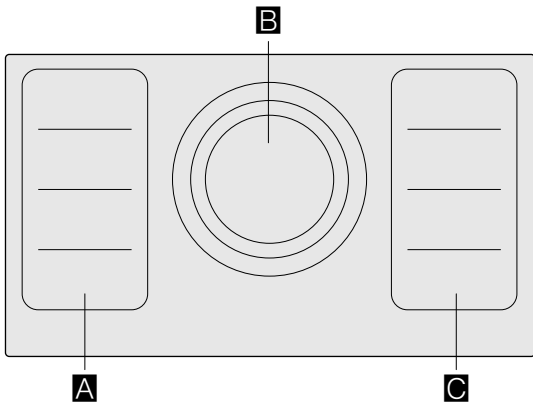


CI 292

Table de cuisson



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

* IEC 60335-2-6

Table des matières

Conformité d'utilisation	4
Consignes de sécurité importantes	5
Causes de dommages	7
Aperçu	7
Protection de l'environnement	8
Conseils pour économiser l'énergie	8
Élimination écologique	8
Cuisson par induction	8
Avantages lors de la cuisson par induction	8
Récipients	8
Présentation de l'appareil	10
Le bandeau de commande	10
Les foyers	11
Indicateur de chaleur résiduelle	11
Twist-Pad avec bouton Twist	12
Retirez le bouton Twist	12
Conserver le bouton Twist	12
Utiliser l'appareil	12
Allumer et éteindre la table de cuisson	12
Réglage d'un foyer	12
Conseils de cuisson	13
Fonction Flex	16
Conseils pour l'utilisation de récipients	16
En tant que deux foyers indépendants	16
En tant que foyer unique	16
Fonction Transfert	17
Fonction Cuisiner professionnel	18
Activer	18
Désactiver	19
Modifier les réglages	19
Fonctions de la minuterie	19
Minuterie coupe-circuit	19
La minuterie	20
Fonction Chronomètre	20
Fonction Booster pour casseroles	21
Activer	21
Désactiver	21
Fonction Booster pour poêles	21
Recommandations d'utilisation	21
Activer	21
Désactiver	22

Fonction Maintien au chaud	22
Activer	22
Désactiver	22
Fonctions Automatiques	23
Types de fonctions automatiques	23
Casseroles appropriées	24
Capteurs et accessoires en option	24
Fonctions et positions de chauffe	24
Mets recommandés	28
Préparation et entretien du capteur de température sans fil	35
Déclaration de conformité	37
Sécurité-enfants	37
Activer et désactiver la sécurité enfants	37
Verrouillage écran pour nettoyage	38
Coupure automatique	38
Modification des réglages	39
Pour accéder aux réglages de base	40
Test de la vaisselle	40
Nettoyage	41
Plaque de cuisson	41
Cadre de la table de cuisson	41
Bouton de commande Twist-Pad	41
Capteur de température sans fil	41
Questions fréquentes et réponses (FAQ)	42
Dérangements, Que faire si ...	44
Service après-vente	46

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

⚠ Conformité d'utilisation

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

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

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

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

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

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

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé en permanence.

En cas d'utilisation des fonctions de cuisson, le foyer réglé doit coïncider avec le foyer sur lequel se trouve la casserole équipée du capteur de température.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

⚠️ Consignes de sécurité importantes

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

Risque de choc électrique !

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

Danger par magnétisme !

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

concerne leur stimulateur cardiaque ou tout autre appareil médical similaire, respecter une distance minimale de 10 cm.

Risque de panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Risque de blessure !

- La pile dans le capteur de température sans fil peut être endommagée ou éclater si elle chauffe trop. Après la cuisson, retirer le capteur de cuisson de la table de cuisson et ne pas le conserver à proximité de sources de chaleur.
- Le capteur de température peut être très chaud quand il est retiré de la casserole. Utiliser des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.
- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes de dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.

- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Aperçu

Dans le tableau suivant, vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable.	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les fonds de récipients rugueux éraflent la table de cuisson.	Vérifiez vos ustensiles.
Décolorations	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
	Frottement des récipients.	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Retirez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

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

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

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

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement le débit thermique après chaque commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été désactivée au préalable.

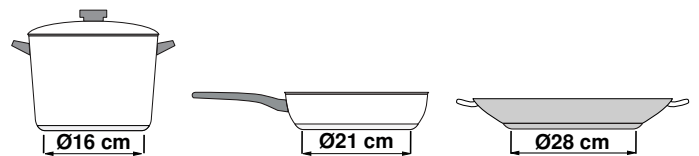
Récipients

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

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

Vous pouvez vérifier si la casserole est compatible pour l'induction. → "Test de la vaisselle"

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

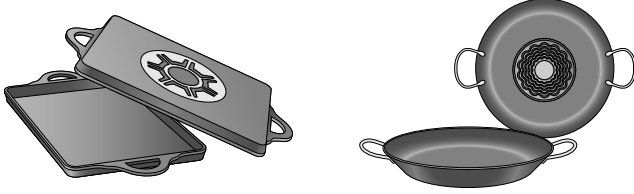


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme foyer unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands et qui sont particulièrement adaptés pour cette zone. Vous trouverez des informations sur le positionnement de la casserole au chapitre → "Fonction Flex".

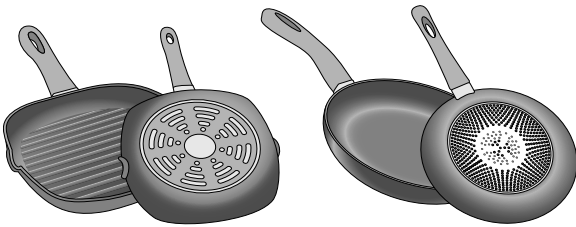


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



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



Récipients non appropriés

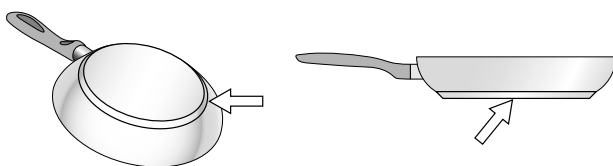
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques du fond du récipient

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

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



Absence de récipient ou taille non adaptée

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

Récipients vides ou à fond mince

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

Détection du récipient

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

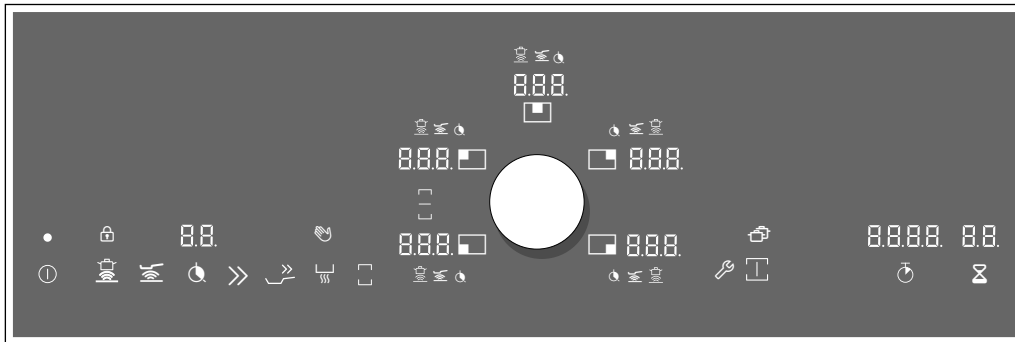
Détection automatique en cas de foyers à deux ou trois zones

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

Présentation de l'appareil

Vous trouverez des informations sur les dimensions et les puissances des foyers dans la vue d'ensemble. → "" à la page 2

Le bandeau de commande



Touches sensibles

	Interrupteur principal
	Fonction Sonde de cuisson
	Fonction Sonde de rôtissage
	Fonction Minuterie
	Fonction Booster pour casseroles
	Fonction Booster pour poêles
	Fonction Maintien au chaud
	Fonction Flex
	Réglages de base
	Fonction Cuisiner professionnel
	Chronomètre
	Minuterie

Afficheurs

	État de fonctionnement
	Foyer
	Positions de chauffe
	Fonction Sonde de cuisson
	Fonction Sonde de rôtissage
	Minuterie coupe-circuit
	Fonction Booster pour casseroles
	Fonction Booster pour poêles
	Fonction Maintien au chaud
	Chaleur résiduelle
	Fonction Minuterie
	Fonction Chronomètre

Afficheurs

	Verrouillage écran pour nettoyage
	Sécurité enfants
	Fonction Flex activée
	Fonction Flex désactivée
	Fonction Transfert

Touches sensibles

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




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

Remarques

- Les symboles correspondants des touches sensibles s'allument selon leur disponibilité. Les afficheurs des fonctions disponibles s'allument en blanc. Dès qu'une fonction est sélectionnée, son afficheur s'allume en orange.
- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les foyers

Les foyers

	Foyer simple	Utilisez des casseroles de taille appropriée
	Foyer à trois zones	Le foyer s'allume automatiquement en cas d'utilisation d'une casserole dont le fond correspond à la zone extérieure (☉ ou ☉).
	Zone de cuisson flexible	Voir le chapitre → "Fonction Flex"

N'utilisez que des casseroles compatibles pour la cuisson par induction, voir la section → "Cuisson par induction"

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

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

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

Twist-Pad avec bouton Twist

Le Twist-Pad est la zone de réglage dans laquelle, vous pouvez sélectionner les foyers et les positions de chauffe avec le bouton Twist.

