

Gaggenau

fr Manuel d'utilisation

CX 482

Table de cuisson induction à pleine surface

Table des matières

1	Sécurité.....	2
2	Éviter les dommages matériels.....	4
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	5
4	Ustensiles appropriés.....	6
5	Description de l'appareil.....	7
6	Avant la première utilisation.....	10
7	Utilisation.....	10
8	Cuisson dynamique.....	12
9	Cuisson professionnelle.....	13
10	Fonctions de temps.....	14
11	Booster pour casseroles.....	15
12	Booster pour poêles.....	16
13	Fonction Maintien au chaud.....	16
14	Valider les réglages.....	17
15	Sensor de cuisson.....	17
16	Capteur pour casserole sans fil.....	20
17	Cuisson dynamique pour un ustensile de cuisson.....	22
18	Fonction Teppanyaki.....	23
19	Sécurité enfants.....	24
20	Fonction Pause.....	24
21	Coupure de sécurité individuelle.....	24
22	Réglages de base.....	24
23	Limitation de puissance.....	25
24	Home Connect.....	26
25	Commande de la hotte depuis la table de cuisson.....	28
26	Nettoyage et entretien.....	29
27	FAQ.....	30
28	Dépannage.....	32
29	Mise au rebut.....	34
30	Déclaration de conformité.....	35
31	Service après-vente.....	35

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé. Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

Si vous utilisez la fonction sonde de cuisson, réglez le foyer sur lequel se trouve la casserole avec 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/CEE du Conseil des Communautés européennes du 20 Juin 1990 ainsi qu'avec les normes EN 45502-2-1 et 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 rem-

plies 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.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface 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.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal après chaque utilisation.

- ▶ N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement lorsqu'il n'y a aucune poêle ou casserole dessus.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson.

- ▶ Ne posez jamais d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 35

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

Tout contact entre des objets métalliques et le ventilateur qui se trouve sur la face inférieure de la table de cuisson peut provoquer un choc électrique.

- ▶ Ne rangez aucun objet métallique long et pointu dans les tiroirs situés sous la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

- ▶ Retirez le capteur de l'ustensile de cuisson 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.

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

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

- ▶ Le récipient de cuisson au bain-marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau.
- ▶ Utilisez uniquement un ustensile de cuisson résistant à la chaleur.

Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.

- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

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

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent respecter une distance minimale de 10 cm par rapport à l'élément de commande magnétique.
- ▶ Ne portez jamais l'élément de commande dans les poches des vêtements.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

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

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Éviter les dommages matériels

Vous trouverez ici les causes de dommages les plus fréquentes, ainsi que des conseils pour les éviter.

Domage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écailles ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.

Domage	Cause	Solution
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.
Écailles ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas se servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Dommmages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Dommmages à l'appareil	Ustensiles de cuisson chauds sur le bandeau de commande, les zones d'affichage ou le cadre de la table de cuisson.	Ne déposez jamais de récipient chaud sur ces zones.
Dommmages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer nif aire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Dommmages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne déposez jamais de récipient chaud sur ces zones.

ATTENTION !

Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur placé sur le dessous.

- ▶ Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou pointu, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ces objets 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.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Placez toujours l'ustensile dans les limites de la surface de cuisson utilisée.

Conseil : L'ustensile de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

4 Ustensiles appropriés

Les ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction doivent avoir un fond ferromagnétique. Cela signifie que l'ustensile de cuisson doit être magnétique et correspondre à la taille recommandée.

La table de cuisson détecte automatiquement la position, la taille et la forme de l'ustensile utilisé, selon le diamètre ferromagnétique et le matériau du fond de l'ustensile. Respectez les indications du fabricant de l'ustensile de cuisson.

Sont appropriés les ustensiles dont le diamètre de fond est de 90 mm à 340 mm.

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

Afin de détecter correctement les ustensiles, vous devez tenir compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.

Ustensiles	Matériaux	Propriétés
<p>Ustensiles recommandés</p> 	<p>Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur.</p> <p>Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé ou en fonte, ou les ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.</p>	<p>Ces ustensiles de cuisine distribuent la chaleur de manière homogène, chauffent rapidement et assurent leur détection.</p> <p>Ces ustensiles chauffent rapidement et sont reconnus en toute sécurité.</p>
<p>Adaptés</p>  	<p>Le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.</p> <p>Les fonds d'ustensiles avec un pourcentage en aluminium.</p>	<p>Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson, seule la zone ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme.</p> <p>Ces bases d'ustensiles réduisent la surface ferromagnétique, ce qui réduit la puissance transmise à l'ustensile de cuisson. Le cas échéant, ces ustensiles ne sont que peu ou pas du tout détectés et ne sont donc pas suffisamment chauffés.</p>
<p>Non adaptés</p>	<p>Les ustensiles de cuisson en acier fin normal, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.</p>	

Remarques

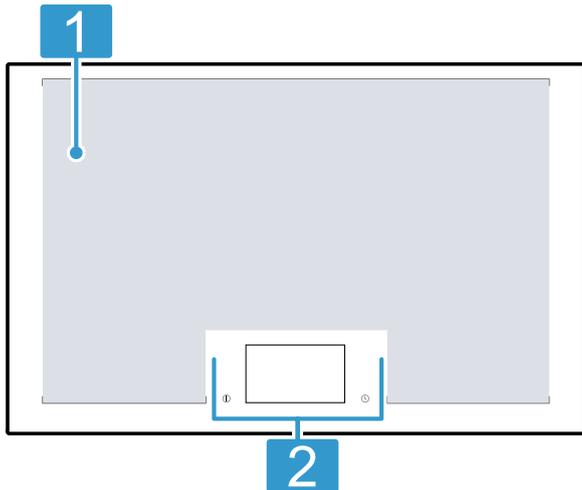
- N'utilisez jamais de plaque d'adaptateur entre la table de cuisson et l'ustensile de cuisson.
- Ne faites pas chauffer des ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles à fond fin, car ils peuvent chauffer très fortement.

5 Description de l'appareil

5.1 Surface de cuisson

La table de cuisson est à induction sur toute sa surface de cuisson. Placez les ustensiles de cuisson dans n'importe quelle position dans les limites de la surface de cuisson utilisable. La table de cuisson détecte automatiquement la position, la taille et la forme des ustensiles de cuisson.

Vous pouvez cuisiner avec 5 ustensiles de cuisson simultanément sur la surface de cuisson.



1 Surface de cuisson utilisable

2 Bandeau de commande

5.2 Bandeau de commande

Certains détails, comme la couleur et la forme, peuvent différer de l'illustration.



Remarques

- Gardez toujours le bandeau de commande propre et sec.
- Ne placez aucun ustensile de cuisson à proximité des affichages et des touches. L'électronique risque de surchauffer.

Touches tactiles

Quand vous allumez la table de cuisson, les symboles des touches disponibles à ce moment-là s'allument.

Touche	Fonction
①	Interrupteur principal
🕒	Menu Temps <ul style="list-style-type: none"> ▪ ⌚ Minuterie ▪ ⌚ Durée de marche
🔒	Sécurité enfants
⏸	Fonction Pause
🍳	Modes de fonctionnement de la table de cuisson <ul style="list-style-type: none"> ▪ 🍳 Cuisson dynamique ▪ 🍳 Cuisson professionnelle ▪ 🍳 Cuisson classique
🔧	Réglages de base
🔥	Foyer <ul style="list-style-type: none"> ▪ Niveaux de puissance 1...9 ▪ >> Booster pour casseroles ▪ 🍳 Booster pour poêles ▪ 🍳 Fonction Maintien au chaud ▪ ⌚ Minuterie de coupure ▪ Modes de fonctionnement 🍳 de l'ustensile de cuisson <ul style="list-style-type: none"> - 🍳 Cuisson dynamique pour un ustensile de cuisson - 🍳 Cuisson classique pour un ustensile de cuisson - 🍳 Capteur de cuisson - 🍳 Teppanyaki

Touches liées à Home Connect

Dès que la connexion à Home Connect est établie, les touches suivantes sont disponibles :

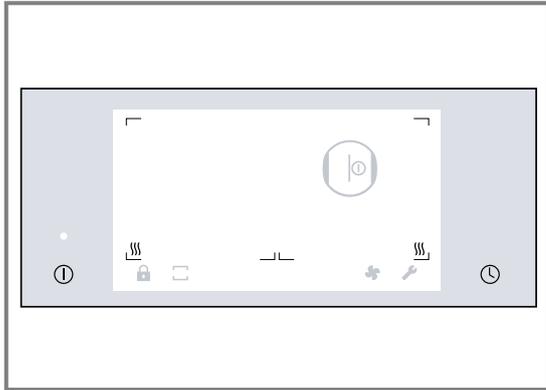
Touche	Fonction
📶	Connectivité
✚	Commande centralisée table/hotte
A	Commande de la hotte par capteur
💡	Éclairage de la hotte

5.3 Écran tactile

L'écran tactile vous permet de commander l'appareil de manière simple et intuitive.

Vue principale

L'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson et les réglages actuels pour le foyer actif, par exemple le mode de cuisson, les niveaux de puissance et les fonctions de temps actives, sont affichés.



Barre de fonctions

Permet d'accéder à certaines fonctions et à d'autres menus.

Les options suivantes sont affichées dans la barre de fonctions :

	Sécurité enfants
	Fonction Pause
	Mode table de cuisson
	Commande centralisée table/hotte
	Réglages de base

Menu Infos

Vous pouvez obtenir des informations sur l'appareil et les fonctions actives en cours.

Ouvrir le menu Infos

- ▶ Appuyez sur **i** dans la barre de fonctions.
- ✓ Le champ tactile est visible si la fonction est disponible.

Affichages et remarques

- Les remarques vous informent d'une modification de l'état de l'appareil ou lorsqu'une confirmation de l'utilisateur est requise. La ligne supérieure de l'affichage s'allume en orange. Pour revenir à la vue principale, effleurez le symbole ✓.
- Les remarques vous avertissent qu'une mesure est nécessaire. La ligne supérieure de l'affichage s'allume en bleu. Suivez les instructions affichées à l'écran. Pour revenir à la vue principale, effleurez ✓.

Menu Modes de fonctionnement de la table de cuisson

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

Pour les appeler, appuyez sur dans la barre de fonctions.

Symbole	Mode de cuisson	Fonction
	Cuisson professionnelle	Sélection de la position de chauffe en fonction de la position de l'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson, de droite à gauche.
	Cuisson classique	Sélection de la position de chauffe pour le foyer.
	Cuisson dynamique	Sélection de la position de chauffe selon la position de l'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson de l'avant vers l'arrière

Menu Modes de fonctionnement de l'ustensile de cuisson

La table de cuisson dispose de différents modes de fonctionnement de l'ustensile de cuisson pour le foyer.

