

# CX 492

La table de cuisson dispose de la surface de cuisson totale par induction.

## Table des matières

<b>Utilisation conforme</b>	<b>4</b>	<b>Fonction Transfert</b>	<b>24</b>
		Activer	24
<b>Précautions de sécurité importantes</b>	<b>5</b>	<b>Sonde de température sans fil</b>	<b>25</b>
		Préparation et entretien du capteur de température sans fil	25
<b>Causes de dommages</b>	<b>7</b>	Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande	26
Aperçu	7	Nettoyage	26
		Remplacement de la batterie	27
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>8</b>	Déclaration de conformité	27
Astuces pour économiser l'énergie	8	<b>Mode capteur de cuisson</b>	<b>28</b>
Élimination écologique	8	Processus de cuisson avec le capteur de cuisson	28
		Avantages	29
<b>Cuisson par induction</b>	<b>8</b>	Conseils pour cuisiner avec le mode Capteur de cuisson	29
Avantages lors de la cuisson par induction	8	Réglage du point d'ébullition	29
Récipients	8	Comment régler	30
		Mets recommandés	31
<b>Présentation de l'appareil</b>	<b>10</b>	<b>Cuisson dynamique pour un ustensile de cuisson</b>	<b>35</b>
Surface de cuisson	10	Activer	35
Le bandeau de commande	10	Désactiver	35
Vue d'ensemble des menus	11	<b>Mode Teppanyaki</b>	<b>36</b>
Indicateur des foyers	12	Casseroles appropriées	36
Indicateur de chaleur résiduelle	12	Activer	36
		Désactiver	36
<b>Utilisation de l'appareil</b>	<b>13</b>	<b>Sécurité-enfants</b>	<b>37</b>
Première utilisation	13	Activer	37
Allumer et éteindre la table de cuisson	13	Désactiver	37
Réglage d'un foyer	13	Sécurité-enfants automatique	37
Conseils de cuisson	14	<b>Fonction Pause</b>	<b>37</b>
		Activer	37
<b>Cuisson dynamique</b>	<b>17</b>	Désactiver	37
Activer	17	<b>Coupe de sécurité automatique</b>	<b>37</b>
Désactiver	17	<b>Réglages de base</b>	<b>38</b>
		Vers les réglages de base	39
<b>Cuisiner comme un professionnel</b>	<b>18</b>	<b>Home Connect</b>	<b>39</b>
Activer	18	Connexion au réseau domestique	39
Désactiver	19	Réglages Home Connect	42
		Mise à jour logicielle	44
<b>Fonctions temps</b>	<b>19</b>	Diagnostic à distance	44
Minuterie coupe-circuit	19	Remarque liée à la protection des données	45
Fonction Chronomètre	20	Déclaration de conformité	45
La minuterie	21		
<b>Fonction Booster pour casseroles</b>	<b>22</b>		
Activer	22		
Désactiver	22		
<b>Fonction Booster pour poêles</b>	<b>23</b>		
Recommandations d'utilisation	23		
Activer	23		
Désactiver	23		
<b>Maintien au chaud</b>	<b>24</b>		
Activer	24		
Désactiver	24		

<b>Commande de la hotte</b>	<b>45</b>
Configuration	46
Déconnecter du réseau	47
Commander la hotte via le foyer	47
Réglages du contrôle de la ventilation	48
<b>Nettoyage</b>	<b>49</b>
Plaque de cuisson	49
Cadre de la table de cuisson	49
<b>Questions fréquentes et réponses (FAQ)</b>	<b>50</b>
<b>Anomalies, que faire ?</b>	<b>53</b>
Remarques et messages d'erreur	53
Conseil	53
Mode démonstration	54
<b>Service après-vente</b>	<b>55</b>
Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD-Nr)	55

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :

**[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)** et la boutique en ligne :  
**[www.ggaggenau.com/zz/store](http://www.ggaggenau.com/zz/store)**

## Utilisation conforme

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

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

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ni avec une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Lorsque vous utilisez le mode Capteur de cuisson, veillez à ce que le foyer sélectionné corresponde au foyer sur lequel est placée la casserole portant le capteur de cuisson.

Si vous portez un dispositif médical implanté (par ex. un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur), assurez-vous auprès de votre médecin que ce dispositif est en conformité avec la directive 90/385/EEC du Conseil des Communautés européennes du 20 juin 1990 ainsi qu'avec les normes DIN EN 45502-2-1 et DIN EN 45502-2-2 et qu'il a été sélectionné, implanté et programmé en respectant la norme VDE-AR-E 2750-10. Si ces conditions sont remplies et que par ailleurs des ustensiles de cuisine et récipients non métalliques dotés de poignées non métalliques sont utilisés, l'utilisation de cette table de cuisson à induction est sans risque en cas d'utilisation conforme.

## **⚠ Précautions de sécurité importantes**

### **⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaudes s'enflamment facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. N'éteignez jamais un feu avec de l'eau. Éteignez la table de cuisson. Étouffez les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou quelque chose de similaire.
- La surface de cuisson devient très chaude. Ne placez aucun objet inflammable sur la table de cuisson. N'entreposez aucun objet sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

- Les foyers et les zones adjacentes, en particulier le cadre de la table de cuisson (s'il existe), deviennent très chauds. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Éloignez les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Retirez le fusible du boîtier à fusibles. Prévenez le service après-vente technique.

- Les objets en métal chauffent très rapidement sur la table de cuisson. Ne posez jamais d'objets métalliques, tels que des couteaux, des cuillères, de fourchettes, des couvercles ni aucun autre objet contenant du métal sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

### **⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans la tableau électrique. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

**⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !**

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

**⚠ Mise en garde – Risque de dysfonctionnement !**

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

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

**⚠ Mise en garde – Risque de blessures !**

- Le capteur de cuisson sans fil est équipé d'une batterie qui peut être endommagée en cas d'exposition à des températures élevées. Retirez le capteur de la casserole et rangez-le à l'écart de toute source de chaleur.
- Le capteur de cuisson peut être très chaud quand il est retiré de la casserole. Utilisez des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.
- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement en raison du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## Causes de dommages

### Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne faites jamais chauffer un récipient à vide. Cela pourrait causer des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- 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 :

Dommmages	Cause	Mesure
Taches	Mets ayant débordé	Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants 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 ou de travail
	Les revêtements de poêle ou de casseroles rugueux rayent la table de cuisson	Vérifiez les ustensiles de cuisson
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson
	Abrasion causée par les ustensiles de cuisson	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écailles	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre

## Protection de l'environnement

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

### Astuces pour économiser l'énergie

- Utilisez toujours un couvercle adapté pour votre ustensile. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre. Vous pourrez ainsi voir l'intérieur du récipient sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des récipients avec un fond plat. Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Placez toujours le récipient dans les limites de la surface de cuisson utilisée.
- Utilisez un petit ustensile pour de petites quantités. Un grand ustensile peu rempli requiert beaucoup d'énergie.
- Faites cuire vos mets avec peu d'eau. Cela économise l'énergie, et permet de conserver les vitamines et les minéraux des légumes.
- Passez à temps à un niveau de puissance inférieur. Sinon cela gaspille l'énergie.

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Le capteur de cuisson sans fil est équipé d'une batterie. Éliminez la batterie usagée dans le respect de l'environnement.

## Cuisson par induction

### Avantages lors de la cuisson par induction

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

- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement le débit thermique après chaque commande. Lorsque le récipient est retiré, le foyer à induction interrompt immédiatement l'apport de chaleur sans avoir été désactivé au préalable.

### Récipients

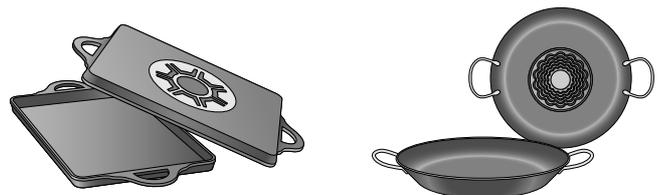
Utilisez uniquement des ustensiles ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

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

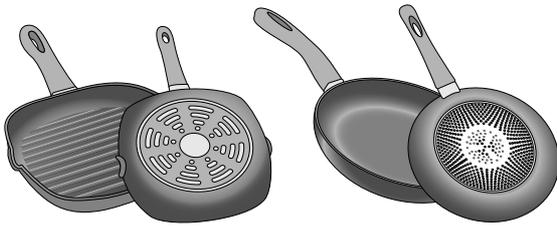
Pour vérifier si le récipient est adapté pour l'induction, vérifiez si un aimant posé sur le dessous du récipient tient ou consultez les informations données par le fabricant.

Il existe aussi des casseroles à induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile de cuisson n'est que partiellement ferromagnétique, seule la surface ferromagnétique se réchauffera. Il se peut donc que la chaleur ne soit pas répartie de manière uniforme. La zone non ferromagnétique pourrait présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le matériau du fond de la casserole contient, entre autres, de l'aluminium, la surface ferromagnétique s'en trouve également réduite. Il se peut que cette casserole ne chauffe pas correctement, voire qu'elle ne soit pas même détectée.



### Récipients non appropriés

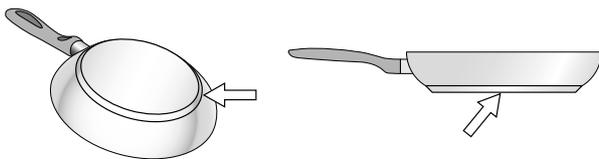
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

### Caractéristiques du fond du récipient

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

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



### Ustensile de cuisson manquant ou de taille inadaptée

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

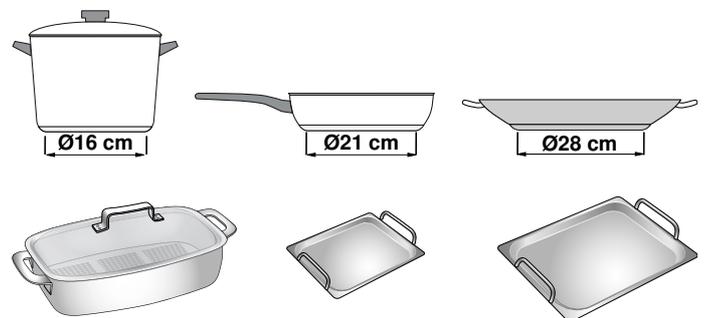
Si vous retirez l'ustensile pendant plus de 30 secondes de la surface de cuisson, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

### Récipient vide ou à fond mince

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

### Détection de casserole

La table de cuisson détecte automatiquement la position, la taille et la forme de l'ustensile utilisé, selon le diamètre ferromagnétique et le matériau du fond du récipient. Sont appropriés les récipients dont le diamètre de fond est de 90 à 340 mm.



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

## Présentation de l'appareil

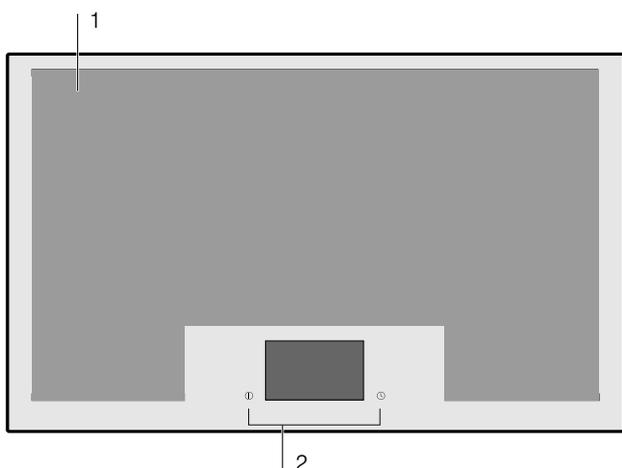
Dans ce chapitre, nous vous présentons la surface de cuisson, le bandeau de commande et différentes fonctions de l'appareil.

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

### Surface de cuisson

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

**Remarque :** Vous pouvez cuisiner avec 6 récipients simultanément sur la surface de cuisson.



#### Table de cuisson

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1 | Surface de cuisson utilisable |
| 2 | Bandeau de commande           |

## Le bandeau de commande

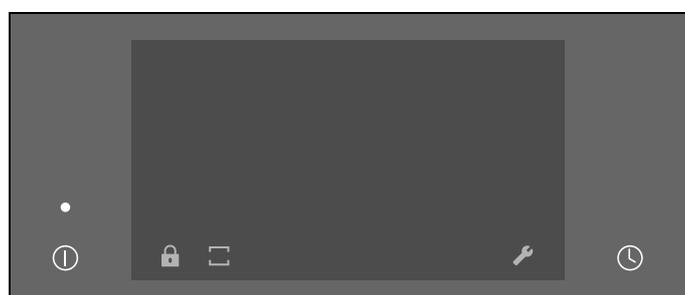
Le bandeau de commande contient des capteurs et l'écran tactile.

### Capteurs

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

### Remarques

- Toujours maintenir le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.
- Ne jamais placer un récipient chaud sur l'écran tactile. L'électronique risque de surchauffer.



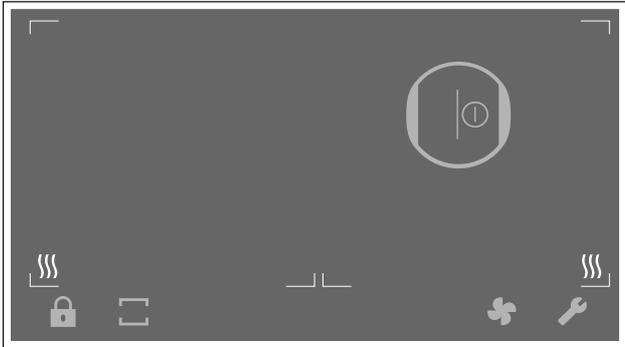
#### Champs tactiles

ⓘ	Interrupteur principal
⌚	Menu Temps
⌚	Minuterie courte durée
⌚	Minuterie
🔒	Sécurité enfants
⏸	Fonction Pause
📺	Mode table de cuisson
↕	Cuisson dynamique
📏	Cuisson professionnelle
📏	Cuisson classique
🌀	Contrôle de la ventilation
🔧	Réglages de base
🔥	Foyer
	1.0- Niveaux de puissance 9.0
➤➤	Fonction Booster pour casseroles
🔥➤	Fonction Booster pour poêles
🔥	Fonction Maintenir au chaud
🔥	Minuterie coupe-circuit
🔥	Mode Ustensiles de cuisson
🔥	Contrôle dynamique pour un ustensile
🔥	Cuisson classique pour un ustensile de cuisson
🔥	Capteur de cuisson
🔥	Teppanyaki

## Écran tactile

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

Lorsqu'un récipient de cuisson est posé sur la surface de cuisson, l'affichage du foyer pour ce récipient apparaît.



