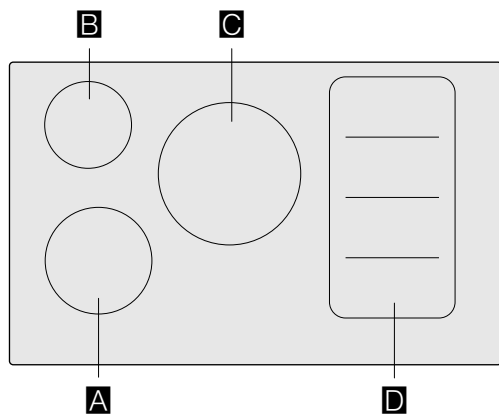


CI 283

Table de cuisson



		g*	b*
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 24	2.200 W	3.700 W
D		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Table des matières

Utilisation conforme	4	Fonction Sonde de rôtissage	22
		Avantages lors du rôtissage	22
Précautions de sécurité importantes	5	Casseroles appropriées	22
		Niveaux de température	22
Causes de dommages	7	Tableau	23
Aperçu	7	Réglages	25
Protection de l'environnement	8	Sécurité-enfants	25
Conseils pour économiser l'énergie	8	Activer et désactiver la sécurité enfants	25
Elimination écologique	8	Verrouillage écran pour nettoyage	26
Cuisson par induction	8	Coupe de sécurité automatique	26
Avantages lors de la cuisson par induction	8	Réglages de base	27
Récipients	8	Pour accéder aux réglages de base :	28
Présentation de l'appareil	10	Home Connect	28
Le bandeau de commande	10	Réglage	28
Les foyers	11	Réglages Home Connect	30
Indicateur de chaleur résiduelle	11	Mise à jour logicielle	32
Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande	12	Remarque liée à la protection des données	32
Retirez le bouton Twist	12	Déclaration de conformité	33
Conserver le bouton Twist	12	Connexion avec la hotte aspirante	33
Utilisation de l'appareil	12	Configuration	34
Allumer et éteindre la table de cuisson	12	Réinitialiser la connexion	34
Réglage d'un foyer	13	Commander la hotte via le foyer	35
Conseils de cuisson	13	Réglages de la commande de hotte	35
Fonction Flex	16	Test des récipients	36
Conseils pour l'utilisation de récipients	16	Nettoyage	37
En tant que deux foyers indépendants	16	Plaque de cuisson	37
En tant que foyer unique	16	Cadre de la table de cuisson	37
Fonction Transfert	17	Bouton de commande Twist-Pad	37
Fonctions temps	18	Questions fréquentes et réponses (FAQ)	38
Minuterie coupe-circuit	18	Anomalies, que faire ?	40
La minuterie	19	Service après-vente	41
Fonction Chronomètre	19	Numéro E et numéro FD	41
Fonction Booster pour casseroles	20		
Activer	20		
Désactiver	20		
Fonction Booster pour poêles	20		
Recommandations d'utilisation	20		
Activer	20		
Désactiver	21		
Fonction Maintien au chaud	21		
Activer	21		
Désactiver	21		

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.com/zz/store

Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

Cet appareil n'est pas conçu pour 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 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

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

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.

⚠ Précautions de sécurité importantes

⚠ Mise en garde – 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. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !

L'élément de manipulation amovible est magnétique. Les champs électromagnétiques peuvent avoir une répercussion sur le fonctionnement des implants électroniques (stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline, par exemple). Par conséquent, les personnes portant des implants électroniques doivent éviter de mettre l'élément de manipulation dans leurs poches et conserver une distance minimum de 10 cm par rapport aux stimulateurs cardiaques ou dispositifs similaires.

⚠ Mise en garde – 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.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- 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.

Elimination 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.

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

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

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

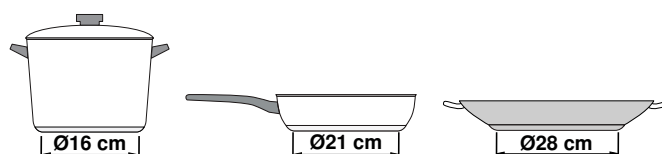
Récipients

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

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

Pour vérifier si les récipients sont appropriés pour la cuisson par induction, vous pouvez consulter le chapitre → "Test des récipients".

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond de la casserole devrait correspondre à la taille du foyer. Si la casserole posée sur un foyer n'est pas détectée, essayez de nouveau sur un foyer de diamètre inférieur.

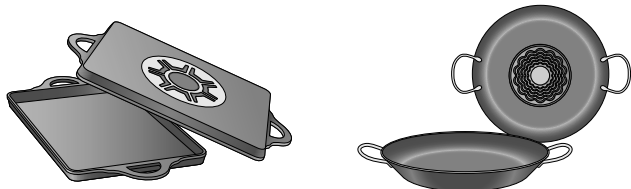


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme foyer unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands et particulièrement adaptés pour cette zone. Pour de plus amples informations sur le positionnement de la casserole, lisez ici → "Fonction Flex"

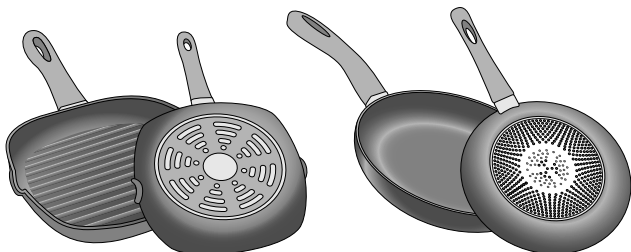


il existe aussi des casseroles pour induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



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



Récipients non appropriés

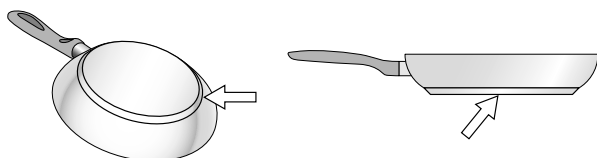
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques du fond du récipient

La 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.

