupe plus d'une des positions indiquées ci-dessus. Positionnez la casserole en commençant par le bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

Zone de cuisson flexible en deux zones de cuisson séparées

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	Les zones de cuisson avant et arrière comportent chacune deux éléments à induction. Ils peuvent être utilisés indépendamment les uns des autres. N'utilisez qu'un seul ustensile de cuisine sur chaque zone de cuisson. Sélectionnez le niveau de chaleur requis pour chacune des zones de cuisson.

Restrictions

Position de l'ustensile impossible	Explications
	Placez les ustensiles de cuisine de manière à ne couvrir qu'une seule des zones de cuisson flexibles. Autrement, des zones de cuisson ne seront pas activées comme prévues et les résultats pourraient être décevants.

Utilisation de la zone flexible comme deux zones de cuisson séparées

- ▶ Effectuez les réglages pour chaque zone de cuisson indépendamment.
→ "Paramètres de la zone de cuisson", Page 17

Remarque : La zone de cuisson flexible fonctionne par défaut comme deux zones de cuisson séparées. Si vous désirez que la fonction Flex soit activée automatiquement, vous pouvez ajuster les paramètres de base.

Activer la fonction Flex

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson flexible.
2. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson appartenant à la zone de cuisson flexible.
3. Appuyez sur .
- ✓  s'allume dans la zone de cuisson.
4. Réglez le niveau de puissance.
- ✓ Le niveau de puissance est affiché sur les deux affichages de la zone de cuisson.

Remarque : Si les deux zones de cuisson sont réglées sur des niveaux de puissance différents avant d'être liées, les deux zones de cuisson passent à 0.

Modification du niveau de puissance de la zone de cuisson flexible

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible et ajustez le niveau de puissance avec le bouton rotatif.
2. Modifiez le niveau de puissance à l'aide du bouton de torsion.

Désactivation de la fonction Flex

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson appartenant à la zone de cuisson flexible.
2. Appuyez sur .
- ✓  s'allume dans la zone de cuisson.
- ✓ La zone de cuisson flexible est divisée en deux zones de cuisson séparées.

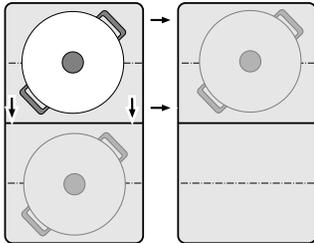
Remarque : Si la zone de cuisson est éteinte puis rallumée ultérieurement, la zone de cuisson polyvalente est réinitialisée et fonctionne à nouveau comme deux zones de cuisson autonomes.

8.5 Fonction de transfert

Vous pouvez utiliser cette fonction pour transférer les réglages d'une zone de cuisson à une autre. Pour transférer les réglages, déplacez l'ustensile de la zone de cuisson que vous utilisez vers une autre zone de cuisson.

Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible. Pour plus d'informations sur le positionnement de l'ustensile, reportez-vous aux informations sur l'utilisation de la zone de cuisson flexible.

→ "Fonction Flex", Page 19



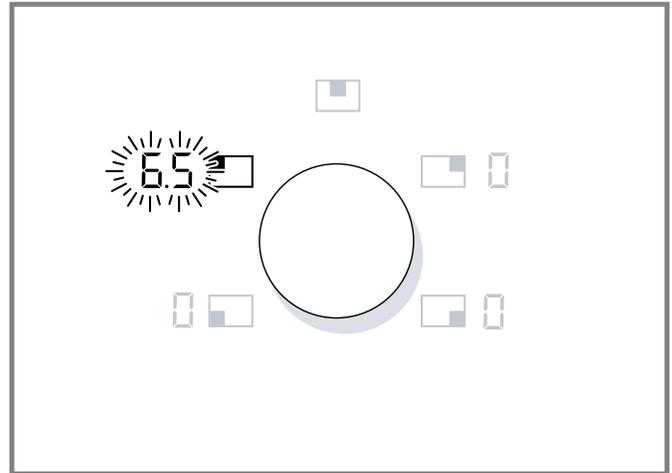
Informations générales sur l'utilisation de cette fonction :

- Assurez-vous que la nouvelle zone de cuisson est éteinte, qu'elle n'a aucun réglage et qu'il n'y a pas d'ustensile dessus.
- Si vous déplacez plusieurs ustensiles de cuisine, seuls les réglages du dernier ustensile que vous avez déplacé sont transférés.
- Si vous déposez un élément supplémentaire d'ustensile de cuisine sur une zone de cuisson différente avant d'avoir confirmé les réglages, les réglages transférés sont disponibles pour l'un ou l'autre des ustensiles de cuisine. Confirmez la zone de cuisson souhaitée.
- Vous ne pouvez transférer les fonctions Booster de gauche à droite ou vice versa que si aucune autre zone de cuisson n'est active.
- Lorsque vous déposez l'ustensile dans sa position d'origine, les réglages sont conservés.
- Si la zone de cuisson flexible est activée lors du déplacement d'un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson flexible, les réglages sont appliqués automatiquement.

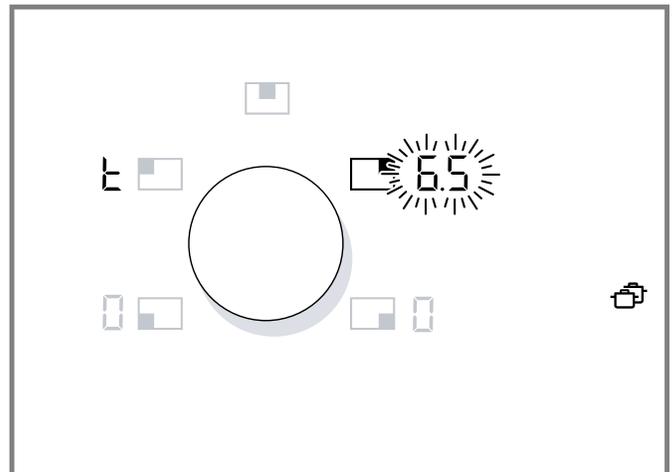
Utilisation de la fonction de transfert

Exigence : La nouvelle zone de cuisson est désactivée.

1. Retirez l'ustensile de la zone de cuisson active.



- ✓ Le niveau de puissance de la zone de cuisson d'origine clignote.
2. Posez la batterie de cuisine sur la nouvelle zone de cuisson.



- ✓ L'ustensile est détecté sur la nouvelle zone de cuisson.  s'allume.
 - ✓ Le niveau de puissance transférée clignote sur l'affichage de la nouvelle zone de cuisson.  s'allume sur l'affichage d'origine de la zone de cuisson.
3. Sélectionnez la nouvelle zone de cuisson pour confirmer les réglages.
- ✓ Le niveau de puissance de la zone de cuisson d'origine est réglé sur 0.0.

8.6 minuterie de cuisine

Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine pour régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

La minuterie de cuisine est indépendante des autres réglages et ne désactive pas une zone de cuisson.

Réglage du minuterie de cuisine

⚠ 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 .
- ✓  s'allume sur l'écran minuterie de cuisine.
2. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton de torsion.
3. Appuyer sur la touche  pour confirmer.
- ✓ Le compte à rebours commence.
- ✓ Une fois le temps écoulé, un bip retentit.  clignote sur l'affichage de la minuterie.
4. Appuyez sur  pour désactiver les signaux.

Modification ou annulation de la minuterie à court terme

1. Appuyez sur .
2. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du bouton de torsion.
Pour annuler la minuterie à court terme, réglez l'heure sur .
3. Appuyer sur la touche  pour confirmer.

Utilisation de la fonction timer plus

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

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

1. Appuyez et maintenez  pendant quelques secondes.
- ✓ Chronomètre est activé et s'affiche sur l'écran de Chronomètre.
- ✓ La valeur réglée à l'origine de minuterie de cuisine clignote sur l'écran minuterie de cuisine.
2. Appuyez et maintenez  pendant quelques secondes.
- ✓ Les deux minuteries sont effacées.

8.7 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 Chronomètre

⚠ 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.
- ▶ Appuyez sur .
- ✓  s'allume sur l'affichage du chronomètre.
- ✓ Le temps commence à s'écouler.

Remarque : La durée maximale est de 99 minutes et 59 secondes (99.59). Si cette valeur est atteinte, l'affichage recommence à 00.00.

Annulation du Chronomètre

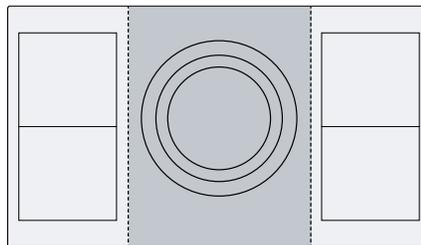
1. Appuyez sur .
- ✓ La minuterie est mise en pause, l'affichage reste allumé.
2. Si vous appuyez sur  pendant qu'il reste allumé en orange, la minuterie continue à compter.
3. Appuyez sur et maintenez  pour annuler le Chronomètre.

8.8 Fonction Booster pour casseroles

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. Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible si elle est utilisée comme zone de cuisson jointe.

Restrictions d'utilisation de la fonction Booster

- Cette fonction ne peut être utilisée que sur une seule zone de cuisson du même segment de table de cuisson à la fois. L'illustration montre ces segments de votre table de cuisson.
- Si la fonction n'est pas disponible,  et  clignote sur l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. Le niveau de puissance  est défini automatiquement.