Pour y accéder, taper sur l'affichage du foyer, puis sur

Symbole	Mode de cuisson	Fonction
	Cuisson dynamique pour un ustensile de cuisson	Ainsi, vous pouvez commander un certain niveau de puissance selon la position de l'ustensile de cuisson, en bougeant celui-ci sur la surface de cuisson de l'avant vers l'arrière.
	Cuisson classique pour un ustensile de cuisson	Ainsi, vous pouvez sélectionner la puissance pour chaque ustensile de cuisson.
	Capteur de cuisson	Le capteur de cuisson posé à l'extérieur de la casserole conserve automatiquement la température. Les fonctions de cuisson sont adaptées pour les mets requérant beaucoup d'eau, d'huile ou de graisse pour leur cuisson ou rôtissage.
	Teppanyaki	Vous pouvez ainsi cuisiner sur une zone et garder les aliments au chaud sur une autre zone ou cuisiner sur toute la zone avec le même niveau de puissance.

5.4 Affichages des foyers

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

Foyer	État
	Foyer détecté <ul style="list-style-type: none"> Un ustensile a été détecté sur la surface de cuisson. L'affichage du foyer s'allume. Appuyez sur  pour sélectionner le foyer.
	Foyer sélectionné <ul style="list-style-type: none"> Le foyer indiqué est sélectionné. Vous pouvez régler le niveau de puissance.
	Foyer allumé <ul style="list-style-type: none"> Le foyer indiqué est allumé. La position de chauffe sélectionnée s'allume.

Foyer	État
	Aucun ustensile de cuisson sur le foyer <ul style="list-style-type: none"> Vous avez retiré l'ustensile de cuisson de la surface de cuisson. Le niveau de puissance sélectionné auparavant s'allume moins intensément.
	Autres affichages <ul style="list-style-type: none"> Vous ne pouvez pas régler le foyer sélectionné. Pour plus d'informations, appuyez sur . Causes possibles : <ul style="list-style-type: none"> La surface de cuisson peut vous permettre de cuisiner simultanément en utilisant 5 ustensiles de cuisson répartis uniformément. L'ustensile de cuisson n'est pas adapté à la table à induction. La puissance maximale de l'appareil a été dépassée.

Remarque : Les affichages des foyers peuvent être différents de la taille et de la forme réelles de l'ustensile. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement de la table de cuisson.

5.5 Indicateur de chaleur résiduelle

Le foyer dispose de plusieurs indicateurs de chaleur résiduelle qui indiquent que la surface de cuisson est encore chaude.

En fonction de l'intensité de la chaleur résiduelle, une, deux ou les trois lignes d'affichage  s'allument. N'effleurez pas la surface de cuisson tant que ces indicateurs sont allumés, ni tout de suite après leur extinction.

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

6 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

6.1 Première mise en service

Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, le réglage de la langue par défaut s'affiche comme première étape de la configuration de la table de cuisson. Vous pouvez modifier les réglages à tout moment dans les réglages de base. → Page 24

6.2 Régler Home Connect

Pour définir les réglages de connexion, sélectionnez le réglage Home Connect dans les réglages de base et suivez les instructions du chapitre → "Home Connect", Page 26.

6.3 Cuisson par induction

La cuisson à induction apporte un certain nombre de changements par rapport aux tables de cuisson classiques et un certain nombre d'avantages, tels que le gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage, des économies d'énergie et la facilité d'entretien et de nettoyage. Elle offre également un meilleur contrôle de la chaleur, car la chaleur est directement générée dans les récipients.

7 Utilisation

7.1 Allumer la table de cuisson

- ▶ Effleurez ①.
Une alarme sonore retentit et l'écran tactile s'allume.
- ✓ La table de cuisson est prête à fonctionner.

ReStart

- ▶ Si vous allumez l'appareil dans les 10 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents. Vous pouvez activer cette fonction dans les réglages de base. → Page 24

7.2 Éteindre la table de cuisson

- ▶ Effleurez ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.
- ✓ Tous les foyers sont éteints.

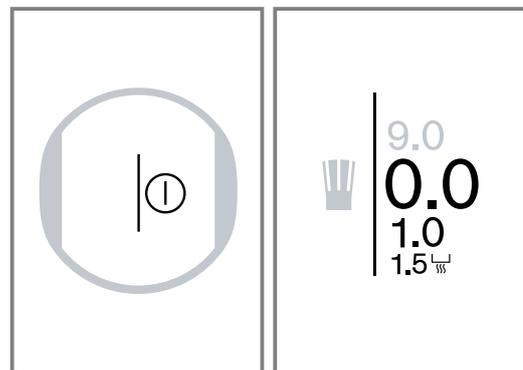
Remarque : La table de cuisson s'éteint si tous les foyers restent éteints plus longtemps que 30 secondes.

7.3 Régler le niveau de puissance sur les foyers

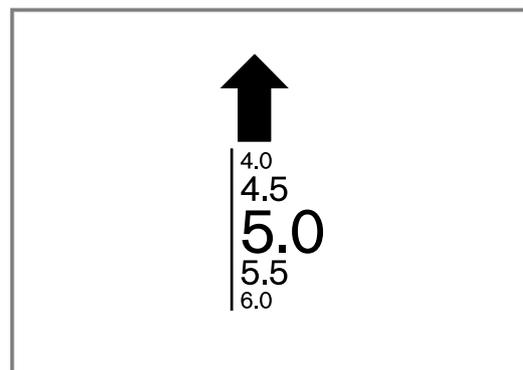
Le foyer possède 17 niveaux de puissance qui sont affichés de 1 à 9 avec des valeurs intermédiaires. Il convient de sélectionner le niveau de puissance le mieux adapté aux aliments et au processus de cuisson prévu.

Condition : La table de cuisson doit être allumée.

1. Posez l'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson.
 2. Effleurez l'affichage du foyer souhaité.
- ✓ La zone de réglage du foyer sélectionné apparaît.



3. Passez le doigt sur la zone de réglage et effleurez le niveau de puissance souhaité.



- ✓ Le niveau de puissance est réglé.

QuickStart

- ▶ Si vous posez un ustensile de cuisson sur la surface de cuisson avant d'allumer l'appareil, celui-ci est détecté après avoir appuyé sur l'interrupteur principal et l'affichage du foyer apparaît sur l'écran tactile.

Modifier la position de chauffe et éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer.

2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité ou réglez-le sur 0 dans la zone de programmation.
- ✓ Le niveau de puissance du foyer se modifie ou le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Aucun ustensile de cuisson ou taille inadaptée

Condition : Placez toujours l'ustensile dans les limites de la surface de cuisson utilisée.

- ▶ Si l'ustensile de cuisson n'est pas correctement placé ou n'est pas du bon matériau ou de la bonne taille ☹ apparaît à côté de l'affichage du foyer.

7.4 Conseils de cuisson

- Si vous faites chauffer de la purée, des soupes à la crème ou des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la position de chauffe 8-9.
- Si vous cuisinez avec le couvercle, réduisez la position de chauffe dès que de la vapeur s'échappe. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Une fois la cuisson terminée, placez un couvercle sur l'ustensile de cuisson en attendant de servir le plat.
- Suivez les instructions du fabricant lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive. Le minuteur de cuisine vous permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Veillez à ce que l'huile ne fume pas.
- Pour faire dorer les aliments, faites-les frire les uns après les autres et en petites portions.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utilisez par conséquent des maniques.
- Vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie sous → "Économies d'énergie", Page 5

Recommandations pour cuisiner

Ce tableau indique le niveau de puissance (☹☹☹) qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson (⌚ min) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	☹☹☹	⌚ min
Faire fondre		
Chocolat, de couverture	1 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1.5 - 2	-
Lait ¹	1.5 - 2.5	-
Saucisses bouillies ¹	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55

¹ Sans couvercle

Déplacez l'ustensile de cuisson ou utilisez-en un autre.

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

Arrêt rapide du foyer

- ▶ Si vous appuyez sur l'affichage du foyer sur l'écran principal pendant quelques secondes, le niveau de puissance se règle automatiquement sur 0.0. Vous pouvez désactiver cette fonction dans les réglages de base. → Page 24

	☹☹☹	⌚ min
Pocher, mijoter		
Quenelles de pommes de terre ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Poisson ¹	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
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 ¹	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	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	-
Mijoter		
Rôti roulé	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch	3 - 4	50 - 60
Braiser/rôtir avec peu de graisse¹		
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
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)	4.5 - 5.5	20 - 30

¹ Sans couvercle

	☰	⊖ min
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
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes, cuire une par une	6.5 - 7.5	-

¹ Sans couvercle

	☰	⊖ min
Omelette (frire une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6

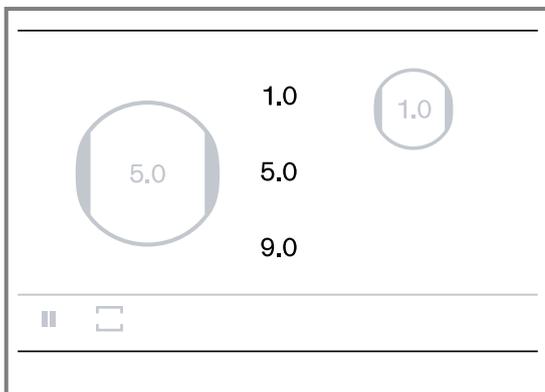
Frire, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frire les portions une par une¹

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	-

¹ Sans couvercle

8 Cuisson dynamique

Vous pouvez notamment utiliser cette fonction pour les cuissons au cours desquelles vous modifiez fréquemment le niveau de puissance. Pendant la cuisson, réglez la position de chauffe rapidement et facilement en déplaçant l'ustensile de cuisson vers l'avant ou l'arrière. Si vous activez cette fonction, toute la surface de cuisson se transforme en un foyer avec 3 positions de chauffe différentes. Selon la position de l'ustensile de cuisson, l'appareil active la position de chauffe pré-réglée correspondante.



Remarques

- Lorsque la fonction Cuisson dynamique est activée, les fonctions suivantes ne sont pas disponibles :
 - Booster pour casseroles
 - Booster pour poêles
 - Fonction Maintien au chaud
 - Modes de fonctionnement de l'ustensile de cuisson
 - Minuterie de coupure
- Si vous déplacez l'ustensile sur la surface de cuisson, la table de cuisson lance une recherche automatique et règle la position de chauffe de la zone sur laquelle le récipient a été détecté.
- Pour plus d'informations sur la taille et l'emplacement des ustensiles de cuisson, voir le chapitre Ustensiles de cuisson appropriés. → Page 6

8.1 Niveaux de puissance prédéfinis

Le niveau de puissance attribué à chaque ustensile de cuisson apparaît sur l'affichage du foyer correspondant.

Surface	Niveau de puissance
Zone avant	9.0
Zone centrale	5.0
Zone arrière	1.0

Vous pouvez modifier les positions de chauffe pré-réglées dans les réglages de base. → Page 24

8.2 Activer la Cuisson dynamique

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  pour valider la sélection.
 - ✓ La vue principale affiche les positions de chauffe pré-réglées.

8.3 Poser l'ustensile

Remarque : Si un ustensile de cuisson se trouve sur le foyer avant l'activation de la fonction, l'affichage du foyer apparaît sans position de chauffe.

1. Pour confirmer la position de chauffe attribuée, effleurez l'affichage du foyer.
2. Appuyez sur .
3. Si vous posez un nouvel ustensile de cuisson, effleurez l'affichage de foyer.
4. Appuyez sur .

