MANUEL D'UTILISATION

GAGGENAU

TABLE DE CUISSON MIXTE CI292102

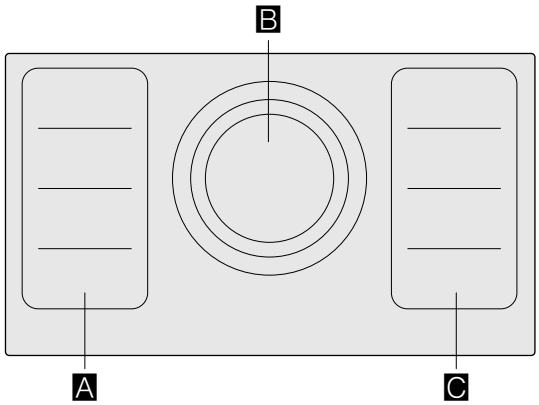
Besoin d'un conseil ? Une question sur ce produit ?
RDV sur la communauté SAV Darty : https://sav.darty.com
Déjà 1/2 million de solutions grâce à l'avis des utilisateurs.

FNAC DARTY

Gaggenau
Notice d'utilisation

CI 292

Table de cuisson



			9*	b*
A / C			2.200 W	3.700 W
			3.300 W	3.700 W
B	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Table des matières

Utilisation conforme 5

Précautions de sécurité importantes 6

Causes de dommages 8
Aperçu 8

Protection de l'environnement 9
Conseils pour économiser l'énergie 9
Elimination écologique 9

Cuisson par induction 9
Avantages lors de la cuisson par induction 9
Récipients 9

Présentation de l'appareil 11
Le bandeau de commande 11
Les foyers 12
Indicateur de chaleur résiduelle 12

Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande 13
Retirez le bouton Twist 13
Conserver le bouton Twist 13

Utilisation de l’appareil 13
Allumer et éteindre la table de cuisson 13
Réglage d'un foyer 14
Conseils de cuisson 14

Fonction Flex 17
Conseils pour l'utilisation de récipients 17
En tant que deux foyers indépendants 17
En tant que foyer unique 17

Fonction Transfert 18

Fonction cuisson professionnelle 19
Activer 19
Désactiver 20
Modifier les réglages 20

Fonctions de la minuterie 20
Minuterie coupe-circuit 20
La minuterie 21
Fonction Chronomètre 21

Fonction Booster pour casseroles 22
Activer 22
Désactiver 22

Fonction Booster pour poêles 22
Recommandations d'utilisation 22
Activer 23
Désactiver 23

Fonction Maintien au chaud 23
Activer 23
Désactiver 23

Fonctions d'assistance de cuisson 24
Les types de fonctions d'assistance de cuisson 24
Casseroles appropriées 25
Capteurs et accessoires en option 25
Fonctions et positions de chauffe 25
Mets recommandés 29
Teppan Yaki et Grill pour la Flex Zone 35

Sonde de température sans fil 37
Préparation et entretien du capteur de température sans fil 37
Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande 37
Nettoyage 38
Remplacement de la pile 39
Déclaration de conformité 39

Sécurité-enfants 40
Activer et désactiver la sécurité enfants 40

Verrouillage écran pour nettoyage 40

Coupure de sécurité automatique 40

Réglages de base 41
Pour accéder aux réglages de base : 42

Home Connect 42
Réglage 42
Réglages Home Connect 44
Mise à jour logicielle 46
Diagnostic à distance 46
Remarque liée à la protection des données 47
Déclaration de conformité 47

Connexion avec la hotte aspirante 47
Configuration 48
Réinitialiser la connexion 48
Commander la hotte via le foyer 49
Réglages de la commande de hotte 49

Test des récipients **50**

Power-Manager **51**

Nettoyage **51**
Plaque de cuisson 51
Cadre de la table de cuisson 52
Bouton de commande Twist-Pad 52

Questions fréquentes et réponses (FAQ) **53**

Anomalies, que faire ? **55**

Service après-vente **57**
Numéro de produit ("E-Nr) et numéro de fabrication ("FD-Nr.") 57

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :
www.gaggenau.com et la boutique en ligne :
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.

Si vous utilisez la fonction capteur de cuisson, assurez-vous que le foyer réglé coïncide avec le foyer sur lequel se trouve l'ustensile utilisant la sonde de température.

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 chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets 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 leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles 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 !

- L'élément de manipulation amovible est magnétique. Les champs électromagnétiques peuvent avoir une répercussion sur le fonctionnement des implants électroniques (stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline, par exemple). Par conséquent, les personnes portant des implants électroniques doivent éviter de mettre l'élément de manipulation dans leurs poches et conserver une distance minimum de 10 cm par rapport aux stimulateurs cardiaques ou dispositifs similaires.
- Le capteur de température sans fil est magnétique. Les éléments magnétiques peuvent endommager les implants électroniques tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les personnes portant des implants électroniques ne devraient donc pas transporter le capteur de température dans les poches de leurs vêtements et, en ce qui concerne leur stimulateur cardiaque ou tout autre appareil médical similaire, respecter une distance minimale de 10 cm.

⚠ 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 pour casseroles 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 température peut être très chaud quand il est retiré de la casserole. Utiliser 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 dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir 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 jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner 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.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Aperçu

Le tableau suivant répertorie les dommages les plus fréquents :

Dommages	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.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

Elimination écologique

Eliminez 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 température sans fil est équipé d'une pile. Éliminer la pile épuisée dans le respect de l'environnement.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Cela présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le 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. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été désactivée au préalable.

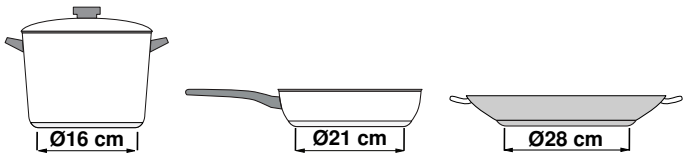
Récipients

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 les récipients sont appropriés pour la cuisson par induction, vous pouvez consulter le chapitre ⟶ *"Test des récipients"*.

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

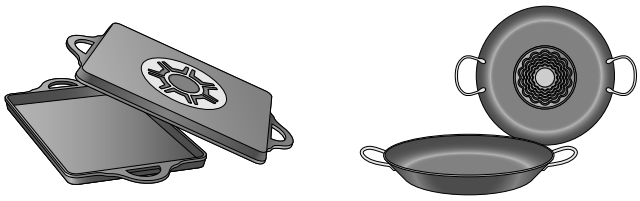


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme foyer unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands et qui sont particulièrement adaptés pour cette zone. Vous trouverez des informations sur le positionnement de la casserole au chapitre ⟶ *"Fonction Flex"*.

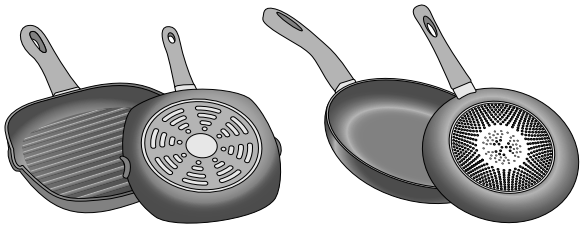


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. La distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène. La zone non-ferromagnétique peut présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond de l'ustensile contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que cet ustensile ne chauffe pas correctement ou il pourrait même ne pas être détecté.



Récipients non appropriés

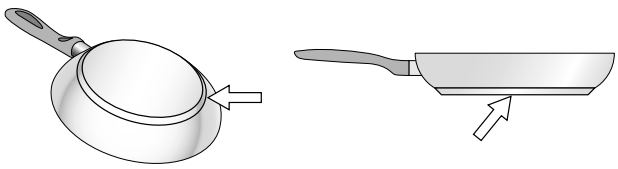
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et poêles fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux compromettent l'apport de chaleur.



Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

Détection automatique en cas de foyers à deux ou trois zones

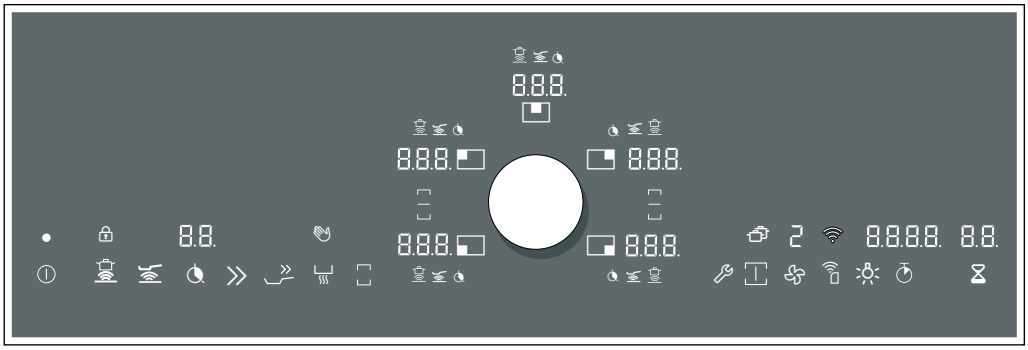
Ces foyers peuvent détecter des ustensiles de taille différente. En fonction du matériau et des caractéristiques de l'ustensile, le foyer s'adapte automatiquement par l'activation du foyer à une, deux ou trois zones, de sorte que la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson soit transmise.

Présentation de l'appareil

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

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

Le bandeau de commande



Sélection des capteurs	
	Interrupteur principal
	Capteur de cuisson
	Rôtissage à technique sensorielle pour poêles
	Fonction de minuterie
	Fonction Booster pour casseroles
	Fonction Booster pour poêles
	Fonction Maintien au chaud
	Fonction Flex
	Réglages de base
	Fonction cuisson professionnelle
	Commande de la hotte
	Home Connect - confirmer le réglage
	Éclairage de la hotte aspirante
	Minuterie
	Minuteur

Affichages	
0	État de fonctionnement
	Foyers
1-9	Niveaux de puissance
	Capteur de cuisson
	Rôtissage à technique sensorielle pour poêles
	Minuterie coupe-circuit
P	Fonction Booster pour casseroles
b	Fonction Booster pour poêles
L	Fonction Maintien au chaud
H/h	Chaleur résiduelle
	Réseau domestique
0, A, 1, 2, 3, P, r, J	Vitesses de ventilation
00	Minuteur
00.00	Minuterie
	Verrouillage écran pour nettoyage
	Sécurité enfants
	Fonction Flex activée
	Fonction Flex désactivée
	Fonction de transfert

Touches sensitives

Quand le foyer commence à chauffer, les symboles des touches sensitives actuellement disponibles s'allument.

Si vous effleurez un symbole, la fonction associée est activée. Un signal sonore de validation retentit.

Remarques

- Les symboles correspondants des touches sensitives s'allument selon leur disponibilité. Les affichages des fonctions disponibles s'allument en blanc. Dès qu'une fonction est sélectionnée, son affichage s'allume en orange.
- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.
- Ne passez aucun récipient à proximité des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Les foyers

Foyers		
▭ / ◯	Foyer simple	Utilisez un ustensile de cuisson de taille adaptée.
◎	Foyer à trois zones	La zone s'allume automatiquement lorsque vous utilisez un ustensile de cuisson dont le fond recouvre la zone extérieure (◎ ou ◎).
▤	Flex Zone	Reportez-vous au chapitre ⟶ *"Fonction Flex"*

Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson adaptés à l'induction, voir le chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique qu'un foyer est encore chaud. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

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

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

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande

Le Twistpad est la zone de réglage dans laquelle vous pouvez sélectionner les foyers et les positions de chauffe avec le bouton Twist. Dans la zone Twistpad, le bouton Twist se centre automatiquement.

Le bouton Twist est magnétique et se pose sur le Twistpad. Pour activer une zone de cuisson, effleurez le bouton Twist au niveau du foyer désiré. Vous sélectionnez la position de chauffe en tournant le bouton Twist.

Posez le bouton Twist sur le Twist-Pad de sorte qu'il se trouve au centre des afficheurs qui délimitent la zone Twist.

Remarque : Même si le bouton Twist ne devait pas être tout à fait centré, cela ne nuira à aucun moment au mode de fonctionnement du bouton Twist.

Retirez le bouton Twist

Dès que le bouton Twist est retiré, la fonction anti-effacement s'active.

Le bouton Twist peut être retiré en cours de cuisson. La fonction anti-effacement est activée pendant 10 minutes. Si le bouton Twist n'est pas remis en place après expiration de ce délai, la table de cuisson s'éteint.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Si, en l'espace de ces 10 minutes, un objet métallique est déposé à proximité du Twist-Pad, il se peut que la table de cuisson continue de chauffer. Il faut donc toujours éteindre le foyer avec l'interrupteur principal.

Conserver le bouton Twist

La tête du bouton Twist contient un puissant aimant. N'approchez pas le bouton Twist de supports de données magnétiques, tels que les cartes de crédit ou les cartes à bande magnétique. Ils risquent d'être détruits.

De même, il risque de provoquer des défauts sur les téléviseurs et les écrans d'ordinateur.

Remarque : Le bouton de commande Twist-Pad est magnétique. Les particules métalliques collées sur la face inférieure peuvent rayer la surface de la table de cuisson. Toujours soigneusement nettoyer le bouton Twist.

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.

Allumer et éteindre la table de cuisson

La table de cuisson est allumée et éteinte au moyen de l'interrupteur principal.

Lors de la première mise en marche de l'appareil, le réglage du réseau domestique est appelé. Pendant quelques secondes, le symbole s'allume faiblement sur le bandeau d'affichage. Afin de démarrer le réglage de la connexion, effleurez le capteur et respectez les indications du chapitre⟶ *"Home Connect" à la page 42*. Pour quitter le premier réglage, effleurez un capteur au choix.

