

Gaggenau

Notice d'utilisation

VI 414 613

Surface de cuisson

VI 414 613

Ø 13"/10"/9"
(32/26/21)

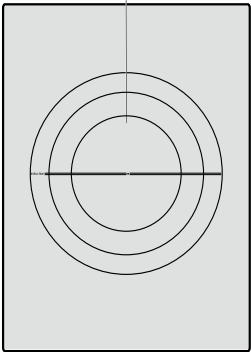


Table des Matières

⚠ Définitions de sécurité	4	Capteur de rôtissage	22
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	5	Avantages lors du rôtissage	22
Sécurité-incendie	5	Poêles pour la sonde de rôtissage	22
Sécurité de cuisson	7	Niveaux de température	23
Prévention des brûlures	7	Tableau pour la friture	23
Sécurité des enfants	8	Réglages	25
Consignes en matière de nettoyage	8	Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage	26
Sécurité pour la batterie de cuisine	8	Réglages de base	26
Installation et entretien corrects	9	Pour accéder aux réglages de base :	27
Perturbations électromagnétiques	10	Home Connect	28
Ventilateur de refroidissement	11	Configuration	28
Avertissement issu de la proposition 65	11	Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect	29
Causes de dommages	12	Aperçu du menu de réglage Home Connect	29
Aperçu	12	Connecter l'appareil au réseau domestique (WLAN)	30
Protection de l'environnement	13	Connexion manuelle au réseau domestique	30
Conseils pour économiser l'énergie	13	Connexion automatique au réseau domestique (WPS)	31
Cuisson par Induction	13	Quitter le menu de réglage Home Connect	32
Avantages lors de la cuisson par induction	13	Activer ou désactiver la connexion réseau sans fil (LAN ou WLAN)	32
Ustensiles de cuisson	13	Réinitialiser les connexions Home Connect	32
Présentation de l'appareil	15	Mise à jour du logiciel	33
Bandeau de commande	15	Diagnostic à distance	33
Bouton de commande	15	Remarque liée à la protection des données	33
Les foyers	16	Déclaration de conformité	33
Indicateur de chaleur résiduelle	16	Module Wi-Fi ^{MD}	33
Accessoire en option	16	Connexion hotte aspirante	34
Utilisation de l'appareil	17	Connecter l'appareil via le réseau domestique	35
Réglage d'un foyer	17	Connecter directement l'appareil	35
Conseils de cuisson	18	Commander la hotte aspirante via la table de cuisson	36
Fonction Wok	19	Nettoyage et Entretien	36
Wok et accessoire Wok	19	Nettoyage quotidien	36
Cuisson au Wok	19	Instructions de nettoyage	37
Activer	19	Tableau de nettoyage	37
Désactiver	19	Entretien	38
Tableau	20	FAQ	39
Fonctions de minuterie	21	Dérangements, Que faire si ...	40
Minuterie	21	Mode démonstration	41
Fonction Chronomètre	21	Test de la vaisselle	41
Fonction PowerBoost	22		
Activer	22		
Désactiver	22		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services, et les notices d'utilisation et de montage sur Internet sous : www.gaggenau.com et la boutique en ligne : www.gaggenau.com/zz/store

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande.

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.

Sécurité-incendie

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

chaud. Une installation inadéquate de ces revêtements protecteurs pourrait causer un risque de décharge électrique ou d'incendie.

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

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

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

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN FEU DE GRAISSE:

1. Ne jamais laisser les unités de surface sans surveillance à des températures élevées. Les débordements provoquent de la fumée et des résidus de graisses qui peuvent s'enflammer. Chauffer l'huile lentement à feu doux ou moyen.
2. Toujours mettre le capot sous tension lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (crêpes Suzette, cerises, Jubilé, Bœuf au poivre flambé).



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

3. Nettoyer fréquemment les ventilateurs. La graisse ne devrait pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
 4. Utiliser une sauteuse de la bonne taille. Toujours utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.
-

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

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

Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson. Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à sec chimique ou à mousse.



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE HAUTE GAMME, RESPECTER CE QUI SUIT:

1. Ne pas utiliser d'eau sur la graisse. Incendies - éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à mousse.
2. ÉTEINDRE LES FLAMMES avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau de métal, puis éteindre le brûleur. FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement,

ÉVACUER ET APPELER LE SERVICE D'INCENDIE.

3. NE JAMAIS PRENDRE UNE POÊLE À FLAMBER - vous pourriez vous brûler.
 4. NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
 5. Utiliser un extincteur UNIQUEMENT si :
 - Vous savez que vous avez un extincteur de type ABC, et vous savez déjà comment l'utiliser.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
 - Si vous avez appelé les pompiers.
 - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.
-

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

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

Prévention des brûlures

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

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

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des

blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Risques de brûlures !

Après chaque utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide du bouton de réglage. N'attendez pas que la zone de cuisson s'éteigne automatiquement parce qu'il n'y a plus de récipient de cuisson sur la zone.

ATTENTION

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

Sécurité des enfants

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

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

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

Consignes en matière de nettoyage

Nettoyer la table de cuisson avec précaution - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

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

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

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

Toujours tourner les poignées pour qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inflammables, de déversements et de brûlures.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure !

Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.

AVERTISSEMENT

Risques de blessures !

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

AVERTISSEMENT

Risques de blessures !

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

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

S'assurer que les cuvettes de propreté ou cuvettes ramasse-gouttes sont bien en place - L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson risque d'abîmer le câblage ou les composants inférieurs.

AVERTISSEMENT

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

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

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. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT

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

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

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

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

Avertissement issu de la proposition 65 :

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

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



AVERTISSEMENT

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

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

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation. Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Les débordements provoquent de la fumée et les résidus de graisses peuvent s'enflammer.

Causes de dommages

AVIS

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la table de cuisson.
- Ne faites jamais chauffer un récipient à vide. Cela pourrait causer des dommages.
- Ne posez pas de casseroles ou de poêles chaudes sur le bandeau de commande ou près de celui-ci, ni sur les afficheurs. Cela pourrait causer des dommages.
- Si des objets durs et pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. L'utilisation d'une feuille de protection sur la table de cuisson n'est pas recommandée.

Aperçu

Le tableau suivant répertorie les dommages les plus fréquents :

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

Protection de l'environnement

Conseils pour économiser l'énergie

- Placez un couvercle adéquat sur les ustensiles de cuisine. La cuisson avec des ustensiles non recouverts augmente considérablement la consommation d'énergie. Utilisez un couvercle en verre pour maximiser la visibilité sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond solide et plat. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément. Remarque : le fabricant indique habituellement le diamètre supérieur de l'ustensile de cuisine. Il est normalement plus élevé que le diamètre de la base de l'ustensile.
- Choisissez des ustensiles de cuisine d'un format approprié pour la quantité de nourriture à faire cuire. Une casserole à moitié pleine utilisera beaucoup d'énergie.
- Utilisez une petite quantité d'eau pour cuisiner. Vous pourrez ainsi économiser de l'énergie, tout en permettant aux légumes de conserver une plus grande part de leurs vitamines et minéraux.
- Sélectionnez le niveau de puissance le plus faible pour maintenir la cuisson. Si le niveau de puissance est trop élevé, vous gaspillerez de l'énergie.

Cuisson par Induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Ce qui offre toute une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtiage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer génère ou coupe la puissance thermique immédiatement après chaque commande. Le foyer coupe immédiatement la puissance thermique dès que le récipient est retiré du foyer, même s'il est encore allumé.

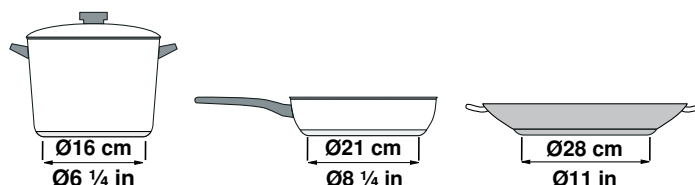
Ustensiles de cuisson

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

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

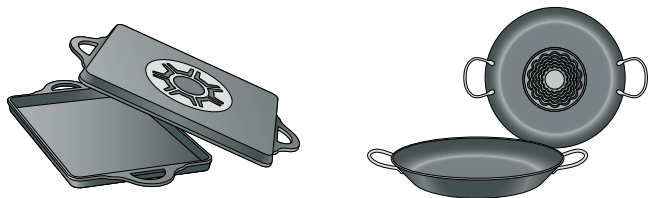
Pour vérifier si la casserole est compatible pour la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre → *"Test de la vaisselle"*.