Remarque : Si l'ustensile de cuisson n'a pas la taille appropriée pour cette fonction, le symbole ⊖ s'allume dans l'affichage des foyers. Pour plus d'informations, appuyez sur ⊖. Pour revenir à la vue principale, effleurez le symbole .

8.4 Modifier la position de chauffe

Vous pouvez modifier les positions de chauffe pendant le processus de cuisson.

1. Appuyez sur le niveau de puissance à modifier.
2. Sélectionnez une autre position de chauffe dans la zone de réglage.

Remarque : Si vous désactivez la fonction, les niveaux de puissance reviennent aux valeurs pré-réglées.

9 Cuisson professionnelle

Vous pouvez notamment utiliser cette fonction pour les cuissons au cours desquelles vous modifiez fréquemment le niveau de puissance. Pendant la cuisson, réglez la position de chauffe rapidement et facilement en déplaçant l'ustensile de cuisson vers la gauche ou la droite.

Si vous activez cette fonction, toute la surface de cuisson se transforme en un foyer avec 3 positions de chauffe différentes. Selon la position de l'ustensile de cuisson, l'appareil active la position de chauffe pré-réglée correspondante.

Remarques

- Lorsque la fonction Cuisson professionnelle est activée, les fonctions suivantes ne sont pas disponibles :
 - Booster pour casseroles
 - Booster pour poêles
 - Modes de fonctionnement de l'ustensile de cuisson
 - Minuterie de coupure
- Pour plus d'informations sur la taille et l'emplacement des ustensiles de cuisson, voir le chapitre Ustensiles de cuisson appropriés. → Page 6

9.1 Niveaux de puissance prédéfinis

Le niveau de puissance attribué à chaque ustensile de cuisson apparaît sur l'affichage du foyer correspondant.

Zone	Niveau de puissance
Zone de gauche	1.5
Zone centrale	9.0
Zone de droite	5.0

Vous pouvez modifier les positions de chauffe pré-réglées dans les réglages de base. → Page 24

9.2 Activer la Cuisson professionnelle

1. Appuyez sur .
 2. Appuyez sur .
 3. Appuyez sur  pour valider la sélection
- ✓ La vue principale affiche les positions de chauffe pré-réglées.

9.3 Poser l'ustensile

Remarque : Si un ustensile de cuisson se trouve sur le foyer avant l'activation de la fonction, l'affichage du foyer apparaît sans position de chauffe.

8.5 Désactiver la Cuisson dynamique

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez un autre mode de fonctionnement de la table de cuisson.
3. Appuyez sur  pour valider la sélection.
Les positions de chauffe attribuées aux ustensiles respectifs sont conservées.

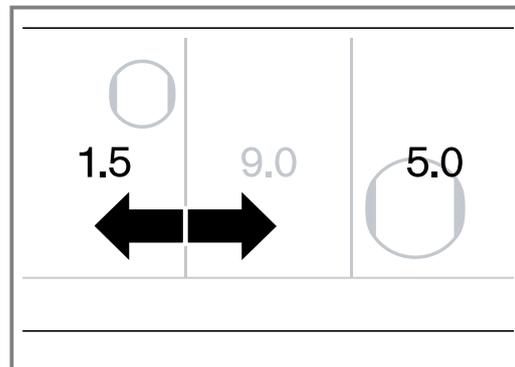
1. Pour confirmer la position de chauffe attribuée, effleurez l'affichage du foyer.
2. Appuyez sur .
3. Si vous posez un nouvel ustensile de cuisson, effleurez l'affichage de foyer.
4. Appuyez sur .

Remarque : Si l'ustensile de cuisson n'a pas la taille appropriée pour cette fonction, le symbole  s'allume dans l'affichage des foyers. Pour plus d'informations, appuyez sur . Pour revenir à la vue principale, effleurez le symbole .

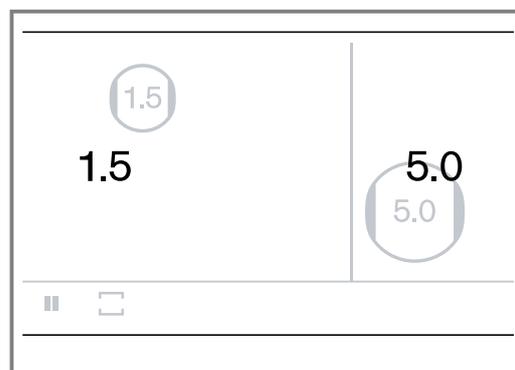
9.4 Combiner les zones

Les zones et leurs positions de chauffe pré-réglées peuvent être combinées afin d'obtenir une surface plus grande avec la même position de chauffe.

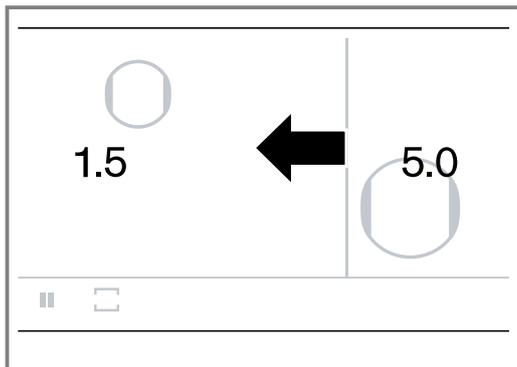
1. Effleurez l'un des bords verticaux de la zone du milieu et faites glisser votre doigt vers la gauche ou la droite jusqu'à ce que la zone limitée soit recouverte.



- ✓ La position de chauffe de la zone combinée a la même position que celle de la zone étendue.



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



9.5 Modifier la position de chauffe

Vous pouvez modifier les positions de chauffe pendant le processus de cuisson.

1. Appuyez sur le niveau de puissance à modifier.
2. Sélectionnez une autre position de chauffe dans la zone de réglage.

Remarque : Si vous désactivez la fonction, les niveaux de puissance reviennent aux valeurs pré-réglées.

9.6 Désactiver la Cuisson professionnelle

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez un autre mode de fonctionnement de la table de cuisson.
3. Appuyez sur  pour valider la sélection.
Les positions de chauffe attribuées aux ustensiles respectifs sont conservées.

10 Fonctions de temps

Votre table de cuisson dispose de différentes fonctions pour régler le temps de cuisson :

- Minuterie de coupure
- Minuterie
- Durée de marche

10.1 Minuterie de coupure

Cette fonction vous permet de programmer un temps de cuisson pour un ou plusieurs foyers. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps. Vous pouvez régler un temps de cuisson jusqu'à 12 heures et 59 minutes.

Minuterie de coupure mise en marche

1. Sélectionnez le foyer et le niveau de puissance.
2. Effleurez le niveau de puissance sélectionné.  s'allume.
3. Appuyez sur . 00 | 00:00  s'allume dans l'affichage des foyers.
4. Réglez le temps de cuisson souhaité en heures et en minutes.
5. Pour confirmer, effleurez .
 - ✓ Le temps de cuisson commence à s'écouler.
 - ✓ Après la fin du temps de cuisson, le foyer s'éteint et un signal retentit.

Remarque : Si un temps de cuisson est programmé dans un foyer dans lequel la fonction Sensor de cuisson est activée, le temps de cuisson programmé commence à s'écouler dès que le niveau de température sélectionné est atteint.

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

1. Appuyez sur .
2. Pour confirmer l'heure réglée, appuyez sur .
3. Appuyez sur  pour annuler.

10.2 Minuterie

Cette fonction vous permet d'activer une minuterie. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les foyers.

Régler la minuterie

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez .
3. Appuyez sur  pour valider la sélection.
✓ L'affichage 00 | 00.00  s'allume.
4. Dans les 10 secondes qui suivent, balayez vers le haut ou le bas et réglez le temps souhaité. Vous pouvez régler des heures, des minutes et des secondes.
5. Effleurez  pour confirmer le réglage sélectionné.
✓  et le temps réglé apparaissent dans la barre de fonctions.
✓ Le temps réglé commence à s'écouler.
✓ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé.
✓ 00.00. clignote dans l'affichage de la minuterie.
6. Appuyez sur .
✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Modifier ou effacer la minuterie

1. Appuyez sur .
2. Modifiez le temps réglé.
3. Pour confirmer le réglage, appuyez sur .
4. Pour supprimer le temps, appuyez sur .

Arrêter la minuterie

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .
✓ La minuterie s'arrête.
3. Pour la redémarrer, appuyez d'abord sur  puis sur .
✓ La minuterie redémarre.

10.3 Durée de marche

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

Activer la fonction Chronomètre

1. Appuyez sur .
 2. Sélectionnez .
 3. Appuyez sur  pour valider la sélection.
- ✓ 00.00 et  apparaissent dans la barre des fonctions.
 - ✓ Le temps commence à s'écouler.

Mettez Durée de marche en pause.

1. Effleurez  dans la vue principale.

2. Effleurez .

- ✓ Le chronomètre s'arrête.
- 3. Pour la redémarrer, appuyez d'abord sur  puis sur .
- ✓ Le chronomètre reprend.

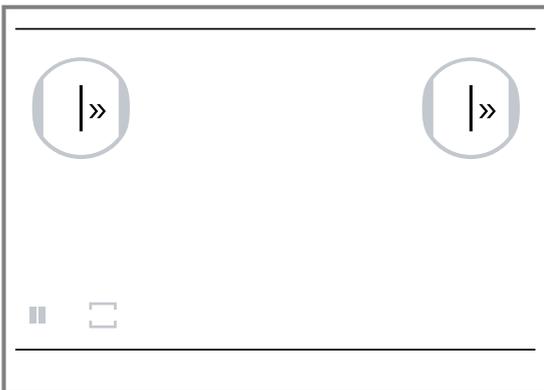
Désactiver la fonction Chronomètre

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .
- ✓ Le chronomètre s'arrête.
- ✓ 00.00 apparaît dans la vue principale.
3. Appuyez sur  pour quitter le menu et revenir dans la vue principale.

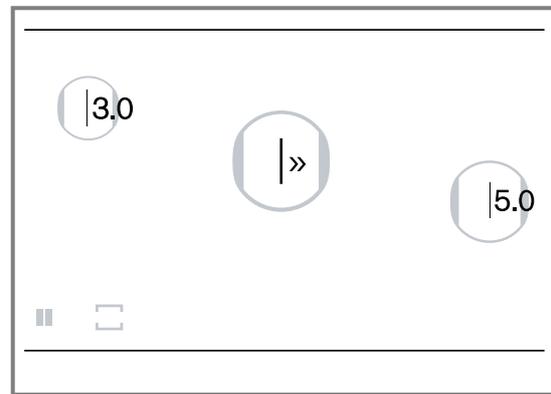
11 Booster pour casseroles

Cette fonction permet de chauffer de grandes quantités d'eau encore plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9.

La fonction Booster est sélectionnable lorsque  s'allume dans la zone de réglage de l'ustensile de cuisson. La fonction Booster pour casseroles est uniquement disponible pour un ustensile de chaque côté de la surface de cuisson.



