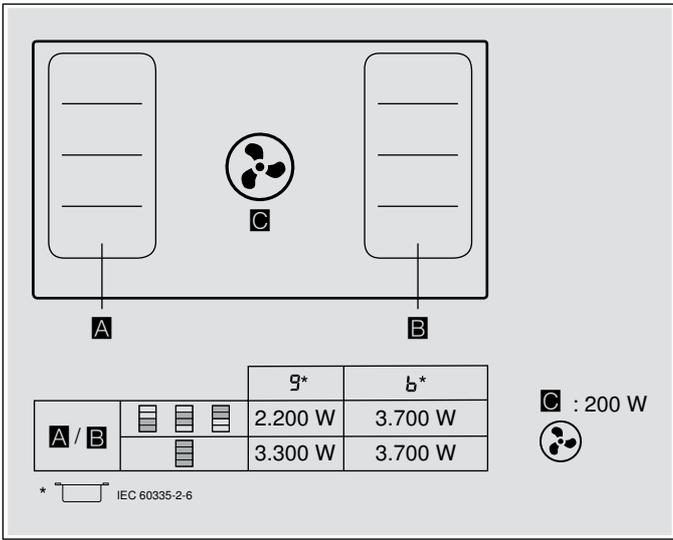


# CV 282

Table de cuisson à induction Flex avec système de ventilation intégré



## Table des matières

|   |           |   |           |
|---|-----------|---|-----------|
| <b>Utilisation conforme</b>                         | <b>5</b>  | <b>Fonctions Timer</b>  | <b>25</b> |
| <b>Précautions de sécurité importantes</b>          | <b>6</b>  | Minuterie coupe-circuit   | 25        |
| <b>Causes de dommages</b>                           | <b>9</b>  | La minuterie  | 26        |
| <b>Protection de l'environnement</b>                | <b>9</b>  | Minuteur Plus   | 26        |
| Économies d'énergie                                 | 9         | Fonction Chronomètre  | 26        |
| Élimination écologique                              | 10        | <b>Fonction Booster pour casseroles</b>                             | <b>27</b> |
| <b>Cuisson par induction</b>                        | <b>10</b> | Activer   | 27        |
| Avantages lors de la cuisson par induction          | 10        | Désactiver  | 27        |
| Récipients  | 10        | <b>Fonction Booster pour poêles</b>                                 | <b>27</b> |
| <b>Présentation de l'appareil</b>                   | <b>12</b> | Recommandations d'utilisation                                       | 27        |
| Votre nouvel appareil                               | 12        | Activer   | 27        |
| Accessoires en option                               | 12        | Désactiver  | 28        |
| Le bandeau de commande                              | 13        | <b>Maintien au chaud</b>  | <b>28</b> |
| Indicateur de chaleur résiduelle                    | 14        | Activer   | 28        |
| Modes   | 14        | Désactiver  | 28        |
| <b>Avant la première utilisation</b>                | <b>15</b> | <b>Fonctions automatiques</b>                                       | <b>29</b> |
| Première mise en service                            | 15        | Types de fonctions automatiques                                     | 29        |
| Réglages Home Connect                               | 15        | Casseroles appropriées  | 30        |
| <b>Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande</b> | <b>15</b> | Capteurs et accessoires en option                                   | 30        |
| Retirez le bouton Twist                             | 15        | Fonctions et positions de chauffe                                   | 30        |
| Conserver le bouton Twist                           | 15        | Mets recommandés  | 34        |
| <b>Utilisation de l'appareil</b>                    | <b>16</b> | <b>Sécurité-enfants</b>   | <b>43</b> |
| Allumer et éteindre la table de cuisson             | 16        | Activer et désactiver la sécurité enfants                           | 43        |
| Réglage d'un foyer                                  | 16        | <b>Verrouillage écran pour nettoyage</b>                            | <b>43</b> |
| Mettre en marche et arrêter la ventilation          | 17        | <b>Coupure de sécurité automatique</b>                              | <b>43</b> |
| La vitesse intensive                                | 18        | <b>Sonde de température sans fil</b>                                | <b>44</b> |
| Démarrage automatique                               | 18        | Préparation et entretien du capteur de température sans fil         | 44        |
| Fonctionnement automatique avec gestion du capteur  | 18        | Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande | 45        |
| Fonction poursuite de ventilation                   | 19        | Nettoyage   | 45        |
| Ventilation intermittente                           | 19        | Remplacement de la pile   | 46        |
| Conseils de cuisson                                 | 19        | Déclaration de conformité   | 46        |
| <b>Fonction Flex</b>                                | <b>22</b> | <b>Réglages de base</b>   | <b>47</b> |
| Conseils pour l'utilisation de récipients           | 22        | Pour accéder aux réglages de base :                                 | 48        |
| En tant que deux foyers indépendants                | 22        | <b>Home Connect</b>   | <b>49</b> |
| En tant que foyer unique                            | 22        | Réglage   | 49        |
| <b>Fonction de transfert</b>                        | <b>23</b> | Réglages Home Connect   | 51        |
| <b>Fonction cuisson professionnelle</b>             | <b>24</b> | Mise à jour logicielle  | 52        |
| Activer   | 24        | Diagnostic à distance   | 53        |
| Désactiver  | 25        | Remarque liée à la protection des données                           | 53        |
| Modifier les réglages                               | 25        | Déclaration de conformité   | 53        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Test de la vaisselle</b>  | <b>54</b> |
| <b>Power-Manager</b>   | <b>55</b> |
| <b>Nettoyage</b>   | <b>55</b> |
| Nettoyants   | 55        |
| Concernant les composants à nettoyer ou à remplacer                        | 56        |
| Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre) | 57        |
| Plaque de cuisson  | 57        |
| Ventilation  | 57        |
| Nettoyer le réservoir de trop-plein  | 59        |
| Bouton de commande Twist-Pad   | 59        |
| Capteur de température sans fil  | 59        |
| <b>Questions fréquentes et réponses (FAQ)</b>                              | <b>60</b> |
| <b>Anomalies, que faire ?</b>  | <b>62</b> |
| <b>Service après-vente</b>   | <b>64</b> |
| Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD-Nr.)                 | 64        |

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)**

## Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

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

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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

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

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

L'appareil ne doit pas aspirer des substances et vapeurs dangereuses ou explosives.

Veiller à ce que des petites pièces ou des liquides ne parviennent pas dans l'appareil.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

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

Si vous portez un dispositif médical implanté (par ex. un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur), assurez-vous auprès de votre médecin que ce dispositif est en conformité avec la directive 90/385/EEC du Conseil des Communautés européennes du 20 juin 1990 ainsi qu'avec les normes DIN EN 45502-2-1 et DIN EN 45502-2-2 et qu'il a été sélectionné, implanté et programmé en respectant la norme VDE-AR-E 2750-10. Si ces conditions sont remplies et que par ailleurs des ustensiles de cuisine et récipients non métalliques dotés de poignées non métalliques sont utilisés, l'utilisation de cette table de cuisson à induction est sans risque en cas d'utilisation conforme.

## ⚠ Précautions de sécurité importantes

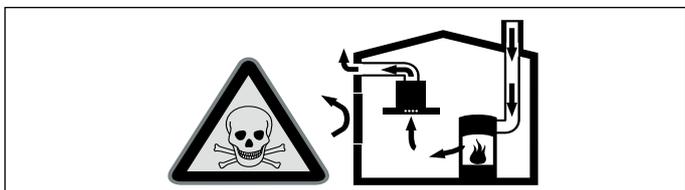
### ⚠ Mise en garde – Risque d'asphyxie !

Le matériel d'emballage est dangereux pour les enfants. Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec les matériaux d'emballage.

### ⚠ Mise en garde – Danger de mort !

Il y a risque d'intoxication par réaspiration des gaz de combustion.

En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation de l'air et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit suffisant.

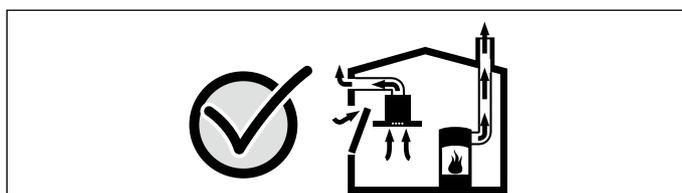


Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage, au gaz, au bois, au fioul ou au charbon, les chauffe-eau, chauffe-eau accumulateurs) prélèvent l'air de combustion dans la pièce où ils sont installés et rejettent les gaz de fumée à l'extérieur par le biais d'un système spécifique (cheminée par exemple).

Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines ; si l'apport d'air frais est trop faible, une dépression se forme. Des gaz toxiques provenant de la cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.

- Il faut donc toujours s'assurer que l'apport d'air frais est suffisant
- La présence d'une ventouse télescopique d'apport et d'évacuation d'air ne suffit pas à assurer le respect de la valeur limite.

Le fonctionnement sûr de l'appareil n'est possible que si la dépression dans la pièce où est installé le foyer ne dépasse pas 4 Pa (0,04 mbar). On y parvient en présence d'ouvertures non obturables aménagées par ex. dans les portes, fenêtres et en association avec des ventouses télescopiques d'admission/évacuation de l'air à travers la maçonnerie ou par d'autres mesures techniques permettant à l'air d'affluer pour assurer la combustion.



Demandez toujours conseil au maître ramoneur compétent qui pourra évaluer l'ensemble du réseau de ventilation de la maison et vous proposer le moyen le mieux adapté pour l'aération.

Si la hotte aspirante est utilisée exclusivement en mode recyclage, le fonctionnement est possible sans restrictions.

### ⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Nettoyez régulièrement le filtre à graisse. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- En cas de ventilation activée, les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. flamber). N'installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) qu'en présence d'un couvercle fermé et non amovible. Aucune projection d'étincelles ne doit avoir lieu.

#### **⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !**

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- La grille de ventilation sur la table de cuisson devient chaude très rapidement. Ne déposez jamais la grille de ventilation sur la table de cuisson. Ne placez jamais de casseroles sur la grille de ventilation ni d'autres objets chauds sur la grille de ventilation.

- Après chaque utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, laissez l'appareil refroidir avant de retirer la grille de ventilation, le filtre à graisse métallique ou le réservoir de trop-plein.

#### **⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !**

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

### **⚠ Mise en garde – Dangers électromagnétiques !**

- Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques ou des pompes à insuline doivent s'abstenir d'approcher ou de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.
- La sonde de température sans fil et le bouton Twist sont magnétiques. 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 ni le bouton Twist 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.

### **⚠ Mise en garde – Risque de blessure !**

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- Les récipients et les tables de cuisson deviennent très chauds. Ne jamais mettre la main au-dessus de la table de cuisson chaude ou des récipients chauds.
- Le capteur pour casseroles sans fil est équipé d'une batterie qui peut être endommagée en cas d'exposition à des températures élevées. Retirez le capteur de la casserole et rangez-le à l'écart de toute source de chaleur.
- Le capteur de température peut être très chaud quand il est retiré de la casserole. Utiliser des gants de cuisine ou un torchon pour le retirer.
- Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.

## Causes de dommages

### Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Risque d'endommagement par des objets durs ou pointus. Ne laissez jamais tomber un objet dur ou pointu sur la table de cuisson.
- Risque d'endommagement en cas de cuisson à vide de récipient. Ne faites jamais chauffer un récipient à vide.
- Risque d'endommagement par les casseroles ou poêles chaudes. Ne placez jamais les casseroles ou poêles chaudes sur le bandeau de commande, les affichages, le cadre de la table de cuisson ou la grille de ventilation.
- Risque d'endommagement par du papier aluminium ou un récipient en plastique. Ne posez jamais de papier aluminium ni de récipient en plastique sur un foyer chaud. N'utilisez pas de film de protection du four.
- Les surfaces peuvent être endommagées, décolorées et tachées par des nettoyants inadaptés. Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson.
- Les surfaces peuvent être endommagées et décolorées par l'abrasion des casseroles. Soulevez les casseroles et les poêles et ne les poussez pas.
- Les surfaces peuvent être endommagées et tachées par des restes brûlés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.
- Les surfaces peuvent être endommagées par le sel, le sucre et le sable. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
- Les surfaces peuvent être endommagées par des fonds de casserole rugueux. Vérifiez vos récipients avant de les utiliser.
- Les surfaces peuvent être endommagées ou écaillées par du sucre ou des mets très sucrés. Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre.

## Protection de l'environnement

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

### Économies d'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. La cuisson sans couvercle consomme considérablement plus d'énergie. Utilisez un couvercle en verre afin de pouvoir voir l'intérieur du récipient sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Les fonds inégaux augmentent la consommation énergétique.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. Veuillez noter que le fabricant des récipients indique souvent le diamètre supérieur du récipient qui est généralement plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utilisez une petite casserole pour de petites quantités. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Passez à temps à une position de chauffe inférieure. Vous économiserez ainsi de l'énergie.
- Lors de la cuisson, prévoyez suffisamment d'air frais afin que la ventilation fonctionne de manière efficace en produisant peu de bruit.
- Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson. Utilisez uniquement la vitesse intensive en cas de besoin. Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.
- En cas d'intenses vapeurs de cuisson, sélectionnez une vitesse de ventilateur plus importante à temps. Les vapeurs de cuisson déjà dispersées dans la cuisine nécessitent un fonctionnement plus long de la ventilation.
- Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.
- Nettoyez le filtre selon les intervalles indiqués ou remplacez-le pour augmenter l'efficacité de la ventilation et éviter tout risque d'incendie.

## Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

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

## Cuisson par induction

### Avantages lors de la cuisson par induction

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

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

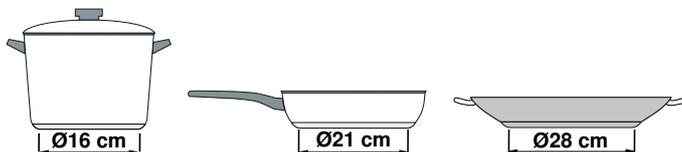
### Récipients

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

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

Pour vérifier si l'ustensile de cuisson est compatible avec la cuisson à induction, veuillez consulter le chapitre → "*Fonction Flex*".