Activation la fonction booster pour les pots

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec le bouton rotatif.
2. Appuyez sur .
- ✓ Le symbole  s'allume à l'écran de la zone de cuisson.

Désactiver la fonction booster pour les casseroles

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec le bouton rotatif.
2. Appuyez sur .
- ✓  s'éteint.
- ✓ La zone de cuisson passe au niveau de puissance .

Remarques

- Dans certaines circonstances, cette fonction peut se désactiver automatiquement afin de protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.
- Si vous avez réglé un niveau de puissance avant d'activer la fonction, ce niveau de puissance est utilisé automatiquement après la désactivation de la fonction.

8.9 Fonction Booster pour poêlons

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

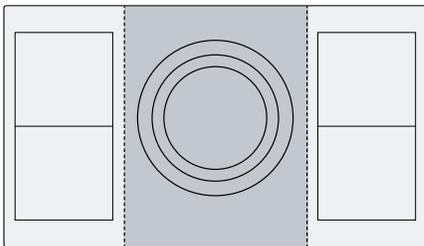
Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible si elle est utilisée comme zone de cuisson jointe.

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.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que le diamètre de la base de la casserole correspond à la taille de la zone 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 la fonction Booster pour les poêles

- Cette fonction ne peut être utilisée que sur une seule zone de cuisson du même segment de table de cuisson à la fois. L'illustration montre ces segments de votre table de cuisson.
- Si la fonction n'est pas disponible, b et 9 clignote sur l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. Le niveau de puissance 9 est défini automatiquement.



Activation la fonction booster pour les casseroles

⚠ AVERTISSEMENT

L'huile et le gras chauffent rapidement avec la fonction Booster pour les poêles. L'huile et la graisse surchauffées peuvent s'enflammer.

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

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
 2. Appuyez sur .
- ✓ b s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation de Booster pour les poêles

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

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ b s'éteint.
- ✓ La zone de cuisson passe au niveau de puissance 9.

Remarque : Si vous avez réglé un niveau de puissance avant d'activer la fonction, ce niveau de puissance est utilisé automatiquement après la désactivation de la fonction.

8.10 Garder au chaud

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

Activation de la fonction de maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
 2. Appuyez sur .
- ✓ L s'allume à l'écran.

Désactivation de la fonction de maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
 2. Appuyez sur .
- ✓ L s'éteint.
 - ✓ La zone de cuisson s'éteint et le voyant de chaleur résiduelle s'allume.

Remarque : Vous pouvez également désactiver la fonction en tournant le bouton Twist ou en sélectionnant une autre fonction.

8.11 Fonctions d'aide à la cuisson

Ces fonctions facilitent la cuisson et garantissent des résultats de cuisson exceptionnels. Les réglages de température recommandés conviennent à tout type de cuisson.

Avantages de l'utilisation des fonctions d'assistance à la cuisson :

- Les fonctions vous permettent de cuisiner sans utiliser de chaleur excessive et promettent des résultats de cuisson et de friture parfaits.
- Les capteurs mesurent la température de la casserole en continu. Cela permet de réguler la puissance de cuisson de sorte que la bonne température soit maintenue à tout moment.
- Vous pouvez ajouter votre nourriture une fois la température sélectionnée atteinte. La température est automatiquement maintenue constante sans que vous ayez à changer le réglage de température.
- Les fonctions sont disponibles sur toutes les zones de cuisson. Pour la fonction de capteur de cuisson, vous avez besoin d'un capteur de cuisson sans fil.

Types de fonctions d'assistance à la cuisson

Vous pouvez utiliser les fonctions d'aide à la cuisson pour sélectionner le meilleur type de cuisson pour chaque type d'aliment.

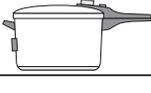
Le tableau présente les différents réglages de fonction disponibles pour les assistants de cuisine.

Technologie de capteur de friture pour poêles à frire

Processus de cuisson	Niveaux de température °F (°C)	Ustensile de cuisine	Disponibilité	Activation
Faire frire dans un peu d'huile	1, 2, 3, 4, 5		Toutes les zones de cuisson	

Fonction du 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	Disponibilité	Activation
Garder au chaud, chauffer	160 (70)		Toutes les zones de cuisson	
Pochage dans le lait	185 (85)		Toutes les zones de cuisson	
Pochage dans l'eau	195 (90)		Toutes les zones de cuisson	
Bouillir	212 (100)		Toutes les zones de cuisson	
Cuire avec un autocuiseur	240 (115)		Toutes les zones de cuisson	
Friture à basse température	320 (160)		Toutes les zones de cuisson	
Friture à température moyenne	340 (170)		Toutes les zones de cuisson	
Friture à haute température	355 (180)		Toutes les zones de cuisson	

Ustensiles de cuisine adaptés aux fonctions d'assistance à la cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson dont le diamètre correspond le plus à celui de la base de la casserole. Placez la casserole au centre de cette zone de cuisson.

Fonction du capteur de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine suffisamment hauts. Le niveau d'eau doit être plus élevé que le patch en silicone pour le capteur de cuisson sans fil, une fois que vous avez ajouté le volume d'eau requis.
- 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.

Fonction capteur de friture

- Si vous utilisez le capteur de friture sur la zone de cuisson flexible, assurez-vous que la casserole correspond à la taille de la zone de cuisson et qu'elle est correctement positionnée. Sinon, le capteur de friture pourrait ne pas être activé.

→ "Fonction Flex", Page 19

⚠ MISE EN GARDE

Lorsque vous utilisez une poêle à frire conventionnelle, respectez les remarques suivantes.

- ▶ Certains types de poêles à frire pourraient surchauffer. Ils peuvent atteindre une température supérieure ou inférieure au niveau de friture sélectionné. Essayez d'abord le niveau de friture le plus bas, puis modifiez-le en fonction de vos besoins.
- ▶ Vérifiez que le diamètre de la base de la poêle à frire corresponde à la taille de la zone de cuisson. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Remarque : Le tableau de la section sur les fonctions d'assistance à la cuisson répertorie les ustensiles adaptés à quelles fonctions.

→ "Types de fonctions d'assistance à la cuisson", Page 23

Capteurs et accessoires spéciaux

Les capteurs mesurent la température de la casserole en continu. Cela régule la puissance de cuisson très précisément afin de conserver la bonne température et d'obtenir des résultats de cuisson parfaits.

Votre table de cuisson dispose de deux systèmes différents de mesure de la température afin d'obtenir les meilleurs résultats:

- Les capteurs de température qui se trouvent à l'intérieur de la table de cuisson et vérifient la température à la base de l'ustensile. Convient à la technologie de capteur de friture pour poêles à frire.
- Un capteur de cuisson sans fil qui transmet des informations sur la température de la casserole au panneau de commande. Convient aux fonctions de cuisson. Le capteur de cuisson sans fil est essentiel pour utiliser les fonctions du capteur de cuisson.
- Si votre table de cuisson n'est pas équipée d'un capteur de cuisson sans fil, vous pouvez l'acheter auprès de revendeurs spécialisés, de notre service à la clientèle ou de notre site Web officiel. Reportez-vous à la section sur le capteur de cuisson sans fil pour plus d'informations.

→ "Capteur de cuisson sans fil", Page 33

Niveaux de friture

La fonction Capteur de rôtissage offre 5 niveaux de friture.

Niveau de friture	Température	Convient pour
1	Très faible	Préparer et réduire des sauces, faire revenir des légumes et frire des aliments dans de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2	Faible	Faire frire des aliments dans de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes, pain doré et pommes de terre rissolées.
3	Moyen-faible	Faire frire du poisson, des crêpes et des aliments épais comme des hamburgers ou des côtelettes de porc.
4	Moyen-élevé	Faire frire de la viande hachée, des légumes ou des fines tranches de viande, par ex. escalope de veau.

Capteur de rôtissage

Avec la fonction Capteur de rôtissage, un capteur contrôle la température de la casserole. Vous pouvez faire frire pendant que la poêle maintient la température sélectionnée.

Avantages lors de l'utilisation de la fonction Capteur de rôtissage :

- La zone de cuisson continue à chauffer aussi longtemps que cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et d'éviter que l'huile ou le gras ne surchauffent.
- La fonction de friture signale lorsque la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter de l'huile et ensuite pour ajouter les aliments.

Remarques générales sur l'utilisation de la fonction Capteur de rôtissage :

- Ne placez pas de couvercle sur la poêle à frire. Cela empêchera la fonction de s'activer correctement. Utilisez un pare-éclaboussures pour empêcher la graisse de cracher.
- Utilisez une huile ou une graisse appropriée. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive pressée à froid ou du saindoux, utilisez le réglage de température 1 ou 2.
- Ne laissez jamais la graisse ou l'huile sans surveillance pendant que vous la chauffez.
- Si la zone de cuisson est à une température plus élevée que la casserole ou vice versa, la sonde de cuisson n'est pas activée correctement.

Poêles à frire**⚠ MISE EN GARDE**

Lorsque vous utilisez une poêle à frire conventionnelle, respectez les remarques suivantes.

- ▶ Certains types de poêles à frire pourraient surchauffer. Ils peuvent atteindre une température supérieure ou inférieure au niveau de friture sélectionné. Essayez d'abord le niveau de friture le plus bas, puis modifiez-le en fonction de vos besoins.
- ▶ Vérifiez que le diamètre de la base de la poêle à frire corresponde à la taille de la zone de cuisson. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Niveau de friture	Température	Convient pour
5	Élevé	Faire frire des aliments à des températures élevées, par ex. steaks de pommes de terre cuites mi-saignantes ou frites.