Le bouton Twist est magnétique et se pose au centre de la zone marquée du Twist-Pad. Pour activer un foyer, basculez le bouton Twist à hauteur du foyer souhaité. Vous sélectionnez la position de chauffe en tournant le bouton Twist.

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

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

Retirez le bouton Twist

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

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

Risque d'incendie !

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

Conserver le bouton Twist

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

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


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

Utiliser l'appareil

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

Allumer et éteindre la table de cuisson

Éteindre et allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

Allumer : tournez le bouton Twist sur la zone de réglage. Effleurez le symbole ①. Les symboles et les fonctions associées aux foyers disponibles à ce moment précis s'allument.  s'allume à côté des foyers. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : effleurez le symbole ① jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle est allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement, si tous les foyers sont désactivés pendant plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent enregistrés pendant les 5 secondes qui suivent la désactivation de la table de cuisson. Si, durant cette période, la table de cuisson est réactivée, les positions de chauffe précédemment réglées clignotent. Un effleurement sur le bouton Twist dans les 5 secondes qui suivent, permet de reprendre les réglages. Si vous n'effleurez pas le bouton Twist ou si vous effleurez une autre touche sensitive, tous les réglages précédents seront supprimés.

Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

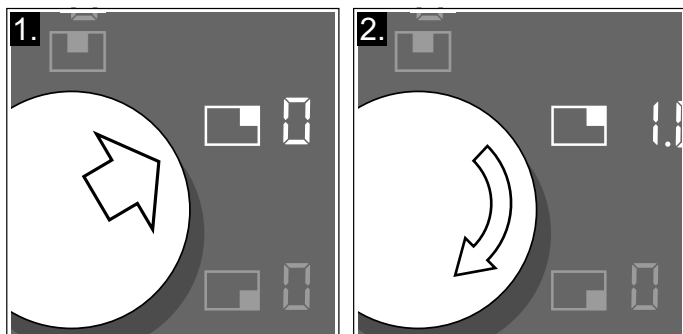
Position de chauffe 9 = puissance maximale.

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

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Sélectionnez le foyer. Pour ce faire, effleurez le bouton Twist au niveau du foyer souhaité.
- 2 Tournez le bouton Twist dans les 10 secondes suivantes, jusqu'à ce que la position de chauffe s'allume sur l'afficheur.



La position de chauffe est réglée.


Remarques

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

Modifier la position de chauffe

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

Éteindre un foyer

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

Remarques

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

Conseils de cuisson

Recommandations

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

Tableau des cuissons

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

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1. - 2	-
Lait*	1. - 2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3 - 4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Cuire à feu doux, faire bouillir à feu doux		
Quenelles de pomme de terre*	4. - 5.	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait***	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4. - 5.	15 - 30
Pâtes, nouilles*	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3. - 4.	120 - 180
Soupes	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Cuisson en cocotte minute	4. - 5.	-
Braiser		
Paupiettes	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch***	3 - 4	50 - 60

* Sans couvercle

** Retourner plusieurs fois

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

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Braiser, rôtir avec un fond d'huile**		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	8 - 12
Côtelettes, nature ou panées**	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.	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)**	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Scampi, crevettes	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 (frir une par une)	6. - 7.	-
Omelette (frir une par une)	3. - 4.	3 - 6
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6
Frir* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une)		
Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Croquettes, surgelées	7 - 8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6 - 7	-
Poisson pané ou en beignets	6 - 7	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

* Sans couvercle

** Retourner plusieurs fois

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

Fonction Flex

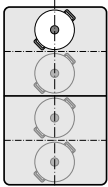
Si nécessaire, la zone de cuisson flexible peut être utilisée comme foyer unique ou en tant que deux foyers indépendants.

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

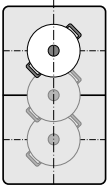
Conseils pour l'utilisation de récipients

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

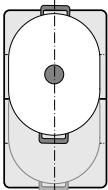
En tant que zone unique



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

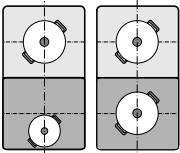


Diamètre supérieur à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



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

En tant que deux foyers indépendants



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

En tant que deux foyers indépendants

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

Activer

Voir le chapitre → "Utiliser l'appareil"

En tant que foyer unique

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

Liaison des deux foyers

- 1 Placez le récipient. Sélectionnez un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible et réglez la position de chauffe.
- 2 Effleurez le symbole . L'afficheur s'allume.

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

Remarques

- Si, avant la liaison, une position de chauffe différente est réglée sur les deux foyers, lors de l'activation, les deux foyers basculent sur la position de chauffe 0.
- Si une minuterie coupe-circuit est programmée sur un foyer, lors de la liaison, cette dernière est transférée au deuxième foyer.

Modifier la position de chauffe

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



Ajouter une nouvelle casserole

- 1 Placez la nouvelle casserole sur la position adaptée à sa taille.
En cas de positionnement correct, la casserole est détectée et le foyer est automatiquement sélectionné, la partie correspondante de l'afficheur clignote.
- 2 Confirmez le réglage avec le bouton Twist dans les 90 secondes qui suivent. Les afficheurs cessent de clignoter et la casserole est chauffée.

Remarque : Si les afficheurs continuent de clignoter, vérifiez si la casserole est compatible pour la cuisson à l'induction → "Test de la vaisselle"

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

Séparation des deux foyers

- 1 Sélectionnez un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible.
- 2 Effleurer le symbole .
- 3 Le symbole  apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson.

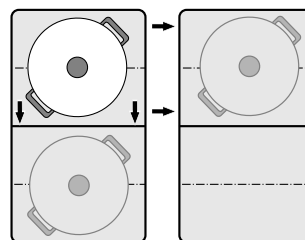
La zone de cuisson flexible est désactivée. Les deux foyers continuent de fonctionner en tant que deux foyers indépendants.

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

Fonction Transfert

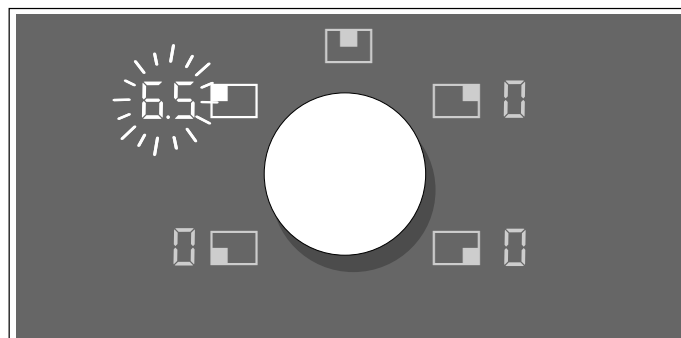
Cette fonction vous permet de transférer les réglages d'un foyer à un autre foyer.


Cette fonction est disponible sur les zones de cuisson flexibles.

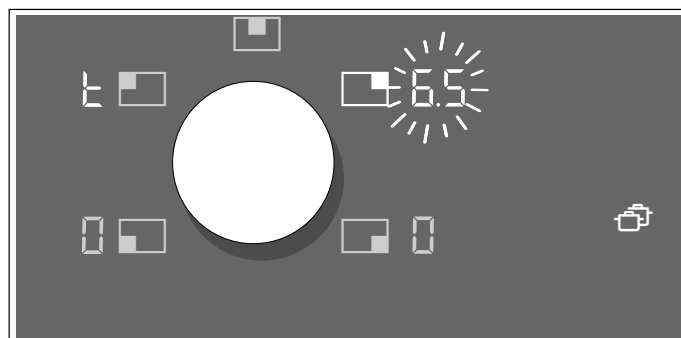


Remarque : Pour des informations supplémentaires sur le positionnement correct de la casserole, consultez le chapitre → "Fonction Flex"

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



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



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

Remarques


- Faites glisser la casserole sur un foyer qui n'est pas activé, sur lequel aucun pré-réglage n'a été effectué et sur lequel aucune autre casserole n'a été déposée.

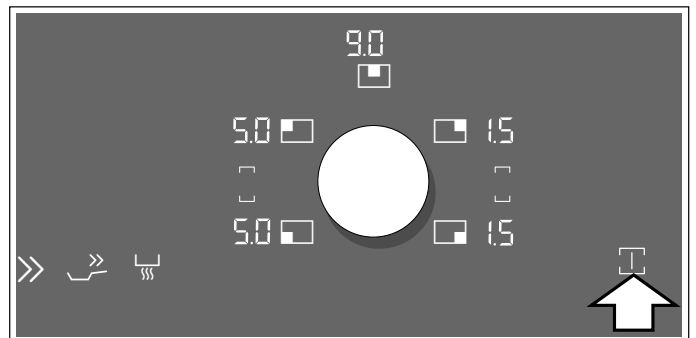
- Si la fonction Flex est activée lors du déplacement d'une casserole sur la zone de cuisson flexible, les réglages sont automatiquement repris.
- Un temps de cuisson programmé ou une fonction de sonde de cuisson sont également transférés vers le nouveau foyer. La fonction Sonde de rôtissage n'est pas transférée.
- Les fonctions Booster peuvent uniquement être commutées de la gauche vers la droite ou de la droite vers la gauche lorsqu'aucun foyer n'est actif.
- Si une autre casserole est placée sur un autre foyer avant la confirmation des réglages, cette fonction est disponible pour les deux casseroles. Confirmez le foyer souhaité.
- Si plusieurs casseroles sont déplacées, la fonction est disponible uniquement pour la casserole déplacée en dernier.
- En l'espace du temps de réglage, la casserole peut de nouveau être replacée sur le précédent foyer. Le foyer rechauffe donc avec le réglage précédent sans qu'une confirmation ne soit nécessaire.


