

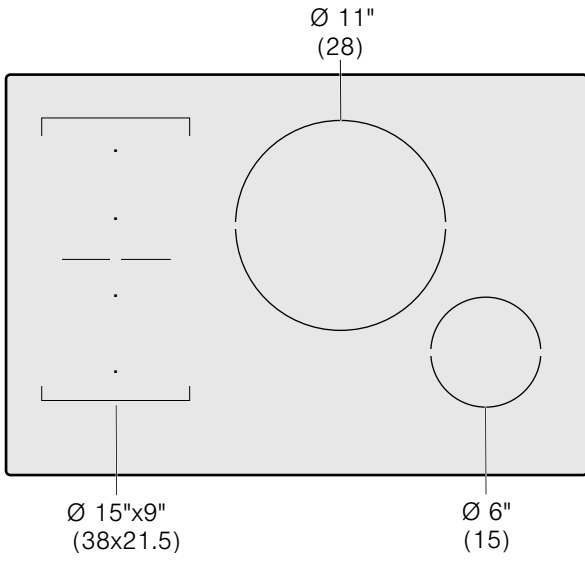
Gaggenau

Notice d'utilisation

# CI 282 601

Surface de cuisson

CI 282 601



# Table des Matières

<b>▲ Définitions de sécurité</b>	<b>4</b>	<b>Fonction Booster pour casseroles</b>	<b>24</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	<b>5</b>	Activer	24
Sécurité-incendie	5	Désactiver	24
Sécurité de cuisson	6	<b>Fonction Booster pour poêles</b>	<b>25</b>
Prévention des brûlures	8	Recommandations d'utilisation	25
Sécurité des enfants	9	Activer	25
Consignes en matière de nettoyage	10	Désactiver	25
Sécurité pour la batterie de cuisine	10	<b>Fonction Maintien au chaud</b>	<b>26</b>
Installation et entretien corrects	10	Activer	26
Perturbations électromagnétiques	11	Désactiver	26
Ventilateur de refroidissement	12	<b>Fonctions d'assistance de cuisson</b>	<b>26</b>
Avertissement issu de la proposition 65	12	Les types de fonctions d'assistance de cuisson	26
<b>Causes de dommages</b>	<b>13</b>	Casseroles appropriées	27
Aperçu	13	Sondes et accessoires en option	28
<b>Protection de l'Environnement</b>	<b>14</b>	Fonctions et positions de chauffe	28
Conseils pour économiser l'énergie	14	Tableau	33
<b>Cuisson par Induction</b>	<b>14</b>	Teppanyaki pour zone Flex	39
Avantages lors de la cuisson par induction	14	<b>Capteur de cuisson sans fil</b>	<b>41</b>
Ustensiles de cuisson	14	Préparation et entretien du capteur de cuisson sans fil	41
<b>Présentation de l'appareil</b>	<b>16</b>	Branchez le capteur de cuisson sans fil au panneau de commande	42
Bandeau de commande	16	Nettoyage	42
Les foyers	17	Remplacement de la batterie	43
Indicateur de chaleur résiduelle	17	Déclaration de conformité	43
<b>Twist-Pad avec bouton Twist</b>	<b>18</b>	<b>Sécurité-enfants</b>	<b>44</b>
Retirez le bouton Twist	18	Activer et désactiver la sécurité enfants	44
Conserver le bouton Twist	18	<b>Verrouillage écran pour nettoyage</b>	<b>44</b>
<b>Utilisation de l'appareil</b>	<b>18</b>	<b>Coupure automatique</b>	<b>44</b>
Mise sous tension et hors tension de la table de cuisson	18	<b>Réglages de base</b>	<b>45</b>
Réglage d'un foyer	19	Pour accéder aux réglages de base	46
Tableau des réglages	20	<b>Home Connect</b>	<b>46</b>
<b>Fonction Flex</b>	<b>21</b>	Configuration	46
Recommandations d'utilisation de l'ustensile cuisson	21	Réglages Home Connect	48
En tant que deux foyers indépendants	21	Mise à jour du logiciel	50
En tant que foyer unique	21	Diagnostic à distance	51
<b>Fonction Transfert</b>	<b>22</b>	Remarque liée à la protection des données	51
<b>Fonctions de la minuterie</b>	<b>23</b>	Module Wi-Fi®	51
Minuterie coupe-circuit	23		
La minuterie	23		
Fonction Chronomètre	24		

---

<b>Connexion avec la hotte</b>	<b>52</b>
Configuration	52
Réinitialiser la connexion	53
Commander la hotte par la table de cuisson	53
Réglages de la commande de hotte	54
<b>Power-Manager</b>	<b>55</b>
<b>Nettoyage</b>	<b>55</b>
Nettoyage quotidien	55
Instructions de nettoyage	55
Tableau de nettoyage	56
Bouton de commande Twist	57
Entretien	57
<b>Foire aux questions (FAQ)</b>	<b>57</b>
<b>Dérangements, Que faire si ...</b>	<b>59</b>
Test d'ustensiles de cuisson	61
<b>Service après-vente</b>	<b>62</b>

---

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) et la boutique en ligne : [www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

---

## Définitions de sécurité

---

---

### AVERTISSEMENT

---

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

---

---

### ATTENTION

---

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

---

---

### **AVIS**

---

Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

---

**Remarque :** Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



## AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

### Sécurité-incendie

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation.

Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.



## AVERTISSEMENT

### POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

1. Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
2. Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilee, steak au poivre flambé).
3. Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
4. Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

---

## **AVERTISSEMENT**

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

1. **ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. **FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.**
2. **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
3. **NE PAS UTILISER D'EAU,** y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
4. Utiliser un extincteur uniquement si :
  - Vous savez que vous possédez un extincteur de **CLASSE ABC**, et vous en connaissez déjà le maniement.

- L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
  - Le service d'incendie est appelé.
  - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.
- 

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

## **Sécurité de cuisson**

---

### **AVERTISSEMENT**

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. **NE JAMAIS** utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

---

Lorsque la minuterie est en utilisation, surveillez toujours la table de cuisson et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## **AVERTISSEMENT**

Si le capteur de friture ne fonctionne pas correctement, la surchauffe peut provoquer un dégagement de fumée et endommager la poêle.

**EN CUISANT AVEC LE CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTER LES INSTRUCTIONS SUIVANTES:**

- Utiliser seulement une poêle du système
  - Toujours placer la poêle au centre de la zone de cuisson
  - Ne pas placer de couvercle sur la poêle
  - Ne jamais laisser frire de la graisse sans surveillance
- 

---

## **ATTENTION**

Si le système de détection de température ne fonctionne pas adéquatement, des débordements peuvent causer des brûlures et des blessures.

**QUAND VOUS CUISINEZ AVEC LA FONCTION DE CAPTEUR DE CUISSON, RESPECTEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :**

- Mettez toujours des couvercles sur les casseroles
  - Remplissez toujours les casseroles avec au moins 3 cm (1 ¼ po) de liquide
  - Utilisez toujours des casseroles de taille et de type appropriés (casseroles en émail, en acier inoxydable et en aluminium comprenant un capteur de température sans fil)
  - Assurez-vous de toujours garder la fenêtre du capteur propre
- 

---

## **AVERTISSEMENT**

**Risque de blessure !**

Le capteur de température sans fil est doté d'une pile qui peut être endommagée en cas d'exposition à des températures élevées. Retirez le capteur de la casserole et rangez-le à l'écart de toute source de chaleur.

---



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



## AVERTISSEMENT

### Risque de blessure !

La sonde de température peut être très chaude lorsque vous la retirez d'un ustensile de cuisson dont vous venez de vous servir. Utilisez des gants de cuisine ou un torchon pour l'enlever.

Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson, assurez-vous que le foyer réglé correspond au foyer sur lequel se trouve la casserole équipée de la sonde de température.

Ne jamais utiliser l'appareil en cas de projections de liquides ou d'aliments autour du panneau de commande.

Toujours éteindre la plaque de cuisson et sécher le panneau de commande.

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil.

Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

### Prévention des brûlures

**NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS.** Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près

des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte **EN MARCHÉ** pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.



# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

---

## **AVERTISSEMENT**

**Risque de brûlure !**

Les objets en métal chauffent très vite sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal sur la table de cuisson (couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles).

---

---

## **AVERTISSEMENT**

**Risque de brûlures !**

Il est possible que la fonction de détection des casseroles pour éteindre la zone de cuisson ne fonctionne pas si des aliments ont été renversés sur la table de cuisson ou si on dépose des objets sur cette dernière.

---

Si l'afficheur ne fonctionne pas quand une zone de cuisson se réchauffe, désarmer le disjoncteur ou retirer le fusible dans le tableau de distribution. Communiquer avec un réparateur autorisé.

## **Sécurité des enfants**

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

---

## **ATTENTION**

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

---



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

## Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utilisez seulement des casseroles conçues pour les tables de cuisson à induction en céramique.

Tourner toujours les poignées an qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inammables, de déversements et de brûlures.



## AVERTISSEMENT

**Risques de blessures !**

Lorsque vous cuisinez avec un bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent fendre à cause de la surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain-marie ne doit pas entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau. Utilisez seulement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.

---



## AVERTISSEMENT

**Risques de blessures !**

Les ustensiles de cuisine pourraient sauter vers le haut si des liquides se retrouvent coincés entre le dessous de l'ustensile et la zone de cuisson. Assurez-vous de toujours conserver la zone de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson bien au sec.

---

## Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 13 100 pieds (4 000 m).

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Énoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires sur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être

effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter toute mise en circuit accidentelle.

## Perturbations électromagnétiques

---

### AVERTISSEMENT

---

Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent perturber la réception radio et télévision. En cas de perturbation de la réception, l'utilisateur devrait essayer d'y remédier en :

- Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
  - Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
  - Branchant le récepteur dans une prise de courant autre que celle de la table de cuisson.
-

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

---

## **ATTENTION**

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

---

## **AVERTISSEMENT**

**Danger par magnétisme !**

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

## **Ventilateur de refroidissement**

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure. Si la table de cuisson se trouve au-dessus d'un tiroir, il ne doit y avoir aucun objet ou papier à l'intérieur du tiroir. Ces derniers pourraient être aspirés et nuire au refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.

Il doit y avoir une distance minimale de 3/4" (20mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

## **Avertissement issu de la proposition 65 :**

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

**AVERTISSEMENT ISSU DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :**

 **AVERTISSEMENT**

Cancer et dommages à la reproduction -  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

---

## Causes de dommages

---



---

### AVIS

---

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la table de cuisson.
  - Ne faites jamais chauffer un récipient à vide. Cela pourrait causer des dommages.
  - Ne posez pas de casseroles ou de poêles chaudes sur le bandeau de commande ou près de celui-ci, ni sur les afficheurs. Cela pourrait causer des dommages.
  - Si des objets durs et pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
  - Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. L'utilisation d'une feuille de protection sur la table de cuisson n'est pas recommandée.
- 

## Aperçu

Le tableau suivant répertorie les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé.	Enlevez 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.	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ni de travail.
	Les fonds de récipients rugueux rayent la table de cuisson.	Vérifiez les récipients.
Décolorations	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
	Abrasion des récipients.	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

## Protection de l'Environnement

### Conseils pour économiser l'énergie

- Placez un couvercle adéquat sur les ustensiles de cuisine. La cuisson avec des ustensiles non recouverts augmente considérablement la consommation d'énergie. Utilisez un couvercle en verre pour maximiser la visibilité sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond solide et plat. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément. Remarque : le fabricant indique habituellement le diamètre supérieur de l'ustensile de cuisine. Il est normalement plus élevé que le diamètre de la base de l'ustensile.
- Choisissez des ustensiles de cuisine d'un format approprié pour la quantité de nourriture à faire cuire. Une casserole à moitié pleine utilisera beaucoup d'énergie.
- Utilisez une petite quantité d'eau pour cuisiner. Vous pourrez ainsi économiser de l'énergie, tout en permettant aux légumes de conserver une plus grande part de leurs vitamines et minéraux.
- Sélectionnez le niveau de puissance le plus faible pour maintenir la cuisson. Si le niveau de puissance est trop élevé, vous gaspillerez de l'énergie.

## 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. Ce qui offre toute une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer génère ou coupe la puissance thermique immédiatement après chaque commande. Le foyer coupe immédiatement la puissance thermique dès que le récipient est retiré du foyer, même s'il est encore allumé.

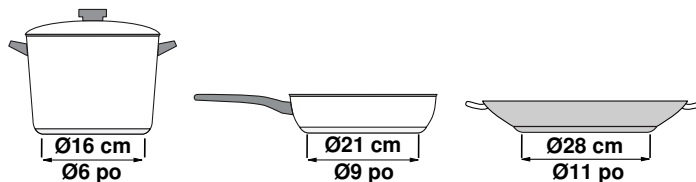
### Ustensiles de cuisson

N'utilisez que des récipients ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

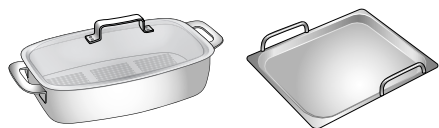
- des récipients en acier émaillé
- des récipients en fonte
- des récipients spéciaux pour la cuisson par induction en acier inox.

Pour vérifier si la casserole est compatible pour la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre.