Réglage de la fonction du capteur de friture

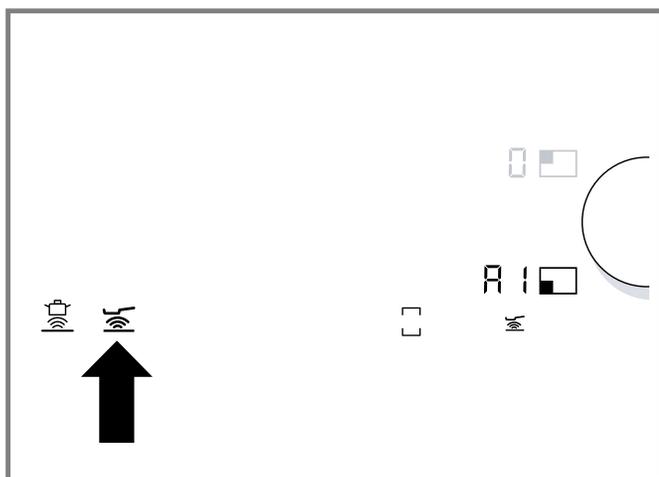
⚠ MISE EN GARDE

L'huile ou la graisse chaude peut s'enflammer.

- ▶ Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.
- ▶ Ne placez pas de couvercle sur la poêle à frire. Cela empêchera la fonction Capteur de rôtissage de s'activer correctement. Utilisez un filet anti-éclaboussures pour empêcher la graisse de cracher.
- ▶ Utilisez du gras ou de l'huile convenant pour la friture.
- ▶ Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du lard, choisissez le réglage de friture 1 ou 2.
- ▶ Ne pas utiliser Capteur de rôtissage pour l'ébullition.

Exigence

- La table de cuisson est allumée.
 - Vous avez sélectionné un niveau de friture approprié dans le tableau.
1. Placez la poêle au centre de la zone de cuisson.
 2. Sélectionnez la zone de cuisson.
 3. Appuyez sur .



- ✓  et le niveau de friture **R1** s'allument dans l'affichage de la zone de cuisson.
4. Sélectionnez le niveau de friture souhaité avec le bouton de torsion.
- ✓  clignote.
 - ✓ La zone de cuisson commence à chauffer. L'affichage de la zone de cuisson indique la progression du chauffage de  à  et clignote en alternance avec le niveau de friture réglé.



- ✓ Une fois que le niveau de friture réglé est atteint, un signal retentit et l'indicateur de chauffage s'éteint. Le niveau de friture est affiché.
5. Ajoutez l'huile de friture dans la poêle.
 6. Ajoutez les ingrédients.
Retournez les aliments comme d'habitude pour éviter de les brûler.

Éteindre le capteur de friture

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
 2. Appuyez sur  ou réglez le niveau de friture sur  avec le bouton de torsion.
- ✓ Un signal retentit et l'indicateur  s'éteint.

Fonction du capteur de cuisson

Vous pouvez utiliser cette fonction pour chauffer, mijoter ou cuire des aliments, les cuire dans un autocuiseur ou les faire frire dans une casserole avec suffisamment d'huile à une température contrôlée.

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.
- La fonction 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.
- Si aucun signal ne retentit, assurez-vous qu'il y a un couvercle sur le récipient. Pour un fonctionnement optimal du capteur de cuisson, nous vous

recommandons de toujours utiliser un couvercle, sauf lorsque vous utilisez la fonction de friture avec une grande quantité d'huile dans une casserole à 340 °F (170 °C).

- 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. Maintenez le niveau de température recommandé.

Plages de température et réglages pour la fonction sonde de cuisson

Fonction cuisson	Plage de température °F (°C)	Convient pour, par ex.	Conseils
Chauffer / maintenir au chaud	140 - 160 (60 - 70)	soupes, punch	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produits surgelés en portions, comme les épinards. ■ Placez le produit surgelé dans la casserole. ■ Ajouter le volume d'eau spécifié par le fabricant. ■ Placez un couvercle sur la casserole et réglez la température à 160 °F (70 °C). ■ Remuer de temps à autre.
Pochage	175 - 195 (80 - 90)	riz, lait	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cette fonction convient à la cuisson des aliments à basse température et à l'épaississement des sauces et des ragoûts. ■ Réglez la température à 195 °F (90 °C).
Bouillir	195 - 212 (90 - 100)	pâtes, légumes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire bouillir de l'eau avec le couvercle sans qu'elle déborde. ■ Le contrôle de la température permet une cuisson efficace. ■ Réglez la température à 212 °F (100 °C).
Cuire avec un autocuiseur	230 - 250 (110 - 120)	poulet, ragoût	<ul style="list-style-type: none"> ■ Suivez les recommandations du fabricant. ■ Une fois que le signal sonore retentit, poursuivez la cuisson pendant la durée recommandée. ■ Réglez la température à 240 °F (115 °C).
Faire frire avec une grande quantité d'huile dans une casserole	340 - 355 (170 - 180)	beignets, boulettes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Chauffez l'huile avec le couvercle. ■ Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les aliments, sauf s'il y a des instructions différentes dans les tableaux de cuisson. ■ Réglez la température à 340 °F (170 °C).

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. Sélectionnez le réglage de base $\text{c}\bar{5}$.
→ "Réglages de base", Page 36
2. Le point d'ébullition est réglé sur le réglage 3 par défaut. Si votre maison est à une altitude comprise entre 650 et 1 300 pieds. (200 - 400 m) au-dessus du

niveau de la mer, il n'est pas nécessaire de modifier le point d'ébullition. Sinon, choisissez le réglage correct dans le tableau suivant en fonction de votre altitude.

Pi d'altitude (m)	Réglage de base $\epsilon 5$
0 - 330 (0 - 100)	1
330 - 650 (100 - 200)	2
650 - 1300 (200 - 400)	3 ¹
1300 - 2000 (400 - 600)	4
2000 - 2600 (600 - 800)	5
2600 - 3300 (800 - 1000)	6
3300 - 4000 (1000 - 1200)	7
4 000 - 4 600 (1 200 - 1 400)	8
Au-dessus de 4 600 (1 400)	9

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

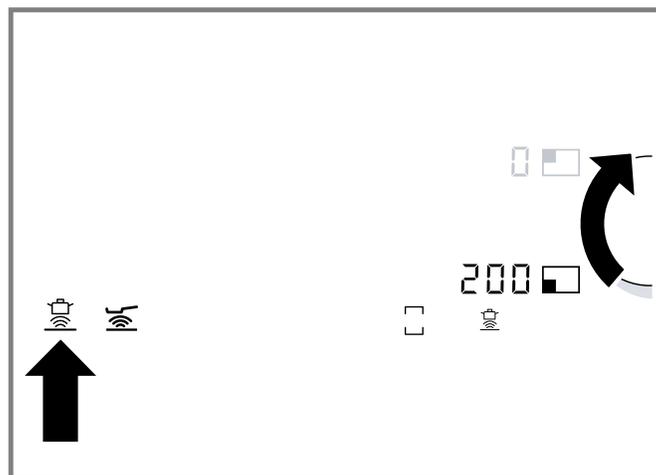
Remarque : Le niveau de température 212 °F (100 °C) est suffisant pour une ébullition efficace, même si l'eau ne bout pas très rapidement. Cependant, vous pouvez modifier le point d'ébullition. Par exemple, si vous souhaitez que cela bouille plus rapidement, vous pouvez sélectionner une altitude plus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

Réglage de la fonction du capteur de cuisson

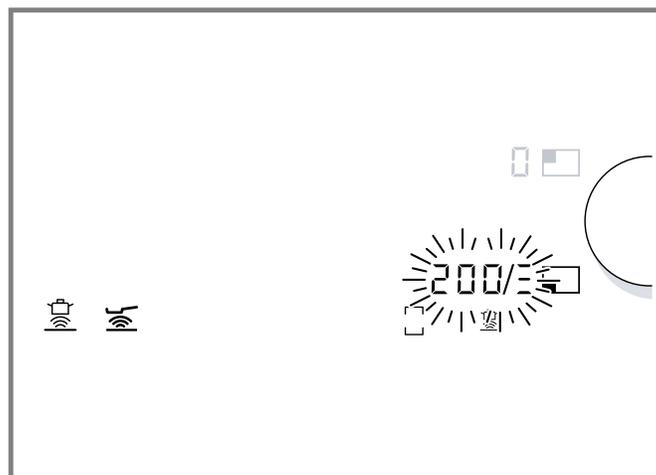
Exigence : La table de cuisson est allumée.

- Fixez le capteur de cuisson sans fil à la casserole.
→ "Capteur de cuisson sans fil", Page 33
- Placez une casserole remplie de suffisamment de liquide sur la zone de cuisson et couvrez-la avec un couvercle.
- Sélectionnez la zone de cuisson avec le bouton twist.
 - ✓ $\square \square$ s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson.
- Appuyez sur ϵ .
 - ✓ Un signal sonore retentit.
 - ✓ Le symbole ϵ s'allume à l'écran de la zone de cuisson.

- Appuyez sur le symbole ϵ de cuisson sans fil sur le capteur de cuisson sans fil.