Allumer : tournez le bouton Twist sur la zone de réglage. Effleurez le symbole ⏻. Les symboles et les fonctions associés aux foyers disponibles à ce moment précis s'allument. 0 s'allume à côté des foyers. La table de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre : effleurez le symbole ⏻ jusqu'à ce que l'indicateur s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- Si aucune connexion n'a été établie avec le réseau domestique ou si la connexion a été interrompue, le premier réglage de la connexion réseau s'active toujours lors de l'allumage de la table de cuisson.
- La table de cuisson s'éteint automatiquement, si tous les foyers sont désactivés pendant plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent enregistrés pendant les 5 secondes qui suivent la désactivation de la table de cuisson.
  Si, durant cette période, la table de cuisson est réactivée, les positions de chauffe précédemment réglées clignotent. Un effleurementµ du bouton Twist dans les 5 secondes qui suivent permet de reprendre les réglages.
  Si vous n'effleurez pas le bouton Twist ou si vous effleurez une autre touche sensitive, tous les réglages précédents seront supprimés.

Réglage d'un foyer

Réglage de la position de chauffe désirée avec le bouton Twist.

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

Position de chauffe 9 = puissance maximale.

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Celle-ci est indiquée par **.5** sur l'afficheur du foyer.

Remarques

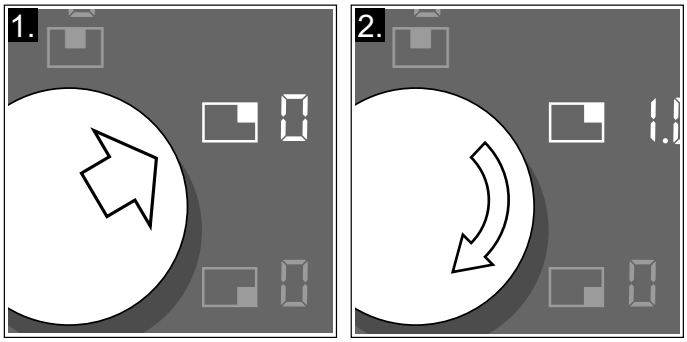
– Pour protéger les parties sensibles de l'appareil contre toute surchauffe ou surcharge électrique, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.
– Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1 Sélectionnez le foyer. Pour ce faire, effleurez le bouton Twist au niveau du foyer souhaité.

2 Tournez le bouton Twist dans les 10 secondes suivantes, jusqu'à ce que la position de chauffe s'allume sur l'afficheur.



La position de chauffe est réglée.

Remarques

– Lorsque vous posez une casserole sur la zone de cuisson flexible, la casserole doit être correctement posée en fonction de sa taille, voir chapitre ⟶ *"Fonction Flex"*.
La casserole est détectée et le foyer est automatiquement sélectionné. Vous pouvez procéder à des réglages.
– Si les afficheurs clignotent après avoir procédé aux réglages, vérifiez si la casserole est compatible pour l'induction. Voir le chapitre ⟶ *"Test des récipients"*

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer et modifiez la position de chauffe avec le bouton Twist.

Éteindre un foyer

Sélectionnez le foyer et tournez le bouton Twist jusqu'à ce que 0 apparaisse. le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Remarques

– Si aucune casserole n'est posée sur le foyer de cuisson par induction, l'afficheur de la position de chauffe clignote. Au bout de quelque temps, le foyer s'éteint.
– Si une casserole se trouve sur le foyer avant la mise en marche de la table de cuisson, au plus tard 20 secondes après avoir effleuré l'interrupteur principal, celle-ci est détectée et le foyer est automatiquement sélectionné. Réglez la position de chauffe dans les 10 secondes qui suivent. Sinon, le foyer s'éteindra de nouveau au bout de 20 secondes.
Même si plusieurs casseroles ou poêles se trouvent sur la table de cuisson lors de son activation, seule une casserole sera détectée.

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

Tableau des cuissons

Dans le tableau est indiquée 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 puissance	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, chocolat de couverture	1 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex., potée aux lentilles	1.5 - 2	-
Lait*	1.5 - 2.5	-
Saucisses bouillies*	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Cuire, mijoter		
Quenelles de pommes de terre*	4.5 - 5.5	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvée		
Riz (avec double volume d'eau)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riz au lait***	2 - 3	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*	6 - 7	6 - 10
Ragoût	3.5 - 4.5	120 - 180
Potages	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'autocuiseur	4.5 - 5.5	-
Braiser		
Rôti roulé	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch***	3 - 4	50 - 60

* Sans couvercle

** Retourner plusieurs fois

*** Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5

	Niveau de puissance	Temps de cuisson (min.)
Braiser/ rôtir avec un fond d'huile*		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelette, nature ou panée**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**	5 - 6	10 - 20
Blanc de volaille surgelé**	5 - 6	10 - 30
Boulettes de viande hachée (3 cm d'épaisseur)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)**	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons, frais	7 - 8	10 - 20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7 - 8	15 - 20
Poêlées surgelées	6 - 7	6 - 10
Crêpes (cuire une par une)	6.5 - 7.5	-
Omelette (cuire une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
Œuf sur le plat	5 - 6	3 - 6
Frire* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frire les portions une par une)		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Croquettes surgelées	7 - 8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6 - 7	-
Poisson pané ou en beignet	6 - 7	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

* Sans couvercle

** Retourner plusieurs fois

*** Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.5

Fonction Flex

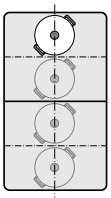
Si nécessaire, la zone de cuisson flexible peut être utilisée comme foyer unique ou en tant que deux foyers indépendants.

Elle est constituée de quatre inducteurs fonctionnant indépendamment les uns des autres. Quand la fonction Flex est en service, seule la zone recouverte par la casserole est activée.

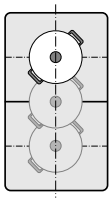
Conseils pour l'utilisation de récipients

Pour garantir une bonne détection et distribution de la chaleur, il est recommandé de bien centrer le récipient :

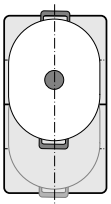
En tant que zone unique



Diamètre inférieur ou égal à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des quatre positions illustrées sur l'image.

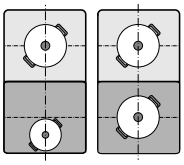


Diamètre supérieur à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



Si le récipient occupe plus d'une zone de cuisson, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone flexible.

En tant que deux foyers indépendants



Les foyers avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacun, peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre. Réglez la position de chauffe désirée pour chaque foyer individuel. Utilisez uniquement un récipient par foyer.

En tant que deux foyers indépendants

La zone de cuisson flexible peut être utilisée comme deux foyers indépendants.

Activer

Voir le chapitre ⟶ *"Utilisation de l'appareil"*

En tant que foyer unique

Utilisation de l'ensemble de la zone de cuisson en associant les deux foyers.

Liaison des deux foyers

1 Placez le récipient. Sélectionnez un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible et réglez la position de chauffe.

2 Effleurez le symbole ⌷. L'afficheur ⌷ s'allume.

La zone de cuisson flexible est activée. La position de chauffe apparaît sur les deux afficheurs de la zone de cuisson flexible.

Remarques

– Si, avant la liaison, une position de chauffe différente est réglée sur les deux foyers, lors de l'activation, les deux foyers basculent sur la position de chauffe 0.

– Si une minuterie coupe-circuit est programmée sur un foyer, lors de la liaison, cette dernière est transférée au deuxième foyer.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible et réglez la position de chauffe avec le bouton Twist.

Ajouter une nouvelle casserole

1 Placez la nouvelle casserole sur la position adaptée à sa taille.
En cas de positionnement correct, la casserole est détectée et le foyer est automatiquement sélectionné, la partie correspondante de l'afficheur ⌷ clignote.

2 Confirmez le réglage avec le bouton Twist dans les 90 secondes qui suivent. Les afficheurs cessent de clignoter et la casserole est chauffée.

Remarque : Si les afficheurs continuent de clignoter, vérifiez si la casserole est compatible pour la cuisson à l'induction ⟶ *"Test des récipients"*

Remarque : Si la casserole est poussé sur le foyer utilisé ou soulevé, le foyer lance une recherche automatique et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

Séparation des deux foyers

1 Sélectionnez l'un des deux foyers appartenant à la Flex Zone.

2 Effleurez le symbole ⊏.

3 Le symbole ⊏ apparaît dans l'affichage du foyer.

La fonction Flex a été désactivée. Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.

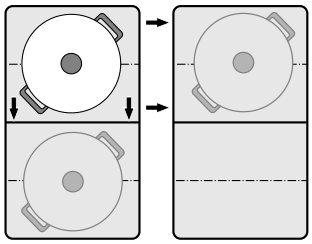
Remarque : Si vous éteignez et allumez ultérieurement la table de cuisson, la zone de cuisson flexible s'adapte de nouveau sur deux foyers indépendants.

Fonction Transfert

Cette fonction vous permet de transférer le niveau de puissance, le temps de cuisson programmé et la fonction de capteur de cuisson sélectionnée d'un foyer à un autre.

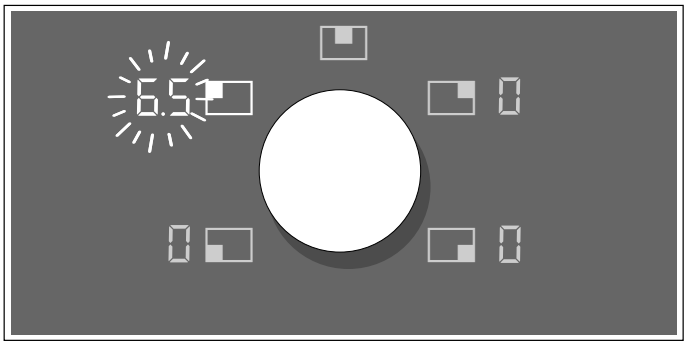
Pour transférer les réglages, faites passer le récipient du foyer activé vers un autre foyer.

Cette fonction est disponible sur les zones de cuisson flexibles.

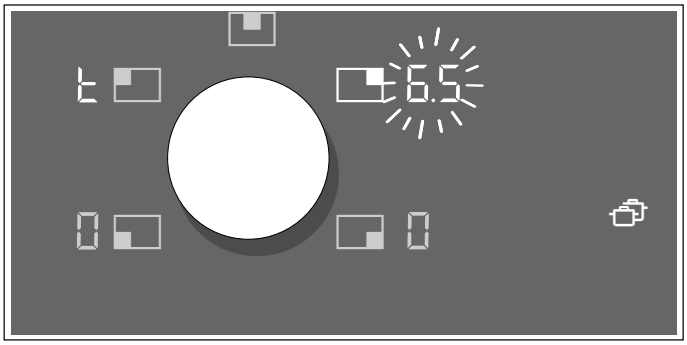


Remarque : Pour des informations supplémentaires sur le positionnement correct de la casserole, consultez le chapitre ⟶ *"Fonction Flex"*

1 Soulevez la casserole.
L'afficheur du foyer commence à clignoter. Le foyer ne chauffe pas.



2 Dans les 90 secondes qui suivent, déposez la casserole sur une zone de cuisson flexible. Le nouveau foyer est détecté et le symbole s'allume. Sur l'afficheur du foyer, la position de chauffe acceptée clignote.



3 Sélectionnez le nouveau foyer avec le bouton Twist en l'espace de 90 secondes. Le réglage a été transféré.

Remarques

- Déplacez le récipient sur un foyer non activé et qui n'est pas encore préréglé, ou sur celui sur lequel aucun autre récipient ne se trouvait.
- Si la fonction Flex est activée lors du déplacement d'une casserole sur le foyer flexible, les réglages sont automatiquement repris.
- Les fonctions Booster peuvent uniquement être commutées de la gauche vers la droite ou de la droite vers la gauche lorsqu'aucun foyer n'est actif.
- Si un nouveau récipient est placé sur un autre foyer avant que les réglages n'aient été confirmés, cette fonction est disponible pour les deux récipients. Confirmez le foyer souhaité.
- Si vous commutez plusieurs récipients, la fonction peut uniquement être utilisée pour le dernier récipient déplacé.
- Si vous posez de nouveau le récipient sur la même position, les réglages sont conservés.

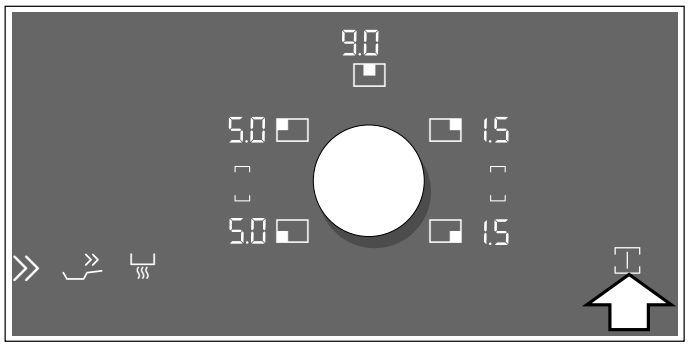
Fonction cuisson professionnelle

La fonction Cuisinier professionnel permet d'afficher des positions de chauffe préréglées pour chaque foyer. Mettez une casserole appropriée en place dans les 9,5 minutes qui suivent pour accepter la valeur proposée.

Activer

1 Allumez la table de cuisson.

2 Effleurez le symbole ⌶.
Les niveaux de puissance prédéfinis s'allument dans les affichages des foyers.



3 Mettez un récipient adapté en place dans les 8 minutes qui suivent. Dès que le récipient est détecté, le foyer correspondant est sélectionné. Le niveau de puissance peut être adapté avec le bouton Twist.
Si le délai de réglage a expiré, les affichages des niveaux de puissance des foyers non occupés commencent à clignoter.