## Vue d'ensemble des menus

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

### Vue principale

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

### Barre de fonctions

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

Les options suivantes sont affichées dans la barre de fonctions :

-  Sécurité-enfants
-  Fonction Pause
-  Mode de cuisson
-  Contrôle de la ventilation
-  Réglages de base

## Menu Infos

Vous pouvez obtenir des informations sur l'appareil via le menu Infos ou appeler les fonctions actives en cours.

Pour accéder au menu Infos, effleurez le symbole **i** sur la barre des fonctions. Le capteur indique quand la fonction est disponible.

### Remarques et renvois

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

Pour revenir à la vue principale, effleurez le symbole .

**Remarque :** La ligne supérieure de l'affichage s'allume en orange.

Les remarques vous indiquent lorsqu'une mesure est nécessaire.

Suivez les instructions sur l'écran et effleurez le symbole  pour revenir à la vue principale.

**Remarque :** La ligne supérieure de l'affichage s'allume en bleu.

## Menu Mode table de cuisson

La table de cuisson dispose de différentes fonctions pour toute la surface de cuisson.

Mode de cuisson	Fonction
 Cuisson professionnelle	Sélection du niveau de puissance en fonction de la position du récipient sur la surface de cuisson, de droite à gauche.
 Cuisson classique	Sélection du niveau de puissance pour le foyer.
 Cuisson dynamique	Sélection du niveau de puissance en fonction de la position du récipient sur la surface de cuisson, d'avant en arrière.

Pour accéder au menu mode table de cuisson, effleurez le champ tactile  sur la barre des fonctions.

## Menu Mode Ustensiles de cuisson

La table de cuisson dispose de différentes fonctions pour le foyer :

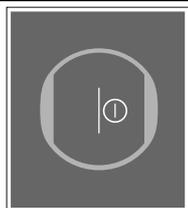
Mode Ustensiles de cuisson	Fonction
 Cuisson dynamique pour un ustensile de cuisson	Permet de commander un certain niveau de puissance selon la position de l'ustensile en le déplaçant de l'avant vers l'arrière sur la surface de cuisson.
 Cuisson classique pour un ustensile de cuisson	Permet de sélectionner la position de chauffe pour chaque récipient dans le bandeau de commande.
 Capteur de cuisson	Le capteur de cuisson posé à l'extérieur de la casserole permet de conserver automatiquement la température. Le capteur de cuisson est adapté pour les mets requérant beaucoup d'eau, d'huile ou de graisse pour leur cuisson ou friture.
 Teppanyaki	Permet de diviser la surface du Teppanyaki en deux zones. Vous pouvez ainsi rôtir sur un côté et maintenir au chaud sur l'autre ou rôtir avec le même niveau de cuisson sur toute la zone.

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

## Indicateur des foyers

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

### Foyer détecté



Un récipient a été détecté sur le foyer. L'indicateur des foyers s'allume. Effleurez le symbole  pour sélectionner le foyer.

### Foyer sélectionné



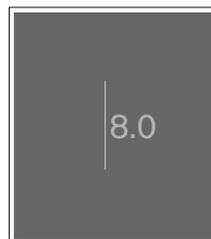
Le foyer indiqué a été sélectionné. Vous pouvez régler le niveau de puissance.

### Foyer activé



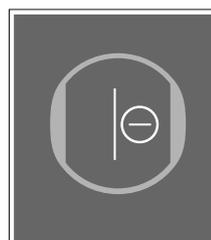
Le foyer affiché a été activé. Le niveau de puissance s'affiche.

### Aucun récipient ne se trouve sur le foyer



Le récipient a été enlevé du foyer. La luminosité du niveau de puissance sélectionné auparavant est moins intensive.

### Autres indicateurs



Impossible de régler le foyer sélectionné.

Pour plus d'informations, effleurez l'indicateur.

#### Causes possibles :

- La surface de cuisson peut vous permettre de cuisiner simultanément en utilisant 6 récipients répartis uniformément.
- L'ustensile n'est pas adapté pour les tables à induction.
- La puissance maximale de l'appareil a été dépassée.

## Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose de plusieurs indicateurs de chaleur résiduelle  qui indiquent les foyers encore chauds. Selon l'intensité de la chaleur résiduelle, une, deux ou trois sections d'indicateurs  s'allument. N'effleurez pas la surface de cuisson tant que ces indicateurs s'allument, ni tout de suite après leur extinction.

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

## Utilisation de l'appareil

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

### Première utilisation

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

Après confirmations des réglages, la vue principale apparaît.

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

### Allumer et éteindre la table de cuisson

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

**Allumer :** effleurer le symbole ①. Le voyant au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est opérationnelle après une courte durée d'allumage.

**Eteindre :** effleurer le symbole ①. L'affichage s'éteint. Tous les foyers sont éteints.

Le voyant de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

#### Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les foyers sont éteints depuis plus de 30 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 10 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce délai, la possibilité de confirmer les réglages précédents apparaît dans la vue principale. Reportez-vous au chapitre → "Réglages de base" pour plus d'informations sur ce réglage.

## Réglage d'un foyer

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

Niveau de puissance 1.0	= puissance minimale
Niveau de puissance 9.0	= puissance maximale

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

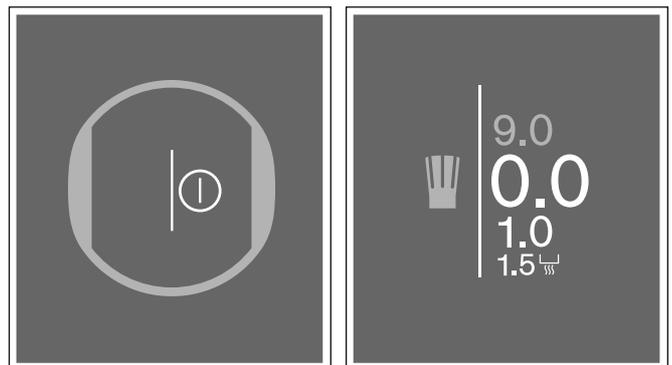
#### Remarques

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

#### Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Placer le récipient sur la surface de cuisson.
- 2 Effleurez le symbole ① du foyer sur l'écran tactile. La plage de réglage s'allume dans l'affichage des foyers.



- 3 Dans les 4 secondes suivantes, balayez avec le doigt vers le haut et sélectionnez le niveau de puissance souhaité. Pour sélectionner le niveau de puissance 9.0, effleurez directement 9.0.



La position de chauffe est réglée.

### Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer et réglez ensuite la position de chauffe souhaitée dans la plage de réglage.

### Éteindre le foyer

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

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

## Conseils de cuisson

### Recommandations

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

## Mets recommandés

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

	Niveau de cuisson continue	Durée (min.)
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, chocolat de couverture	1.0 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1.0 - 2.0	-
<b>Chauffer ou maintenir au chaud</b>		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1.5 - 2.0	-
Lait <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau <sup>1</sup>	3.0 - 4.0	-
<b>Décongeler et réchauffer</b>		
Épinards surgelés	3.0 - 4.0	15 - 25
Goulasch surgelé	3.0 - 4.0	35 - 55
<b>Cuire, mijoter</b>		
Quenelles de pommes de terre <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Poisson <sup>1</sup>	4.0 - 5.0	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1.0 - 2.0	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3.0 - 4.0	8 - 12
<b>Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvée</b>		
Riz (avec double volume d'eau)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riz au lait <sup>3</sup>	2.0 - 3.0	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4.5 - 5.5	15 - 30
Pâtes <sup>1</sup>	6.0 - 7.0	6 - 10
Ragoût	3.5 - 4.5	120 - 180
Soupes	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
Ragoût/potée en cocotte minute	4.5 - 5.5	-
<b>Mijoter</b>		
Rôti roulé	4.0 - 5.0	50 - 65
Rôti à braiser	4.0 - 5.0	60 - 100
Goulasch <sup>3</sup>	3.0 - 4.0	50 - 60

<sup>1</sup> Sans couvercle

<sup>2</sup> Retourner plusieurs fois

<sup>3</sup> Préchauffer au niveau 8.0 - 8.5

	Niveau de cuisson continue	Durée (min.)
<b>Braiser, rôtir avec un fond d'huile<sup>1</sup></b>		
Escalope, nature ou panée	6.0 - 7.0	6 - 10
Escalope surgelée	6.0 - 7.0	6 - 12
Côtelette, nature ou panée <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	6 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7.0 - 8.0	6 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 20
Blanc de volaille surgelé <sup>2</sup>	5.0 - 6.0	10 - 30
Boulettes de viande hachée (3 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>	6.0 - 7.0	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5.0 - 6.0	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6.0 - 7.0	8 - 20
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6.0 - 7.0	8 - 15
Crevettes et crabes	7.0 - 8.0	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons, frais	7.0 - 8.0	10 - 20
Poêlées du type asiatique (légumes et morceaux de viande)	7.0 - 8.0	15 - 20
Poêlées surgelées	6.5 - 7.5	6 - 10
Crêpes (frir une par une)	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuire une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
Œufs au plat	5.0 - 6.0	3 - 6
<b>Frir<sup>1</sup> (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une)</b>		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8.0 - 9.0	-
Croquettes surgelées	7.0 - 8.0	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6.0 - 7.0	-
Poisson pané ou en beignets	6.0 - 7.0	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou tempura	6.0 - 7.0	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	5.5 - 6.5	-

<sup>1</sup> Sans couvercle

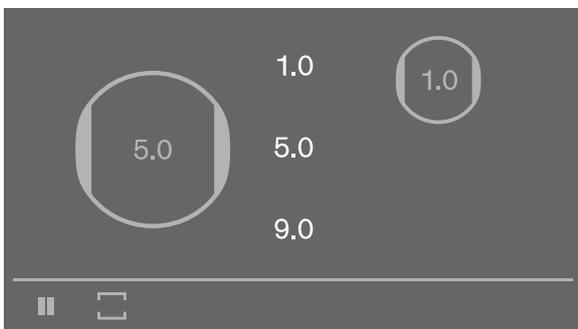
<sup>2</sup> Retourner plusieurs fois

<sup>3</sup> Préchauffer au niveau 8.0 - 8.5

## Cuisson dynamique

Utilisez cette fonction spéciale avant tout pour les processus de cuisson pour lesquels vous devez souvent changer de niveau de puissance. Cela vous permet ainsi d'adapter aisément et rapidement le niveau de puissance pendant le processus de cuisson en déplaçant simplement le récipient vers l'avant ou l'arrière.

Si cette fonction est activée, toute la surface de cuisson se transforme en une zone de cuisson avec trois différents niveaux de puissance. Selon la position du récipient, l'un ou l'autre des niveaux de cuisson pré-réglés est activé. Le niveau de puissance attribué à chaque ustensile apparaît dans chaque affichage de foyer.



Niveaux de puissance prédéfinis :

Zone avant = niveau de puissance **9.0**

Zone du milieu = niveau de puissance **5.0**

Zone arrière = niveau de puissance **1.0**

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

### Remarques

- La fonction Booster pour les casseroles et les poêles et la fonction de maintien au chaud ne sont pas disponibles tant que le mode de cuisson dynamique est activé.
- Les modes des différents ustensiles et le réglage du temps de cuisson ne sont pas disponibles tant que le mode de cuisson dynamique est activé.
- Si vous déplacez l'ustensile sur la surface de cuisson ou si vous le soulevez, la table de cuisson lance une recherche automatique et règle la puissance de la zone sur laquelle le récipient a été détecté.
- Vous trouverez d'autres informations concernant la taille et le positionnement du récipient au chapitre → "Cuisson par induction".

## Activer

- 1 Effleurez le symbole □.
- 2 Effleurez d'abord le symbole ⏴, puis confirmez votre choix à l'aide du symbole ✓. La vue principale affiche trois niveaux de puissances pré-réglés.

La fonction est activée.

### Mise en place des récipients

Si un récipient actif se trouve sur la table de cuisson avant l'activation de la fonction, l'affichage du foyer apparaît sans niveau de puissance. Pour confirmer le niveau de puissance attribué, effleurez l'affichage du foyer, puis le capteur ✓.

Si vous mettez en place un nouveau récipient, effleurez l'affichage du foyer, puis le capteur ✓.

**Remarque :** Si le récipient n'a pas la taille adaptée pour cette fonction, le symbole ⊖ s'allume sur la position de cuisson.

Effleurez le symbole ⊖ pour obtenir plus d'informations.

Pour revenir à la vue principale, effleurez le symbole ✓.

### Modifier le niveau de puissance

Les positions de chauffe peuvent être modifiées pendant le processus de cuisson. Effleurez la zone dont le niveau de puissance doit être modifié pour sélectionner un autre niveau de puissance dans la zone de programmation.

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

## Désactiver

- 1 Effleurez le symbole □.
- 2 Sélectionnez un autre mode de fonctionnement de la table de cuisson, puis effleurez le symbole ✓ pour confirmer votre choix. Les niveaux de puissance affectés à chaque ustensile de cuisson sont conservés.

La fonction est désactivée.

## Cuisiner comme un professionnel

Utilisez cette fonction spéciale avant tout pour les processus de cuisson pour lesquels vous devez souvent changer de niveau de puissance. Cela vous permet ainsi d'adapter aisément et rapidement le niveau de puissance pendant le processus de cuisson en déplaçant simplement le récipient vers la gauche ou la droite.

Si cette fonction est activée, toute la surface de cuisson se transforme en une zone de cuisson avec trois différents niveaux de puissance. Selon la position du récipient, l'un ou l'autre des niveaux de cuisson préréglés est activé. Le niveau de puissance attribué à chaque ustensile apparaît dans chaque affichage de foyer.