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

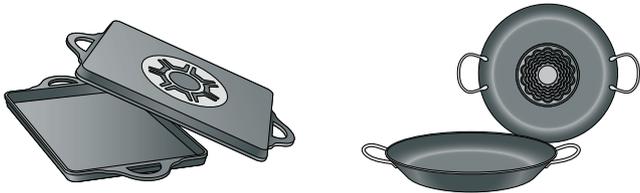


Si le foyer flexible est utilisé comme foyer unique, vous pouvez utiliser des ustensiles plus grands et particulièrement adaptés pour cette zone. Vous trouverez des informations sur le positionnement de l'ustensile de cuisson au chapitre → "*Fonction Flex*" à la page 22.

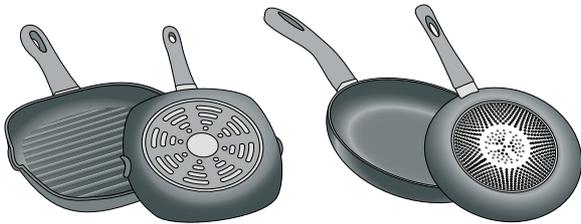


Il existe un autre type de récipients pour la cuisson par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



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



### Récipients non appropriés

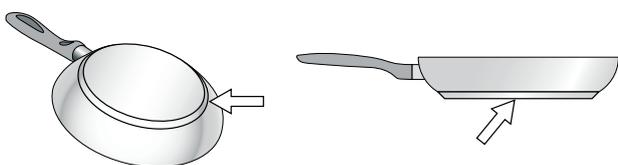
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

### Caractéristiques du fond du récipient

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

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



### Absence de récipient ou taille non adaptée

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

### Récipients vides ou à fond mince

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

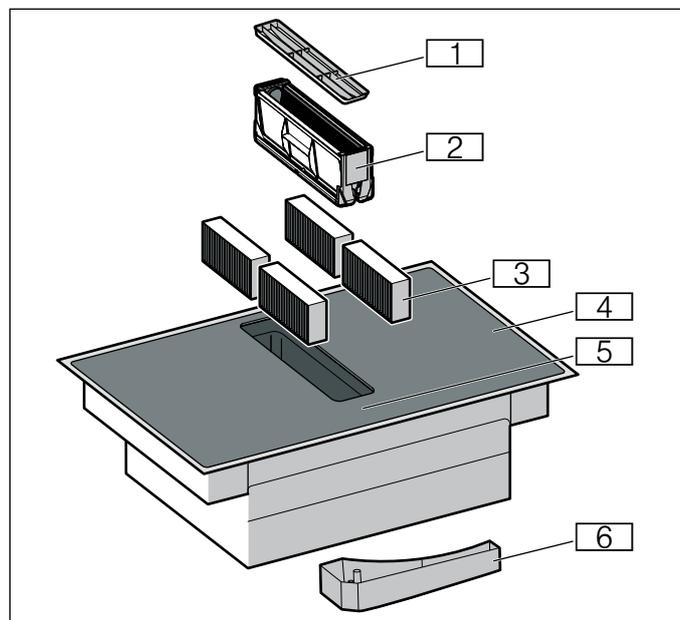
### Détection du récipient

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

## Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

### Votre nouvel appareil



| N° | Désignation   |
|----|---|
| 1  | Grille de ventilation   |
| 2  | Filtre à graisse métallique   |
| 3  | Filtre à charbon actif pour mode recyclage ou filtre acoustique pour mode évacuation extérieure |
| 4  | Table de cuisson  |
| 5  | Bandeau de commande   |
| 6  | Réservoir de trop-plein   |

### Accessoires en option

|                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| Sonde de température                  | CA 060 300 |
| Filtre à charbon actif                | CA 282 111 |
| Filtre acoustique                     | CA 084 010 |
| Kit chaleur ventilée guidée           | CA 082 020 |
| Kit chaleur ventilée non guidée       | CA 082 010 |
| TeppanYaki en matériau multicouche    | CA 051 300 |
| Plaque à griller en fonte d'aluminium | CA 052 300 |

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

### Casseroles appropriées

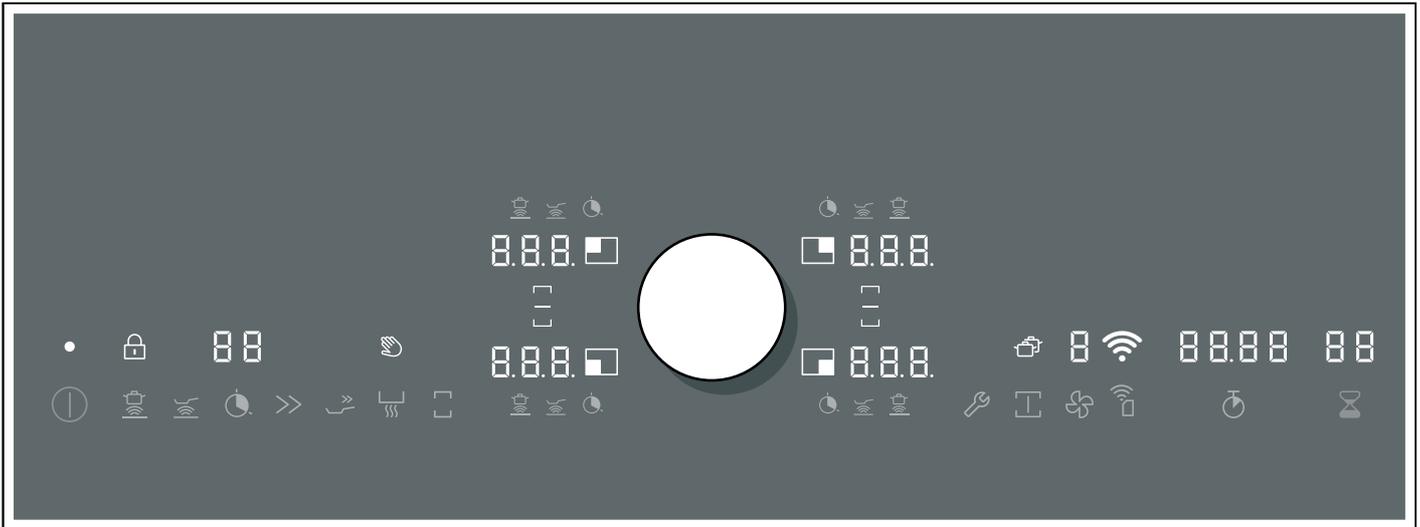
Certaines poêles sont adaptées à la fonction Sonde de rôtissage. Vous pouvez vous les procurer dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Communiquez toujours le numéro de référence correspondant.

|   |           |
|---|-----------|
| Petit récipient avec un diamètre de 15 cm | GP 900001 |
|---|-----------|

|   |           |
|---|-----------|
| Moyen récipient avec un diamètre de 18 cm | GP 900002 |
|---|-----------|

|   |           |
|---|-----------|
| grand récipient avec un diamètre de 21 cm | GP 900003 |
|---|-----------|

## Le bandeau de commande



### Touches sensibles

|  |  |
|--|--|
|  | Allumer et éteindre l'appareil   |
|  | Activer la fonction capteur de cuisson   |
|  | Activer la fonction capteur de rôtissage   |
|  | Régler la minuterie coupe-circuit  |
|  | Activer la fonction Booster pour casseroles  |
|  | Activer la fonction Booster pour poêles  |
|  | Activer la fonction Maintien au chaud  |
|  | Activer la fonction Flex   |
|  | Ouvrir les réglages de base  |
|  | Activer la fonction cuisson professionnelle  |
|  | Commuter entre la zone de réglage de la table de cuisson et la ventilation/régler la ventilation/activer la vitesse intensive, le démarrage automatique et la fonction intermittente pour la ventilation |
|  | Activer le chronomètre   |
|  | Réglage du minuteur  |
|  | Home Connect - confirmer le réglage  |

### Affichages

|  |  |
|--|--|
|  | État de fonctionnement   |
|  | Foyer  |
|  | Positions de chauffe/vitesses de ventilation                           |
|  | Fonction Capteur de cuisson  |
|  | Fonction Capteur de rôtissage  |
|  | Minuterie coupe-circuit  |
|  | Fonction Booster pour casseroles/vitesse intensive pour la ventilation |
|  | Fonction Booster pour poêles   |
|  | Fonction Maintien au chaud   |
|  | Chaleur résiduelle   |
|  | Fonction de minuterie  |
|  | Fonction Chronomètre   |

### Affichages

|  |  |
|--|--|
|  | Verrouillage écran pour nettoyage                  |
|  | Sécurité enfants                                   |
|  | Fonction Flex activée                              |
|  | Fonction Flex désactivée                           |
|  | Fonction de transfert                              |
|  | La ventilation est activée                         |
|  | Fonction intermittente de la ventilation           |
|  | Mode automatique pour la ventilation               |
|  | Fonction poursuite du ventilation                  |
|  | Indicateur de saturation du filtre à charbon actif |
|  | Réseau domestique                                  |

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

## Les foyers

### Foyer

|  |              |  |
|--|--------------|--|
|  | Foyer simple | Utilisez un ustensile de cuisson de taille adaptée |
|  | Flex Zone    | Reportez-vous au chapitre → "Fonction Flex"        |

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

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

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

## Modes

Vous pouvez utiliser cet appareil en mode Évacuation d'air ou en mode Recyclage de l'air.

### Mode Évacuation de l'air



L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres à cet effet, transite par un conduit puis gagne l'extérieur.

**Remarque :** L'air sortant ne doit pénétrer ni dans une cheminée en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, ni dans une gaine servant à aérer les locaux où sont installés des foyers à combustion.

- Si l'air sortant circule par une cheminée non en service destinée à évacuer la fumée ou des gaz brûlés, il faudra vous procurer l'accord d'un ramoneur compétent dans votre quartier.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il faudrait utiliser une ventouse télescopique.

### Mode recirculation de l'air



L'air aspiré est nettoyé en traversant les filtres à graisse et à charbon actif, puis il revient dans la cuisine.

**Remarque :** Pour lier les odeurs en mode recirculation de l'air, vous devez installer un filtre à charbon actif. Pour connaître les différentes possibilités d'utilisation de l'appareil en mode recirculation de l'air, consultez les brochures ou votre revendeur spécialisé. Vous pouvez vous procurer les accessoires nécessaires dans un commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

## Avant la première utilisation

Respectez la consigne suivante avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :

Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires.

Avant que vous ne puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages.

### Première mise en service

**Remarque** : L'appareil est réglé à la livraison en mode recirculation de l'air.

Réglages possibles :

- En mode recirculation de l'air, lors de l'affichage , la valeur  (réglage usine) est réglée.
- En mode évacuation extérieure lors de l'affichage , la valeur *1* est réglée.

Pour convertir l'appareil en mode évacuation extérieure, voir → "Réglages de base" à la page 47.

### Réglages Home Connect

Lors de la première mise en marche de l'appareil, le réglage du réseau domestique est activé. Pendant quelques secondes, le symbole  s'allume faiblement sur le bandeau d'affichage. Afin de démarrer le réglage de la connexion, effleurez le symbole  et respectez les indications figurant au chapitre → "Home Connect". Pour quitter les réglages initiaux, effleurez un symbole quelconque.

## Dispositif Twist-Pad avec bouton de commande

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

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

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

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

### Retirez le bouton Twist

Dès que le bouton Twist est retiré, la fonction de verrouillage du bandeau de commande s'active.

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

#### Mise en garde – Risque d'incendie !

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

### Conserver le bouton Twist

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

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

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

## Utilisation de l'appareil

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

### ⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

La grille de ventilation sur la table de cuisson devient chaude très rapidement. Ne déposez jamais la grille de ventilation sur la table de cuisson. Ne placez jamais de casseroles sur la grille de ventilation ni d'autres objets chauds sur la grille de ventilation.

**Remarque :** Allumez la ventilation dès le début de la cuisson; une fois la cuisson achevée, laissez la ventilation fonctionner encore quelques minutes. Ceci permet d'éliminer les vapeurs de cuisson le plus efficacement.

**Remarque :** N'utilisez jamais l'appareil sans réservoir, filtre à graisse métallique et grille de ventilation.

## Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Lors de la première mise en marche de l'appareil, le réglage du réseau domestique est activé. Pendant quelques secondes, le symbole  s'allume faiblement sur le bandeau d'affichage. Afin de démarrer le réglage de la connexion, effleurez le symbole  et respectez les indications figurant au chapitre → "Home Connect". Pour quitter les réglages initiaux, effleurez un symbole quelconque.

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

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

### Remarques

- Si aucune connexion n'a été établie avec le réseau domestique ou si la connexion a été interrompue, le premier réglage de la connexion réseau s'active toujours lors de l'allumage de la table de cuisson.
- La table de cuisson s'éteint automatiquement, si tous les foyers et la ventilation sont désactivés pendant plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent enregistrés pendant les 5 secondes qui suivent la désactivation de la table de cuisson.

Si, durant cette période, la table de cuisson est réactivée, les positions de chauffe précédemment réglées clignotent. Un effleurement du bouton Twist dans les 5 secondes qui suivent permet de reprendre les réglages.

Si vous n'effleurez pas le bouton Twist ou si vous effleurez une autre touche sensitive, tous les réglages précédents seront supprimés.

## Réglage d'un foyer

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

Position de chauffe 1 = puissance minimale.

Position de chauffe 9 = puissance maximale.

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

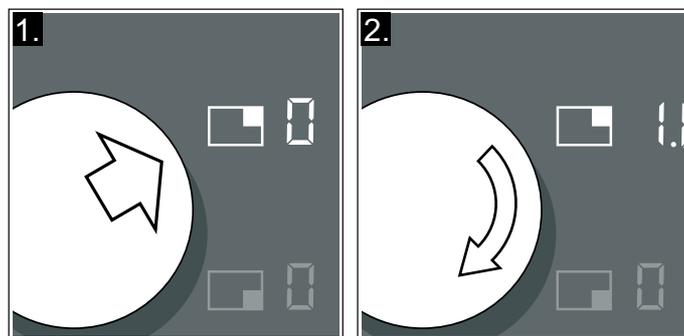
### Remarques

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

### Sélectionner un foyer et une position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

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



La position de chauffe est réglée.