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

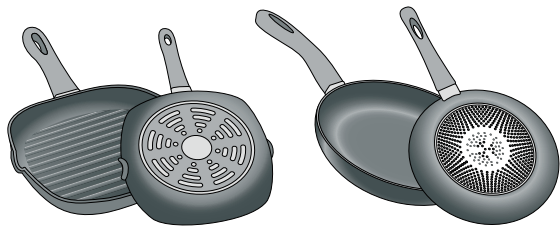


Il existe aussi des récipients spéciaux pour la cuisson par induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



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



Ustensile de cuisson non adapté

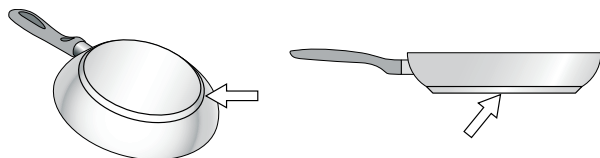
N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La composition du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et des poêles fabriquées dans des matériaux diffusant uniformément la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez des récipients avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux nuisent à la puissance thermique.



Ustensile de cuisson manquant ou de taille inadaptée

Si aucun ustensile de cuisson n'est placé sur le foyer sélectionné ou si le récipient est fabriqué dans une matière inadaptée ou n'est pas de la bonne taille, l'affichage du foyer commence à clignoter. Placer l'ustensile de cuisson adapté sur le foyer afin d'interrompre le clignotement. Si ce dernier dure plus de 30 secondes, le foyer s'éteint automatiquement.

Casseroles vides ou casseroles à base mince

Ne chauffez pas de casseroles vides, et n'utilisez pas des casseroles à base mince. La table de cuisson comprend un système de sécurité interne. Une casserole vide peut toutefois chauffer assez rapidement pour que la fonction « d'arrêt automatique » ne puisse pas s'activer à temps, ce qui laissera la casserole atteindre des températures très élevées. La base de la casserole pourrait fondre et endommager la vitre de la table de cuisson. Dans une telle situation, ne touchez pas la casserole et éteignez la table de cuisson. Si l'appareil ne fonctionne plus après avoir refroidi, veuillez contacter le service technique.

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient et celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Vous devriez toujours utiliser le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

Détection automatique en cas de foyers à deux ou trois zones

Ces foyers peuvent détecter des récipients de taille différente. En fonction du matériau et des caractéristiques du récipient, par activation du foyer simple, double ou triple, le foyer s'adapte automatiquement pour transmettre la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson.

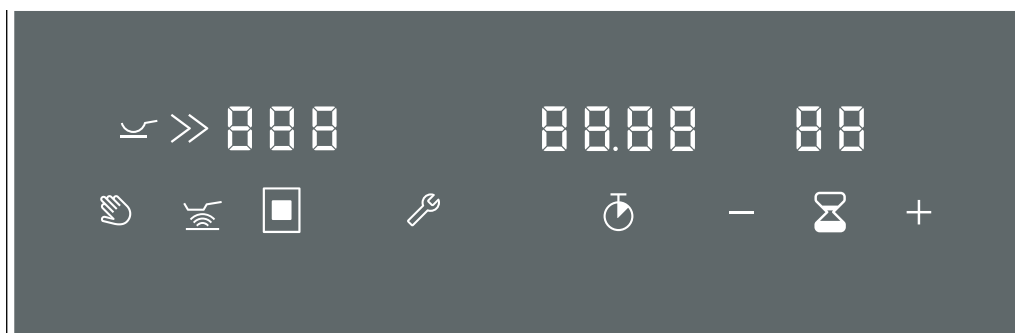
Présentation de l'appareil

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

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

Cet appareil peut être mis en réseau et peut être commandé à distance par un dispositif mobile. Pour ce faire, connectez d'abord l'appareil au réseau domestique. → *"Home Connect" à la page 28*

Bandeau de commande



Surfaces de commande

	Verrouiller le panneau de commande pour les besoins du nettoyage
	Sonde de rôtissage
	Réglages de base
	Sélection des réglages
	Chronomètre
	Minuterie courte durée

Affichages

	État de fonctionnement
	Puissances de cuisson
	Chaleur résiduelle
	Minuterie courte durée
	Fonction Chronomètre
	Élément
	Fonction PowerBoost
	Fonction Wok
	Sonde de rôtissage
	Affichage de la température de la sonde de rôtissage
	Réseau domestique

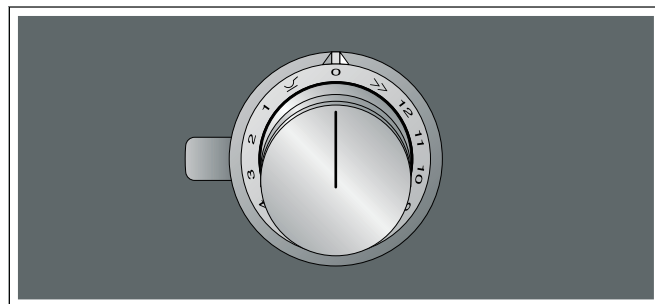
Remarques

- Les symboles correspondants des champs de commande s'allument en fonction de leur disponibilité.

Les surfaces de commande disponibles s'allument en blanc. Elles s'allument en orange dès que la fonction a été sélectionnée.

- Maintenez toujours le panneau de commande propre et sec. L'humidité nuit au fonctionnement.
- Ne jamais poser de récipient chaud en-dehors du foyer de devant, ni sur le panneau de commande. L'électronique du panneau de commande risque de surchauffer.

Bouton de commande



Le bouton de commande permet de sélectionner la puissance de cuisson, la fonction PowerBoost et la fonction Wok.

1	Puissance de cuisson minimale
12	Puissance de cuisson maximale
	Fonction PowerBoost
	Fonction Wok

Surfaces de commande

Quand le foyer commence à chauffer, les symboles des champs de commande disponibles à ce moment s'allument.

En effleurant un symbole, la fonction respective est activée. Un signal sonore de validation retentit.

Les boutons de commande sont dotés d'un anneau lumineux qui comporte un affichage visuel pour chaque fonction. L'anneau lumineux change de couleur lorsque certaines fonctions ou certains processus sont activés.

Affichage	Signification
○ Arrêt	Appareil ÉTEINT
● Allumé en orange	Appareil ALLUMÉ
☀ Clignotant en orange	Appareil ÉTEINT Indicateur de chaleur résiduelle
● Allumé en bleu	Home Connect
☀ Clignotant en bleu	Home Connect
☀ clignotant en alternance en orange et en blanc	Coupure de sécurité, panne de courant
☀ clignotant en alternance en jaune et en magenta	Défaut de l'appareil Appelez le service après-vente !
● Clignotant pendant quelques secondes en vert puis en jaune	L'appareil s'initialise, uniquement après un premier raccordement ou une panne de courant

L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange pendant le fonctionnement. Vous pouvez choisir entre deux tonalités de couleur. Si vous avez installé plusieurs appareils côte à côte, vous pouvez modifier les tonalités de couleur dans les réglages des appareils afin que tous les anneaux lumineux s'allument dans la même tonalité de couleur. → "Modifier l'orange de l'anneau lumineux" à la page 17

Les foyers

Foyers	
○ Foyer à une zone	Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée.
☉ Élément à trois zones	La zone s'allume automatiquement lorsque vous utilisez un ustensile de cuisson dont le fond recouvre la zone extérieure (☉ ou ☉).

Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson adaptés à l'induction, reportez-vous au chapitre → "Cuisson par induction".

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique qu'un foyer est encore chaud. Ne pas toucher le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, ni immédiatement après qu'il se soit éteint.

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

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

et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote.

Si l'ustensile de cuisson est retiré du foyer pendant le processus de cuisson, l'affichage des niveaux de cuisson clignote et le bouton de commande s'allume en orange.

Tourner le bouton de commande sur la position 0.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Accessoire en option

Vous pouvez acheter les accessoires suivants auprès de votre revendeur spécialisé.

WP 400 001 Wok

WZ 400 001 Support de wok

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Utilisation de l'appareil

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

Réglage d'un foyer

Régler la puissance de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de commande.

0	Foyer éteint.
Puissance de cuisson	puissance minimale
1	
Puissance de cuisson	puissance maximale
12	

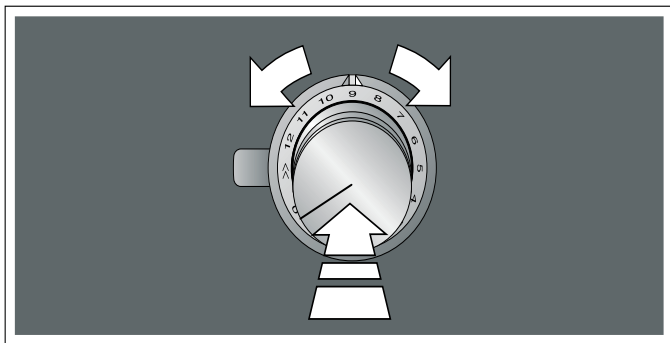
Remarque : Utilisez des ustensiles de cuisson au diamètre adapté. La partie inférieure du récipient de cuisson ne doit pas dépasser les foyers indiqués.