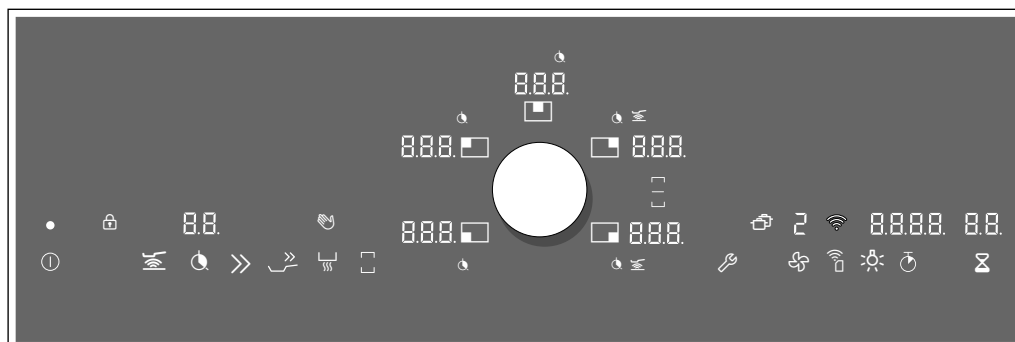
Détection du récipient

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.

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

①	Interrupteur principal
	Fonction Sonde de rôtissage
	Fonction Timer
	Fonction Booster pour casseroles
	Fonction Booster pour poêles
	Fonction Maintien au chaud
	Fonction Flex
	Réglages de base
	Commande de la hotte
	Home Connect - confirmer le réglage
	Éclairage de la hotte
	Minuterie
	Minuterie courte

Affichages

	État de fonctionnement
	Foyer
	Puissances de cuisson
	Fonction Sonde de rôtissage
	Minuterie coupe-circuit
	Fonction Booster pour casseroles
	Fonction Booster pour poêles
	Fonction Maintien au chaud
	Chaleur résiduelle
	WLAN
	Vitesses de ventilation
	Fonction Timer
	Fonction Minuterie
	Verrouillage écran pour nettoyage

Affichages

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

Les foyers

Foyers	
○ / □ Foyer simple	Utilisez des récipients de taille appropriée.
☰ Foyer flexible	Voir la section → " <i>Fonction Flex</i> "
Utilisez uniquement des récipients compatibles pour la cuisson par induction, voir la section → " <i>Cuisson par induction</i> "	

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

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

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

Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande

Le 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.

Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Conserver le bouton Twist

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

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

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

Utilisation de l'appareil

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

Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Lors de la première mise en marche de l'appareil, le réglage du réseau domestique est appelé. Pendant quelques secondes, le symbole  s'allume faiblement sur le bandeau d'affichage. Afin de démarrer le réglage de la connexion, effleurez le capteur  et respectez les indications du chapitre → "Home Connect" à la page 28. Pour quitter le premier réglage, effleurez un capteur au choix.

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

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

Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

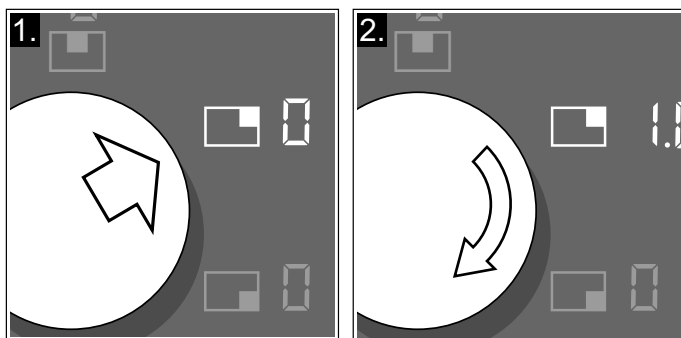
Position de chauffe 9 = puissance maximale.

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

Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

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



La position de chauffe est réglée.

Remarques

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

Modifier la position de chauffe

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

Éteindre un foyer

Sélectionnez le foyer et tournez le bouton Twist jusqu'à ce que  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 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1.5 - 2	-
Lait*	1.5 - 2.5	-
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 - 5.5	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double quantité d'eau)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riz au lait***	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4.5 - 5.5	15 - 30
Pâtes, nouilles*	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3.5 - 4.5	120 - 180
Soupes	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
Cuisson en cocotte minute	4.5 - 5.5	-
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 - 8.5

	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 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)**	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané 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
Poêlées surgelées	6 - 7	6 - 10
Crêpes (frir une par une)	6.5 - 7.5	-
Omelette (frir une par une)	3.5 - 4.5	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 - 8.5

Fonction Flex

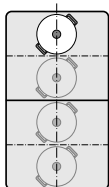
Si nécessaire, la zone de cuisson flexible peut être utilisée comme foyer unique ou en tant que deux foyers indépendants.

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

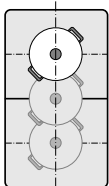
Conseils pour l'utilisation de récipients

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

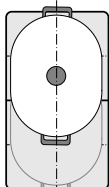
En tant que zone unique



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

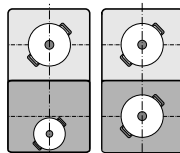


Diamètre supérieur à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



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

En tant que deux foyers indépendants



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

En tant que deux foyers indépendants

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

Activer

Voir le chapitre → "Utilisation de l'appareil"

En tant que foyer unique

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

Liaison des deux foyers

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

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

Remarques

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

Modifier la position de chauffe

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

Ajouter une nouvelle casserole

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

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

Remarque : Si la casserole est 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.

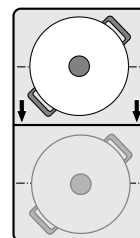
La zone de cuisson flexible est désactivée. Les deux foyers continuent de fonctionner en tant que deux foyers indépendants.