### Remarques

- Lorsque vous posez une casserole sur le foyer flexible, elle doit être correctement posée en fonction de sa taille, voir chapitre → "Fonction Flex" à la page 22. L'ustensile de cuisson est détecté et le foyer est automatiquement sélectionné. Vous pouvez procéder à des réglages.
- Si les affichages clignotent après avoir procédé aux réglages, vérifiez si l'ustensile de cuisson est compatible pour l'induction. Voir le chapitre → "Test de la vaisselle" à la page 54.

## Modifier la position de chauffe

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

## Éteindre un foyer

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

### Remarques

- Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.
- Si une casserole se trouve sur le foyer avant la mise en marche de la table de cuisson, au plus tard 20 secondes après avoir effleuré l'interrupteur principal, celle-ci est détectée et le foyer est automatiquement sélectionné. Réglez la position de chauffe dans les 10 secondes qui suivent. Sinon, le foyer s'éteindra de nouveau au bout de 20 secondes.  
Même si plusieurs casseroles ou poêles se trouvent sur la table de cuisson lors de son activation, seule une casserole sera détectée.
- La ventilation doit être désactivée séparément.  
→ "Arrêter la ventilation" à la page 17

## Mettre en marche et arrêter la ventilation

**Remarque :** Adaptez toujours la puissance d'aspiration aux conditions du moment. En cas de vapeurs de cuisson importantes, sélectionnez un niveau de puissance élevé.

**Remarque :** En cas de récipient haut, une aspiration optimale ne peut être garantie. La puissance d'aspiration peut être améliorée en posant un couvercle posé en travers.

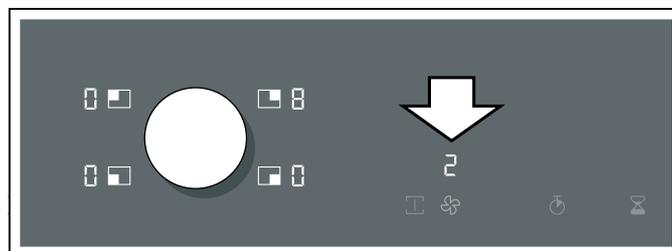
**Remarque :** Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation avec des objets. Ne déposez aucun objet sur la grille de ventilation. Sinon la puissance de la ventilation diminue.

## Mettre en marche la ventilation

- 1 Effleurez le symbole .  
Le symbole  s'allume en orange. La ventilation démarre à la vitesse . La vitesse de ventilation réglée est affichée sur le bandeau d'affichage.

### Remarques

- Il n'est pas possible de modifier les positions de chauffe pendant le réglage des vitesses de ventilation.
  - Il est possible de sélectionner une vitesse de ventilation pendant un laps de temps de quelques secondes. Le symbole  s'allume en blanc dès que le bouton Twist peut de nouveau être utilisé pour régler les positions de chauffe.
- 2 Réglez la vitesse de ventilation souhaitée à l'aide du bouton Twist.  
La vitesse de ventilation réglée est affichée sur le bandeau d'affichage.



- 3 Pour régler une autre vitesse de ventilation effleurez le symbole  et réglez la vitesse de ventilation souhaitée à l'aide du bouton Twist.  
La vitesse de ventilation réglée est affichée sur le bandeau d'affichage.

### Arrêter la ventilation

Si vous souhaitez éteindre l'appareil, effleurez le symbole . Si vous souhaitez uniquement éteindre la ventilation, procédez comme suit :

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 Réglez la vitesse de ventilation  à l'aide du bouton Twist.
- 3 Effleurez le symbole  pour passer à la plage de réglage de la table de cuisson.

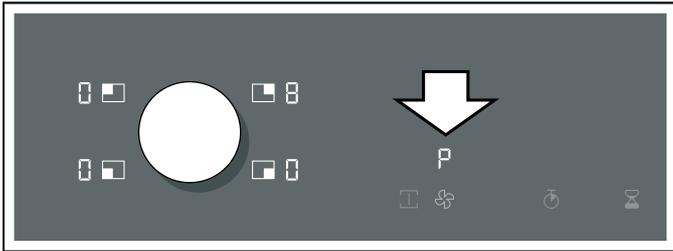
## La vitesse intensive

Activez la ventilation intensive en cas de dégagement important d'odeurs et de vapeurs. La ventilation fonctionne alors à puissance maximale pendant un court instant. Au bout de peu de temps, elle rebascule d'elle-même sur une vitesse plus basse.

### Activation

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 Tournez le bouton Twist jusqu'à ce que **P** s'affiche.

La vitesse intensive est activée.



**Remarque :** Au bout de 6 minutes, l'appareil rebascule de lui-même sur la vitesse de ventilation **3**.

### Désactivation

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 Réglez la vitesse de ventilation **0** à l'aide du bouton Twist.
- 3 Effleurez le symbole  pour passer à la plage de réglage de la table de cuisson.

## Démarrage automatique

Les options suivantes sont disponibles en fonction des réglages de base sélectionnés, dès qu'une vitesse de ventilation d'un foyer est sélectionnée :

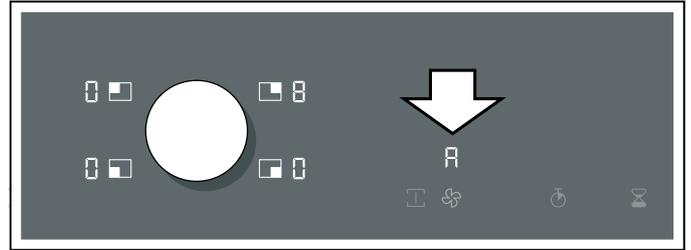
- La ventilation ne démarre pas.
- La ventilation démarre à la vitesse de ventilation sélectionnée par la sonde.
- La ventilation démarre à une vitesse de ventilation déterminée.

Sélectionnez l'option souhaitée dans les réglages de base. Sinon vous pouvez adapter la sensibilité du capteur dans les réglages de base.

## Fonctionnement automatique avec gestion du capteur

### Activation

- 1 Effleurez le symbole .  
La ventilation démarre à la vitesse de ventilation **2**.
- 2 Tournez le bouton Twist vers la droite jusqu'à ce que **A** s'affiche.
- 3 Effleurez le symbole .  
La vitesse de ventilation optimale est réglée automatiquement à l'aide d'un capteur.



### Désactivation

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 Réglez une autre vitesse de ventilation à l'aide du bouton Twist ou tournez-le jusqu'à ce que **0** s'affiche.  
La vitesse de ventilation réglée est affichée sur le bandeau d'affichage. Le mode automatique avec gestion du capteur est désactivé.

## Fonction poursuite de ventilation

**Remarque :** La fonction de poursuite de ventilation démarre uniquement lorsqu'au moins un foyer a été activé pendant au moins une minute.

La fonction de poursuite de ventilation fait tourner le système de ventilation quelques minutes après l'avoir désactivé. Cela permet d'éliminer les vapeurs de cuisson encore présentes. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement.

Si la fonction automatique avec poursuite de ventilation gérée par capteur est activée, celle-ci s'active automatiquement après l'arrêt de l'appareil.

Lorsque l'appareil est éteint ou que tous les foyers sont éteints,  s'affiche.  s'allume en blanc. La fonction de poursuite de ventilation est activée.

### Désactivation

- 1 Effleurez le symbole .  
Le symbole  s'allume en orange.
- 2 Sélectionnez la vitesse de ventilation  à l'aide du bouton Twist.
- 3 Effleurez le symbole .  
La fonction de poursuite de ventilation se termine immédiatement.

La fonction de poursuite de ventilation est activée si l'appareil est allumé et qu'un foyer est de nouveau allumé.

## Ventilation intermittente

### Activation

Lors de la ventilation intermittente, la ventilation se met automatiquement en marche pendant 6 minutes toutes les heures.

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 Tournez le bouton Twist jusqu'à ce que  s'affiche.
- 3 Effleurez le symbole .  
La fonction intermittente est activée.

**Remarque :** Après extinction de l'appareil, les symboles  et  s'allument en blanc.

### Désactivation

- 1 Effleurez le symbole .
- 2 Réglez la vitesse de ventilation  à l'aide du bouton Twist.
- 3 Effleurez le symbole  pour passer à la plage de réglage de la table de cuisson.  
La ventilation intermittente est désactivée.

## Conseils de cuisson

### Recommandations

- Pour chauffer de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la position de chauffe 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduisez la position de chauffe dès que de la vapeur s'échappe entre le couvercle et le récipient.
- Une fois le processus de cuisson terminé, maintenez le récipient fermé jusqu'au moment de servir.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respectez les consignes du fabricant.
- Ne faites pas cuire les mets trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive. La minuterie permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, l'huile ou la graisse ne doit pas être chauffée jusqu'au point de fumée.
- Pour faire dorer les mets, faites-les frire les uns après les autres par petites portions.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant le processus de cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Le chapitre → "Protection de l'environnement" à la page 9. présente des recommandations pour cuisiner en économisant le plus d'énergie possible.

**Tableau des cuissons**

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

|  | Niveau de puissance | Temps de cuisson (min.) |
|--|---------------------|-------------------------|
| <b>Faire fondre</b>                                    |                     |                         |
| Chocolat, chocolat de couverture                       | 1 - 1.5             | -                       |
| Beurre, miel, gélatine                                 | 1 - 2               | -                       |
| <b>Chauffer et maintenir au chaud</b>                  |                     |                         |
| Ragoût/potée, par ex., potée aux lentilles             | 1.5 - 2             | -                       |
| Lait*  | 1.5 - 2.5           | -                       |
| Saucisses bouillies*                                   | 3 - 4               | -                       |
| <b>Décongeler et réchauffer</b>                        |                     |                         |
| Épinards surgelés                                      | 3 - 4               | 15 - 25                 |
| Goulasch surgelé                                       | 3 - 4               | 35 - 55                 |
| <b>Cuire, mijoter</b>                                  |                     |                         |
| Quenelles de pommes de terre*                          | 4.5 - 5.5           | 20 - 30                 |
| Poisson*   | 4 - 5               | 10 - 15                 |
| Sauces blanches, par ex. béchamel                      | 1 - 2               | 3 - 6                   |
| Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise | 3 - 4               | 8 - 12                  |
| <b>Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvée</b>          |                     |                         |
| Riz (avec double volume d'eau)                         | 2.5 - 3.5           | 15 - 30                 |
| Riz au lait***   | 2 - 3               | 30 - 40                 |
| Pommes de terre en robe des champs                     | 4.5 - 5.5           | 25 - 35                 |
| Pommes de terre à l'anglaise                           | 4.5 - 5.5           | 15 - 30                 |
| Pâtes*   | 6 - 7               | 6 - 10                  |
| Ragoût   | 3.5 - 4.5           | 120 - 180               |
| Potages  | 3.5 - 4.5           | 15 - 60                 |
| Légumes  | 2.5 - 3.5           | 10 - 20                 |
| Légumes surgelés                                       | 3.5 - 4.5           | 7 - 20                  |
| Ragoût/potée, cuisson à l'autocuiseur                  | 4.5 - 5.5           | -                       |
| <b>Braiser</b>   |                     |                         |
| Rôti roulé   | 4 - 5               | 50 - 65                 |
| Rôti à braiser   | 4 - 5               | 60 - 100                |
| Goulasch***  | 3 - 4               | 50 - 60                 |

\* Sans couvercle

\*\* Retourner plusieurs fois

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

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

\* Sans couvercle

\*\* Retourner plusieurs fois

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

## Fonction Flex

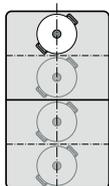
Si nécessaire, la zone de cuisson flexible peut être utilisée comme foyer unique ou en tant que deux foyers indépendants.

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

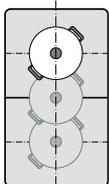
## Conseils pour l'utilisation de récipients

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

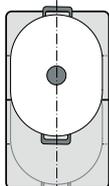
### En tant que zone unique



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

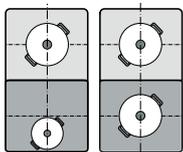


Diamètre supérieur à 13 cm  
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



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

### En tant que deux foyers indépendants



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

## En tant que deux foyers indépendants

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

### Activer

Voir le chapitre → "Utilisation de l'appareil" à la page 16

## En tant que foyer unique

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

### Liaison des deux foyers

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

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

### Remarques

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

### Modifier la position de chauffe

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

### Ajouter une nouvelle casserole

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

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

## Séparation des deux foyers

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

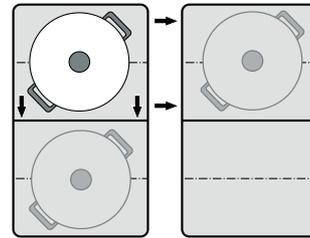
La zone de cuisson flexible est désactivée. Les deux foyers continuent de fonctionner en tant que deux foyers indépendants.

**Remarque :** Si vous éteignez et allumez ultérieurement la table de cuisson, la zone de cuisson flexible se règle à nouveau sur deux foyers indépendants.

## Fonction de transfert

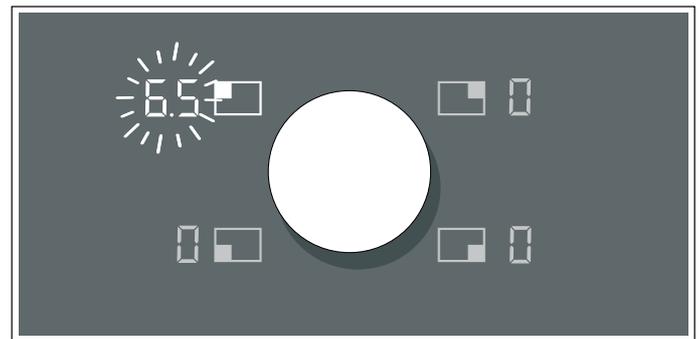
Cette fonction vous permet de transférer les réglages d'un foyer à un autre foyer.

Cette fonction est disponible sur les zones de cuisson flexibles.