- ✓ Une fois que le capteur de cuisson a été détecté, la température par défaut de 200 °F (95 °C) s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson.
- Réglez la température souhaitée avec le bouton twist. La température peut être modifiée par incréments de 5 ou 10 °F (environ 5 °C).
 - La zone de cuisson commence à chauffer. L'affichage de la zone de cuisson indique la progression du chauffage de \square à \square et clignote en alternance avec la température de cuisson réglée.



- ✓ Une fois la température de cuisson réglée atteinte, un signal retentit et l'indicateur de chauffage s'éteint. La température de cuisson s'affiche.
- Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les aliments. Gardez le couvercle fermé pendant la cuisson.
 - Vous pouvez également appeler les fonctions du capteur de cuisson via le capteur de cuisson sans fil :
 - Placez la batterie de cuisine et appuyez sur le symbole ϵ sur le capteur de cuisson sans fil.
 - Sélectionnez la zone de cuisson avec le bouton twist. Lorsque la fonction de détection de cuisson est prête, $\square \square$ s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson.
 - Réglez la température souhaitée avec le bouton twist.

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

Désactivation de la fonction de détection de cuisson

▶ Vous pouvez désactiver les fonctions du capteur de cuisson de différentes manières :

- Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur .
- Sélectionnez la zone de cuisson et réglez la température sur .
- Appuyez sur le symbole  de cuisson sans fil sur le capteur de cuisson sans fil.
- ✓ Un signal retentit et l'indicateur  s'éteint.

Tableaux de cuisson pour les fonctions d'assistance à la 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.

Touche tactile	Fonction d'aide à la cuisson
	Fonction capteur de friture pour poêles à frire
	Fonction du capteur de cuisson

Viande

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile			
Escalope, nature		4	6-10
Escalope, panée		4	6-10
Filet		4	6-10
Côtelettes		3	10-15
Cordon bleu		4	10-15
Escalope viennoise		4	10-15
Steak, saignant 1¼ po (3 cm) d'épaisseur		5	6-8
Steak, à point (1¼ po (3 cm) d'épaisseur		5	8-12
Steak, bien cuit (1¼ po/3 cm d'épaisseur)		4	8-12
Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur		3	10-20
Viande coupée en lanières		4	7-12
Gyros		4	7-12
Bacon		4	5-8
Viande hachée		4	6-10
Hamburgers, ½ po (1,5 cm) d'épaisseur		3	6-15
Rissoles, ¾ po 2 cm) d'épaisseur		3	10-20
Rissoles farcies		3	10-20
Saucisses bouillies		3	8-20
Saucisses crues		3	8-20
Pochage			
Saucisses		195 (90)	10-20
Bouillir			
Boulettes de viande		212 (100)	20-30
Ragoût de volaille		212 (100)	60-90
Bœuf bouilli à la viennoise		212 (100)	60-90
Utilisation d'un autocuiseur			
Ragoût de volaille		250 (115)	15-25
Bœuf bouilli à la viennoise		250 (115)	15-25
Grande friture de gras			

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Grande friture de portions de poulet		340 (170)	10-15
Grande friture de boulettes de viande		340 (170)	10-15

Poisson

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile			
Filet de poisson, nature		4	10-20
Filet de poisson, pané		3	10-20
Langoustine		4	4-8
Crevette		4	4-8
Poisson frit entier		3	10-20
Pochage			
Poisson braisé		195 (90)	15-20
Grande friture de gras			
Grande friture de poisson dans une panure à la bière		340 (170)	340 (170)
Grande friture de poisson pané		340 (170)	10-15

Plats aux œufs

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile			
Œufs frits au beurre		2	2-6
Œufs frits		4	2-6
Œufs brouillés		2	4-9
Omelettes		2	3-6
Crêpes		5	1,5-2,5
Pain doré		3	4-8
Crêpes aux raisins en morceaux		3	10-15
Bouillir			
Œufs durs		212 (100)	5-10

Légumes et légumineuses

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile			
Ail		2	2-10
Oignons, sautés		2	2-10
Rondelles d'oignons		3	5-10
Courgette		3	4-12
Aubergine		3	4-12
Poivrons		3	4-15
Friture d'asperges vertes		3	4-15

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Champignons		4	10-15
Sauté de légumes à l'huile		1	10-20
Légumes glacés		3	6-10
Bouillir			
Brocoli		212 (100)	10-20
Chou-fleur		212 (100)	10-20
Chou de Bruxelles		212 (100)	30-40
Haricots verts		212 (100)	15-30
Pois chiches		212 (100)	60-90
Pois		212 (100)	15-20
Lentilles		212 (100)	45-60
Cuire avec un autocuiseur			
Légumes dans un autocuiseur		250 (115)	3-6
Pois chiches dans un autocuiseur		250 (115)	25-35
Haricots blancs dans un autocuiseur		250 (115)	25-35
Lentilles dans un autocuiseur		250 (115)	10-20
Grande friture de gras			
Grande friture de légumes panés		340 (170)	4-8
Grande friture de légumes dans une panure à la bière		340 (170)	4-8
Grande friture de champignons panés		340 (170)	4-8
Grande friture de champignons dans une panure à la bière		340 (170)	4-8

Pommes de terre

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile			
Pommes de terre frites, faites de pommes de terre bouillies non pelées		5	6-12
Frites; à partir de patates crues		4	15-25
Crêpes de pommes de terre		5	2,5-3,5
Rösti suisse		2	50-55
Pommes de terre glacées		3	10-15
Pochage			
Cuisson des quenelles de pommes de terre		185 (85)	30-40
Bouillir			
Pommes de terre bouillies		212 (100)	30-45
Cuire avec un autocuiseur			
Pommes de terre dans un autocuiseur		250 (115)	10-20

Pâtes et céréales

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
Riz		195 (90)	25-35
Polenta		185 (85)	3-8
Gâteau de semoule		185 (85)	5-10
Bouillir			
Pâtes		212 (100)	7-10
Quenelles		212 (100)	6-15
Cuire avec un autocuiseur			
Riz dans un autocuiseur		250 (115)	5-8

Soupes

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Pochage			
Soupes crémeuses instantanées		195 (90)	10-15
Hervir			
Bouillons faits maison		212 (100)	60-90
Soupes instantanées		212 (100)	5-10
Cuire avec un autocuiseur			
Bouillons faits maison dans un autocuiseur		250 (115)	20-30

Sauces

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile			
Sauce tomate avec légumes		1	25-35
Sauce béchamel		1	10-20
Sauce au fromage		1	10-20
Réduction de sauces		1	25-35
Sauces sucrées		1	15-25

Desserts

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Pochage			
Riz au lait		185 (85)	40-50
Porridge		185 (85)	10-15
Pouding au chocolat		185 (85)	3-5
Bouillir			
Compote		212 (100)	15-25
Grande friture de gras			
Grande friture de beignes fourrés à la confiture		320 (160)	5-10
Grande friture de beignes		320 (160)	5-10
Friture profonde de bougnettes		320 (160)	320 (160)

Produits congelés

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile			
Escalope		4	15-20
Cordon bleu		4	10-30
Poitrine de volaille		4	10-30
Croquettes de poulet		4	10-15
Gyros		4	10-15
Kebab		4	10-15
Filet de poisson, nature		3	10-20
Filet de poisson, pané		3	10-20
Bâtonnets de poisson		4	8-12
Faire frire des frites		5	4-6
Sautés		3	6-10
Rouleaux de printemps		4	10-30
Camembert		3	10-15
Garder au chaud, chauffer			
Légumes à la crème		160 (70)	160 (70)
Bouillir			
Haricots verts surgelés		212 (100)	15-30
Grande friture de gras			
Grande friture de frites		355 (180)	4-8

Divers

Aliment	Fonction	Température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Faire frire dans un peu d'huile			
Camembert		3	6-10
Croûtons		3	6-10
Plats préparés séchés		1	5-10
Griller des amandes		4	3-15
Griller des noix		4	3-15
Griller des pignons de pin		4	3-15
Garder au chaud, chauffer			
Chauffer de la soupe de goulasch		160 (70)	10-20
Chauffage du vin chaud		160 (70)	5-15
Pochage			
Chauffer du lait		185 (85)	3-10

8.12 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

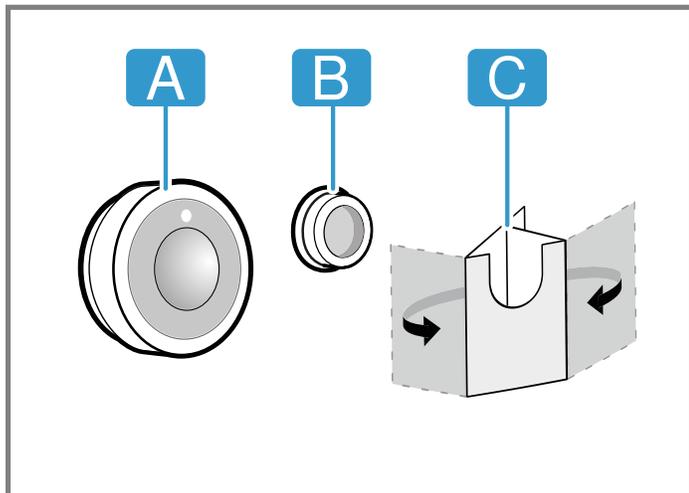
Vous pouvez acheter le patch en silicone et le capteur de cuisson en tant qu'accessoires ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel. Pour ce faire, communiquez le numéro de référence correspondant :

00577921	Jeu de 5 patches en silicone
CA060300	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

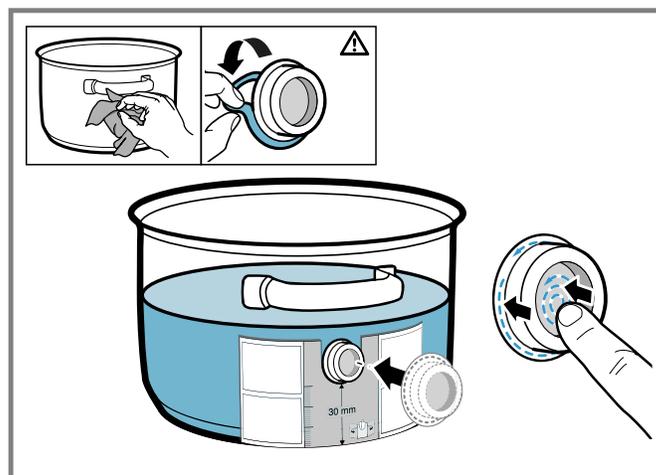


Fixation du patch en silicone

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.