Remarques

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

Sélection de la puissance de cuisson

Enfoncer le bouton de commande et le tourner sur la puissance de cuisson souhaitée.



La puissance de cuisson sélectionnée s'allume dans l'affichage du foyer. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume.

Éteindre un foyer

Tourner le bouton de commande sur la position 0.

L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote jusqu'à ce que le foyer soit refroidi.

Remarque : Si aucun ustensile ne se trouve sur le foyer ou s'il n'est pas reconnu, la puissance de cuisson sélectionnée clignote et l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange. Après env. 30 secondes, le foyer s'éteint.

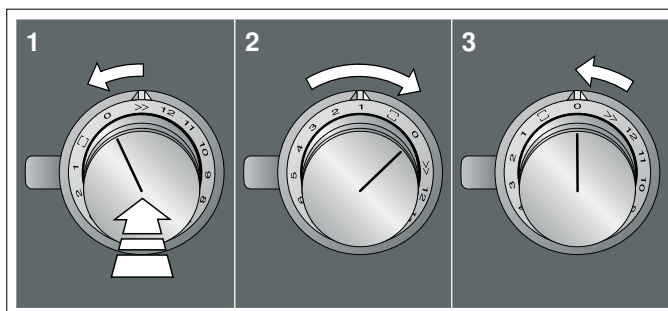
Dans ce cas, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote. Tourner de nouveau le bouton de commande sur la position 0, l'anneau lumineux cesse de clignoter.

Modifier l'orange de l'anneau lumineux

L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange pendant le fonctionnement. Vous pouvez choisir entre deux tonalités de couleur.

1. Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche jusqu'au symbole >>. Maintenez le bouton de commande enfoncé.
3. Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position 1. Maintenez le bouton de commande enfoncé.
4. Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.

Le symbole >> s'allume. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.



5. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la droite jusqu'au symbole □.
- Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert. La couleur est modifiée.
6. Pour modifier de nouveau le réglage, enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur la position 0, puis à nouveau sur □.
- Le bouton de commande s'allume en jaune.
7. Pour enregistrer le réglage, quittez le menu de la même manière : enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur >>. Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position 1. Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.
- L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

Les réglages ont été mémorisés.

Conseils de cuisson

Recommandations

- Pour chauffer de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, régler la puissance de cuisson 10 - 12.
- Dès que de la vapeur s'échappe, diminuer la puissance de cuisson lorsque vous cuisez des mets avec un couvercle. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Après la cuisson, maintenir le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respecter les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. La minuterie permet d'optimiser le temps de cuisson.
- Pour un résultat plus sain, veiller à ne pas faire brûler l'huile.
- Pour faire dorer les mets, faites-les frire par petites portions.
- Les ustensiles de cuisine peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utiliser des maniques.
- Dans le chapitre → *"Protection de l'environnement"* vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

Tableau des cuissons

Le tableau indique la puissance de cuisson appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Puis- sance de cuisson	Méthodes de cuisson	Exemples
11 - 12	Chauffage rapide	Eau
	Saisir	Viande
	Réchauffer	Graisse/huile, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
	Blanchir	Légumes
7 - 10	Rôtir	Viande, pommes de terre
6 - 8	Rôtir	Poisson
8 - 9	Cuisson de pain et de pâtisseries	Plats à base d'œufs ou de farine, par ex. crêpes
	Cuire à feux doux dans un récipient ouvert	Pâtes, liquides

Puis- sance de cuisson	Méthodes de cuisson	Exemples
7 - 8	Dorer	Farine, oignons
	Griller	Amandes, chapelure
	Sauter	Lard/lard maigre
	Réduire	Fonds, sauces
6 - 7	Cuire à point dans un récipient ouvert	Knödel, raviolis, garnitures de potage, pot-au-feu, œufs pochés
5 - 6	Cuire à point dans un récipient ouvert	Saucisses bouillies
6 - 7	Cuisson à la vapeur	Légumes, pommes de terre, poisson
	Étuver	Légumes, fruits, poisson
	Braiser	Paupiettes, rôtis, légumes
3 - 4	Braiser	Goulasch
4 - 5	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
3 - 4	Décongeler	Produits congelés
	Laisser gonfler	Riz, légumes secs, légumes
	Mettre en pause	Plats aux œufs, par ex. omelette
1 - 2	Chauffer / maintenir au chaud	Soupes, légumes en sauce
1	Chauffer / maintenir au chaud	Ragoûts
	Faire fondre	Beurre, chocolat

Fonction Wok

La fonction Wok convient uniquement pour les poêles wok et l'accessoire Wok et ne convient pas pour un autre ustensile de cuisson.

Wok et accessoire Wok

(Non inclus dans l'appareil)

La poêle Wok et le support Wok peuvent être commandés auprès de notre revendeur Gaggenau.

Le fond de la poêle Wok est concave, il ne peut par conséquent être utilisé qu'avec un support Wok.

Pour cuisiner, bien fixer le Wok au support Wok. Toujours placer le support Wok au milieu du foyer.

Ne jamais chauffer un Wok vide.

Utiliser une spatule arrondie (Chan) ou une longue spatule en bois.

Pour retirer les mets, utiliser une louche. Les mets qui ont été préparés dans de la graisse chaude ou avec beaucoup de sauce sont plus faciles à retirer avec un écumoire.

Utiliser un panier de bambou pour la cuisson à la vapeur.

Remarques

- Utiliser le Wok et le support Wok exclusivement avec la fonction Wok.
- Le support Wok ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.

Cuisson au Wok

La méthode de cuisson au wok particulière consiste à faire sauter les mets. Les ingrédients coupés en petits morceaux sont cuits en peu de temps à haute température et en étant sans cesse remués. La grande poêle permet de remuer tous les ingrédients rapidement et facilement, et de les retourner comme dans une poêle normale. Les ingrédients ne collent pas au fond de la casserole du fait qu'ils sont sans cesse remués. La graisse excédentaire se retrouve au milieu de la poêle. Les pores de la viande se ferment et cette dernière reste juteuse. Les légumes restent croquants. Les arômes et les vitamines sont conservés.

Remarque : Le Wok vous permet de cuire plus rapidement qu'avec une poêle traditionnelle. C'est pourquoi tous les ingrédients doivent être préparés avant de procéder à la cuisson. L'ordre selon lequel les aliments sont ajoutés dans le wok est également important : les ingrédients requérant un temps de cuisson plus long (les légumes fibreux comme les carottes) doivent d'abord être ajoutés en premier, les ingrédients requérant un temps de cuisson plus court (par ex. les champignons, les pousses) doivent être ajoutés peu avant la fin de la cuisson.

Pour ce faire, procéder comme suit :

- Huiler le Wok. L'huile d'arachide ou de soja se prêtent bien à la cuisson au Wok.
- Couper les ingrédients en petits morceaux uniformes, mais pas trop petits, pour éviter qu'ils ne brunissent rapidement.
- Réchauffer l'huile rapidement et attendre qu'elle atteigne presque son point de fumée pour commencer à faire sauter les ingrédients.
- En cas de préparation de quantités importantes, il est recommandé de faire sauter les aliments portion par portion, afin que tous les ingrédients ne se trouvent pas en même temps au fond du Wok.



ATTENTION

Le Wok et ses accessoires deviennent très chaud pendant la cuisson. Tenir les enfants à l'écart. Retirer l'accessoire Wok uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

Activer

Appuyer sur le bouton de commande et le tourner sur la position . Un signal retentit après quelques secondes et l'affichage  s'allume.

La fonction est activée.

Régler la puissance de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de commande.

Désactiver

Tourner le bouton de commande sur la position 0. L'affichage  disparaît, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote.

La fonction a été désactivée.