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

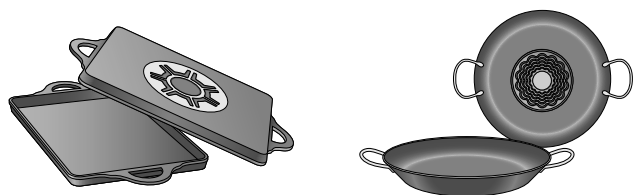


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme unique foyer, vous pouvez utiliser des récipients plus grands particulièrement adaptés à cette zone. Pour de plus amples informations sur le positionnement de la casserole, lisez ici → "Fonction Flex"

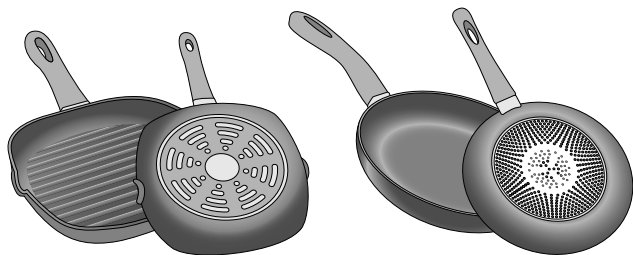


Il existe aussi des récipients spéciaux pour la cuisson par induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



- Si le fond du récipient contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que ce récipient ne chauffe pas correctement ou, éventuellement, qu'il ne soit même pas détecté.



#### Ustensile de cuisson non adapté

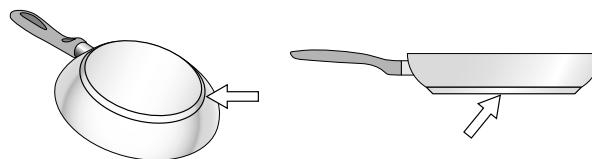
N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

#### Caractéristiques du fond du récipient

La composition du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et des poêles fabriquées dans des matériaux diffusant uniformément la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez des récipients avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux nuisent à la puissance thermique.



#### Casserole manquante ou de taille inappropriée

Si vous ne placez pas de casserole sur l'élément choisi, ou si la casserole est fabriquée d'un matériau inadéquat ou n'est pas de la taille appropriée, le niveau de puissance affiché sur l'indicateur de l'élément clignotera. Placez une casserole adéquate sur l'élément pour faire cesser le clignotement. Si vous prenez plus de 90 secondes pour placer une casserole adéquate sur l'élément, ce dernier se désactivera automatiquement.

#### Casseroles vides ou casseroles à base mince

Ne chauffez pas de casseroles vides, et n'utilisez pas des casseroles à base mince. La table de cuisson comprend un système de sécurité interne. Une casserole vide peut toutefois chauffer assez rapidement pour que la fonction « d'arrêt automatique » ne puisse pas s'activer à temps, ce qui laissera la casserole atteindre des températures très élevées. La base de la casserole pourrait fondre et endommager la vitre de la table de cuisson. Dans une telle situation, ne touchez pas la casserole et éteignez la table de cuisson. Si l'appareil ne fonctionne plus après avoir refroidi, veuillez contacter le service technique.

#### Détection du récipient

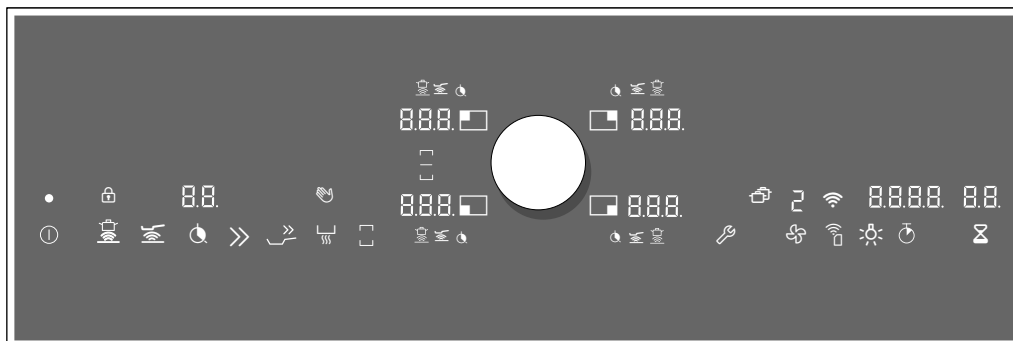
Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient et celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Vous devriez toujours utiliser le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

## Présentation de l'appareil

Voir la page 2 pour une liste des modèles et leurs dimensions.

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

## Bandeau de commande



### Sélection des capteurs

①	Interrupteur principal
	Capteur de cuisson
	Rôtissage à technique sensorielle pour poêles
	Fonction minuterie
	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
	Minuteur

### Écran

	État de fonctionnement
	Zones de cuisson
	Niveaux de puissance
	Capteur de cuisson
	Rôtissage à technique sensorielle pour poêles
	Minuterie coupe-circuit
	Fonction Booster pour casseroles
	Fonction Booster pour poêles
	Fonction Maintien au chaud

### Écran

H/h	Chaleur résiduelle
	WLAN
0, A, 1, 2, 3, P, F, J	Vitesses de la hotte
00	Minuteur
00.00	Minuterie
	Verrouillage écran pour nettoyage
	Verrouillage pour enfants
	Fonction Flex activée
	Fonction Flex désactivée
	Fonction de 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.
- Ne passez aucun récipient à proximité des affichages et des sondes. L'électronique risque de surchauffer.



## Les foyers

---

### Les foyers

---

○ / ☐ Foyer simple      Utilisez des casseroles de taille appropriée.

☐ Zone de cuisson flexible      Voir la section → "*Fonction Flex*"

---

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

## 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 la puissance de cuisson sélectionnée 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 Twistpad est la zone de réglage dans laquelle vous pouvez sélectionner les zones de cuisson et les puissances de cuisson avec le bouton Twist. Dans la zone Twistpad, le bouton Twist se centre automatiquement.

Le bouton Twist est magnétique et se pose sur le Twistpad. Pour activer une zone de cuisson, effleurez le bouton Twist au niveau de la zone désirée. Vous sélectionnez la puissance de cuisson en le tournant.

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 devait ne 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.

---

### AVERTISSEMENT

---

#### 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 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 puissances de cuisson et les temps de cuisson pour différents plats.

### Mise sous tension et hors tension de la table de cuisson

La table de cuisson s'allume et s'éteint 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 panneau d'affichage. Afin de démarrer le réglage de la connexion, effleurez le capteur  et respectez les indications du chapitre → "Home Connect" à la page 46. Pour quitter le premier réglage, effleurez un capteur quelconque.

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

**Éteindre :** effleurer le symbole  jusqu'à ce que l'écran s'éteigne. Tous les zones de cuisson sont éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson 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 la mise sous tension de la table de cuisson.
- La table de cuisson s'éteint automatiquement, si toutes les zones de cuisson sont désactivées pendant plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent enregistrés pendant les 5 secondes qui suivent l'arrêt de la table de cuisson. Si, durant cette période, la table de cuisson est réactivée, les puissances de cuisson 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 tactile, tous les réglages précédents seront supprimés.

## Réglage d'un foyer

Réglage de la puissance de cuisson souhaitée à l'aide du bouton Twist.

Puissance de cuisson 1 = puissance minimale.

Puissance de cuisson 9 = puissance maximale.

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

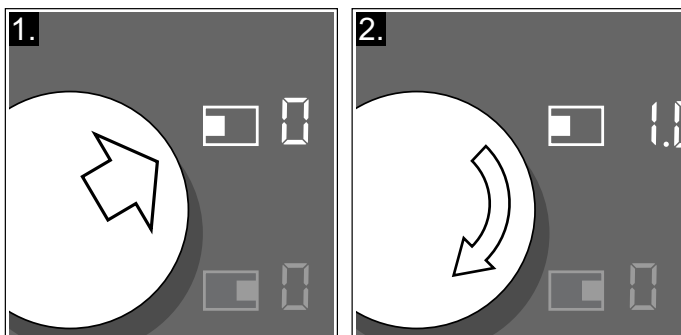
### Remarques

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

### Sélectionner un foyer et une puissance de cuisson

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 jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse à l'écran.



La puissance de cuisson 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 le 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 d'ustensiles de cuisson"*

## Modifier la puissance de cuisson

Sélectionnez le foyer et modifiez la puissance de cuisson à l'aide du bouton Twist.

### Éteindre un foyer

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

### Remarques

- Si aucune casserole n'est posée sur le foyer de cuisson par induction, l'afficheur de la puissance de cuisson 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 puissance de cuisson 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.

## Tableau des réglages

Le tableau qui suit indique certains exemples. La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. Des variations sont donc possibles.

### ATTENTION

Au cours de la cuisson, les ragoûts ou repas liquides, comme les soupes, sauces ou boissons, peuvent chauffer très rapidement et déborder ou causer des dégâts. Pour cette raison, nous vous recommandons de brasser continuellement la nourriture afin de la chauffer graduellement à un niveau de puissance approprié.

	Niveaux de puissance
<b>Fondre</b>	
chocolat	1.5
beurre	1.0 - 2.0
<b>Chauffer</b>	
légumes congelés comme épinard	2.5 - 3.5
bouillon	7.0 - 8.0
soupe épaisse	1.5 - 2.5
lait**	1.0 - 2.0
<b>Mijoter</b>	
sauce délicate comme la sauce béchamel	4.0 - 5.0
sauce à spaghetti	2.0 - 3.0
braisé	4.0 - 5.0
poisson**	4.0 - 5.0
<b>Cuisson</b>	
riz (avec le double de la quantité d'eau)	2.0 - 3.0
pommes de terre avec leur pelure bouillies (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	4.0 - 5.0
pommes de terre bouillies (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	4.0 - 5.0
légumes frais (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	2.0 - 3.5
légumes congelés (avec 235 à 475 ml / 1 ou 2 tasses d'eau)	3.5 - 4.5
pâtes (avec 2 à 4 litres d'eau)*	6.0 - 7.0
pouding**	1.0 - 2.0
céréales	2.0 - 3.0
<b>Frir</b>	
côtelette de porc	5.5 - 6.5
poitrine de poulet	5.0 - 6.0
bacon	6.0 - 7.0
oeufs	5.0 - 6.0
poisson	5.0 - 6.0
crêpes	6.0 - 7.0
<b>Grande friture** (dans 1 ou 2 litres d'huile)</b>	
aliments congelés comme les pépites de poulet (225 grammes / 0,5 lb par portion)	8.0 - 9.0
autre comme les beignes (225 grammes / 0,5 lb par portion)	4.5 - 5.5
<b>Maintien au chaud</b>	
sauce tomate	1.5

\* cuisson progressive sans couvercle

\*\* sans couvercle

## Fonction Flex

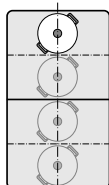
Si nécessaire, la zone de cuisson flexible peut être utilisée comme foyer unique ou en tant que deux foyers indépendants.

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.

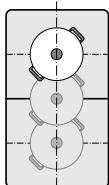
### Recommandations d'utilisation de l'ustensile de cuisson

Placez l'ustensile de cuisson au milieu du foyer. La reconnaissance de la casserole et la répartition de chaleur sont ainsi garanties.

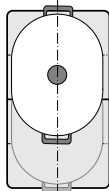
#### En tant que foyer unique



Diamètre inférieur ou égal à 5 1/8 po (13 cm)  
Placez le récipient sur l'une des quatre positions illustrées sur l'image.

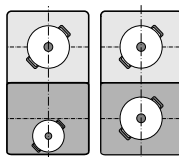


Diamètre supérieur à 5 1/8 po (13 cm)  
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



Si le récipient occupe plus d'un foyer, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson 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 puissance de cuisson souhaitée 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 l'un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible et réglez la puissance de cuisson.
2. Effleurer le symbole . L'afficheur s'allume.

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

#### Remarques

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

#### Modifier la puissance de cuisson

Sélectionnez l'un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible et réglez la puissance de cuisson à l'aide du bouton Twist.

#### Séparation de deux zones de cuisson

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson appartenant à la zone Flex.
2. Effleurez le symbole .
3. Le symbole apparaît à l'écran de la zone de cuisson.

La fonction Flex a été désactivée. Les deux zones de cuisson continuent à fonctionner comme deux zones de cuisson indépendantes.

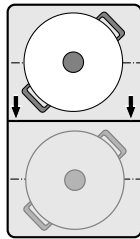
**Remarque :** Si vous éteignez et allumez ultérieurement la table de cuisson, la zone de cuisson flexible s'adapte de nouveau sur deux foyers indépendants.

## Fonction Transfert

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

Pour transférer les réglages, faites passer le récipient de la zone activée vers une autre zone.

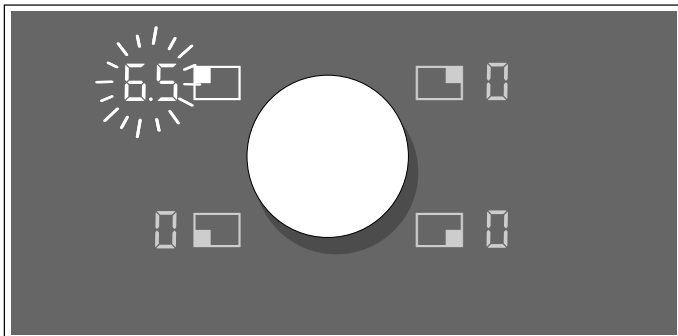
Cette fonction est disponible sur les zones de cuisson flexibles.



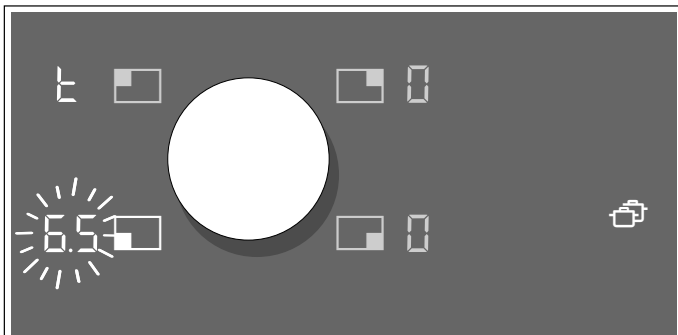
**Remarque :** Pour des informations supplémentaires sur le positionnement correct de la casserole, consultez le chapitre → "Fonction Flex"

### 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 un foyer flexible. Le nouveau foyer est détecté et le symbole s'allume. Sur l'afficheur du foyer, la puissance de cuisson acceptée clignote.