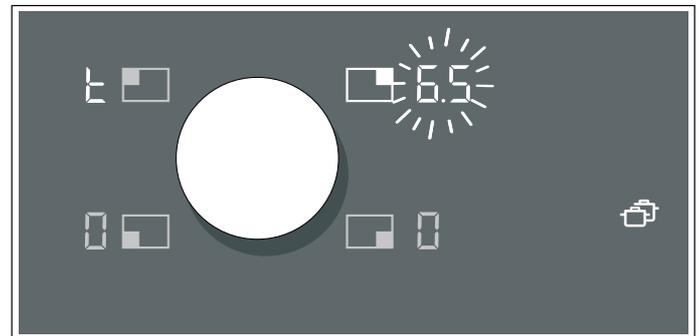


**Remarque :** Pour des informations supplémentaires sur le positionnement correct de l'ustensile de cuisson, consultez le chapitre → "Fonction Flex" à la page 22.

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



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



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

**Remarques**

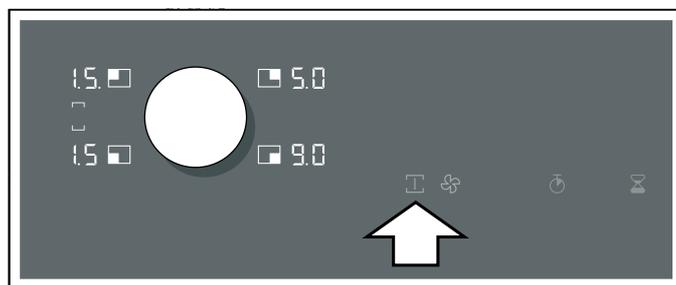
- Faites glisser la casserole sur un foyer qui n'est pas activé, sur lequel aucun pré-réglage n'a été effectué et sur lequel aucune autre casserole n'a été déposée.
- Si la fonction Flex est activée lors du déplacement d'une casserole sur la zone de cuisson flexible, les réglages sont automatiquement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

**Fonction cuisson professionnelle**

La fonction cuisson professionnelle permet d'afficher des puissances de cuisson pré-réglées pour chaque foyer. Mettez une casserole appropriée en place dans les 8 minutes qui suivent pour accepter la valeur proposée.

**Activer**

- 1 Allumez la table de cuisson.
- 2 Effleurez le symbole . Les positions de chauffe pré-réglées s'allument dans les affichages des foyers. Les foyers du côté gauche sont liés.



- 3 Placez un ustensile de cuisson approprié dans les 8 minutes qui suivent. Dès que l'ustensile de cuisson est détecté, le foyer correspondant est sélectionné. Le position de chauffe peut être adaptée avec le bouton Twist. Si le délai de réglage a expiré, les affichages de position de chauffe des foyers non occupés commencent à clignoter.
- 4 Effleurez de nouveau le symbole  dans les 90 secondes qui suivent pour prolonger la fonction cuisson professionnelle. Si vous n'effleurez pas le symbole, les foyers non utilisés s'éteignent.

**Remarques**

- En mode cuisson professionnelle, vous pouvez uniquement régler la fonction Maintien au chaud et la fonction Flex.
- Si un ustensile de cuisson incompatible est mis en place (ustensile en aluminium par ex.), l'affichage de la position de chauffe clignote jusqu'à ce que l'ustensile soit retiré. Pour vérifier si l'ustensile de cuisson est compatible avec la cuisson à induction, veuillez consulter le chapitre → "Test de la vaisselle".

## Désactiver

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

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

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

## Modifier les réglages

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

## Fonctions Timer

Votre table de cuisson dispose de trois fonctions de minuterie :

- Minuterie coupe-circuit
- Minuterie
- Fonction Chronomètre

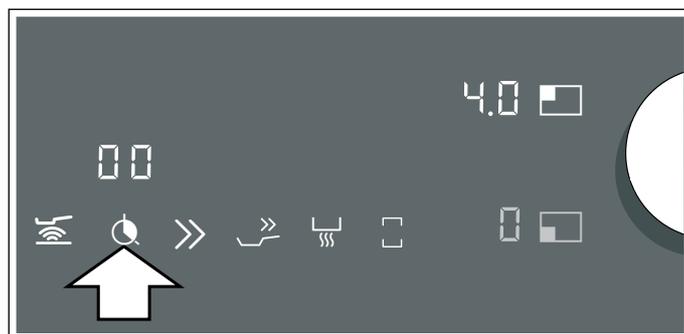
### Minuterie coupe-circuit

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

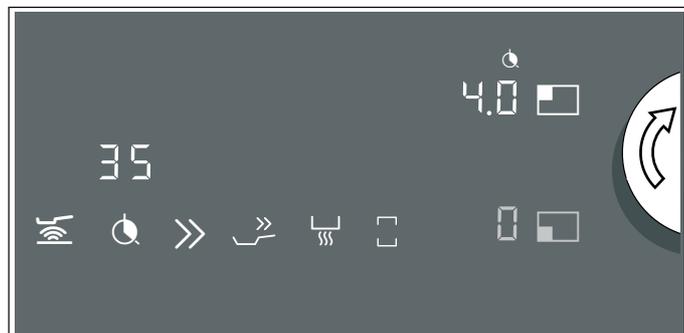
Vous pouvez régler une durée allant d'1 minute à 99 minutes. Le temps s'écoule en minutes sur l'affichage de la minuterie, les 30 dernières secondes s'affichent en secondes.

#### Réglages :

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



- 3 Sélectionnez le temps de cuisson désiré avec le bouton Twist.
- 4 Effleurer le symbole  pour confirmer le temps sélectionné.



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

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

## Fonction Sonde de rôtissage/Sonde de cuisson

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

### Modifier ou effacer le temps

Sélectionnez le foyer et effleurez ensuite le symbole .

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

### Après écoulement du temps

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

### Remarques

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

## La minuterie

La minuterie vous permet de régler une durée allant d'1 minute à 99 minutes.

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

### Pour régler la fonction

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

Le temps commence à s'écouler.

### Modifier ou effacer le temps

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

### Après écoulement du temps

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

## Minuteur Plus

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

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

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

La fonction a été désactivée.

## Fonction Chronomètre

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

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

### Activer

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

Le temps commence à s'écouler.

### Désactiver

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

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

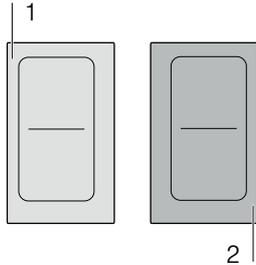
En cas d'effleurement long du symbole , les afficheurs s'éteignent.

La fonction est désactivée.

## Fonction Booster pour casseroles

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

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



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

### Activer

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

La fonction est activée.

### Désactiver

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

La fonction est désactivée.

### Remarques

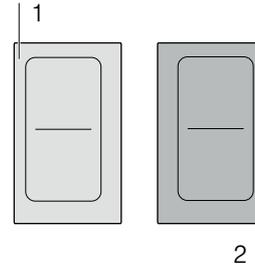
- Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques situés à l'intérieur de la table de cuisson.
- Si, avant l'activation de la fonction, une position de chauffe était réglée, cette dernière est automatiquement reprise après la désactivation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

## Fonction Booster pour poêles

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

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

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



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

### Recommandations d'utilisation

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

### Activer

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

La fonction est activée.

## Désactiver

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

La fonction est désactivée.

### Remarques

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

---

## Maintien au chaud

---

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

## Activer

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

La fonction est activée.

## Désactiver

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

La fonction est désactivée.

## Fonctions automatiques

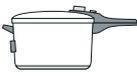
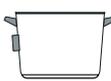
Grâce à la fonction automatique, la cuisine devient un jeu d'enfant et vous obtenez toujours un résultat de cuisson optimal. Les niveaux de température recommandés sont compatibles avec chaque mode de cuisson.

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

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

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

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

| Fonctions automatiques               | Niveaux de température | Ustensiles de cuisson  | Disponibilité   | Activer   |
|--------------------------------------|------------------------|--|-----------------|---|
| <b>Fonction Capteur de rôtissage</b> |                        |  |                 |   |
| Rôtir avec un fond d'huile           | 1, 2, 3, 4, 5          |  | Tous les foyers |  |
| <b>Fonction Capteur de cuisson</b>   |                        |  |                 |   |
| Maintenir au chaud, réchauffer       | 70 °C                  |  | Tous les foyers |  |
| Cuire dans du lait                   | 85 °C                  |  | Tous les foyers |  |
| Cuire à l'eau                        | 90 °C                  |  | Tous les foyers |  |
| Cuire                                | 100 °C                 |  | Tous les foyers |  |
| Cuire en cocotte-minute              | 115 °C                 |  | Tous les foyers |  |
| Frيره à basse température            | 160 °C                 |  | Tous les foyers |  |
| Frيره à température moyenne          | 170 °C                 |  | Tous les foyers |  |
| Frيره à haute température            | 180 °C                 |  | Tous les foyers |  |

\*Préchauffer avec le couvercle et frيره sans couvercle.

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

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

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- Types de fonctions automatiques
- Récipients appropriés
- Sondes et accessoires spéciaux
- Fonctions et positions de chauffe
- Plats recommandés

## Types de fonctions automatiques

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

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

## Casseroles appropriées

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

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

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

- **GP900001** petit récipient (diamètre 15 cm)
- **GP900002** récipient moyen (diamètre 18 cm)
- **GP900003** grand récipient (diamètre 21 cm)
- **CA051300** Teppan Yaki. Uniquement recommandé pour les foyers flexibles
- **CA052300** Plaque à griller. Uniquement recommandé pour les foyers flexibles.

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

### Remarques

- La fonction Capteur de rôtissage a été mise au point spécialement pour ce type et cette taille de poêle.
- Sur les foyers flexibles, il se peut que la fonction Capteur de rôtissage ne soit pas activée si la poêle n'est pas bien positionnée ou de taille différente. Voir le chapitre → "*Fonction Flex*" à la page 22.
- D'autres types de poêle peuvent surchauffer et la température peut se régler au-dessous ou au-dessus du niveau de température sélectionné. Testez d'abord le niveau de température le plus faible puis modifiez-le au besoin.

Pour les fonctions de cuisson, chaque ustensile de cuisson pouvant être utilisé pour la cuisson par induction est approprié. Vous trouverez des informations sur les ustensiles de cuisson compatibles à l'induction au chapitre → "*Cuisson par induction*" à la page 10.

L'ustensile de cuisson adapté à chaque fonction est indiqué dans le tableau des fonctions automatiques.

## Capteurs et accessoires en option

Les capteurs mesurent la température de la casserole ou de la poêle durant tout le processus de cuisson. Ceci permet de réguler la puissance avec une grande précision et de maintenir la température correcte :

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

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

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

Vous trouverez des informations sur la sonde de température sans fil au paragraphe → "*Préparation et entretien du capteur de température sans fil*" à la page 44.

## Fonctions et positions de chauffe

### Fonction Sonde de rôtissage

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

Cette fonction est disponible pour tous les foyers.

### Avantages

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

### Remarques

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

## Niveaux de température

| Niveau de température | Convient pour  |
|-----------------------|--|
| 1                     | très bas<br>Préparer et faire réduire des sauces, faire cuire des légumes à la vapeur et cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.        |
| 2                     | bas<br>Frire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.   |
| 3                     | moyen - bas<br>Friture de poisson ; aliments à frire épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.   |
| 4                     | moyen - haut<br>Cuire des steaks, à point ou bien cuits, des produits congelés panés et des pièces à rôtir de faible épaisseur, par ex. escalopes, émincés de volaille et légumes. |
| 5                     | haut<br>Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants ou à point, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.                                    |

### Réglages

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

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



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



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

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

### Désactiver la fonction Sonde de rôtissage

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

### Fonction Sonde de cuisson (en option)

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

Cette fonction est disponible pour tous les foyers.

### Avantages

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

### Remarques

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

## Plages de température

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

## Conseils pour cuisiner avec la fonction capteur de cuisson

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

## Remarques

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

## Réglage du point d'ébullition

Le point 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 trop faiblement, le point d'ébullition peut être réglé. Pour ce faire, procédez comme suit :

- Sélectionnez le réglage de base **5**, voir le chapitre → "Réglages de base" à la page 47.
- Le réglage de base est défini par défaut sur 3. Si votre domicile se situe entre 200 et 400 m d'altitude, aucun réglage du point d'ébullition n'est nécessaire, sinon sélectionnez un réglage indiqué pour la hauteur correspondante dans le tableau suivant :

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

\* Réglage de base

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

## Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande

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

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

- 1 Accédez au réglage de base **5** voir le chapitre → "Réglages de base" à la page 47.  
Le symbole  s'allume en blanc.
- 2 Appuyez sur le symbole . Un signal retentit, le symbole  s'allume en orange. Les affichages des foyers s'allument en blanc et les affichages du capteur de cuisson clignotent sur les foyers. Dans les 30 secondes qui suivent, appuyez brièvement sur le symbole  sur le capteur de température sans fil.

**3 Enregistrement réussi :** le capteur de température sans fil est reconnu en quelques secondes. Trois brefs bips sonores retentissent et le symbole  passe de l'orange au blanc. Les affichages du capteur de cuisson s'éteignent sur les foyers.

**Échec d'enregistrement :** cinq bips sonores retentissent. Le symbole  passe immédiatement de l'orange au blanc et les affichages du capteur de cuisson s'éteignent sur les foyers.

- La fonction capteur de cuisson est disponible dès que le capteur de température est correctement relié au bandeau de commande.

- Une connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de température peut survenir pour les raisons suivantes :

- Erreur de communication Bluetooth.
- Le symbole  du capteur de température n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui suivent le choix du foyer.
- La batterie du capteur de température est épuisée.

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

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

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

#### Réinitialiser le capteur de température sans fil

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

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

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

#### Programmation

La table de cuisson doit être allumée.