2. 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.



3. Appuyer sur toute la surface et sur la zone intérieure du patch en silicone.
4. 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 patches de silicone auprès de revendeurs spécialisés, de notre service après-vente ou sur notre site Web officiel www.gaggenau.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.

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.

1. Sélectionnez le réglage de base **c5**.
→ "Réglages de base", Page 36
- ✓ s'allume en blanc.
2. Appuyez sur .
- ✓ Un signal sonore retentit.
- ✓ s'allume en orange.
3. Les voyants des zones de cuisson s'allument en blanc et les voyants des capteurs de cuisson des zones de cuisson clignotent.
4. 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.

Détection réussie

- Le capteur de température sans fil est détecté en quelques secondes.

- Trois bips courts retentissent et le symbole  passe de l'orange au blanc.
- Les voyants des capteurs de cuisson sur les zones de cuisson s'éteignent.

La détection a échoué

- Cinq bips retentissent.
- Le symbole  passe immédiatement de l'orange au blanc.
- Les voyants des capteurs de cuisson sur les zones de cuisson s'éteignent.

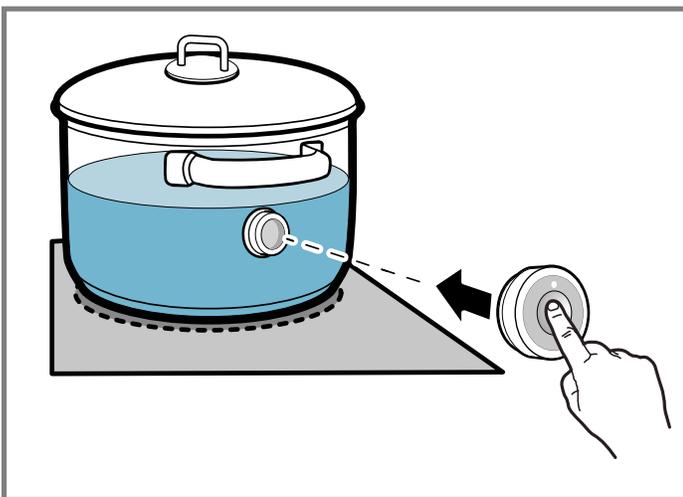
Remarque

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.
5. 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 35
6. En cas de problèmes de connexion dus à une erreur de transmission, répétez la procédure de connexion.
7. Si aucune connexion ne peut être établie, informez le service à la clientèle.

Fixer le capteur de cuisson sans fil

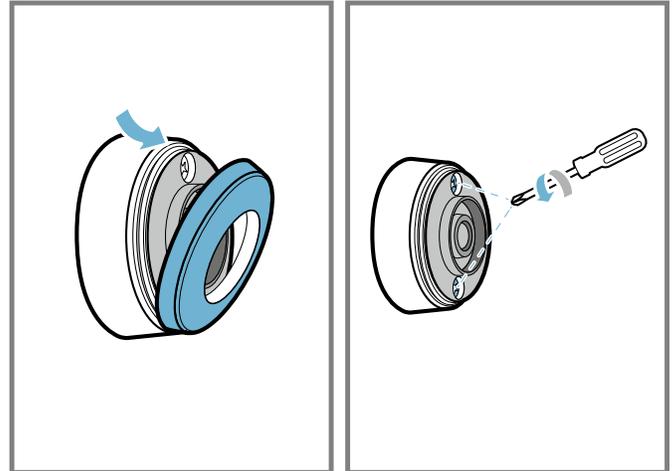
1. S'assurer que le patch en silicone est entièrement sec avant de fixer le capteur de cuisson.
2. Appliquer le capteur de cuisson sur le patch en silicone de façon à ce qu'il s'adapte parfaitement.



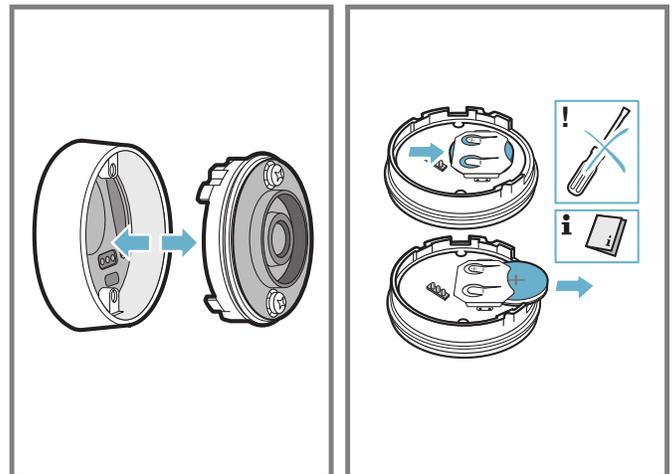
Le remplacement de la pile

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 :

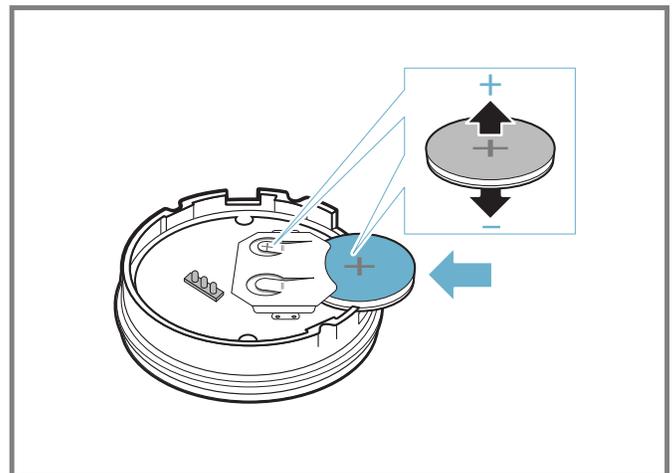
1. Retirer le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson et retirer les deux vis à l'aide d'un tournevis.



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

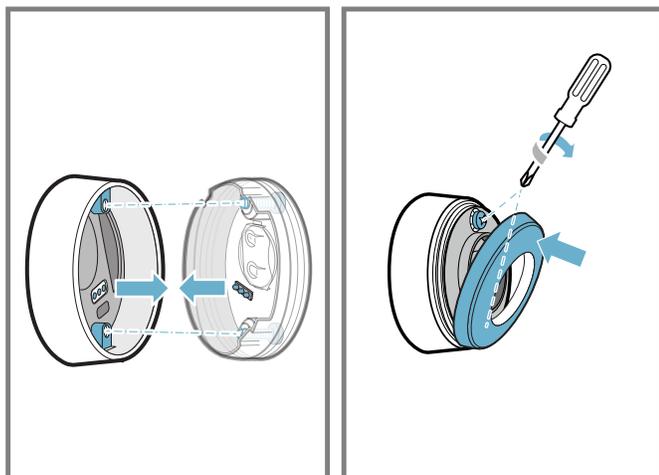


3. Insérer une nouvelle pile en observant les instructions relatives aux pôles de la pile. Utiliser uniquement des piles de qualité de type CR2032.



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.



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.
 - "Connexion du capteur de cuisson sans fil au panneau de commande", Page 33

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

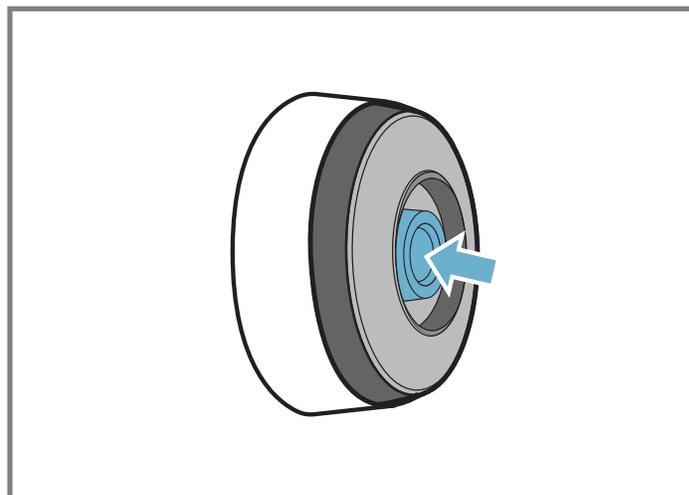
Avant de le coller sur le capteur de cuisson, nettoyez-le et séchez-le. Adapté au lave-vaisselle.

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 :

- Enlevez régulièrement la saleté et les éclaboussures d'huile.
- 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.

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.gaggenau.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.