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

## Remarques

- Déplacez l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson non activée et qui n'est pas encore pré-réglée, ou sur une zone sans ustensile.
- Si la fonction Flex est activée lors du déplacement d'un ustensile de cuisson sur la zone de cuisson flexible, les réglages sont automatiquement repris.
- Si vous placez de nouveau l'ustensile de cuisson sur la même position, les réglages sont conservés.

## Fonctions de la minuterie

Votre table de cuisson dispose de trois fonctions de minuterie :




- Minuterie coupe-circuit
- Minuterie courte durée
- Fonction Chronomètre

### Minuterie coupe-circuit

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

Vous pouvez régler une durée allant 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 puissance de cuisson souhaitée.
2. Effleurez le symbole . L'afficheur  du foyer s'allume.  s'allume dans l'affichage de minuterie.



3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton Twist.



Le temps de cuisson commence à s'écouler.


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

### Rôtissage à technique sensorielle pour poêles/ Capteur de cuisson



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

#### Modifier ou effacer le temps


Sélectionnez le foyer et effleurez ensuite le symbole .

Modifiez le temps de cuisson à l'aide du 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 à l'aide du 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 retentit pendant trois minutes.  clignote à l'écran du minuteur. Effleurez de nouveau le symbole , les écrans s'éteignent et le signal sonore cesse.

## Minuteur Plus

Si vous appuyez pendant quelques secondes sur le symbole , avant que le signal sonore ne cesse, la minuterie est activée.

Le temps écoulé depuis la fin du temps d'alarme réglé apparaît à l'écran de la minuterie. Le temps prédéfini clignote à l'écran du minuteur.

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

La fonction a été désactivée.

## Fonction Chronomètre

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


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


### Activer


Effleurer le symbole .  apparaît sur l'afficheur du chronomètre.

Le temps commence à s'écouler.

### Désactiver


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

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

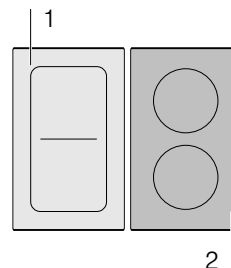
En cas d'effleurement long du symbole , les afficheurs s'éteignent.

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 normale . La fonction Surcharge 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 Surcharge peut aussi être activée si la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.


## Activer



1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole .

L'afficheur  s'allume.

La fonction est activée.

## Désactiver

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole , actionnez le bouton Twist ou sélectionnez une autre fonction.

L'afficheur  s'éteint et le foyer revient sur la puissance de cuisson .

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, une puissance de cuisson était réglée, cette dernière est automatiquement reprise après la désactivation de la fonction.

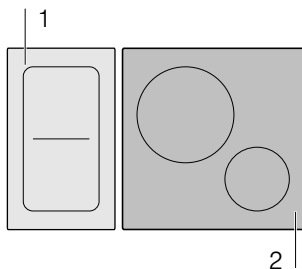


## Fonction Booster pour poêles

Cette fonction permet de chauffer l'ustensile plus rapidement qu'avec la puissance de cuisson 9.

Après désactivation de la fonction, sélectionnez la puissance de cuisson 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 Surcharge pour poêles peut aussi être activée si la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.



## Recommandations d'utilisation

- Utilisez toujours des récipients qui n'ont pas auparavant été chauffés.
- Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond est plat. N'utilisez aucun récipient dont le fond est fin.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance un récipient vide, de l'huile, du beurre ni du saindoux.
- Ne placez aucun couvercle sur le récipient.
- Placez le récipient 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 sur le type, la taille et le positionnement du récipient à la section → "Cuisson par Induction"

## Activer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole . L'afficheur  s'allume. La fonction est activée.

## Désactiver

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole , actionnez le bouton Twist ou sélectionnez une autre fonction. L'afficheur  s'éteint. Sur l'afficheur du foyer, la puissance de cuisson 9 s'allume.

La fonction est désactivée.



## Remarques

- Cette fonction s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes.
- Si un niveau de puissance était réglé avant l'activation de la fonction, celui-ci est automatiquement repris après la désactivation de la fonction.

## Fonction Maintien au chaud



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

### Activer

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

La fonction est activée.

### Désactiver

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

La fonction est désactivée.

## Fonctions d'assistance de cuisson

Les fonctions d'assistance de cuisson garantissent une cuisson facile et d'excellents résultats de cuisson. Les niveaux de température recommandés sont adaptés à chaque type de cuisson.

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

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

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

Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.

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





Ce chapitre présente des informations sur :

- Les types de fonctions d'assistance de cuisson
- Ustensile de cuisson approprié
- Capteurs et accessoires en option
- Fonctions et niveaux de cuisson
- Mets recommandés

## Les types de fonctions d'assistance de cuisson

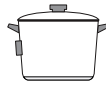

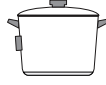



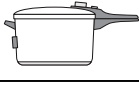

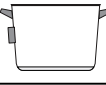

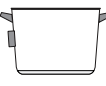

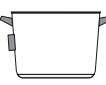

Les fonctions d'assistant de cuisson vous permettent de sélectionner le mode de préparation le plus approprié pour chaque mets.

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

Processus de cuisson	Niveaux de température °F (°C)	Ustensile de cuisson	Disponibilité	Activer
<b>Rôtissage à technique sensorielle pour poêles</b>				
Rôtir avec un fond d'huile	1, 2, 3, 4, 5		Toutes les zones de cuisson	
<b>Capteur de cuisson</b>				
Maintenir au chaud, réchauffer	160 (70)		Toutes les zones de cuisson	

\* Préchauffer avec couvercle et frire sans couvercle.

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

Processus de cuisson	Niveaux de température °F (°C)	Ustensile de cuisson	Disponibilité	Activer
Cuire dans du lait	185 (85)		Toutes les zones de cuisson	
Cuire à l'eau	195 (90)		Toutes les zones de cuisson	
Cuire	212 (100)		Toutes les zones de cuisson	
Cuire à l'autocuiseur	240 (115)		Toutes les zones de cuisson	
Frire à basse température	320 (160)		Toutes les zones de cuisson	
Frire à température moyenne	340 (170)		Toutes les zones de cuisson	
Frire à haute température	355 (180)		Toutes les zones de cuisson	

\* Préchauffer avec couvercle et frire sans couvercle.

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

## Casseroles appropriées

Sélectionner la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient, puis placer l'ustensile de cuisson au centre de cette zone de cuisson.

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

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

- **GP900001** Poêle avec un diamètre de 6 po (15 cm).
- **GP900002** Poêle avec un diamètre de 7 po (18 cm).
- **GP900003** Poêle avec un diamètre de 9 po (21 cm).
- **GP900004** Poêle avec un diamètre de 11 po (28 cm). Uniquement recommandé pour la zone de cuisson simple de 11 po (28 cm) de diamètre.
- **CA051300** Teppan Yaki. Uniquement recommandé pour la zone de cuisson flexible.

## Remarques

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

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

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

## Sondes et accessoires en option

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

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

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

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

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

Vous trouverez des informations sur le capteur de température sans fil à la section → "*Capteur de cuisson sans fil*".

## Fonctions et positions de chauffe

### Rôtissage à technique sensorielle pour poêles

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

Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson.

### Avantages lors du rôtissage

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

### Remarques



- Ne pas poser de couvercle sur la poêle. Sans quoi, la fonction ne sera pas correctement activée. Utiliser une protection anti-éclaboussures pour éviter les projections de graisse.
- Utiliser une huile ou de la graisse adaptée. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive pressée à froid ou du saindoux, régler la température sur le niveau 1 ou 2.
- Ne jamais chauffer de la graisse ni de l'huile sans surveillance.
- Si la zone de cuisson a une température supérieure à celle de l'ustensile de cuisson ou inversement, le capteur de cuisson ne s'active pas correctement.
- Si vous faites frire des aliments avec une grande quantité d'huile, utiliser toujours la fonction capteur de cuisson suivante : Frire avec une grande quantité d'huile dans une casserole, régler la température entre 320 et 355°F (160 et 180 °C).

## Niveaux de température



Niveau de température	Convient pour
1 très bas	Préparation et réduction de sauces, cuisson à l'étuvée de légumes et rôtissage de mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2 bas	Rôtissage de mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3 bas - moyen	Friture de poisson et aliments à frire épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.
4 moyen - haut	Cuisson de steaks mi-saignant ou à point, produits surgelés panés, aliments fins comme des escalopes ou des émincés et des légumes.
5 haut	Cuisson de 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 le récipient vid sur le foyer.

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






2. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de température souhaité 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 de nouveau affiché.



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

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

## Désactiver le rôtissage à technique sensorielle pour les poêles

Sélectionner la zone de cuisson et effleurer le symbole , ou régler le niveau de température  à l'aide du bouton Twist. Un signal retentit et le symbole  disparaît. La fonction a été désactivée.

## Capteur de cuisson

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

Ces fonctions sont disponibles pour toutes les zones de cuisson.

## Avantages

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

## Remarques

- Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond est plat et épais. N'utilisez pas de casseroles ni de poêles dont le fond est mince ou déformé.
- Remplissez la casserole jusqu'à ce que son contenu atteigne la hauteur à laquelle se trouve le timbre en silicone du capteur de cuisson.
- Si vous utilisez peu d'huile pour le rôtissage, utilisez toujours le rôtissage à technique sensorielle pour les poêles.
- Placez l'ustensile de cuisson de manière à ce que le capteur de cuisson sans fil soit orienté vers la surface extérieure latérale de la table de cuisson.
- Ne retirez pas le capteur de cuisson sans fil du récipient pendant le processus de cuisson.
- Retirer le capteur de cuisson sans fil de la casserole une fois la cuisson terminée. Attention, le capteur de cuisson sans fil peut être très chaud.

## Plages et niveaux de température

Capteur de cuisson	Plage de température °F (°C)	Convient pour
Chauffer/maintenir au chaud	140 - 160 (60-70)	par ex. soupes, punch
Pocher	175 - 195 (80-90)	par ex. riz, lait
Cuire	195 - 212 (90-100)	par ex., pâtes, légumes
Cuire à l'autocuiseur	230 - 250 (110-120)	par ex. poulet, ragoût.
Frيره avec beaucoup d'huile dans la casserole	340 - 355 (170-180)	par ex. beignets, quenelles

### Conseils pour cuisiner avec le capteur de cuisson

- **Maintien au chaud/Faire chauffer** : produits surgelés en portion, par ex. épinards. Placer le produit surgelé dans la casserole. Ajouter la quantité d'eau indiquée par le fabricant. Fermer la casserole avec un couvercle et régler la température sur 160° F (70 °C). Remuer de temps en temps.
- **Pocher** : cette fonction convient pour cuire des aliments à basse température, et pour épaissir des sauces et des ragoûts. Régler la température sur 195° F (90 °C).
- **Cuire** : cette fonction permet de faire bouillir l'eau avec le couvercle fermé sans débordement. Le contrôle de la température permet une cuisson efficace. Régler la température sur 212° F (100 °C).
- **Cuire à l'autocuiseur** : respecter les recommandations du fabricant. Après le signal sonore, poursuivre la cuisson pendant la durée recommandée. Régler la température sur 240° F (115 °C).
- **Frir avec beaucoup d'huile** dans une casserole : faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Retirer le couvercle après le signal sonore et ajouter les aliments, sauf autre indication dans les « Plats recommandés » du tableau. Régler la température sur 340° F (170 °C).

### Remarques

- Toujours cuisiner avec le couvercle, sauf si vous utilisez la fonction Frir dans la casserole avec beaucoup d'huile, 340° F (170 °C).
- Si aucun signal ne retentit, assurez-vous que le couvercle se trouve sur le récipient. Pour optimiser le fonctionnement du capteur de cuisson, il est recommandé de toujours utiliser un couvercle, sauf si vous utilisez la fonction Frir avec beaucoup d'huile dans la casserole.
- Ne jamais chauffer de l'huile sans la surveiller. Utiliser de l'huile adaptée à la friture. Ne jamais utiliser de mélange de différentes graisses de friture, par ex., de l'huile avec du saindoux, car les mélanges de graisse chauds peuvent mousser.
- Si le résultat de cuisson est insatisfaisant, par ex. lors de la cuisson de pommes de terre, utiliser davantage d'eau la prochaine fois. Conserver le niveau de température recommandé.

### Régler le point d'ébullition

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

- Sélectionner le réglage de base **5**, voir le chapitre → "Réglages de base".

- Le réglage de base est défini par défaut sur 3. Si votre domicile se situe entre 200 et 400 m d'altitude, vous ne devez pas régler le point d'ébullition, mais sélectionner un réglage indiqué pour l'altitude correspondante dans le tableau ci-après :





Altitude	Valeur de réglage <b>5</b>
0 à 100 m	1
100 à 200 m	2
200 à 400 m	3*
400 à 600 m	4
600 à 800 m	5
800 à 1 000 m	6
1 000 à 1 200 m	7
1 200 à 1 400 m	8
Au-dessus de 1 400 m	9

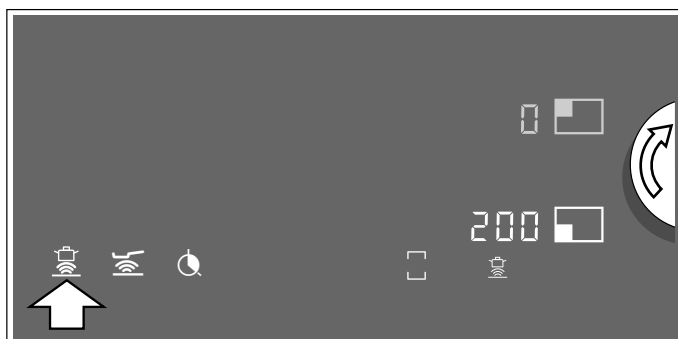
\* Réglage de base



**Remarque** : Le niveau de température de 212° F (100 °C) est suffisant pour une cuisson efficace, même si l'eau ne bout pas fortement. Vous pouvez toutefois modifier le point d'ébullition. Par ex. si vous souhaitez un point d'ébullition plus fort, sélectionnez une altitude plus faible.