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

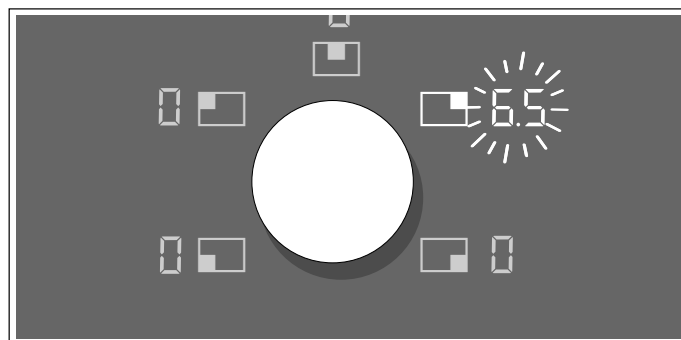
Cette fonction vous permet de transférer les réglages d'un foyer à un autre foyer.

Cette fonction est disponible sur les zones de cuisson flexibles.

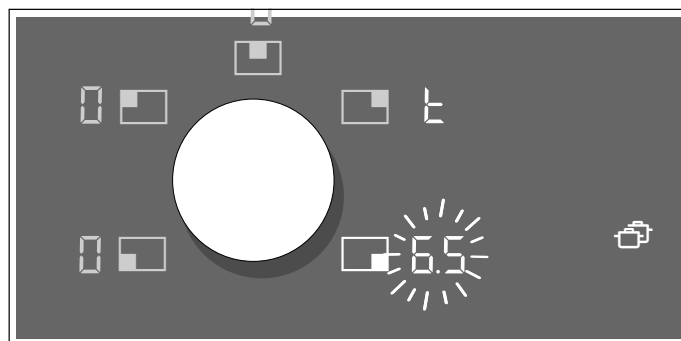


Remarque : Pour des informations supplémentaires sur le positionnement correct de la casserole, consultez le chapitre → "Fonction Flex"

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



- 2 Dans les 90 secondes qui suivent, déposez la casserole sur un foyer flexible. Le nouveau foyer est détecté et le symbole  s'allume. Dans l'affichage du foyer, la puissance de cuisson acceptée clignote.



- 3 Sélectionnez le nouveau foyer à l'aide du 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 est également transféré vers le nouveau foyer. La fonction Sonde de rôtissage et la fonction Booster ne sont pas transférées.
- 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.

Fonctions temps

Votre table de cuisson dispose de trois fonctions de minuterie :

- Minuterie coupe-circuit
- Minuterie
- Fonction Chronomètre

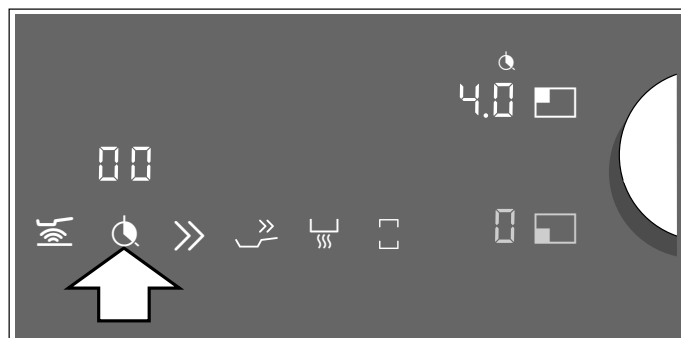
Minuterie coupe-circuit

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

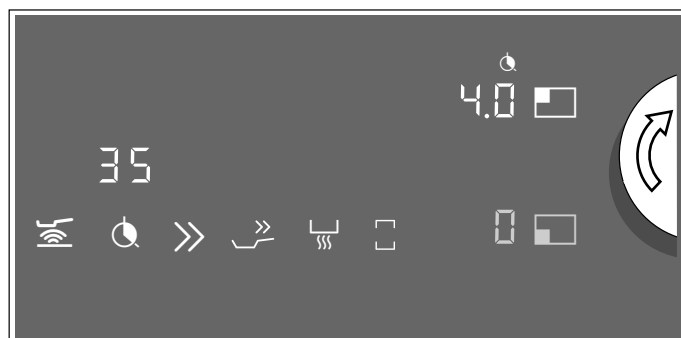
Vous pouvez régler une durée de jusqu'à 99 minutes. Le temps s'écoule en minutes sur l'afficheur de la minuterie, les 30 dernières secondes s'affichent en secondes.

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.

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 confirmez la durée sélectionnée.

Le temps commence à s'écouler.

Modifier ou effacer le temps

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

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 maximales est de 99 minutes et 59 secondes (99.59). Une fois cette valeur atteinte, l'afficheur reprend à 00.00.

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

Activer

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

Le temps commence à s'écouler.

Désactiver

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

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

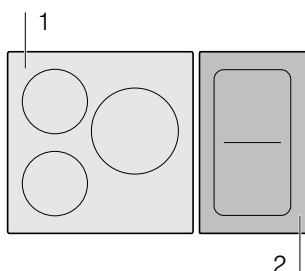
En cas d'effleurement long du symbole , les afficheurs s'éteignent.

La fonction est désactivée.

Fonction Booster pour casseroles

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

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



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

Activer

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

La fonction est activée.

Désactiver

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

La fonction est désactivée.

Remarques

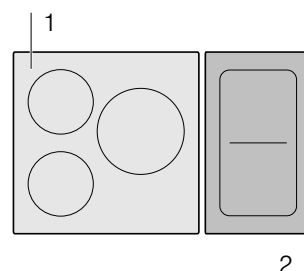
- Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.
- Si, avant l'activation de la fonction pour poêle, une position de chauffe était réglée, cette dernière est automatiquement reprise après la désactivation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

Fonction Booster pour poêles

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

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

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



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

Recommandations d'utilisation

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

Activer

- 1 Sélectionnez le foyer souhaité.
 - 2 Dans les 10 secondes qui suivent, 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.