Niveaux de puissance prédéfinis :

Zone de gauche = niveau de puissance **1.5**

Zone du milieu = niveau de puissance **9.0**

Zone de droite = niveau de puissance **5.0**

Vous pouvez modifier les niveaux de puissance préréglés. Pour modifier les niveaux de puissance, reportez-vous au chapitre → "Réglages de base"

### Remarques

- Vous trouverez d'autres informations concernant la taille et le positionnement du récipient au chapitre → "Cuisson par induction".
- Le mode ustensile de cuisson, la fonction Booster pour casseroles et poêles et le réglage du temps de cuisson ne sont pas disponibles tant que cette fonction est activée.

### Activer

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 Effleurez d'abord le symbole , puis confirmez votre choix à l'aide du symbole . La vue principale affiche les niveaux de puissances préréglés.

La fonction est activée.

### Mise en place des récipients

Si un récipient actif se trouve sur la table de cuisson avant l'activation de la fonction, l'affichage du foyer apparaît sans niveau de puissance. Pour confirmer le niveau de puissance attribué, effleurez l'affichage du foyer, puis le capteur .

Si vous mettez en place un nouveau récipient, effleurez l'affichage du foyer, puis le capteur .

**Remarque** : Si le récipient n'a pas la taille adaptée pour cette fonction, le symbole  s'allume sur la position de cuisson.

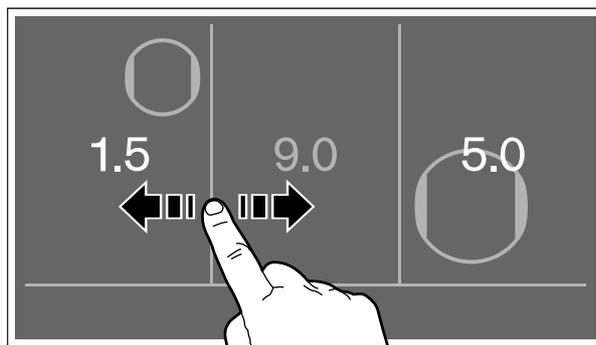
Effleurez le symbole  pour obtenir plus d'informations.

Pour revenir à la vue principale, effleurez le symbole .

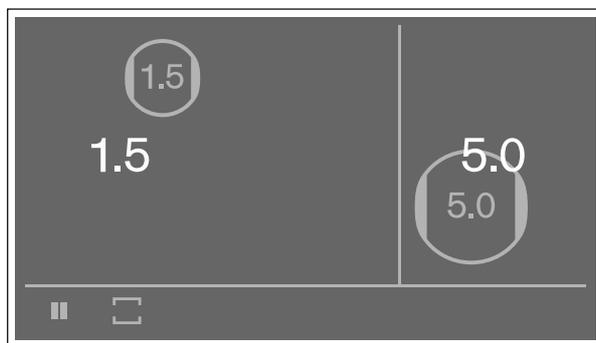
### Combiner les zones

Les zones et leurs puissances préréglées peuvent être combinées afin d'obtenir une surface plus grande avec le même niveau de puissance.

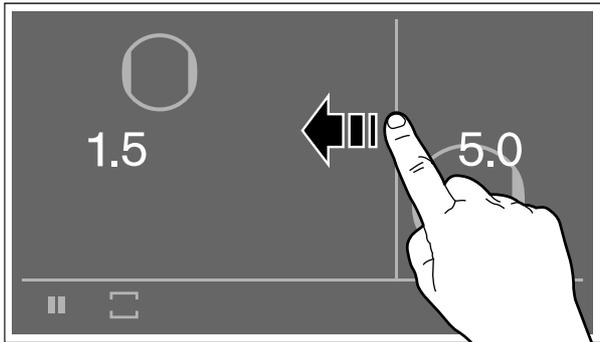
Pour ce faire, effleurez l'un des bords verticaux de la zone du milieu et faites glisser votre doigt vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que la zone limitée soit recouverte.



Le niveau de puissance de la zone combinée a le même niveau que celui de la zone étendue.



Pour séparer de nouveau les zones combinées, effleurez l'un des bords verticaux et faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche jusqu'à ce que la zone cachée apparaisse de nouveau.



### Modifier le niveau de puissance

Les positions de chauffe peuvent être modifiées pendant le processus de cuisson. Effleurez la zone dont le niveau de puissance doit être modifié pour sélectionner un autre niveau de puissance dans la zone de programmation.

**Remarque :** Si la fonction est désactivée, les niveaux de puissance reviennent aux valeurs préréglées

### Désactiver

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 Sélectionnez un autre mode de fonctionnement de la table de cuisson, puis effleurez le symbole  pour confirmer votre choix. Les niveaux de puissance affectés à chaque ustensile de cuisson sont conservés.

La fonction est désactivée.

## Fonctions temps

La table de cuisson dispose de trois fonctions timer :

- Minuterie coupe-circuit
- Minuterie
- Minuterie courte durée

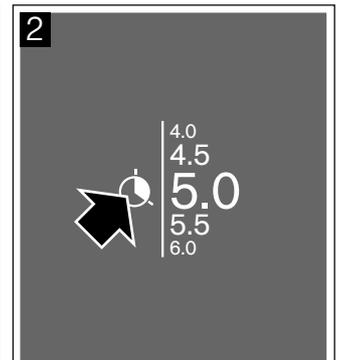
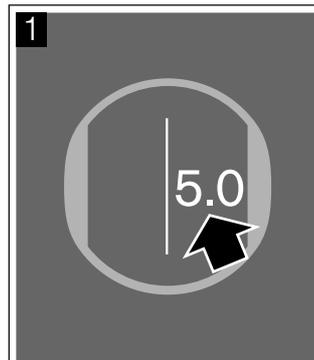
### Minuterie coupe-circuit

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

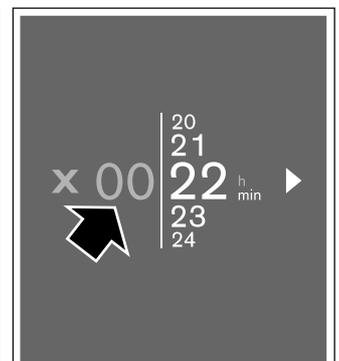
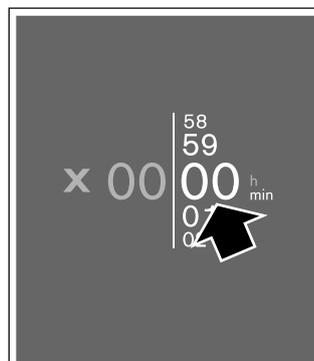
Vous pouvez régler une durée jusqu'à 12 heures et 59 minutes.

#### Réglages :

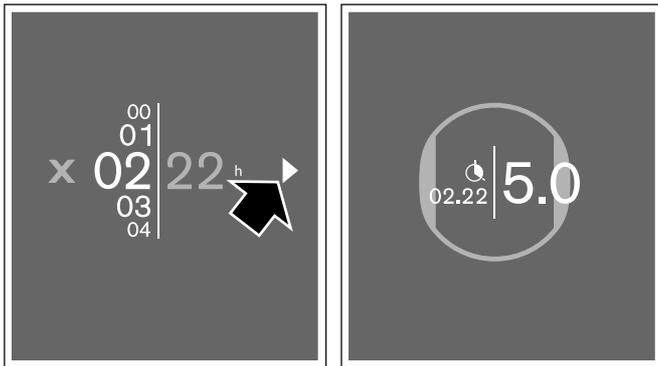
- 1 Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
- 2 Appuyer sur le niveau de puissance sélectionné. Le symbole  s'allume dans l'affichage des foyers.
- 3 Effleurer le symbole . Le symbole **00|00**<sup>h</sup><sub>min</sub> s'allume dans l'affichage des foyers.



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



- 5 Effleurer le symbole ► pour confirmer le temps sélectionné. La durée réglée apparaît dans l'affichage des foyers.



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

### Mode capteur de cuisson

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

### Modifier ou annuler le temps

Sélectionner le symbole ⌚.

Modifier le temps réglé et effleurer ensuite le symbole ► pour confirmer le réglage sélectionné.

Pour supprimer le temps, effleurer le symbole ■.

### Après écoulement du temps

Le foyer se désactive. Un signal retentit. La durée réglée est sur **00.00** et le niveau de puissance sur **0.0**.

Effleurez l'indicateur de l'heure. Les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

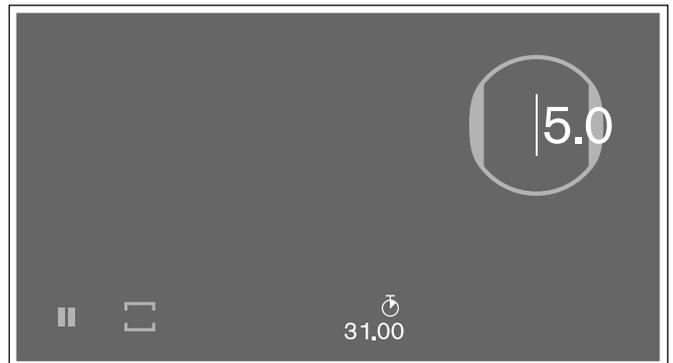
## Fonction Chronomètre

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

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

### Activer

Effleurez le capteur ⌚ puis sélectionnez le symbole ⌚. Ensuite, effleurez le symbole ► pour confirmer le choix. **00.00** s'allume dans la barre des fonctions, ainsi que le symbole ⌚.



La minuterie est activée. Le temps commence à s'écouler.

### Arrêter la minuterie

Effleurez d'abord le symbole ⌚, puis le symbole ||. La minuterie s'arrête et apparaît de nouveau dans la vue principale.

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

### Désactiver

Effleurez d'abord le symbole ⌚, puis le symbole ■. La minuterie s'arrête, le temps se règle sur **00.00** et apparaît de nouveau dans la vue principale.

La fonction a été désactivée.

**Remarque :** Pour supprimer le menu et revenir à la vue principale, effleurez le symbole X.

## La minuterie

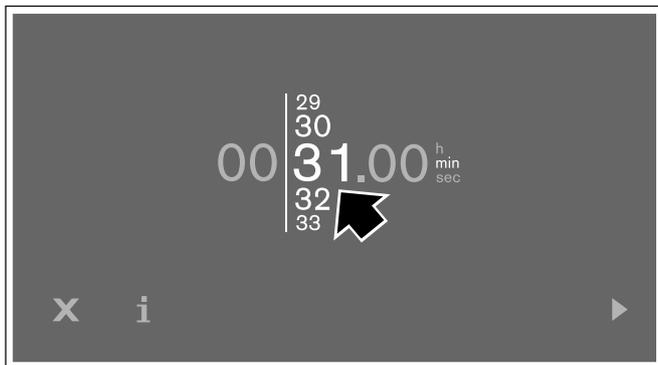
La minuterie courte durée vous permet de régler une durée allant jusqu'à 9 heures, 59 minutes et 59 secondes.

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

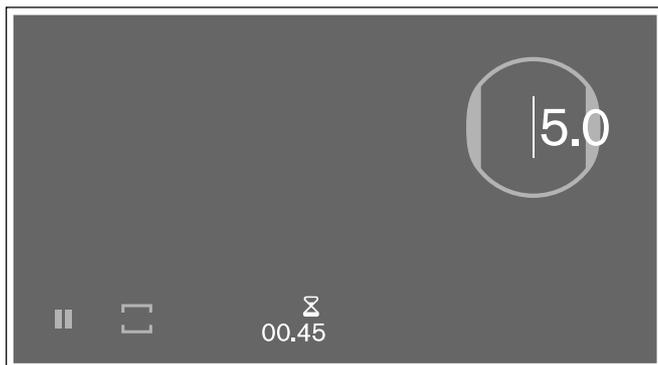
Elle fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

### Réglages :

- 1 Effleurer le capteur ⌚.
- 2 Sélectionnez le symbole ⌚ et confirmez la sélection avec ✓. L'indicateur 00 | 00.00<sup>h min sec</sup> s'allume.
- 3 Glisser avec le doigt vers le haut ou vers le bas dans les 10 secondes qui suivent et régler la durée en minutes, heures et secondes.



- 4 Effleurer le symbole ▶ pour confirmer le réglage sélectionné. Le symbole ⌚ ainsi que le temps réglé s'allume dans la barre des fonctions.



Le temps sélectionné commence à s'écouler.

### Modifier ou annuler le temps

Effleurer le symbole ⌚.

Modifier le temps réglé et effleurer le symbole ▶ pour confirmer le réglage sélectionné.

Pour supprimer le temps, effleurer le symbole ■.

### Arrêter la minuterie courte durée

Effleurer d'abord le symbole ⌚ et ensuite le symbole ||, la minuterie s'arrête et apparaît de nouveau dans la vue principale.

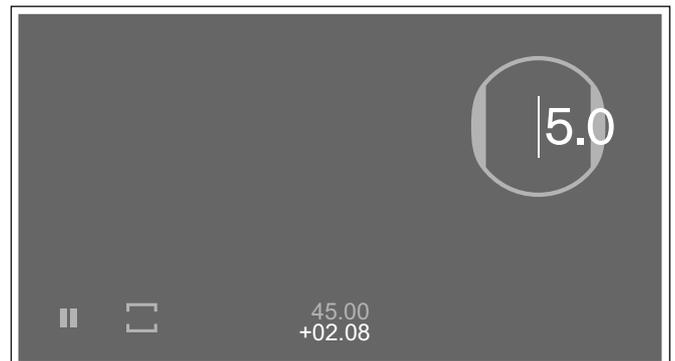
Pour la redémarrer, effleurer d'abord le symbole ⌚ et ensuite le symbole ▶.

### Après écoulement du temps

Un signal sonore retentit. 00.00 clignote dans l'affichage du minuteur.

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

Si vous effleurez le symbole ⌚ pendant quelque secondes, la minuterie est activée. Le temps écoulé apparaît devant le symbole + dans l'affichage.



Pour régler un nouveau temps sur la minuterie courte durée, effleurez l'indicateur du temps.