Si la fonction est activée et que vous sélectionnez un deuxième foyer du même côté de la surface de cuisson, l'appareil désactive la fonction. L'appareil règle automatiquement la position de chauffe 9.0.



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

11.1 Activer la fonction Booster pour casseroles

1. Sélectionnez le foyer.
2. Balayez vers le haut jusqu'à ce que  apparaisse.
- ✓ La fonction est activée.

11.2 Désactiver Booster pour casseroles

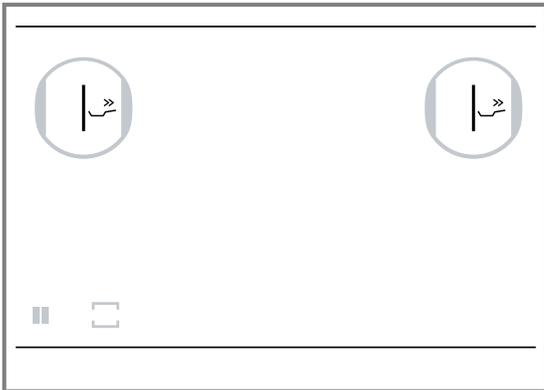
1. Sélectionnez le foyer.
2. Réglez un autre niveau de puissance dans la zone de réglage.
- ✓ La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, cette fonction Booster pour casseroles peut se désactiver automatiquement afin de protéger les composants électroniques situés à l'intérieur.

12 Booster pour poêles

Cette fonction vous permet de réchauffer plus vite l'ustensile de cuisson qu'avec la position de chauffe 9.0. Après désactivation de la fonction, sélectionnez la position de mijotage appropriée pour vos mets.

Cette fonction est disponible lorsque le symbole  s'allume dans la plage de réglage de l'ustensile. La fonction est uniquement disponible respectivement pour un ustensile de chaque côté de la surface de cuisson.



Si vous sélectionnez des réglages pour un autre foyer du même côté de la surface de cuisson, la fonction Booster est désactivée. La position de chauffe 9.0 est automatiquement réglée.

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



12.1 Recommandations d'utilisation

- Utilisez uniquement des récipients froids.
- Utilisez des récipients dont le fond est parfaitement plat. N'utilisez pas de récipients à fond mince.
- Ne chauffez jamais de récipients vides, ni de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance.
- Ne placez pas de couvercle sur le récipient.
- Vous trouverez de plus amples informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson dans le chapitre Ustensiles appropriés.
→ Page 6

12.2 Activer Booster pour poêles

1. Effleurez l'affichage des foyers.
 2. Sélectionnez  dans la zone de réglage.
- ✓ La fonction est activée.

12.3 Désactiver la fonction Booster pour poêles

- ▶ Effleurez l'affichage des foyers et sélectionnez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.
- ✓ La fonction est désactivée.

Remarque : La fonction Booster pour poêles s'arrête automatiquement après 30 secondes et se règle ensuite automatiquement sur le niveau de puissance 9.0.

13 Fonction Maintien au chaud

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et garder des aliments au chaud.

13.1 Activer la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer.
 2. Réglez la position de chauffe 1.5 .
- ✓ La fonction est activée.

13.2 Désactiver la fonction Maintien au chaud

1. Effleurez l'affichage des foyers.
 2. Sélectionnez une position de chauffe de votre choix.
- ✓ La fonction est désactivée.

14 Valider les réglages

Cette fonction vous permet de transmettre le niveau de puissance ou de température sélectionné et la durée lorsque vous déplacez l'ustensile sur la surface de cuisson.

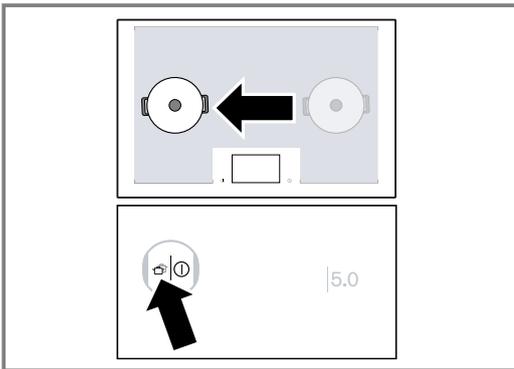
Si vous déplacez ou retirez l'ustensile de la surface de cuisson, le foyer ne chauffe plus.

Les réglages du foyer sont conservés pendant 30 secondes.

Si vous posez de nouveau l'ustensile sur la même position, les réglages sont conservés.

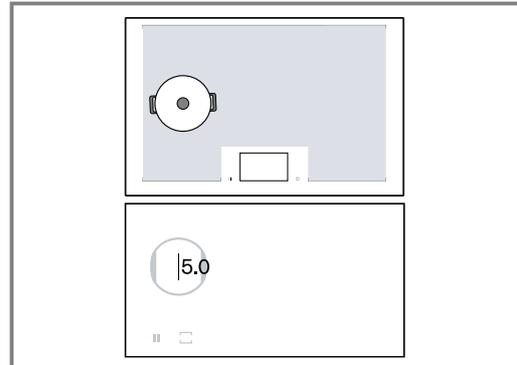
14.1 Valider les réglages

1. Posez l'ustensile de cuisson à un nouvel emplacement sur la surface de cuisson.



- ✓ s'allume dans l'affichage du nouveau foyer.

2. Appuyez sur pour confirmer le transfert des réglages.
- ✓ Le niveau de puissance est affiché dans le nouveau foyer.



- ✓ Les réglages sont transférés au nouveau foyer.

15 Sensor de cuisson

Cette fonction vous permet de réchauffer, cuire à l'étouffée, bouillir, cuire des aliments avec la cocotte minute ou de les frire dans une casserole avec suffisamment d'huile à une température contrôlée. Pour utiliser ces fonctions, vous avez besoin du capteur pour casserole sans fil pour cuisiner sans fil. Cette fonction est disponible sur tous les foyers avec le capteur pour casserole sans fil sur l'ustensile normal.

15.1 Niveaux de température

Niveaux de température pour la préparation des mets.

Puis-sanc e	Tempé-rature	Fonctions	Ustensile de cuisson
1	70 °C	Réchauffer et maintenir au chaud	
2	85 °C	Cuire dans du lait	
3	90 °C	Cuire à l'eau	
4	100 °C	Cuire	

Puis-sanc e	Tempé-rature	Fonctions	Ustensile de cuisson
5	115 °C	Cuire en cocotte-minute	
6	160 °C	Frire au bain-marie à basse température	
7	170 °C	Frire au bain-marie à température moyenne	
8	180 °C	Frire au bain-marie à température élevée	

15.2 Remarques concernant la fonction Sensor de cuisson

- Le capteur pour casserole sans fil mesure la température du liquide par le fond en silicone fixé au récipient. Pour une mesure correcte, le fond en silicone doit être entièrement recouvert du liquide à mesurer.
- Le cadre du capteur pour casserole sans fil et le fond en silicone fixé sur l'ustensile de cuisson doivent être complètement secs avant de pouvoir commencer à cuisiner.

- Ne retirez pas le capteur de cuisson sans fil du récipient pendant une cuisson en cours. Après la cuisson, retirez prudemment le capteur car celui-ci peut être très chaud.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.
- Placer l'ustensile de manière à ce que le capteur pour casserole sans fil soit orienté vers la surface extérieure latérale de la table de cuisson.
- Ne jamais orienter le capteur pour casserole sans fil vers un autre ustensile chaud afin d'éviter une surchauffe.

15.3 Activez Sensor de cuisson

Condition : Connectez le capteur de cuisson sans fil.

1. Placez le capteur de cuisson sans fil sur l'ustensile de cuisson.
2. Placez un ustensile de cuisson rempli de suffisamment de liquide sur le foyer souhaité et fermez-le avec un couvercle.
3. Sélectionnez le foyer sur lequel se trouve l'ustensile de cuisson avec le capteur pour casserole sans fil.
4. Effleurez le symbole .
5. Balayez du doigt vers le haut et  sélectionnez Sensor de cuisson.
6. Ensuite, effleurez le milieu du capteur de cuisson sans fil.
7. Sélectionnez le niveau de température correspondant aux aliments que vous souhaitez cuisiner. Le symbole de température  en regard du foyer s'allume lorsqu'il monte jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte. Ensuite, un signal retentit et le symbole de température disparaît.
- ✓ La fonction est activée.
- ✓ Le niveau de température et  s'allument. L'affichage de la température s'allume de plus en plus rouge jusqu'à ce que le niveau de température souhaité soit atteint. Un signal retentit.
8. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les aliments. Cuisinez avec un couvercle.

15.4 Désactivez Sensor de cuisson

1. Effleurez le niveau de température.
2. Effleurez  et sélectionnez un autre mode de fonctionnement de l'ustensile de cuisson.
- ✓ Pour confirmer, effleurez .
- ✓ La fonction est désactivée.

15.5 Recommandations de cuisson avec le Sensor de cuisson

Le tableau suivant reprend le niveau de température idéal pour une sélection de plats. °C et min dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

Réchauffer et maintenir au chaud

	°C	min
Réchauffer du goulasch	70	10-20
Réchauffer du vin chaud	70	5-15
Légumes en sauce à la crème	70	15-20
Décongeler du bouillon	70	15-25

- cuire dans du lait

	°C	min
Pommes de terre		
Quenelles de pommes de terre	85	30-40
Pâtes et céréales		
Polenta	85	3-8
Semoule au lait	85	5-10
Dessert		
Riz au lait	85	40-50
Bouillie d'avoine	85	10-15
Flan au chocolat	85	3-5
Autres		
Chauffer du lait	85	3-10

Cuire à l'eau.

	°C	min
Viande		
Saucisses	90	10-20
Poisson		
Poisson étuvé	90	15-20
Pâtes et céréales		
Riz	90	25-35
Riz précuit	90	25-35
Riz complet	90	45-55
Plats de riz exotiques (basmati, thaï)	90	8-12
Riz sauvage	90	20-30
Quinoa	90	10-12
Soupes		
Crème instantanée	90	10-15

- Porter à ébullition

	°C	min
Viande		
Boulettes de viande	100	20-30
Poule	100	60-90
Veau	100	60-90
Plats aux œufs		
Œufs durs	100	5-10
Légumes et légumes secs		
Brocolis	100	10-20
Chou-fleur	100	10-20
Épinards	100	5-10
Choux de Bruxelles	100	30-40
Haricots verts	100	15-30
Poids chiches	100	60-90
Petits pois	100	15-20
Lentilles	100	45-60
Pommes de terre		
Gnocchi	100	3-6
Pommes de terre, cuites	100	30-45

	⌘ °C	⌚ min
Patates douces	100	30-45

Pâtes et céréales

Pâtes à la semoule de blé dur	100	7-10
Pâtes fraîches	100	3-5
Pâtes au blé complet	100	7-10
Pâtes à la semoule de blé dur, garnies	100	15-20
Pâtes fraîches, garnies	100	5-8
Quinoa	100	10-12

Soupes

Bouillon fait maison	100	60-90
Soupes instantanées	100	5-10

Dessert

Compote	100	15-25
---------	-----	-------

Produits surgelés

Haricots verts	100	15-30
----------------	-----	-------

Cuire en cocotte-minute

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

Viande

Poule	115	15-25
Veau	115	15-25

Légumes et légumes secs

Légumes	115	3-6
Poids chiches	115	25-35
Lentilles	115	10-20
Haricots	115	25-35

Pommes de terre

Pommes de terre	115	10-20
Patates douces	115	10-20

Pâtes et céréales

Riz	115	6-8
Riz complet	115	12-18

Soupes

Bouillon fait maison	115	20-30
----------------------	-----	-------

Frir avec beaucoup d'huile à basse température.