4 Effleurez de nouveau le symbole ⌶ dans les 90 secondes qui suivent pour prolonger la fonction Cuisinier professionnel. Si vous n'effleurez pas le symbole, les foyers non utilisés s'éteignent.

Remarques

- En mode cuisson professionnelle, vous pouvez également régler la fonction Maintien au chaud.
- Si vous utilisez un récipient non adapté (par ex. un récipient en aluminium), l'affichage des niveaux de puissance clignote jusqu'à ce que vous retiriez le récipient. Pour vérifier si le récipient est compatible avec la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre ⟶ *"Test des récipients"*

Désactiver

Arrêter immédiatement la fonction : effleurez le symbole ⌶. Tous les foyers passent sur la position de chauffe 0. Le symbole ⌶ s'allume en blanc.

La fonction se termine automatiquement : si, au bout de 8 minutes, aucune casserole compatible n'a été placée sur un ou plusieurs foyers, le symbole ⌶ et les afficheurs de foyer correspondants commencent à clignoter pendant 90 secondes. Effleurez deux fois le symbole ⌶ pour désactiver la fonction.
En cas de non-effleurement du symbole ⌶, la fonction Cuisiner professionnel se désactive automatiquement au bout de 90 secondes. Le symbole ⌶ s'allume en blanc et les foyers sans casserole passent en position de chauffe 0. Les foyers qui sont en service conservent la position de chauffe configurée.

Modifier les réglages

Les valeurs proposées peuvent être modifiées au menu Réglages de base. Voir le chapitre ⟶ *"Réglages de base"*

Fonctions de la minuterie

Votre table de cuisson dispose de trois fonctions de minuterie :

- Minuterie coupe-circuit
- Minuterie
- Fonction Chronomètre

Minuterie coupe-circuit

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

Vous pouvez régler une durée de jusqu'à 99 minutes. Le temps s'écoule en minutes sur l'afficheur de la minuterie, les 30 dernières secondes s'affichent en secondes.

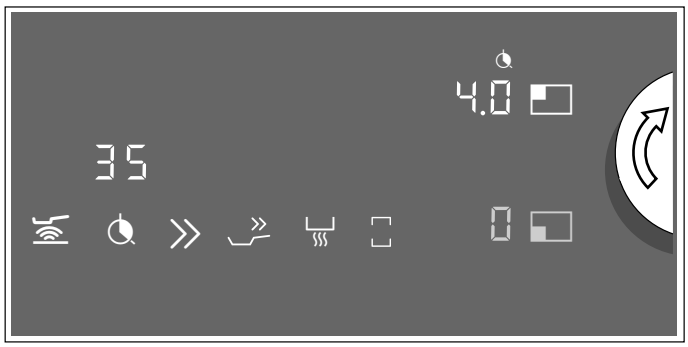
Réglages :

1 Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.

2 Effleurez le symbole ◔. L'afficheur ◔ du foyer s'allume. 00 s'allume dans l'affichage de minuterie.



3 Sélectionnez le temps de cuisson désiré avec le bouton Twist.



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Remarque : Si la zone de cuisson est sélectionnée en tant que foyer unique, la durée réglée est la même pour toute la zone de cuisson.

Rôtissage à technique sensorielle pour poêles/ Capteur de cuisson

Lorsque vous réglez une durée pour un foyer avec le rôtissage à technique sensorielle activé ou un capteur de cuisson activé, la durée commence tout de suite à s'écouler, et non uniquement lorsque le niveau de température sélectionné est atteint.

Modifier ou effacer le temps

Sélectionnez le foyer et effleurez ensuite le symbole .

Modifiez le temps de cuisson avec le bouton Twist ou réglez 00 pour effacer le temps de cuisson.

Après écoulement du temps

Le foyer se désactive. Un signal sonore retentit, le foyer affiche 0 et 00 clignote sur l'afficheur de la minuterie. Effleurez un symbole quelconque ou actionnez le bouton Twist ; les afficheurs s'éteignent et le signal sonore s'éteint.

Remarques

- Si un temps de cuisson a été programmé pour plusieurs foyers, c'est toujours le temps de cuisson se terminant le plus tôt qui apparaît sur l'afficheur de la minuterie. L'afficheur du foyer s'allume en orange.
- Pour connaître le temps de cuisson restant d'un foyer : sélectionnez le foyer correspondant. Le temps de cuisson s'affiche pendant 10 secondes.

La minuterie

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

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

Pour régler la fonction

1 Effleurez le symbole , 00 apparaît dans la minuterie courte durée.

2 Sélectionnez la durée souhaitée avec le bouton Twist.

3 Effleurez de nouveau le symbole pour confirmez la durée sélectionnée.

Le temps commence à s'écouler.

Modifier ou effacer le temps

Effleurez le symbole et modifiez la durée avec le bouton Twist ou réglez sur 00.

Après écoulement du temps

Un signal retentit pendant trois minutes. 00 clignote dans l'affichage du minuteur. Effleurez de nouveau le symbole , les affichages s'éteignent et le signal sonore cesse.

Minuteur Plus

Si vous avez appuyé pendant quelques secondes sur le symbole , avant que le signal sonore ne se taise, la minuterie est activée.

Dans l'affichage de la minuterie apparaît le temps écoulé depuis la fin du temps d'alarme réglé. Le temps prédéfini clignote dans l'affichage du minuteur.

Maintenez enfoncé le symbole pendant quelques secondes. La minuterie est arrêtée et les affichages disparaissent.

La fonction a été désactivée.

Fonction Chronomètre

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

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

Activer

Effleurez le symbole . 00.00 apparaît sur l'afficheur du chronomètre.

Le temps commence à s'écouler.

Désactiver

Effleurez le symbole , la fonction Chronomètre est suspendue. Les affichages du chronomètre restent allumés.

En cas de nouvel effleurement du symbole , tant qu'il est allumé en orange, le temps continue de s'écouler.

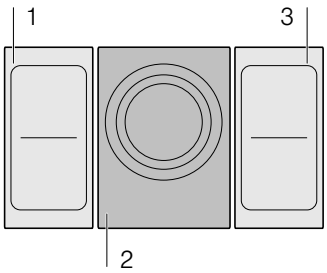
En cas d'effleurement long du symbole , les afficheurs s'éteignent.

La fonction est désactivée.

Fonction Booster pour casseroles

Cette fonction permet de chauffer de grandes quantités d'eau encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe 9. La fonction Booster pour casseroles augmente brièvement la puissance maximale du foyer sélectionné.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Remarque : Sur la zone de cuisson flexible, la fonction Booster peut aussi être activée si la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.

Activer

1 Sélectionnez la position de cuisson.

2 Effleurez le symbole ». L'afficheur P s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

1 Sélectionnez la position de cuisson.

2 Effleurez le symbole », actionnez le bouton Twist ou sélectionnez une autre fonction. L'afficheur P s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe 9.

La fonction est désactivée.

Remarques

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

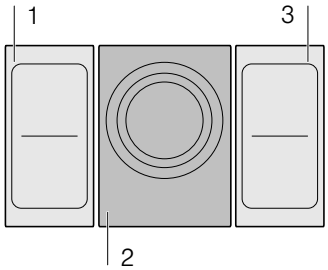
– Si, avant l'activation de la fonction pour poêle, une position de chauffe était réglée, cette dernière est automatiquement reprise après la désactivation de la fonction.

Fonction Booster pour poêles

Cette fonction permet de chauffer l'ustensile plus rapidement qu'avec la position de chauffe 9.

Après désactivation de la fonction, sélectionnez la position de chauffe appropriée pour votre mets.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Remarque : Sur la zone de cuisson flexible, la fonction Booster pour poêles peut aussi être activée si la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.

Recommandations d'utilisation

- Utilisez toujours un ustensile qui n'a pas été préalablement chauffé.
- Utilisez des casseroles et des poêles dotées d'un fond plat. N'utilisez pas de récipient à fond mince.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance une casserole vide ni de l'huile, du beurre ou du saindoux.
- Ne placez aucun couvercle sur la casserole.
- Placez la casserole au centre du foyer. Assurez-vous que le diamètre du fond du récipient correspond à la dimension de la zone de cuisson.
- Vous trouverez des informations concernant le type, la dimension et la position des casseroles dans la section → *"Cuisson par induction"*

Activer

1 Sélectionnez le foyer.

2 Effleurez le symbole . L'afficheur s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

1 Sélectionnez le foyer.

2 Effleurez le symbole , actionnez le bouton Twist ou sélectionnez une autre fonction. Le voyant s'éteint. Sur l'afficheur du foyer, la position de chauffe s'allume.

La fonction est désactivée.

Remarques

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

– Si un niveau de puissance était réglé avant l'activation de la fonction, celui-ci est automatiquement repris après la désactivation de la fonction.

Fonction Maintien au chaud

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

Activer

1 Sélectionnez le foyer désiré.

2 Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole .
s'allume dans l'affichage.

La fonction est activée.

Désactiver

1 Sélectionnez le foyer.

2 Effleurez le symbole, tournez le bouton Twist ou sélectionnez une autre fonction.
L'afficheur s'éteint. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

La fonction est désactivée.

Fonctions d'assistance de cuisson

Les fonctions d'assistance de cuisson garantissent une cuisson facile et d'excellents résultats de cuisson. Les niveaux de température recommandés sont compatibles avec chaque mode de cuisson.

Ils permettent des processus d'étuvage sans cuisson excessive et offrent des résultats de cuisson et de rôtissage parfaits.

Les capteurs mesurent en continu la température de l'ustensile de cuisson. La puissance de cuisson peut ainsi être régulée de manière à toujours conserver la bonne température.

Lorsque la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez ajouter les mets. La température est maintenue de manière constante et ne nécessite aucune modification du niveau de température.

Cette fonction existe pour tous les foyers.

Lorsqu'il y a un capteur de cuisson sans fil, les fonctions de cuisson sont disponibles pour tous les foyers.

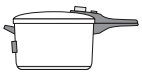
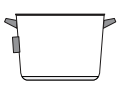
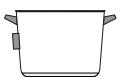
Ce chapitre présente des informations sur :

- Les types de fonctions d'assistance de cuisson
- Les ustensiles de cuisson appropriés
- Les capteurs et les accessoires en option
- Les fonctions et les positions de chauffe
- Les mets recommandés

Les types de fonctions d'assistance de cuisson

Les fonctions d'assistant de cuisson vous permettent de sélectionner le mode de préparation le plus approprié pour chaque mets.

Le tableau présente les différents réglages de fonction disponibles pour l'assistant de cuisson :

Processus de cuisson	Niveaux de température	Ustensiles de cuisson	Disponibilité	Activer
Rôtissage à technique sensorielle pour poêles				
Rôtir avec un fond d'huile	1, 2, 3, 4, 5		Tous les foyers	
Capteur de cuisson				
Maintenir au chaud, réchauffer	70 °C		Tous les foyers	
Cuire dans du lait	85 °C		Tous les foyers	
Cuire à l'eau	90 °C		Tous les foyers	
Cuire	100 °C		Tous les foyers	
Cuire en cocotte-minute	115 °C		Tous les foyers	
Frire à basse température	160 °C		Tous les foyers	
Frire à température moyenne	170 °C		Tous les foyers	
Frire à haute température	180 °C		Tous les foyers	

*Préchauffer avec le couvercle et frire sans couvercle.

Si votre table de cuisson ne dispose pas d'un capteur de cuisson sans fil, vous pouvez-vous le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel.

Casseroles appropriées

Sélectionnez le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient, puis placez le récipient au centre de ce foyer.

Pour les fonctions de cuisson, utilisez un récipient suffisamment haut pour permettre à la quantité d'eau nécessaire de recouvrir le patch en silicone du capteur de cuisson sans fil.

Il existe des poêles et des accessoires spécifiques pour le rôtissage à technique sensorielle. Vous pouvez vous les procurer dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel. Communiquez toujours le numéro de référence correspondant :

- **GP900001** Poêle avec un diamètre de 15 cm.
- **GP900002** Poêle avec un diamètre de 18 cm.
- **GP900003** Poêle avec un diamètre de 21 cm.
- **Gp900004** Poêle avec un diamètre de 28 cm. Uniquement recommandé pour le foyer simple de 28 cm de diamètre.
- **CA051300** Teppan Yaki. Uniquement recommandé pour les foyers flexibles.
- **CA052300** Plaque à snacker. Uniquement recommandé pour les foyers flexibles.

Ces poêles sont anti-adhérentes, vous n'avez donc pas besoin de beaucoup d'huile pour rôtir vos aliments.

Remarques

– Le rôtissage à technique sensorielle est spécialement adapté pour ce type et ces tailles de poêles et est idéal pour utiliser le Teppan Yaki et les accessoires de gril sur les foyers flexibles.
– Si les poêles ont une autre taille ou sont mal agencées, il se peut que le rôtissage à technique sensorielle de la zone Flex ne s'active pas. Voir le chapitre ⟶ *"Fonction Flex"*.
– D'autres types de poêle peuvent surchauffer et la température peut se régler au-dessous ou au-dessus du niveau de température sélectionné. Testez d'abord le niveau de température le plus faible puis modifiez-le au besoin.

Pour le capteur de cuisson, tous les récipients pouvant être utilisés pour la cuisson par induction sont adaptés. Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*.

Dans le tableau de l'assistant de cuisson, vous trouverez les ustensiles appropriés pour chaque fonction.

Capteurs et accessoires en option

Les capteurs mesurent en continu la température de l'ustensile de cuisson. Cela permet de réguler la puissance de cuisson avec une plus grande précision pour conserver la bonne température et obtenir des résultats de cuisson parfaits.