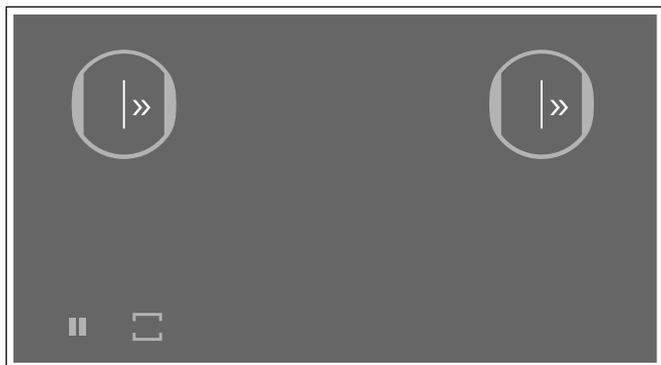
Si vous effleurez l'indicateur du temps pendant quelques secondes, les indicateurs du temps disparaissent.

## Fonction Booster pour casseroles

La fonction Booster vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9.0.

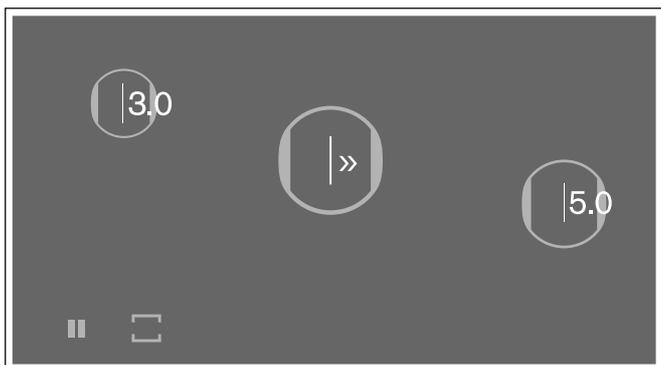
Cette fonction est disponible lorsque le symbole >> est affiché dans la plage de réglage de l'ustensile.

La fonction Booster est uniquement disponible pour un ustensile de chaque côté de la surface de cuisson.



Si la fonction Booster pour casseroles est activée et que vous sélectionnez un deuxième foyer du même côté de la table de cuisson, la fonction Booster pour casseroles est désactivée. Le foyer est automatiquement réglé sur la position de chauffe 9.0.

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



## Activer

Sélectionner le foyer et glisser avec le doigt vers le haut jusqu'à ce que l'affichage >> apparaisse.

La fonction est activée.

## Désactiver

Effleurez l'affichage du foyer et sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

La fonction a été désactivée.

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

Le foyer se rallume automatiquement sur le niveau de puissance 9.0.

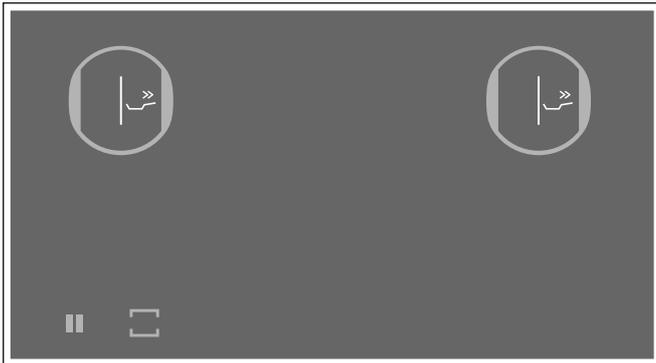
## Fonction Booster pour poêles

La fonction Booster pour poêles permet de chauffer l'ustensile de cuisine plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9.0.

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

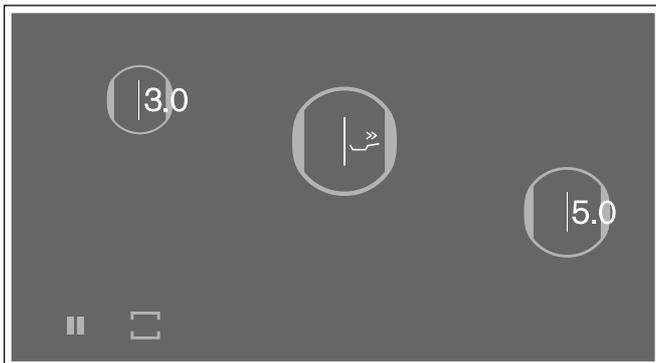
Cette fonction est disponible lorsque le symbole  est affiché dans la plage de réglage de l'ustensile.

La fonction Booster pour poêles est uniquement disponible pour un ustensile par surface de cuisson.



Si la fonction Booster pour poêles est activée et que des réglages pour un autre foyer du même côté de la surface de cuisson sont sélectionnés, la fonction Booster pour poêles est désactivée et la position de chauffe 9.0 est automatiquement réglée.

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



## Recommandations d'utilisation

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

### Activer

Appuyer sur l'affichage des foyers et sélectionner le symbole  dans la zone de réglage.

La fonction est activée.

### Désactiver

Effleurez l'affichage du foyer et sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

La fonction a été désactivée.

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

Le foyer se rallume automatiquement sur le niveau de puissance 9.0.

## Maintien au chaud

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

### Activer

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

### Désactiver

Effleurez l'affichage du foyer et sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.

La fonction a été désactivée.

## Fonction Transfert

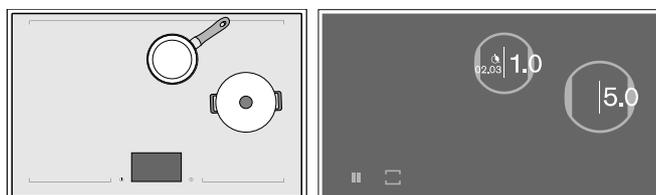
Cette fonction vous permet de transférer le niveau de cuisson et de température réglé ainsi que la durée lorsque le récipient est déplacé sur la surface de cuisson.

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

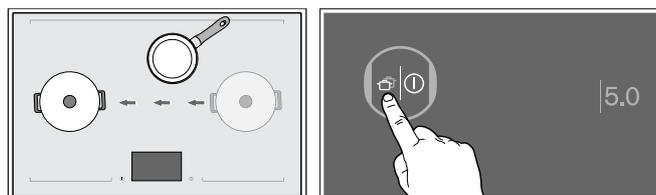
Si vous posez de nouveau le récipient sur la même position, les réglages sont conservés.

### Activer

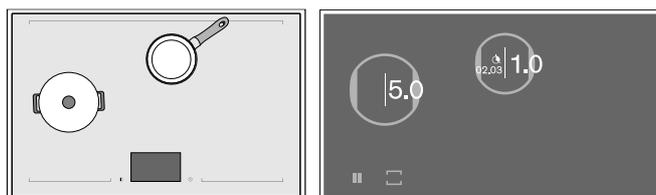
1 Placer le récipient sur la surface de cuisson.



Sur le nouveau foyer apparaît le symbole .



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



Les réglages ont été transférés vers le nouveau foyer.

## Sonde de température sans fil

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

### Préparation et entretien du capteur de température sans fil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- La mise en place d'un patch en silicone
- La mise en place du capteur de cuisson sans fil
- Nettoyage
- Remplacement de la batterie

Le patch en silicone et le capteur de température peuvent être achetés ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel. Pour ce faire, indiquez le numéro de référence correspondant :

00577921 Jeu de 5 patchs en silicone

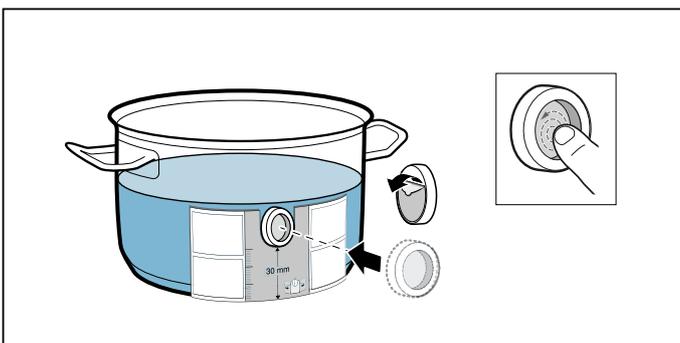
CA060300 Capteur de température et jeu de 5 patchs en silicone

#### Collage du patch en silicone

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

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

- 1 L'emplacement de collage doit être exempt de graisse. Nettoyez la casserole, séchez-la bien et frottez l'emplacement de collage avec de l'alcool par ex.
- 2 Retirez le film de protection sur le patch en silicone. A l'aide du pochoir fourni, collez le patch en silicone à la hauteur correspondante à l'extérieur sur la casserole.



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

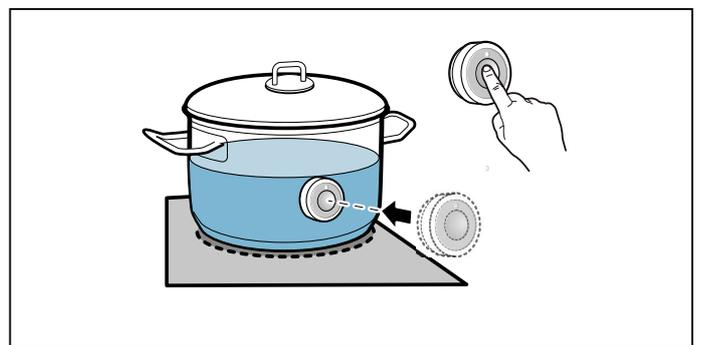
La colle nécessite 1 heure pour bien durcir. N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

#### Remarques

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

#### Mettez en place la sonde de température sans fil

Appliquez le capteur de température sur le timbre en silicone de sorte à l'adapter parfaitement.



#### Remarques

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

## Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande

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

- 1 Effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Sélectionnez l'option *Couplage du Sensor de cuisson* et effleurez le symbole  pour confirmer.
- 3 Dans les 30 secondes qui suivent, effleurez brièvement le symbole  sur le capteur sans fil. Après quelques secondes, le résultat de la connexion entre le capteur de cuisson et le bandeau de commande apparaît. Ensuite, effleurez le symbole  pour confirmer.
- 4 Pour brancher un autre capteur de cuisson, effleurez le symbole . Pour revenir aux réglages de base, effleurez le symbole .

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

### Remarques

- Une connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de cuisson peut survenir pour les raisons suivantes :
  - Erreur de communication Bluetooth.
  - Le symbole du capteur de cuisson n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui ont suivi le choix du foyer.
  - La batterie du capteur de cuisson est épuisée. Réinitialisez le capteur de cuisson sans fil, puis répétez le processus de connexion.
- En cas de connexion erronée suite à une erreur de transmission, effectuez de nouveau le processus de connexion. Si la connexion continue d'être erronée, veuillez-vous adresser au service après-vente technique.

### Réinitialiser le capteur de température sans fil

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

## Nettoyage

Ne pas nettoyer le capteur de température sans fil dans le lave-vaisselle.

### Capteur de température

Nettoyer le capteur de température avec un chiffon humide. Ne jamais le nettoyer dans le lave-vaisselle. Ne pas le plonger dans l'eau et ne pas le nettoyer sous l'eau du robinet.

Après la cuisson, retirer le capteur de température de la casserole. Le conserver dans un endroit propre et sûr, par exemple dans l'emballage et pas à proximité de sources de chaleur.

### Patch en silicone

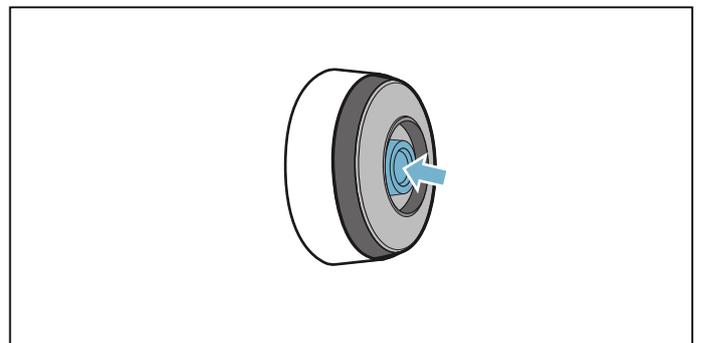
Avant de le coller sur le capteur de température, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

**Remarque :** Ne pas laisser la casserole avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.

### Fenêtre du capteur de température

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

- Éliminer régulièrement les saletés et les projections de graisse.
- Pour le nettoyage, utiliser un chiffon doux ou des cotons-tiges avec du nettoyant à vitres.



### Remarques

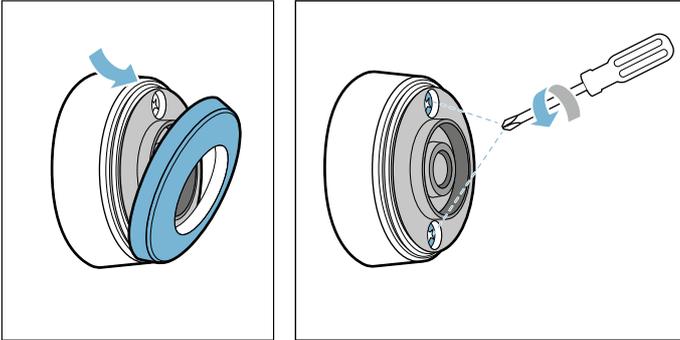
- Ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage grattants tels que des éponges à récurer, des brosses à récurer ou du lait de nettoyage.
- Ne pas toucher la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

## Remplacement de la batterie

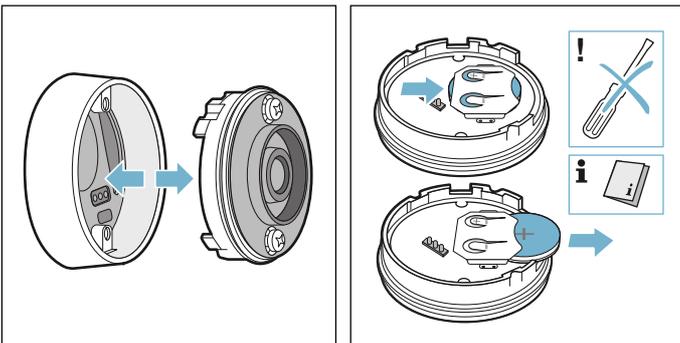
Si la sonde de température ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, la pile s'est déchargée.

Remplacement de la pile :

- 1 Retirez le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier de la sonde de température et retirez les deux vis à l'aide d'un tournevis.