Utiliser le couvercle pour chauffer l'huile et le retirer pour frire les aliments.

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

Pommes de terre

Patatas Bravas	160	8-12
----------------	-----	------

Dessert

Beignets à la confiture, donuts et beignets	160	5-10
---	-----	------

Frir avec beaucoup d'huile à température moyenne.

Utiliser le couvercle pour chauffer l'huile et le retirer pour frire les aliments.

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

Viande

Morceaux de poulet	170	10-15
--------------------	-----	-------

	⌘ °C	⌚ min
Boulettes de viande	170	10-15

Poisson

Poisson en beignets, pané	170	10-15
---------------------------	-----	-------

Légumes et légumes secs

Légumes en beignets, panés	170	4-8
Champignons, panés ou en beignets	170	4-8

Frir avec beaucoup d'huile à température élevée.

Utiliser le couvercle pour chauffer l'huile et le retirer pour frire les aliments.

	⌘ °C	⌚ min
--	------	-------

Produits surgelés

Frites	180	4-8
--------	-----	-----

15.6 Capteur pour casserole sans fil

Pour utiliser des Sensor de cuisson, vous devez utiliser un capteur pour casserole sans fil.

Vous pouvez acheter le capteur pour casserole sans fil auprès du service après-vente, dans notre boutique en ligne ou dans un magasin spécialisé www.gaggenau.com.

Connecter le capteur pour casserole sans fil

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

1. Effleurez  dans la vue principale.
2. Sélectionnez l'option « Coupler le capteur de cuisson » et appuyez  pour confirmer.
3. Dans les 30 secondes qui suivent, effleurez le milieu du capteur de cuisson sans fil.
 - Après quelques secondes, le résultat de la connexion entre le capteur de cuisson et le bandeau de commande apparaît.

Résultat

 Connexion sans erreur	Sensor de cuisson est disponible.
 Connexion incorrecte	<p>Erreur de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Répétez le processus de connexion. Si le résultat est toujours , informez le service après-vente.
 Connexion incorrecte	<p>Erreur de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erreur de communication Bluetooth. Répétez le processus de connexion. ▪ Vous n'avez pas effleuré le milieu du capteur de cuisson sans fil dans les 30 secondes qui suivent la sélection du foyer. Répétez le processus de connexion. ▪ La pile du capteur de cuisson sans fil est vide. Remplacez la pile, réinitialisez le capteur de cuisson sans fil puis répétez le processus de connexion.

4. Appuyez sur  pour confirmer.

- Pour brancher un autre capteur de cuisson, effleurez ✓.
 - Pour revenir aux réglages de base, effleurez X.
- ✓ La fonction capteur de cuisson est disponible dès que le capteur de cuisson est correctement relié au bandeau de commande.

Réinitialiser le capteur de cuisson sans fil

1. Appuyer environ 8 - 10 secondes au milieu du capteur pour casserole.
 - ✓ Pendant ce processus, l'affichage LED du capteur pour casserole sans fil s'allume trois fois.
 - ✓ À la troisième fois, la réinitialisation commence.
2. Ne plus appuyer à présent au milieu du capteur pour casserole à fonction radio.
 - ✓ Dès que la LED disparaît, le capteur pour casserole sans fil est réinitialisé.
3. Répéter le processus de connexion à partir du point 2.

Régler le point d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude à laquelle se trouve votre domicile. Si l'eau bout trop fortement ou pas assez, vous pouvez régler le point d'ébullition. Pour ce faire :

Sélectionnez le réglage « Régler le point d'ébullition » dans les réglages de base. → Page 24

Par défaut, le réglage de base est réglé sur 200 - 400 m. Si votre domicile se trouve à cette altitude, ne réglez pas le point d'ébullition. Sinon, sélectionnez le réglage correspondant à l'altitude de votre domicile.

Remarque : La température de 4/100 °C est suffisante pour cuisiner efficacement. Pour une cuisson plus intense, choisissez une altitude plus basse.

Conseil : Si vous souhaitez régler plus précisément la température, vous pouvez l'augmenter ou la diminuer de 1 °C à 5 °C. Pour ce faire, effleurez la température sélectionnée, puis sélectionnez ↘. Ensuite, sélectionnez la température souhaitée et appuyez sur ✓ pour valider. Pour interrompre et quitter le menu, effleurez le symbole X.

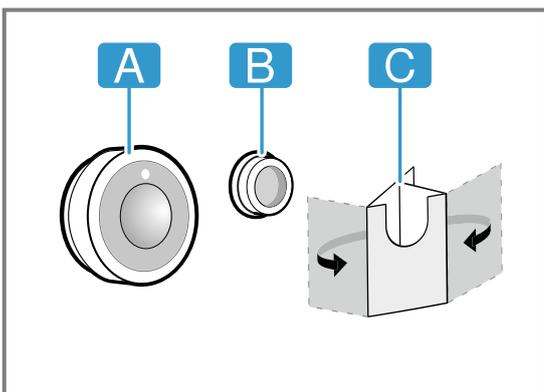
16 Capteur pour casserole sans fil

Pour utiliser un Sensor de cuisson, vous devez utiliser un capteur pour casserole sans fil. Vous pouvez acheter le capteur de cuisson sans fil auprès du service après-vente, dans notre boutique en ligne ou dans un magasin spécialisé www.gaggenau.com.

16.1 Contenu de la livraison

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

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

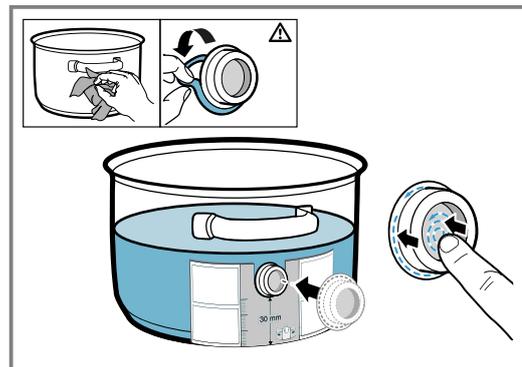


16.2 Fixation du patch en silicone

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

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

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



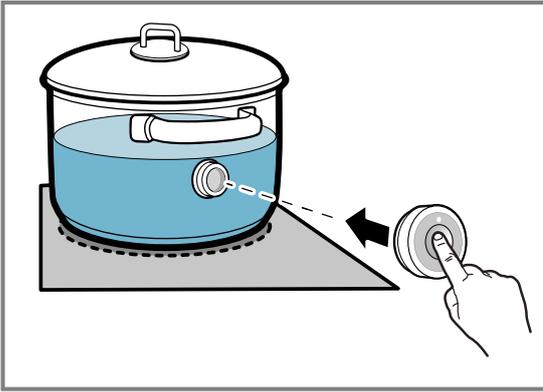
3. Appuyer sur toute la surface et sur la zone intérieure du patch en silicone.
4. Laissez sécher la colle pendant une heure. N'utilisez pas et ne rincez pas l'ustensile de cuisson pendant ce temps.

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

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

16.3 Fixer le capteur de cuisson sans fil

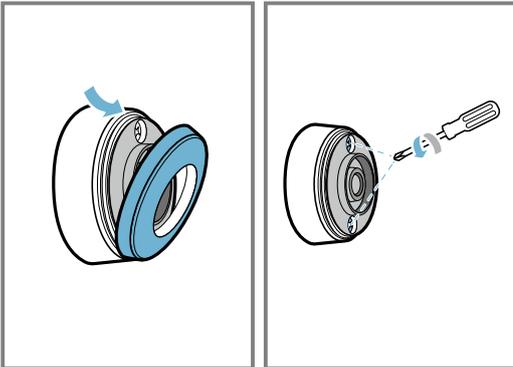
1. Assurez-vous que le patch en silicone est entièrement sec avant de fixer le capteur de cuisson.
2. Appliquez le capteur de cuisson sur le patch en silicone de façon à ce qu'il s'adapte parfaitement.



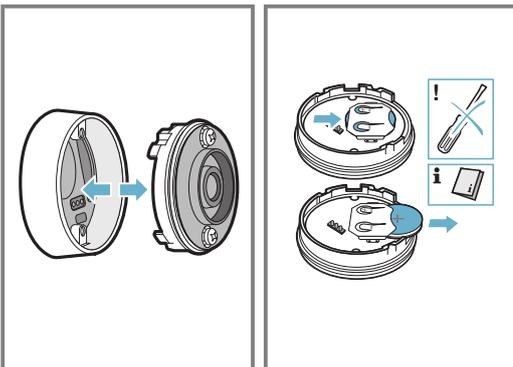
16.4 Remplacement de la batterie

Si la LED du capteur pour casserole sans fil ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, c'est que la pile est déchargée. Remplacement de la pile :

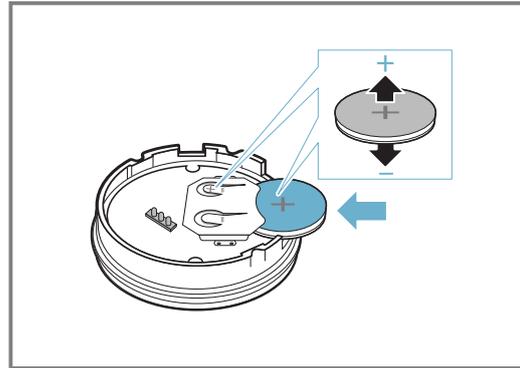
1. Retirer le cache en silicone de la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson et retirer les deux vis à l'aide d'un tournevis.



2. Ouvrir le couvercle du capteur pour casserole et retirer la pile du socle.

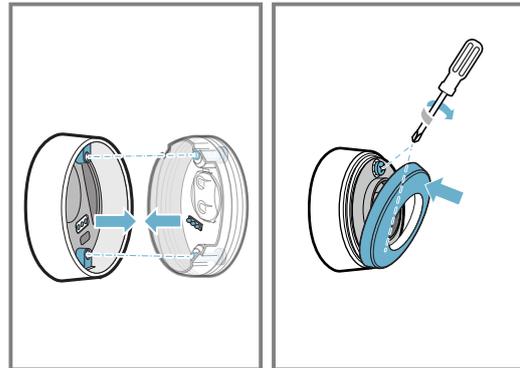


3. Mettre en place une nouvelle pile en observant les instructions relatives aux pôles de la pile. Utiliser uniquement des piles de qualité de type CR2032.