Fonction Sonde de rôtissage

Pour la fonction de sonde de rôtissage, la température de la poêle est réglée via les niveaux de température. La température appropriée est conservée pendant tout le processus de rôtissage.

Cette fonction est disponible pour la zone de cuisson flexible sur le côté droit.

Avantages lors du rôtissage

- La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et l'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.
- La fonction rôtissage signale quand la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et ensuite les mets.

Remarques

- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur, pour éviter des projections de graisse.
- Utiliser une huile ou graisse adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température 1 ou 2.
- Ne jamais faire chauffer 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.

Casseroles appropriées

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

Il existe des poêles spéciales pour cette fonction. 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)

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 foyers 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.

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.

Tableau

Dans le tableau est indiqué le niveau de température approprié pour chaque mets. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, la taille et la qualité des aliments.

Le niveau de température réglé varie selon la poêle utilisée.

Préchauffer la poêle vide, ajouter l'huile et l'aliment après le signal sonore.

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Viande		
Escalope, nature ou panée	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Côtelettes*	3	10 - 15
Cordon bleu, escalope milanaise*	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	5	6 - 8
Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	3	10 - 20
Saucisses ébouillantées ou crues*	3	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande hachée, boulettes de viande farcies*	3	6 - 30
Ragoût, gyros	4	7 - 12
Viande hachée	4	6 - 10
Lard	2	5 - 8
Poisson		
Poisson frit, entier, par ex. truite	3	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	3 - 4	10 - 20
Gambas, crevettes	4	4 - 8
Plats aux œufs		
Crêpes**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Oeufs au plat	2 - 4	2 - 6
Oeufs brouillés	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8
Pommes de terre		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	5	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues)	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre**	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	2	50 - 55
Pommes de terre glacées	3	15 - 20
Légumes		
Ail, oignons	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	3	4 - 15
Légumes étuvés dans l'huile, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10 - 20
Champignons	4	10 - 15
Légumes glacés	3	6 - 10
Oignons frits	3	5 - 10

* Retourner plusieurs fois.

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

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Produits congelés		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Blanc de volaille*	4	10 - 30
Nuggets de poulet	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Filet de poisson, nature ou pané	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	3	6 - 10
Pâtés impériaux	4	10 - 30
Camembert/fromage	3	10 - 15
Sauces		
Sauce tomate aux légumes	1	25 - 35
Sauce béchamel	1	10 - 20
Sauce au fromage, par ex. au gorgonzola	1	10 - 20
Sauces épaissies, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15 - 25
Divers		
Camembert/fromage	3	7 - 10
Produits secs précuits en ajoutant de l'eau, par ex. pâtes	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	4	3 - 15

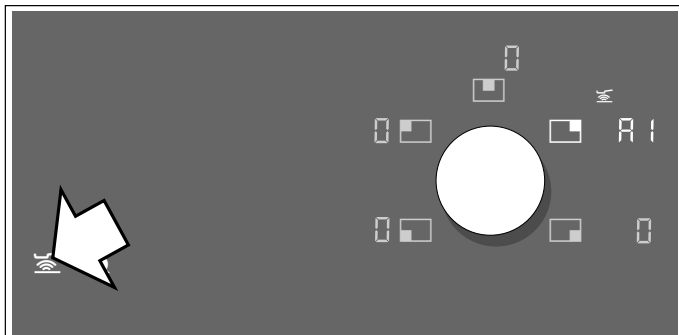
* Retourner plusieurs fois.

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

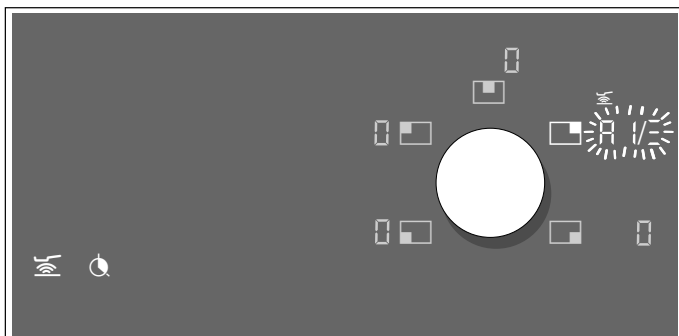
Réglages

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 **R 1** s'affiche.



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



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

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

Désactiver 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.

Sécurité-enfants

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

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

Verrouillage écran pour nettoyage

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

Activer : Retirez le bouton Twist.

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

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

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

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

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

Coupure de sécurité automatique

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

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

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

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

Réglages de base

Affichage	Fonction
	Signaux sonores
	07 Tous les signaux sonores sont activés.*
c 1	0FF La plupart des signaux sonores sont désactivés.
	Temps de sélection de la zone de cuisson
	5 Le foyer reste sélectionné pendant 5 secondes.
	10 Le foyer reste sélectionné pendant 10 secondes.*
	15 le foyer reste sélectionné pendant 15 secondes.
c 2	0FF illimité : le foyer dernièrement réglé reste sélectionné.
	Fonction de gestion de la puissance. Limiter la puissance totale du foyer
	0 Désactivée.*
	1 .0 1000 W. Puissance minimum.
	1. 5 1500 W.
	2.0 2000 W.
	...
c 3	9. 0 9000 W. Puissance maximale de la table de cuisson.
	Rétablir les réglages d'usine
	0FF Conserver les réglages personnalisés.*
c 4	07 Rétablissez les réglages d'usine.
	Vérifier les récipients, le résultat de cuisson
	0 Non adapté
	1 Non optimal
c 7	2 Adapté
	Home Connect
c 9	→ "Réglages Home Connect" à la page 30
* Réglage usine	