Fonction Cuisiner professionnel

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

Activer

- 1 Allumez le foyer.
- 2 Effleurez le symbole . Les positions de chauffe pré-réglées s'allument dans les afficheurs des foyers. Les zones de cuisson flexibles sont reliées et ne peuvent pas être séparées.








- 3 Mettez une casserole en place dans les 8 minutes qui suivent. Dès que la casserole est détectée, le foyer correspondant est sélectionné. Le position de chauffe peut être adaptée avec le bouton Twist. Si le délai de réglage a expiré, les afficheurs de position de chauffe des foyers non occupés commencent à clignoter.
- 4 Effleurez de nouveau le symbole  dans les 90 secondes qui suivent pour prolonger la fonction Cuisinier professionnel. Si vous n'effleurez pas le symbole, les foyers non utilisés s'éteignent.




Remarques

- Le mode Cuisinier professionnel permet aussi de configurer la fonction Booster pour les casseroles, la fonction Booster pour les poêles et la fonction Maintien au chaud. La zone de cuisson flexible ne peut pas être séparée.
- Si une casserole incompatible est mise en place (casserole en aluminium par ex.), l'afficheur de position de chauffe clignote jusqu'à ce que la casserole soit retirée. Pour vérifier si la casserole est compatible pour la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre → "Test de la vaisselle".

Désactiver

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

La fonction se termine automatiquement : si, au bout de 8 minutes, aucune casserole compatible n'a été placée sur un ou plusieurs foyers, le symbole  et les afficheurs de foyer correspondants commencent à clignoter pendant 90 secondes. Effleurez deux fois le symbole  pour désactiver la fonction.

En cas de non-effleurement du symbole , la fonction Cuisiner professionnel se désactive automatiquement au bout de 90 secondes. Le symbole  s'allume en blanc et les foyers sans casserole passent en position de chauffe . Les foyers qui sont en service conservent la position de chauffe configurée.

Modifier les réglages

Les valeurs proposées peuvent être modifiées au menu Réglages de base. Voir le chapitre → "Modification des réglages"

Fonctions de la minuterie

Votre table de cuisson dispose de trois fonctions de minuterie :




- Minuterie coupe-circuit
- Minuterie
- Fonction Chronomètre

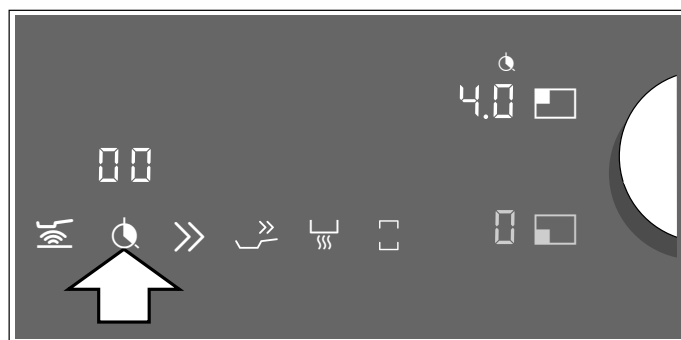
Minuterie coupe-circuit

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

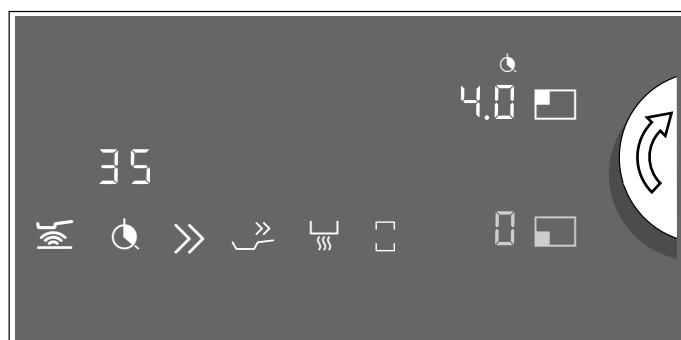
Vous pouvez régler une durée de jusqu'à 99 minutes. Le temps s'écoule en minutes sur l'afficheur de la minuterie, les 30 dernières secondes s'affichent en secondes.

Réglages :

- 1 Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
- 2 Effleurez le symbole . L'afficheur  du foyer s'allume.  s'allume dans l'affichage de minuterie.



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




Le temps de cuisson commence à s'écouler.


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

Fonction Sonde de rôtissage/Sonde de cuisson



Si un temps de cuisson est programmé pour un foyer et que la fonction Sonde de rôtissage ou Sonde de cuisson est activée, le temps de cuisson commence tout de suite à s'écouler et pas seulement quand le niveau de température sélectionné est atteint.

Modifier ou effacer le temps


Sélectionnez le foyer et effleurez ensuite le symbole .

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

Après écoulement du temps

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

Remarques




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

La minuterie

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



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

Pour régler la fonction



- 1 Effleurez le symbole ,  apparaît dans la minuterie courte durée.
- 2 Sélectionnez la durée souhaitée avec le bouton Twist.
- 3 Effleurez de nouveau le symbole  pour confirmer la durée sélectionnée.

Le temps commence à s'écouler.

Modifier ou effacer le temps

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

Après écoulement du temps

Un signal sonore retentit pendant trois minutes. Sur l'afficheur de la minuterie courte durée,  clignote. Effleurez de nouveau le symbole , les affichages s'éteignent et le signal sonore se coupe.

Fonction Chronomètre

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


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


Activer


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

Le temps commence à s'écouler.

Désactiver

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

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

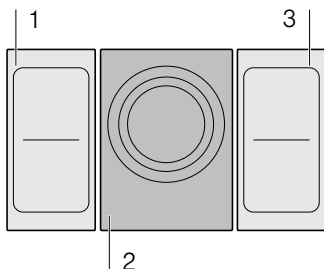
En cas d'effleurement long du symbole , les afficheurs s'éteignent.

La fonction est désactivée.

Fonction Booster pour casseroles

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

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



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

Activer

- 1 Sélectionnez la position de cuisson.
- 2 Effleurez le symbole **>>>**.
L'afficheur **P** s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

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

La fonction est désactivée.

Remarques

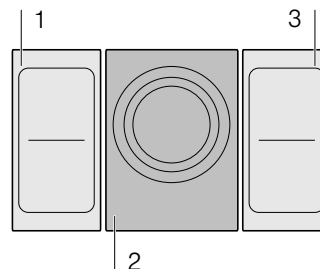
- Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.
- Si, avant l'activation de la fonction pour poêle, une position de chauffe était réglée, cette dernière est automatiquement reprise après la désactivation de la fonction.

Fonction Booster pour poêles

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

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

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



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

Recommandations d'utilisation




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

Activer

- 1 Sélectionnez le foyer.
- 2 Effleurez le symbole **>>>**. L'afficheur **b** s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

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

La fonction est désactivée.



Remarques

- Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.
- Si, avant l'activation de la fonction pour poêle, une position de chauffe était réglée, cette dernière est automatiquement reprise après la désactivation de la fonction.

Fonction Maintien au chaud



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

Activer

- 1 Sélectionnez le foyer désiré.
- 2 Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole .  s'allume dans l'affichage.

La fonction est activée.

Désactiver

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

La fonction est désactivée.

Fonctions Automatiques

Grâce à la fonction automatique, la cuisine devient un jeu d'enfant et vous obtenez toujours un résultat de cuisson optimal. Les niveaux de température recommandés sont compatibles avec chaque mode de cuisson.

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

Pendant l'opération de cuisson complète, les capteurs mesurent la température de la casserole ou de la poêle. Cela permet de réguler en permanence la puissance et de maintenir la température correcte.

Si la température sélectionnée est atteinte, les mets peuvent être ajoutés. Les mets ne sont pas surchauffés, rien ne surcuit.

La fonction Sonde de rôtissage est disponible pour tous les foyers.

La fonction capteur de cuisson est disponible pour tous les foyers disposant d'un capteur de température sans fil.



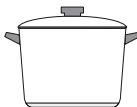

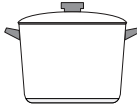

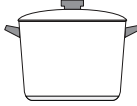

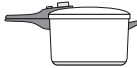

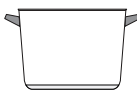

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- Types de fonctions Fonctions automatiques
- Récipients appropriés
- Sondes et accessoires spéciaux
- Fonctions et positions de chauffe
- Plats recommandés
- Préparation et entretien du capteur de température sans fil

Types de fonctions automatiques

Les fonctions automatiques vous permettent de sélectionner pour chaque plat le type de préparation le mieux adapté.