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

- Des sondes de température qui se trouvent à l'intérieur de la table de cuisson et contrôlent la température du fond du récipient. Compatibles pour le rôtissage à technique sensorielle pour les poêles.
- Un capteur de cuisson sans fil qui transfère les informations sur la température du récipient au bandeau de commande. Compatible pour les fonctions de cuisson.

Le capteur de cuisson est indispensable pour utiliser les fonctions de cuisson.

Si votre table de cuisson ne dispose pas d'un capteur de cuisson sans fil, vous pouvez-vous le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel en indiquant la référence **CA060300**.

Vous trouverez des informations sur la sonde de température sans fil au paragraphe ⟶ *"Sonde de température sans fil"*.

Fonctions et positions de chauffe

Rôtissage à technique sensorielle pour poêles

Si vous faites rôtir des aliments, cette fonction vous permet de maintenir la température de la poêle appropriée.

Cette fonction existe pour tous les foyers.

Avantages lors du rôtissage

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

Remarques

– Ne couvrez pas la poêle avec un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Utilisez une protection anti-éclaboussures pour éviter les projections de graisse.
– Utilisez une huile ou de la graisse adaptée au rôtissage. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive pressée à froid ou du saindoux, réglez la température sur le niveau 1 ou 2.

– Ne chauffez jamais de la graisse ni de l'huile sans surveillance.
– Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de cuisson ne s'active pas correctement.
– Si vous faites frire des aliments avec une grande quantité d'huile, utilisez toujours la fonction capteur de cuisson suivante : Frire avec une grande quantité d'huile dans une casserole, régler la température sur 160 - 180 °C.

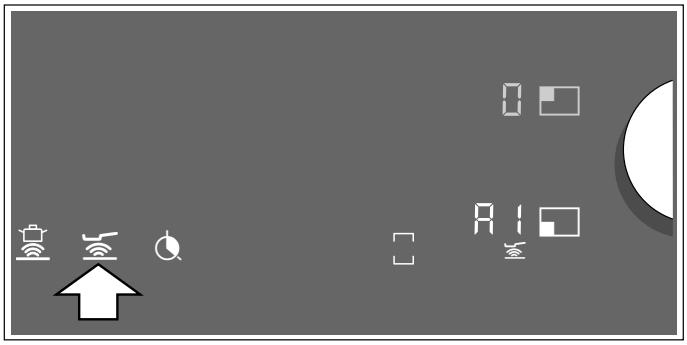
Niveaux de température

Niveau de température		Convient pour
1	très bas	Préparer et faire réduire des sauces, faire cuire des légumes à la vapeur et cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2	bas	Frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3	basse moyenne	Friture de poisson ; aliments à frire épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.
4	moyenne haute	Cuire des steaks medium ou à point, des produits surgelés panés, des aliments fins comme des escalopes ou des émincés, et des légumes.
5	haut	Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

Réglages

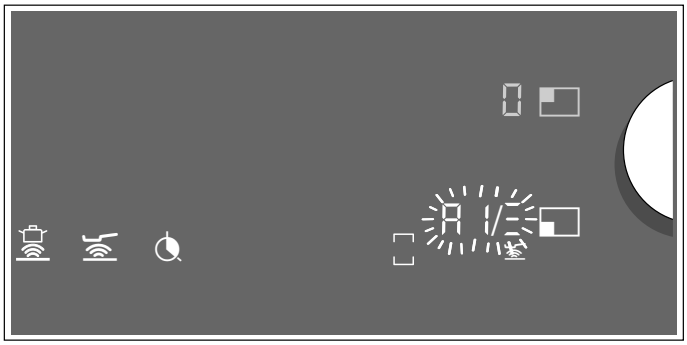
Choisissez le niveau de température approprié sur le tableau. Placez un récipient vide sur le foyer.

1 Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole . Dans l'afficheur du foyer, s'allume et le niveau de température A 1 s'affiche.



2 Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de température désiré avec le bouton Twist.

3 Sur l'afficheur du foyer, la progression de l'opération de chauffe est affichée de _ à ¯ et clignote en alternance avec le niveau de température configuré. Une fois que le niveau de température de rôtissage configuré est atteint, un signal sonore retentit et le voyant de chauffe s'éteint. Le niveau de température est réaffiché.



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

Remarque : Retournez les mets afin qu'ils ne brûlent pas.

Désactiver le rôtissage à technique sensorielle pour les poêles

Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole , ou réglez le niveau de température 0 à l'aide du bouton Twist. Un signal retentit et le symbole disparaît. La fonction a été désactivée.

Capteur de cuisson

Ces fonctions permettent de réchauffer des aliments, de les cuire, les cuisiner, de les cuire à la cocotte minute ou de les faire frire dans une casserole avec beaucoup d'huile et à une température contrôlée.

Ces fonctions sont disponibles pour tous les foyers.

Avantages

- Le foyer chauffe uniquement pour maintenir la température. Cela économise de l'énergie. L'huile ou la graisse ne surchauffe pas.
- La température est contrôlée en permanence. Cela permet d'éviter tout débordement des aliments et vous ne devez pas modifier le niveau de température.
- Les fonctions du capteur de cuisson indiquent le moment où l'eau ou l'huile a atteint la température optimale pour ajouter des aliments (voir les exceptions dans le tableau pour les mets ajoutés dès le début).

Remarques

– Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond est plat et épais. N'utilisez pas de casseroles ni de poêles dont le fond est mince ou déformé.
– Remplissez la casserole jusqu'à ce que son contenu atteigne la hauteur à laquelle se trouve le patch en silicone du capteur de cuisson.
– Si vous utilisez peu d'huile pour le rôtissage, utilisez toujours le rôtissage à technique sensorielle pour les poêles.

– Placez la casserole de manière à ce que le capteur de cuisson sans fil soit orienté vers la surface extérieure latérale de la casserole.
– Ne retirez pas le capteur de cuisson sans fil du récipient pendant le processus de cuisson.
– Retirez le capteur de cuisson sans fil de la casserole une fois la cuisson terminée. Attention, le capteur de cuisson sans fil peut être très chaud.

Plages et niveaux de température

Capteur de cuisson	Plage de température	Convient pour
Chauffer/maintenir au chaud	60-70 °C	par ex. soupes, punch
Pocher	80-90 °C	Par ex. riz, lait
Cuire	90-100 °C	par ex., pâtes, légumes
Cuire en cocotte minute	110-120 °C	par ex. poulet, ragoût/potée.
Frire avec beaucoup d'huile dans la casserole	170-180 °C	par ex. beignets, quenelles

Conseils pour cuisiner avec le mode Capteur de cuisson

- Maintien au chaud/Faire chauffer : produits surgelés en portion, par ex. épinards. Placez le produit surgelé dans la casserole. Ajoutez la quantité d'eau indiquée par le fabricant. Recouvrez la casserole avec un couvercle et réglez la température sur 70 °C. Remuez de temps en temps.
- Pocher : cette fonction convient pour cuire des aliments à basse température, et pour épaissir des sauces et des ragoûts. Réglez la température sur 90 °C.
- Cuire : cette fonction permet de faire bouillir l'eau avec le couvercle fermé sans débordement. Le contrôle de la température permet une cuisson efficace. Réglez la température sur 100 °C.
- Cuire en cocotte minute : respectez les recommandations du fabricant. Après le signal sonore, poursuivez la cuisson pendant la durée recommandée. Réglez la température sur 115 °C.
- Frire avec beaucoup d'huile dans une casserole : faites chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les aliments, sauf autre indication dans les « Plats recommandés » du tableau. Réglez la température sur 170 °C.

Remarques

– Cuisinez toujours avec le couvercle fermé, sauf si vous utilisez la fonction Frire dans la casserole avec beaucoup d'huile, 170 ºC.
– Si aucun signal ne retentit, assurez-vous que le couvercle se trouve sur le récipient. Pour un fonctionnement optimal du capteur de cuisson, il est recommandé de toujours utiliser un couvercle, sauf si vous utilisez la fonction Frire avec beaucoup d'huile dans la casserole.
– 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. Conservez le niveau de température recommandé.

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. Pour ce faire :

- Sélectionnez le réglage de base c 5, voir le chapitre ⟶ *"Réglages de base"*.
- Le réglage de base est défini par défaut sur 3. Si votre domicile se situe entre 200 et 400 m d'altitude, vous ne devez pas régler le point d'ébullition, mais sélectionnez un réglage indiqué pour l'altitude correspondante dans le tableau suivant :

Altitude	Valeur de réglage c 5
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
Au-dessus de 1400 m.	9

* Réglage de base

Remarque : Le niveau de température de 100 ºC est suffisant pour une cuisson efficace, même si l'eau ne bout pas fortement. Vous pouvez toutefois modifier le point d'ébullition. Par ex. si vous souhaitez un point d'ébullition plus fort, sélectionnez une altitude plus faible.

Programmation

La table de cuisson doit être allumée.

1 Pour fixer le capteur de température sur la casserole, voir chapitre ⟶ *"Préparation et entretien du capteur de température sans fil"*

2 Placez une casserole contenant suffisamment de liquide sur le foyer souhaité et toujours le fermer avec un couvercle.

3 Sélectionnez le foyer désiré avec le bouton Twist. Dans l'afficheur du foyer, 0 apparaît.

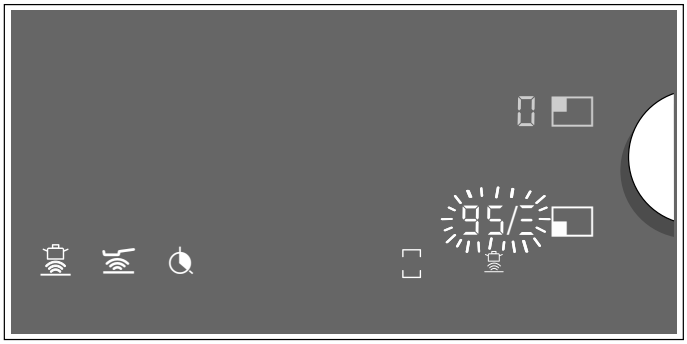
4 Appuyez sur le symbole du bandeau de commande. Un signal retentit. Le symbole s'allume dans l'afficheur du foyer.

5 Appuyez sur le symbole du capteur de cuisson sans fil. Dès que le capteur de cuisson a été détecté, la température proposée de 95° C s'allume dans l'affichage du foyer.



6 Réglez la température désirée avec le bouton Twist. La température peut être modifiée par incréments de 5 °C.

7 Sur le voyant du foyer, la progression de l'opération de chauffe est affichée de _ à ¯ et clignote en alternance avec la température configurée. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit et le voyant de chauffe s'éteint. La température sélectionnée s'affiche de nouveau.



8 Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter le mets. Maintenir la casserole fermée pendant l'opération de cuisson.

Remarque : Ne pas recouvrir la casserole avec la fonction "Frire dans la casserole avec beaucoup d'huile".

Vous appelez les fonctions du capteur de cuisson via le capteur de cuisson sans fil. Pour ce faire :

- Posez la casserole et appuyez sur le symbole de la sonde de température sans fil.
- Sélectionnez le foyer avec le bouton Twist.

Lorsque la fonction est prête, la température proposée de de 95° C s'affiche.

Désactiver la fonction Sonde de cuisson

Vous disposez de plusieurs possibilités pour désactiver la fonction :

- Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole .
- Sélectionnez le foyer et réglez la température 0 avec le bouton Twist.
- Appuyez sur le symbole sur la sonde de cuisson sans fil.

Un signal sonore retentit et le symbole s'éteint sur l'afficheur du foyer. La fonction est désactivée.

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.

Fonctions d'assistance de cuisson :

	Technique sensorielle pour poêles
	Capteur de cuisson

Viande	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Rôtir avec un fond d'huile			
Escalope, nature [1]		4	6 - 10
Escalope, panée [1]		4	6 - 10
Filet [2]		4	6 - 10
Côtelettes [1]		3	10 - 15
Cordon bleu [1]		4	10 - 15
Escalope viennoise [1]		4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur) [2]		5	6 - 8
Steak, à point (3 cm d'épaisseur) [2]		5	8 - 12
Steak, bien cuit (3 cm d'épaisseur) [1]		4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) [1]		3	10 - 20
Viandes coupées en lanières [3]		4	7 - 12
Gyros [3]		4	7 - 12
Lard [1]		2	5 - 8
Viande hachée [3]		4	6 - 10
Hamburger (1,5 cm d'épaisseur) [1]		3	6 - 15
Boulettes de viande hachée (2 cm d'épaisseur) [1]		3	10 - 20
Boulettes farcies [1]		3	10 - 20
Saucisse à bouillir [1]		3	8 - 20
Saucisses, crues [1]		3	8 - 20
Pocher			
Saucisses [4]		90 ºC	10 - 20
Cuire			
Quenelles de viande [4]		100 ºC	20 - 30
Poule au pot [4]		100 ºC	60 - 90
Pot-au-feu [4]		100 ºC	60 - 90
Cuire en cocotte-minute			
Poule au pot [5]		115 ºC	15 - 25
Pot-au-feu [5]		115 ºC	15 - 25

[1] Retourner plusieurs fois.

[2] Ajouter l'huile et les aliments après le signal sonore.

[3] Remuer régulièrement.

[4] Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

[5] Ajouter le mets dès le début.

[6] Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.

Viande	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Frire avec beaucoup d'huile			
Frire des morceaux de poulet[6]		170 ºC	10 - 15
Frire des saucisses [6]		170 ºC	10 - 15

[1] Retourner plusieurs fois.

[2] Ajouter l'huile et les aliments après le signal sonore.

[3] Remuer régulièrement.

[4] Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

[5] Ajouter le mets dès le début.