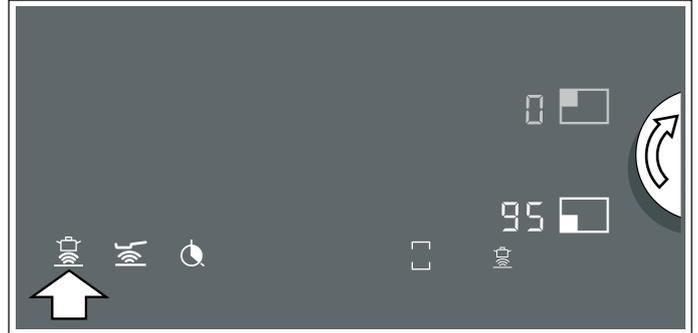
**1** Posez le capteur de température sur l'ustensile de cuisson, voir le chapitre → "Préparation et entretien du capteur de température sans fil" à la page 44.

**2** Placez la casserole avec suffisamment de liquide au milieu du foyer souhaité et fermez-la avec un couvercle.

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

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

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



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

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



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

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

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

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

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

#### Désactiver la fonction Sonde de cuisson

Vous disposez de plusieurs possibilités pour désactiver la fonction :

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

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

## Mets recommandés

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

| Viandes  | Fonction automatique          | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|-------------------------------|-----------------------|---|
| <b>Frيره avec un fond d'huile</b>                          |                               |                       |   |
| Escalope, nature <sup>1</sup>                              | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 6 - 10  |
| Escalope, panée <sup>1</sup>                               | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 6 - 10  |
| Filet <sup>2</sup>   | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 6 - 10  |
| Côtelettes <sup>1</sup>                                    | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 15   |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                                   | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 10 - 15   |
| Escalope viennoise <sup>1</sup>                            | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 10 - 15   |
| Steak, saignant (3 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>            | Fonction Capteur de rôtissage | 5                     | 6 - 8   |
| Steak, à point (3 cm d'épaisseur) <sup>2</sup>             | Fonction Capteur de rôtissage | 5                     | 8 - 12  |
| Steak, bien cuit (3 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>           | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 8 - 12  |
| Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>          | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 20   |
| Émincé de veau <sup>3</sup>                                | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 7 - 12  |
| Gyros <sup>3</sup>   | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 7 - 12  |
| Lard <sup>1</sup>  | Fonction Capteur de rôtissage | 2                     | 5 - 8   |
| Viande hachée <sup>3</sup>                                 | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 6 - 10  |
| Hamburger (1,5 cm d'épaisseur) <sup>1</sup>                | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 6 - 15  |
| Boulettes de viande hachée (2 cm d'épaisseur) <sup>1</sup> | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 20   |
| Boulettes farcies <sup>1</sup>                             | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 20   |
| Saucisse à bouillir <sup>1</sup>                           | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 8 - 20  |
| Saucisses, crues <sup>1</sup>                              | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 8 - 20  |
| <b>Pocher</b>  |                               |                       |   |
| Saucisses <sup>4</sup>                                     | Fonction Capteur de cuisson   | 90 °C                 | 10 - 20   |

<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 les mets dès le début.

<sup>6</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Cuire portion par portion et sans couvercle.

| Viandes                                    | Fonction automatique        | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|-----------------------------|-----------------------|---|
| <b>Cuire</b>                               |                             |                       |   |
| Quenelles de viande <sup>4</sup>           | Fonction Capteur de cuisson | 100 °C                | 20 - 30   |
| Poule au pot <sup>4</sup>                  | Fonction Capteur de cuisson | 100 °C                | 60 - 90   |
| Pot-au-feu <sup>4</sup>                    | Fonction Capteur de cuisson | 100 °C                | 60 - 90   |
| <b>Cuire en cocotte-minute</b>             |                             |                       |   |
| Poule en cocotte-minute <sup>5</sup>       | Fonction Capteur de cuisson | 115 °C                | 15 - 25   |
| Bœuf en cocotte minute <sup>5</sup>        | Fonction Capteur de cuisson | 115 °C                | 15 - 25   |
| <b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>         |                             |                       |   |
| Frيره des morceaux de poulet <sup>6</sup>  | Fonction Capteur de cuisson | 170 °C                | 10 - 15   |
| Frيره des boulettes de viande <sup>6</sup> | Fonction Capteur de cuisson | 170 °C                | 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 les mets dès le début.

<sup>6</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Cuire portion par portion et sans couvercle.

| Poisson                                   | Fonction automatique          | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---|-------------------------------|-----------------------|---|
| <b>Frيره avec un fond d'huile</b>         |                               |                       |   |
| Filet de poisson, nature <sup>1</sup>     | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 10 - 20   |
| Filet de poisson, pané <sup>1</sup>       | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 20   |
| Crevettes <sup>1</sup>                    | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 4 - 8   |
| Langoustines <sup>1</sup>                 | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 4 - 8   |
| Poisson rôti, entier <sup>1</sup>         | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 20   |
| <b>Pocher</b>                             |                               |                       |   |
| Cuire du poisson à la vapeur <sup>2</sup> | Fonction Capteur de cuisson   | 90 °C                 | 15 - 20   |
| <b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>        |                               |                       |   |
| Frيره du poisson en beignets <sup>3</sup> | Fonction Capteur de cuisson   | 170 °C                | 10 - 15   |
| Frيره du poisson pané <sup>3</sup>        | Fonction Capteur de cuisson   | 170 °C                | 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. Cuire portion par portion et sans couvercle.

| Plats aux œufs                      | Fonction automatique          | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|---|
| <b>Frîre avec un fond d'huile</b>   |                               |                       |   |
| Œufs au plat au beurre <sup>1</sup> | Fonction Capteur de rôtissage | 2                     | 2 - 6   |
| Œufs au plat <sup>2</sup>           | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 2 - 6   |
| Œuf brouillé <sup>3</sup>           | Fonction Capteur de rôtissage | 2                     | 4 - 9   |
| Omelette <sup>4</sup>               | Fonction Capteur de rôtissage | 2                     | 3 - 6   |
| Crêpes <sup>4</sup>                 | Fonction Capteur de rôtissage | 5                     | 1,5 - 2,5   |
| Pain perdu <sup>4</sup>             | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 4 - 8   |
| Galette épaisse sucrée <sup>4</sup> | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 15   |
| <b>Cuire</b>                        |                               |                       |   |
| Cuire des oeufs <sup>5</sup>        | Fonction Capteur de cuisson   | 100 °C                | 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. Frîre une portion par une.

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

| Légumes et légumes secs                         | Fonction automatique          | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---|-------------------------------|-----------------------|---|
| <b>Frir avec un fond d'huile</b>                |                               |                       |   |
| Ail <sup>1</sup>                                | Fonction Capteur de rôtissage | 2                     | 2 - 10  |
| Oignons, étuvés <sup>1</sup>                    | Fonction Capteur de rôtissage | 2                     | 2 - 10  |
| Oignons frits <sup>1</sup>                      | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 5 - 10  |
| Courgettes <sup>2</sup>                         | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 4 - 12  |
| Aubergines <sup>2</sup>                         | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 4 - 12  |
| Poivron <sup>1</sup>                            | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 4 - 15  |
| Rôtir des asperges vertes <sup>2</sup>          | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 4 - 15  |
| Champignons <sup>1</sup>                        | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 10 - 15   |
| Étuver des légumes dans de l'huile <sup>1</sup> | Fonction Capteur de rôtissage | 1                     | 10 - 20   |
| Légumes glacés <sup>1</sup>                     | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 6 - 10  |
| <b>Cuire</b>                                    |                               |                       |   |
| Brocolis <sup>3</sup>                           | Fonction Capteur de cuisson   | 100 °C                | 10 - 20   |
| Chou-fleur <sup>3</sup>                         | Fonction Capteur de cuisson   | 100 °C                | 10 - 20   |
| Choux de Bruxelles <sup>3</sup>                 | Fonction Capteur de cuisson   | 100 °C                | 30 - 40   |
| Haricots verts <sup>3</sup>                     | Fonction Capteur de cuisson   | 100 °C                | 15 - 30   |
| Pois chiches <sup>4</sup>                       | Fonction Capteur de cuisson   | 100 °C                | 60 - 90   |
| Petits pois <sup>3</sup>                        | Fonction Capteur de cuisson   | 100 °C                | 15 - 20   |
| Lentilles <sup>4</sup>                          | Fonction Capteur de cuisson   | 100 °C                | 45 - 60   |
| <b>Cuire en cocotte-minute</b>                  |                               |                       |   |
| Légumes en cocotte minute <sup>4</sup>          | Fonction Capteur de cuisson   | 115 °C                | 3 - 6   |
| Pois chiches en cocotte minute <sup>4</sup>     | Fonction Capteur de cuisson   | 115 °C                | 25 - 35   |
| Haricots blancs en cocotte minute <sup>4</sup>  | Fonction Capteur de cuisson   | 115 °C                | 25 - 35   |
| Lentilles en cocotte-minute <sup>4</sup>        | Fonction Capteur de cuisson   | 115 °C                | 10 - 20   |

<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. Cuire portion par portion et sans couvercle.

| Légumes et légumes secs                        | Fonction automatique        | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|--|-----------------------------|-----------------------|---|
| <b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>             |                             |                       |   |
| Frيره des légumes panés <sup>5</sup>           | Fonction Capteur de cuisson | 170 °C                | 4 - 8   |
| Frيره des légumes en beignets <sup>5</sup>     | Fonction Capteur de cuisson | 170 °C                | 4 - 8   |
| Frيره des champignons panés <sup>5</sup>       | Fonction Capteur de cuisson | 170 °C                | 4 - 8   |
| Frيره des champignons en beignets <sup>5</sup> | Fonction Capteur de cuisson | 170 °C                | 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. Cuire portion par portion et sans couvercle.

| Pommes de terre  | Fonction automatique          | Niveau de température | 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> | Fonction Capteur de rôtissage | 5                     | 6 - 12  |
| Pommes de terre sautées (à base de pommes de terre crues) <sup>1</sup>   | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 15 - 25   |
| Galettes de pommes de terre <sup>2</sup>                                 | Fonction Capteur de rôtissage | 5                     | 2,5 - 3,5   |
| Rôstis suisses <sup>3</sup>  | Fonction Capteur de rôtissage | 2                     | 50 - 55   |
| Pommes de terre glacées <sup>1</sup>                                     | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 15   |
| <b>Pocher</b>  |                               |                       |   |
| Cuire des quenelles de pommes de terre <sup>4</sup>                      | Fonction Capteur de cuisson   | 85 °C                 | 30 - 40   |
| <b>Cuire</b>   |                               |                       |   |
| Cuire des pommes de terre <sup>5</sup>                                   | Fonction Capteur de cuisson   | 100 °C                | 30 - 45   |
| <b>Cuire en cocotte-minute</b>   |                               |                       |   |
| Cuire des pommes de terre en cocotte minute <sup>5</sup>                 | Fonction Capteur de cuisson   | 115 °C                | 10 - 20   |

<sup>1</sup> Remuer régulièrement.

<sup>2</sup> Durée totale par portion. Frيره une portion par une.

<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 les mets dès le début.

| <b>Pâtes et céréales</b>           | <b>Fonction automa-<br/>tique</b> | <b>Niveau de tem-<br/>pérature</b> | <b>Temps de cuisson<br/>total à partir du<br/>signal sonore (min.)</b> |
|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--|
| <b>Pocher</b>                      |                                   |                                    |  |
| Riz <sup>1</sup>                   | Fonction Capteur de cuisson       | 90 °C                              | 25 - 35  |
| Polenta <sup>2</sup>               | Fonction Capteur de cuisson       | 85 °C                              | 3 - 8  |
| Semoule au lait <sup>2</sup>       | Fonction Capteur de cuisson       | 85 °C                              | 5 - 10   |
| <b>Cuire</b>                       |                                   |                                    |  |
| Pâtes <sup>2</sup>                 | Fonction Capteur de cuisson       | 100 °C                             | 7 - 10   |
| Chaussons fourrés <sup>2</sup>     | Fonction Capteur de cuisson       | 100 °C                             | 6 - 15   |
| <b>Cuire en cocotte-minute</b>     |                                   |                                    |  |
| Riz en cocotte-minute <sup>3</sup> | Fonction Capteur de cuisson       | 115 °C                             | 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.

| <b>Soupes</b>                                       | <b>Fonction automa-<br/>tique</b> | <b>Niveau de tem-<br/>pérature</b> | <b>Temps de cuisson<br/>total à partir du<br/>signal sonore (min.)</b> |
|---|-----------------------------------|------------------------------------|--|
| <b>Pocher</b>                                       |                                   |                                    |  |
| Soupes crémeuses instantanées <sup>1</sup>          | Fonction Capteur de cuisson       | 90 °C                              | 10 - 15  |
| <b>Cuire</b>  |                                   |                                    |  |
| Bouillon fait maison <sup>2</sup>                   | Fonction Capteur de cuisson       | 100 °C                             | 60 - 90  |
| Soupes instantanées <sup>1</sup>                    | Fonction Capteur de cuisson       | 100 °C                             | 5 - 10   |
| <b>Cuire en cocotte-minute</b>                      |                                   |                                    |  |
| Bouillon fait maison en cocotte-minute <sup>2</sup> | Fonction Capteur de cuisson       | 115 °C                             | 20 - 30  |

<sup>1</sup> Remuer régulièrement.

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

| Sauces                                | Fonction automatique          | 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> | Fonction Capteur de rôtissage | 1                     | 25 - 35   |
| Sauce béchamel <sup>1</sup>           | Fonction Capteur de rôtissage | 1                     | 10 - 20   |
| Sauce au fromage <sup>1</sup>         | Fonction Capteur de rôtissage | 1                     | 10 - 20   |
| Réduction de sauces <sup>1</sup>      | Fonction Capteur de rôtissage | 1                     | 25 - 35   |
| Sauces sucrées <sup>1</sup>           | Fonction Capteur de rôtissage | 1                     | 15 - 25   |

<sup>1</sup> Remuer régulièrement.

| Dessert                                 | Fonction automatique        | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---|-----------------------------|-----------------------|---|
| <b>Pocher</b>                           |                             |                       |   |
| Riz au lait <sup>1</sup>                | Fonction Capteur de cuisson | 85 °C                 | 40 - 50   |
| Porridge <sup>1</sup>                   | Fonction Capteur de cuisson | 85 °C                 | 10 - 15   |
| Flan au chocolat <sup>1</sup>           | Fonction Capteur de cuisson | 85 °C                 | 3 - 5   |
| <b>Cuire</b>                            |                             |                       |   |
| Compote <sup>2</sup>                    | Fonction Capteur de cuisson | 100 °C                | 15 - 25   |
| <b>Frïre avec beaucoup d'huile</b>      |                             |                       |   |
| Frïre des beignets fourrés <sup>3</sup> | Fonction Capteur de cuisson | 160 °C                | 5 - 10  |
| Frïre des donuts <sup>3</sup>           | Fonction Capteur de cuisson | 160 °C                | 5 - 10  |
| Frïre des buñuelos <sup>3</sup>         | Fonction Capteur de cuisson | 160 °C                | 5 - 10  |

<sup>1</sup> Remuer régulièrement.