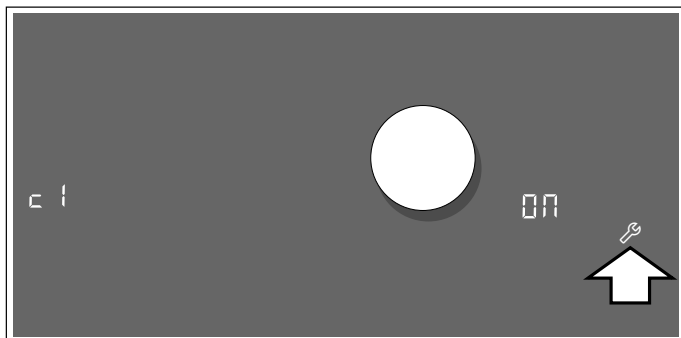
Pour accéder aux réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

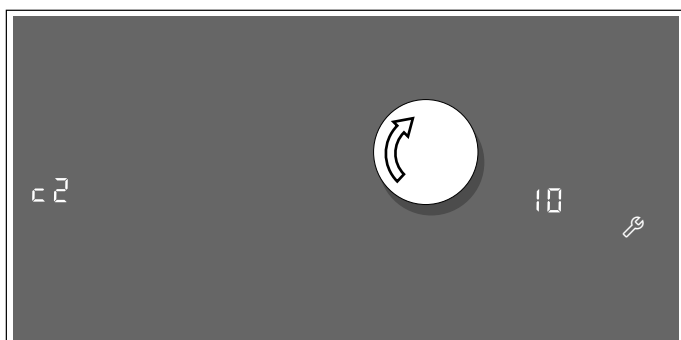
- 1 Allumez la table de cuisson.
- 2 Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole .
Les quatre premiers afficheurs indiquent les informations produit. Tournez le bouton Twist afin de pouvoir voir chaque affichage individuel.

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.

Home Connect

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

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

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

Remarques

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

Réglage

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

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

Configurer Home Connect

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

- 1 Ouvrez sur votre appareil mobile l'App Store (appareils Apple) ou Google Play Store (appareils Android).
- 2 Saisissez le critère de recherche « Home Connect ».

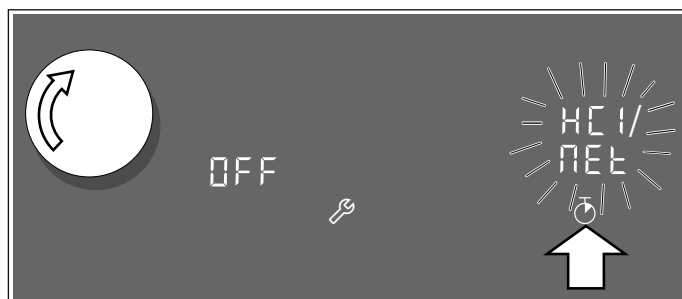
- 3 Sélectionnez l'appli Home Connect et installez-la sur votre appareil mobile.
- 4 Démarrez l'appli et configurez votre accès Home Connect. L'appli vous guide alors dans le processus d'enregistrement. Notez votre adresse e-mail et votre mot de passe.

Connexion automatique au réseau domestique

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

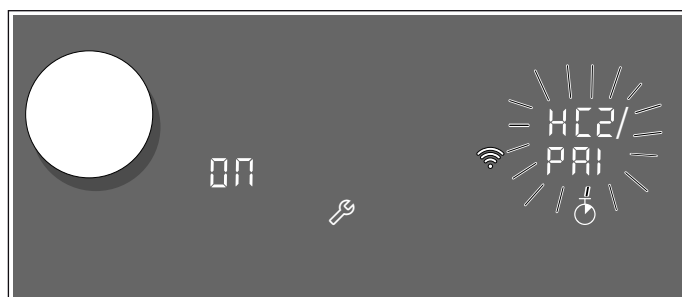
Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion manuelle au réseau domestique ».

- 1 Ouvrez les réglages de base.
- 2 Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC** apparaisse.
- 3 Appuyez sur le symbole  pour modifier les réglages Home Connect.
HC 1 et **NET** clignotent en alternance dans la zone de réglage. Dans l'affichage du foyer, **OFF** s'allume.



- 4 Réglez la valeur **001** à l'aide du bouton Twist. Sur l'affichage du foyer, **001** clignote et le symbole  apparaît.
- 5 Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur. Le foyer est connecté au réseau lorsque le symbole  ne clignote plus mais s'allume sur le bandeau de commande.

Remarque : Si aucune connexion ne peut être établie, la valeur **002** « Connexion manuelle » apparaît. Connectez l'appareil manuellement au réseau domestique ou démarrez de nouveau la connexion automatique.



L'appareil tente de se connecter automatiquement à l'appli. **HC2** et **PAI** clignotent en alternance dans la zone de réglage. La valeur **001** clignote dans l'affichage du foyer.

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

La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur **001** ne clignote plus et que la valeur **OFF** apparaît de nouveau sur l'affichage du foyer.