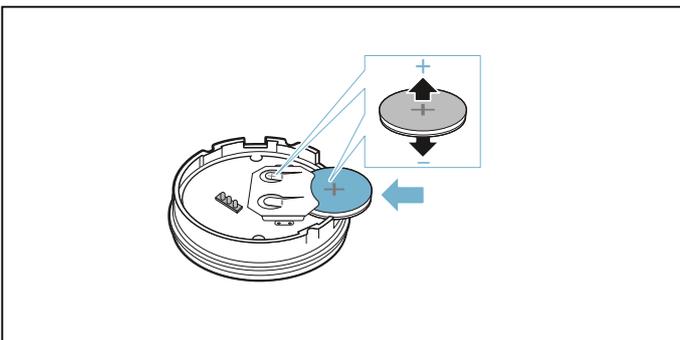


- 2 Ouvrez le bouchon de la sonde de température. Retirez la pile de la partie inférieure du boîtier, puis insérez une nouvelle pile (veillez au sens correct des pôles de la pile).

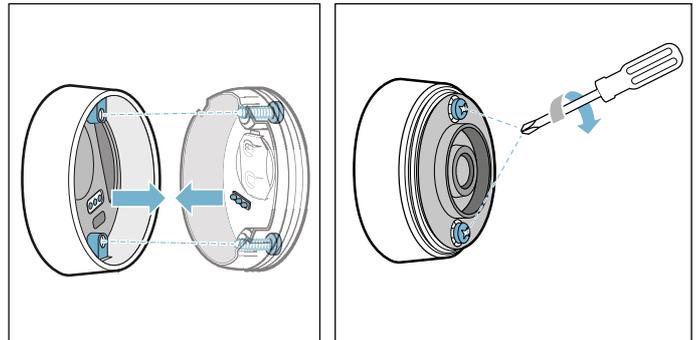


### Attention !

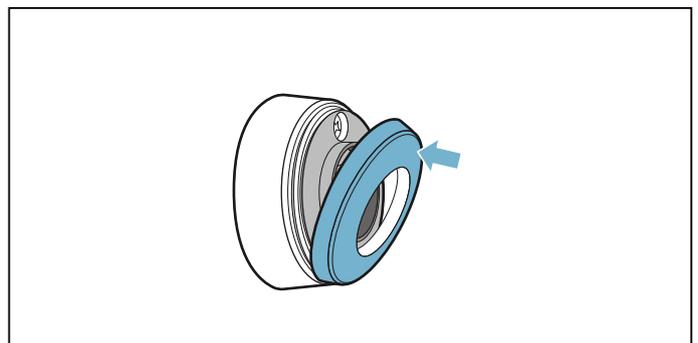
N'utilisez pas d'objet en métal pour sortir la pile. Ne touchez pas les bornes de la pile.



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



- 4 Remettez en place le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier de la sonde de température.



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

## Déclaration de conformité

Par la présente, Gaggenau Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil avec la fonctionnalité de sonde de température sans fil 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](http://www.gaggenau.com) à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.

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

## Mode capteur de cuisson

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

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

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

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

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

La table de cuisson est équipée d'un capteur de cuisson sans fil. Si nécessaire, vous pouvez vous le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou sur notre boutique en ligne. Vous pouvez utiliser simultanément jusqu'à trois capteurs de cuisson.

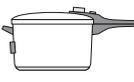
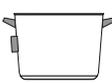
**Remarque :** Vous pouvez le commander en indiquant la référence CA060300.

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

## Processus de cuisson avec le capteur de cuisson

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

Le tableau indique les différents processus de cuisson disponibles :

Processus de cuisson	Température	Ustensiles de cuisson	Convient pour
Maintenir au chaud, réchauffer	70 °C		Par ex. punch, goulasch
Cuire dans du lait	85 °C		Par ex. panacotta, riz au lait
Cuire à l'eau	90 °C		Par ex. riz, quinoa
Cuire	100 °C		Par ex. pâtes, gnocchi, légumes
Cuire en cocotte-minute	115 °C		Par ex. bouillon fait maison, légumes secs
Frيره à basse température *	160 °C		Par ex. donuts, beignets
Frيره à température moyenne *	170 °C		Par ex. poisson pané, quenelles de viande
Frيره à haute température *	180 °C		Par ex. frites, surgelées

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

## Avantages

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

## Remarques

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

## Conseils pour cuisiner avec le mode Capteur de cuisson

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

## Remarques

- Cuisinez toujours avec le couvercle fermé, sauf si vous utilisez la fonction Frire.
- Si aucun signal ne retentit, assurez-vous qu'un couvercle recouvre la casserole. Si un couvercle recouvre la casserole, il se peut que la puissance maximale de l'appareil soit atteinte ou que le réglage *Gestion de la puissance* soit activé. Cela peut avoir un impact sur le temps requis pour atteindre la température sélectionnée. Éteindre ou diminuer les niveaux de puissance des autres récipients. Reportez-vous au chapitre → "*Réglages de base*"
- Ne chauffez jamais de l'huile sans la surveiller. Utilisez de l'huile adaptée à la friture. N'utilisez jamais de mélange de différentes graisses de friture, par ex. de l'huile avec du saindoux, car les mélanges de graisse chauds peuvent mousser.
- Si le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant, par ex. lors de la cuisson de pommes de terre, utilisez davantage d'eau la fois suivante. Mais conservez les niveaux de température recommandés.

## Réglage du point d'ébullition

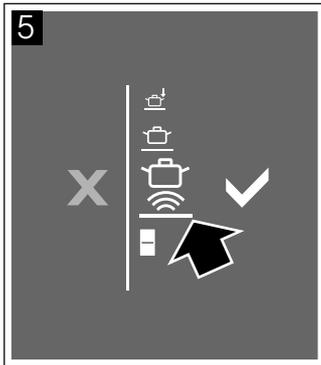
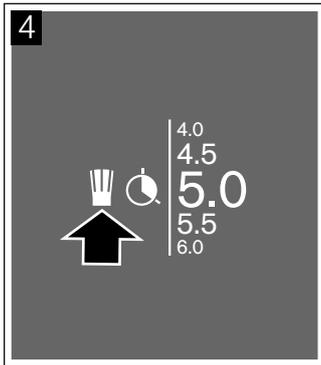
Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude de votre domicile au-dessus du niveau de la mer. Si l'eau bout trop fortement ou pas assez, vous pouvez régler le point d'ébullition. Procédez comme suit :

- Effleurez le champ tactile  et sélectionnez le réglage de base *Calibrage du Sensor de cuisson*.
- Par défaut, le réglage de base est réglé sur 200 - 400 m. Si votre domicile se trouve à une altitude comprise entre 200 et 400 mètres au-dessus du niveau de la mer, il n'est pas nécessaire de régler le point d'ébullition. Sinon, sélectionnez le réglage correspondant à l'altitude de votre domicile au-dessus du niveau de la mer.

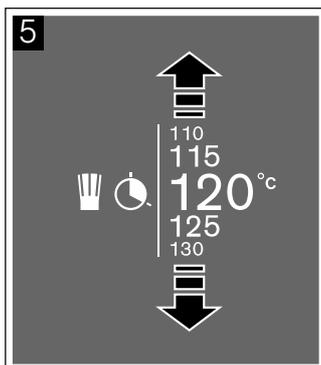
**Remarque :** Le niveau de température 100 °C est suffisant pour une cuisson efficace, même si l'eau ne bout pas trop fortement à ce niveau. Le point d'ébullition peut cependant être modifié. Si vous souhaitez par exemple que l'eau bout plus fortement, une altitude plus faible peut être sélectionnée.

## Comment régler

- 1 Fixez le capteur pour cuisson au récipient, voir le chapitre
- 2 Placer l'ustensile de cuisson avec suffisamment de liquide sur la surface de cuisson et toujours placer un couvercle. Voir la section → "Mettez en place la sonde de température sans fil".
- 3 Appuyer sur l'affichage du foyer du récipient.
- 4 Effleurer le symbole .
- 5 Glisser avec le doigt vers le haut jusqu'au symbole . Ensuite, effleurer le symbole  pour confirmer la sélection.



- 6 Effleurer le symbole  sur le capteur de cuisson sans fil, comme indiqué dans l'écran.
- 7 Sélectionnez le niveau de température.  
Le mode capteur de cuisson est activé.  
Le symbole de température  à côté du foyer s'allume en augmentant jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte, ensuite un signal retentit et le symbole de température s'éteint.



- 8 Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter les mets. Laisser le couvercle placé en cours de cuisson.

**Conseil :** Si la température doit être réglée précisément, elle peut être augmentée ou diminuée de 1 °C à 5 °C. Effleurez pour ce faire la température sélectionnée, puis le symbole .

Enfin, sélectionnez la température souhaitée, confirmez avec le symbole  ou effleurez le symbole  pour annuler et quitter le menu.

## Désactiver

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

Le mode Capteur de cuisson est désactivé.

## Mets recommandés

Le tableau suivant présente une sélection de plats et il est trié par aliments. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

Viande	Température	Durée (min.)
<b>Pocher</b>		
Saucisses <sup>1</sup>	90 °C	10 - 20
<b>Cuire</b>		
Quenelles de viande <sup>1</sup>	100 °C	20 - 30
Poule au pot <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Pot-au-feu <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
<b>Cuire en cocotte-minute</b>		
Bouillon de poule en cocotte minute <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
Pot-au-feu en cocotte minute <sup>2</sup>	115 °C	15 - 25
<b>Frire</b>		
Frire des morceaux de poulet <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15
Frire des saucisses <sup>3</sup>	170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.

<sup>2</sup> Ajouter le met dès le début.

<sup>3</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.

Poisson	Température	Durée (min.)
<b>Pocher</b>		
Poisson étuvé <sup>1</sup>	90 °C	15 - 20
<b>Frire</b>		
Frire du poisson en beignets <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15
Frire du poisson pané <sup>2</sup>	170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.

<sup>2</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.

Plats aux œufs	Température	Durée (min.)
<b>Cuire</b>		
Œufs durs <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Ajouter le met dès le début.

Légumes et légumes secs	Température	Durée (min.)
<b>Cuire</b>		
Brocolis <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Chou-fleur <sup>1</sup>	100 °C	10 - 20
Épinards <sup>1</sup>	100 °C	5 - 10
Choux de Bruxelles <sup>1</sup>	100 °C	30 - 40
Haricots verts <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
Pois chiches <sup>2</sup>	100 °C	60 - 90
Petits pois <sup>1</sup>	100 °C	15 - 20
Lentilles <sup>2</sup>	100 °C	45 - 60
<b>Cuire en cocotte-minute</b>		
Légumes en cocotte minute <sup>2</sup>	115 °C	3 - 6
Pois chiches en cocotte minute <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Haricots blancs en cocotte minute <sup>2</sup>	115 °C	25 - 35
Lentilles en cocotte minute <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Frire</b>		
Frire des légumes panés <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Frire des légumes en beignets <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Frire des champignons panés <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
Frire des champignons en beignets <sup>3</sup>	170 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.		
<sup>2</sup> Ajouter le met dès le début.		
<sup>3</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.		

Pommes de terre	Température	Durée (min.)
<b>Pocher</b>		
Cuire des quenelles de pommes de terre <sup>1</sup>	85 °C	30 - 40
<b>Cuire</b>		
Gnocchi <sup>1</sup>	100 °C	3 - 6
Cuire des pommes de terre <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
Cuire des patates douces <sup>2</sup>	100 °C	30 - 45
<b>Cuire en cocotte-minute</b>		
Cuire des pommes de terre en cocotte minute <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
Patates douces en cocotte minute <sup>2</sup>	115 °C	10 - 20
<b>Frire</b>		
Pommes de terre à la sauce piquante <sup>3</sup>	160 °C	8 - 12
<sup>1</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.		
<sup>2</sup> Ajouter le met dès le début.		
<sup>3</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.		

<b>Pâtes et céréales</b>	<b>Température</b>	<b>Durée (min.)</b>
<b>Pocher</b>		
Semoule au lait <sup>3</sup>	85 °C	5 - 10
Riz précuit <sup>1</sup>	90 °C	25 - 35
Riz complet <sup>2</sup>	90 °C	45 - 55
Riz exotique (par ex. riz basmati, Thai) <sup>2</sup>	90 °C	8 - 12
Riz sauvage <sup>2</sup>	90 °C	20 - 30
Quinoa <sup>1</sup>	90 °C	10 - 12
Polenta <sup>3</sup>	85 °C	3 - 8
<b>Cuire</b>		
Semoule de blé dur <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Pâtes fraîches <sup>3</sup>	100 °C	3 - 5
Pâtes au blé complet <sup>3</sup>	100 °C	7 - 10
Pâtes au blé complet, garnies <sup>3</sup>	100 °C	15 - 20
Pâtes fraîches, garnies <sup>3</sup>	100 °C	5 - 8
<b>Cuire en cocotte-minute</b>		
Riz en cocotte-minute <sup>2</sup>	115 °C	6 - 8
Riz complet en cocotte-minute <sup>2</sup>	115 °C	12 - 18
<sup>1</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.		
<sup>2</sup> Ajouter le met dès le début.		
<sup>3</sup> Remuer régulièrement.		
<b>Soupes</b>		
<b>Pocher</b>		
Soupes crémeuses instantanées <sup>2</sup>	90 °C	10 - 15
<b>Cuire</b>		
Bouillon fait maison <sup>1</sup>	100 °C	60 - 90
Soupes instantanées <sup>2</sup>	100 °C	5 - 10
<b>Cuire en cocotte-minute</b>		
Bouillon fait maison en cocotte-minute <sup>1</sup>	115 °C	20 - 30
<sup>1</sup> Ajouter le met dès le début.		
<sup>2</sup> Remuer régulièrement.		
<b>Dessert</b>		
<b>Pocher</b>		
Riz au lait <sup>3</sup>	85 °C	40 - 50
Porridge <sup>3</sup>	85 °C	10 - 15
Flan au chocolat <sup>3</sup>	85 °C	3 - 5
<b>Cuire</b>		
Compote <sup>1</sup>	100 °C	15 - 25
<b>Frيره</b>		
Frيره des beignets fourrés <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Frيره des donuts <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
Frيره des buñuelos <sup>2</sup>	160 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Ajouter le met dès le début.		
<sup>2</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion et sans couvercle.		
<sup>3</sup> Remuer régulièrement.		