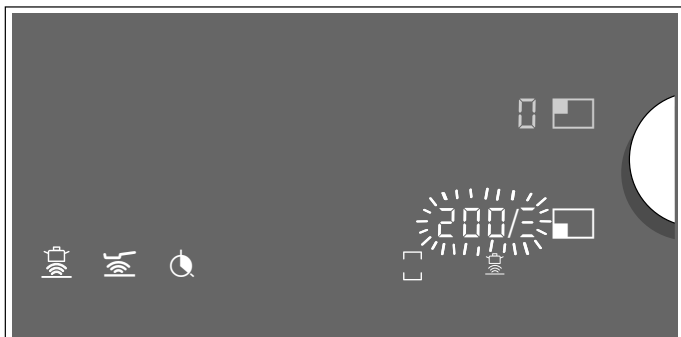
### Programmation

La table de cuisson doit être allumée.

1. Fixation de la sonde de température sans fil sur la casserole, voir le chapitre → "Préparation et entretien du capteur de cuisson sans fil"
2. Placez une casserole avec suffisamment de liquide sur la zone de cuisson désirée et couvrez-la toujours d'un couvercle.
3. Sélectionnez le foyer souhaité avec le bouton Twist. Le symbole  apparaît dans l'afficheur.
4. Appuyez sur le symbole  du bandeau de commande. Un signal retentit. Le symbole  s'allume dans l'afficheur du foyer.
5. Appuyez sur le symbole  du capteur de cuisson sans fil. Dès que le capteur de cuisson a été détecté, la température proposée de 200° F (95 °C) s'allume à l'écran de la zone de cuisson.




6. Réglez la température souhaitée avec le bouton Twist. La température peut être modifiée par incréments de 5 ou 10° F (approx. 5 °C).
7. Sur l'afficheur 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. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les mets. Laissez le couvercle fermé pendant la cuisson.

**Remarque :** Ne couvrez pas le récipient lorsque vous utilisez la fonction de cuisson avec beaucoup d'huile.




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


- Posez l'ustensile de cuisson et appuyez sur le symbole  de la sonde thermométrique sans fil.
- Sélectionnez la zone de cuisson avec le bouton Twist.

Lorsque la fonction est prête, la température proposée de 200° F 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.


































**Tableau**









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

Fonctions d'assistance de cuisson :

	Rôtissage à technique sensorielle pour poêles
	Capteur de cuisson

Viande	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Rôtir avec un fond d'huile</b>			
Escalope, nature <sup>1</sup>		4	6 - 10
Escalope, panée <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filet <sup>2</sup>		4	6 - 10
Côtelettes <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Escalope viennoise <sup>1</sup>		4	10 - 15
Steak, saignant (1¼ po / 3 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Steak, à point (1¼ po / 3 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Steak, bien cuit (1¼ po / 3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Blanc de volaille (¾ po / 2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Viandes coupées en lanières <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Lard <sup>1</sup>		2	5 - 8
Viande hachée <sup>3</sup>		4	6 - 10
Hamburger (½ po / 1,5 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Boulettes de viande hachée (¾ po / 2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Boulettes farcies <sup>1</sup>		3	10 - 20
Saucisse à bouillir <sup>1</sup>		3	8 - 20
Saucisses, crues <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Pocher</b>			
Saucisses <sup>4</sup>		195 (90)	10 - 20
<b>Cuire</b>			
Boulettes de viande <sup>4</sup>		212 (100)	20 - 30
Poule au pot <sup>4</sup>		212 (100)	60 - 90
Pot-au-feu <sup>4</sup>		212 (100)	60 - 90
<b>Cuire à l'autocuiseur</b>			
Poule au pot <sup>5</sup>		250 (115)	15 - 25
Pot-au-feu <sup>5</sup>		250 (115)	15 - 25
<b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>			
Frيره des morceaux de poulet <sup>6</sup>		340 (170)	10 - 15
Frيره des croquettes <sup>6</sup>		340 (170)	10 - 15









<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois.<sup>2</sup> Ajouter l'huile et les aliments après le signal sonore.<sup>3</sup> Remuer régulièrement.<sup>4</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.<sup>5</sup> Ajouter le mets dès le début.<sup>6</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion à découvert.

Poisson	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Rôtir avec un fond d'huile</b>			
Filet de poisson, nature <sup>1</sup>		4	10 - 20
Filet de poisson, pané <sup>1</sup>		3	10 - 20
Crabe <sup>1</sup>		4	4 - 8
Crevettes <sup>1</sup>		4	4 - 8
Poisson frit en entier <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Pocher</b>			
Poisson étuvé <sup>2</sup>		195 (90)	15 - 20
<b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>			
Frيره du poisson en beignets <sup>3</sup>		340 (170)	10 - 15
Frيره du poisson pané <sup>3</sup>		340 (170)	10 - 15

<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois.

<sup>2</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

<sup>3</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion à découvert.

Plats aux œufs	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Rôtir avec un fond d'huile</b>			
Œufs au plat au beurre <sup>1</sup>		2	2 - 6
Œufs au plat <sup>2</sup>		4	2 - 6
Œuf brouillé <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omelette <sup>4</sup>		2	3 - 6
Crêpes <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Pain perdu <sup>4</sup>		3	4 - 8
Galette épaisse sucrée <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Cuire</b>			
Œufs durs <sup>5</sup>		212 (100)	5 - 10


























<sup>1</sup> Ajouter le beurre et le met après le signal sonore.

<sup>2</sup> Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore.

<sup>3</sup> Remuer régulièrement.

<sup>4</sup> Durée totale par portion. Rôtir portion par portion.

<sup>5</sup> Ajouter le met dès le début.

Légumes et légumes secs	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Rôtir avec un fond d'huile</b>			
Ail <sup>1</sup>		2	2 - 10
Oignons, étuvés <sup>1</sup>		2	2 - 10
Oignons en rondelles <sup>1</sup>		3	5 - 10
Courgettes <sup>2</sup>		3	4 - 12
Aubergines <sup>2</sup>		3	4 - 12
Poivron <sup>1</sup>		3	4 - 15
Rôtir des asperges vertes <sup>2</sup>		3	4 - 15
Champignons <sup>1</sup>		4	10 - 15
Étuver des légumes dans de l'huile <sup>1</sup>		1	10 - 20
Légumes glacés <sup>1</sup>		3	6 - 10
<b>Cuire</b>			
Brocolis <sup>3</sup>		212 (100)	10 - 20
Chou-fleur <sup>3</sup>		212 (100)	10 - 20
Choux de Bruxelles <sup>3</sup>		212 (100)	30 - 40
Haricots verts <sup>3</sup>		212 (100)	15 - 30
Pois chiches <sup>4</sup>		212 (100)	60 - 90
Petits pois <sup>3</sup>		212 (100)	15 - 20
Lentilles <sup>4</sup>		212 (100)	45 - 60
<b>Cuire à l'autocuiseur</b>			
Légumes à l'autocuiseur <sup>4</sup>		250 (115)	3 - 6
Pois chiches à l'autocuiseur <sup>4</sup>		250 (115)	25 - 35
Haricots blancs à l'autocuiseur <sup>4</sup>		250 (115)	25 - 35
Lentilles à l'autocuiseur <sup>4</sup>		250 (115)	10 - 20
<b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>			
Frيره des légumes panés <sup>5</sup>		340 (170)	4 - 8
Frيره des légumes en beignets <sup>5</sup>		340 (170)	4 - 8
Frيره des champignons panés <sup>5</sup>		340 (170)	4 - 8
Frيره des champignons en beignets <sup>5</sup>		340 (170)	4 - 8
















<sup>1</sup> Remuer régulièrement.



<sup>2</sup> Retourner plusieurs fois.


<sup>3</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments dans la poêle après le signal sonore.

<sup>4</sup> Ajouter le mets dès le début.

<sup>5</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion à découvert.






Pommes de terre	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Rôtir avec un fond d'huile</b>			
Pommes sautées à base de pommes de terre en robe des champs <sup>1</sup>		5	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Galettes de pommes de terre <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Röstis suisses <sup>3</sup>		2	50 - 55
Pommes de terre glacées <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Pocher</b>			
Cuire des quenelles de pommes de terre <sup>4</sup>		185 (85)	30 - 40
<b>Cuire</b>			
Cuire des pommes de terre <sup>5</sup>		212 (100)	30 - 45
<b>Cuire à l'autocuiseur</b>			
Cuire des pommes de terre à l'autocuiseur <sup>5</sup>		250 (115)	10 - 20
<sup>1</sup> Remuer régulièrement.			
<sup>2</sup> Durée totale par portion. Rôtir portion par portion.			
<sup>3</sup> Ajouter l'huile et les aliments dans la poêle après le signal sonore.			
<sup>4</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.			
<sup>5</sup> Ajouter le mets dès le début.			
Pâtes et céréales	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Pocher</b>			
Riz <sup>1</sup>		195 (90)	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		185 (85)	3 - 8
Semoule au lait <sup>2</sup>		185 (85)	5 - 10
<b>Cuire</b>			
Pâtes <sup>2</sup>		212 (100)	7 - 10
Chaussons fourrés <sup>2</sup>		212 (100)	6 - 15
<b>Cuire à l'autocuiseur</b>			
Riz à l'autocuiseur <sup>3</sup>		250 (115)	5 - 8
<sup>1</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.			
<sup>2</sup> Remuer régulièrement.			
<sup>3</sup> Ajouter le met dès le début.			
Potages	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Pocher</b>			
Soupes crémeuses instantanées <sup>1</sup>		195 (90)	10 - 15
<sup>1</sup> Remuer régulièrement.			
<sup>2</sup> Ajouter le mets dès le début.			

Potages	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Cuire</b>			
Bouillon fait maison <sup>2</sup>		212 (100)	60 - 90
Soupes instantanées <sup>1</sup>		212 (100)	5 - 10








<b>Cuire à l'autocuiseur</b>			
Bouillon fait maison à l'autocuiseur <sup>2</sup>		250 (115)	20 - 30

<sup>1</sup> Remuer régulièrement.

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

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

<sup>1</sup> Remuer régulièrement.

Dessert	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Pocher</b>			
Riz au lait <sup>1</sup>		185 (85)	40 - 50
Gruau/porridge <sup>1</sup>		185 (85)	10 - 15
Flan au chocolat <sup>1</sup>		185 (85)	3 - 5
<b>Cuire</b>			
Compote <sup>2</sup>		212 (100)	15 - 25
<b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>			
Frيره des boules de Berlin <sup>3</sup>		320 (160)	5 - 10
Frيره des beignes <sup>3</sup>		320 (160)	5 - 10
Frيره des buñuelos <sup>3</sup>		320 (160)	5 - 10

<sup>1</sup> Remuer régulièrement.

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

<sup>3</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion à découvert.

Produits surgelés	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Rôtir avec un fond d'huile</b>			
Escalope <sup>1</sup>		4	15 - 20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 30
Blanc de volaille <sup>1</sup>		4	10 - 30
Croquettes de poulet <sup>1</sup>		4	10 - 15
Gyros <sup>2</sup>		4	10 - 15
Kebab <sup>2</sup>		4	10 - 15
Filet de poisson, nature <sup>1</sup>		3	10 - 20
Filet de poisson, pané <sup>1</sup>		3	10 - 20
Bâtonnets de poisson <sup>1</sup>		4	8 - 12
Frيره des frites <sup>2</sup>		5	4 - 6
Poêlées <sup>2</sup>		3	6 - 10
Rouleaux de printemps <sup>1</sup>		4	10 - 30
Camembert <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Maintenir au chaud, réchauffer</b>			
Légumes à la crème <sup>2</sup>		160 (70)	15 - 20
<b>Cuire</b>			
Haricots verts surgelés <sup>3</sup>		212 (100)	15 - 30
<b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>			
Frيره des frites <sup>4</sup>		355 (180)	4 - 8

<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois.

<sup>2</sup> Remuer régulièrement.

<sup>3</sup> Chauffer et cuire avec un couvercle. Ajouter les aliments après le signal sonore.

<sup>4</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frيره portion par portion à découvert.

Divers	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Rôtir avec un fond d'huile</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Croustons <sup>2</sup>		3	6 - 10
Plats cuisinés déshydratés <sup>3</sup>		1	5 - 10
Griller des amandes <sup>4</sup>		4	3 - 15
Griller des noix <sup>4</sup>		4	3 - 15
Griller des pignons de pin <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Maintenir au chaud, réchauffer</b>			
Réchauffer de la soupe de goulasch <sup>5</sup>		160 (70)	10 - 20
Réchauffer du vin <sup>5</sup>		160 (70)	5 - 15


<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois.

<sup>2</sup> Remuer régulièrement.

<sup>3</sup> Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments dès que l'eau se met à bouillir.

<sup>4</sup> Ajouter le met après le signal sonore.

<sup>5</sup> Ajouter le mets dès le début.

Divers	Fonctions d'assistance de cuisson	Niveau de température °F (°C)	Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.)
<b>Pocher</b>			
Réchauffer du lait <sup>5</sup>		185 (85)	3 - 10

<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois.

<sup>2</sup> Remuer régulièrement.

<sup>3</sup> Ajouter l'eau après le signal sonore. Ajouter les aliments dès que l'eau se met à bouillir.