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

<sup>3</sup> Faire chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Cuire portion par portion et sans couvercle.

| Produits congelés                     | Fonction automatique          | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|---|
| <b>Rôtir avec un fond d'huile</b>     |                               |                       |   |
| Escalope <sup>1</sup>                 | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 15 - 20   |
| Cordon bleu <sup>1</sup>              | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 10 - 30   |
| Blanc de volaille <sup>1</sup>        | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 10 - 30   |
| Nuggets de poulet <sup>1</sup>        | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 10 - 15   |
| Gyros <sup>2</sup>                    | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 10 - 15   |
| Kebab <sup>2</sup>                    | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 10 - 15   |
| Filet de poisson, nature <sup>1</sup> | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 20   |
| Filet de poisson, pané <sup>1</sup>   | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 20   |
| Bâtonnets de poisson <sup>1</sup>     | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 8 - 12  |
| Frيره des frites <sup>2</sup>         | Fonction Capteur de rôtissage | 5                     | 4 - 6   |
| Poêlées <sup>2</sup>                  | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 6 - 10  |
| Nems <sup>1</sup>                     | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 10 - 30   |
| Camembert <sup>1</sup>                | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 10 - 15   |
| <b>Maintenir au chaud, réchauffer</b> |                               |                       |   |
| Légumes à la crème <sup>2</sup>       | Fonction Capteur de cuisson   | 70 °C                 | 15 - 20   |
| <b>Cuire</b>                          |                               |                       |   |
| Haricots verts <sup>3</sup>           | Fonction Capteur de cuisson   | 100 °C                | 15 - 30   |
| <b>Frيره avec beaucoup d'huile</b>    |                               |                       |   |
| Frيره des frites <sup>4</sup>         | Fonction Capteur de cuisson   | 180 °C                | 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. Cuire portion par portion et sans couvercle.

| Divers  | Fonction automatique          | Niveau de température | Temps de cuisson total à partir du signal sonore (min.) |
|---|-------------------------------|-----------------------|---|
| <b>Rôtir avec un fond d'huile</b>               |                               |                       |   |
| Camembert <sup>1</sup>                          | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 7 - 10  |
| Croûtons <sup>2</sup>                           | Fonction Capteur de rôtissage | 3                     | 6 - 10  |
| Plats cuisinés déshydratés <sup>3</sup>         | Fonction Capteur de rôtissage | 1                     | 5 - 10  |
| Griller des amandes <sup>4</sup>                | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 3 - 15  |
| Griller des noix <sup>4</sup>                   | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 3 - 15  |
| Griller des pignons de pin <sup>4</sup>         | Fonction Capteur de rôtissage | 4                     | 3 - 15  |
| <b>Maintenir au chaud, réchauffer</b>           |                               |                       |   |
| Réchauffer de la soupe de goulasch <sup>5</sup> | Fonction Capteur de cuisson   | 70 °C                 | 10 - 20   |
| Réchauffer du vin chaud <sup>5</sup>            | Fonction Capteur de cuisson   | 70 °C                 | 5 - 15  |
| <b>Pocher</b>                                   |                               |                       |   |
| Réchauffer du lait <sup>5</sup>                 | Fonction Capteur de cuisson   | 85 °C                 | 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 les mets après le signal sonore.

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

---

## Sécurité-enfants

---

Vous pouvez protéger la plaque de cuisson contre toute mise en marche involontaire.

### Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

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

---

## Verrouillage écran pour nettoyage

---

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

**Activer :** Retirez le bouton Twist.

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

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

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

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

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

---

## Coupure de sécurité automatique

---

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

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

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

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

## Sonde de température sans fil

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

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

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

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

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

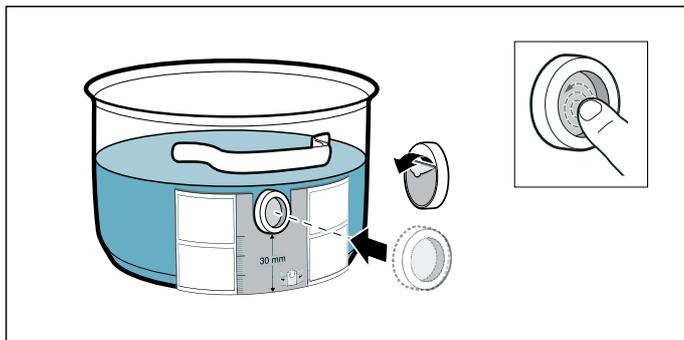
|          |   |
|----------|---|
| 00577921 | Jeu de 5 patchs en silicone                       |
| CA060300 | Capteur de cuisson et jeu de 5 patchs en silicone |

#### Collage du patch en silicone

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

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

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



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

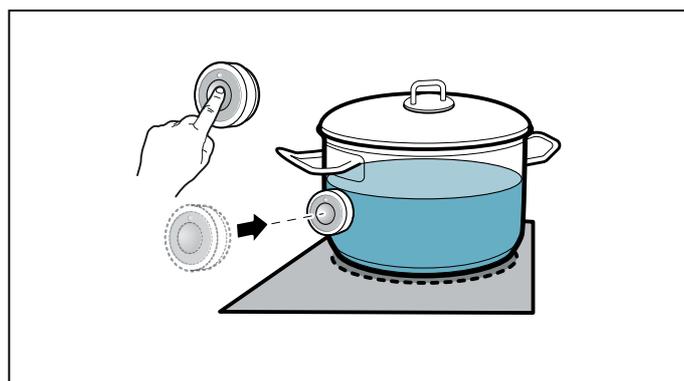
La colle nécessite 1 heure pour bien durcir. N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

#### Remarques

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

#### Mettez en place la sonde de température sans fil

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



#### Remarques

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

## Connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande

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

- 1 Sélectionnez le réglage de base  $\text{c 5}$ , voir le chapitre → "Réglages de base". Le symbole  s'allume en blanc.
- 2 Effleurez le symbole . Un signal retentit, le symbole  s'allume en orange. Les affichages des foyers s'allument en blanc et les affichages du capteur de cuisson clignotent sur les foyers. Dans les 30 secondes qui suivent, effleurez brièvement le symbole  sur le capteur sans fil.

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

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

- Dès que le capteur de cuisson sans fil est connecté sans erreur au bandeau de commande, les fonctions de cuisson sont disponibles.
- 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 du foyer.
  - La batterie du capteur de cuisson sans fil est presque vide.

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

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

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

### Réinitialiser le capteur de température sans fil

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

## Nettoyage

Ne pas nettoyer le capteur de température sans fil dans le lave-vaisselle.

### Capteur de température

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

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

### Patch en silicone

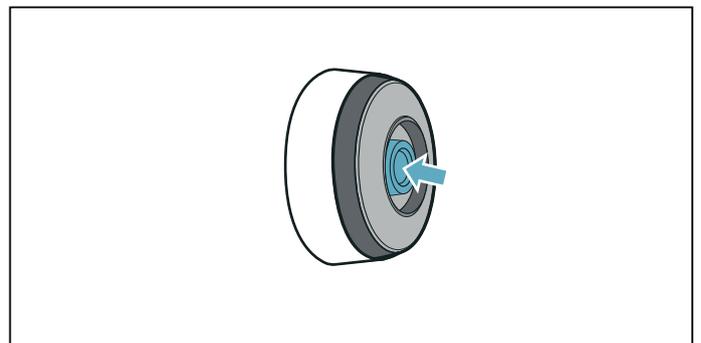
Avant de fixer le capteur de température, nettoyez-le et séchez-le. Compatible lave-vaisselle.

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

### Fenêtre du capteur de température

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

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



### Remarques

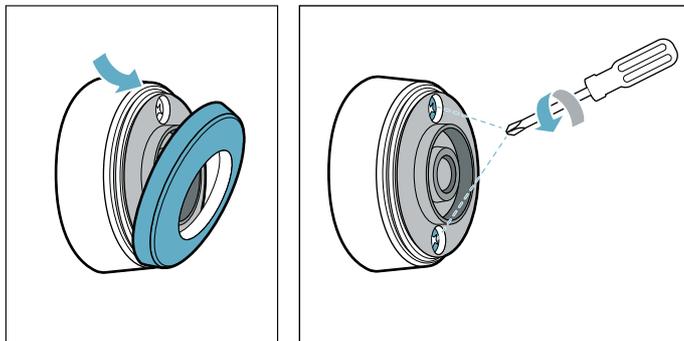
- Ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage abrasifs tels que des éponges à récurer, des brosses à récurer ou du lait de démaquillant.
- Ne pas toucher la fenêtre du capteur avec les doigts. Cela pourrait la salir ou la rayer.

## Remplacement de la pile

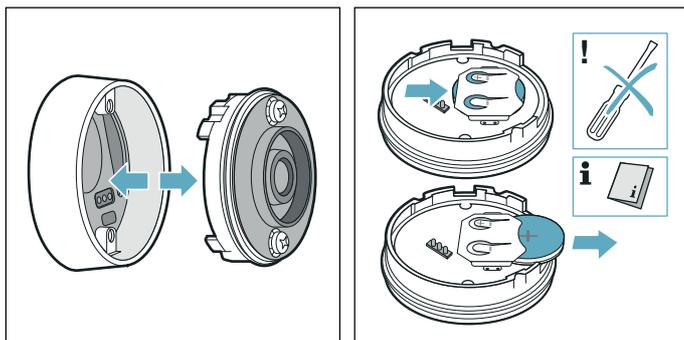
Si la sonde de température ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le symbole, la pile s'est déchargée.

Remplacement de la pile :

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

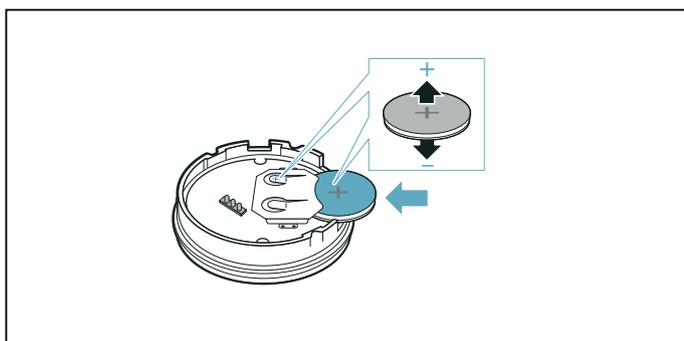


- 2 Ouvrez le bouchon de la sonde de température. Retirez la pile de la partie inférieure du boîtier, puis insérez une nouvelle pile (veillez au sens correct des pôles de la pile).

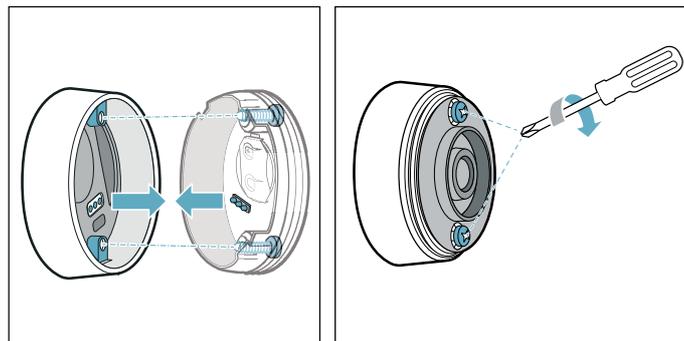


### Attention !

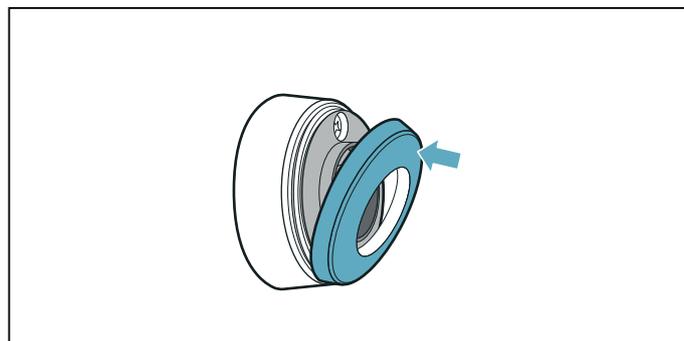
N'utilisez pas d'objet en métal pour sortir la pile. Ne touchez pas les bornes de la pile.



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



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



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

## Déclaration de conformité

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

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

Les logos et la marque Bluetooth® sont des marques commerciales et la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Gaggenau Hausgeräte GmbH se fait sous licence. L'ensemble des autres marques et noms de marques sont la propriété des entreprises concernées.