8.13 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 éteinte.

- ▶ Retirez le bouton rotatif de la table de cuisson.
- ✓ Un signal sonore retentit.
- ✓  s'allume pendant 10 secondes.
- ✓ Le panneau de commande est verrouillé.

Désactivation du panneau de verrouillage

- ▶ Placez le bouton de rotation sur le tampon de torsion.
- ✓ Le panneau de contrôle est déverrouillé.

Remarque : Le retrait du bouton de torsion lorsque la table de cuisson est allumée active initialement la protection de nettoyage de l'écran. Si vous ne remettez pas le bouton de torsion en marche après 10 minutes, la table de cuisson s'éteint et le verrouillage du panneau est activé.

8.14 Protection essuyageProtection essuyage

Avec cette fonction, vous pouvez éviter de modifier les réglages pendant le nettoyage du panneau de commande pendant la cuisson.

Cette fonction ne verrouille pas l'interrupteur principal. Vous pouvez éteindre la table de cuisson en tout temps.

Activation de la protection de nettoyage de l'écran

Avec cette fonction, vous pouvez nettoyer le panneau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, sans modifier accidentellement les réglages.

- ▶ Retirez le bouton rotatif de la table de cuisson.
- ✓ Un signal sonore retentit.
- ✓  et les réglages de la table de cuisson clignotent.
- ✓ Le processus de chauffage est interrompu.
- ✓ Si un minuteur est en cours d'exécution, il sera mis en pause.
- ✓ Le panneau de commande est verrouillé pendant 10 secondes.

Remarque : Si vous ne remettez pas le bouton de torsion en marche après 10 minutes, la table de cuisson s'éteint et le verrouillage du panneau est activé.

Désactiver la protection de nettoyage de l'écran

- ▶ Remettez le bouton de torsion sur le tampon de torsion dans les 10 minutes.
- ✓ Le panneau de contrôle est déverrouillé. L'opération reprend.

8.15 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	Fonction
c1	Signaux sonores 00 - Tous les signaux sonores sont activés. ¹ 0FF - La plupart des signaux sont désactivés.
c2	Heure de réglage d'une zone de cuisson après sélection 5 - La zone de cuisson reste sélectionnée pendant 5 secondes.

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

² La puissance maximale de la table de cuisson est indiquée sur la plaque signalétique

Écran	Fonction
	0 - La zone de cuisson reste sélectionnée pendant 10 secondes. ¹ 15 - La zone de cuisson reste sélectionnée pendant 15 secondes. 0FF - Illimité : la dernière zone de cuisson sélectionnée reste sélectionnée. Vous pouvez ajuster les paramètres sans avoir à le sélectionner à nouveau.
c3	Fonction de gestion de la puissance. Limite de la puissance totale de la table de cuisson Les réglages offerts dépendent de la puissance maximum de la table de cuisson. 0 - Désactivé ^{1,2} 1 - Puissance minimale de 1.000 W 1,5 - 1.500 W ... 3 - 3.000 W recommandés pour 13 A. 3,5 - 3.500 W recommandés pour 16 A. 4 - 4.000 W 4,5 - 4.500 W recommandés pour 20 A ... 9 ou 9,5 - Puissance maximale de la table de cuisson ²
c4	Rétablir les paramètres d'usine 0FF - Conservez les paramètres personnels. ¹ 00 - Revenir aux réglages d'usine.
c5	Capteur de cuisson Connectez le capteur de cuisson sans fil à la table de cuisson. Réglage selon l'altitude :. ■ 1 - 2 : Diminution 3 : Réglage par défaut ¹ 4 - 9 : Augmentation
c7	Résultats du test d'aptitude des ustensiles de cuisine 0 - Ne convient pas. 1 - Pas idéal. 2 - Convient.
c9	Home Connect™

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

² La puissance maximale de la table de cuisson est indiquée sur la plaque signalétique

Modification des réglages de base

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

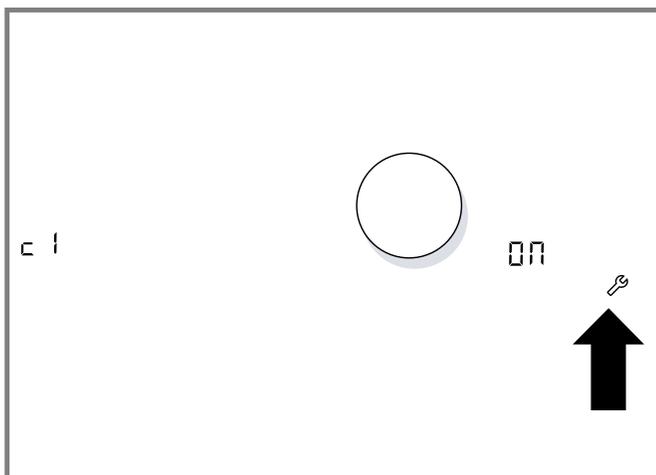
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur .

Les quatre premiers écrans affichent des informations sur le produit. Pour appeler les affichages individuels, tournez le bouton de torsion.

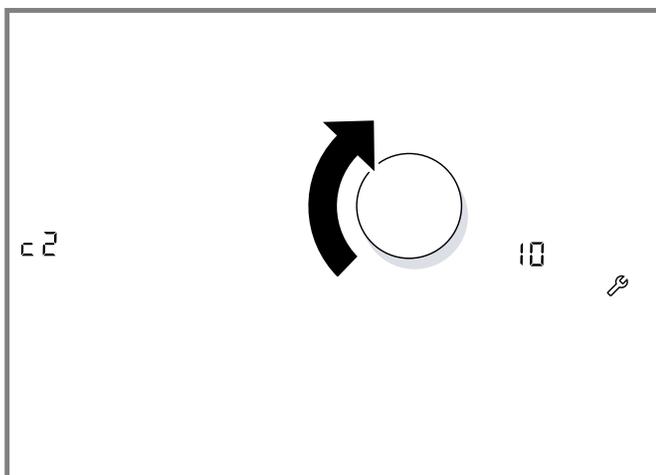
Information sur le produit	Écran
Indice de support à la clientèle (CI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.

Information sur le produit	Écran
Numéro de fabrication 2	0.5

3. Appuyez sur  de nouveau pour accéder aux paramètres de base.



4. Appuyez sur  à répétition jusqu'à ce que le réglage de base requis s'affiche.
5. Sélectionnez la valeur souhaitée avec le bouton de torsion.



6. Appuyer sur  pendant au moins 4 secondes.
✓ Le réglage est mémorisé.

Conseil : Appuyez sur  pour quitter le menu des paramètres de base et éteignez la table de cuisson..

Modification des réglages de base

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

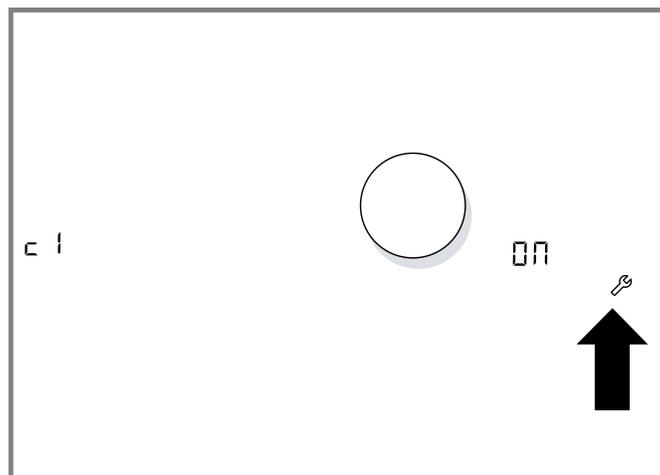
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur .

Les quatre premiers écrans affichent des informations sur le produit. Pour appeler les affichages individuels, tournez le bouton de torsion.

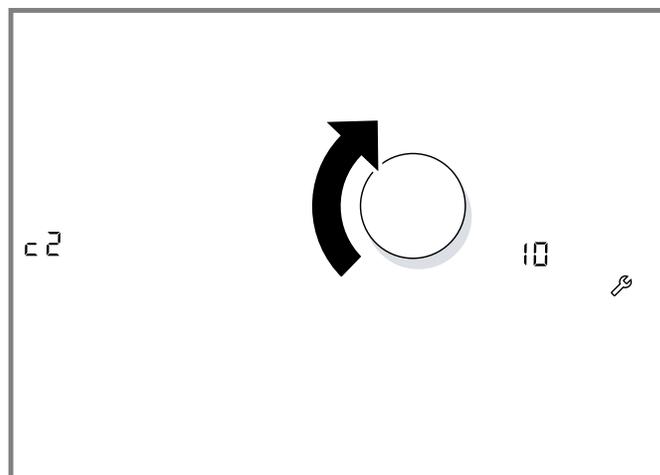
Information sur le produit	Écran
Indice de support à la clientèle (CI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.

Information sur le produit	Écran
Numéro de fabrication 2	0.5

3. Appuyez sur  de nouveau pour accéder aux paramètres de base.



4. Appuyez sur  à répétition jusqu'à ce que le réglage de base requis s'affiche.
5. Sélectionnez la valeur souhaitée avec le bouton de torsion.



6. Appuyer sur  pendant au moins 4 secondes.
✓ Le réglage est mémorisé.

Conseil : Appuyez sur  pour quitter le menu des paramètres de base et éteignez la table de cuisson..