<sup>4</sup> Ajouter le met après le signal sonore.

<sup>5</sup> Ajouter le mets dès le début.

## Teppanyaki pour zone Flex

Les accessoires de Teppan Yaki sont idéaux pour la zone de cuisson flexible et sont des ustensiles optimaux pour utiliser le rôtissage à technique sensorielle.















### Teppan Yaki

Le Teppan Yaki vous permet de préparer de manière simple et saine de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes, des desserts et du pain avec très peu d'huile. Teppan Yaki s'adapte parfaitement à la zone Flex. Grâce au contact direct avec la plaque et le transfert de chaleur uniforme, la texture, la couleur et le jus des

aliments sont conservés lorsque vous les faites rôtir ou dorer.

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

**Remarque :** Réglez la zone Flex comme zone de cuisson unique pour activer correctement la fonction.

	Ustensile de cuisine	Niveau de température	Temps total de friture à partir du signal sonore (min)
<b>Viande</b>			
Escalope, nature <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filet <sup>1</sup>		4	de 6 à 10
Côtelettes <sup>1</sup>		3	de 10 à 15
Steak, saignant (1¼ po/3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		5	de 6 à 8
Steak, à point (1¼ po/3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		5	de 8 à 12
Steak, bien cuit (1¼ po/3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		4	de 8 à 12
Poitrine de volaille (¾ po/2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>		3	de 10 à 20
Bacon <sup>1</sup>		3	de 5 à 8
Hamburgers <sup>1</sup>		3	de 6 à 15
Saucisses, cuites <sup>1</sup>		4	de 8 à 20
Saucisses crues <sup>1</sup>		4	de 8 à 20
Gyros <sup>2</sup>		4	de 7 à 12
Viande hachée <sup>2</sup>		4	de 6 à 10
<b>Poissons et fruits de mer</b>			
Filet de poisson, nature <sup>1</sup>		4	de 10 à 20

<sup>1</sup> Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.



























<sup>2</sup> Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Remuez régulièrement.

<sup>3</sup> Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.

<sup>4</sup> Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Temps de cuisson total par portion. Faites frire les morceaux individuellement.

<sup>5</sup> Ajoutez l'huile (badigeonnez les aliments) et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.

<sup>6</sup> Ajoutez les aliments après le signal sonore.

	Ustensile de cuisson	Niveau de température	Temps total de friture à partir du signal sonore (min)
Langoustines <sup>1</sup>		4	de 4 à 8
Crevettes <sup>1</sup>		4	de 4 à 8
Friture de poisson, entier <sup>1</sup>		3	de 15 à 30
<b>Légumes</b>			
Courgettes <sup>1</sup>		3	de 4 à 12
Aubergine <sup>1</sup>		3	de 4 à 12
Poivrons <sup>1</sup>		3	de 4 à 15
Friture d'asperges vertes <sup>1</sup>		3	de 4 à 15
Champignons <sup>2</sup>		4	de 10 à 15
Ail <sup>2</sup>		2	de 2 à 10
Suer des oignons <sup>2</sup>		2	de 2 à 10
Glacer des légumes <sup>2</sup>		3	de 6 à 10
<b>Pommes de terre</b>			
Pommes de terre frites (de pommes de terre bouillies avec la peau) <sup>2</sup>		5	de 6 à 12
Crêpes de pommes de terre <sup>4</sup>		5	de 2,5 à 3,5
Pommes de terre glacées <sup>2</sup>		3	de 10 à 15
<b>Plats aux œufs</b>			
Œufs frits au beurre <sup>3</sup>		2	de 2 à 6
Œufs frits à l'huile <sup>1</sup>		4	de 2 à 6
Œufs brouillés <sup>2</sup>		2	de 4 à 9
Omelettes <sup>4</sup>		2	de 3 à 6
Crêpes <sup>4</sup>		5	de 1,5 à 2,5
Pain doré <sup>4</sup>		3	de 4 à 8
Crêpes aux raisins en morceaux <sup>4</sup>		3	de 10 à 15
<b>Divers</b>			
Griller <sup>5</sup>		4	de 4 à 6
Croûtons <sup>2</sup>		3	de 6 à 10
Griller des amandes <sup>6</sup>		4	de 3 à 15
Griller des noix <sup>6</sup>		4	de 3 à 15
Griller des pignons de pin <sup>6</sup>		4	de 3 à 15

<sup>1</sup> Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.

<sup>2</sup> Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Remuez régulièrement.

<sup>3</sup> Ajoutez le beurre et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.

<sup>4</sup> Ajoutez l'huile (au besoin) et les aliments après le signal sonore. Temps de cuisson total par portion. Faites frire les morceaux individuellement.

<sup>5</sup> Ajoutez l'huile (badigeonnez les aliments) et les aliments après le signal sonore. Tournez au besoin.

<sup>6</sup> Ajoutez les aliments après le signal sonore.



## Capteur de cuisson sans fil

Avant d'utiliser pour la première fois les fonctions du capteur de cuisson, relier la sonde thermométrique sans fil au panneau de commande.

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

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- la mise en place d'un timbre en silicone;
- la mise en place du capteur de cuisson sans fil;
- le nettoyage; et
- le remplacement de la pile.

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

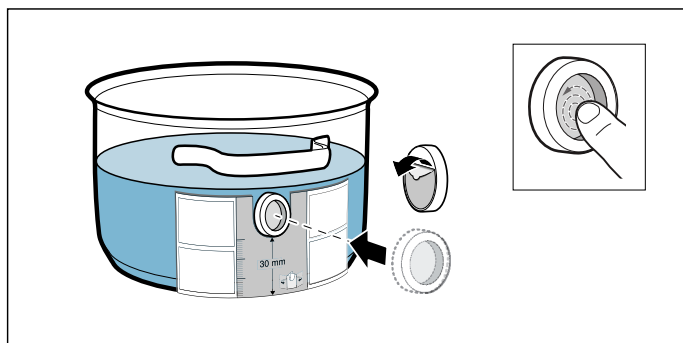
00577921	Jeu de 5 timbres en silicone
CA060300	Capteur de cuisson et jeu de 5 timbres en silicone

#### Collage du timbre en silicone

Le timbre en silicone sert à fixer le capteur de cuisson sur l'ustensile de cuisson.

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

1. L'emplacement de collage doit être exempt de graisse. Nettoyez la casserole, séchez-la bien et frottez l'emplacement de collage avec de l'alcool par exemple.
2. Enlevez la pellicule de protection sur le timbre en silicone. À l'aide du pochoir fourni, collez le timbre en silicone à la hauteur correspondante sur la casserole, à l'extérieur de celle-ci.



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

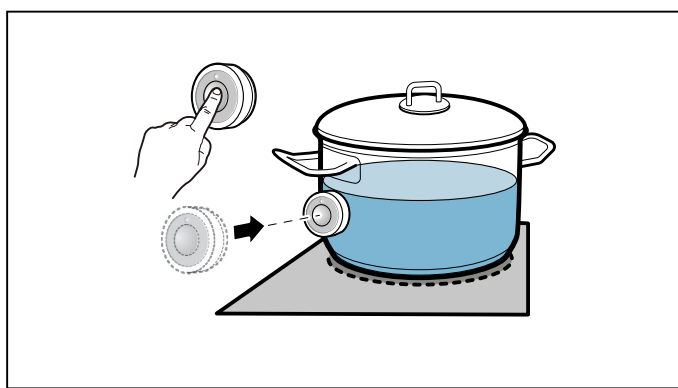
Il faut une heure pour que la colle durcisse bien. N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

#### Remarques

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

#### Mise en place du capteur de cuisson sans fil

Appliquez le capteur de cuisson sur le timbre en silicone de façon à ce qu'il s'adapte parfaitement.







#### Remarques


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


## Branchez le capteur de cuisson sans fil au panneau de commande


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

1. Sélectionnez le réglage de base **C5**, voir le chapitre → "Réglages de base". Le symbole  s'allume en blanc.
2. Effleurez le symbole . Un signal sonore retentit, le symbole  s'allume en orange. Les écrans des zones de cuisson s'allument en blanc et les écrans du capteur de cuisson clignotent sur les zones de cuisson.

Dans les 30 secondes qui suivent, effleurez brièvement le symbole  sur le capteur sans fil.

3. **Enregistrement réussi** : la sonde thermométrique sans fil sera reconnue dans quelques secondes. Trois brefs bips sonores retentissent et le symbole  passe de l'orange au blanc. Les écrans du capteur de cuisson s'éteignent au niveau des zones de cuisson.

**Échec d'enregistrement** : cinq bips sonores retentissent. Le symbole  passe immédiatement de l'orange au blanc et les écrans du capteur de cuisson s'éteignent au niveau des zones de cuisson.


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

Réinitialiser le capteur de cuisson sans fil, puis répéter le processus de connexion.

- En cas de connexion erronée suite à une erreur de transmission, effectuer de nouveau le processus de connexion.

Si aucune connexion ne s'établit, en informer 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 DEL du capteur de température s'allume trois fois. À la troisième fois, la réinitialisation commence. Cessez alors d'effleurer le symbole.

Dès que la DEL disparaît, le capteur de température sans fil est réinitialisé.

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

## Nettoyage

Ne nettoyez pas le capteur de cuisson sans fil au lave-vaisselle.

### Sonde de température

Nettoyez-la avec un chiffon humide. Ne la placez jamais au lave-vaisselle, ne la mouillez jamais.

Si vous n'utilisez pas la sonde de température, retirez-la de l'ustensile de cuisine et rangez-la dans un endroit propre et sûr, éloigné de toute source de chaleur.

### Timbre en silicone

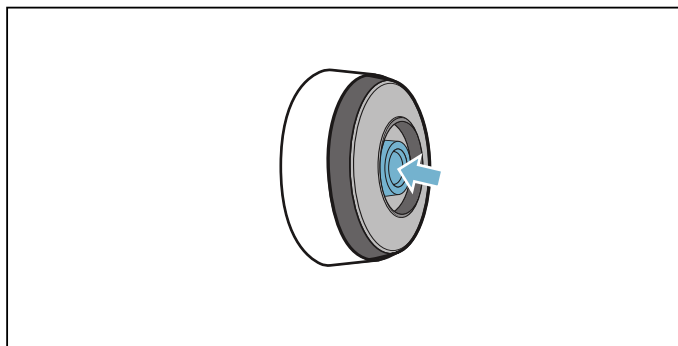
Avant de le coller, nettoyez la sonde de température et séchez-la. Adapté au lave-vaisselle.

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

### Fenêtre du capteur de cuisson

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

- Nettoyez régulièrement les salissures et les éclaboussures de graisse.
- Pour nettoyer, utilisez un chiffon ou des cotons-tiges avec du produit pour vitres.



### Remarques

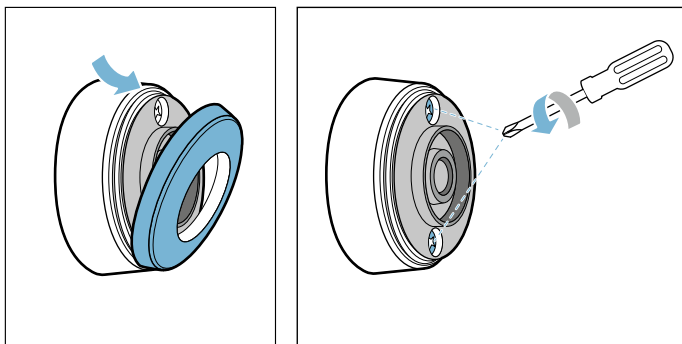
- N'utilisez aucune éponge abrasive, aucun racloir à verre ni de produit abrasif.
- Ne touchez pas la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

## Remplacement de la batterie

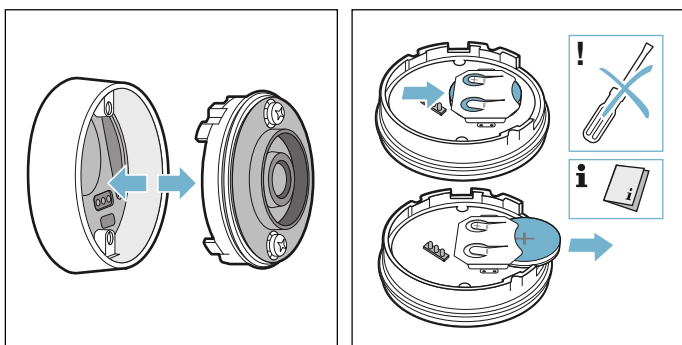
Si le capteur de cuisson ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, la pile est déchargée.

Remplacement de la pile :

1. Retirez la pièce en silicone de la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson et retirez les deux vis à l'aide d'un tournevis.

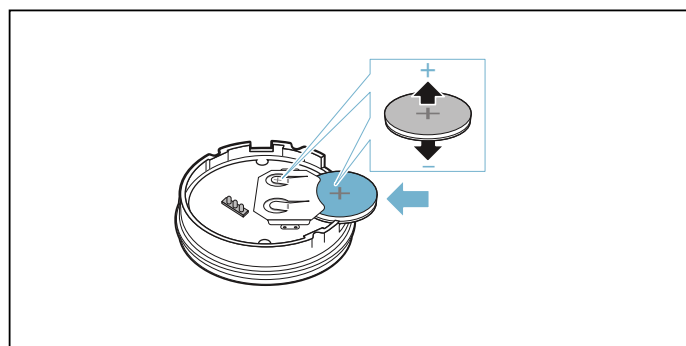


2. Ouvrez le bouchon du capteur de cuisson. Retirez la pile de la partie inférieure du boîtier, puis insérez une pile neuve (veillez au sens correct des pôles (+/-) de la pile).