Tableau

	Niveau de préchauffage	Puissance de cuisson
Réchauffer de grandes quantités d'eau		PowerBoost
Faire sauter		
Produits frais, par ex. légumes	-	10 - 11
Produits surgelés, par ex. légumes sautés et poulet	-	11 - 12
Frir (100-200 g par portion dans 1 l d'huile, frir les portions une par une)		
Produits frais, par ex. pâtes impériaux	12	8 - 9
Produits surgelés, par ex. pâtes impériaux	12	8 - 9
Légumes surgelés en pâte tempura	12	10 - 11
Légumes en pâte tempura	12	9 - 10
Cuisson sans couvercle		
Potage	12	6 - 7
Fondue		
Fondue au fromage	6	3 - 4
Fondue au chocolat	8	3 - 4
Préparer des sauces		
Par ex. de la sauce Teriyaki	-	2 - 3
Maint. au chaud	-	1 - 2

Fonctions de minuterie

Votre table de cuisson dispose de deux fonctions Minuterie :

- Minuterie courte durée
- Minuterie

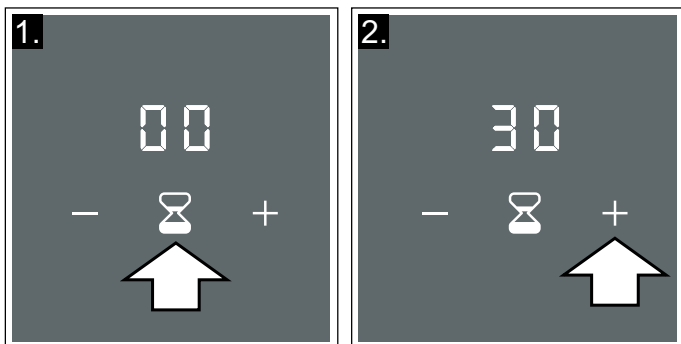
Minuterie

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

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

Réglages

1. Effleurer le symbole ⌚, 00 s'allument dans l'affichage de la minuterie, ainsi que les symboles – et +.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, régler le temps de cuisson souhaité à l'aide des symboles – et +.



Remarque : Si vous maintenez enfoncé le symbole – ou +, le temps de cuisson se règle plus vite.

3. Effleurer à nouveau le symbole ⌚ pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.

Le temps commence à s'écouler.

Remarque : Si aucune confirmation n'est effectuée dans les 10 secondes, la minuterie démarre automatiquement.

Modifier ou supprimer le temps de cuisson

1. Effleurer le symbole ⌚.
2. Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles – et + ou le régler sur 00.
3. Effleurer le symbole ⌚ pour confirmer le temps de cuisson.

Après écoulement du temps de cuisson

Un signal sonore retentit. Sur l'afficheur de la minuterie courte durée, 00 clignote.

Effleurer le symbole ⌚, les affichages s'éteignent et le signal sonore se coupe.

Fonction Chronomètre

Le chronomètre indique le temps de cuisson écoulé jusqu'ici en minutes et en secondes (mm.ss). La durée maximale est de 99 minutes et 59 secondes (99.59). Si cette valeur est atteinte, l'afficheur recommence à 00.00.

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

Activer

1. Sélectionner la puissance de cuisson. L'afficheur ⌚ s'allume.
2. Effleurer le symbole ⌚. Dans l'affichage de la minuterie, 00.00 s'allument.

Le temps commence à s'écouler.

Arrêter la minuterie

Effleurer le symbole ⌚ pour interrompre la fonction de minuterie. Les affichages de la minuterie restent allumés.

Effleurer de nouveau le symbole ⌚, la minuterie redémarre.

Désactiver

Maintenir enfoncé le symbole ⌚ pendant quelques secondes. La minuterie est arrêtée et les affichages de la minuterie disparaissent.

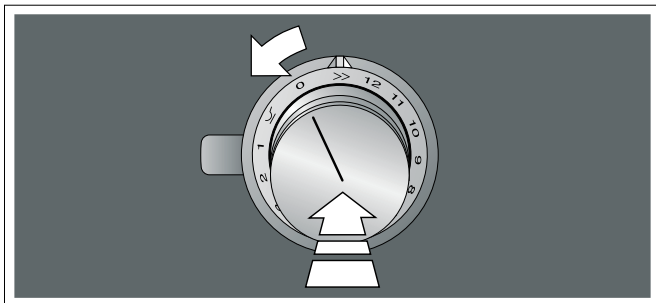
La fonction est désactivée.

Fonction PowerBoost

Grâce à la fonction PowerBoost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la puissance de cuisson **12**.

Activer

Appuyer sur le bouton et le tourner sur la position **>>**. Les affichages **P** et **>>** s'allument.



La fonction est activée.

Désactiver

Tourner le bouton de commande sur la puissance de cuisson souhaitée. Les affichages **P** et **>>** disparaissent et la puissance de cuisson sélectionnée s'allume.

La fonction a été désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

Dans ce cas, la puissance de cuisson **12** se règle automatiquement. Tourner le bouton de commande sur la position 0 ou sur une puissance de cuisson souhaitée.

Capteur de rôtissage

Cette fonction permet de faire rôtir les aliments en conservant la température appropriée de la poêle.

Avantages lors du rôtissage

- Le foyer chauffe uniquement si cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et de ne pas surchauffer l'huile ou la graisse.
- Le rôtissage à technique sensorielle indique quand la poêle vide a atteint la température optimale. De l'huile ou de la graisse, et, ensuite les aliments peuvent être ajoutés dans la poêle.

Remarques

- Ne posez jamais de couvercle sur la poêle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur pour éviter des projections de graisse.
- Utilisez une huile ou graisse adaptée au rôtissage. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température 1 ou 2.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance une poêle avec ou sans mets.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.

Poêles pour la sonde de rôtissage

Il existe des poêles spécialement adaptées pour la sonde de rôtissage. Vous pouvez vous procurer ultérieurement cet accessoire en option auprès d'un commerce spécialisé ou de notre service technique après-vente. Indiquez le numéro de référence correspondant :

GP900004 Poêle avec un diamètre de 28 cm.

Les poêles sont anti-adhérentes, si bien que vous n'avez pas besoin de beaucoup d'huile.

Remarques

- Le rôtissage à technique sensorielle a été spécialement réglé pour ce type de poêle.
- D'autres poêles peuvent surchauffer. La température peut être réglée plus haute ou plus basse. Avec d'autres poêles, testez d'abord le niveau de température le plus faible, puis modifiez-le au besoin.
- Assurez-vous que le diamètre du fond de la poêle correspond à la taille du foyer. Placez la poêle au centre du foyer.

Niveaux de température

Niveau de température	Convient pour
1 très bas	Préparation et réduction de sauces, cuisson à l'étuvée de légumes et rôtissage de mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2 bas	Rôtissage de mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3 bas - moyen	Friture de poisson et aliments à frire épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.
4 moyen - haut	Cuisson de steaks mi-saignant ou à point, produits surgelés panés, aliments fins comme des escalopes ou des émincés et des légumes.
5 haut	Cuisson de mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

Tableau pour la friture

Le tableau indique le réglage approprié pour chaque type de nourriture. Le temps de friture peut varier en fonction du type, du poids, de la taille et de la qualité de la nourriture.

Le réglage de température varie en fonction du type de poêle à frire qui est utilisé.

Faites chauffer préalablement la poêle et ajoutez l'huile et la nourriture une fois que le signal sonore a retenti.

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Viande		
Escalope, nature ou panée	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Côtelettes*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, saignant (1¼" / 3 cm d'épaisseur)	5	6 - 8
Steak, mi-saignant ou à point (1¼" / 3 cm d'épaisseur)	4	8 - 12
Blanc de volaille (¾" / 2 cm d'épaisseur)**	3	10 - 20
Saucisses, ébouillantées ou crues*	3	8 - 20
Hamburger, galettes de viande hachée*	3	6 - 30
Viande émincée, Gyros	4	7 - 12
Viande hachée	4	6 - 10
Lard	2	5 - 8
Poisson		
Poisson entier, frit, par ex. truite	3	10 - 20
Filet de poisson nature ou pané	3 - 4	10 - 20
Scampi, crevettes	4	4 - 8

* Retourner plusieurs fois.

** Durée totale par portion. Frire portion par portion.

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Plats aux œufs		
Crêpes**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Œufs au plat	2 - 4	2 - 6
Œufs brouillés	2	4 - 9
Galette épaisse sucrée	3	10 - 15
Pain doré**	3	4 - 8
Pommes de terre		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	5	6 - 12
Pommes de terre sautées (à base de pommes de terre crues)	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre**	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	2	50 - 55
Pommes de terre glacées	3	15 - 20
Légumes		
Ail, oignons	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	3	4 - 15
Cuisson à l'étuvée de légumes avec ajout de graisse et sans ajout d'eau, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10 - 20
Champignons	4	10 - 15
Légumes glacés	3	6 - 10
Oignons frits	3	5 - 10
Produits surgelés		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Blanc de volaille*	4	10 - 30
Croquettes de poulet	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Filet de poisson nature ou pané	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	3	6 - 10
Pâtés impériaux	4	10 - 30
Camembert/fromage	3	10 - 15
Sauces		
Sauce tomate aux légumes	1	25 - 35
Sauce béchamel	1	10 - 20
Sauce au fromage, par ex. au gorgonzola	1	10 - 20
Sauces réduites, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15 - 25

* Retourner plusieurs fois.