[6] Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.

Poisson	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Rôtir avec un fond d'huile			
Filet de poisson, nature [1]		4	10 - 20
Filet de poisson,pané [1]		3	10 - 20
Crabe [1]		4	4 - 8
Crevettes [1]		4	4 - 8
Poisson frit en entier [1]		3	10 - 20
Pocher			
Poisson étuvé [2]		90 ºC	15 - 20
Frire avec beaucoup d'huile			
Frire du poisson en beignets [3]		170 ºC	10 - 15
Frire du poisson pané [3]		170 ºC	10 - 15

[1] Retourner plusieurs fois.

[2] Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

[3] Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.

Plats aux œufs	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Rôtir avec un fond d'huile			
Œufs au plat au beurre [1]		2	2 - 6
Œufs au plat [2]		4	2 - 6
Œuf brouillé [3]		2	4 - 9
Omelette [4]		2	3 - 6
Crêpes [4]		5	1,5 - 2,5
Pain perdu [4]		3	4 - 8
Galette épaisse sucrée [4]		3	10 - 15
Cuire			
Œufs durs [5]		100 ºC	5 - 10

[1] Ajouter le beurre et le met après le signal sonore.

[2] Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore.

[3] Remuer régulièrement.

[4] Durée totale par portion. Frire une portion par une.

[5] Ajouter le met dès le début.

Légumes et légumes secs	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Rôtir avec un fond d'huile			
Ail [1]		2	2 - 10
Oignons, étuvés [1]		2	2 - 10
Oignons en rondelles [1]		3	5 - 10
Courgettes [2]		3	4 - 12
Aubergines [2]		3	4 - 12
Poivron [1]		3	4 - 15
Rôtir des asperges vertes [2]		3	4 - 15
Champignons [1]		4	10 - 15
Étuver des légumes dans de l'huile [1]		1	10 - 20
Légumes glacés [1]		3	6 - 10
Cuire			
Brocolis [3]		100 ºC	10 - 20
Chou-fleur [3]		100 ºC	10 - 20
Choux de Bruxelles [3]		100 ºC	30 - 40
Haricots verts [3]		100 ºC	15 - 30
Pois chiches [4]		100 ºC	60 - 90
Petits pois [3]		100 ºC	15 - 20
Lentilles [4]		100 ºC	45 - 60
Cuire en cocotte-minute			
Légumes en cocotte minute [4]		115 ºC	3 - 6
Pois chiches n cocotte minute[4]		115 ºC	25 - 35
Haricots blancs en cocotte minute [4]		115 ºC	25 - 35
Lentilles en cocotte minute [4]		115 ºC	10 - 20
Frire avec beaucoup d'huile			
Frire des légumes panés [5]		170 ºC	4 - 8
Frire des légumes en beignets [5]		170 ºC	4 - 8
Frire des champignons panés [5]		170 ºC	4 - 8
Frire des champignons en beignets[5]		170 ºC	4 - 8

[1] Remuer régulièrement.

[2] Retourner plusieurs fois.

[3] Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments dans la poêle après le signal sonore.

[4]Ajouter le mets dès le début.

[5] Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.

Pommes de terre	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Rôtir avec un fond d'huile			
Pommes sautées à base de pommes de terre en robe des champs [1]		5	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues) [1]		4	15 - 25
Galettes de pommes de terre [2]		5	2,5 - 3,5
Röstis suisses [3]		2	50 - 55
Pommes de terre glacées [1]		3	10 - 15
Pocher			
Cuire des quenelles de pommes de terre [4]		85 ºC	30 - 40
Cuire			
Cuire des pommes de terre [5]		100 ºC	30 - 45
Cuire en cocotte-minute			
Cuire des pommes de terre en cocotte minute [5]		115 ºC	10 - 20

[1] Remuer régulièrement.

[2] Durée totale par portion. Frire une portion par une.

[3] Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore.

[4] Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

[5] Ajouter le mets dès le début.

Pâtes et céréales	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Pocher			
Riz [1]		90 ºC	25 - 35
Polenta[2]		85 ºC	3 - 8
Semoule au lait [2]		85 ºC	5 - 10
Cuire			
Pâtes [2]		100 ºC	7 - 10
Chaussons fourrés [2]		100 ºC	6 - 15
Cuire en cocotte-minute			
Riz en cocotte-minute [3]		115 ºC	5 - 8

[1] Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

[2] Remuer régulièrement.

[3] Ajouter le met dès le début.

Potages	**Fonctions d'assistance de cuisson**	**Niveau de température**	**Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)**
Pocher			
Soupes crémeuses instantanées [1]		90 ºC	10 - 15
Cuire			
Bouillon fait maison [2]		100 ºC	60 - 90
Soupes instantanées[1]		100 ºC	5 - 10
Cuire en cocotte-minute			
Bouillon fait maison en cocotte-minute [2]		115 ºC	20 - 30

[1] Remuer régulièrement.

[2] Ajouter le mets dès le début.

Sauces	**Fonctions d'assistance de cuisson**	**Niveau de température**	**Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)**
Rôtir avec un fond d'huile			
Sauce tomate aux légumes [1]		1	25 - 35
Sauce béchamel [1]		1	10 - 20
Sauce au fromage [1]		1	10 - 20
Réduction de sauces [1]		1	25 - 35
Sauces sucrées [1]		1	15 - 25

[1] Remuer régulièrement.

Dessert	**Fonctions d'assistance de cuisson**	**Niveau de température**	**Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)**
Pocher			
Riz au lait[1]		85 ºC	40 - 50
Porridge[1]		85 ºC	10 - 15
Flan au chocolat[1]		85 ºC	3 - 5
Cuire			
Compote [2]		100 ºC	15 - 25
Frire avec beaucoup d'huile			
Frire des beignets fourrés [3]		160 ºC	5 - 10
Frire des donuts [3]		160 ºC	5 - 10
Frire des buñuelos[3]		160 ºC	5 - 10

[1] Remuer régulièrement.

[2] Ajouter le mets dès le début.

[3] Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.

Produits surgelés	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Rôtir avec un fond d'huile			
Escalope [1]		4	15 - 20
Cordon bleu [1]		4	10 - 30
Blanc de volaille [1]		4	10 - 30
Nuggets de poulet [1]		4	10 - 15
Gyros [2]		4	10 - 15
Kebab [2]		4	10 - 15
Filet de poisson, nature [1]		3	10 - 20
Filet de poisson,pané [1]		3	10 - 20
Bâtonnets de poisson [1]		4	8 - 12
Frire des frites [2]		5	4 - 6
Poêlées [2]		3	6 - 10
Rouleaux de printemps [1]		4	10 - 30
Camembert [1]		3	10 - 15
Maintenir au chaud, réchauffer			
Légumes à la crème [2]		70 ºC	15 - 20
Cuire			
Haricots verts, surgelés [3]		100 ºC	15 - 30
Frire avec beaucoup d'huile			
Frire des frites[4]		180 ºC	4 - 8

[1] Retourner plusieurs fois.

[2] Remuer régulièrement.

[3] Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

[4] Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire portion par portion et sans couvercle.

Divers	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Rôtir avec un fond d'huile			
Camembert [1]		3	7 - 10
Croûtons [2]		3	6 - 10
Plats cuisinés déshydratés [3]		1	5 - 10
Griller des amandes [4]		4	3 - 15
Griller des noix [4]		4	3 - 15
Griller des pignons de pin [4]		4	3 - 15
Maintenir au chaud, réchauffer			
Réchauffer de la soupe de goulasch [5]		70 ºC	10 - 20
Réchauffer du vin chaud [5]		70 ºC	5 - 15
Pocher			
Réchauffer du lait [5]		85 ºC	3 - 10

[1] Retourner plusieurs fois.

[2] Remuer régulièrement.

[3] Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments dès que l'eau se met à bouillir.

[4]Ajouter le met après le signal sonore.

[5] Ajouter le mets dès le début.

Teppan Yaki et Grill pour la Flex Zone

Le Teppan Yaki et les accessoires de gril sont idéaux pour le foyer flexible et sont des ustensiles optimaux pour utiliser le rôtissage à technique sensorielle.

Grill

Grill s'adapte à la Flex Zone. Vous pouvez préparer de manière saine et simple de grandes et de petites quantités de viande, de poisson, de légumes frais et de pain avec très peu d'huile. Les rainures permettent aux plats d'absorber moins de gras. Sa simplicité d'utilisation permet de griller des plats dont l'apparence et le goût sont similaires à ceux obtenus à partir d'un gril traditionnel. Ajoutez un peu d'huile sur le gril ou sur la surface des mets pour faciliter le transfert de chaleur.

Teppan Yaki

Teppan Yaki vous permet de préparer de manière simple et saine de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes, des desserts et du pain avec très peu d'huile. Teppan Yaki s'adapte parfaitement à la Flex Zone. Grâce au contact direct avec la plaque et le transfert de chaleur uniforme, la consistance, la couleur et la jutosité des aliments lorsque vous les faites rôtir ou dorer sont conservées.

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

Remarque : Réglez la Flex Zone comme unique foyer pour activer correctement la fonction.

	Ustensiles de cuisson	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Viande			
Escalope, nature[1]	/	4	6 - 10
Filet[1]	/	4	6 - 10
Côtelettes[1]	/	3	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)[1]	/	5	6 - 8
Steak, à point (3 cm d'épaisseur)[1]	/	5	8 - 12
Steak, bien cuit (3 cm d'épaisseur)[1]	/	4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)[1]	/	3	10 - 20
Lard[1]	/	3	5 - 8
Hamburger[1]	/	3	6 - 15
Saucisses[1]	/	4	8 - 20
Saucisses, crues[1]	/	4	8 - 20
Gyros[2]		4	7 - 12
Viande hachée[2]		4	6 - 10
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson, nature[1]	/	4	10 - 20
Crabe[1]	/	4	4 - 8
Crevettes[1]	/	4	4 - 8
Rôtir du poisson entier[1]	/	3	15 - 30

[1] Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire

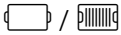
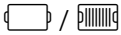
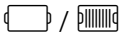
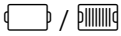
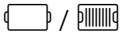
[2] Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Remuez régulièrement.

[3] Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

[4] Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Durée totale par portion. Frire une par une.

[5] Ajoutez de l'huile (frottez la surface des mets) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

[6] Ajoutez les aliments après le signal sonore.

	Ustensiles de cuisson	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Légumes			
Zucchini[1]		3	4 - 12
Aubergines[1]		3	4 - 12
Poivron[1]		3	4 - 15
Rôtir des asperges vertes[1]		3	4 - 15
Champignons[2]		4	10 - 15
Ail[2]		2	2 - 10
Cuire des oignons à l'étuvée[2]		2	2 - 10
Glacer des légumes[2]		3	6 - 10
Pommes de terre			
Pommes sautées à base de pommes de terre en robe des champs[2]		5	6 - 12
Galettes de pommes de terre[4]		5	2,5 - 3,5
Pommes de terre glacées[2]		3	10 - 15
Plats aux œufs			
Œufs au plat au beurre[3]		2	2 - 6
Œufs au plat à l'huile[1]		4	2 - 6
Œufs brouillés[2]		2	4 - 9
Omelette[4]		2	3 - 6
Crêpes[4]		5	1,5 - 2,5
Pain perdu[4]		3	4 - 8
Galette épaisse sucrée[4]		3	10 - 15
Divers			
Griller[5]		4	4 - 6
Croûtons[2]		3	6 - 10
Griller des amandes[6]		4	3 - 15
Griller des noix[6]		4	3 - 15
Griller des pignons de pin[6]		4	3 - 15

[1] Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire

[2] Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Remuez régulièrement.

[3] Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

[4] Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les aliments après le signal sonore. Durée totale par portion. Frire une par une.

[5] Ajoutez de l'huile (frottez la surface des mets) et les aliments après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

[6] Ajoutez les aliments après le signal sonore.

Sonde de température sans fil

Avant d'utiliser pour la première fois les fonctions du capteur de cuisson, reliez la sonde de température sans fil au bandeau de commande.

Préparation et entretien du capteur de température sans fil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- Le collage du patch en silicone
- La mise en place du capteur de cuisson sans fil
- Le nettoyage
- Le remplacement de la batterie

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

00577921	Jeu de 5 patchs en silicone
CA060300	Capteur de cuisson et jeu de 5 patchs en silicone

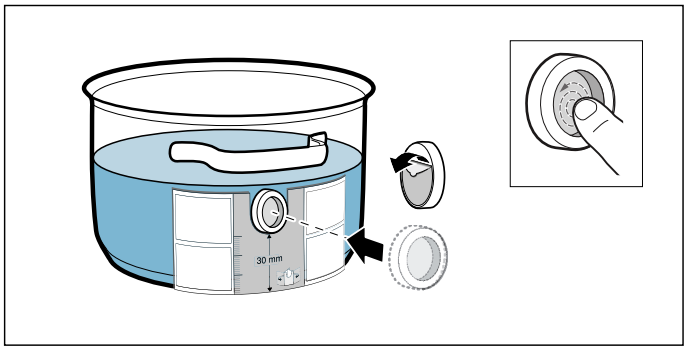
Collage du patch en silicone

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

Si vous utilisez une casserole pour la première fois avec les fonctions du capteur de cuisson, appliquez le patch en silicone directement sur cette casserole. 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.