8.16 Limitation de puissance

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la puissance totale de la table de cuisson. La table de cuisson est réglée en usine. Vous pouvez trouver la puissance maximale de la table de cuisson sur la fiche signalétique. Vous pouvez utiliser cette fonction pour ajuster la configuration aux exigences de chaque installation électrique.

Afin de ne pas dépasser cette valeur réglée, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible au besoin entre les zones de cuisson activées.

Lorsque cette fonction est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement en dessous de la valeur nominale. Afin de ne pas dépasser cette valeur de consigne, la table de cuisson répartit automatiquement la puissance disponible selon les besoins entre les zones de cuisson allumées. L'appareil règle et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé.

Vous pouvez trouver comment faire cela dans la section « Paramètres de base » → Page 36

9 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®.
- 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.

9.3 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.

Réglage	Sélection ou affichage	Informations additionnelles
<i>HC 1 / NET</i>	Connexion réseau <i>OFF</i> – Déconnecté/couper la connexion au réseau <i>CO1</i> – Connecter automatiquement <i>CO2</i> – Connecter manuellement <i>ON</i> – Connecté	Connectez la table de cuisson au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) ou coupez la connexion au réseau.
<i>HC 2 / PRI</i>	Connexion à l'appli <i>OFF</i> – Déconnecté <i>ON</i> – Établir la connexion	Le réglage <i>HC 2 / PRI</i> est uniquement affiché lorsque la table de cuisson est connectée au réseau domestique.

¹ Réglage usine

- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance. Le processus de cuisson doit être surveillé.

9.1 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.

9.2 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®.

Réglage	Sélection ou affichage	Informations additionnelles
<i>HC 3 / CON</i>	Connexion au WLAN <i>OFF</i> – Module radio désactivé <i>ON</i> – Module radio activé	Si le WLAN est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect®. Le réglage <i>HC 3 / CON</i> est affiché uniquement lorsque la table de cuisson a déjà été connectée une fois à un réseau.
<i>HC 4 / FES</i>	Réglage via l'appli <i>OFF</i> – Désactivé <i>ON</i> – Activé ¹	Lorsque le réglage est désactivé, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson s'affichent dans l'appli Home Connect®.
<i>HC 5 / UPd</i>	Mise à jour logicielle <i>dEF</i> – Mise à jour disponible et prête à installation <i>#75</i> – Démarrer l'installation	Le réglage <i>HC 5 / UPd</i> est affiché uniquement lorsqu'une mise à jour du logiciel est disponible.
<i>HC 6 / FEd</i>	Commande de l'accès à distance par le service après-vente <i>OFF</i> – Non autorisé <i>ON</i> – Autorisé	Le réglage <i>HC 6 / FEd</i> est affiché uniquement lorsque le service après-vente tente de se connecter à la table de cuisson. Une fois l'accès accordé, vous pouvez y mettre fin à tout moment.
<i>HC 7 / SEF</i>	Afficher la force du signal WLAN <i>NR</i> – Non connecté au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) <i>1</i> – Force de signal 1 (mauvaise) <i>2</i> – Force de signal 2 (moyenne) <i>3</i> – Force de signal 3 (bonne)	Le réglage <i>HC 7 / SEF</i> est affiché uniquement lorsqu'une connexion au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) est établie.
<i>HC 8 / SEF</i>	Connexion au serveur Home Connect® <i>OFF</i> – Déconnecté <i>ON</i> – Connecté	Le réglage <i>HC 8 / SEF</i> est affiché uniquement lorsqu'une connexion au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) est établie.

¹ Réglage usine

9.4 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 *HC 4* doit être activé.
 - La table de cuisson est allumée.
1. Effectuer le réglage dans l'application Home Connect® et l'envoyer à la table de cuisson.
Suivre les instructions de l'application Home Connect®.
 - ✓ Lorsque les réglages de cuisson sont transmis à un foyer,  clignote.
 2. Si avant, le réglage était , confirmez le réglage .
 - ✓ L'affichage des foyers indique en alternance l'ancien et le nouveau réglage.
 3. Pour confirmer un nouveau réglage, appuyer sur .
 4. Pour refuser le réglage, appuyer sur une touche quelconque de la table de cuisson.

9.5 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 (Wi-Fi). 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.

9.6 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.

9.7 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®.

10 Commande 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.

10.1 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.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyer sur  pour ouvrir les réglages de base.
3. Maintenir la touche  enfoncée jusqu'à ce qu'apparaisse le réglage cE .
4. Régler la valeur FFF à l'aide du bouton Twist.
5. Quitter les réglages de base.

10.2 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

1. Appuyer sur .
2. Sélectionner un réglage à l'aide du bouton Twist.

Vous pouvez sélectionner les réglages suivants :

	Ventilateur marche
	Mode Automatique
	Vitesses intensives : faible, moyenne, élevée
	PowerBoost
	Ventilation intermittente
	Poursuite de la ventilation

Éteindre le ventilateur

1. Appuyer sur .
2. À l'aide du bouton Twist, régler le ventilateur sur le niveau 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.

1. Pour allumer l'éclairage, appuyer sur .
2. Pour éteindre l'éclairage, appuyer de nouveau sur .

Remarque : Selon le réglage de base sélectionné, l'éclairage s'allume ou s'éteint automatiquement lorsque vous mettez en marche ou arrêtez la table de cuisson.

10.3 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 en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.

Réglage	Sélection	Description
<i>cE</i>	Connexion table de cuisson - hotte aspirante <i>OFF</i> – Non connecté / couper la connexion <i>I</i> – Lancer la connexion <i>2</i> – connecté avec le réseau domestique (Wi-Fi) <i>ON</i> – Connecté avec la hotte aspirante	-
<i>cR</i>	Démarrage automatique du ventilateur <i>OFF</i> – désactivé. Si nécessaire, la hotte aspirante doit être mise en marche manuellement. <i>R</i> – activé en mode automatique ¹ . La hotte aspirante s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer. <i>I</i> – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec la position la plus faible. <i>2</i> – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec la position moyenne. <i>3</i> – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec la position la plus élevée.	L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.
<i>cb</i>	Poursuite de la ventilation <i>OFF</i> – Le ventilateur s'éteint avec le foyer. <i>R</i> – Activé en mode automatique ¹ <i>ON</i> – Activé en mode poursuite du ventilateur standard <i>NO</i> – Aucune modification des réglages	Réglage permettant de définir si et comment le ventilateur continue de fonctionner après la mise hors tension de la table de cuisson. L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.
<i>cc</i>	Allumage automatique de l'éclairage <i>OFF</i> – Désactivé ¹ <i>ON</i> – Activé L'éclairage s'allume dès la mise en marche de la table de cuisson.	L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.
<i>cd</i>	Extinction automatique de l'éclairage <i>OFF</i> – Désactivé ¹ <i>ON</i> – L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.	L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.

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

11 Nettoyage et entretien

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

11.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez acheter des nettoyeurs et des grattoirs à verre appropriés auprès du service à la clientèle ou dans notre boutique en ligne www.gaggenau.com/zz/store.

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

Produits de nettoyage recommandés

- Nettoyeur pour table de cuisson vitrocéramique
- Gaggenau 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 nettoyeurs peuvent endommager ou tacher de façon permanente la table de cuisson.
- Les produits de nettoyage caustiques, tel Easy Off®¹. Ces nettoyeurs peuvent tacher la surface de cuisson.
- Produits de nettoyage abrasifs.
- Les tampons métalliques, les tampons à récurer, tel Scotch Brite®¹. Ces nettoyeurs peuvent rayer la surface de cuisson et / ou laisser des marques métalliques.
- Les tampons à récurer savonneux, tel SOS®¹. Ces nettoyeurs peuvent rayer la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage en poudre contenant un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyeurs 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.

11.2 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 nettoyeurs 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 nettoyeur 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.

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 42
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 nettoyeur 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.

11.3 Nettoyage du bouton Twist

AVIS :

Un nettoyage incorrect peut endommager le bouton twist.

- ▶ N'utilisez pas de détergents abrasifs ou agressifs.
- ▶ Ne nettoyez pas le bouton twist au lave-vaisselle ou avec de l'eau de rinçage.
- ▶ Nettoyez le bouton twist avec de l'eau savonneuse tiède.

11.4 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.

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
<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. ■ Appliquez le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.
Traces métalliques : tache iridescente	<p>Les casseroles dont la base est en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable peuvent laisser des traces. Traitez les marques de métal immédiatement après le refroidissement de la surface de</p>

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>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 Ami®¹, 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. 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. ■ Appliquez 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 grains de sable et les gravillons tels que le sel et les assaisonnements. ■ 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

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
	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.

11.5 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.

12 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 habilité 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.