** Durée totale par portion. Frire portion par portion.

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Divers		
Camembert/fromage	3	7 - 10
Plats cuisinés déshydratés avec ajout d'eau, par ex. poêlée de pâtes	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	4	3 - 15

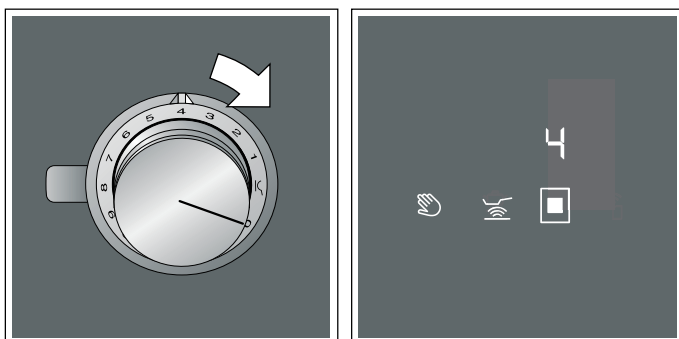
* Retourner plusieurs fois.

** Durée totale par portion. Frire portion par portion.

Réglages

Choisissez dans le tableau le niveau de température approprié. Placez le récipient vide sur le foyer.

1. Sélectionner le niveau de température souhaité à l'aide du bouton de commande. Les niveaux de température 1 à 5 sont disponibles pour cette fonction, voir le tableau des niveaux de température.



2. Effleurer le symbole , il s'allume en orange.

L'affichage **R** et le niveau de température sélectionné s'allument.



La fonction est activée.

L'affichage de la température ,  ou  et les niveaux de température sélectionnés s'allument jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte. Un signal retentit ensuite et l'affichage de la température disparaît.

3. Quand la température de rôtissage est atteinte, commencez par mettre l'huile, puis les aliments dans la poêle.

Remarques

- Si un niveau de température supérieur à 5 est sélectionné, le niveau se règle automatiquement sur 5. Dans ce cas, tourner le bouton de commande sur la position 5.
- Retourner les mets afin qu'ils ne brûlent pas.

Désactiver la sonde de rôtissage

Tourner le bouton de commande ayant servi à sélectionner la température sur la position 0. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage

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

Allumer : effleurer le symbole . Un signal retentit. Les affichages des fonctions actives clignotent. Le panneau de commande est verrouillé pendant 10 minutes. La surface du panneau de commande peut alors être nettoyée sans modifier les réglages.

Éteindre : dans les 10 minutes qui suivent, effleurer à nouveau le symbole .

Si la fonction n'est pas désactivée dans cet intervalle de 10 minutes, la table de cuisson s'éteint.

Remarques

- La fonction de blocage n'affecte pas le bouton de commande. La table de cuisson peut à tout moment être éteinte.
- Pendant le blocage, l'alimentation électrique de la table de cuisson est interrompue. Le foyer peut encore être chaud.

Réglages de base

L'appareil propose différents réglages de base. Ces réglages de base peuvent être adaptés à vos besoins personnels.

Remarques

- Les réglages **c5**, **c6**, **c7** et **c8** sont affichés uniquement lorsqu'il y a une hotte aspirante.
- Les réglages **c7** et **c8** sont affichés uniquement lorsque l'appareil est relié à une hotte aspirante avec éclairage.

Affichage	Fonction
c1	Signaux sonores
ON	Tous les signaux sonores activés.*
OFF	Seul un signal d'erreur est activé.
c2	Fonction de gestion de la consommation. Limiter la puissance totale de la table de cuisson (watt)
OFF	Désactivé.*
1000	Puissance minimale
1500	
2000	
...	
9500	Puissance maximale de la table de cuisson
c3	Vérifier les ustensiles de cuisine, résultat de la cuisson
0	Non adapté
1	Non optimal
2	Adapté
c4	Restaurer les paramètres par défaut
OFF	Réglages individuels.*
ON	Rétablir les paramètres d'usine.
c5	Démarrage automatique du ventilateur
OFF	Désactivé.
	La hotte aspirante doit si nécessaire être mise en marche manuellement.
A	Activé en mode automatique.*
	La hotte aspirante s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer.
1/2/3	Activé en mode manuel.
	La hotte aspirante s'allume à une vitesse de ventilation fixe à la mise en marche d'un foyer.

* Réglage de base

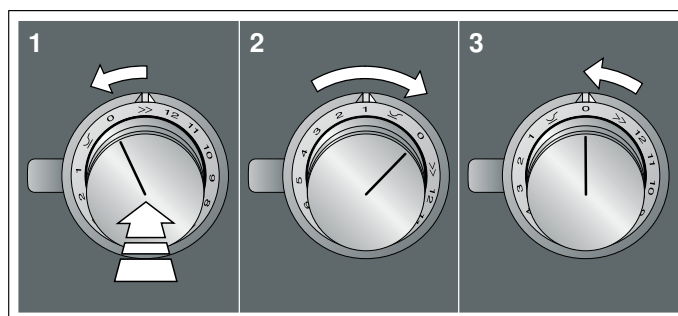
Affichage	Fonction
c 6	Poursuite de la ventilation
OFF	La ventilation s'arrête avec la table de cuisson. Non recommandé pour les hottes en mode recirculation de l'air
f	Poursuite de la ventilation avec mode automatique.*
no	Poursuite de la ventilation avec le dernier réglage sélectionné.
c 7	Mise en marche automatique de l'éclairage de la hotte aspirante
OFF	Désactivé.*
on	Activé. L'éclairage s'allume dès la mise en marche de la table de cuisson.
c 8	Arrêt automatique de l'éclairage de la hotte aspirante
OFF	Désactivé.* L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.
on	Activé. L'éclairage s'allume à l'arrêt de la table de cuisson.
fun	Activé. L'éclairage s'allume lors de la poursuite de la ventilation et s'éteint lorsque le ventilateur est arrêté.
* Réglage de base	

Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

- Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.
- Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche jusqu'au symbole **>>**. Maintenez le bouton de commande enfoncé.
- Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position 1. Maintenez le bouton de commande enfoncé.
- Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.

Le symbole  s'allume. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.



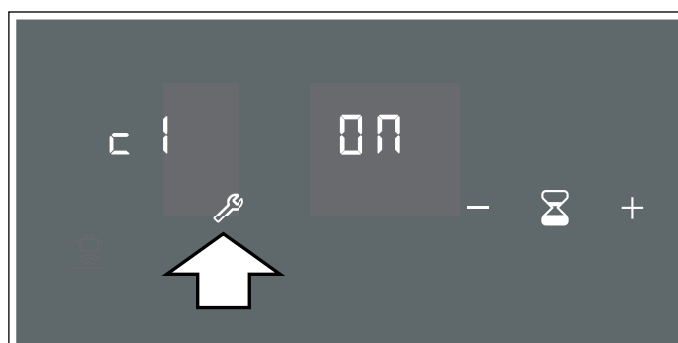
- Effleurer le symbole .

Les affichages montrent les informations de produit.

Informations sur le produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

- Effleurer de nouveau le symbole  pour appeler les réglages de base.

Dans les afficheurs, **c 1** et **on** s'allument comme préréglage.



- Effleurer plusieurs fois le symbole  jusqu'à afficher la fonction souhaitée.
- Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des symboles **+** et **-**.



- Effleurer le symbole  pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Menu Quitter les réglages de base

1. Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position >>.
2. Tourner le bouton de commande vers la droite sur la position 1.
3. Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.

Le symbole  et l'anneau lumineux du bouton de commande disparaissent.

Home Connect

Cette table de cuisson est compatible WLAN, les réglages peuvent ainsi être envoyés à la table de cuisson via un terminal mobile.

Si la table de cuisson n'est pas connectée au réseau domestique, l'appareil fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être utilisée via le bouton de commande.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans le pays. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Pour en savoir plus, voir www.home-connect.com.

Remarques

- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance, donc le processus de cuisson doit toujours être surveillé.
- Observez les consignes de sécurité figurant dans cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées lorsque vous utilisez l'appareil par l'application Home Connect. Observez aussi les consignes dans l'appli Home Connect.
- L'appli Home Connect vous permet de modifier les réglages de base de votre table de cuisson. Le démarrage à distance ou le réglage d'une position de chauffe n'est pas possible.
- Le fonctionnement de l'appareil est prioritaire en tout temps. Pendant ce temps, la manipulation par l'appli Home Connect est impossible.

Configuration

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

Remarque : En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, votre appareil consomme 2 W max.

Par ailleurs, votre appareil doit être connecté au réseau domestique (routeur) et à l'appli Home Connect (appareil mobile, par ex. smartphone ou tablette).

Vous pouvez connecter votre appareil manuellement ou automatiquement au réseau domestique. Configurez d'abord la connexion au réseau domestique, puis à l'appli Home Connect.

Remarque : L'application vous guide tout au long du processus de connexion. En cas de doute, respectez les directives de l'appli.