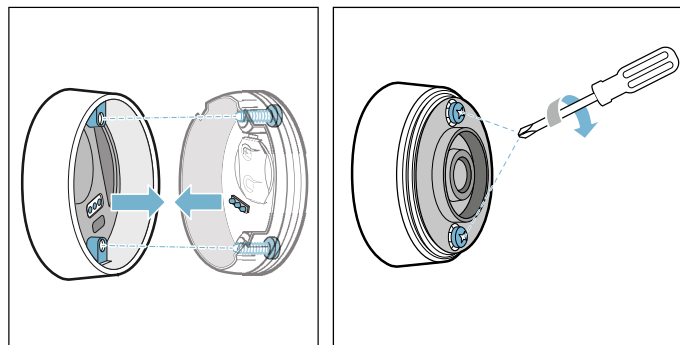


### **⚠ ATTENTION**

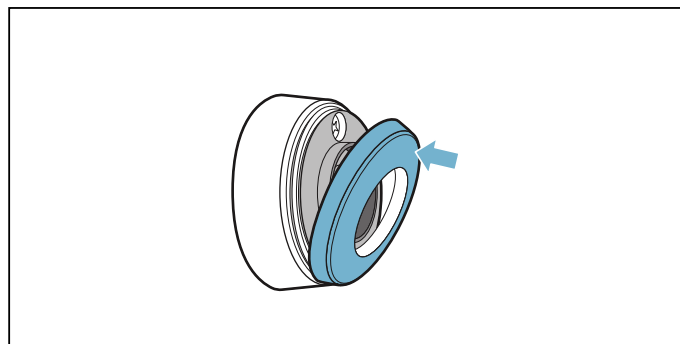
N'utilisez pas d'objet métallique pour retirer la pile. Ne touchez pas aux bornes de la pile.



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



4. Remettez le timbre en silicone en place sur la partie inférieure du boîtier du capteur de cuisson.



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

## Déclaration de conformité

Par la présente, Gaggenau Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil avec la fonctionnalité capteur de cuisson sans fil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/CE.

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.

Les logos et la marque Bluetooth® sont des marques de commerce et la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Gaggenau Hausgeräte GmbH se fait sous licence. Toutes les autres marques et tous les autres noms de marque sont la propriété de leur détenteur respectif.


---

## Sécurité-enfants

---

### Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

**Activation :** retirez le bouton de commande Twist-Pad de la table de cuisson. Un signal retentit. L'écran  s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

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

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


---

## Verrouillage écran pour nettoyage

---

Si vous essayez 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 pour les besoins de l'entretien.

**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 arrêter 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  $h$  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 puissance de cuisson réglée (après 1 à 10 secondes).

---

## Réglages de base

---

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


Affichage	Fonction
	<b>Signaux sonores</b>
c 1	<p>00 Tous les signaux sonores sont activés.*</p> <p>0FF La plupart des signaux sonores sont désactivés.</p>
	<b>Temps de sélection du foyer</b>
c 2	<p>5 Le foyer reste sélectionné pendant 5 secondes.</p> <p>10 Le foyer reste sélectionné pendant 10 secondes.*</p> <p>15 le foyer reste sélectionné pendant 15 secondes.</p> <p>0FF Illimité : le dernier foyer réglé reste sélectionné.</p>
c 3	<p><b>Fonction de gestion de la puissance. Limite la puissance totale de la table de cuisson</b></p> <p>0 Désactivé. Puissance maximale de la table de cuisson.**</p> <p>1 1000 W puissance minimum.</p> <p>1.5 1 500 W</p> <p>...</p> <p>3 3000 W recommandé pour 13 ampères.</p> <p>3.5 3500 W recommandé pour 16 ampères.</p> <p>4 4 000 W</p> <p>4.5 4 500 W Recomendada para 20 Amperios.</p> <p>...</p> <p>9 ou 9.5 Puissance maximale de la table de cuisson.**</p>
	<b>Rétablir les réglages d'usine</b>
c 4	<p>0FF Conserver les réglages personnalisés.*</p> <p>00 Rétablir les réglages d'usine.</p>
c 5	<p><b>Capteur de cuisson</b></p> <p>Connecter le capteur de cuisson sans fil à la table de cuisson.</p> <p>Réglage selon la hauteur au-dessus du niveau de la mer :</p> <p>1 - 2 Réduction</p> <p>3 Réglage de base</p> <p>4 - 9 Augmentation</p>
	<b>Fonction Cuisson professionnelle</b>
c 6	Sélectionnez une zone de cuisson individuelle pour prérégler le niveau de puissance de la fonction Cuisson professionnelle.
	<b>Vérifier les récipients, le résultat de cuisson</b>
c 7	<p>0 Non adapté</p> <p>1 Non optimal</p> <p>2 Adapté</p>
c 9	<p><b>Home Connect</b></p> <p>→ "Réglages Home Connect" à la page 48</p>

\*Réglage usine

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


## Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

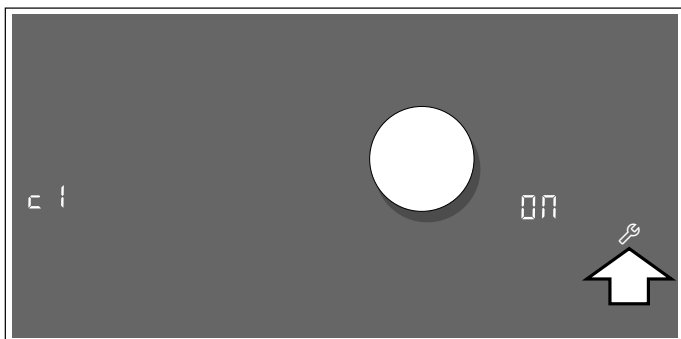
1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole .


Les quatre premiers afficheurs indiquent les informations sur le produit. Tournez le bouton Twist afin de pouvoir voir chaque affichage individuel.

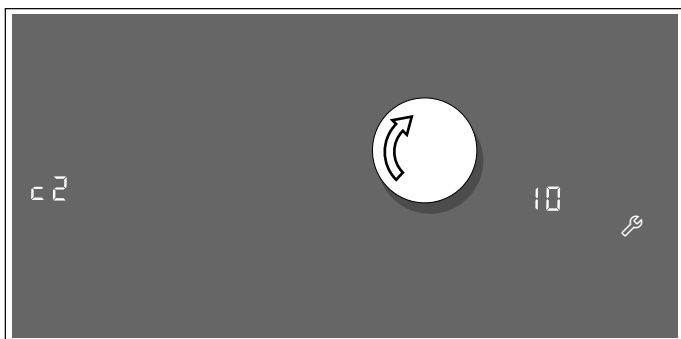
Informations sur le produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro FD	Fd
Numéro FD 1	95.
Numéro FD 2	0.5


3. Un nouvel effleurement du symbole  vous permet d'accéder aux réglages de base.

Dans les afficheurs,  $c 1$  et  $07$  s'allument comme préréglage.



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



6. Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes. Les réglages ont été mémorisés.

### Maintien des réglages de base

Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

## Home Connect

Cet appareil est compatible WLAN, les réglages peuvent ainsi être envoyés à l'appareil mobile par 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 commandée depuis le panneau de commande.

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

### Remarques

- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance, c'est-à-dire que le processus de cuisson doit toujours être surveillé.
- Observez les consignes de sécurité figurant dans cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées lorsque vous utilisez l'appareil par l'application Home Connect. Observez aussi les consignes dans l'appli Home Connect.
- Vous pouvez envoyer les réglages à l'appareil avec l'application Home Connect et les confirmer directement sur l'appareil. Une commande de l'appareil à distance est impossible.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la manipulation par l'appli Home Connect est impossible.

## Configuration

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

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

### Configuration de l'appli Home Connect

**Remarque :** Vous avez besoin d'un appareil mobile, doté 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 l'appareil mobile.




- Démarrez l'appli et configurez l'accès Home Connect. L'appli vous guide alors dans le processus d'enregistrement. Notez l'adresse de courriel et le mot de passe.

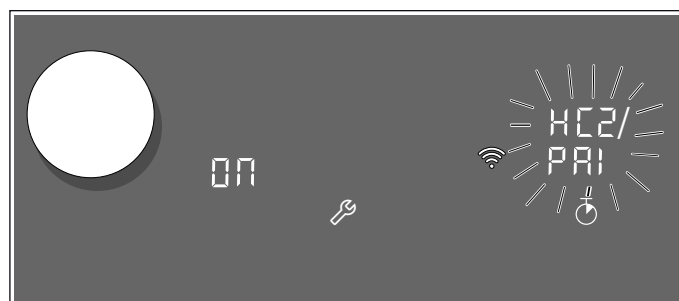
### Connexion automatique au réseau domestique




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

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



- Ouvrez les réglages de base.
- Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que le réglage  apparaisse.
- Appuyez sur le symbole  pour ouvrir les réglages Home Connect.

 et  clignotent en alternance dans la zone de réglage. À l'écran de la zone de cuisson, le symbole  s'allume.






L'appareil tente de se connecter automatiquement à l'appli.  et  clignotent en alternance dans la zone de réglage. La valeur  clignote à l'écran de la zone de cuisson.




- Démarrez l'appli sur l'appareil mobile et respectez les directives de connexion automatique au réseau.

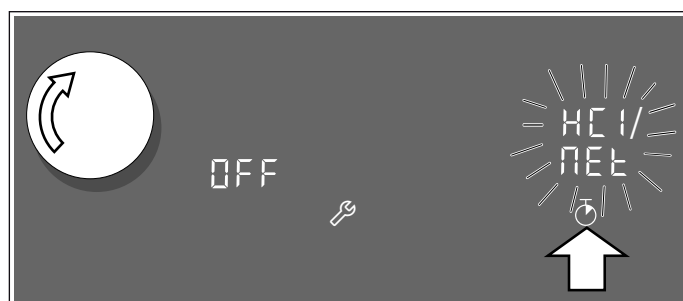
La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur  ne clignote plus et que la valeur  apparaît de nouveau à l'écran de la zone de cuisson.




### Connexion manuelle au réseau domestique


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


- Ouvrez les réglages de base.
- Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que le réglage  apparaisse.
- Appuyez sur le symbole  pour ouvrir les réglages Home Connect.

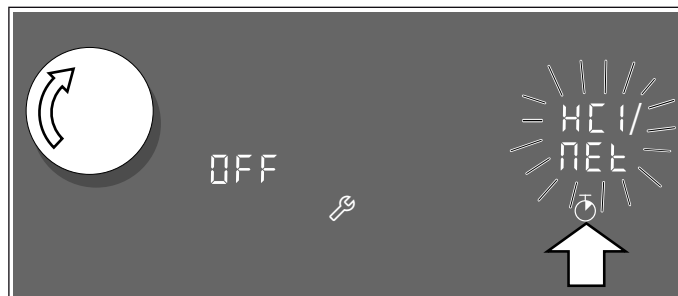
 et  clignotent en alternance dans la zone de réglage. À l'écran de la zone de cuisson, le symbole  s'allume.






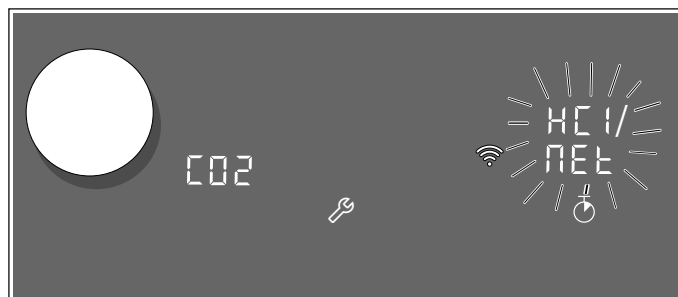
- Réglez la valeur  à l'aide du bouton Twist. À l'écran de la zone de cuisson,  clignote et le symbole  apparaît.
- Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur.

La zone de cuisson est connectée au réseau lorsque le symbole  ne clignote plus mais s'allume sur le panneau de commande.

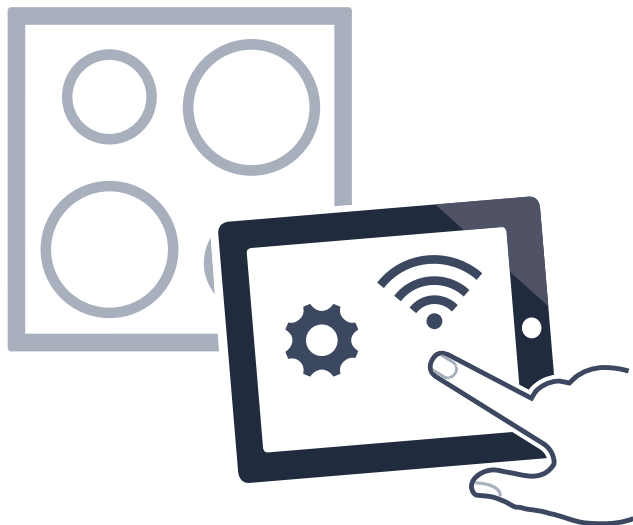
**Remarque :** Si aucune connexion ne peut être établie, le message  « Connexion manuelle » apparaît. Connectez l'appareil manuellement au réseau domestique ou démarrez de nouveau la connexion automatique.



- Réglez la valeur  à l'aide du bouton Twist.  et le symbole  clignotent à l'écran de la zone de cuisson.




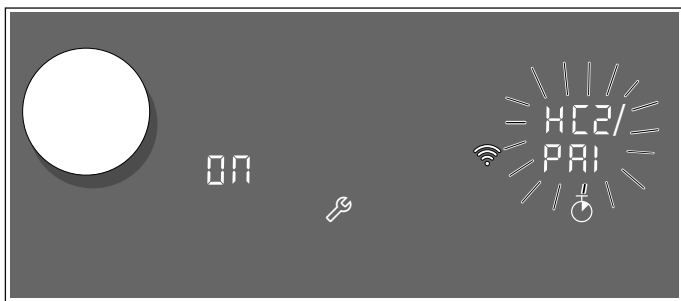
5. Passez au menu de réglage général de l'appareil mobile, et ouvrez les réglages Wi-Fi.