<b>Produits surgelés</b>	<b>Température</b>	<b>Durée (min.)</b>
<b>Maintenir au chaud, réchauffer</b>		
Légumes à la crème <sup>4</sup>	70 °C	15 - 20
Décongeler du bouillon <sup>2</sup>	70 °C	15 - 25
<b>Cuire</b>		
Haricots verts surgelés <sup>1</sup>	100 °C	15 - 30
<b>Frيره</b>		
Frيره des frites <sup>3</sup>	180 °C	4 - 8
<sup>1</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les mets après le signal sonore.		
<sup>2</sup> Ajouter le met dès le début.		
<sup>3</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion et sans couvercle.		
<sup>4</sup> Remuer régulièrement.		
<b>Divers</b>	<b>Température</b>	<b>Durée (min.)</b>
<b>Maintenir au chaud, réchauffer</b>		
Réchauffer de la soupe de goulasch <sup>1</sup>	70 °C	10 - 20
Réchauffer du vin chaud <sup>1</sup>	70 °C	5 - 15
<b>Pocher</b>		
Réchauffer du lait <sup>1</sup>	85 °C	3 - 10
<sup>1</sup> Ajouter le met dès le début.		

## Cuisson dynamique pour un ustensile de cuisson

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

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

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

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

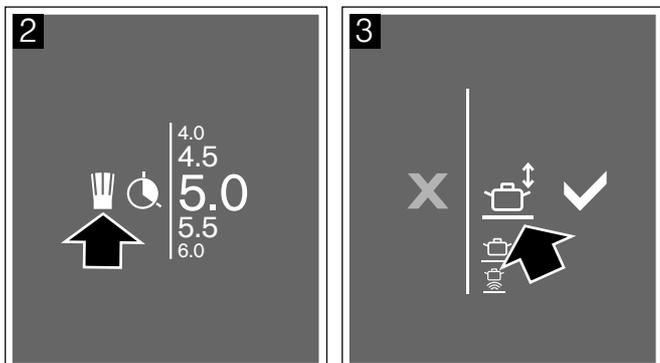
### Remarques

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

### Activer

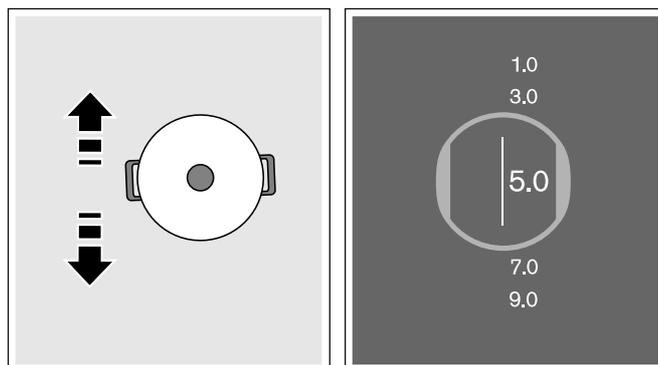
Placer le récipient sur la surface de cuisson.

- 1 Appuyer sur l'affichage du foyer du récipient.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Glisser avec le doigt vers le bas jusqu'au symbole . Ensuite, effleurer le symbole  pour confirmer la sélection.



La fonction a été activée.

- 4 Déplacer le récipient sur la surface de cuisson jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit réglé. Le niveau de puissance sélectionné est indiqué dans l'affichage des foyers.



### Modifier le niveau de puissance

Les positions de chauffe peuvent être modifiées pendant le processus de cuisson. Effleurez la zone dont le niveau de puissance doit être modifié pour sélectionner un autre niveau de puissance dans la zone de programmation.

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

### Désactiver

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

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

## Mode Teppanyaki

Avec ce mode, vous pouvez diviser la surface du Teppanyaki en deux moitiés : une zone chaude avec une position de chauffe affectée et une zone sans position de chauffe affectée.

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

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

### Casseroles appropriées

Il existe des plaques à snacker Teppanyaki parfaitement adaptées pour ce mode. Vous pouvez vous les procurer dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel. Indiquez le numéro de référence correspondant :

- GN232110 Dimensions de la plaque à snacker 325 x 530 mm
- CA051300 Dimensions de la plaque à snacker 265 x 415 mm

### Activer

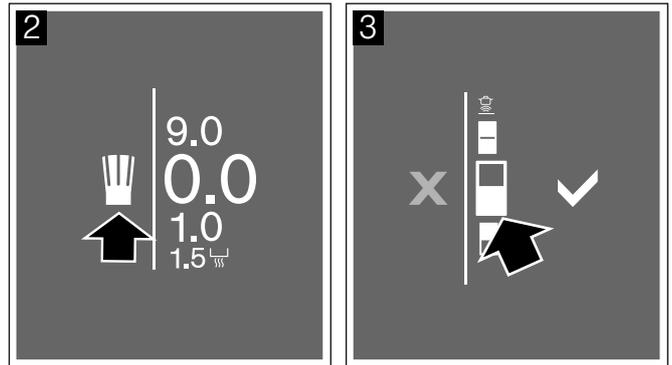
Placer le récipient horizontalement ou verticalement sur la surface de cuisson.

- 1 Appuyer sur l'affichage des foyers.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Glisser avec le doigt vers le haut et sélectionner le symbole correspondant pour la grillade Teppanyaki sur la surface de cuisson.

Symbole	Position
	Position verticale, deux foyers chauds
	Position verticale, foyer inférieur chaud
	Position verticale, foyer supérieur chaud
	Position horizontale, deux foyers chauds
	Position horizontale, foyer de droite chaud
	Position horizontale, foyer de gauche chaud

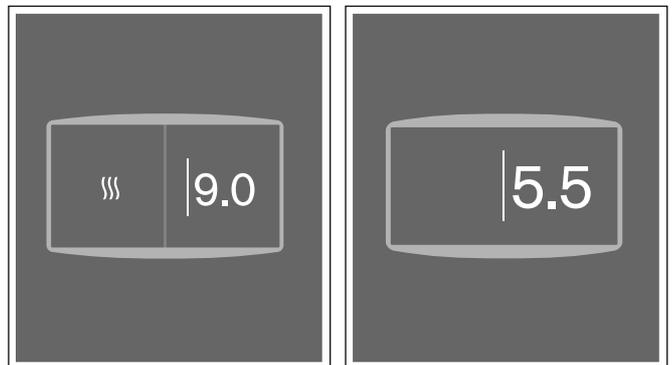
**Remarque :** Seuls les symboles disponibles correspondant à la taille de la grillade Teppanyaki et sa position sur la surface de cuisson sont affichés.

Ensuite, effleurer le symbole  pour confirmer la sélection.



- 4 Sélectionner le niveau de cuisson souhaité dans la zone de réglage.

L'écran affiche l'orientation de la grillade Teppanyaki avec le niveau de puissance sélectionné pour un foyer ou pour l'ensemble de la zone que le récipient réclame. Sur le foyer n'ayant été affecté d'aucun niveau de puissance apparaît le symbole de chaleur résiduelle .



Le mode est activé.

### Modifier le niveau de puissance

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

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

### Désactiver

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

Le mode est désactivé.

---

## Sécurité-enfants

---

Avec la sécurité enfants, vous pouvez bloquer le foyer pour empêcher de l'allumer involontairement.

**Remarque** : Si un foyer est allumé, vous ne pouvez pas activer la sécurité enfants.

### Activer

La table de cuisson doit être allumée.

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

La sécurité enfants est activée. La table de cuisson est verrouillée.

### Désactiver

La table de cuisson doit être allumée.

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

La sécurité enfants est désactivée. La table de cuisson est déverrouillée.

## Sécurité-enfants automatique

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

### Éteindre et allumer

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

**Remarque** : Pour désactiver la sécurité enfants automatique, effleurez le symbole  pendant env. 4 secondes.

---

## Fonction Pause

---

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

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

Le verrouillage n'a aucun effet sur l'interrupteur principal. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.

### Activer

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

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

### Désactiver

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

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

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

---

## Coupure de sécurité automatique

---

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

Le foyer cesse de chauffer. Une indication apparaît.

Effleurez le symbole . Le foyer peut à présent être de nouveau programmé.

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

## Réglages de base

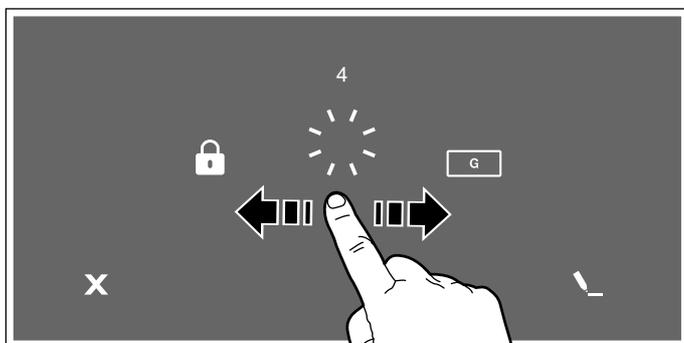
L'appareil propose différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos besoins personnels.

Réglages	Description et options
 Luminosité	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran tactile.
 Écran de démarrage	Vous pouvez choisir si le logo de la marque doit être affiché au démarrage de l'appareil.
 Sons	Vous pouvez sélectionner les signaux sonores de l'appareil qui doivent être utilisés.
<b>kW</b> Gestion de la puissance	Vous pouvez limiter la puissance totale de la table de cuisson et l'adapter au raccordement secteur local.
 Cuisson professionnelle - niveaux de puissance	Vous pouvez modifier les niveaux de puissance pré-réglés de la zone de cuisson pour le mode Cuisson professionnelle.
 Cuisson dynamique - niveaux de puissance	Vous pouvez modifier les niveaux de puissance pré-réglés de la zone de cuisson pour le mode Cuisson dynamique.
 Cuisson dynamique pour un ustensile - niveaux de puissance	Vous pouvez modifier les niveaux de puissance pré-réglés de la zone de cuisson pour le mode Cuisson dynamique pour un ustensile.
<b>CAL</b> Calibrage du Sensor de cuisson	Réglez l'altitude au-dessus du niveau de la mer pour adapter le point d'ébullition.
 Couplage du Sensor de cuisson	Établissez la connexion entre le capteur de cuisson sans fil et la table de cuisson.
 Format de la température	Vous pouvez modifier le format de la température.
 Langue	Vous pouvez modifier la langue d'affichage.
 Mode de démarrage	Sélectionnez le mode de cuisson auquel la table de cuisson démarre.
 Numéro de l'appareil et date de fabrication	Vous pouvez obtenir des informations sur votre appareil.
 Restauration automatique	Vous pouvez régler la durée de mémorisation de votre appareil des derniers réglages utilisés après avoir été éteint.
 Préréglages	Vous pouvez réinitialiser tous les réglages de l'appareil sur les réglages usine.
 Sécurité enfants	Vous pouvez verrouiller la table de cuisson avec la sécurité enfants et éviter ainsi que les enfants ne l'utilisent sans autorisation.
 Contrôle de la hotte	La commande de la ventilation au niveau de la table de cuisson peut être effectuée soit en raccordant l'appareil au réseau domestique, soit via une connexion directe entre la ventilation et la table de cuisson.
 Réseau domestique WiFi	La table de cuisson peut être connectée automatiquement (via WPS) ou manuellement au réseau domestique.

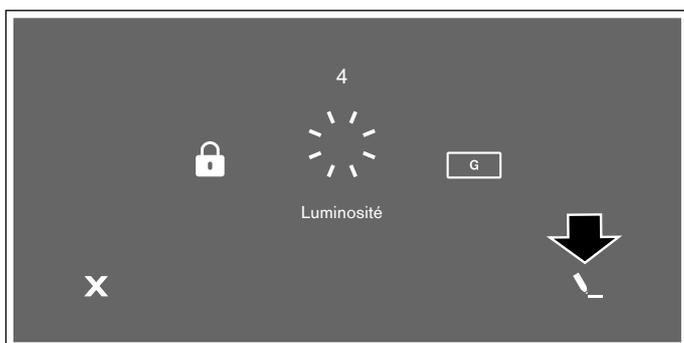
## Vers les réglages de base

Tous les foyers doivent être désactivés.

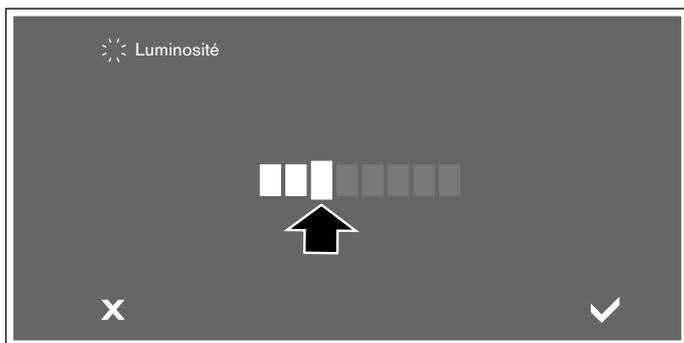
- 1 Effleurer le symbole . L'écran affiche le menu des réglages de base.
- 2 Le réglage pré-réglé est *Luminosité*. Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner un autre réglage.



- 3 Pour modifier le réglage sélectionné, appuyer sur le symbole .



- 4 Modifier le réglage sélectionné.



- 5 Effleurer le symbole  pour confirmer la sélection. Les réglages sont mémorisés. Pour interrompre et quitter le menu, effleurer le symbole **X**.

### Quitter le menu des réglages de base

Pour quitter les réglages de base, effleurez le symbole  de l'interrupteur principal.

## Home Connect

Cet appareil est compatible Wi-Fi, les réglages peuvent ainsi être envoyés à l'appareil à distance, via un terminal mobile.

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

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Remarques

- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance, c'est-à-dire que le processus de cuisson doit toujours être surveillé.
- Observez les consignes de sécurité figurant de cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées lorsque vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect. Observez également les consignes contenues dans l'application Home Connect. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 5
- Avec l'application Home Connect, vous pouvez envoyer les réglages à votre appareil et devez les confirmer directement sur l'appareil. Une commande de l'appareil à distance n'est pas possible.
- La commande au niveau de l'appareil même est à tout moment prioritaire. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

## Connexion au réseau domestique

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

Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis.