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

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



16.5 Nettoyage

Capteur de cuisson

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

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

Patch en silicone

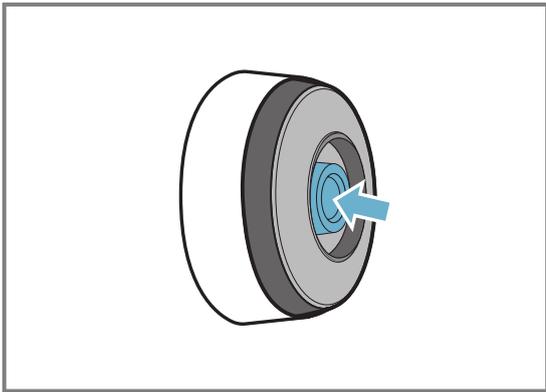
Avant de le coller sur le capteur de cuisson, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

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

Voyant du capteur de cuisson sans fil

Maintenir le voyant propre et sec. Pour ce faire :

1. Éliminer régulièrement les saletés et les projections de graisse.
2. Pour le nettoyer, utiliser un chiffon ou des cotons-tiges avec du produit pour vitres.



Remarques

- N'utilisez pas d'objets durs ou rugueux tels que des brosses en soie ou des tampons à récurer, et n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la table de cuisson.

- Pour éviter de salir ou de rayer le capteur de cuisson sans fil, ne le touchez pas avec les doigts.

16.6 Déclaration de conformité

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

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

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

17 Cuisson dynamique pour un ustensile de cuisson

Permet de cuisiner avec des niveaux de puissance prédéfinis pour un ustensile de cuisson que vous placez sur la surface de cuisson.

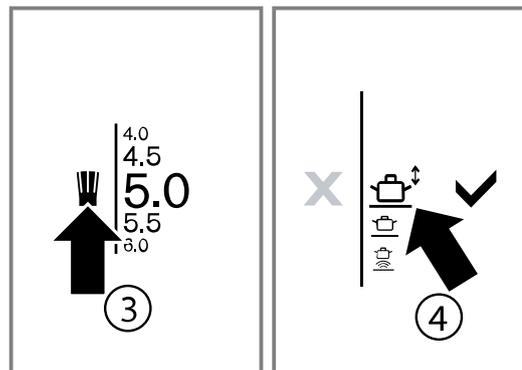
Cela permet de modifier le niveau de puissance pendant la cuisson en faisant glisser l'ustensile vers l'avant ou vers l'arrière. Positions de chauffe prédéglées : 1.0, 3.0, 5.0, 7.0, 9.0.

Vous pouvez modifier les positions de chauffe prédéglées dans les réglages de base.

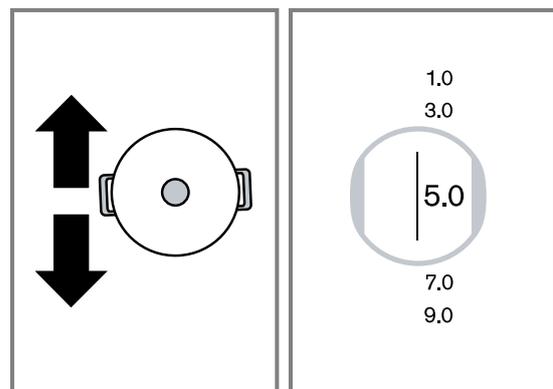
Remarques

- Si la fonction n'est pas disponible, l'ustensile de cuisson est peut-être trop grand. Utilisez dans ce cas un ustensile de cuisson plus petit.
- - Si la fonction ne s'active pas, il se peut que la puissance maximale de l'appareil soit atteinte.
- Pour plus d'informations sur la taille et l'emplacement des ustensiles de cuisson, voir le chapitre Ustensiles de cuisson appropriés. → Page 6

4. Balayez vers le bas jusqu'à ce que apparaisse. Appuyez sur pour valider la sélection.



- ✓ La fonction est activée.
5. Déplacez l'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson jusqu'à ce que l'affichage des foyers indique la position de chauffe souhaitée.



17.1 Activer la cuisson dynamique pour un ustensile de cuisson

1. Posez l'ustensile de cuisson sur la surface de cuisson.
2. Effleurez l'affichage du foyer de l'ustensile de cuisson.
3. Appuyez sur .

17.2 Modifier la position de chauffe

Vous pouvez modifier les positions de chauffe pendant le processus de cuisson.

1. Appuyez sur la position de chauffe à modifier.
2. Sélectionnez une autre position de chauffe dans la zone de réglage.

Remarque : Si vous désactivez la fonction, les positions de chauffe reviennent aux valeurs préréglées.

17.3 Désactiver la cuisson dynamique pour un ustensile de cuisson

1. Appuyez sur l'affichage du niveau de puissance.

2. Effleurez  et sélectionnez un autre mode de fonctionnement de l'ustensile de cuisson.
3. Pour confirmer, effleurez .
- ✓ La fonction est désactivée. La position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

18 Fonction Teppanyaki

Ce mode vous permet de diviser la surface du Teppanyaki en deux moitiés : une zone chaude avec une position de chauffe affectée et une zone sans position de chauffe affectée.

Vous pouvez modifier les positions de chauffe pendant le processus de cuisson.

Remarque : Si ce mode n'est pas disponible dans la plage de réglage, vérifiez si l'ustensile est trop grand. Utilisez un ustensile de cuisson plus petit.

18.1 Ustensiles appropriés pour Teppanyaki

Vous pouvez vous procurer des plaques à snacker Teppanyaki appropriées dans le commerce spécialisé, auprès de notre service après-vente technique ou via notre site Web officiel.

Indiquez le numéro de référence correspondant :

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

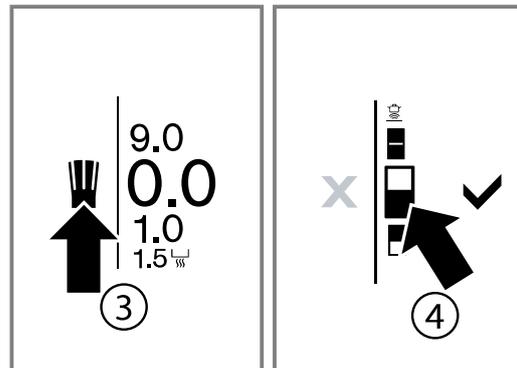
18.2 Activer la fonction Teppanyaki

1. Placez l'ustensile horizontalement ou verticalement sur la surface de cuisson.
2. Appuyez sur l'affichage des foyers.
3. Appuyez sur .
4. Balayez avec le doigt vers le haut et sélectionnez le symbole pour le gril Teppanyaki.
Les symboles disponibles dépendent de la taille du gril Teppanyaki et de sa position sur la surface de cuisson.

Symbole Position

	Verticalement : deux foyers chauds
	Verticalement : foyer inférieur chauffé à chaleur moyenne
	Verticalement : foyer supérieur chauffé à plus forte chaleur
	Horizontalement : deux foyers chauds
	Horizontalement : foyer de droite chaud
	Horizontalement : foyer de gauche chaud

5. Appuyez sur .



6. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité dans la zone de réglage.
✓ L'écran affiche l'orientation du gril Teppanyaki avec la position de chauffe sélectionnée. Si aucune position de chauffe n'est attribuée à un foyer, le message suivant apparaît : .



18.3 Modifier la position de chauffe de la fonction Teppanyaki

1. Appuyez sur la position de cuisson réglée.
2. Balayez votre doigt vers le haut ou vers le bas jusqu'au niveau de puissance souhaité.

Remarque : Lorsque vous modifiez la position du Teppanyaki, sélectionnez le réglage approprié dans l'affichage des foyers.

18.4 Désactiver la fonction Teppanyaki

1. Appuyez sur la position de chauffe.
2. Appuyez sur le symbole  et sélectionnez un autre mode d'ustensile de cuisson dans la zone de réglage.
3. Appuyez sur .

19 Sécurité enfants

La table de cuisson est équipée d'une sécurité enfants. Elle vous permet ainsi d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

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

19.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être allumée.

- ▶ Appuyez sur  pendant environ 4 secondes.
- ✓  s'allume
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

19.2 Désactiver la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être allumée.

- ▶ Appuyez sur  pendant environ 4 secondes.
- ✓  s'allume
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

19.3 Sécurité enfants automatique

Cette fonction active automatiquement la sécurité enfants à chaque mise en marche de la table de cuisson.

Activer et désactiver

Vous pouvez activer la sécurité enfants automatique dans les réglages de base. → Page 24

Remarque : Pour désactiver la sécurité enfants automatique, appuyez sur  pendant env. 4 secondes.

20 Fonction Pause

Les réglages sélectionnés restent en mémoire tant que la fonction pause est activée, mais aucun niveau de puissance n'est utilisé et les temps de cuisson réglés s'arrêtent.

Si vous avez activé la minuterie ou le chronomètre, ceux-ci continuent à fonctionner. Lorsque la fonction de pause est activée, vous ne pouvez pas modifier le temps de la minuterie.

Le verrouillage n'a aucune influence sur l'interrupteur principal. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

20.1 Activer la fonction Pause

- ▶ Appuyez sur **II**.

- ✓ La table de cuisson reste verrouillée pendant 30 minutes.
- ✓ Vous pouvez à présent nettoyer la surface de l'écran tactile sans modifier les réglages.

20.2 Désactiver la fonction Pause

- ▶ Pour désactiver la fonction avant l'écoulement des 30 minutes, effleurez d'abord  puis  pour valider.

Remarques

- Si la fonction ne s'éteint pas, la table de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 30 minutes.
- Si vous déplacez l'ustensile sur la surface de cuisson, tant que la fonction est activée, tous les réglages peuvent être perdus.

21 Coupure de sécurité individuelle

La fonction de sécurité s'active lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage. Un message apparaît et le foyer ne chauffe plus.

Pour éteindre l'affichage et régler à nouveau le foyer, effleurez n'importe quelle touche.

Appuyez sur . Vous pouvez à nouveau régler le foyer.

22 Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

22.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Symbole	Réglages	Description et options
	Luminosité de l'écran	Modifiez la luminosité de l'écran tactile.
	Écran de démarrage	Vous pouvez définir si le logo de la marque doit être affiché au démarrage de l'appareil.
	Tonalité	Vous pouvez régler les signaux sonores émis par l'appareil.

Symbole	Réglages	Description et options
kW	Limitation de puissance	Limitez la puissance totale de la table de cuisson et adaptez-la au raccordement secteur local.
	Cuisson professionnelle	Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des foyers pré-réglés.
	Cuisson dynamique	Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des foyers pré-réglés.
	Cuisson dynamique pour un ustensile de cuisson	Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des foyers pré-réglés.
CAL	Régler le point d'ébullition	Pour ajuster le point d'ébullition, saisissez l'altitude de votre lieu de résidence.
	Connecter le capteur de cuisson	Établissez la connexion entre le capteur de cuisson sans fil et la table de cuisson.
	Format de la température	Modifiez le format de la température.
	Langue	Modifiez la langue de l'appareil.
	Mode de démarrage	Sélectionnez le mode de cuisson avec lequel la table de cuisson démarre.
	Numéro de l'appareil et date de production	Obtenez des informations sur l'appareil.
	Restauration automatique	Réglez la durée pendant laquelle l'appareil conserve les derniers réglages utilisés après la mise hors tension.
	Préréglages	Réinitialisez tous les réglages de l'appareil aux réglages usine.
	Sécurité enfants	Verrouillez la table de cuisson et évitez ainsi que les enfants ne l'utilisent sans autorisation.
	Commande centralisée table/hotte	La commande de la ventilation au niveau de la table de cuisson peut être effectuée soit en raccordant l'appareil au réseau domestique, soit via une connexion directe entre la ventilation et la table de cuisson.
	Réseau domestique	Vous pouvez connecter la table de cuisson automatiquement, via WPS ou manuellement au réseau domestique.