6. Connectez l'appareil mobile au réseau de la table de cuisson avec la SSID « HomeConnect » et la clé « HomeConnect ». L'établissement de la connexion peut exiger jusqu'à 60 secondes.
7. Une fois la connexion établie, ouvrez l'appli Home Connect.

L'appli recherche la 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) du réseau domestique (Wi-Fi) dans les champs correspondants.

8. Appuyez ensuite sur « Transmettre à l'appareil ménager ».
9. La zone de cuisson est connectée au réseau domestique lorsque le symbole  s'allume dans le panneau de commande.



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

La procédure de connexion est achevée lorsque la valeur *ON* ne clignote plus et que la valeur *OFF* apparaît de nouveau à l'écran de la zone de cuisson.

Ensuite vous pouvez de nouveau connecter l'appareil mobile au réseau domestique.

Veillez suivre les directives de l'appli.

## Réglages Home Connect

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

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

Affichage	Fonction
<i>HC1/NET</i>	<b>Connexion au réseau domestique (Wi-Fi)</b>
<i>OFF</i>	Non connecté/couper la connexion au réseau
<i>CO1</i>	Connecter automatiquement
<i>CO2</i>	Connecter manuellement
<i>ON</i>	Connecté
<i>HC2/PA1</i>	<b>Connexion avec l'appli</b>
<i>OFF</i>	Non connecté/ Procédure de connexion terminée
<i>ON</i>	Établir la connexion
<i>HC3/CON</i>	<b>Connexion au réseau domestique (Wi-Fi)</b>
<i>OFF</i>	Module radio désactivé
<i>ON</i>	Module radio activé
<i>HC4/FES</i>	<b>Réglages par l'appli</b>
<i>OFF</i>	Désactivé
<i>ON</i>	Activé*
<i>HC5/UPd</i>	<b>Mise à jour du logiciel</b>
<i>DEF</i>	Mise à jour disponible et prête à l'installation
<i>INS</i>	Démarrage de l'installation
<i>HC6/FEd</i>	<b>Accès à distance par le service après-vente</b>
<i>OFF</i>	Non autorisé
<i>ON</i>	Autorisé
<i>HC7/SEr</i>	<b>Intensité du signal Wi-Fi</b>
<i>NA</i>	Pas connecté au réseau domestique (Wi-Fi)
<i>1</i>	Intensité du signal 1 (faible)
<i>2</i>	Intensité du signal 2 (moyenne)
<i>3</i>	Intensité du signal 3 (bonne)

\* Réglage de base



Affichage	Fonction
<i>HC8/5ET</i>	<b>Connexion au serveur Home Connect</b>
<i>NR</i>	Non connecté
<i>ON</i>	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 tente 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 Wi-Fi est établie.

### Désactiver le Wi-Fi

Si le Wi-Fi est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect.


**Remarque :** En mode disponibilité réseau, l'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.

À l'écran de la zone de cuisson, le symbole *ON* s'allume.



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


Le Wi-Fi est désactivé et le symbole  disparaît du panneau de commande.

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

### Se déconnecter du réseau


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

**Remarque :** Lorsque la table de cuisson est déconnectée du réseau, la commande par Home Connect est impossible.


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.

À l'écran de la zone de cuisson, le symbole *ON* s'allume.

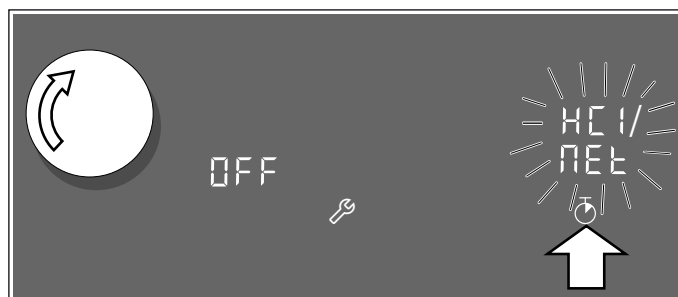
3. Réglez la valeur *OFF* à l'aide du bouton Twist.

L'appareil est déconnecté du réseau domestique et le symbole  disparaît du panneau 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.

À l'écran de la zone de cuisson, le symbole *OFF* s'allume.



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

### Connexion avec l'appli

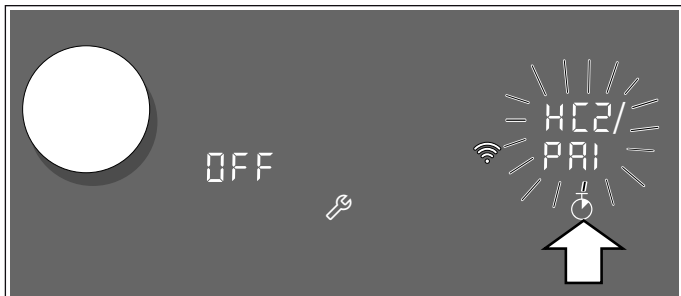
Si l'appli Home Connect est installée sur l'appareil mobile, vous pouvez le connecter à la table de cuisson.

### Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau.
- L'appli doit être ouverte et configurée.
- S'il existe une connexion directe à une hotte déconnectez d'abord la table de cuisson du réseau domestique, puis relancez la connexion. → "Se déconnecter du réseau" à la page 49, → "Se connecter au réseau" à la page 49

1. Ouvrez le réglage de base  $\mathcal{G}$ .
2. Appuyez sur le symbole  $\mathcal{O}$  à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages  $HC2$  et  $PAI$  clignotent en alternance.

À l'écran de la zone de cuisson, le symbole  $OFF$  s'allume.



3. Réglez la valeur  $ON$  à l'aide du bouton Twist.
4. Démarrez l'appli sur l'appareil mobile et suivez les directives 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 à l'écran de la zone de cuisson.

### Réglages par l'appli

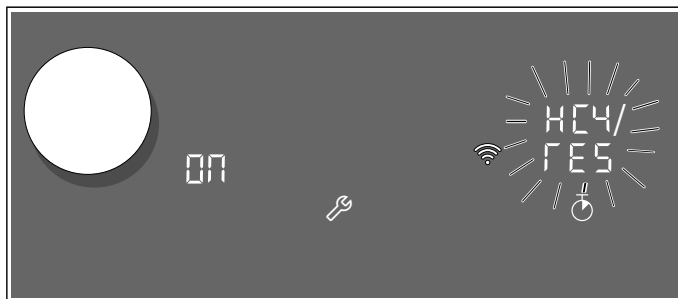
Grâce à l'appli Home Connect, vous pouvez accéder aisément aux réglages de base de la table de cuisson et lui envoyer les réglages relatifs aux zones de cuisson.

### Remarques

- Pour pouvoir modifier les réglages de base, la table de cuisson doit être éteinte.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la commande par l'appli Home Connect est impossible.
- À la livraison, la transmission des réglages est activée.
- Lorsque la transmission des réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement de la zone de cuisson s'affichent sur l'appli Home Connect.

1. Ouvrez le réglage de base  $\mathcal{G}$ .
2. Appuyez sur le symbole  $\mathcal{O}$  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 une zone de cuisson, l'écran des zones commence à clignoter. Pour confirmer les réglages, effleurez l'écran clignotant  $\mathcal{O}$ . Pour refuser les réglages, effleurez une autre touche quelconque de la table de cuisson.

### Mise à jour du logiciel

La fonction de mise à jour logicielle permet d'actualiser le logiciel de la 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 l'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 par la table de cuisson (réglages de base, réglages  $\mathcal{G}$ , réglage  $HC5/UPd$ ) ou par l'appli Home Connect, si elle se trouve dans le réseau local.

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

### Remarques

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

## Diagnostic à distance

En cas de panne, le service après-vente peut accéder à l'appareil par le diagnostic à distance.

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

**Remarque :** Pour de plus amples renseignements et connaître l'offre de service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter les pages d'aide et d'assistance du site Web Home Connect de votre pays à l'adresse [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## Remarque liée à la protection des données

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

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

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

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

## Module Wi-Fi®

### Déclarations FCC/IC

**Modèle :** COM2  
**FCC ID :** 2AHES-COM2  
**IC :** 21152-COM2

Le module Home Connect est un appareil de communication conçu pour établir une communication entre les équipements et les appareils intelligents.

Ce module est intégré en usine, sous le contrôle direct de BSH Home Appliances Corporation, et ne peut pas être entretenu ou mis à jour par l'utilisateur. 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> po. (20 cm) de distance minimum doivent séparer l'utilisateur de l'appareil.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC



#### ATTENTION

Les changements ou modifications qui n'ont pas été expressément approuvés pourraient entraîner la nullité de votre droit d'utilisation de l'équipement.

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des règlements FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne peut causer d'interférences nuisibles et
2. Il doit accepter toute interférence reçues, notamment celles pouvant entraîner une opération non désirée.

### AVIS D'INDUSTRIE CANADA

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
2. L'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

## Connexion avec la hotte

Vous pouvez utiliser cet appareil en combinaison avec une hotte correspondante et commander les fonctions de la hotte par le biais de la table de cuisson.

Il existe plusieurs possibilités de connexion des appareils :

### Home Connect

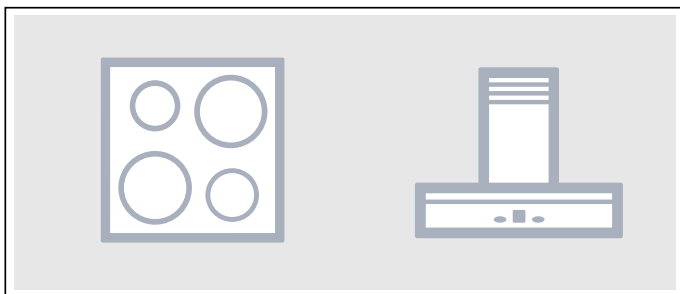
Lorsque les deux appareils sont compatibles Home Connect, une connexion par l'appli Home Connect est possible.

Pour ce faire, consultez la documentation Home Connect fournie.



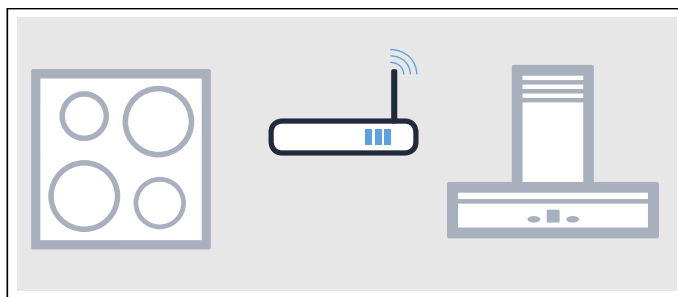
### Connecter directement les appareils

Si l'appareil est relié directement à une hotte, une connexion au réseau domestique est impossible. L'appareil fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être commandée depuis le panneau de commande.



### Connecter les appareils par 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 panneau de commande de la hotte que par Home Connect.



### Remarques

- Respectez les consignes de sécurité de la notice d'utilisation de la hotte et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil en commandant la hotte par la table de cuisson.
- La commande au niveau de la hotte est toujours prioritaire. À ce moment-là, la commande de la hotte par la table de cuisson est impossible.
- En mode disponibilité réseau, l'appareil consomme 2 W max.

## Configuration






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


### Connexion directe

Assurez-vous que la hotte est bien éteinte.

Pour ce faire, respectez les directives figurant au chapitre « Connexion de la table de cuisson » du mode d'emploi de la hotte.

**Remarque :** Lorsque vous reliez directement la table de cuisson à la hotte, 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  apparaisse. À l'écran de la zone de cuisson, le symbole  s'allume.
3. Réglez la valeur  à l'aide du commutateur rotatif.  clignote à l'écran de la zone de cuisson.
4. Démarrez la connexion sur la hotte dans les 2 minutes qui suivent.







La table de cuisson est connectée à la hotte lorsque la valeur  apparaît à l'écran. Sur le panneau de commande de la table de cuisson, les symboles pour la commande de la hotte de la table de cuisson sont affichés.


## Connexion par le réseau domestique


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

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

Pour commencer, assurez-vous que la hotte est bien connectée au réseau domestique.




- Ouvrez les réglages de base.
- Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage  apparaisse.  
À l'écran de la zone de cuisson, le symbole  s'allume.
- Réglez la valeur  à l'aide du commutateur rotatif.  
 clignote à l'écran de la zone de cuisson.
- Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur.  
La table de cuisson est connectée au réseau domestique, la valeur  apparaît à l'écran des zones de cuisson.
- Démarrez la connexion avec la hotte.

La table de cuisson est connectée à la hotte lorsque la valeur  apparaît à l'écran des zones de cuisson. Sur le panneau de commande de la table de cuisson, les symboles pour la commande de la hotte de 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 ).

## Réinitialiser la connexion

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

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


## Commander la hotte par la table de cuisson

Dans les réglages de base de la table de cuisson, vous pouvez définir le fonctionnement de la hotte en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différentes zones de cuisson. → "Réglages de la commande de hotte" à la page 54

Vous pouvez effectuer d'autres réglages par l'entremise du panneau de commande.

## Régler le ventilateur







### Allumer

Effleurez le symbole .

### Régler la vitesse de ventilation



Tournez le bouton Twist vers la gauche ou la droite pour adapter 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 la hotte Intensité : faible, moyenne, élevée
	Fonction PowerBoost
	Ventilation intermittente
	Poursuite de la ventilation


### Éteindre

Éteindre et poursuivre la cuisson :

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

Éteindre la table de cuisson :


Le fonctionnement du ventilateur après l'arrêt de la table de cuisson dépend du réglage de base sélectionné.

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

**Remarque :** Le symbole  peut être faiblement visible même après arrêt de la table de cuisson et du ventilateur.

### Régler l'éclairage de la hotte

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

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 de la table de cuisson à vos besoins.