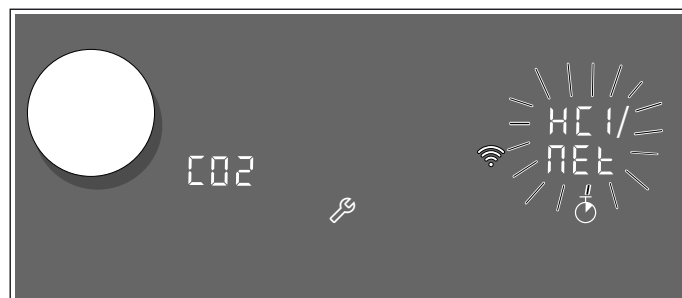
Connexion manuelle au réseau domestique

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

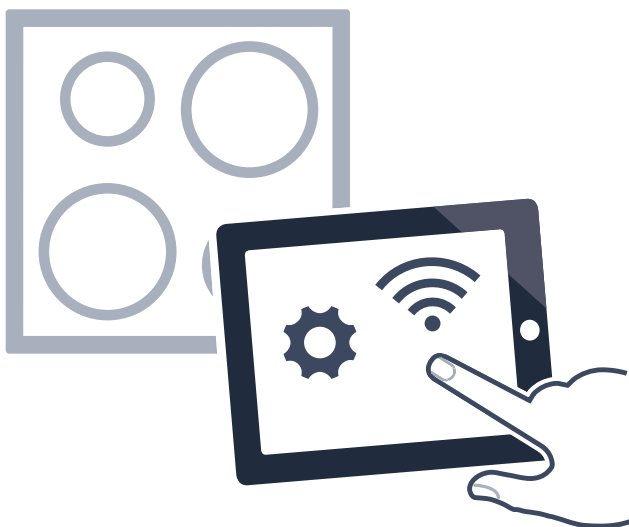
- 1 Ouvrez les réglages de base.
- 2 Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC** apparaisse.
- 3 Appuyez sur le symbole  pour modifier les réglages Home Connect.
HC 1 et **NET** clignotent en alternance dans la zone de réglage. Dans l'affichage du foyer, **OFF** s'allume.



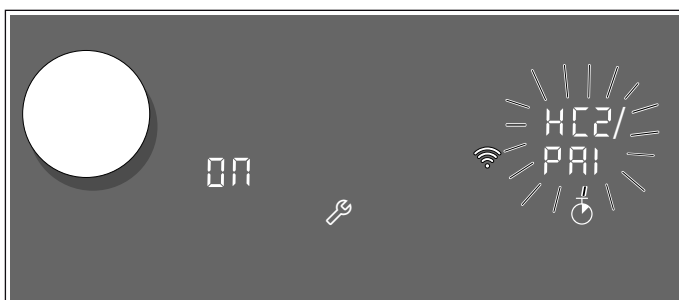
- 4 Réglez la valeur **002** à l'aide du bouton Twist. **002** et le symbole  clignotent dans l'affichage du foyer.



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



- 6 Connectez l'appareil mobile au réseau de la table de cuisson avec la SSID « HomeConnect » et le code « HomeConnect ». L'établissement de la connexion peut durer jusqu'à 60 secondes.
- 7 Une fois la connexion établie, ouvrez l'appli Home Connect.
L'appli recherche votre table de cuisson pendant quelques secondes. Une fois la table de cuisson trouvée, vous serez invité(e) (le cas échéant) à saisir le nom du réseau (SSID) et le mot de passe (clé) de votre réseau domestique (WLAN) dans les champs correspondants.
- 8 Appuyez ensuite sur « Transmettre à l'appareil ménager ».
- 9 Le foyer est connecté au réseau domestique lorsque le symbole  s'allume dans le bandeau de commande.



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

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

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

Veuillez suivre les instructions de l'appli.

Réglages Home Connect

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

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

Affichage	Fonction
HC1/NET	Connexion au réseau domestique (WLAN)
OFF	Non connecté/couper la connexion au réseau
CO1	Connexion automatique
CO2	Connexion manuelle
ON	Connecté
HC2/PAI	Connexion à l'appli
OFF	Non connecté/ Procédure de connexion interrompue
ON	Établir la connexion
HC3/CON	Connexion au réseau domestique (WLAN)
OFF	Module radio désactivé
ON	Module radio activé
HC4/FES	Réglages par l'application
OFF	Désactivé
ON	Activé*
HC5/UPD	Mise à jour logicielle
DEF	Mise à jour disponible et prête à installation
INS	Démarrage de l'installation
HC6/FED	Accès à distance par le service après-vente
OFF	Non autorisé
ON	Autorisé
HC7/SIG	Force du signal WLAN
NA	Pas connecté au réseau domestique (WLAN)
1	Force du signal 1 (faible)
2	Force du signal 2 (moyenne)
3	Force du signal 3 (bonne)
HC8/SER	Connexion au serveur Home Connect
NA	Non connecté
ON	Connecté

* Réglage de base

Remarques

- Le réglage **HC2** est affiché uniquement lorsque l'appareil est connecté au réseau domestique.
- Le réglage **HC3** est affiché uniquement lorsque l'appareil a déjà été connecté à un réseau.
- Le réglage **HC5** est affiché uniquement lorsqu'une mise à jour est disponible.

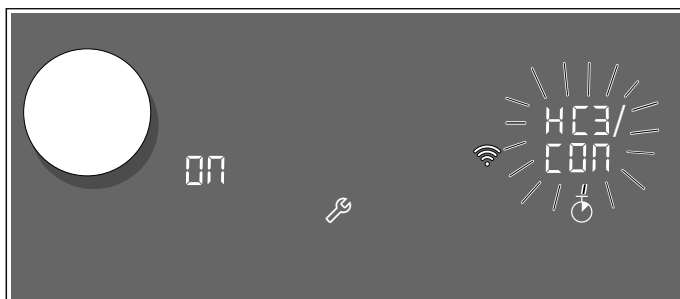
- Le réglage **HC6** est affiché uniquement lorsque le service après-vente essaie de se connecter à l'appareil. Vous pouvez terminer cette connexion à tout moment, une fois l'accès autorisé.
- Les réglages **HC7** et **HC8** sont affichés uniquement lorsqu'une connexion avec le WLAN est établie.

Désactiver le Wi-Fi

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

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

- 1 Ouvrez le réglage de base **c9**.
- 2 Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **HC3** et **CON** s'affichent en alternance.
Dans l'affichage du foyer, **ON** s'allume.



- 3 Réglez la valeur **OFF** à l'aide du bouton Twist.
Le WLAN est désactivé et le symbole  disparaît du bandeau de commande.