Configuration de l'appli Home Connect

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

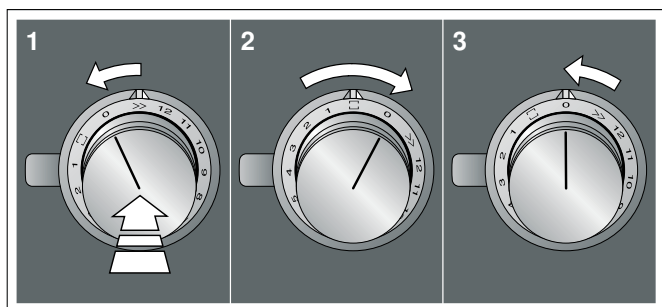
1. Ouvrez sur votre appareil mobile l'App Store (appareils Apple) ou Google Play Store (appareils Android).
2. Saisissez le critère de recherche « Home Connect ».
3. Sélectionnez l'appli Home Connect et installez-la sur l'appareil mobile.
4. Démarrez l'appli et configurez l'accès Home Connect. L'appli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

Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect

Afin de connecter votre appareil à Home Connect ou d'effectuer des réglages sur la connexion au réseau domestique, vous devez ouvrir le menu de réglage Home Connect sur votre appareil.

Remarque : Il est important d'effectuer les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.

1. Enfoncez un bouton de commande de votre choix et tournez-le d'un cran vers la gauche sur la position >>. Maintenez le bouton de commande enfoncé.
2. Tournez le bouton de commande de deux crans vers la droite, sur la position □ ou ∞. Maintenez le bouton de commande enfoncé.
3. Tournez le bouton de commande d'un cran vers la gauche sur la position 0.



Remarque : Si vous effectuez des réglages dans le menu de réglage Home Connect, vous devez quitter le menu Home Connect de la même manière pour enregistrer les réglages.

Affichages de l'anneau lumineux du bouton de commande

- Lorsque vous vous trouvez dans le menu Home Connect, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.

- Lorsque l'appareil crée une connexion avec le réseau domestique, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu.
- Si l'appareil a créé une connexion au réseau domestique, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.
- Si l'appareil n'a pas pu créer une connexion au réseau domestique l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en rouge. Démarrez de nouveau le processus de connexion.

Aperçu du menu de réglage Home Connect

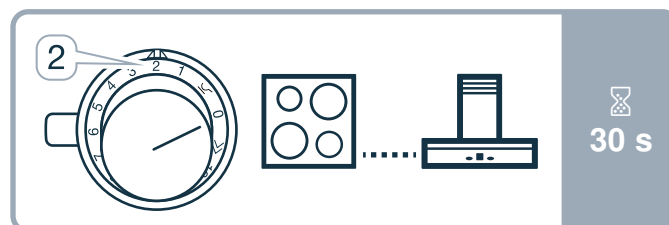
- Connexion manuelle au réseau domestique (WLAN) : pour la connexion manuelle au réseau domestique (WLAN), vous avez besoin du nom du réseau (SSID) et du mot de passe (clé) de votre réseau domestique. → "Connexion manuelle au réseau domestique" à la page 30



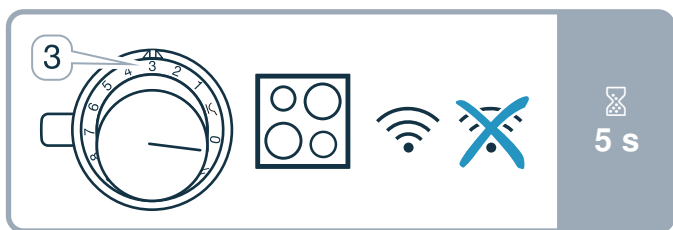
- Connexion au réseau domestique (WLAN) avec un routeur compatible WPS. → "Connexion automatique au réseau domestique (WPS)" à la page 31



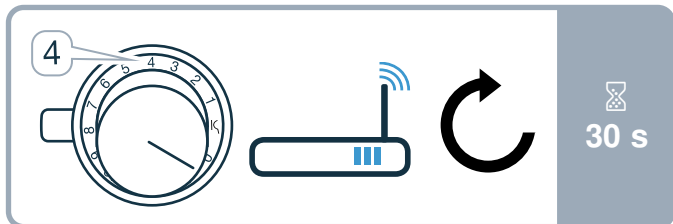
- Connexion directe à une hotte aspirante compatible. → "Connecter directement l'appareil" à la page 35



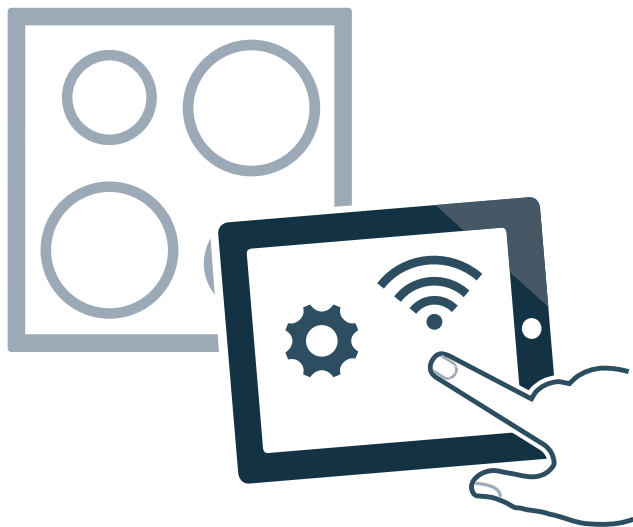
- Activer et désactiver le WLAN, par exemple pendant les vacances. → "Activer ou désactiver la connexion réseau sans fil (LAN ou WLAN)" à la page 32



- Réinitialiser les connexions Home Connect, par exemple, nouveau routeur, changement de fournisseur Internet. → "Réinitialiser les connexions Home Connect" à la page 32



Connecter l'appareil au réseau domestique (WLAN)



1. Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.
2. Ouvrez le menu de réglage Home Connect.
→ "Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect" à la page 29
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.

Connexion manuelle au réseau domestique

Remarque : Pour la connexion manuelle au réseau domestique (WLAN), vous avez besoin du nom du réseau (SSID) et du mot de passe (clé) du réseau domestique.

1. Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position ou . Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en bleu et en jaune. Sur le bandeau de commande, **CONN** s'affiche.

L'appareil est désormais en mode manuel.

2. Passez au menu de réglage général de l'appareil mobile, et ouvrez les réglages Wi-Fi.

La connexion WLAN « HomeConnect » est disponible pendant environ 20 minutes sur votre appareil mobile.

3. Connectez-vous à la connexion WLAN « HomeConnect » (mot de passe : « HomeConnect »).
4. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion au réseau. Saisissez le mot de passe (clé) de votre réseau domestique. Une fois la connexion établie avec le routeur, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert pendant environ 3 secondes. Sur le bandeau de commande, **PR** et s'affichent.

5. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en bleu et en blanc. La connexion à l'appareil mobile est établie.

L'appareil est disponible sur l'appli de l'appareil mobile lorsque l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert. Si l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en rouge, aucune connexion n'a pu être établie.

6. Pour enregistrer la connexion, quittez le menu de réglage Home Connect. → "Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect" à la page 29

La connexion au routeur a échoué

1. Si aucune connexion n'a pu être établie, vérifiez le routeur et tournez le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position ou . L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu. Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et en jaune. Sur le bandeau de commande, **CONN** s'affiche.
2. Passez au menu de réglage général de l'appareil mobile et redémarrez la connexion WLAN.
3. Vérifiez la saisie correcte du mot de passe.

La connexion à l'appareil mobile a échoué

1. Si aucune connexion n'a pu être établie, tournez le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position  ou .
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu. Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et en blanc. Sur le bandeau de commande, **PR I** s'affiche.
2. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.

Connecter d'autres appareils mobiles du même compte Home Connect

Vous pouvez connecter d'autres appareils mobiles à l'appareil dans l'appli Home Connect.

Connecter d'autres appareils mobiles d'un autre compte Home Connect

Condition préalable : un appareil mobile est connecté à l'appareil. L'appareil se trouve dans le menu de réglage de Home Connect.

1. Tournez le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position  ou .
L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et en blanc. Sur le bandeau de commande, **PR I** s'affiche. L'appareil est à présent prêt pour la connexion à un autre appareil mobile.
2. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.

L'appareil est disponible sur l'appli de l'appareil mobile lorsque l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.

Connexion automatique au réseau domestique (WPS)

Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS. Vous trouverez les informations à ce sujet dans le manuel de votre routeur. Vous devez pouvoir accéder au routeur.

Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes dans → *"Connexion manuelle au réseau domestique"* à la page 30.

1. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position 1.
Pendant le processus de connexion, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en bleu et en jaune. Sur le bandeau de commande, **CON I** s'affiche.

2. Dans les 2 minutes, appuyez sur la touche WPS du routeur.

Une fois la connexion établie avec le routeur, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert pendant environ 3 secondes. Ensuite, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en bleu et en blanc. Sur le bandeau de commande, **PR I** s'affiche. L'appareil est à présent prêt pour la connexion à l'appareil mobile.

3. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.

L'appareil est disponible sur l'appli de l'appareil mobile lorsque l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert. Sur le bandeau de commande,  s'affiche. Si l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en rouge, aucune connexion n'a pu être établie.

4. Pour enregistrer la connexion, quittez le menu de réglage Home Connect.

La connexion au routeur a échoué

1. Si aucune connexion n'a pu être établie, vérifiez le routeur et tournez le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position 1.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu. Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et en jaune. Sur le bandeau de commande, **CON I** s'affiche.
2. Passez au menu de réglage général de l'appareil mobile et redémarrez la connexion WLAN.

La connexion à l'appareil mobile a échoué

1. Si aucune connexion n'a pu être établie, tournez le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position 1.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu. Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et en blanc. Sur le bandeau de commande, **PR I** s'affiche.
2. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.

Connecter d'autres appareils mobiles du même compte Home Connect

Vous pouvez connecter d'autres appareils mobiles à l'appareil dans l'appli Home Connect.

Connecter d'autres appareils mobiles d'un autre compte Home Connect

Condition préalable : un appareil mobile est connecté à l'appareil. L'appareil se trouve dans le menu de réglage de Home Connect.

1. Tournez le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position 1.
L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et en blanc. Sur le bandeau de commande, **CONN** s'affiche. L'appareil est à présent prêt pour la connexion à un autre appareil mobile.
2. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.
L'appareil est disponible sur l'appli de l'appareil mobile lorsque l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.

Quitter le menu de réglage Home Connect

1. Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.
2. Fermez le menu de réglage de Home Connect.
→ "Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect" à la page 29
L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

Activer ou désactiver la connexion réseau sans fil (LAN ou WLAN)

Vous pouvez désactiver le WLAN à tout moment sur votre table de cuisson (par ex. pour économiser de l'énergie pendant vos vacances). Les connexions au réseau domestique et à la hotte aspirante restent enregistrées. Lorsque vous rallumez le WLAN, les connexions enregistrées sont appliquées.

1. Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.
2. Ouvrez le menu de réglage Home Connect.
→ "Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect" à la page 29
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.

3. Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position 3. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.

Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu. Après quelques secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu. Les symboles  et **WLAN** s'éteignent sur le bandeau de commande. Le WLAN est désactivé.

4. Fermez le menu de réglage de Home Connect.
→ "Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect" à la page 29

L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

Si vous souhaitez réactiver le WLAN, procédez de la même manière. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu. Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu puis s'allume en vert. Sur le bandeau de commande,  et **WLAN** s'allument.

Remarque : Si la hotte aspirante est directement reliée à une table de cuisson, le WLAN ne peut pas être désactivé.

Réinitialiser les connexions Home Connect

Vous pouvez réinitialiser à tout moment les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la table de cuisson.

1. Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.
2. Ouvrez le menu de réglage Home Connect.
→ "Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect" à la page 29
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.
3. Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position 4.
RES s'allume sur le bandeau de commande. Après environ 30 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert et **ZONE** s'allume sur le bandeau de commande. Tous les réglages de Home Connect sont réinitialisés. L'appareil n'est plus affiché dans l'appli Home Connect.
4. Fermez le menu de réglage de Home Connect.
→ "Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect" à la page 29
L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

Mise à jour du logiciel

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

Dès qu'une mise à jour est disponible, l'appli Home Connect vous indique où vous pouvez également la télécharger.

Remarques

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

Diagnostic à distance

Le Service après-vente peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous contactez le service clientèle en en faisant 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

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

Remarque liée à la protection des données

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

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

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

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

Déclaration de conformité

Par la présente, Gaggenau Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse www.gaggenau.com à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.

Bande de 5 GHz : 100 mW max.



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN de 5 GHz (Wi-Fi) : uniquement prévu pour un usage à l'intérieur

Module Wi-Fi^{MD}

Déclarations FCC/IC

Modèle : COM2

FCC ID : 2AHES-COM2

IC : 21152-COM2

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

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC

ATTENTION

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

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

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

AVIS D'INDUSTRIE CANADA

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

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

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

La bande 5150 - 5250 MHz est réservés uniquement pour une utilisation à l'intérieure afin de réduire les risques de brouillage préjudiciable aux systèmes de satellites mobiles utilisant les mêmes canaux.

Connexion hotte aspirante

Vous pouvez connecter cet appareil à une hotte aspirante compatible et commander ainsi les fonctions de la hotte aspirante via votre table de cuisson.

Vous pouvez connecter une hotte aspirante à une ou deux tables de cuisson. Vous ne pouvez pas connecter plusieurs hottes aspirantes à une table de cuisson.

Remarques

- Respectez les consignes de sécurité de la notice d'utilisation de votre hotte aspirante et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil en commandant la hotte via la table de cuisson.
- Les commandes sur la hotte aspirante même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la commande de la hotte via la table de cuisson est impossible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, votre appareil consomme 2 W max.

Vous disposez des options suivantes pour connecter les appareils entre eux :

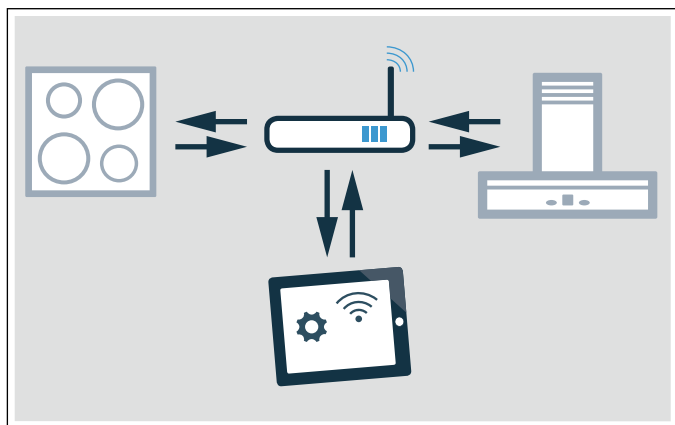
- Connecter les appareils via le réseau domestique → *"Connecter l'appareil via le réseau domestique" à la page 35*
- Connecter directement les appareils → *"Connecter directement l'appareil" à la page 35*

Connecter l'appareil via le réseau domestique

Si les appareils sont connectés les uns aux autres via le réseau domestique, la commande de la hotte via la table de cuisson ainsi que les fonctions Home Connect peuvent être utilisées pour l'appareil.

Si les deux appareils sont compatibles avec Home Connect, une connexion via l'application Home Connect est possible.

Veuillez vous reporter à la documentation fournie concernant Home Connect.



Établir une connexion via le réseau domestique

1. Ouvrez le menu de réglage Home Connect.
→ "Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect" à la page 29
2. Effectuez une connexion manuelle ou automatique au réseau domestique, voir → "Connexion manuelle au réseau domestique" à la page 30 ou → "Connexion automatique au réseau domestique (WPS)" à la page 31.

Dès que la table de cuisson est connectée au réseau domestique, vous pouvez établir la connexion à la hotte aspirante via l'appli Home Connect. Pour ce faire, suivez les instructions sur l'appareil mobile.

Connecter une autre table de cuisson à la hotte aspirante

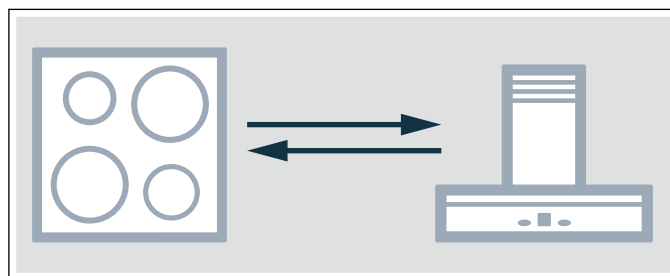
1. Connectez les deux tables de cuisson à Home Connect. → "Connexion manuelle au réseau domestique" à la page 30 ou → "Connexion automatique au réseau domestique (WPS)" à la page 31
2. Connecter la hotte aspirante à Home Connect. Respectez les instructions de la notice d'utilisation de votre hotte aspirante.
3. Dans l'appli Home Connect, connectez la première table de cuisson à la hotte aspirante.

4. Dans l'appli Home Connect, connectez la deuxième table de cuisson à la hotte aspirante.

Connecter directement l'appareil

Si l'appareil est directement connecté à une hotte aspirante, plus aucune connexion au réseau domestique n'est possible. L'appareil fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau et peut encore être utilisé depuis le bandeau de commande.

Avant de connecter les appareils, réinitialisez toutes les connexions existantes au réseau domestique ou aux autres appareils.



Établir une connexion directe

Assurez-vous que la hotte aspirante est allumée et qu'elle se trouve en mode de recherche. Le mode de recherche signifie que le processus de connexion a été démarré sur la hotte aspirante.