Modifier les réglages de base → "Réglages de base"

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

\* Réglage de base

Affichage	Fonction
<b>cd</b>	<b>Arrêt automatique de l'éclairage</b>
OFF	Désactivé.*
ON	Activé. L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.

\* Réglage de base

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

---


## Power-Manager

---

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

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

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

Tant que la fonction Power Manager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut chuter temporairement sous la valeur nominale. Lorsqu'une zone de cuisson est allumée et si la limite de puissance est atteinte, le symbole  apparaît brièvement à l'écran des puissances de cuisson. L'appareil régule et sélectionne le niveau de puissance maximum possible de façon autonome.

De plus amples renseignements concernant la manière de modifier la puissance totale de la table de cuisson figurent au chapitre → "Réglages de base"

---

## Nettoyage

---

### Nettoyage quotidien

**Remarque :** Les recommandations de nettoyeurs sont fournies à titre indicatif et n'ont pas valeur de promotion d'une marque particulière.

#### Table de cuisson vitrocéramique

---

### ATTENTION

---

N'appliquez pas de nettoyeur sur le verre lorsque la surface est chaude, utilisez seulement le grattoir à lame de rasoir. Les vapeurs générées à cette occasion peuvent être nocives pour la santé. L'échauffement du nettoyeur peut provoquer une attaque chimique de la surface.

---

Nettoyer la surface lorsqu'elle est parfaitement froide, sauf dans les cas suivants : enlever immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait au moyen du grattoir à lame de rasoir (voir le tableau spécial d'entretien).

Essuyer les projections avec une éponge humide propre ou du papier essuie-tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincer.

Appliquer une petite quantité du nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si la surface est sèche, la polir avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

### Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyeurs en petites quantités ; appliquez le nettoyeur sur un papier essuie-tout ou un chiffon propre et sec. Passez sur la surface et polissez avec un chiffon sec et propre.


Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs pour table de cuisson en vitrocéramique comme BonAmi®, Soft Scrub®(sans eau de Javel), et du vinaigre blanc.

#### Éviter ces nettoyeurs

- Nettoyeurs à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyeurs caustique - les nettoyeurs comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyeurs abrasifs.

- Les tampons à récurer en métal et éponges à laver, comme Scotch Brite®, peuvent rayer ou laisser des marques dans le métal.
- Les tampons à récurer savonneux, comme SOS®, peuvent rayer la surface.
- Les nettoyeurs en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyeurs inflammables, tels l'essence à briquet ou WD-40.

## Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
<b>Sucre sec, sirop de sucre, lait ou morceaux de tomates. Film ou feuille de plastique fondu. Il faut ENLEVER IMMEDIATEMENT tous ces dépôts. Si vous ne les enlevez pas tout de suite, vous risquez d'endommager durablement la surface.</b>	Enlever ces salissures pendant que la surface est encore chaude, à l'aide du grattoir à lame de rasoir. Mettre une lame neuve et bien affûtée dans le grattoir. Enlever la poêle et éteindre le foyer. Porter des gants de cuisinier, tenir le grattoir avec un angle de 30°, veiller à ne pas rayer le verre. Enlever les salissures de la zone chauffée. Une fois que la surface a refroidi, enlever les résidus et appliquer un nettoyeur pour table de cuisson en vitrocéramique.
 <b>AVERTISSEMENT</b>	
<p><b>Risque des lésions !</b> La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.</p>	
<b>Aliments brûlés, traînées foncées et taches</b>	Ramollir pendant 30 minutes en plaçant un papier essuie-tout ou une éponge humide sur la salissure. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique ou bien le grattoir à lame de rasoir. Rincer et sécher.
<b>Projections de graisse</b>	Utiliser une éponge ou une lavette savonneuse pour enlever la graisse ; rincer soigneusement et sécher. Appliquer un nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique.
<b>Marques laissées par le métal : Tache chatoyante</b>	Les poêles contenant de l'aluminium, du cuivre ou de l'inox peuvent laisser des marques. Dans ce cas, il faut traiter avec un nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique dès que la surface a refroidi. Si cela ne suffit pas à enlever les marques, essayer avec un produit abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans eau de Javel) et du papier essuie-tout humide. Rincer et réappliquer du nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si vous n'enlevez pas avant la prochaine cuisson les marques laissées par le métal, vous aurez beaucoup de mal à le faire plus tard.



Type de salissures	Solution possible
<b>Taches d'eau calcaire :</b> Liquides de cuisson ayant débordé sur la surface	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés à la surface et générer des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Remettre en état avec du nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique. Enlever les traces de débordement et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.
<b>Rayures de surface :</b> Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles se polissent et sont moins visibles si le nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique est appliqué quotidiennement.	Appliquer un nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation, afin d'éliminer les grains de sable ou autres (sel et épices). Pour réduire les rayures, utiliser des poêles à fonds lisses, propres, et les sécher avant utilisation. Utiliser chaque jour le nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique recommandé.
<hr/> <b>AVIS</b> <hr/> les anneaux en diamant peuvent rayer la surface. <hr/>	

## Bouton de commande Twist

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

## Entretien

Cet appareil ne requiert pas d'autre entretien qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquer chaque jour une crème de nettoyage pour tables de cuisson.

## Utilisation

### Pourquoi ne puis-je pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité enfants est-il allumé?

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

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

### Pourquoi entend-on un signal sonore?

Essuyez les liquides ou les résidus d'aliments sur le bandeau de commande. Enlevez tous les objets posés 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 composition du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux et font partie de la technologie de chauffage par induction, et n'indiquent aucun défaut.

### Bruits possibles :

#### Bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Bruit généré lors d'une cuisson à puissance élevée. Le bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la puissance de cuisson.

#### Sifflement grave :

Généré quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont mis dans le récipient.

---

## Bruits

---

### **crépitement :**

Généré avec des récipients composés de différents matériaux superposés ou en cas d'utilisation simultanée de récipients de différentes tailles et en matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments.

---

### **sifflements aigus :**

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

---

### **Bruit du ventilateur :**

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

---

---

## Récipients

---

### **Quels récipients sont compatibles avec la table de cuisson à induction?**

Vous trouverez des informations sur les récipients compatibles pour l'induction au chapitre.

---

### **Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la puissance de cuisson clignote?**

Le foyer sur lequel le récipient est posé 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 n'est pas compatible 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 de la casserole aux chapitres , → "*Fonction Flex*" et → "*Fonction Transfert*"

---

### **Pourquoi cela prend-il beaucoup de temps pour que le récipient chauffe ou pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment bien qu'une puissance de cuisson élevée soit réglée?**

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou n'est pas compatible 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 , → "*Fonction Flex*" et → "*Fonction Transfert*"

---

---

## Nettoyage

---

### **Comment nettoyer la table de cuisson?**

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

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson au 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.

## ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorisé.

Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Affichage	Cause possible	Solution
Aucune	L'alimentation électrique est coupée.  L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de raccordement. Mauvais fonctionnement de l'électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. S'assurer que l'appareil a été raccordé conformément au schéma de raccordement. Si vous ne parvenez pas à résoudre l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
Les écrans clignotent.	Le panneau de commande est humide ou un objet se trouve dessus.	Sécher le panneau de commande ou retirer l'objet.
<i>F2 / E8207</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a éteint l'élément correspondant.	Attendre que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurer un symbole quelconque de la table de cuisson.
<i>F4 / E8208</i>	L'électronique a subi une surchauffe et toutes les zones de cuisson ont été éteintes.	
<i>F2 / E70 15</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez un symbole quelconque de la table de cuisson.
<i>F4 / E70 15</i>	L'électronique a subi une surchauffe et tous les foyers ont été coupés.	
<i>F5</i> + niveau de puissance et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirer le récipient correspondant. L'anomalie s'éteint à l'écran peu de temps après. Vous pouvez continuer le processus de cuisson.
<i>F5</i> et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du panneau de commande. La zone de cuisson a été désactivée pour protéger l'électronique.	Enlever la casserole. Patienter quelques secondes. Effleurer une surface de commande quelconque. Lorsque l'anomalie à l'écran s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F1 / F6</i>	La zone de cuisson a surchauffé et a été désactivée pour protéger le plan de travail.	Laisser suffisamment refroidir l'électronique, puis rallumer la zone de cuisson.
<i>F0</i>	La fonction de transfert de réglages ne peut pas être activée.	Confirmer l'anomalie à l'écran, en effleurant un capteur quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude, sans utiliser la fonction de transfert de réglages. Prévenir le service après-vente technique.
<i>F8</i>	La zone de cuisson est restée en service pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre
<i>E70 10</i>	La table de cuisson ne peut créer aucune connexion avec le réseau domestique ou la hotte.	Confirmez l'affichage de l'anomalie, pour ce faire effleurez un capteur de votre choix. Vous pouvez continuer à cuisiner comme d'habitude, sans connexion.  Si l'affichage apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez le code d'erreur exact.

Ne poser aucun récipient chaud sur le panneau de commande.

Affichage	Cause possible	Solution
<i>E8202</i>	La sonde thermométrique a surchauffé et la zone de cuisson a été éteinte.	Attendre que le capteur de cuisson ait suffisamment refroidi et activer de nouveau la fonction.
<i>E8203</i>	La sonde thermométrique a surchauffé et tous les zones de cuisson ont été éteintes.	Si vous n'utilisez pas la sonde thermométrique, retirez-la de l'ustensile de cuisson et rangez-la à l'écart des autres zones de cuisson ou des autres sources de chaleur. Rallumer les zones de cuisson.
<i>E8204</i>	La pile de la sonde thermométrique est épuisée.	Remplacer la pile CR2032 de 3 V. Voir la section « Remplacement de la pile ».
<i>E8205</i>	La sonde thermométrique n'a plus de connexion.	Éteindre, puis rallumer la fonction.
<i>E8206</i>	La sonde thermométrique est hors service/défectueuse.	Prévenir le service après-vente technique.
L'écran de la sonde thermométrique ne s'allume pas.	La sonde thermométrique ne réagit pas et l'écran ne s'allume pas.	Remplacer la pile CR2032 de 3 V. Voir la section « Remplacement de la pile ».  Si le problème persiste, appuyer pendant 8 secondes sur le symbole de la sonde thermométrique et reconnecter la sonde thermométrique avec la table de cuisson.  Si le problème persiste, contacter le service après-vente technique.
L'écran de la sonde thermométrique clignote deux fois.	La pile de la sonde thermométrique est presque vide. L'opération de cuisson suivante peut être interrompue suite à une pile épuisée.	Remplacer la pile CR2032 de 3 V. Voir la section « Remplacement de la pile ».
L'écran de la sonde thermométrique clignote trois fois.	La sonde thermométrique n'a plus de connexion.	Appuyer pendant 8 secondes sur le symbole de la sonde thermométrique et reconnecter la sonde thermométrique avec la table de cuisson.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tension de service est défectueuse, et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez le fournisseur d'électricité.
<i>U400</i>	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Débrancher la table de cuisson du secteur. S'assurer qu'elle a bien été raccordée conformément au schéma de raccordement.
<i>dE</i>	Le mode démo est activé.	Débrancher la table de cuisson du secteur. Patienter 30 secondes, puis la rebrancher. Effleurer une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.

Ne poser aucun récipient chaud sur le panneau 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 d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si l'afficheur apparaît encore, contactez le service après-vente et transmettez le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

## Test d'ustensiles de cuisson

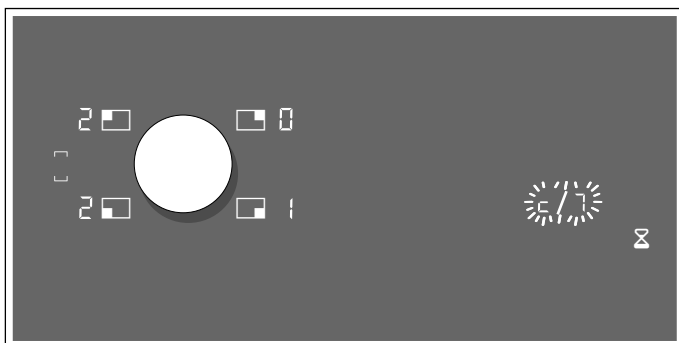
Cette fonction permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction du récipient.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des caractéristiques du récipient 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  $\epsilon$  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.



Contrôlez le résultat à l'aide du tableau suivant :

Résultat	
$\square$	Le récipient n'est pas compatible pour le foyer, ce qui explique pourquoi il ne chauffe pas.*
$i$	Le récipient chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
$2$	Le récipient chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

\* En présence d'un foyer plus petit, testez de nouveau le récipient sur le foyer plus petit.

## Remarques

- La zone de cuisson flexible forme une zone de cuisson unique; n'utiliser qu'un seul ustensile de cuisson.
- Si la zone de cuisson utilisée est beaucoup plus petite que le diamètre de l'ustensile de cuisson, il est probable que seul le centre de l'ustensile sera chauffé et le résultat de cuisson peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre → "Réglages de base".
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson dans les chapitres et → "Fonction Flex".

Pour réactiver la fonction, tournez le bouton Twist.

---

## 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 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 

---

Veillez lire le mode d'emploi et les directives d'entretien fournis avec l'appareil. Tout manquement à cette consigne pourrait entraîner une erreur à l'utilisation de l'appareil et des demandes de réparations inutiles, qui pourraient ne pas être sous 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**

CA 877 442 4436  
toll-free



Gaggenau  
BSH Home Appliance Corporation  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614  
1-877-442-4436

[www.gaggenau.com/us](http://www.gaggenau.com/us)  
© 2018 BSH Home Appliances

Gaggenau Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



9001437605 (990118)  
fr-ca

**GAGGENAU**