22.2 Modifier les réglages de base

Condition : Tous les foyers sont éteints.

- Appuyez sur .
 - ✓ Le menu Réglages de base est affiché.
 - ✓ La première option affichée est Luminosité.
- Balayez avec le doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner une autre option.

- Appuyez sur pour modifier le réglage.
- Appuyez sur pour confirmer les modifications.
- Appuyez sur pour rejeter les modifications.

22.3 Quitter les réglages de base

- Appuyez sur l'interrupteur principal .

23 Limitation de puissance

Cette fonction vous permet de régler la puissance totale de la table de cuisson. La table de cuisson est réglée en usine. La puissance maximale de la table de cuisson figure sur la plaque signalétique. Cette fonction vous permet d'adapter la configuration aux exigences de l'installation électrique. Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson répartit automatiquement la puissance disponible aux foyers allumés en fonction de la demande.

Tant que cette fonction est activée, la puissance de chaque foyer peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible aux foyers allumés en fonction de la demande. L'appareil régule et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base → Page 24

24 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour le commander via l'application Home Connect, en modifier les réglages de base ou pour surveiller son état de fonctionnement. Les services Home Connect ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.

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

Conseils

- Pour ce faire, veuillez consulter les documents Home Connect fournis.
- Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
→ "Sécurité", Page 2
- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance. Le processus de cuisson doit être surveillé.
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

24.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.

1. Téléchargez l'appli Home Connect.



2. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.



3. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

24.2 Aperçu des réglages Home Connect

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

La table de cuisson affiche le réglage "Connexion" si elle n'est pas connectée au réseau domestique. La table de cuisson affiche tous les autres réglages lorsqu'une connexion est établie avec le réseau domestique.

Symbole	Réglage	Description et options
	Connexion	Vous pouvez allumer ou éteindre le réseau WLAN.
	Connecter avec l'appli	Vous pouvez connecter la table de cuisson avec un ou plusieurs comptes Home Connect.
	Réglage via l'appli	Vous pouvez définir si les réglages de cuisson peuvent être envoyés de l'appli Home Connect vers la table de cuisson.
	Supprimer les paramètres réseau	Vous pouvez supprimer les connexions enregistrées avec le réseau domestique.

24.3 Symboles WLAN

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

Symbole	Description
	Le réseau domestique WLAN est disponible et les réglages sont activés dans l'appli Home Connect.
	Le réseau domestique WLAN est disponible et les réglages sont désactivés dans l'appli Home Connect.
	La table de cuisson n'a aucune connexion au serveur Home Connect et les réglages sont activés dans l'appli Home Connect.
	La table de cuisson n'a aucune connexion au serveur Home Connect et les réglages sont désactivés dans l'appli Home Connect.
	La table de cuisson n'a aucune connexion au réseau domestique WLAN et les réglages sont activés dans l'appli Home Connect.
	Aucune connexion WLAN n'est disponible et les réglages sont désactivés dans l'appli Home Connect.
	Une télémaintenance est effectuée et une connexion WLAN est disponible.
	Une télémaintenance est effectuée et aucune connexion WLAN n'est disponible.

24.4 Modifier les réglages avec l'appli Home Connect

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

Conditions

- La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Pour pouvoir régler la table de cuisson via l'appli Home Connect, le réglage de base "Réglage via l'appli" doit être activé. À la livraison, le réglage de base est activé. Lorsque la transmission des réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson s'affichent sur l'appli Home Connect.
- ▶ Effectuer le réglage dans l'appli Home Connect et l'envoyer à la table de cuisson.
Suivre les instructions de l'appli Home Connect. Vous devez confirmer sur la table de cuisson les réglages que vous avez envoyés par le biais de l'appli Home Connect.
- ✓ Dès que les réglages de cuisson sont transmis à un foyer, l'écran affiche un message de confirmation.

24.5 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, 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 vous être connecté au serveur Home Connect.

Dès qu'une mise à jour logicielle est disponible, vous en êtes informé par l'appli Home Connect et vous pouvez la lancer via l'appli. Après un téléchargement réussi, vous pouvez lancer l'installation via l'appli Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'appli Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Remarques

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

24.6 Diagnostic à distance

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

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

24.7 Protection des données

Suivez les consignes de protection des données.

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

- Identifiant unique de l'appareil (constitué de codes d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de l'électroménager.
- État d'une éventuelle restauration précédente des réglages d'usine.

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

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

25 Commande de la hotte depuis la table de cuisson

Si la table de cuisson et la hotte aspirant sont compatibles avec Home Connect, connectez les appareils dans l'application Home Connect. Pour cela, connectez les deux appareils avec Home Connect et suivez les instructions figurant dans l'application.

Remarques

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

25.1 Réinitialiser les réglages Home Connect

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

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

- Pour ouvrir les réglages de base, appuyer sur .
- Naviguer parmi les entrées et appuyer sur le réglage  "Commande de la hotte".
- Sélectionner  "Couper la commande de la hotte" et confirmer à l'aide de .

25.2 Commande de la hotte aspirant via la table de cuisson

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.

Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais des éléments de commande de la table de cuisson.

Régler le ventilateur

- Appuyez sur  dans la vue principale.
- Sélectionnez une vitesse de ventilation dans la zone de réglage.

25.3 Aperçu des réglages de la commande de la hotte

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le fonctionnement de la hotte en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.

L'écran indique les réglages uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.

Réglage ¹	Sélection	Description
	Gestion automatique	Vous pouvez régler à quelle vitesse de ventilateur la hotte aspirante démarre lorsque vous allumez la table de cuisson.
	Fonction poursuite de fonctionnement	Vous pouvez régler si et comment le ventilateur continue de fonctionner lorsque vous éteignez la table de cuisson.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

Vous pouvez sélectionner les réglages suivants :

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

Selon le réglage sélectionné de la commande de la hotte, les options suivantes s'affichent :

	Mode automatique
	Poursuite du ventilateur
	Fonctionnement inconnu

- La vitesse de ventilation sélectionnée apparaît à côté du symbole  dans la vue principale.

Éteindre le ventilateur

- Sélectionner la vitesse de ventilation 0.

Activer le mode automatique

- Appuyer sur le symbole  dans la vue principale.
 - Sélectionner l'option  "Commande de la hotte".
 - Sélectionner l'option  "Automatique".
- Selon le réglage du capteur de la hotte aspirante, le ventilateur démarre automatiquement dès que l'appareil détecte de la fumée.

Remarque : Pour plus d'informations, consulter la notice d'utilisation de la hotte aspirante.

Désactiver le mode automatique

- Appuyer sur le symbole  dans la vue principale.
- Sélectionner une autre vitesse de ventilation.

Régler l'éclairage de la hotte

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

- Appuyer sur le symbole  dans la vue principale.
 - Sélectionner l'option  "Luminosité".
 - Sélectionner une niveaux de luminosité.
- Selon les réglages de base sélectionnés, l'éclairage s'allume et s'éteint automatiquement avec la table de cuisson.

Réglage ¹	Sélection	Description
☼	Luminosité	Vous pouvez régler la luminosité selon laquelle l'éclairage de la hotte aspirante s'allume automatiquement avec la table de cuisson.
⚡	Désactivation automatique de la lampe	Vous pouvez régler si l'éclairage de la hotte aspirante s'éteint automatiquement avec la table de cuisson.
⊗	Couper la commande de la hotte	Avec le réglage, vous réinitialisez les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la hotte aspirante.

¹ Selon l'équipement de l'appareil

26 Nettoyage et entretien

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

26.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, dans le commerce ou sur notre boutique en ligne www.gaggenau.com.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.
- ▶ N'utilisez pas de produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore chaude. Cela pourrait entraîner des traces sur la surface.

Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

26.2 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

Condition : La table de cuisson doit être froide. En présence de taches de sucre, d'amidon de riz, de plastique ou d'aluminium, ne laissez pas refroidir la table de cuisson.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit de nettoyage spécial céramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

Conseils

- Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.
- Si vous maintenez le fond de l'ustensile de cuisson propre, la surface de la table de cuisson reste en bon état.

26.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Si le cadre de la table de cuisson est sale ou taché après utilisation, nettoyez-le.

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

1. Nettoyez le cadre de la table de cuisson avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux. Rincez soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
2. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

27 FAQ

27.1 Utilisation

Question	Réponse
Aucune image ne s'affiche sur le bandeau d'affichage.	<ul style="list-style-type: none"> La luminosité n'est pas réglée correctement. Regardez l'affichage d'en haut et réglez la luminosité via les réglages de base. Vous trouverez de plus amples informations sur ce réglage au chapitre → "Réglages de base", Page 24.
Un message d'alarme apparaît dans l'écran principal et un signal sonore retentit.	<ul style="list-style-type: none"> Éliminez les liquides ou résidus d'aliments présents sur le bandeau de commande. Retirez tous les objets déposés sur le bandeau de commande. Pour savoir comment désactiver le signal sonore, consultez le chapitre « Réglages de base ». → Page 24

27.2 Bruits

Question	Réponse
Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> En fonction de la structure du fond de l'ustensile de cuisson, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux, ils font partie de la technologie de chauffage par induction. Ils n'indiquent aucune défectuosité.
Bruits possibles	<ul style="list-style-type: none"> Un ronronnement profond comme un transformateur : survient si vous cuisinez avec une position de chauffe élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la position de chauffe. Un bourdonnement profond : l'ustensile de cuisson est peut-être trop petit ou n'est pas approprié pour l'induction. Déplacez l'ustensile sur une autre position de la surface de cuisson ou utilisez un ustensile plus grand. Un sifflement léger : survient si l'ustensile de cuisson est vide. Ce bruit disparaît lorsque vous ajoutez de l'eau ou des aliments dans l'ustensile de cuisson. Craquement : survient avec des ustensiles de cuisson composés de différents matériaux superposés ou si vous utilisez simultanément des ustensiles de cuisson de tailles et matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments. Sifflements aigus : peuvent se produire lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la position de chauffe maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la position de chauffe est réduite. Bruits de ventilateur : la table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche en cas de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée est encore trop élevée. Cliquetis : le cliquetis temporaire, lorsqu'un récipient est activé ou déplacé, est tout à fait normal. Parfois, d'autres bruits purement fortuits peuvent se produire qui ne proviennent pas de l'ustensile de cuisson.