Les appareils doivent être connectés au même réseau domestique.

### Configurer Home Connect

**Remarque :** Vous avez besoin d'un appareil mobile, équipé 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 votre appareil mobile.
- 4 Démarrez l'appli et configurez votre accès Home Connect. L'appli vous guide alors dans le processus d'enregistrement. Notez votre adresse e-mail et votre mot de passe.

### Connexion automatique au réseau domestique

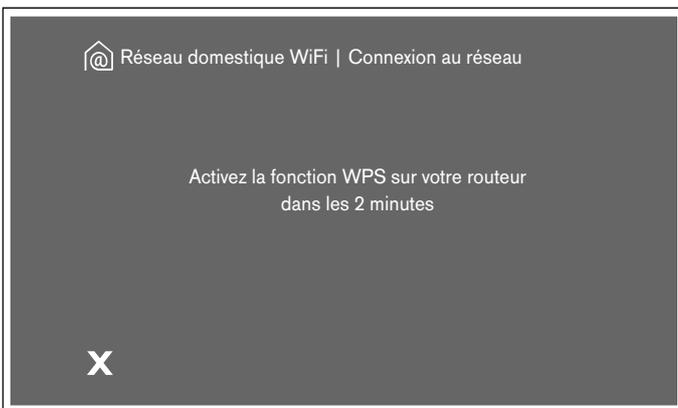
Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS.

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

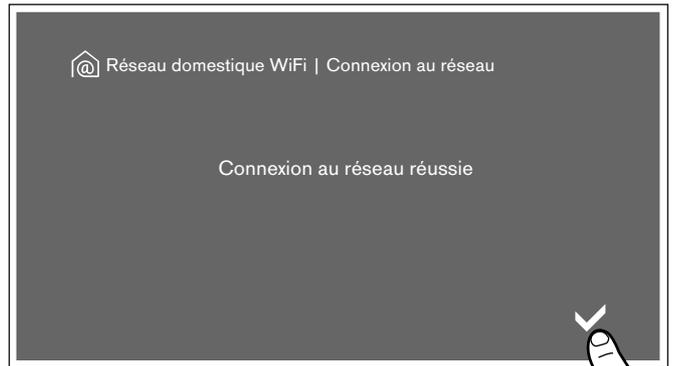
- 1 Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage *Réseau domestique WiFi*.



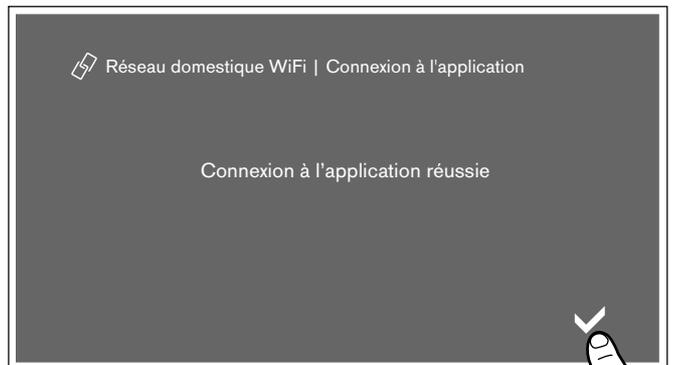
- 3 Les conditions préalables nécessaires à l'établissement d'une connexion à Home Connect sont affichées. Pour confirmer effleurez le symbole .
- 4 Sélectionnez l'option *Automatique (WPS)* et effleurez le symbole  pour confirmer la sélection.
- 5 Dans les 2 minutes, comme indiqué à l'écran, appuyez sur la touche WPS du routeur.



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



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



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



Le symbole  apparaît dans la vue principale.

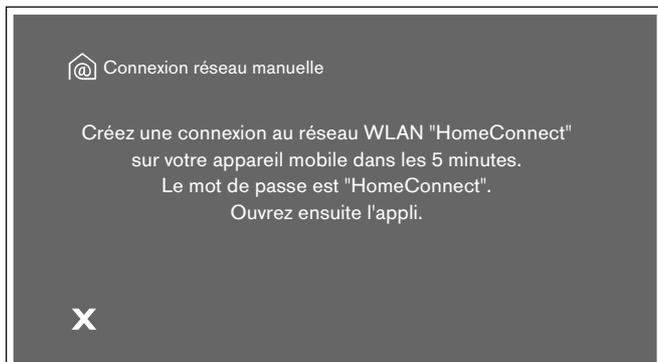
**Remarque :** Si aucune connexion ne peut être créée, lancez de nouveau les assistants ou connectez l'appareil manuellement au réseau domestique.

## Connexion manuelle au réseau domestique

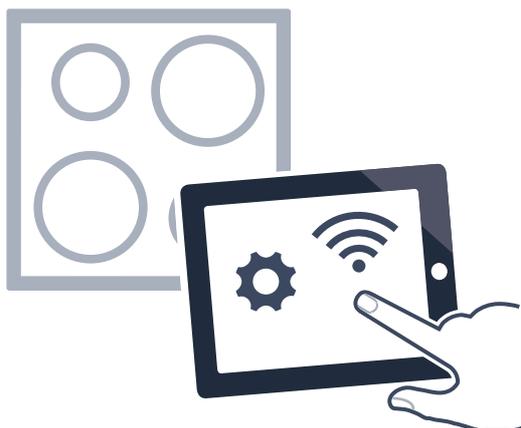
- 1 Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage *Réseau domestique WiFi*.



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



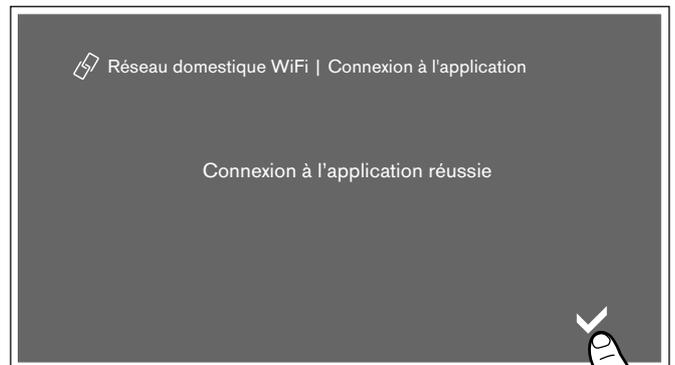
- 7 Ensuite, ouvrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile.



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



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



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



Le symbole  apparaît dans la vue principale.

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

## Réglages Home Connect

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

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

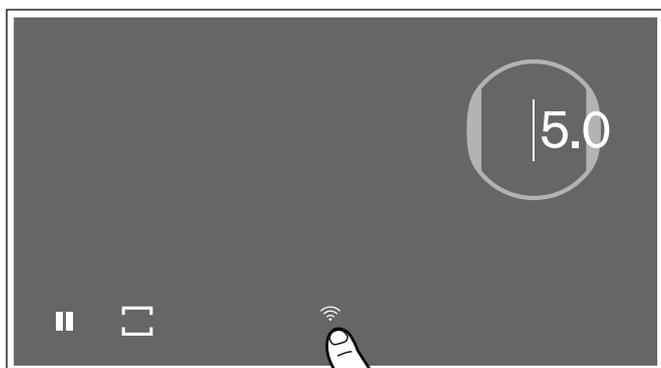
Réglages	Description
 Connexion	Permet l'activation ou la désactivation du réseau WLAN.
 Connecter à l'application	Vous pouvez créer la connexion avec un ou plusieurs comptes Home Connect.
 Réglages via l'appli	Vous pouvez définir si l'envoi des réglages de cuisson est possible.
 Supprimer les paramètres réseau	Supprimer tous les paramètres réseau de l'appareil

**Remarque** : Le réglage *Connexion* est uniquement affiché lorsqu'il n'existe encore aucune connexion au réseau domestique. Tous les autres réglages sont uniquement affichés s'il existe déjà une connexion au réseau domestique.

### Symboles WLAN

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

Symbole	Description
	Réseau domestique disponible et réglages activés dans l'appli
	Réseau domestique disponible et réglages désactivés dans l'appli
	Aucune connexion au serveur Home Connect et réglages activés dans l'appli
	Aucune connexion au serveur Home Connect et réglages désactivés dans l'appli
	Aucune connexion WLAN disponible et réglages activés dans l'appli
	Aucune connexion WLAN disponible et réglages désactivés dans l'appli
	Télémaintenance effectuée et connexion WLAN disponible
	Télémaintenance effectuée et aucune connexion WLAN disponible



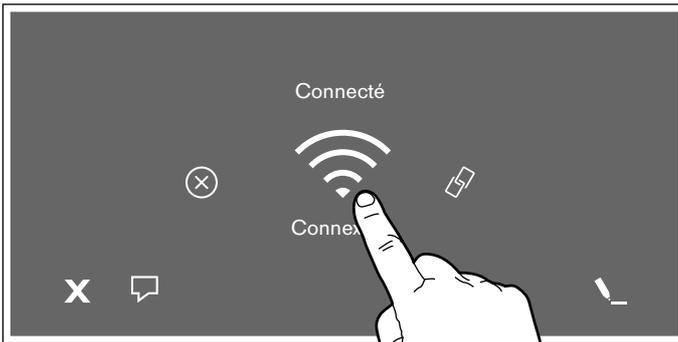
## Désactiver le WLAN

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

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

Pour désactiver le WLAN, procédez comme suit :

- 1 Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage *Réseau domestique WiFi*.
- 3 Sélectionnez l'option *Connexion*.



- 4 Sélectionnez l'option *Déconnecté*.

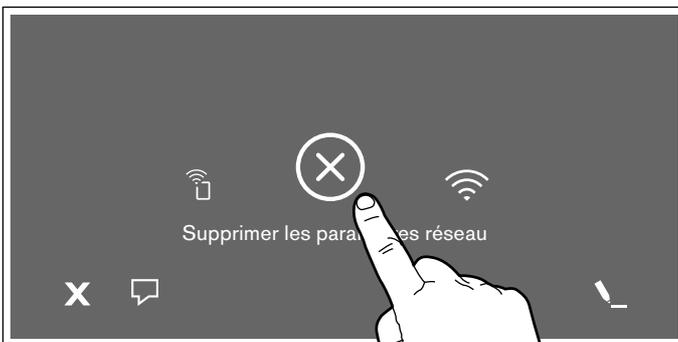
Le WLAN est désactivé et le symbole  disparaît du bandeau de commande.

## Déconnecter du réseau domestique

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

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

- 1 Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage *Réseau domestique WiFi*.
- 3 Sélectionnez *Supprimer les paramètres réseau*.



- 4 Appuyer sur le symbole  pour confirmer la sélection.

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

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

## Connecter au réseau domestique

- 1 Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage *Réseau domestique WiFi*.
- 3 Sélectionnez *Connexion*.
- 4 Suivez les instructions de la section « Connexion manuelle au réseau domestique » ou « Connexion automatique au réseau domestique ».

## Connecter avec l'appli

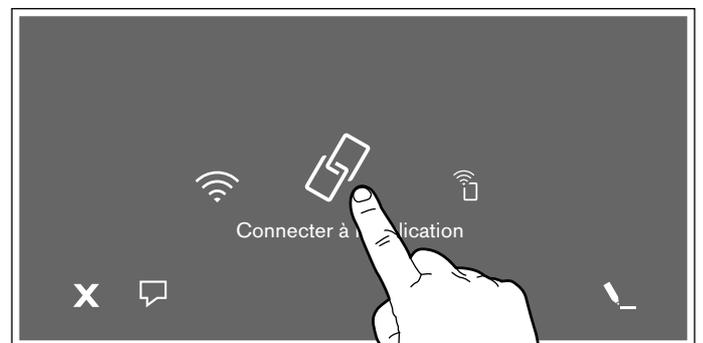
Si l'appli Home Connect est installée sur votre appareil mobile, vous pouvez la connecter à votre table de cuisson.

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

### Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau domestique.
- L'appli Home Connect doit être ouverte et confirmée sur l'appareil mobile.
- S'il existe une connexion directe à une hotte aspirante, déconnectez d'abord la table de cuisson du réseau domestique, puis créez de nouveau la connexion.

- 1 Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage *Réseau domestique WiFi*.
- 3 Effleurez *Connecter à l'application*.



Vous pouvez aussi connecter un autre compte Home Connect à la table de cuisson. Pour ce faire effleurez *Connecter à l'application*.

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

## Réglages par l'application

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

### Remarques

- La commande au niveau de l'appareil est toujours prioritaire. Si la commande se fait sur l'appareil, une commande via l'appli Home Connect n'est pas possible.
- La transmission des réglages est activée en standard.
- Lorsque la transmission des réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement du foyer s'affichent sur l'application Home Connect.

- 1 Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage *Réseau domestique WiFi*.
- 3 Effleurez *Réglages via l'appli*.



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

### Confirmer les réglages de cuisson

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

## Mise à jour logicielle

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

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

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

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

### Remarques

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

## Diagnostic à distance

En cas de panne, le service après-vente peut accéder à votre appareil via le Diagnostic à distance.

Contactez le service après-vente et assurez-vous que votre appareil est connecté au serveur Home Connect, puis vérifiez si le service de diagnostic à distance est disponible dans votre pays.

**Remarque :** Pour de plus amples renseignements et connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter les pages Aide et assistance du site Web Home Connect de votre pays à l'adresse [www.home-connect.com](http://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 :** Observez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez appeler 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 en accord avec les exigences fondamentales et les 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](http://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 (Wi-Fi) 5 GHz : uniquement prévu pour un usage à l'intérieur

## Commande de la hotte

Vous pouvez connecter cet appareil à une hotte aspirante correspondante et commander les fonctions de la hotte par le biais de votre table de cuisson.