Le tableau indique les différents réglages disponibles pour les fonctions automatiques :

Fonctions automatiques	Niveaux de température	Ustensiles de cuisson	Disponibilité	Activation
Fonction Sonde de rôtissage				
Braiser, rôtir avec peu de graisse	1, 2, 3, 4, 5		Tous les foyers	
Fonction capteur de cuisson	température appropriée			
Chauffer/Maintenir au chaud	60-70°C		Tous les foyers	
Pocher	80-90°C		Tous les foyers	
Cuire	90-100°C		Tous les foyers	
Cuire en cocotte minute	110-120°C		Tous les foyers	
Frire avec beaucoup d'huile dans la casserole*	170-180°C		Tous les foyers	

*Préchauffer avec le couvercle et frire sans couvercle.

Si la table de cuisson n'est pas équipée d'un capteur de température sans fil, vous pouvez-vous le procurer ultérieurement dans le commerce spécialisé ou via notre service après-vente.

Casseroles appropriées

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

La fonction capteur de cuisson ne convient pas pour rôtir des aliments dans une poêle comme cela est possible avec la fonction Sonde de rôtissage.

Certaines poêles sont adaptées à la fonction Sonde de rôtissage. Vous pouvez vous les procurer dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Communiquez toujours le numéro de référence correspondant :

- **GP900001** petit récipient (diamètre 15 cm)
- **GP900002** récipient moyen (diamètre 18 cm)
- **GP900003** grand récipient (diamètre 21 cm)
- **GP900004** grand récipient (diamètre 28 cm)

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

Remarques

- La fonction Sonde de rôtissage a été mise au point spécialement pour ce type et cette taille de poêle.
- Sur les zones de cuisson flexibles, il se peut que la fonction Sonde de rôtissage ne soit pas activée si la poêle n'est pas bien positionnée ou de taille différente. Voir le chapitre → "Fonction Flex".
- D'autres types de poêle peuvent surchauffer et la température peut se régler au-dessous ou au-dessus du niveau de température sélectionné. Testez d'abord le niveau de température le plus faible puis modifiez-le au besoin.

Pour les fonctions de cuisson, chaque casserole pouvant être utilisée pour la cuisson par induction est appropriée. Vous trouverez des informations concernant les ustensiles appropriés pour l'induction au chapitre → "Cuisson par induction".

Le récipient adapté à chaque fonction est indiqué dans le tableau des fonctions automatiques.

Capteurs et accessoires en option

Pendant l'opération de cuisson complète, les capteurs mesurent la température de la casserole ou de la poêle. Ceci permet de réguler la puissance avec une grande précision et de maintenir la température correcte :

Votre table de cuisson dispose de deux systèmes différents pour mesurer la température :

- **Fonction Sonde de rôtissage** : sous la table de cuisson se trouvent des capteurs de température. Ils contrôlent la température du fond de la poêle.
- **Fonction capteur de cuisson** : un capteur de température sans fil transmet la température de la casserole au bandeau de commande. Il se place sur la casserole.

Un capteur de température sans fil est nécessaire pour utiliser la fonction capteur de cuisson. Vous pouvez vous procurer celui-ci dans les commerces spécialisés ou auprès de notre service après-vente technique en indiquant le numéro de référence **CA060300**.

Vous trouverez des informations sur le capteur de température sans fil au paragraphe → "Préparation et entretien du capteur de température sans fil"

Fonctions et positions de chauffe

Fonction Sonde de rôtissage

La fonction Sonde de rôtissage vous permet de préparer des mets à la poêle avec peu d'huile.

Cette fonction est disponible pour tous les foyers.

Avantages

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Cela économise de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.
- Une fois que la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et le mets, un signal sonore retentit.

Remarques



- Ne couvrez pas la poêle avec un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis anti-projections pour éviter des projections de graisse.
- Utilisez une huile ou graisse adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive pressée à froid ou du saindoux, sélectionnez le niveau de température 1 ou 2.
- Ne chauffez jamais une poêle avec ou sans mets sans la surveiller.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.
- Utilisez toujours la fonction capteur de cuisson lorsque vous cuisez avec une grande quantité d'huile. « Frire dans une casserole avec beaucoup d'huile », réglage 170-180 °C.

Niveaux de température



Niveau de température	Convient pour
1	très bas Préparer et faire réduire des sauces, étuver des légumes et frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine.
2	bas Frire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3	moyen - bas Frire du poisson et des mets épais, par ex. boulettes de viande hachée et saucisses.
4	moyen - haut Frire des steaks, médium ou bien cuits, des mets surgelés, panés et fins, par ex. escalopes, ragoût et légumes.
5	haut Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

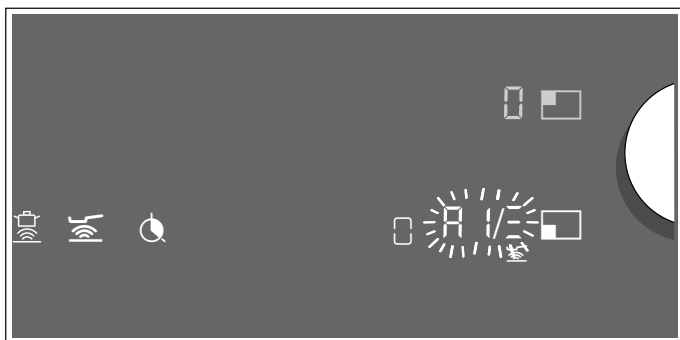
Réglages

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

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






- 2 Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de température désiré avec le bouton Twist.
- 3 Sur l'afficheur du foyer, la progression de l'opération de chauffe est affichée de  à  et clignote en alternance avec le niveau de température configuré. Une fois que le niveau de température de rôtissage configuré est atteint, un signal sonore retentit et le voyant de chauffe s'éteint. Le niveau de température est réaffiché.



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

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

Désactiver la fonction Sonde de rôtissage

Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole  ou réglez le niveau de température  avec le bouton Twist. Un signal sonore retentit et le symbole  s'éteint. La fonction est désactivée.

Fonction Sonde de cuisson (en option)

Cette fonction vous permet de réchauffer, cuire, cuisiner des aliments avec la cocotte minute ou de les frire dans une casserole avec suffisamment d'huile à une température contrôlée.

Cette fonction est disponible pour tous les foyers.

Avantages

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Cela économise de l'énergie. L'huile ou la graisse ne surchauffe pas. La température est contrôlée en continu. Tout débordement est ainsi évité. Il n'est pas nécessaire de corriger la température
- Un signal indique quand l'eau ou l'huile a atteint la température optimale pour ajouter le mets. Si un mets est censé être ajouté dès le début, cela apparaît dans le tableau.

Remarques

- Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond est plat. N'utilisez pas de casseroles ni de poêles dont le fond est mince ou déformé.
- Remplissez la casserole de sorte que la hauteur du contenu dépasse le patch en silicone à l'extérieur de la casserole.
- Utilisez toujours la fonction Sonde de rôtissage pour rôtir avec peu d'huile.
- Placez la casserole de sorte que le capteur de température ne soit pas orienté vers une autre casserole.
- Ne retirez pas le capteur de température de la casserole pendant l'opération de cuisson. Une fois le processus de cuisson terminé, vous pouvez sélectionner la fonction pour un autre foyer.
- Après la cuisson, retirez le capteur de température de la casserole. Attention, le capteur de température peut être très chaud.

Plages de température

Fonctions de cuisson	Domaine de température	Convient pour
Chauffer, maintenir au chaud	60 - 70°C	par ex. les soupes, le punch
Pocher	80 - 90°C	par ex. le riz, le lait
Cuire	90 - 100°C	par ex. les pâtes, les légumes
Cuire en cocotte minute	110 - 120°C	par ex. le poulet, les ragoûts/la potée.
Frire avec beaucoup d'huile dans la casserole	170 - 180°C	par ex. les beignets, les boulettes de viande hachée

Conseils pour cuisiner avec la fonction capteur de cuisson

- Faire chauffer/maintenir au chaud : produits surgelés en portion, par ex. épinards. Mettez le produit surgelé dans la casserole. Ajoutez la quantité d'eau indiquée par le fabricant. Couvrez la casserole et réglez la température à 70 °C. Remuez pendant la cuisson.
- Cuire : épaissir des mets, par ex. des sauces. Faites chauffer le mets en réglant la température recommandée. Après l'épaississement du mets, laissez gonfler à 85 °C.
Si un signal retentit, maintenez au chaud les aliments à cette température pour la durée nécessaire.
- Bouillir : faites chauffer l'eau avec le couvercle fermé. Elle ne déborde pas. Réglez la température à 100 °C.
- Cuire en cocotte minute : respectez les recommandations du fabricant. Après le signal sonore, poursuivez la cuisson pendant la durée recommandée. Réglez la température à 115 °C.
- Frire avec beaucoup d'huile dans une casserole : faites chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajouter le mets. Réglez la température à 175 °C.