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

Se déconnecter du réseau

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

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

- 1 Ouvrez le réglage de base **c9**.
- 2 Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages **HC1** et **NET** clignotent en alternance.
Dans l'affichage du foyer, **ON** s'allume.
- 3 Réglez la valeur **OFF** à l'aide du bouton Twist.
L'appareil est déconnecté du réseau domestique et le symbole  disparaît du bandeau de commande.

Se connecter au réseau

- 1 Ouvrez le réglage de base **c9**.

- 2 Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages **HC1** et **NET** clignotent en alternance.
Dans l'affichage du foyer, **OFF** s'allume.



- 3 À l'aide du bouton Twist, réglez la valeur **CO1** « Connexion automatique » ou **CO2** « Connexion manuelle ».
- 4 Suivez les instructions à la section « Connexion automatique au réseau domestique » ou « Connexion manuelle au réseau domestique ».

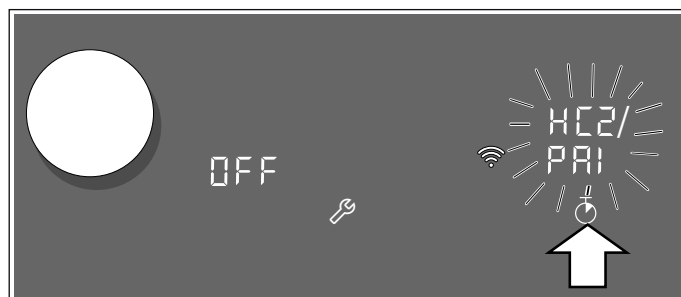
Connecter avec l'appli

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

Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau.
- L'appli doit être ouverte et configurée.
- S'il existe une connexion directe à une hotte aspirante déconnectez d'abord la table de cuisson du réseau domestique, puis relancez la connexion.
→ "Se déconnecter du réseau" à la page 30,
→ "Se connecter au réseau" à la page 30

- 1 Ouvrez le réglage de base **c9**.
- 2 Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages **HC2** et **PA1** clignotent en alternance.
Dans l'affichage du foyer, **OFF** s'allume.



- 3 Réglez la valeur **ON** à l'aide du bouton Twist.
- 4 Démarrez l'appli sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour achever la procédure de connexion.

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

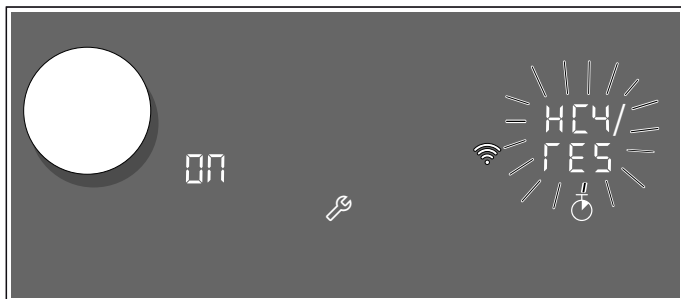
Réglages par l'application

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

Remarques

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

- 1 Ouvrez le réglage de base **CS**.
- 2 Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages **HC4** et **FES** clignotent en alternance.
- 3 Pour activer la transmission, sélectionnez la valeur **ON** à l'aide du bouton Twist ; pour la désactiver, sélectionnez la valeur **OFF**.



Confirmer les réglages de cuisson

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

Mise à jour logicielle

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

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

Une fois le téléchargement réussi, vous pouvez démarrer l'installation via la table de cuisson (réglages de base, réglages **CS**, réglage **HC5/UPd**) ou via l'appli Home Connect, si elle se trouve dans votre réseau local.

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

Remarques

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

Remarque liée à la protection des données

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

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

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

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

Déclaration de conformité

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

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



Connexion avec la hotte aspirante

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

Il existe plusieurs possibilités de connexion des appareils :

Home Connect

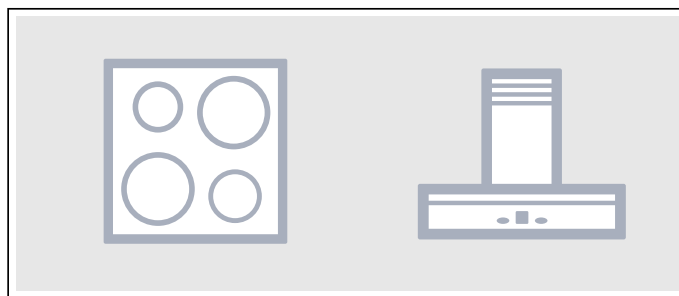
Lorsque les deux appareils sont compatibles Home Connect, une connexion via l'appli Home Connect est possible.

Pour ce faire, consultez les documents Home Connect fournis.



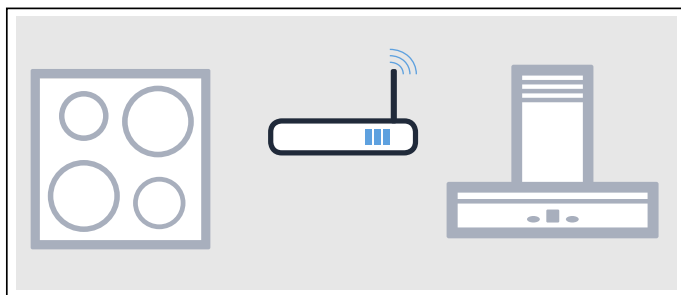
Connecter directement les appareils

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



Connecter les appareils via un réseau domestique

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



Remarques

- Observez les consignes de sécurité de la notice d'utilisation de votre hotte aspirante et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil en commandant la hotte via la table de cuisson. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 5
- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, la commande de la hotte via la table de cuisson n'est pas possible.
- En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme 2 W max.

Configuration

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

Connexion directe

Assurez-vous que la hotte aspirante est bien éteinte.