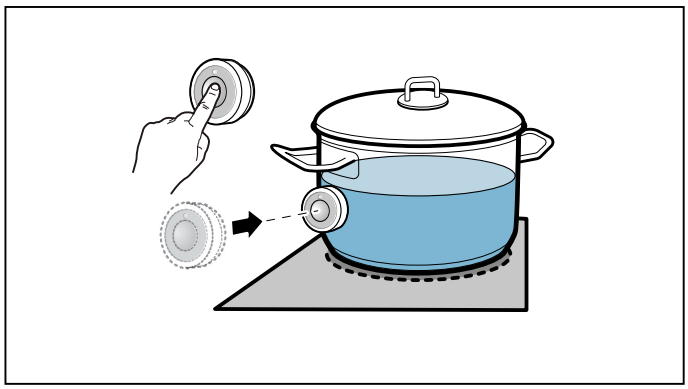
Remarques

– 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 timbre en silicone est entièrement sec avant d'appliquer le capteur de température.

– Placez la casserole de manière à ce que le capteur de température soit orienté vers la surface extérieure latérale de la casserole.

– Il ne faut pas orienter le capteur de température vers une autre casserole chaude afin d'éviter toute surchauffe.

– Après la cuisson, détachez le capteur de température de la casserole. Conservez-le dans un endroit propre et sûr et pas à proximité de sources de chaleur.

– Vous pouvez utiliser jusqu'à trois capteurs de température en même temps.

Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande

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

1 Sélectionnez le réglage de base c 5, voir le chapitre → *"Réglages de base"* . Le symbole s'allume en blanc.

2 Effleurez le symbole . Un signal retentit, le symbole s'allume en orange. Les affichages des foyers s'allument en blanc et les affichages du capteur de cuisson clignotent sur les foyers. Dans les 30 secondes qui suivent, effleurez brièvement le symbole sur le capteur sans fil.

3 **Enregistrement réussi :** la sonde de température sans fil est reconnue en quelques secondes. Trois brefs bips sonores retentissent et le symbole vire de l'orange au blanc. Les voyants du capteur de cuisson s'éteignent au niveau des foyers.
Échec d'enregistrement : cinq bips sonores retentissent. Le symbole vire immédiatement de l'orange au blanc et les affichages du capteur de cuisson s'éteignent au niveau des foyers.

- Dès que le capteur de cuisson sans fil est connecté sans erreur au bandeau de commande, les fonctions de cuisson sont disponibles.
- Un connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de cuisson sans fil peut survenir pour les raisons suivantes :
  - Erreur de communication Bluetooth.
  - Vous n'avez pas appuyé sur le symbole du capteur de cuisson dans un intervalle de 30 secondes suivant la sélection du foyer.
  - La batterie du capteur de cuisson sans fil est presque vide.

  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 aucune connexion n'est possible, informez-en le service après-vente.

Réinitialiser le capteur de température sans fil

1 Effleurez le symbole pendant env. 8-10 secondes.
Pendant ce laps de temps, l'affichage LED du capteur de température s'allume trois fois. À la troisième fois, la réinitialisation commence. Cessez alors d'effleurer le symbole.
Dès que la LED disparaît, le capteur de température sans fil est réinitialisé.

2 Répétez la procédure de connexion à partir du point 2.

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

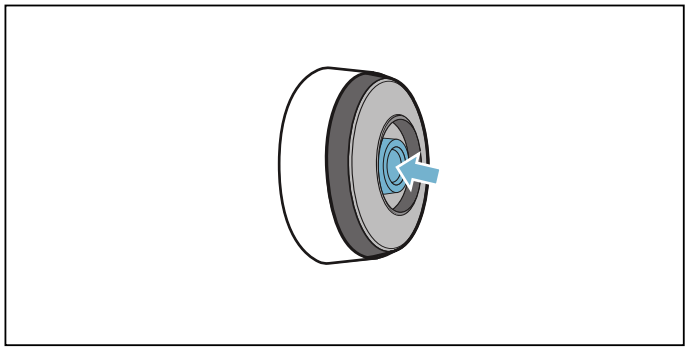
Avant de le coller sur le capteur de température, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

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

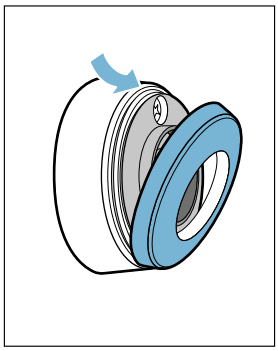
– Ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage grattants tels que des éponges à récurer, des brosses à récurer ou du lait de nettoyage.
– Ne pas toucher la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

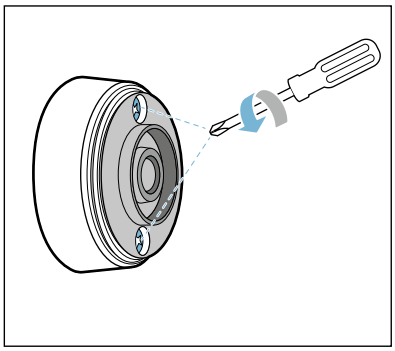
Remplacement de la pile

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

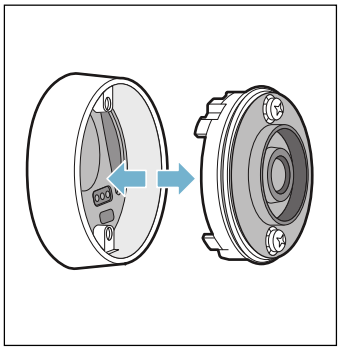
Remplacement de la pile :

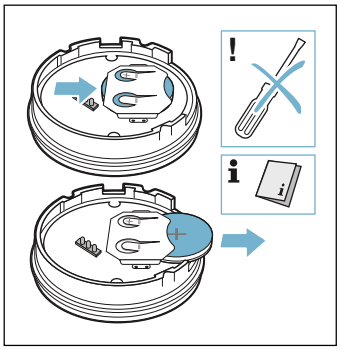
1 Retirez le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier de la sonde de température et retirez les deux vis à l'aide d'un tournevis.



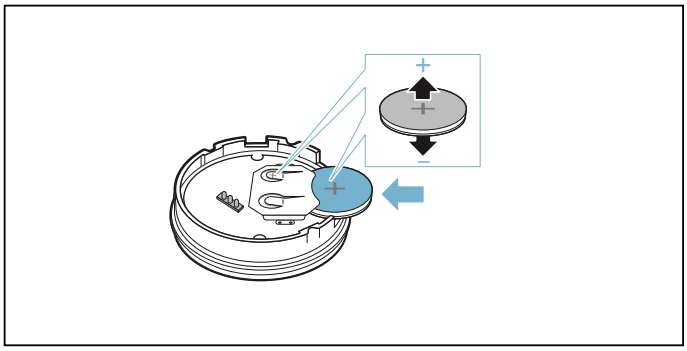


2 Ouvrez le bouchon de la sonde de température. Retirez la pile de la partie inférieure du boîtier, puis insérez une nouvelle pile (veillez au sens correct des pôles de la pile).

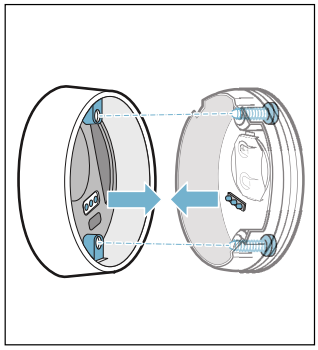


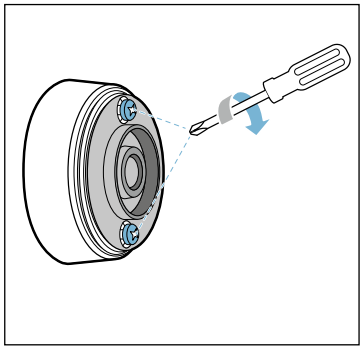


Attention !
N'utilisez pas d'objet en métal pour sortir la pile. Ne touchez pas les bornes de la pile.

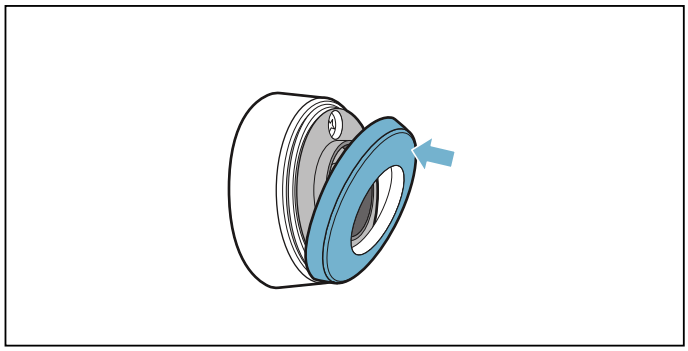


3 Refermez le bouchon de la sonde de température (les trous de dégagement pour les vis sur le bouton doivent couvrir les encoches sur la partie inférieure du boîtier). Resserrez les vis à l'aide d'un tournevis.





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 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.

Sécurité-enfants

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : retirez le bouton de commande Twist du foyer. Un signal retentit. Le voyant s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : placez le bouton de commande Twist sur le dispositif Twist-Pad.

Remarque : Si le foyer est allumé au moment du retrait du bouton Twist, la protection de nettoyage du bandeau est d'abord activée. Si le bouton Twist n'est pas remis en place dans les 10 minutes, le foyer s'éteint et la sécurité enfants est activée.

Verrouillage écran pour nettoyage

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, le foyer dispose d'une fonction de verrouillage du bandeau de commande afin de pouvoir procéder au nettoyage.

Activer : Retirez le bouton Twist.
Un signal retentit. L'affichage et les réglages de la table de cuisson clignotent. Le processus de chauffage est interrompu. Si une durée de cuisson est programmée automatiquement, celle-ci est mise en pause. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 10 minutes.
Vous pouvez essuyer la surface du bandeau de commande sans modifier les réglages.

Désactiver : Remettez le bouton Twist en place dans les 10 minutes.
Le bandeau de commande est déverrouillé. La table de cuisson se remet à chauffer avec les réglages précédents.
Pour stopper la fonction de manière anticipée, replacez le bouton Twist avant que les 10 minutes ne soient écoulées.

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. Un signal retentit et dans l'affichage du foyer, l'indicateur de chaleur résiduelle ou apparaît.

Le foyer peut à tout moment être de nouveau sélectionné et réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction de la position de chauffe réglée (après 1 à 10 secondes).

Réglages de base

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

Affichage	Fonction
	Signaux sonores
	ON Tous les signaux sonores sont activés.*
c 1	OFF La plupart des signaux sonores sont désactivés.
	Temps de sélection de la zone de cuisson
	5 Le foyer reste sélectionné pendant 5 secondes.
	10 Le foyer reste sélectionné pendant 10 secondes.*
	15 le foyer reste sélectionné pendant 15 secondes.
c2	OFF illimité : le foyer dernièrement réglé reste sélectionné.
	Fonction de gestion de la puissance. Limiter la puissance totale de la table de cuisson
	0 Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson.*/**
	1 1000 W puissance minimum.
	1.5 1500 W
	...
	3 3000 W recommandé pour 13 ampères.
	3.5 3500 W recommandé pour 16 ampères.
	4 4000 W
	4.5 4500 W recommandé pour 20 ampères.
	...
c3	9 ou 9.5 Puissance maximale de la table de cuisson.**
	Rétablir les réglages d'usine
	OFF Conserver les réglages personnalisés.*
c4	ON Rétablissez les réglages d'usine.
	Capteur de cuisson
	Connectez le capteur de cuisson sans fil à la table de cuisson.
	Réglage en fonction de l'altitude au-dessus du niveau de la mer :
	1 - 2 Réduction
	3 Réglage de base
c5	4 - 9 Augmentation
	Fonction cuisson professionnelle
c6	Sélectionnez un foyer individuel pour prérégler le niveau de puissance pour la fonction cuisson professionnelle.
	Vérifier les récipients, le résultat de cuisson
	0 Non adapté
	1 Non optimal
c7	2 Adapté
	Home Connect
c9	→ *"Réglages Home Connect" à la page 44*

* Réglage usine

**La puissance maximale de la table de cuisson est affichée sur la plaque signalétique.

Pour accéder aux réglages de base :

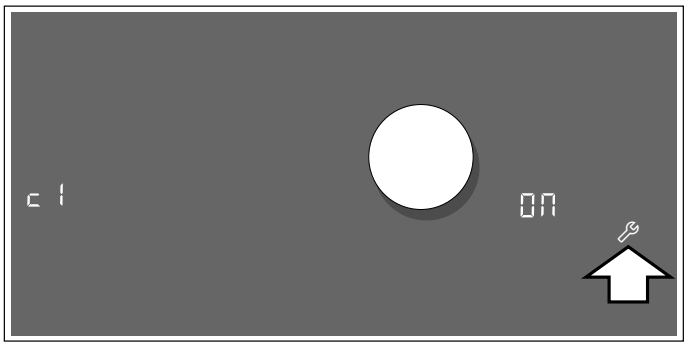
La table de cuisson doit être éteinte.

1 Allumez la table de cuisson.

2 Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole .
Les quatre premiers afficheurs indiquent les informations produit. Tournez le bouton Twist afin de pouvoir voir chaque affichage individuel.

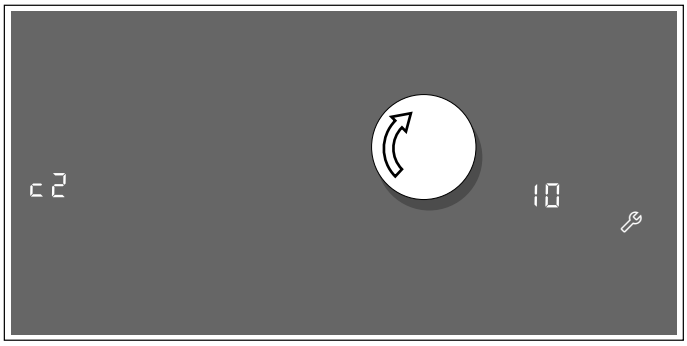
Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

3 Un nouvel effleurement du symbole vous permet d'accéder aux réglages de base.
Dans les afficheurs, c 1 et on s'allument comme préréglage.