Il existe plusieurs possibilités de connexion des appareils :

### Home Connect

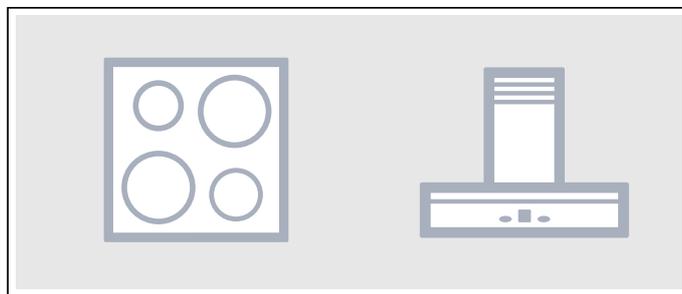
Lorsque les deux appareils sont compatibles Home Connect, une connexion via l'appli Home Connect est possible.

Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis.



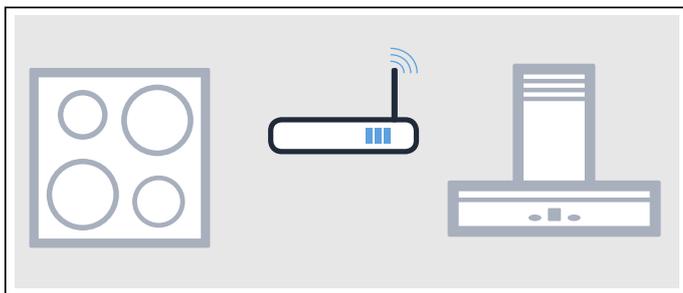
### Connecter directement les appareils

Si l'appareil est relié directement à une hotte aspirante, une connexion avec le réseau domestique n'est plus possible. L'appareil fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être utilisée depuis le bandeau de commande.



## Connecter les appareils via un réseau domestique

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



### Remarques

- Observez 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. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 5
- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, la commande de la hotte via la table de cuisson n'est pas possible.
- En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme 2 W max.

## Configuration

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

### Connexion directe

Assurez-vous que la hotte aspirante est bien éteinte.

Respectez pour ce faire les instructions figurant dans le chapitre « Connexion de la table de cuisson » dans la notice d'utilisation de votre hotte aspirante.

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

- 1 Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  *Contrôle de la hotte*.
- 3 Sélectionnez l'option *Contrôle de la hotte* et effleurez le symbole  pour confirmer.

- 4 Lancez la connexion sur la hotte aspirante dans les 2 minutes qui suivent. Voir la notice d'utilisation de la hotte aspirante.

Si le processus est terminé, un message apparaît pour afficher le résultat de la connexion. Si la connexion a été établie, le symbole  pour commander la ventilation à partir de la table de cuisson apparaît dans la vue principale.

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

### Connexion via le réseau domestique

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

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

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

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

Si le processus est terminé, un message apparaît pour afficher le résultat de la connexion. Si la connexion a été établie, le symbole  pour commander la ventilation à partir de la table de cuisson apparaît dans la vue principale.

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

## Déconnecter du réseau

La connexion au réseau domestique peut être supprimée.

- 1 Pour ouvrir les réglages de base, effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner le réglage  *Contrôle de la hotte*.
- 3 Sélectionnez l'option  *Déconnecter le contrôle de la hotte* et effleurez le symbole  pour confirmer.

Les connexions ont été supprimées.

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

## Commander la hotte via le foyer

La fonction de la hotte aspirante peut être réglée dans les réglages de base de la table de cuisson, que celle-ci soit allumée ou éteinte ou indépendamment des foyers individuels.

Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais du bandeau de commande.

### Régler le ventilateur

#### Activer

- 1 Effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Sélectionnez la vitesse de ventilation dans la zone de réglage. Les réglages suivants sont possibles :

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

Selon le réglage de commande de la ventilation sélectionné, ce qui suit apparaît :

	Mode automatique
	Poursuite du ventilateur
I	Fonctionnement inconnu

Le niveau sélectionné apparaît à côté du symbole  dans la vue principale.

#### Désactiver

Sélectionnez la vitesse de ventilation 0.

## Régler le mode automatique

#### Activer

- 1 Effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Sélectionnez l'option  *Contrôle de la hotte*.
- 3 Sélectionnez l'option  *Automatique*.

Selon le réglage du capteur de la hotte aspirante, le ventilateur démarre automatiquement dès qu'une fumée est détectée. Voir la notice d'utilisation de la hotte aspirante pour plus d'informations.

#### Désactiver

- 1 Effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Sélectionnez une autre vitesse de ventilation.

## Régler l'éclairage de la hotte

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

- 1 Effleurez le symbole  dans la vue principale.
- 2 Sélectionnez l'option  *Luminosité*.
- 3 Sélectionnez le niveau de luminosité.

Selon les réglages de base sélectionnés, la lumière s'allume et s'éteint automatiquement avec la table de cuisson.

## Réglages du contrôle de la ventilation

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

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

Réglages	Description
 Contrôle automatique	Vous pouvez sélectionner la vitesse de ventilation à laquelle la hotte aspirante doit fonctionner lorsque vous mettez en marche la table de cuisson.
 Fonction Temporisation	La fonction de poursuite du ventilateur continue la ventilation un certain temps après l'extinction de la table de cuisson.
 Luminosité	Vous pouvez sélectionner le niveau de luminosité auquel la lampe de la hotte aspirante doit s'allumer lorsque vous mettez en marche la table de cuisson.
 Désactivation automatique	Vous pouvez choisir si la lampe de la hotte aspirante doit aussi s'éteindre lorsque vous arrêtez la table de cuisson.
 Déconnecter le contrôle de la hotte	La connexion au réseau domestique peut être supprimée.

Il est possible que certains réglages ne soient pas disponibles

---

## Nettoyage

---

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

### Plaque de cuisson

#### Nettoyage

Nettoyez toujours la table de cuisson après son utilisation. Cela empêche que des résidus qui adhèrent s'incrustent. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

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

Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés pour ce type de table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez en aucun cas :

- Du produit à vaisselle non dilué
- Du détergent pour lave-vaisselle
- Des produits récurants
- Des nettoyeurs caustiques tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Des éponges à dos récurant
- Un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

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

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

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

---

#### Taches possibles

Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyeur approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques.*
------------------------------	---

Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyer immédiatement. Utilisez un racloir à verre. Attention : Risque de brûlure.*
-----------------------------------	--

\* Nettoyer ensuite avec une lavette humide et sécher avec un chiffon sec.

**Remarque :** N'utilisez pas de nettoyeur tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyeur utilisé.

### Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle
- Avant d'utiliser des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ou d'objets pointus.

---

## Questions fréquentes et réponses (FAQ)

---

---

### Utilisation

---

#### Aucune indication n'apparaît sur l'écran

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

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

---

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

Éliminez les liquides ou résidus d'aliments présents sur le bandeau de commande. Retirez tous les objets déposés sur le bandeau de commande.

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

---

### Bruits

---

#### Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?

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

---

#### Bruits possibles :

##### Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

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

---

##### Bourdonnement léger :

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

---

##### Léger sifflement :

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

---

##### Sifflements aigus :

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

---

##### Crépitement :

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

---

##### Bruit du ventilateur :

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

---

##### Cliquetis :

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

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

---

### Récipient

---

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

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

---

---

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

S'assurer que le récipient est adapté à la cuisson par induction. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → *"Cuisson par induction"*

---

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

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

---

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

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

S'assurer que le récipient se trouve entièrement sur la surface de cuisson.

---

**Sur la surface de cuisson se trouve un récipient qui n'est pas représenté sur l'écran tactile**

Sur la surface de cuisson se trouvent plus de 8 récipients de cuisson.

Le récipient est trop petit : des diamètres de 90 à 340 mm sont recommandés.

Utiliser un récipient plus grand ou un récipient adapté pour la cuisson par induction ou modifier la répartition de l'ustensile de cuisine sur la surface de cuisson. Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre → *"Cuisson par induction"*

---

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

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

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

---

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

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

Vérifier la planéité du récipient et le replacer sur la surface de cuisson. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → *"Cuisson par induction"*

---

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

Vous pouvez poser jusqu'à 8 ustensiles de cuisson sur la surface de cuisson, mais uniquement cuisiner en même temps avec 6 récipients répartis uniformément.

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

---

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

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

---

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

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

---

La puissance maximale de l'appareil a été dépassée ou le réglage Gestion de la puissance est activé.

Vérifiez l'installation et configurez correctement le réglage Gestion de la puissance. Reportez-vous au chapitre → *"Réglages de base"*

---

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

La puissance maximale de l'appareil a été atteinte ou le réglage Gestion de la puissance est activé.

Modifiez la répartition du récipient de cuisson sur la surface de cuisson. Vérifiez l'installation et configurez correctement le réglage Gestion de la puissance. Reportez-vous au chapitre → *"Réglages de base"*

---

**Le mode Capteur de cuisson n'est pas disponible.**

La puissance maximale de l'appareil a été atteinte ou le réglage Gestion de la puissance est activé.

Pour que le mode capteur de cuisson soit disponible, éteignez d'autres foyers ou diminuez le niveau de puissance des autres ustensiles. Modifiez la répartition de l'appareil sur la surface de cuisson. Vérifiez l'installation et configurez correctement le réglage Gestion de la puissance. Reportez-vous au chapitre → *"Réglages de base"*

---

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

Cela peut être dû au fait que les mécanismes de protection interne empêchent toute surchauffe du foyer.

Essayez de modifier la position du récipient.

---

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

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

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

---

**Nettoyage**

---

**Comment nettoyer la table de cuisson ?**

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyeurs spéciaux pour vitrocéramique. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs, des détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ou des tampons à récurer.

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

---

**Réseau domestique**

---

**Pourquoi la table de cuisson ne peut pas se connecter au réseau domestique après activation de la touche WPS ?**

Après avoir sélectionné l'option Connexion automatique, enfoncez la touche WPS dans les 2 minutes qui suivent.

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

---

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

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

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

---

## Anomalies, que faire ?

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

### Remarques et messages d'erreur

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

Suivez les instructions sur l'écran et effleurez le symbole ✓ pour revenir à la vue principale.

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

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

Lorsque vous appelez le service après-vente technique, indiquez-leur le code d'erreur.

#### Remarques

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

## Conseil

Problème	Solution
Impossible d'allumer la table de cuisson.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous 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.
L'écran tactile ne réagit pas ou est verrouillé.	Le bandeau de commande est humide ou un objet se trouve dessus. Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
Il est impossible d'augmenter le niveau de puissance du foyer.	La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous « Puissance absorbée maximale » dans les réglages de base. Un très grand ustensile peut influencer le niveau de puissance maximal sur la même moitié de table de cuisson. Mettez en place le nouvel ustensile de cuisson.
Un signal retentit lorsqu'un objet se trouve sur l'écran tactile.	Retirez l'objet et réglez de nouveau la table de cuisson. Ne posez aucun ustensile chaud sur le bandeau de commande.
La table de cuisson réagit de manière inhabituelle ou ne fonctionne plus correctement.	Éteignez l'appareil en coupant le disjoncteur général ou le disjoncteur du boîtier à fusibles. Patientez quelques secondes puis rallumez l'appareil.
L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. L'électronique a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Si l'affichage d'anomalie s'éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.
Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.	Enlevez le récipient correspondant. Patientez quelques secondes. Si l'affichage d'anomalie s'éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.
Le foyer a surchauffé et a été désactivé pour protéger le plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.

Problème	Solution
La fonction de transfert de réglages ne peut pas être activée.	Le récipient actif a été retiré de sa position et un récipient d'une autre taille a été mis à sa place. Faites un test avec le même récipient. Confirmez l'affichage de l'anomalie, pour ce faire effleurez un capteur de votre choix. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude, sans utiliser la fonction de transfert de réglages. Veuillez prévenir le service après-vente technique.
La table de cuisson est restée en service pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre
Le capteur de cuisson a surchauffé et le foyer a été éteint. <b>E8202</b>	Attendez que le capteur de cuisson ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.
Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et tous les foyers voisins ont été coupés. <b>E8203</b>	Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le de l'ustensile et rangez-le loin des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Rallumez les foyers.
La batterie du capteur de cuisson est presque épuisée. <b>E8204</b>	Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir le chapitre → <i>"Remplacement de la batterie"</i>
La connexion au capteur de cuisson est interrompue. <b>E8205</b>	Éteignez, puis rallumez la fonction.
Le capteur de cuisson est défectueux. <b>E8206</b>	Veuillez prévenir le service après-vente technique.
L'affichage du capteur de cuisson ne s'allume pas et le capteur de cuisson ne réagit pas.	Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir le chapitre → <i>"Remplacement de la batterie"</i> Si le problème persiste, appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson avec le foyer. Voir le chapitre → <i>"Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande"</i> Si le problème persiste, contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur clignote deux fois. La batterie du capteur de cuisson est presque épuisée. Le processus de cuisson suivant peut être interrompu à cause d'une batterie épuisée.	Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir le chapitre → <i>"Remplacement de la batterie"</i>
L'affichage du capteur clignote trois fois. La connexion au capteur de cuisson est interrompue.	Appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson avec le foyer. Voir le chapitre → <i>"Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande"</i>
La table de cuisson ne peut créer aucune connexion avec le réseau domestique ou la hotte. <b>E 70 10</b>	Arrêtez la table de cuisson puis remettez-la en marche. Si l'indicateur réapparaît, prévenez le service après-vente technique.
La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement. <b>E9000/E90 10</b>	Contactez votre fournisseur d'électricité.
La table de cuisson n'est pas branchée correctement <b>U400</b>	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.

## Mode démonstration

Si le symbole  apparaît dans la zone supérieure de l'écran, le mode démonstration est activé.  
L'appareil ne chauffe pas. Débranchez l'appareil du secteur. Patientez quelques secondes, puis rebranchez l'appareil. Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes dans le menu des réglages de base.  
Voir le chapitre → *"Réglages de base"*

---

## Service après-vente

---

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

### Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD-Nr)

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

La plaque signalétique portant ces numéros se trouve :

- Sur le passeport de l'appareil.
- Sur le dessous de la table de cuisson.

Le numéro de produit (E-Nr.) est également indiqué sur le table de cuisson vitrocéramique. Vous pouvez vérifier le répertoire du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD-Nr) en accédant aux réglages de base. Pour ce faire, consultez le chapitre → "*Réglages de base*".

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

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

#### **Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement**

**B** 070 222 148

**FR** 01 40 10 42 12

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Gaggenau Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9001351333 (990320)  
fr

**GAGGENAU**