## Réglages de base

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

| Affichage  | Fonction  |
|------------|---|
|            | <b>Signaux sonores</b>  |
| <i>07</i>  | Tous les signaux sonores sont activés.*   |
| <i>c 1</i> | <i>0FF</i> La plupart des signaux sonores sont désactivés.  |
|            | <b>Temps de sélection de la zone de cuisson</b>   |
|            | <i>5</i> Le foyer reste sélectionné pendant 5 secondes.   |
|            | <i>10</i> Le foyer reste sélectionné pendant 10 secondes.*  |
|            | <i>15</i> le foyer reste sélectionné pendant 15 secondes.   |
| <i>c 2</i> | <i>0FF</i> illimité : le foyer dernièrement réglé reste sélectionné.                                  |
|            | <b>Fonction de gestion de la puissance. Limitation de la puissance totale de la table de cuisson</b>  |
|            | <b>Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson.</b>            |
|            | <i>0FF</i> Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson. */**                                |
|            | <i>1</i> 1000 W Puissance minimum.  |
|            | <i>1.</i> 1500 W  |
|            | ...   |
|            | <i>3</i> 3000 W recommandés pour 13 ampères.  |
|            | <i>3.</i> 3500 W recommandés pour 16 ampères.   |
|            | <i>4</i> 4000 W   |
|            | <i>4.</i> 4500 W recommandés pour 20 ampères.   |
|            | ...   |
| <i>c 3</i> | <i>9</i> ou <i>9.</i> Puissance maximale de la table de cuisson.**                                    |
|            | <b>Rétablir les réglages d'usine</b>  |
|            | <i>0FF</i> Conserver les réglages personnalisés.*   |
| <i>c 4</i> | <i>07</i> Rétablissez les réglages d'usine.   |
|            | <b>Fonction capteur de cuisson</b>  |
|            | Branchez la sonde de température sans fil à la table de cuisson                                       |
|            | Réglage selon la hauteur au-dessus du niveau de la mer :  |
|            | <i>1-2</i> Réduction  |
|            | <i>3</i> Réglage de base  |
| <i>c 5</i> | <i>4-9</i> Augmentation   |
|            | <b>Fonction cuisson professionnelle.</b>  |
|            | Sélectionnez un foyer pour prérégler la position de chauffe pour la fonction cuisson professionnelle. |
|            | Valeurs préréglées* :   |
|            | Zone flexible de gauche : <i>1.5</i>  |
|            | Foyer supérieur de droite : <i>5.0</i>  |
| <i>c 6</i> | Foyer inférieur de droite : <i>9.0</i>  |
|            | <b>Vérifier les récipients, le résultat de cuisson</b>  |
|            | <i>0</i> Non adapté   |
|            | <i>1</i> Non optimal  |
| <i>c 7</i> | <i>2</i> Adapté   |

|            |   |
|------------|---|
|            | <b>Régler le mode recirculation de l'air ou le mode évacuation extérieure</b>   |
| <b>c 9</b> | <p>0 Le mode recirculation de l'air est réglé.*</p> <p>1 Le mode évacuation extérieure est réglé.</p>   |
|            | <b>Régler le démarrage automatique</b>  |
| <b>c A</b> | <p>A Activé. La ventilation démarre à la vitesse de ventilation sélectionnée par la sonde.*</p> <p>1, 2 ou 3 activé. La ventilation démarre à la vitesse de ventilation 1, 2 ou 3.</p> <p>OFF Désactivée.</p> |
|            | <b>Régler la sensibilité du capteur pour la ventilation</b>   |
| <b>c b</b> | <p>1 Réglage minimum de la sensibilité du capteur.</p> <p>2 Réglage moyen de la sensibilité du capteur.*</p> <p>3 Réglage maximum de la sensibilité du capteur.</p>   |
|            | <b>Régler la fonction automatique avec poursuite de ventilation gérée par capteur</b>   |
| <b>c c</b> | <p>OFF Désactivée.</p> <p>ON Activée.*</p>  |
|            | <b>Home Connect</b>   |
| <b>c d</b> | → "Réglages Home Connect"   |

\* Réglage usine

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

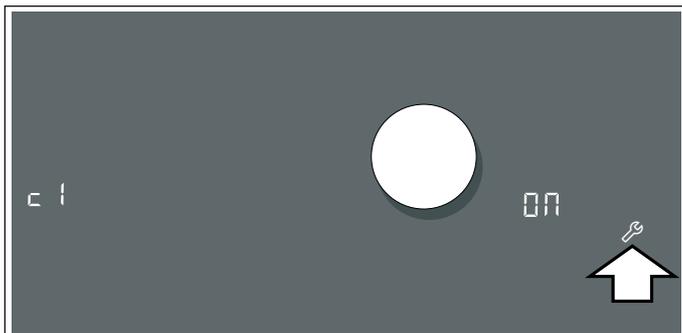
## Pour accéder aux réglages de base :

La table de cuisson doit être éteinte.

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

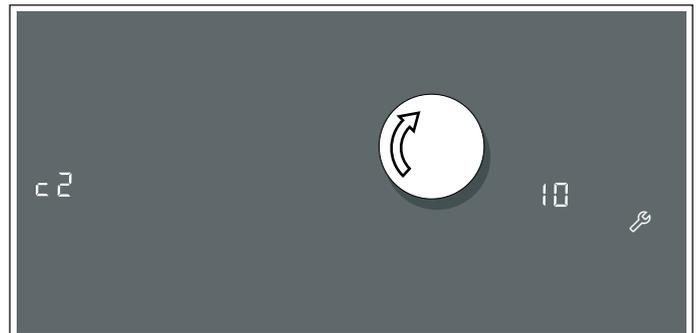
| Informations produit    | Affichage |
|-------------------------|-----------|
| Index du SAV (KI)       | 01        |
| Numéro de fabrication   | Fd        |
| Numéro de fabrication 1 | 95.       |
| Numéro de fabrication 2 | 05        |

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



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

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



- 6 Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

### Quitter le menu d'options

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

## Home Connect

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

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

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse [www.home-connect.com](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 via l'application Home Connect. Observez également les consignes contenues dans l'application Home Connect. → "Précautions de sécurité importantes" à la page 6
- Avec l'application Home Connect, vous pouvez envoyer les réglages à votre appareil et devez les confirmer directement sur l'appareil. Une commande de l'appareil à distance n'est pas possible.
- La commande au niveau de l'appareil même est à tout moment prioritaire. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.

## Réglage

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

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

### Configurer Home Connect

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

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

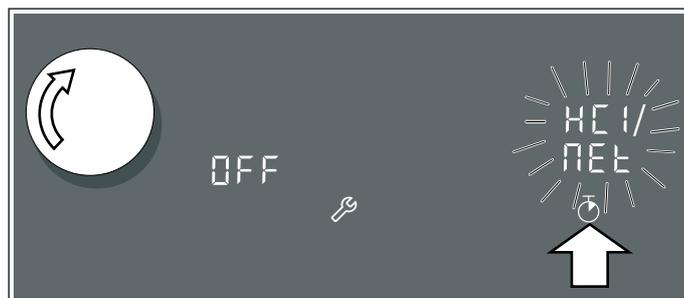
- 4 Démarrez l'appli et configurez votre accès Home Connect. L'appli vous guide alors dans le processus d'enregistrement. Notez votre adresse e-mail et votre mot de passe.

### Connexion automatique au réseau domestique

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

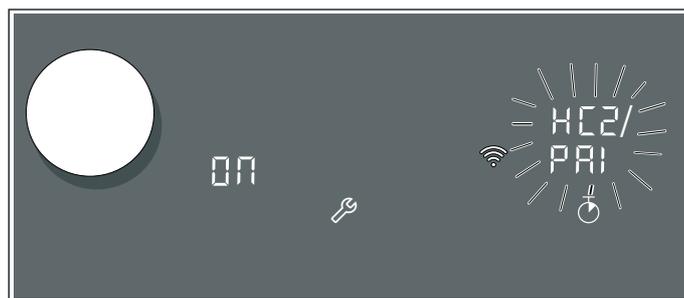
Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes « Connexion manuelle au réseau domestique ».

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



- 4 Réglez la valeur **CO 1** à l'aide du bouton Twist. Sur l'affichage des foyers, **CO 1** clignote et le symbole apparaît.
- 5 Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur. Le foyer est connecté au réseau lorsque le symbole ne clignote plus mais s'allume sur le bandeau de commande.

**Remarque :** Si aucune connexion ne peut être établie, la valeur **CO 2** « Connexion manuelle » apparaît. Connectez l'appareil manuellement au réseau domestique ou démarrez de nouveau la connexion automatique.



L'appareil tente de se connecter automatiquement à l'appli. **HC 2** et **PA 1** clignotent en alternance dans la zone de réglage. La valeur **ON** clignote dans l'affichage des foyers.

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

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

### Connexion manuelle au réseau domestique

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

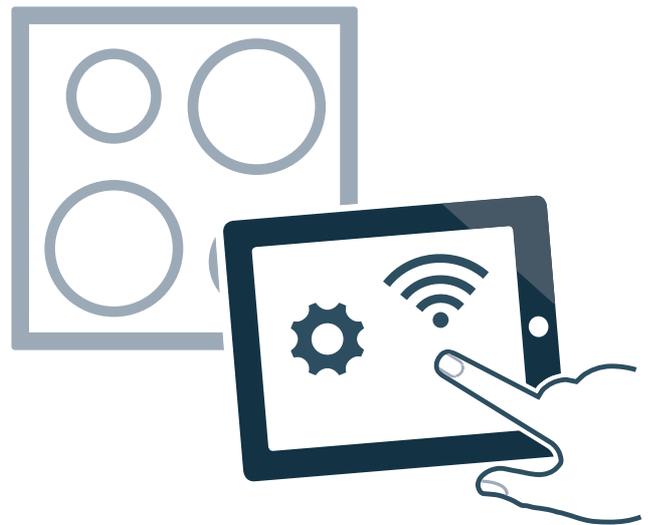
- Ouvrez les réglages de base, Appuyez sur le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage *cd* apparaisse.
- Appuyez sur le symbole  pour ouvrir les réglages Home Connect.  
*HC 1* et *NET* clignotent en alternance dans la zone de réglage. Dans l'affichage des foyers, *OFF* s'allume.



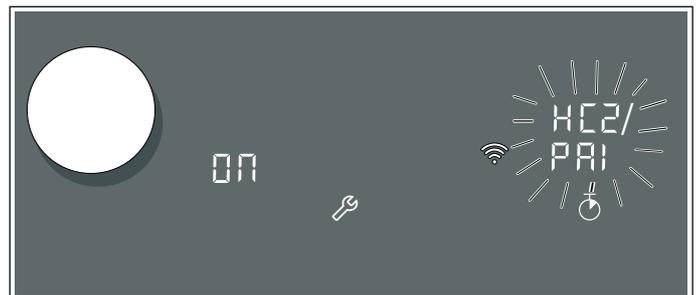
- Réglez la valeur *CO2* à l'aide du bouton Twist. *CO2* et le symbole  clignotent dans l'affichage des foyers.



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



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



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

La procédure de connexion est achevée uniquement lorsque la valeur *ON* ne clignote plus et que la valeur *OFF* apparaît de nouveau sur l'affichage du foyer. La procédure de connexion peut durer jusqu'à deux minutes.

## Réglages Home Connect

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

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

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

\* Réglage de base

### Remarques

- Le réglage **HC2** est affiché uniquement lorsque l'appareil est connecté au réseau domestique.
- Le réglage **HC3** est affiché uniquement lorsque l'appareil a déjà été connecté à un réseau.

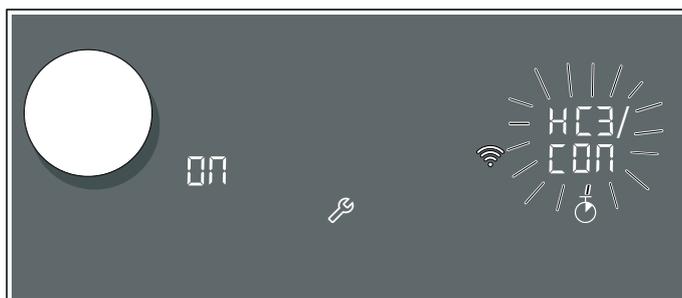
- Le réglage **HC5** est affiché uniquement lorsqu'une mise à jour est disponible.
- Le réglage **HC6** est affiché uniquement lorsque le service après-vente essaie de se connecter à l'appareil. Vous pouvez terminer cette connexion à tout moment, une fois l'accès autorisé.
- Les réglages **HC7** et **HC8**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

### Désactiver le Wi-Fi

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

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

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



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

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

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

### Se déconnecter du réseau

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

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

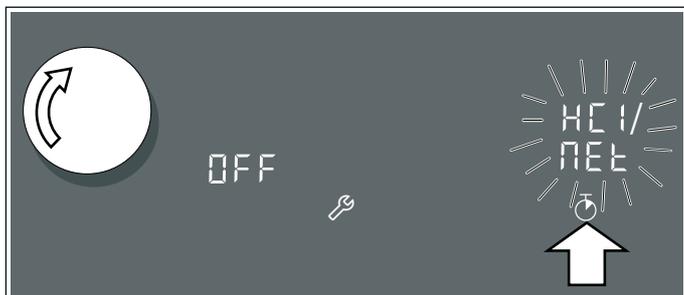
- 1 Ouvrez le réglage de base **cd**.
- 2 Effleurez le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages **HC1** et **NET** clignotent en alternance.  
Sur l'affichage des foyers, **ON** s'allume.

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

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

## Se connecter au réseau

- 1 Ouvrez le réglage de base **cd**.
- 2 Effleurez le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages **HC1** et **NEE** clignotent en alternance.  
Sur l'affichage des foyers, **OFF** s'allume.



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

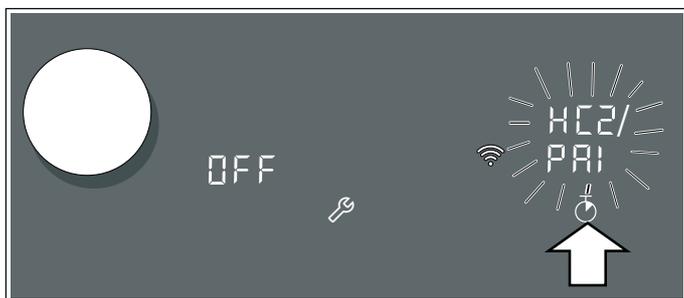
## Connecter avec l'appli

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

### Remarques

- L'appareil doit être connecté au réseau.
- L'appli doit être ouverte et configurée.

- 1 Ouvrez le réglage de base **cd**.
- 2 Effleurez le symbole  à plusieurs reprises jusqu'à ce que les réglages **HC2** et **PA1** clignotent en alternance.  
Sur l'affichage des foyers, **OFF** s'allume.