Remarques

- Avant de cuisiner, assurez-vous que le patch en silicone est entièrement sec avant d'appliquer le capteur de température.
- Cuisinez toujours avec le couvercle fermé.
Exception : « Frire avec beaucoup d'huile dans une casserole », température de 170 °C.
- Assurez-vous que le couvercle se trouve sur la casserole si aucun signal sonore ne retentit.
- Ne chauffez jamais de l'huile sans la surveiller. Pour les fritures, utilisez de l'huile ou de la graisse appropriée. N'utilisez pas de mélange constitué de différentes graisses de friture, par ex. de l'huile avec du saindoux. Les mélanges de graisse chauds peuvent mousser.

- Si le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant, par ex. lors de la cuisson de pommes de terre, utilisez davantage d'eau la fois suivante, mais conservez le niveau de température recommandé.

Réglage du point d'ébullition

Le point à partir duquel l'eau commence à bouillir dépend de l'altitude de domicile au-dessus du niveau de la mer. Si l'eau bout trop fort ou trop faiblement, il est possible de régler le point d'ébullition. Il faut alors procéder comme suit :

- Pour sélectionner le réglage de base $\zeta 5$, voir chapitre → "Modification des réglages"
- Par défaut, le réglage de base est réglé sur 3. Si votre domicile se trouve à une altitude comprise entre 200 et 400 m au-dessus du niveau de la mer, aucun réglage du point d'ébullition n'est requis, dans le cas contraire, sélectionnez le réglage qui est indiqué dans le tableau pour l'altitude correspondante :

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




* Réglage de base


Remarque : Le niveau de température 100 °C est suffisant pour une ébullition efficace même si l'eau ne bout pas trop fortement. Si toutefois le résultat de cuisson ne s'avère pas satisfaisant, il est possible de modifier le réglage du point de d'ébullition.


Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande


Avant la première utilisation de la fonction capteur de cuisson, la connexion entre le capteur de température sans fil et le bandeau de commande doit être établie.


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

- 1 Accédez au réglage de base $\zeta 5$ voir le chapitre → "Modification des réglages"
Le symbole  s'allume en blanc.
- 2 Appuyez sur le symbole . Un signal sonore retentit, le symbole  s'allume en orange. Les voyants des foyers s'allument en blanc et les voyants du capteur de cuisson clignotent sur les foyers.

Dans les 30 secondes qui suivent, appuyez brièvement sur le symbole  du capteur de température sans fil.

- 3 Enregistrement réussi :** le capteur de température sans fil est reconnu en quelques secondes. Trois brefs bips sonores retentissent et le symbole  vire de l'orange au blanc. Les voyants du capteur de cuisson s'éteignent au niveau des foyers.


Échec d'enregistrement : cinq bips sonores retentissent. Le symbole  vire immédiatement de l'orange au blanc et les voyants du capteur de cuisson s'éteignent au niveau des foyers.

- La fonction capteur de cuisson est disponible dès que le capteur de température est correctement relié au bandeau de commande.
- Une connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de température peut survenir pour les raisons suivantes :
 - Erreur de communication Bluetooth.
 - Le symbole  du capteur de température n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui suivent le choix du foyer.
 - La batterie du capteur de température est épuisée.

Réinitialisez le capteur de température sans fil, puis répétez le processus de connexion.




- En cas de connexion erronée suite à une erreur de transmission, effectuez de nouveau le processus de connexion.
Si aucune connexion n'est possible, informez-en le service après-vente.


Réinitialiser le capteur de température sans fil

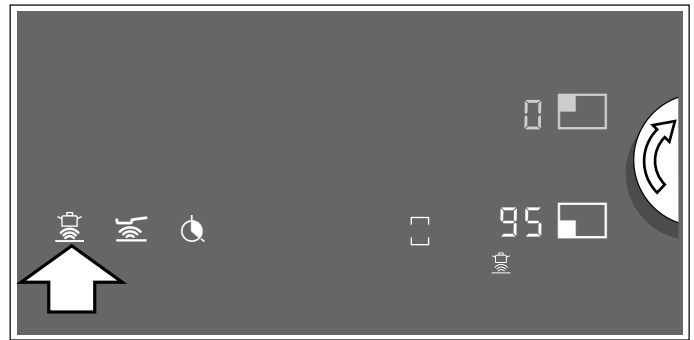
- 1** Effleurez le symbole  pendant env. 8-10 secondes.
Pendant ce laps de temps, l'affichage LED du capteur de température s'allume trois fois. À la troisième fois, la réinitialisation commence. Cessez alors d'effleurer le symbole.
Dès que la LED disparaît, le capteur de température sans fil est réinitialisé.
- 2** Répétez la procédure de connexion à partir du point 2.



Programmation

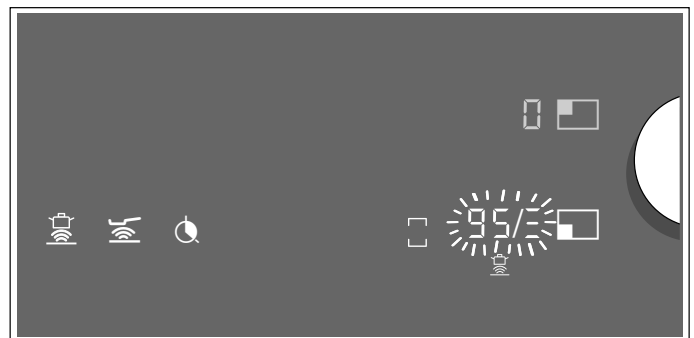
La table de cuisson doit être allumée.

- 1** Posez le capteur de température sur la casserole, voir le chapitre → "Préparation et entretien du capteur de température sans fil"
- 2** Placez la casserole avec suffisamment de liquide au milieu du foyer souhaité et fermez-la avec un couvercle.
- 3** Sélectionnez le foyer désiré avec le bouton Twist. Dans l'afficheur du foyer,  apparaît.
- 4** Appuyez sur le symbole  du bandeau de commande. Un signal retentit. Le symbole  s'allume dans l'afficheur du foyer.

- 5** Appuyez sur le symbole  du capteur de température sans fil sur la casserole. Dès que le capteur de température a été détecté, la température proposée de 95 °C s'allume sur le voyant du foyer.




- 6** Réglez la température désirée avec le bouton Twist. La température peut être modifiée par incréments de 5 °C.
- 7** Sur le voyant du foyer, la progression de l'opération de chauffe est affichée de  à  et clignote en alternance avec la température configurée. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit et le voyant de chauffe s'éteint. La température sélectionnée s'affiche de nouveau.



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

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


Vous pouvez activer la fonction capteur de cuisson via le capteur de température sans fil. Procédez comme suit :



- Placez la casserole et appuyez sur le symbole  du capteur de température sans fil.
- Sélectionnez le foyer avec le bouton de commande Twist.


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

Désactiver la fonction Sonde de cuisson

Vous disposez de plusieurs possibilités pour désactiver la fonction :

- Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole .

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

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

Mets recommandés

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

Viandes	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Escalope, nature ou panée	Fonction Sonde de rôtissage	4	6 - 10
Filet	Fonction Sonde de rôtissage	4	6 - 10
Côtelette*	Fonction Sonde de rôtissage	3	10 - 15
Cordon bleu, escalope milanaise*	Fonction Sonde de rôtissage	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	Fonction Sonde de rôtissage	5	6 - 8
Steak rosé ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	Fonction Sonde de rôtissage	4	8 - 12
Viande de poitrine (2 cm d'épaisseur)*	Fonction Sonde de rôtissage	3	10 - 20
Saucisses ébouillantées ou crues*	Fonction Sonde de rôtissage	3	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande, rôti roulé*	Fonction Sonde de rôtissage	3	6 - 30
Pâté de viande hachée et de foie	Fonction Sonde de rôtissage	2	6 - 9
Ragoût, gyros	Fonction Sonde de rôtissage	4	7 - 12
Viande hachée	Fonction Sonde de rôtissage	4	6 - 10
Lard	Fonction Sonde de rôtissage	2	5 - 8
Fonction Pocher			
Saucisses	Fonction capteur de cuisson	85 °C	10 - 20

* Retourner plusieurs fois.

** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (pour la durée par portion, voir tableau).

*** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Viandes	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Cuire			
Boulettes de viande	Fonction capteur de cuisson	100 °C	20 - 30
Poulet	Fonction capteur de cuisson	100 °C	60 - 90
Veau cuit ou braisé	Fonction capteur de cuisson	100 °C	60 - 90

Fonction Cuire en cocotte-minute

Poulet, veau***	Fonction capteur de cuisson	115 °C	15 - 25
-----------------	-----------------------------	--------	---------

Fonction Cuire avec beaucoup d'huile

Ailes de poulet et quenelles**	Fonction capteur de cuisson	175 °C	10 - 15
--------------------------------	-----------------------------	--------	---------

* Retourner plusieurs fois.

** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (pour la durée par portion, voir tableau).

*** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Poisson	Fonctions automatiques	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Poisson rôti entier, truite par ex.	Fonction Sonde de rôtissage	3	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	Fonction Sonde de rôtissage	3 - 4	10 - 20
Scampi, crevettes	Fonction Sonde de rôtissage	4	4 - 8
Fonction Pocher			
Poisson étuvé, merlan par ex.	Fonction capteur de cuisson	90°C	15 - 20
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Poisson en beignet ou pané*	Fonction capteur de cuisson	175 °C	10 - 15

* Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Sans couvercle, frire une portion après l'autre (le tableau indique le temps pour chaque portion).