Respectez pour ce faire les instructions d'utilisation de votre hotte aspirante.

1. Ouvrez le menu de réglage Home Connect.
→ "Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect" à la page 29
2. Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position 2.

Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en bleu et en jaune. Sur le bandeau de commande, **HH** s'affiche. La table de cuisson est connectée à la hotte aspirante lorsque l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en permanence en vert.

3. Fermez le menu de réglage de Home Connect.
→ "Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect" à la page 29

L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

La connexion directe a échoué

Si aucune connexion n'a pu être établie après environ 30 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en rouge. Tournez le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position **2**.

L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu. Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et en jaune. L'appareil tente à nouveau d'établir une connexion.

Connecter une autre table de cuisson à la hotte aspirante

Pour connecter une autre table de cuisson à la hotte aspirante, réalisez de nouveau la connexion directe pour cette deuxième table de cuisson.

Commander la hotte aspirante via la table de cuisson

Dans l'appli Home Connect, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.

Nettoyage et Entretien

Nettoyage quotidien

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

Table de cuisson vitrocéramique



ATTENTION

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

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

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

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

Joue latérale en acier inoxydable

Pour cette pièce, utiliser un tampon nettoyeur. Pour les salissures peu importantes ou importantes, utiliser un nettoyeur en poudre, tel que BonAmi® ou SoftScrub® (sans eau de Javel).

Essuyer avec une éponge ou un chiffon humide, rincer et sécher.

Manette de commande

Essuyer avec un chiffon savonneux chaud, rincer et sécher.

Support de poêle Wok

Ne pas laver le support de poêle Wok dans le lave-vaisselle.

Instructions de nettoyage

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

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

Éviter ces nettoyants

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

Tableau de nettoyage

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

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

Entretien

Cet appareil ne requiert pas d'autre entretien qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquer chaque jour une crème de nettoyage pour tables de cuisson.

FAQ

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?

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

Bruits possibles :

Bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Bruit généré lors d'une cuisson à puissance élevée. Le bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la puissance de cuisson.

Sifflement grave :

Généré quand l'ustensile est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont ajoutés dans l'ustensile de cuisson.

Crépitement :

Ce bruit survient avec les ustensiles de cuisson composés de différents matériaux superposés ou lors de l'utilisation simultanée d'ustensiles de cuisson de taille différente et de matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments.

Bruit du ventilateur :

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

Ustensiles de cuisson

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

Vous trouverez des informations sur les ustensiles compatibles pour l'induction au chapitre → *"Cuisson par induction"*

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

Le foyer sur lequel l'ustensile de cuisson est placé n'est pas allumé.

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

L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de l'ustensile au chapitre → *"Cuisson par induction"*.

Pourquoi l'ustensile de cuisson prend si longtemps à chauffer ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'une puissance de cuisson élevée est réglée?

L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de l'ustensile au chapitre → *"Cuisson par induction"*.

Comment s'allument les zones de cuisson à double ou triple foyers?

Ces zones de cuisson peuvent détecter des ustensiles de taille différente. En fonction de la matière et des propriétés de l'ustensile, le foyer s'adapte en activant automatiquement une zone de cuisson à un, deux ou trois foyers. Cela permet ainsi de garantir une puissance adaptée pour un bon résultat de cuisson.

Les ustensiles qui conviennent le mieux sont ceux qui correspondent approximativement à la taille du foyer et qui possèdent un fond complètement ferromagnétique. Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre → *"Cuisson par induction"*.

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson?

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

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

Dérangements, Que faire si ...

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

Affichage	Cause possible	Solution
Aucune	L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. S'assurer que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Un signal retentit	Le panneau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Sécher le panneau de commande ou retirer l'objet.
Le foyer a été éteint. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote.	Le bouton de commande n'a pas été tourné pendant un long moment. L'appareil est trop chaud.	Tourner le bouton de commande sur la position 0. Rallumer le foyer. Tenir compte du message d'erreur sur le panneau de commande.
L'affichage des foyers clignote.	L'ustensile de cuisson n'est pas détecté. S'assurer que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction.	S'assurer que le diamètre du fond du récipient correspond au foyer. Tourner le bouton de commande sur la position 0. Rallumer le foyer.
F2 F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Retirer les ustensiles de cuisson du foyer. Le foyer a suffisamment refroidi lorsque l'affichage d'anomalie s'éteint. Tourner le bouton de commande sur la position 0. Régler ensuite la puissance de cuisson comme d'habitude.
F5 + puissance de cuisson et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirer le récipient. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. La cuisson peut se poursuivre.
F5 et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du panneau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Retirer le récipient. Patienter quelques secondes. Vous pouvez poursuivre la cuisson lorsque l'affichage s'éteint.
F1 / F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger le plan de travail.	Attendre que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumer le foyer.
Ne poser aucun récipient chaud sur le panneau de commande.		

Affichage	Cause possible	Solution
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans interruption.	Tourner le bouton de commande sur la position 0. Rallumer le foyer.
E9000 E90 10	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contacter le distributeur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas branchée correctement	Débrancher la table de cuisson du secteur. S'assurer qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.

Ne poser aucun récipient chaud sur le panneau de commande.

Remarques

- Si le code de dysfonctionnement ne figure pas dans le tableau, débrancher la table de cuisson du secteur, patienter 30 secondes et la brancher à nouveau. Si l'affichage apparaît encore, contacter le service après-vente technique et transmettre le code de dysfonctionnement exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

Mode démonstration

Si les affichages **DE 00** apparaissent, le mode démo est activé. L'appareil ne chauffe pas. Débrancher l'appareil du secteur. Patienter 30 secondes, puis rebrancher de nouveau l'appareil. Désactiver ensuite le mode démo dans les 3 minutes comme suit :

1. Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position **>>**.
2. Tourner le bouton de commande vers la droite sur la position 1.
3. Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
4. Tourner le bouton de commande vers la droite sur la position 1. L'affichage **00** s'allume et l'anneau lumineux est vert.

Patience 5 secondes. L'affichage **OFF** s'allume et l'anneau lumineux s'allume en jaune.

Le mode démo a été désactivé.

Test de la vaisselle

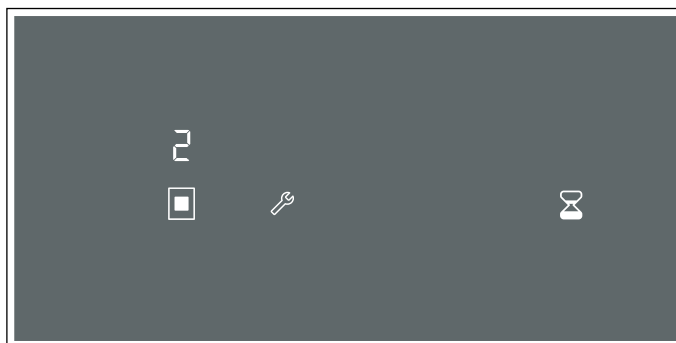
Cette fonction permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction du récipient.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des caractéristiques du récipient et du foyer utilisé.

1. À température ambiante, placer la casserole au centre avec env. 200 ml (8 oz.) d'eau.
2. Aller aux réglages de base et sélectionner le réglage **23**. L'afficheur **OFF** s'allume.
3. Effleurer le symbole **+** ou **-**. L'affichage **00** s'allume. Un signal retentit et l'affichage du foyer s'allume.

La fonction a été activée.

L'affichage **Fun** s'allume. Après quelques secondes, le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage du foyer.



Contrôlez le résultat à l'aide du tableau suivant :

Résultat

- | | |
|----------|---|
| 0 | Le récipient n'est pas compatible pour le foyer, ce qui explique pourquoi il ne chauffe pas.* |
| 1 | Le récipient chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.* |
| 2 | Le récipient chauffe correctement et le processus de cuisson est correct. |

* En présence d'un foyer plus petit, testez de nouveau le récipient sur le foyer plus petit.

Pour activer de nouveau la fonction, sélectionnez le symbole **+** ou **-**.

Remarques

- Le Wok et les accessoires Wok ne doivent pas être utilisés avec cette fonction.
- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile de cuisson, il est probable que seul le centre de l'ustensile sera chauffé et le résultat de cuisson peut s'avérer non optimal ou insatisfaisant.
- Vous trouverez des informations concernant cette fonction au chapitre → *"Réglages de base"*
- Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de l'ustensile de cuisson au chapitre → *"Cuisson par induction"*

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente 

Veillez lire le mode d'emploi et les directives d'entretien fournis avec l'appareil. Tout manquement à cette consigne pourrait entraîner une erreur à l'utilisation de l'appareil et des demandes de réparations inutiles, qui pourraient ne pas être sous garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 877 442 4436
toll-free

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



9001475259 fr-ca (040927)