4 Effleurez de nouveau le symbole jusqu'à ce que la fonction désirée soit affichée.

5 Sélectionnez ensuite le réglage désiré à l'aide du bouton Twist.



6 Effleurez le symbole pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

Éteignez la plaque de cuisson à l'aide 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.

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 6*
- 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.

Réglage

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

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

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

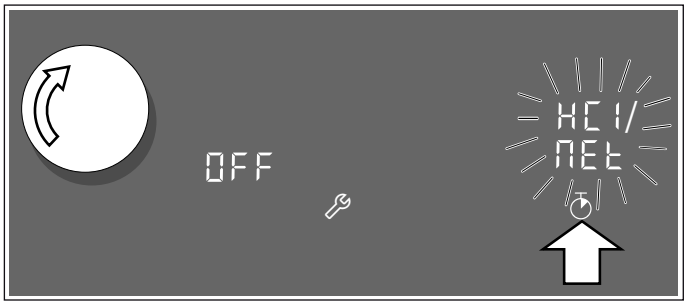
Vous avez besoin d'un routeur disposant de la fonctionnalité WPS. Vous trouverez les informations à ce sujet dans le manuel de votre routeur. Vous devez pouvoir accéder à votre routeur.

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

1 Ouvrez les réglages de base.

2 Appuyez sur le symbole à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage cHC apparaisse.

3 Appuyez sur le symbole pour modifier les réglages Home Connect.
HC1 et NEt clignotent en alternance dans la zone de réglage. Dans l'affichage du foyer, OFF s'allume.



4 Réglez la valeur C01 à l'aide du bouton Twist.
Sur l'affichage du foyer, C01 clignote et le symbole apparaît.

5 Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur.
Le foyer est connecté au réseau lorsque le symbole ne clignote plus mais s'allume sur le bandeau de commande.

Remarque : Si aucune connexion ne peut être établie, la valeur C02 « Connexion manuelle » apparaît. Connectez l'appareil manuellement au réseau domestique ou démarrez de nouveau la connexion automatique.



L'appareil tente de se connecter automatiquement à l'appli. HC2 et PA1 clignotent en alternance dans la zone de réglage. La valeur ON clignote dans l'affichage du foyer.

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

La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur ON ne clignote plus et que la valeur OFF apparaît de nouveau sur l'affichage du foyer.

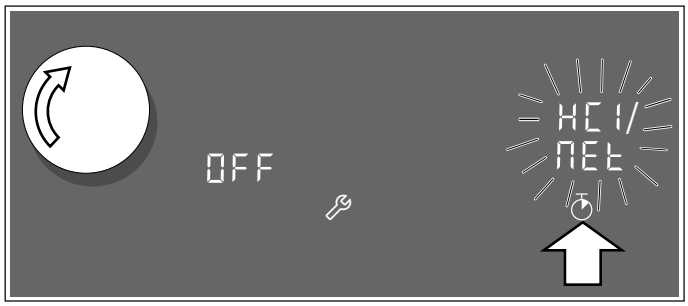
Connexion manuelle au réseau domestique

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

1 Ouvrez les réglages de base.

2 Appuyez sur le symbole à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage cHC apparaisse.

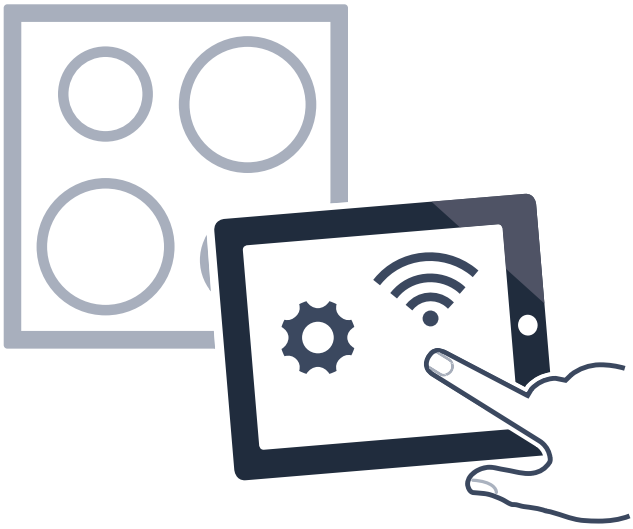
3 Appuyez sur le symbole pour modifier les réglages Home Connect.
HC 1 et NEt clignotent en alternance dans la zone de réglage. Dans l'affichage du foyer, OFF s'allume.



4 Réglez la valeur C02 à l'aide du bouton Twist.
C02 et le symbole clignotent dans l'affichage du foyer.



5 Passez au menu de réglage général de l'appareil mobile, et ouvrez les réglages WLAN.

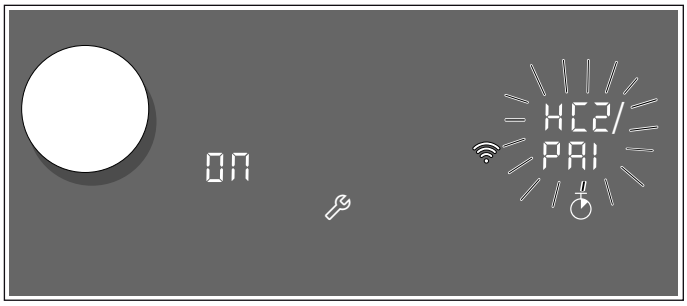


6 Connectez l'appareil mobile au réseau de la table de cuisson avec la SSID « HomeConnect » et le code « HomeConnect ». L'établissement de la connexion peut durer jusqu'à 60 secondes.

7 Une fois la connexion établie, ouvrez l'appli Home Connect.
L'appli recherche votre table de cuisson pendant quelques secondes. Une fois la table de cuisson trouvée, vous serez invité(e) (le cas échéant) à saisir le nom du réseau (SSID) et le mot de passe (clé) de votre réseau domestique (WLAN) dans les champs correspondants.

8 Appuyez ensuite sur « Transmettre à l'appareil ménager ».

9 Le foyer est connecté au réseau domestique lorsque le symbole s'allume dans le bandeau de commande.



L'appareil tente de se connecter automatiquement à l'appli. HC2 et PA1 clignotent en alternance dans la zone de réglage. La valeur ON clignote dans l'affichage du foyer.

La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur ON ne clignote plus et que la valeur OFF apparaît de nouveau sur l'affichage du foyer.

Ensuite vous pouvez de nouveau connecter votre appareil mobile à votre réseau domestique.

Veuillez suivre les instructions de l'appli.

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.

Affichage	Fonction
HC1/nEt	**Connexion au réseau domestique (WLAN)**
OFF	Non connecté/couper la connexion au réseau
C01	Connexion automatique
C02	Connexion manuelle
On	Connecté
HC2/PA1	**Connexion à l'appli**
OFF	Non connecté/ Procédure de connexion interrompue
On	Établir la connexion
HC3/Con	**Connexion au réseau domestique (WLAN)**
OFF	Module radio désactivé
On	Module radio activé
HC4/rES	**Réglages par l'application**
OFF	Désactivé
On	Activé*
HC5/UPd	**Mise à jour logicielle**
dEF	Mise à jour disponible et prête à installation
InS	Démarrage de l'installation
HC6/rEd	**Accès à distance par le service après-vente**
OFF	Non autorisé
On	Autorisé
HC7/Str	**Force du signal WLAN**
nA	Pas connecté au réseau domestique (WLAN)
1	Force du signal 1 (faible)
2	Force du signal 2 (moyenne)
3	Force du signal 3 (bonne)
HC8/SEr	**Connexion au serveur Home Connect**
nA	Non connecté
On	Connecté

* Réglage de base

Remarques

- Le réglage HC2 est affiché uniquement lorsque l'appareil est connecté au réseau domestique.
- Le réglage HC3 est affiché uniquement lorsque l'appareil a déjà été connecté à un réseau.
- Le réglage HC5 est affiché uniquement lorqu'une mise à jour est disponible.
- Le réglage HC6 est affiché uniquement lorsque le service après-vente essaie de se connecter à l'appareil. Vous pouvez terminer cette connexion à tout moment, une fois l'accès autorisé.
- Les réglages HC7 et HC8 sont affichés uniquement lorsqu'une connexion avec le WLAN est établie.

Désactiver le Wi-Fi

Si le WLAN est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect.

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

1 Ouvrez le réglage de base c9.

2 Appuyez sur le symbole ⏱ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage HC3 et CON s'affichent en alternance.
Dans l'affichage du foyer, ON s'allume.



3 Réglez la valeur OFF à l'aide du bouton Twist.

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

Remarque : Les réglages réseau sont mémorisés. Lorsque la fonction WLAN est de nouveau activée, la table de cuisson tente une connexion au réseau enregistré.

Se déconnecter du réseau

Se déconnecter du réseau

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

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

1 Ouvrez le réglage de base c9.

2 Appuyez sur le symbole ⏱ à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages HC 1 et nEt clignotent en alternance.
Dans l'affichage du foyer, ON s'allume.

3 Réglez la valeur OFF à l'aide du bouton Twist.

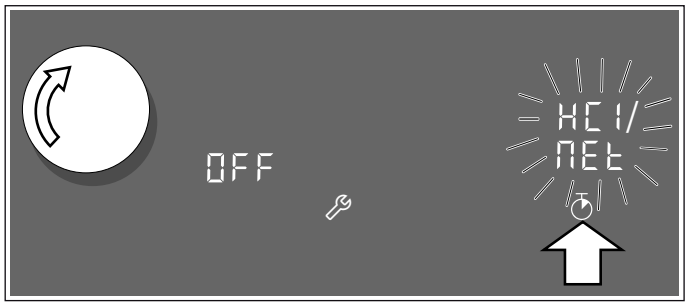
L'appareil est déconnecté du réseau domestique et le symbole 📶 disparaît du bandeau de commande.

Se connecter au réseau

Se connecter au réseau

1 Ouvrez le réglage de base c9.

2 Appuyez sur le symbole ⏱ à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages HC 1 et nEt clignotent en alternance.
Dans l'affichage du foyer, OFF s'allume.



3 À l'aide du bouton Twist, réglez la valeur
C01 « Connexion automatique » ou
C02 « Connexion manuelle.

4 Suivez les instructions à la section
« Connexion automatique au réseau domestique » ou
« Connexion manuelle au réseau domestique ».

Connecter avec l'appli

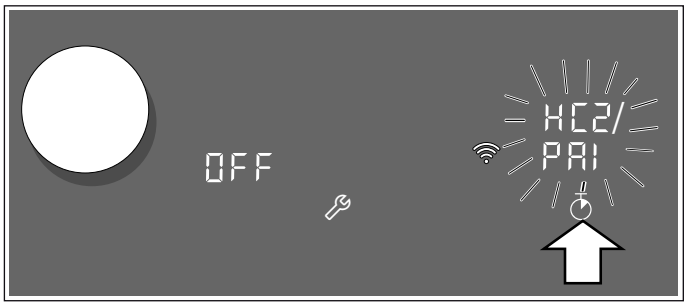
Si l'appli Home Connect est installée sur votre appareil mobile, vous pouvez la connecter à votre table de cuisson.

Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau.
- L'appli doit être ouverte et configurée.
- S'il existe une connexion directe à une hotte aspirante déconnectez d'abord la table de cuisson du réseau domestique, puis relancez la connexion.
⟶ *"Se déconnecter du réseau" à la page 45*,
⟶ *"Se connecter au réseau" à la page 45*

1 Ouvrez le réglage de base c9.

2 Appuyez sur le symbole ⏱ à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages HC2 et PA1 clignotent en alternance.
Dans l'affichage du foyer, OFF s'allume.



3 Réglez la valeur ON à l'aide du bouton Twist.

4 Démarrez l'appli sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour achever la procédure de connexion.

La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur ON ne clignote plus et que la valeur OFF apparaît de nouveau sur l'affichage du foyer.

Réglages par l'application

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

Remarques

- Pour modifier les réglages de base, la table de cuisson doit être éteinte.
- La commande au niveau de l'appareil même est à tout moment prioritaire. Pendant ce temps, la commande via l'appli Home Connect n'est pas possible.
- À la livraison, la transmission des réglages est activée.
- Lorsque la transmission des réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement du foyer s'affichent sur l'application Home Connect.

1 Ouvrez le réglage de base c9.

2 Appuyez sur le symbole ⏱ à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages HC4 et rES clignotent en alternance.

3 Pour activer la transmission, sélectionnez la valeur ON à l'aide du bouton Twist ; pour la désactiver, sélectionnez la valeur OFF.



Confirmer les réglages de cuisson

Dès que les réglages de cuisson sont transmis à un foyer, l'affichage des foyers commence à clignoter. Pour confirmer les réglages, effleurez l'affichage clignotant 📶. Pour refuser les réglages, effleurez une autre touche de la table de cuisson.

Mise à jour logicielle

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

Une fois le téléchargement réussi, vous pouvez démarrer l'installation via la table de cuisson (réglages de base, réglages c9, réglage HCS/UPd) ou via l'appli Home Connect, si elle se trouve dans votre réseau local.

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

Remarques

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser votre 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

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 à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.

CE

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

Connexion avec la hotte aspirante

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

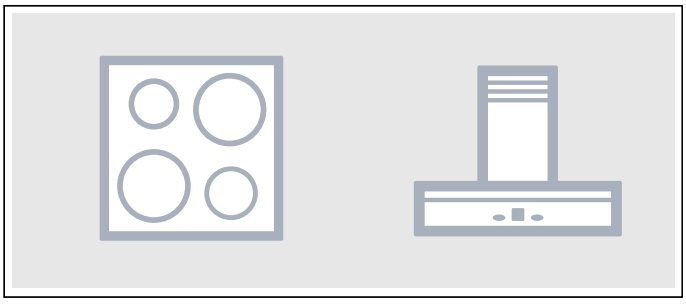
Lorsque les deux appareils sont compatibles Home Connect, une connexion via l'appli Home Connect est possible.

Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis.



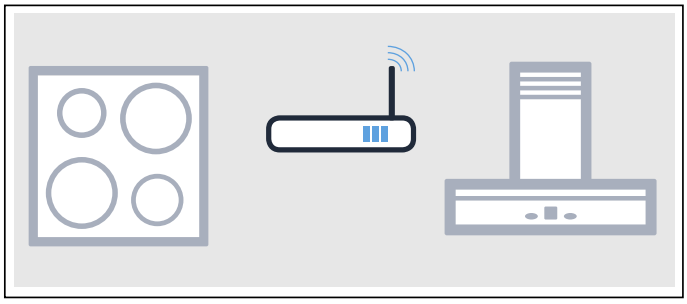
Connecter directement les appareils

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 6*
- 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 au chapitre « Connexion de la table de cuisson » de 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 Ouvrez les réglages de base.

2 Appuyez sur le symbole à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage cE apparaisse. Dans l'affichage du foyer, OFF s'allume.

3 Réglez la valeur 1 à l'aide du bouton Twist. 1 clignote sur l'affichage du foyer.

4 Lancez la connexion sur la hotte aspirante dans les 2 minutes qui suivent.

La table de cuisson est connectée à la hotte aspirante lorsque la valeur On apparaît dans l'affichage du foyer. Sur le bandeau de commande de la table de cuisson, les symboles pour la commande de la hotte basée sur la table de cuisson sont affichés.

Connexion via le réseau domestique

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

Vous devez pouvoir accéder à votre routeur. Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion directe ».

Assurez-vous, dès le début, que la hotte aspirante est bien connectée au réseau domestique.

1 Ouvrez les réglages de base.

2 Appuyez sur le symbole à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage cE apparaisse. Dans l'affichage du foyer, OFF s'allume.

3 Réglez la valeur 1 à l'aide du bouton Twist. 1 clignote sur l'affichage du foyer.

4 Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur. La table de cuisson est connectée au réseau domestique, la valeur 2 apparaît sur l'affichage des foyers.

5 Lancez la connexion avec la hotte aspirante.

La table de cuisson est connectée à la hotte aspirante lorsque la valeur On apparaît sur l'affichage des foyers. Sur le bandeau de commande de la table de cuisson, les symboles pour la commande de la hotte basée sur la table de cuisson sont affichés.

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 pour le processus de connexion est écoulé sur l'un des deux appareils, lancez de nouveau la procédure de connexion (réglages de base, réglage cE).

Réinitialiser la connexion

Vous pouvez réinitialiser à tout moment les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la hotte aspirante.

1 Ouvrez les réglages de base.

2 Appuyez sur le symbole à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage cE apparaisse.

3 Réglez la valeur OFF à l'aide du bouton Twist.

Commander la hotte via le foyer

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.
⟶ *"Réglages de la commande de hotte" à la page 49*

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

Régler le ventilateur

Mise en marche

Effleurez le symbole .

Régler la vitesse de ventilation

Tournez le bouton Twist vers la gauche ou la droite pour ajuster la vitesse de ventilation.

Les réglages suivants sont possibles :

Affichage	Fonction
0	Ventilateur arrêté
A	Mode automatique Le ventilateur démarre automatiquement à la formation de vapeur
1, 2, 3	Vitesses de ventilation Intensité : faible, moyenne, élevée
P	Fonction PowerBoost
J	Ventilation par intervalles
r	Poursuite du ventilateur

Arrêt

Éteindre et poursuivre la cuisson :

1 Effleurez le symbole .

2 À l'aide du bouton Twist, sélectionnez la 0 vitesse de ventilation.

Éteindre la table de cuisson :
Le comportement du ventilateur après l'extinction de la table de cuisson dépend du réglage de base sélectionné.

Le ventilateur se trouve en mode poursuite, lorsque l'affichage affiche r .

Remarque : Le symbole peut être à peine visible après extinction de la table de cuisson et du ventilateur.

Régler l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte via le panneau de commande du foyer.

Effleurez le symbole .

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

Réglages de la commande de hotte

Réglages de la commande de hotte

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

Modifier les réglages de base ⟶ *"Réglages de base"*

Affi-chage	Fonction	
cE	**Connexion table de cuisson-hotte**	
	OFF	Non connectée* / couper la connexion.
	1	Établir la connexion.
	2	Connectée au réseau domestique.
	On	Connectée à la hotte aspirante.
cA	**Démarrage automatique du ventilateur**	
	OFF	Désactivé. Si nécessaire, la hotte doit être mise en marche manuellement.
	A	Activée en mode automatique.* La hotte s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer.
	1	Activée en mode manuel. La hotte s'allume à la vitesse la plus faible à la mise en marche d'un foyer.
	2	Activée en mode manuel. La hotte s'allume à la vitesse moyenne à la mise en marche d'un foyer.
	3	Activée en mode manuel. La hotte s'allume à la vitesse la plus élevée à la mise en marche d'un foyer.
cb	**Poursuite du ventilateur**	
	OFF	La ventilation s'éteint avec la table de cuisson.
	A	Activée en mode automatique.*
	On	Activée en mode poursuite du ventilateur standard.
	no	Aucune modification des réglages.
cc	**Mise en marche automatique de l'éclairage**	
	OFF	Désactivé.*
	On	Activé. L'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuisson.
cd	**Arrêt automatique de l'éclairage**	
	OFF	Désactivé.*
	On	Activé. L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.

* Réglage de base

Remarque : Les réglages cA, cb, cc et cd sont affichés uniquement lorsque l'appareil est relié à une hotte aspirante.

Test des récipients

Cette fonction permet de vérifier la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction de l'ustensile utilisé.

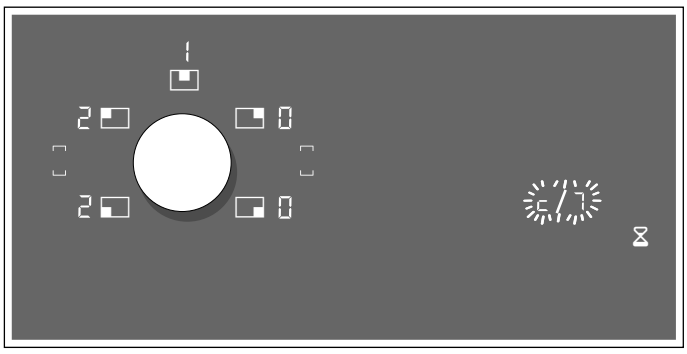
Le résultat est une valeur de référence et dépend des propriétés de l'ustensile et du foyer utilisé.

1 Placez la casserole froide contenant env. 200 ml d'eau au centre du foyer le plus adapté au diamètre du fond de la casserole.

2 Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage c 7.

3 Effleurez la zone de réglage. – clignote dans l'affichage des foyers.
La fonction est activée.

Au bout de 10 secondes, le résultat relatif à la qualité et la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage des foyers.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat	
0	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*
1	L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
2	L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

* S'il existe un plus petit foyer, testez de nouveau la casserole sur le foyer le plus petit.

Pour réactiver la fonction, tournez le bouton Twist.

Remarques

- Le foyer flexible est un foyer unique ; n'utilisez qu'une seule casserole.
- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile de cuisson, il est probable que seul le centre de l'ustensile sera chauffé et le résultat de cuisson peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre ⟶ *"Réglages de base"*.
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson dans les chapitres ⟶ *"Cuisson par induction"* et ⟶ *"Fonction Flex"*.

Power-Manager

La fonction Power Manager permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

La table de cuisson est préréglée en usine. Sa puissance maximale est indiquée sur la plaque signalétique. À l'aide de la fonction Power Manager, il est possible de modifier la valeur conformément aux exigences de l'installation électrique respective.

Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson répartit la puissance disponible automatiquement sur les zones de cuisson allumées.

Tant que la fonction Power Manager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée et si la limitation de puissance est atteinte, le symbole _ apparaît brièvement dans l'affichage des niveaux de cuisson. L'appareil régule et sélectionne le niveau de puissance maximum possible de façon autonome.

De plus amples informations concernant la manière de modifier la puissance totale de la table de cuisson figurent au chapitre ⟶ *"Réglages de base"*

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 nettoyants 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 nettoyants 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 nettoyant 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 nettoyant tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyant 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.

Bouton de commande Twist-Pad

Pour nettoyer le bouton de commande Twist-Pad, utilisez de préférence de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants. Ne nettoyez pas le bouton de commande Twist-Pad au lave-vaisselle ou dans de l'eau de rinçage. Cela risque de l'endommager.

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

Pourquoi est-il impossible d'allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est-il allumé ?

La sécurité enfant est activée. Placez le bouton Twist sur le Twist-Pad.

Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre ⟶ *"Sécurité-enfants"*

Pourquoi entend-on un signal sonore ?

Essuyez 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"*

Pourquoi est-il impossible d'activer les fonctions d'assistant de cuisson ?

La puissance maximale de l'appareil est atteinte ou la fonction PowerManager est activée. Éteignez ou diminuez les niveaux de puissance des foyers actifs.

Vous trouverez d'autres informations concernant cette fonction au chapitre ⟶ *"Power-Manager"*

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?

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

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave :

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

Un crépitement :

Ce bruit survient avec les récipients composés de différents matériaux superposés ou en utilisant en même temps des récipients de taille différente et de matériaux différents. La puissance du bruit peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

Des sifflements aigus :

Ces bruits se produisent lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance est réduite.

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.

Récipient

Quels sont les ustensiles de cuisson 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 le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffe clignote ?

Le foyer sur lequel le récipient est placé n'est pas allumé.

Vérifiez que le foyer sur lequel est posé l'ustensile de cuisson est allumé.

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

Vérifiez que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles aux chapitres ⟶ *"Cuisson par induction"*, ⟶ *"Fonction Flex"* et ⟶ *"Fonction Transfert"*.

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

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

Vérifiez que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles aux chapitres ⟶ *"Cuisson par induction"*, ⟶ *"Fonction Flex"* et ⟶ *"Fonction Transfert"*.

Comment s'allume un foyer double ou triple ?

Ces foyers peuvent détecter des ustensiles de taille différente. Selon la matière et les propriétés de l'ustensile, le foyer s'adapte en activant automatiquement un foyer simple, double ou triple. Cela permet ainsi de garantir une puissance adaptée pour un bon résultat de cuisson.

Les récipients qui conviennent le mieux sont ceux qui correspondent approximativement à la taille du foyer et qui possèdent un fond complètement ferromagnétique. Vous trouverez des informations concernant le type de récipients appropriés pour l'induction au chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*.

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson ?

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

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

Anomalies, que faire ?

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

Affichage	Cause possible	Solution
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.
	L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.	Assurez-vous que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement.
	Dysfonctionnement de l'électronique.	Si vous ne parvenez pas à résoudre l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
Les affichages clignotent.	Le bandeau de commande est humide ou un objet se trouve dessus.	Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
F2 / E8207	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez un symbole quelconque de la table de cuisson.
F4 / E8208	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
F5 + niveau de puissance et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirez le récipient correspondant. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer le processus de cuisson.
F5 et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque l'affichage de l'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1 / F6	Le foyer a surchauffé et a été désactivé pour protéger le plan de travail.	Laissez suffisamment refroidir l'électronique, puis rallumez le foyer.
F0	La fonction de transfert de réglages ne peut pas être activée.	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.
F8	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre
E8202	La sonde de température a surchauffé et le foyer a été coupé.	Attendez que le capteur de cuisson ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.
E8203	La sonde de température a surchauffé et tous les foyers ont été coupés.	Si vous n'utilisez pas la sonde de température, retirez-la de l'ustensile de cuisson et rangez-la à l'écart des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Rallumez les foyers.
E8204	La batterie de la sonde de température est vide.	Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir la section « Remplacement de la batterie ».
E8205	La sonde de température n'a plus de connexion.	Éteignez, puis rallumez la fonction.
E8206	La sonde de température est hors service/ défectueuse.	Veuillez prévenir le service après-vente technique.
L'affichage de la sonde de température ne s'allume pas.	La sonde de température ne réagit pas et l'affichage ne s'allume pas.	Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir la section « Remplacement de la batterie ». Si le problème persiste, appuyez pendant 8 secondes sur le symbole de la sonde de température et reconnectez la sonde de température avec le foyer. Si le problème persiste, contactez le service après-vente technique.

Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Affichage	Cause possible	Solution
L'affichage de la sonde de température clignote deux fois.	La batterie de la sonde de température est presque vide. L'opération de cuisson suivante peut être interrompue suite à une batterie épuisée.	Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir la section « Remplacement de la batterie ».
L'affichage de la sonde de température clignote trois fois.	La sonde de température n'a plus de connexion.	Appuyez pendant 8 secondes sur le symbole de la sonde de température et reconnectez la sonde de température avec le foyer.
E9000 E9010	La tension de service est défectueuse, et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.
dE	Le mode démo est activé.	Débranchez la table de cuisson du secteur. Patientez 30 secondes, puis rebranchez-la. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.
Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.		

Remarques

- Lorsque E apparaît dans l'affichage, maintenez enfoncé le capteur afin de pouvoir lire le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si le code d'erreur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

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 toujours indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

La plaque signalétique portant ces numéros se trouve :

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

Le numéros 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

9001365290 (990312)
fr

GAGGENAU