Plats aux œufs	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Crêpes*	Fonction Sonde de rôtissage	5	-
Omelette*	Fonction Sonde de rôtissage	2	3 - 6
Œufs au plat	Fonction Sonde de rôtissage	2 - 4	2 - 6
Oeufs brouillés	Fonction Sonde de rôtissage	2	4 - 9
Galette épaisse sucrée	Fonction Sonde de rôtissage	3	10 - 15
French Toast	Fonction Sonde de rôtissage	3	4 - 8
Fonction Cuire			
Œufs durs**	Fonction capteur de cuisson	100 °C	5 - 10

* Temps total pour chaque portion. Les rôtir l'une après l'autre.

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Légumes et légumes secs	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Ail, oignons	Fonction Sonde de rôtissage	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	Fonction Sonde de rôtissage	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	Fonction Sonde de rôtissage	3	4 - 15
Légumes étuvés dans l'huile, courgettes, poivrons verts par ex.	Fonction Sonde de rôtissage	1	10 - 20
Champignons	Fonction Sonde de rôtissage	4	10 - 15
Légumes glacés	Fonction Sonde de rôtissage	3	6 - 10
Fonction Cuire			
Légumes frais, brocoli par ex.	Fonction capteur de cuisson	100 °C	10 - 20
Légumes frais, choux de Bruxelles par ex.	Fonction capteur de cuisson	100 °C	30 - 40
Lentilles, pois chiches, petits pois*	Fonction capteur de cuisson	100 °C	15 - 20
Ragoût/potée*	Fonction capteur de cuisson	100 °C	45 - 60

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Sans couvercle, frire une portion après l'autre (le tableau indique le temps pour chaque portion).

Légumes et légumes secs	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Légumes, haricots verts par ex.	Fonction capteur de cuisson	115 °C	3 - 6
Lentilles	Fonction capteur de cuisson	115 °C	5 - 10
Pois chiches, haricots	Fonction capteur de cuisson	115 °C	10 - 12
Ragoût/potée	Fonction capteur de cuisson	115 °C	15 - 20
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Légumes et champignons panés ou en beignet**	Fonction capteur de cuisson	175 °C	5 - 10
** Ajouter l'aliment à cuire au tout début. ** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Sans couvercle, frire une portion après l'autre (le tableau indique le temps pour chaque portion).			
Pommes de terre	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Pommes de terre sautées (à base de pommes de terre cuites avec la peau)	Fonction Sonde de rôtissage	5	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues)	Fonction Sonde de rôtissage	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre*	Fonction Sonde de rôtissage	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	Fonction Sonde de rôtissage	1	50 - 55
Pommes de terre glacées	Fonction Sonde de rôtissage	3	15 - 20
Fonction Pocher			
Quenelles de pommes de terre	Fonction capteur de cuisson	85 °C	30 - 40
Fonction Cuire			
Pommes de terre	Fonction capteur de cuisson	100 °C	30 - 40
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Pommes de terre**	Fonction capteur de cuisson	115 °C	10 - 12

* Temps total pour chaque portion. Les rôtir l'une après l'autre.

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Pâtes et céréales	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Pocher			
Riz	Fonction capteur de cuisson	85 °C	25 - 35
Polenta*	Fonction capteur de cuisson	85 °C	20 - 25
Semoule au lait	Fonction capteur de cuisson	85 °C	5 - 10

Fonction Cuire			
Pâtes	Fonction capteur de cuisson	100 °C	7 - 10
Aumônières, par ex. raviolis	Fonction capteur de cuisson	100 °C	6 - 15

Fonction Cuire en cocotte-minute			
Riz**	Fonction capteur de cuisson	115 °C	6 - 8

* Préchauffer avec le couvercle, cuire sans couvercle et en remuant en permanence.

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Soupes	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Pocher			
Potages instantanés, par ex. soupes à la crème*	Fonction capteur de cuisson	85 °C	10 - 15
Fonction Cuire			
Bouillons maison, par ex. soupes à la viande ou aux légumes**	Fonction capteur de cuisson	100 °C	60 - 90
Soupes instantanées, par ex. soupe aux vermicelles	Fonction capteur de cuisson	100 °C	5 - 10
Fonction Cuire en cocotte-minute			
Bouillons maison, par ex. soupe de légumes**	Fonction capteur de cuisson	115 °C	20 - 30

* Remuer fréquemment

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Sauces	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Sauce tomate aux légumes	Fonction Sonde de rôtissage	1	25 - 35
Sauce béchamel	Fonction Sonde de rôtissage	1	10 - 20
Sauce au fromage, par ex. sauce au gorgonzola	Fonction Sonde de rôtissage	1	10 - 20
Réduction de sauces, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	Fonction Sonde de rôtissage	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	Fonction Sonde de rôtissage	1	15 - 25

Desserts	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Pocher			
Riz au lait*	Fonction capteur de cuisson	85 °C	40 - 50
Gruau d'avoine	Fonction capteur de cuisson	85 °C	10 - 15
Compote**	Fonction capteur de cuisson	85 °C	10 - 20
Flan au chocolat***	Fonction capteur de cuisson	85 °C	3 - 5
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Viennoiserie, par ex. beignets à la confiture, donuts et beignets****	Fonction capteur de cuisson	175 °C	5 - 10

* Remuer fréquemment.

** Ajouter le mets dès le début.

*** Préchauffer avec le couvercle, cuire sans couvercle et en remuant en permanence.

**** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Sans couvercle, frire une portion l'une après l'autre (le tableau indique la durée pour chaque portion).

Produits surgelés	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Escalope	Fonction Sonde de rôtissage	4	15 - 20
Cordon bleu*	Fonction Sonde de rôtissage	4	10 - 30
Viande de poitrine*	Fonction Sonde de rôtissage	4	10 - 30
Nuggets de poulet	Fonction Sonde de rôtissage	4	10 - 15
Gyros, Kebab	Fonction Sonde de rôtissage	3	5 - 10
Filet de poisson, nature ou pané	Fonction Sonde de rôtissage	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	Fonction Sonde de rôtissage	4	8 - 12
Frites	Fonction Sonde de rôtissage	5	4 - 6
Sautés, par ex. poêlée de légumes avec du poulet	Fonction Sonde de rôtissage	3	6 - 10
Pâtés impériaux	Fonction Sonde de rôtissage	4	10 - 30
Camembert / fromage	Fonction Sonde de rôtissage	3	10 - 15
Fonction Réchauffer/Maintenir au chaud			
Légumes surgelés avec une sauce à la crème, par ex. épinards à la crème**	Fonction capteur de cuisson	100 °C	15 - 20
Fonction Cuire			
Légumes surgelés, haricots verts par ex.**	Fonction capteur de cuisson	100 °C	15 - 30
Fonction Cuire avec beaucoup d'huile			
Frites surgelées***	Fonction capteur de cuisson	170 °C	4 - 8

* Retourner plusieurs fois.

** Ajouter du liquide selon les indications du fabricant.

*** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir sans couvercle portion par portion (pour la durée par portion, voir tableau).

Autres	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Camembert /fromage	Fonction Sonde de rôtissage	3	7 - 10
Produits secs précuits en ajoutant de l'eau, par ex. pâtes	Fonction Sonde de rôtissage	1	5 - 10
Croûtons	Fonction Sonde de rôtissage	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	Fonction Sonde de rôtissage	4	3 - 15
Fonction Réchauffer/Maintenir au chaud			
Mets en conserves, par ex. soupe de goulasch*	Fonction capteur de cuisson	70°C	10 - 15
Vin chaud**	Fonction capteur de cuisson	70°C	-
Fonction Pocher			
Lait**	Fonction capteur de cuisson	85 °C	-

* Ajouter le mets dès le début et remuer fréquemment.

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Préparation et entretien du capteur de température sans fil

Ce chapitre vous apporte des informations sur les actions suivantes :

- Collage du patch en silicone
- Utilisation du capteur de température sans fil
- Nettoyage
- Remplacement de la batterie

Les accessoires optionnels tels que le patch en silicone et le capteur de température peuvent être achetés ultérieurement dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique : indiquer alors la référence correspondante :

CA060300 Capteur de température et jeu de 5 patchs en silicone

00577921 Jeu avec 5 patchs en silicone

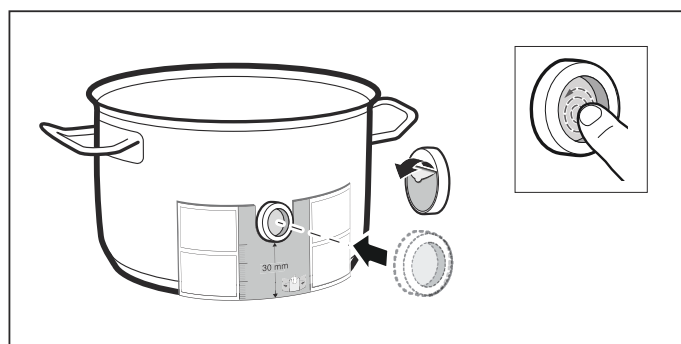
Collage du patch en silicone

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

Un patch en silicone doit être apposé sur la casserole si celle-ci est utilisée pour la première fois avec la fonction capteur de cuisson.