12.1 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
Aucune information d'affichage	<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.
Tous les indicateurs clignotent	<p>Le panneau de commande est mouillé ou un objet le recouvre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez la zone du panneau de commande ou enlevez l'objet qui le couvre.
<i>F 2 / E7015</i>	<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>
<i>F 4 / E7015</i>	<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>
<i>F 2 / E8207</i>	<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>

Défaut	Cause et dépannage
<i>F 4 / E8208</i>	L'électronique a surchauffé. Toutes les zones de cuisson se sont éteintes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Touchez n'importe quel élément de contrôle. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
<i>F 5</i> + niveau de chaleur et signal sonore	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez l'ustensile du panneau de commande. ✓ Vous pouvez continuer de cuisiner.
<i>F5</i> et tonalité du signal	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. La zone de cuisson s'est éteinte pour protéger l'électronique. <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. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.
<i>F 1 / F6</i>	La zone de cuisson a surchauffé. Il s'est éteint pour protéger la surface de travail. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Remettez la zone de cuisson en marche. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vous pouvez continuer de cuisiner.
<i>F0</i>	La fonction de transfert ne peut pas être activée <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.
<i>F B + H / h</i> et les zones de cuisson ne chauffent pas	La zone de cuisson a fonctionné en continu pendant une période prolongée sans interaction. La limitation automatique du temps a été déclenchée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✓ Vous pouvez régler la zone de cuisson et continuer la cuisson.
<i>E7010</i> 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"> 1. Éteignez puis rallumez l'appareil. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si l'erreur est corrigée, le message devrait disparaître. 2. Contactez le service à la clientèle si ce message réapparaît. Lors de l'appel, prenez soin d'indiquer clairement le message d'erreur. → "Service à la clientèle", Page 50
La position de cuisson a été désactivée. <i>E8202</i> est affiché.	Le capteur de cuisson a surchauffé. <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. <i>E8203</i> est affiché.	Le capteur de cuisson a surchauffé. <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.
<i>E8204</i> est affiché.	La batterie du capteur de cuisson sans fil est presque épuisée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacez la batterie de 3 V CR2032.
<i>E8205</i> est affiché.	La connexion à la sonde de cuisson est perdue. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez la fonction de détection de cuisson et réactivez-la.
<i>E8206</i> est affiché.	Le capteur de cuisson sans fil est défectueux. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Informer le service à la clientèle.

Défaut	Cause et dépannage
Le symbole du capteur de cuisson ne s'allume pas et le capteur de cuisson sans fil ne répond pas.	La batterie du capteur de cuisson sans fil est presque épuisée. ▶ Remplacez la batterie de 3 V CR2032.
L'indicateur du capteur de cuisson clignote deux fois.	La connexion à la sonde de cuisson est perdue. 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. 3. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle.
Le voyant du capteur de cuisson clignote trois fois.	La connexion à la sonde de cuisson est perdue. 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. 3. Si le problème persiste, appelez le service à la clientèle.
<i>E9 0 0 0 / E9 0 1 0</i>	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.
<i>U4 0 0</i>	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.
<i>dE</i> et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.

12.2 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.

12.3 Test de l'adéquation des ustensiles de cuisine

Avec cette fonction, vous pouvez vérifier la vitesse et la qualité du processus de cuisson pour des ustensiles de cuisine individuels.

Exigence

- La batterie de cuisine est froide.
 - Vous avez lu les recommandations pour la cuisson à induction.
1. Remplissez la casserole d'environ 8 oz. (200 ml) d'eau.
 2. Placez l'ustensile sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à la base de l'ustensile. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

Si le diamètre de la zone de cuisson est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile, seul le milieu de l'ustensile chauffera. Cela peut avoir un effet négatif sur les résultats de cuisson.

3. Appuyez sur n'importe quel élément de contrôle dans la plage de paramètres.
 - ✓ _ clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.
 - ✓ Le résultat du test apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson après 10 secondes.
- "Résultats possibles du test d'aptitude des ustensiles de cuisine", Page 47

Remarque : La zone de cuisson flexible ne compte que comme une seule zone de cuisson; ne placez pas plus d'une batterie de cuisine dessus.

Résultats possibles du test d'aptitude des ustensiles de cuisine

Il y a trois résultats possibles pour le test d'aptitude des ustensiles de cuisine.

Affichage	Signification
⏪	L'ustensile n'est pas adapté à la zone de cuisson. Il ne chauffera pas. Si possible, testez à nouveau l'ustensile sur une zone de cuisson plus petite.
/	La batterie de cuisine met plus de temps que prévu à chauffer. Le processus de cuisson n'est pas idéal. Si possible, testez à nouveau l'ustensile sur une zone de cuisson plus petite.
⏩	L'ustensile chauffe correctement. Le processus de cuisson est bon.

13 FAQ

13.1 Utilisation

Question	Réponse
Pourquoi est-il impossible d'allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité pour enfants est-il allumé ?	<ul style="list-style-type: none"> La sécurité pour enfants est active. Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction au chapitre .
Pourquoi les voyants lumineux clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il ?	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez la surface du bandeau de commande pour retirer les liquides ou les restes d'aliments. Retirez tous les objets susceptibles de couvrir le bandeau de commande. Vous trouverez de plus amples informations sur la désactivation du signal sonore au chapitre → "<i>Réglages de base</i>", Page 36.
Pourquoi est-il impossible d'activer les fonctions d'assistant de cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> La puissance maximale de l'appareil est atteinte ou la fonction PowerManager est activée. Éteignez ou diminuez les positions de chauffage des foyers actifs. Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction au chapitre → "<i>Limitation de puissance</i>", Page 37.

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 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.

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 des informations supplémentaires sur les ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction dans → "<i>Ustensiles adaptés</i>", Page 13.
Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffage clignote ?	<ul style="list-style-type: none"> L'ustensile est trop petit pour la zone de cuisson allumée ou ne convient pas pour la cuisson à induction. Assurez-vous que l'ustensile est adapté à la cuisson à induction et qu'il est placé sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à sa taille. Vous pouvez trouver plus d'informations à ce sujet dans → "<i>Ustensiles adaptés</i>", Page 13. L'élément sur lequel l'ustensile de cuisson est placé est éteint. Assurez-vous que l'élément sur lequel l'ustensile de cuisson est placé est allumé.

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"> ■ L'ustensile est trop petit pour la zone de cuisson allumée ou ne convient pas pour la cuisson à induction. Assurez-vous que l'ustensile est adapté à la cuisson à induction et qu'il est placé sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à sa taille. Vous pouvez trouver plus d'informations à ce sujet dans → <i>"Ustensiles adaptés", Page 13.</i>
Comment sont activés les foyers double ou triple ?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ces zones de cuisson peuvent détecter des ustensiles de cuisson de différentes tailles. Selon les matériaux et les caractéristiques de l'ustensile de cuisson, la zone de cuisson adapte automatiquement la zone de cuisson à simple, double ou triple anneau de sorte que le niveau de puissance correspondant soit transféré afin d'obtenir un bon résultat de cuisson. Vous pouvez trouver plus d'informations à ce sujet sur → <i>"Ustensiles adaptés", Page 13.</i>

13.4 Nettoyage

Question	Réponse
Comment nettoyer la table de cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vous optimiserez les résultats avec des nettoyeurs 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 → <i>"Nettoyage et entretien", Page 42.</i>

14 Élimination

14.1 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.

14.2 Mettre les batteries/piles au rebut

Les batteries/piles doivent être recyclées dans le respect de l'environnement. Ne jetez pas les batteries/piles avec les ordures ménagères.

- ▶ Éliminez les batteries/piles de manière écologique.

15 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:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.com/us/appliances/eshop

CA:

1-877-442-4436

www.gaggenau.com

www.gaggenau.ca

Vous trouverez également de l'aide pour contacter Home Connect™ à l'adresse suivante :

www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

15.1 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 36.*

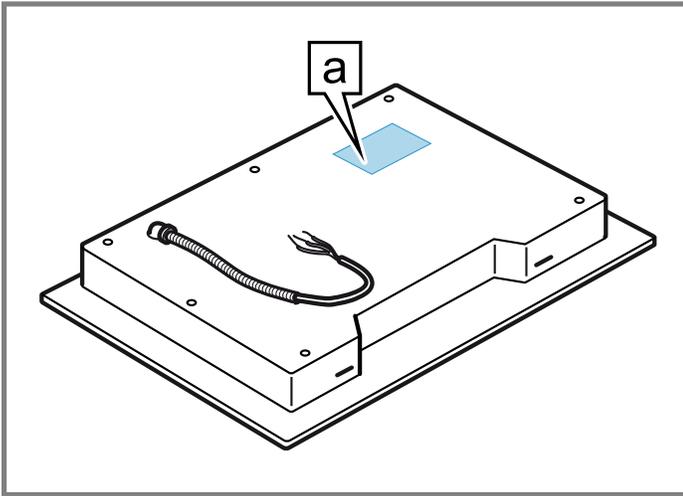
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

15.2 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

16 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

16.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Gaggenau ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Gaggenau 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 Gaggenau de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

16.2 Durée de la garantie

Gaggenau 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.

16.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Gaggenau 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 Gaggenau remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Gaggenau, 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 différents des pièces d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Gaggenau. 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 Gaggenau est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé par Gaggenau pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Gaggenau vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un prestataire de services non agréé ; Gaggenau décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un prestataire de services non agréé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Gaggenau et qui possèdent, selon l'opinion de Gaggenau, 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 Gaggenau). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation non affilié ou à un revendeur agréé Gaggenau n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui suit, Gaggenau 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, Gaggenau 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 si vous avez autrement installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du Produit, Gaggenau n'encourra aucune responsabilité pour, ou n'aura aucune responsabilité, pour le travail 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.

16.4 Produit hors garantie

Gaggenau 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.

16.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Gaggenau 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 Gaggenau avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Gaggenau 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 GAGGENAU, 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.

16.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client de Gaggenau au 1-877-442-4436 pour planifier une réparation.

16.7 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, starting from the top line below the pencil icon and extending to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom, providing a template for text entry.

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

www.gaggenau.com

1-877-442-4436

© 2024 BSH Home Appliances Corporation

GAGGENAU



9001444926 fr-ca (050120)