27.3 Récipients

Question	Réponse
Quel ustensile de cuisson convient pour la table de cuisson à induction ?	<ul style="list-style-type: none"> Pour savoir quels ustensiles de cuisson sont adaptés à l'induction, consultez le chapitre Ustensiles de cuisson adaptés. → Page 6
Pourquoi la table de cuisson ne chauffe-t-elle pas ?	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction. Vous trouverez de plus amples informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson adaptés dans le chapitre Ustensiles appropriés. → Page 6

Question	Réponse
Pourquoi l'ustensile de cuisson met autant de temps pour chauffer ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'un niveau de puissance élevé est réglé ?	<ul style="list-style-type: none"> ■ Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction. Vous trouverez de plus amples informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson adaptés dans le chapitre Ustensiles appropriés. → Page 6
La représentation de l'ustensile de cuisson sur l'écran tactile ne correspond pas à la taille ou à la forme de l'ustensile.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plus de 8 ustensiles de cuisson se trouvent sur la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson est trop petit : un diamètre de 90 à 340 mm est recommandé. Utilisez un ustensile plus grand ou un ustensile adapté pour la cuisson par induction ou modifiez la répartition des ustensiles sur la surface de cuisson. Pour savoir quels ustensiles de cuisson sont adaptés à l'induction, consultez le chapitre Ustensiles de cuisson adaptés. → Page 6
Un ustensile de cuisson se trouve sur la surface de cuisson et n'est pas représenté sur l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plus de 8 ustensiles de cuisson se trouvent sur la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson est trop petit : un diamètre de 90 à 340 mm est recommandé. Utilisez un ustensile plus grand ou un ustensile adapté pour la cuisson par induction ou modifiez la répartition des ustensiles sur la surface de cuisson. Pour savoir quels ustensiles de cuisson sont adaptés à l'induction, consultez le chapitre Ustensiles de cuisson adaptés. → Page 6
Deux ustensiles se trouvent sur la surface de cuisson, mais ils sont représentés comme un seul ustensile sur l'écran tactile.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Si vous placez deux ustensiles très près l'un de l'autre sur la surface de cuisson, il se peut que l'écran tactile les affiche comme un seul ustensile. Écartez davantage les deux ustensiles jusqu'à ce qu'ils apparaissent sur l'écran tactile comme deux ustensiles individuels.
Un ustensile se trouve sur la surface de cuisson, mais l'écran tactile en affiche deux ou plus.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Il est possible que le fond de l'ustensile soit déformé ou embossé ou qu'il ne soit pas adapté pour la cuisson par induction. Vérifiez la planéité de l'ustensile et remplacez-le sur la surface de cuisson. Pour savoir quels ustensiles de cuisson sont adaptés à l'induction, consultez le chapitre Ustensiles de cuisson adaptés. → Page 6
Vous ne pouvez pas utiliser tous les ustensiles qui se trouvent sur la surface de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vous pouvez poser jusqu'à 8 ustensiles de cuisson sur la surface de cuisson, mais uniquement cuisiner en même temps avec 6 ustensiles répartis uniformément. Vous trouverez de plus amples informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson adaptés dans le chapitre Ustensiles appropriés. → Page 6 ■ De chaque côté, vous pouvez cuisiner avec 3 ustensiles maximum. Si un ustensile de cuisson se trouve au milieu de la surface de cuisson ou si l'ustensile est trop grand, cela limite le nombre d'ustensiles de cuisson actifs. Vous trouverez de plus amples informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson adaptés dans le chapitre Ustensiles appropriés. → Page 6 ■ L'un des ustensiles de cuisson n'est pas adapté à la cuisson par induction. L'écran tactile indique ⊖ à côté de l'ustensile non adapté. Vous trouverez de plus amples informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson adaptés dans le chapitre Ustensiles appropriés. → Page 6 ■ La puissance maximale de l'appareil a été dépassée ou la fonction Limitation de puissance est désactivée. Vérifiez l'installation et réglez la fonction Limitation de puissance correctement.
Il n'est pas possible d'augmenter le niveau de puissance.	<ul style="list-style-type: none"> ■ La puissance maximale de l'appareil est atteinte ou la fonction Limitation de puissance est désactivée. Modifiez la répartition des ustensiles de cuisson sur la surface de cuisson. Vérifiez l'installation et réglez la fonction Limitation de puissance correctement. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base → Page 24

Question	Réponse
Le capteur de cuisson n'est pas disponible.	<ul style="list-style-type: none"> La puissance maximale de l'appareil est atteinte ou la fonction Limitation de puissance est activée. Éteignez ou diminuez les niveaux de puissance des autres récipients. Modifiez la répartition des ustensiles sur le foyer. Vérifiez l'installation et réglez la fonction Limitation de puissance correctement. Limitation de puissance → Page 25
Pendant une utilisation intensive, les temps de cuisson se prolongent.	<ul style="list-style-type: none"> Cela peut être dû au fait que les mécanismes de protection interne empêchent toute surchauffe du foyer. Essayez de modifier la position de l'ustensile.
Une formation de bulles plus irrégulière se produit à l'intérieur de l'ustensile.	<ul style="list-style-type: none"> Selon le niveau de puissance sélectionné, le type d'ustensile de cuisson ou l'association à d'autres ustensiles, des bulles peuvent se former de façon inégale. Cela n'influe cependant pas sur la température ni sur le processus de cuisson. Pour savoir quels ustensiles de cuisson sont adaptés à l'induction, consultez le chapitre Ustensiles de cuisson adaptés. → Page 6

27.4 Nettoyage

Question	Réponse
Comment nettoyer la table de cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyeurs spéciaux pour vitrocéramique. N'utilisez pas de détergents, de détergents pour lave-vaisselle ou concentrés ou de tampons à récurer. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "Nettoyage et entretien", Page 29.

27.5 Réseau domestique

Question	Réponse
Pourquoi la table de cuisson ne peut pas se connecter au réseau domestique après activation de la touche WPS ?	<ul style="list-style-type: none"> Après avoir sélectionné l'option de connexion automatique, appuyez sur le bouton WPS du routeur dans les 2 minutes qui suivent. Une fois ce délai écoulé, recommencez le processus de connexion. Si les problèmes persistent, revenez aux réglages usine. Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base → Page 24.
Pourquoi la connexion au réseau Home Connect échoue-t-elle depuis l'appareil mobile ?	<ul style="list-style-type: none"> Connectez-vous avec le SSID Home Connect et la clé Home Connect. Assurez-vous que tous les caractères ont été correctement saisis et que les majuscules et minuscules ont été respectées.

28 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

28.1 Consignes d'avertissement

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

Pour résoudre le problème, suivez les indications qui apparaissent sur l'écran tactile. Si nécessaire, veuillez vous adresser au service après-vente et indiquer le code d'erreur exact.

Remarques

- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.
- Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

28.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Impossible d'allumer la table de cuisson.	<p>L'alimentation électrique est coupée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite. <hr/> <p>L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique. <hr/> <p>Anomalie de l'électronique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
L'écran tactile ne réagit pas ou est bloqué.	<p>Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
Impossible d'augmenter la position de chauffe du foyer.	<p>La puissance totale de la table de cuisson a été limitée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Adaptez la puissance totale sous « Puissance absorbée maximale » dans les réglages de base. ▶ Un très grand récipient peut influencer le niveau de puissance maximal sur la même moitié de table de cuisson. Remettez en place l'ustensile.
Signal sonore	<p>Un objet se trouve sur l'écran tactile.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez l'objet et réglez de nouveau la table de cuisson. 2. Ne posez aucun ustensile chaud sur le bandeau de commande.
La table de cuisson réagit de manière inhabituelle ou ne fonctionne plus correctement.	<p>Une anomalie électronique est survenue.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil en coupant le disjoncteur général ou le disjoncteur du boîtier à fusibles. 2. Patientez quelques secondes et rebranchez l'appareil.
Un ou tous les foyers ont été coupés automatiquement.	<p>L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers.</p> <hr/> <p>Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.</p> <hr/> <p>Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail.</p>
Il est impossible d'activer la fonction de transfert des réglages.	<p>Anomalie de l'électronique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurez une touche quelconque. Cuisinez comme d'habitude, sans utiliser la fonction Valider les réglages. Contactez le service après-vente.
E7010	<p>La table de cuisson ne peut établir aucune connexion avec le réseau domestique ou la hotte.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Confirmez l'affichage de l'anomalie, pour ce faire effleurez un capteur de votre choix. Vous pouvez continuer à cuisiner comme d'habitude, sans connexion. 2. Si le problème persiste, contactez le service après-vente technique.
E8202	<p>Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et le foyer est désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que le capteur de cuisson ait suffisamment refroidi et activez la fonction.
E8203	<p>Le capteur de cuisson a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si vous n'utilisez pas le capteur de cuisson, retirez-le du récipient puis rangez-le à l'écart des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Allumez les foyers.

Défaut	Cause et dépannage
<i>E8204</i>	La pile du capteur de cuisson est presque épuisée. Le processus de cuisson suivant peut être interrompu en raison d'une pile usagée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section → "Remplacement de la batterie", Page 21
<i>E8205</i>	La connexion au capteur de cuisson est interrompue. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Désactivez, puis réactivez la fonction.
<i>E8206</i>	Le capteur de cuisson est cassé/défectueux. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur de cuisson sans fil ne s'allume pas.	Le capteur de cuisson sans fil ne réagit pas et l'affichage ne s'allume pas. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section → "Remplacement de la batterie", Page 21. ▶ Si le problème persiste, appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson à la table de cuisson. Vous trouverez de plus amples informations à la section → "Connecter le capteur pour casserole sans fil", Page 19. ▶ Si le problème persiste, contactez le service après-vente technique.
L'affichage du capteur clignote deux fois.	La pile du capteur de cuisson est presque épuisée. Le processus de cuisson suivant peut être interrompu en raison d'une pile usagée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacez la pile 3V CR2032. Vous trouverez de plus amples informations à la section → "Remplacement de la batterie", Page 21.
L'affichage du capteur clignote trois fois.	La connexion au capteur de cuisson est interrompue. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez pendant 8-10 secondes sur le symbole du capteur de cuisson et reconnectez le capteur de cuisson à la table de cuisson.
<i>E 9000/E9010</i>	La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.
<i>U400/E9011</i>	La table de cuisson n'est pas correctement branchée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.
Les foyers ne chauffent pas et s'affiche.	Mode démo est activé. <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la table de cuisson du secteur et rebranchez-la de nouveau après quelques secondes. 2. Dans les 3 minutes, désactivez le mode démonstration dans les réglages de base.

28.3 Bruits normaux de votre appareil

Une table à induction peut générer des bruits ou des vibrations, tels que des bourdonnements, des sifflements, des crépitements, des bruits de ventilateur ou des sons rythmés.

29 Mise au rebut

29.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement. Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

29.2 Mettre les batteries/piles au rebut

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

- ▶ Éliminez les batteries/piles de manière écologique.



Conformément à la directive européenne 2006/66/CE, les batteries/accumulateurs usagés ou défectueux doivent être triés et recyclés dans le respect de l'environnement.

30 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonction Home Connect est conforme avec les exigences fondamentales et les autres dispositions adaptées de la directive 2014/53/EU.

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



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

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) de 5 GHz : uniquement destiné à un usage intérieur.

Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW

Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 100 mW

31 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Vous trouverez également le numéro de produit (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base → *Page 24* . Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU



9001728998 fr (021124)