Procédez comme suit :

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



- 3 Appuyez bien sur le patch en silicone, même sur la partie intérieure. Pour qu'elle durcisse bien, la colle nécessite 1 heure. N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

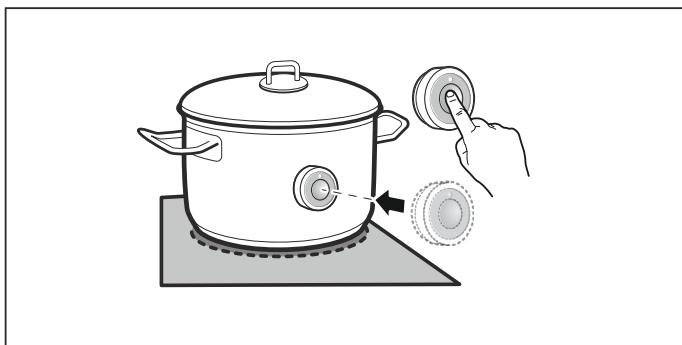
Remarques

- Ne laissez pas la casserole avec le patch en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.

- Si le patch en silicone devait se détacher, il faut en utiliser un nouveau.

Utilisation du capteur de température sans fil

Appliquez le capteur de température sur le patch en silicone de manière à l'adapter parfaitement.



Remarques

- Vous pouvez utiliser jusqu'à trois capteurs de température en même temps.
- Assurez-vous que le patch en silicone est entièrement sec avant d'insérer le capteur de température.
- Placez la casserole de manière à ce que le capteur de température soit orienté vers la surface extérieure latérale de la casserole.
- N'orientez pas le capteur de température vers une autre casserole chaude afin d'éviter toute surchauffe.
- Après la cuisson, retirez le capteur de température de la casserole. Conservez-le dans un endroit propre et sûr et non à proximité de sources de chaleur.

Nettoyage

Le capteur de température sans fil ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.

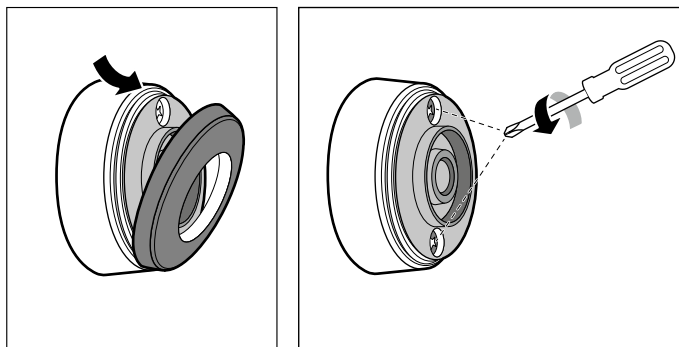
Vous trouverez des informations sur le nettoyage du capteur de température au chapitre → "Nettoyage"

Remplacement de la pile

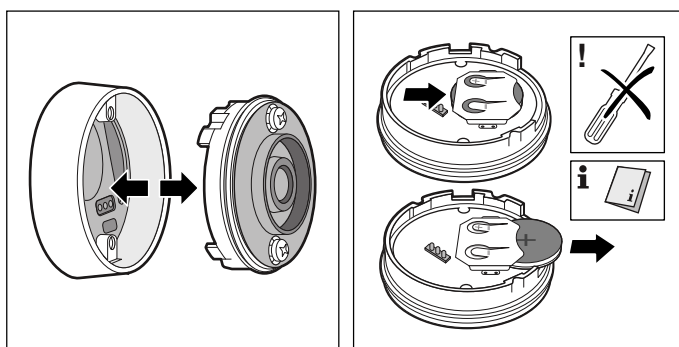
Si le symbole sur le capteur de température sans fil a été actionné et que la LED ne s'allume pas, c'est que la pile est épuisée.

Remplacement de la pile :

- 1 Retirez le cache en silicone au niveau de la partie inférieure du boîtier. Dévissez les vis avec un tournevis.

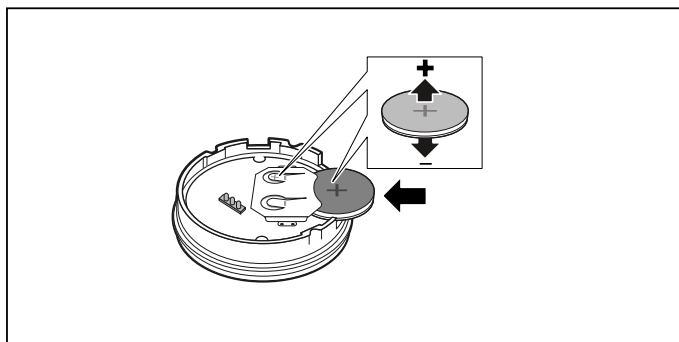


- 2 Retirez la partie supérieure du boîtier. Sortez la pile usagée. Insérez la nouvelle pile. En faisant attention à la polarité.

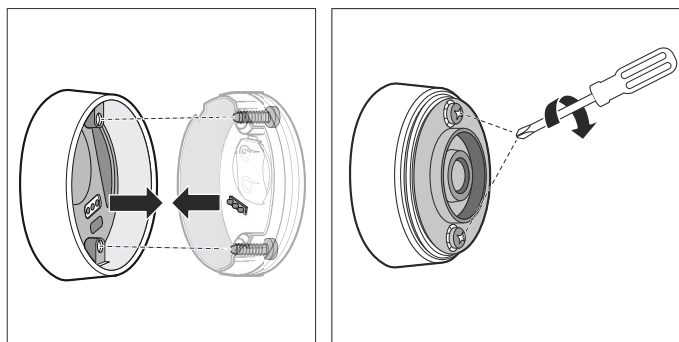


Attention !

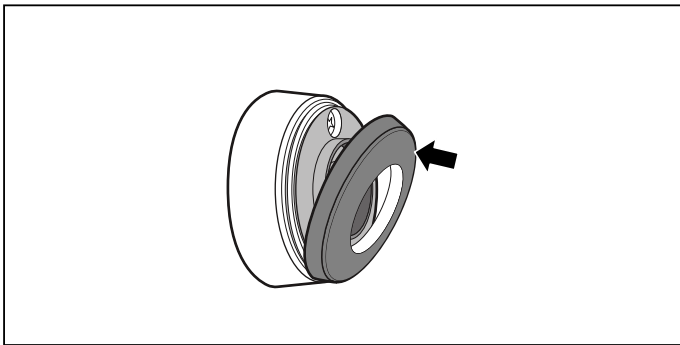
N'utilisez pas d'objet en métal pour sortir la pile. Ne touchez pas les contacts.



- 3 Ré-emboîtez les parties supérieure et inférieure du boîtier. En veillant à la bonne orientation des fiches de contact.



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



Remarque : Utilisez uniquement des piles de qualité de type CR2032. Elles tiennent particulièrement longtemps.

Déclaration de conformité

Par la présente, Gaggenau Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil avec la fonctionnalité de capteur de température sans fil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions pertinentes de la directive 1999/5/CE.

Vous trouverez une déclaration de conformité R&TTE détaillée 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 commerciales et la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Gaggenau Hausgeräte GmbH se fait sous licence. L'ensemble des autres marques et noms de marques sont la propriété des entreprises concernées.

Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

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


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

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

Verrouillage écran pour nettoyage

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

Activer : Retirez le bouton Twist.

Un signal retentit. L'affichage  et les réglages de la table de cuisson clignotent. Le processus de chauffage est interrompu. Si une durée de cuisson est programmée automatiquement, celle-ci est mise en pause. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 10 minutes.

Vous pouvez essuyer la surface du bandeau de commande sans modifier les réglages.



Désactiver : Remettez le bouton Twist en place dans les 10 minutes.

Le bandeau de commande est déverrouillé. La table de cuisson se remet à chauffer avec les réglages précédents.

Pour stopper la fonction de manière anticipée, remplacez le bouton Twist avant que les 10 minutes ne soient écoulées.