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

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

- 1 Ouvrez les réglages de base.
- 2 Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **CE** apparaisse. Dans l'affichage du foyer, **OFF** s'allume.
- 3 Réglez la valeur **!** à l'aide du bouton Twist. **!** clignote sur l'affichage du foyer.
- 4 Lancez la connexion sur la hotte aspirante dans les 2 minutes qui suivent.

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

Connexion via le réseau domestique

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

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

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

- 1 Ouvrez les réglages de base.
- 2 Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **CE** apparaisse. Dans l'affichage du foyer, **OFF** s'allume.
- 3 Réglez la valeur **!** à l'aide du bouton Twist. **!** clignote sur l'affichage du foyer.
- 4 Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur. La table de cuisson est connectée au réseau domestique, la valeur **2** apparaît sur l'affichage des foyers.
- 5 Lancez la connexion avec la hotte aspirante.

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

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

Réinitialiser la connexion

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

- 1 Ouvrez les réglages de base.
- 2 Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage **CE** apparaisse.
- 3 Réglez la valeur **OFF** à l'aide du bouton Twist.

Commander la hotte via le foyer

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

→ "Réglages de la commande de hotte" à la page 34

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

Régler le ventilateur

Mise en marche

Effleurez le symbole .

Régler la vitesse de ventilation

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

Les réglages suivants sont possibles :

Affichage	Fonction
	Ventilateur arrêté
	Mode automatique Le ventilateur démarre automatiquement à la formation de vapeur
	Vitesses de ventilation Intensité : faible, moyenne, élevée
	Fonction PowerBoost
	Ventilation par intervalles
	Poursuite du ventilateur

Arrêt

Éteindre et poursuivre la cuisson :

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 À l'aide du bouton Twist, sélectionnez la  vitesse de ventilation.

Éteindre la table de cuisson :

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

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

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

Régler l'éclairage de la hotte

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

Effleurez le symbole .

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

Réglages de la commande de hotte

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

Modifier les réglages de base → "Réglages de base"

Affichage	Fonction
cE	Connexion table de cuisson-hotte
	Non connectée* / couper la connexion.
	Établir la connexion.
	Connectée au réseau domestique.
	Connectée à la hotte aspirante.
cR	Démarrage automatique du ventilateur
	Désactivé. Si nécessaire, la hotte doit être mise en marche manuellement.
	Activée en mode automatique.* La hotte s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer.
	Activée en mode manuel. La hotte s'allume à la vitesse la plus faible à la mise en marche d'un foyer.
	Activée en mode manuel. La hotte s'allume à la vitesse moyenne à la mise en marche d'un foyer.
	Activée en mode manuel. La hotte s'allume à la vitesse la plus élevée à la mise en marche d'un foyer.
cb	Poursuite du ventilateur
	La ventilation s'éteint avec la table de cuisson.
	Activée en mode automatique.*
	Activée en mode poursuite du ventilateur standard.
	Aucune modification des réglages.
cc	Mise en marche automatique de l'éclairage
	Désactivé.*
	Activé. L'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuisson.
cd	Arrêt automatique de l'éclairage
	Désactivé.*
	Activé. L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.

* Réglage de base

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

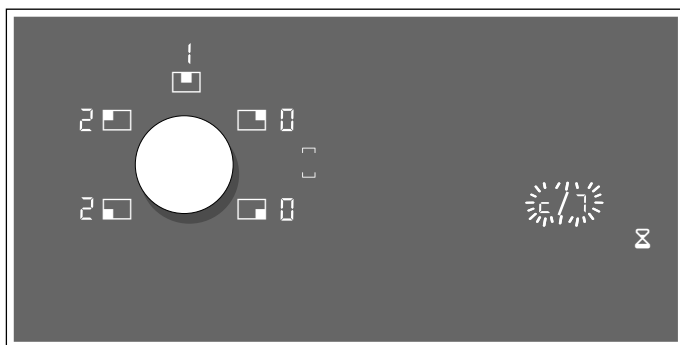
Test des récipients

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

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

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

Au bout de 20 secondes, le résultat relatif à la qualité et à 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

- La zone de cuisson flexible est un foyer unique ; n'utilisez qu'une seule casserole.
- 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 → *"Réglages de base"*.
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans les chapitres → *"Cuisson par induction"* et .

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'incrument. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

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

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

N'utilisez en aucun cas :

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

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

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

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

Taches possibles

Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyant approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques.*
Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyer immédiatement. Utilisez un racloir à verre. Attention : Risque de brûlure.*

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

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

Cadre de la table de cuisson

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

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

Bouton de commande Twist-Pad

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

Questions fréquentes et réponses (FAQ)

Usage

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

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

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

Pourquoi entend-on un signal sonore ?

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

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

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.

Récipients

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

Vous trouverez des informations sur les récipients compatibles à 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.

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*"

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*"

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*"

Anomalies, que faire ?

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

Affichage	Cause possible	Solution
aucune	L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Mauvais fonctionnement de l'électronique.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement. 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.
F2 F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson.
F5 + position de chauffe et signal sonore	Une casserole chaude est placée 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.
F5 et signal sonore	Une casserole chaude est placée 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.
F1/F6	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.
F0	La fonction de transfert ne peut pas être activée	Vérifiez l'erreur affichée en effleurant une surface de commande quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude, sans utiliser la fonction de transfert de réglages. Contactez le service après-vente technique.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre
E9000 E90 10	La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement normale.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
E90 11	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.
dE	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 a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur la face arrière de l'appareil.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. On the left side, there is a circular logo with a cross. To the right of the logo, there are three fields: 'E-Nr.' followed by a row of 12 squares, 'FD-' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 4 squares. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by a row of 12 squares.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente ☎

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

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

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

9001294358 (970628)
fr

GAGGENAU