Coupure automatique

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

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

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

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


Modification des réglages

Affichage	Fonction
	Signaux sonores
<i>c 1</i>	<i>00</i> Tous les signaux sonores sont activés.* <i>0FF</i> La plupart des signaux sonores sont désactivés.
	Temps de sélection de la zone de cuisson
<i>c 2</i>	<i>5</i> Le foyer reste sélectionné pendant 5 secondes. <i>10</i> Le foyer reste sélectionné pendant 10 secondes.* <i>15</i> le foyer reste sélectionné pendant 15 secondes. <i>0FF</i> illimité : le foyer dernièrement réglé reste sélectionné.
	Fonction de gestion de la puissance. Limiter la puissance totale du foyer
<i>c 3</i>	<i>0</i> Désactivée.* <i>1.0</i> 1000 W. Puissance minimum. <i>1.5</i> 1500 W. <i>2.0</i> 2000 W. ... <i>9.0</i> 9000 W. Puissance maximale de la table de cuisson.
	Rétablir les réglages d'usine
<i>c 4</i>	<i>0FF</i> Conserver les réglages personnalisés.* <i>00</i> Rétablissez les réglages d'usine.
	Fonction Sonde de cuisson
<i>c 5</i>	Branchez le capteur de température sans fil à la table de cuisson Réglage selon la hauteur au-dessus du niveau de la mer : <i>1-2</i> Réduction <i>3</i> Réglage de base <i>4-9</i> Augmentation
	Fonction Cuisinier professionnel.
<i>c 6</i>	Sélectionnez un foyer pour prérégler la position de chauffe pour la fonction Cuisinier professionnel. Valeurs préréglées* : Zone flexible gauche : <i>5.0</i> Foyer central : <i>9.0</i> Zone flexible droite : <i>1.5</i>
	Vérifier les récipients, le résultat de cuisson
<i>c 7</i>	<i>0</i> Non adapté <i>1</i> Non optimal <i>2</i> Adapté


* Réglage usine

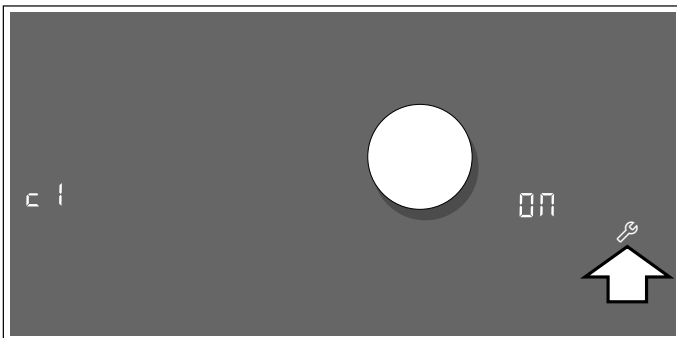
Pour accéder aux réglages de base :


La table de cuisson doit être éteinte.

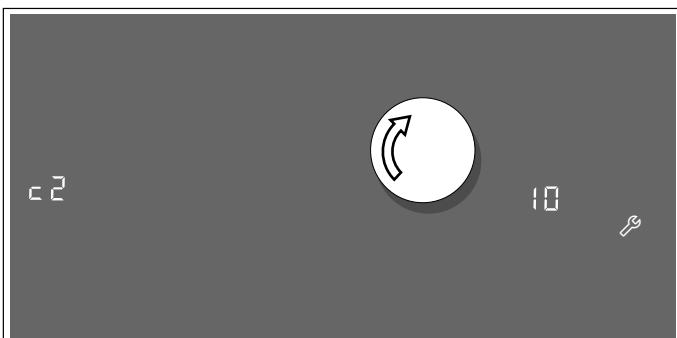
- 1 Allumez la table de cuisson.
- 2 Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole .
Les quatre premiers afficheurs indiquent les informations produit. Tournez le bouton Twist afin de pouvoir voir chaque affichage individuel.

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

- 3 Un nouvel effleurement du symbole  vous permet d'accéder aux réglages de base.
Dans les afficheurs, **c 1** et **00** s'allument comme préréglage.



- 4 Effleurez de nouveau le symbole  jusqu'à ce que la fonction désirée soit affichée.
- 5 Sélectionnez ensuite le réglage désiré à l'aide du bouton Twist.



- 6 Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Quitter le menu d'options

Éteignez la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

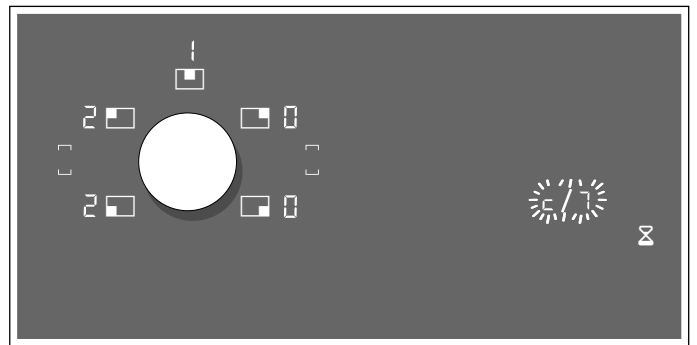
Test de la vaisselle

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

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




- 1 Placez la casserole froide contenant env. 200 ml d'eau au centre du foyer le plus adapté au diamètre du fond de la casserole.
- 2 Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage **c 7**.
- 3 Effleurez la zone de réglage. **—** clignote dans l'affichage des foyers.
La fonction est activée.

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



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

Résultat

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

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

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques

- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de la casserole, il est probable que seul le centre de la casserole sera chauffé et le résultat peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre → "Modification des réglages"
- Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de la casserole au chapitre → "Cuisson par induction"

Nettoyage

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

Plaque de cuisson

Nettoyage

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

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

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

N'utilisez en aucun cas :

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

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

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

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

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

Cadre de la table de cuisson

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

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

Bouton de commande Twist-Pad

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

Capteur de température sans fil

Capteur de température

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

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

Patch en silicone

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

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

Fenêtre du capteur de température

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

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

Taches possibles

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

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

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

Remarques

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

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

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

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

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

Pourquoi entend-on un signal sonore ?

Essayez 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 → "Modification des réglages"

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?

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

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

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

Un sifflement grave :

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

Un crépitement :

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

Des sifflements aigus :

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

Bruit du ventilateur :

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

Ustensiles de cuisson

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

Vous trouverez des informations sur les récipients, compatibles pour l'induction au chapitre → "Cuisson par induction".

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

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

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

Ustensiles de cuisson

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est compatible pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement des récipients aux chapitres → "Cuisson par induction", et .

Pourquoi la chauffe du récipient dure-t-elle si longtemps ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'une position de chauffe élevée est réglée ?

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est compatible pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement des récipients aux chapitres → "Cuisson par induction", → "Fonction Flex" et → "Fonction Transfert".

Comment s'allument les foyers doubles et triples ?

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

Les récipients qui conviennent le mieux sont ceux qui correspondent approximativement à la taille du foyer et qui possèdent un fond totalement ferromagnétique. Vous trouverez des informations sur le type de récipient compatible pour l'induction au chapitre → "Cuisson par induction".

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson ?

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

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

Dérangements, Que faire si ...

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

Voyant	Cause possible	Solution
aucune	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.
	L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.	Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement.
	Dysfonctionnement de l'électronique.	Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Un signal retentit	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
<i>F2 / E8207</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson.
<i>F4 / E8208</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
<i>F5</i> + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner.
<i>F5</i> et signal sonore	Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F1 / F6</i>	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
<i>F8</i>	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre → "Coupure automatique"
<i>F9</i>	La fonction Flex ne peut pas être activée.	Vérifiez l'erreur affichée en effleurant une surface de commande quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude avec les foyers restants. Contactez le service après-vente technique.
<i>E8202</i>	Le capteur de température a surchauffé et le foyer a été coupé.	Attendez que le capteur de température ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.
<i>E8203</i>	Le capteur de température a surchauffé et tous les foyers ont été coupés.	Si vous n'utilisez pas le capteur de température, éloignez-le de la casserole et rangez-le loin des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Rallumez les foyers.
<i>E8204</i>	La batterie du capteur de température est vide.	Remplacement de la pile 3V CR2032. Voir la section « Remplacement de la batterie ».
<i>E8205</i>	Le capteur de température n'a plus de connexion.	Éteignez, puis rallumez la fonction.
<i>E8206</i>	Le capteur de température est hors service/défectueux.	Contactez le service après-vente technique.
Le voyant du capteur de température ne s'allume pas	Le capteur de température ne réagit pas et le voyant ne s'allume pas.	Remplacement de la pile 3V CR2032. Voir la section « Remplacement de la batterie ». Si le problème persiste, maintenez le symbole du capteur de température enfoncé pendant 8 secondes et reconnectez le capteur de température avec le foyer. Si le problème persiste toujours, contactez le service après-vente technique.

Ne placez aucune casserole chaude sur le bandeau de commande.

Voyant	Cause possible	Solution
Le voyant du capteur de température clignote deux fois.	La pile du capteur de température est presque vide. L'opération de cuisson suivante peut être interrompue suite à une pile épuisée.	Remplacez la pile 3V CR2032. Voir la section « Remplacement de la batterie ».
Le voyant du capteur de température clignote trois fois.	Le capteur de température n'a plus de connexion.	Maintenez le symbole du capteur de température enfoncé pendant 8 secondes et reconnectez le capteur de température avec le foyer.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement normale.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
<i>U400</i>	La table de cuisson n'est pas branchée correctement	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.
<i>dE</i>	Le mode démo est activé	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez 30 secondes et rebranchez-la. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.
Ne placez aucune casserole chaude sur le bandeau de commande.		

Remarques

- Lorsque le symbole *E* apparaît dans l'affichage, vous devez maintenir enfoncé le capteur du foyer correspondant afin de pouvoir lire le code de dysfonctionnement.
- Si le code de dysfonctionnement n'apparaît pas dans la tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes et raccordez-la de nouveau. Si l'afficheur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez le code de dysfonctionnement exact.

Service après-vente

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

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

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

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

GAGGENAU



9001068034 fr (960218)