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

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

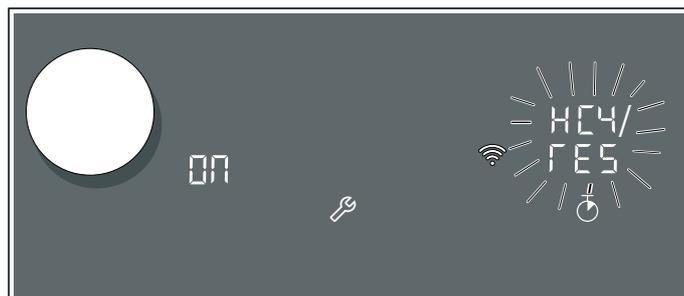
## Réglages par l'application

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

### Remarques

- Pour 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 via l'appli Home Connect n'est pas possible.
- À la livraison, la transmission des réglages de l'appareil est activée.
- Lorsque la transmission des réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement du foyer s'affichent sur l'appli Home Connect.

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



## Confirmer les réglages de cuisson

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

## Mise à jour logicielle

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

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

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

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

#### Remarques

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

## Diagnostic à distance

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

**Remarque :** Pour obtenir plus d'informations et connaître la disponibilité du diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site Web local : [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 :** Observez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'application Home Connect. Vous pouvez trouver les informations sur la protection des données dans l'application Home Connect.

## Déclaration de conformité

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

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



Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.

Bande de 5 GHz : 100 mW max.

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

WLAN (Wi-Fi) 5 GHz : uniquement prévu pour un usage à l'intérieur

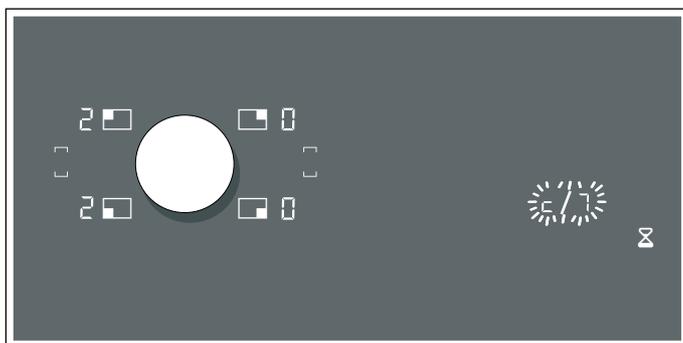
## Test de la vaisselle

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

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

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

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



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

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

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

Pour réactiver la fonction, tournez le bouton Twist.

### Remarques

- Le foyer flexible est un foyer unique ; n'utilisez qu'une seule casserole.
- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de la casserole, il est probable que seul le centre de la casserole sera chauffé et le résultat peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations sur cette fonction au chapitre → "Réglages de base" à la page 47
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des ustensiles de cuisson au chapitre → "Cuisson par induction" à la page 10.

## Power-Manager

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

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

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

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

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

## Nettoyage

### Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

### Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement. Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, laissez l'appareil refroidir avant de retirer la grille de ventilation, le filtre à graisse métallique ou le réservoir de trop-plein.

### Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

### Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide. Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles.

### Mise en garde – Risque de blessure !

Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives. Porter des gants de protection.

### Remarques

- Utilisez peu d'eau pour le nettoyage, elle ne doit pas pénétrer dans l'appareil.
- Avant d'entreprendre le nettoyage, retirez tous les bijoux que vous pourriez porter aux bras et aux mains.
- N'utilisez pas de nettoyeur tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyeur utilisé.

## Nettoyants

Utilisez uniquement des détergents appropriés pour la table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

Respectez l'ensemble des notices et des mises en garde accompagnant les produits de nettoyage.

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

### Attention !

#### Endommagement des surfaces

N'utilisez pas :

- de produit à vaisselle non dilué
- de détergent pour lave-vaisselle
- de produits récurants
- de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur

- de produits de nettoyage pour four
- de nettoyeurs caustiques, agressifs ou contenant du chlore
- de nettoyeurs fortement alcoolisés
- d'éponges de lavage, de brosses ou de tampons à récurer durs ou abrasifs

**Attention !**

**Endommagement des surfaces**

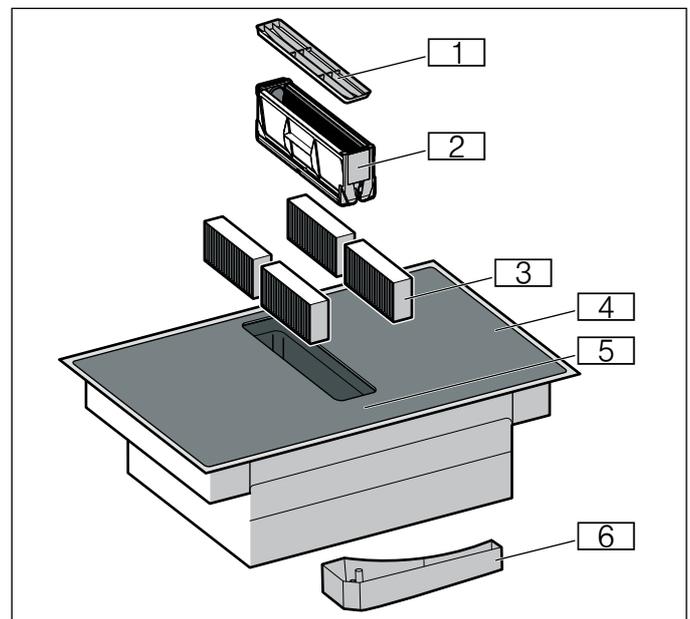
Rincez toujours soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces avec des produits de nettoyage inappropriés, respectez les indications figurant dans le tableau.

| Surface        | Produits de nettoyage   |
|----------------|---|
| Vitrocéramique | <p>Nettoyant pour vitres en cas de résidus de calcaire et d'eau :<br/>Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques ou un produit de nettoyage pour vitres (réf. 00311499).</p> <p>Racloir à verre (réf. 17000334) en cas de taches de sucre, d'amidon ou de plastique :<br/>Nettoyez immédiatement. Attention : risque de brûlure.</p> <p>Nettoyez ensuite avec une lavette humide et séchez avec un chiffon sec.</p> <p><b>Remarque :</b><br/>N'utilisez aucun détergent pour lave-vaisselle.</p>  |
| Acier inox     | <p>Produit de nettoyage chaud :<br/>Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>Utilisez peu d'eau pour le nettoyage, elle ne doit pas pénétrer dans l'appareil.</p> <p>Faites ramollir les parties séchées avec un peu d'eau et de liquide à vaisselle, ne frottez pas pour les enlever.</p> <p>Nettoyez les surfaces en inox uniquement dans le sens de polissage du métal.</p> <p>Des produits d'entretien spéciaux pour l'acier inox (réf. 00311499) sont disponibles auprès du service après-vente, de notre boutique en ligne ou dans les commerces spécialisés. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien avec un chiffon doux.</p> <p><b>Remarque :</b><br/>Pour nettoyer le cadre de la table de cuisson, n'utilisez jamais de racloir à verre.</p> |

| Surface               | Produits de nettoyage  |
|-----------------------|--|
| Plastique             | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyez avec un chiffon doux ou dans le lave-vaisselle.  |
| Grille de ventilation | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyez avec une lavette humide et séchez avec un chiffon doux.<br><br>Vous pouvez également nettoyer la grille de ventilation dans le lave-vaisselle. Les surfaces peuvent cependant se décolorer. Cela n'a aucune influence sur l'usage. |

**Concernant les composants à nettoyer ou à remplacer**



| N° | Désignation                                  |
|----|--|
| 1  | Grille de ventilation                        |
| 2  | Filtre à graisse métallique                  |
| 3  | Filtre au charbon actif ou filtre acoustique |
| 4  | Table de cuisson                             |
| 5  | Bandeau de commande                          |
| 6  | Réservoir de trop-plein                      |

## Cadre de la table de cuisson (uniquement pour les appareils avec un cadre)

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

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle
- Avant d'utiliser des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni de produits récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ni d'objets pointus.
- N'utilisez pas d'éponges de lavage, de brosses ou de tampons à récurer durs ou abrasifs.

## Plaque de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque cuisson. Cela permet d'éviter de brûler les résidus. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint. Essayez immédiatement les liquides ayant débordé, ne laissez pas sécher les restes d'aliments.

Laissez le filtre à graisse métallique dans l'appareil durant le nettoyage de la table de cuisson. Les saletés et les restes de repas s'accumulent dans le filtre à graisse métallique et pas dans le compartiment intérieur de l'appareil. Vous pouvez nettoyer le filtre à graisse métallique dans le lave-vaisselle.

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

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

Vous pouvez vous procurer des racloirs à verre appropriés (réf. 17000334) auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

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

## Ventilation

Pour garantir le niveau d'absorption des graisses et de filtration d'odeurs, il est nécessaire de remplacer ou de nettoyer les filtres régulièrement.

### Filtre à graisse métallique

Le filtre à graisse métallique doit être nettoyé régulièrement.

### ⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Les dépôts de graisse dans le filtre à graisse peuvent s'enflammer. Nettoyez régulièrement le filtre à graisse. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.

### Filtre à charbon actif en mode recirculation de l'air

Les filtres à charbon actif lient les matières odorantes présentes dans les vapeurs de cuisson. Ils ne sont mis en œuvre qu'en mode recyclage.

Les filtres à charbon actif doivent régulièrement être remplacés. Observez par conséquent l'indicateur de saturation de votre appareil.

### Filtre acoustique en mode évacuation extérieure

Les filtres acoustiques sont utilisés en mode évacuation extérieure. Changez les filtres acoustiques s'ils sont encrassés.

### Indicateur de saturation

En cas de saturation des filtres à charbon actif, un signal retentit après l'extinction de l'appareil.

*F CHANGE* s'allume dans le bandeau d'affichage.

C'est maintenant au plus tard que vous devez remplacer les filtres à charbon actif.

Une fois que vous avez remplacé les filtres à charbon actif, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que l'affichage *F CHANGE* ne s'allume plus.

Après avoir éteint l'appareil, *F CHANGE* s'allume.

Maintenez enfoncé le symbole  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

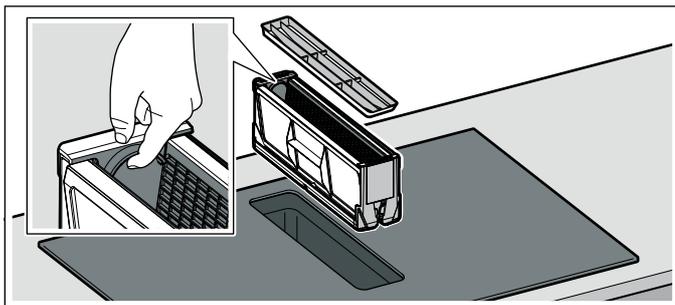
L'indicateur de saturation des filtres à charbon actif est réinitialisé.

### Changement du filtre à charbon actif ou du filtre acoustique

#### Remarques

- Si vous devez les remplacer, les filtres à charbon actif ou les filtres acoustiques sont en vente dans les commerces spécialisés, auprès du service après-vente ou dans la boutique en ligne.
- Les filtres à charbon actif et les filtres acoustiques ne peuvent pas être nettoyés ni réactivés.
- Utilisez uniquement des filtres d'origine. Cela garantit un fonctionnement optimal.

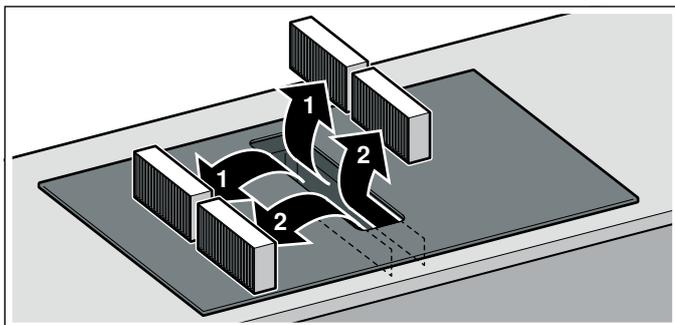
- 1 Enlevez la grille de ventilation. Retirez le filtre à graisse métallique.



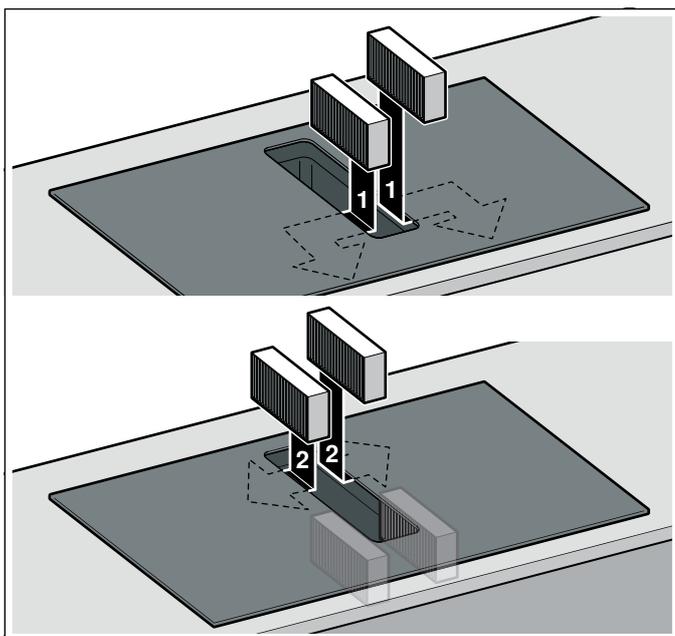
**Remarques**

- De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.
- Assurez-vous que le filtre à graisse métallique ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.

- 2 Retirez les quatre filtres à charbon actif ou les filtres acoustiques et mettez-les au rebut de façon appropriée.



- 3 Insérez deux des filtres à charbon actif ou des filtres acoustiques dans l'appareil à gauche et à droite et poussez-les vers l'avant.



- 4 Insérez les autres filtres à charbon actif ou filtres acoustiques dans l'appareil, l'un à gauche et l'autre à droite.
- 5 Insérez le filtre à graisse métallique.
- 6 Posez la grille de ventilation.

**Réinitialiser les indicateurs de saturation**

Une fois que vous avez remplacé les filtres à charbon actif, vous devez réinitialiser l'indicateur de saturation afin que l'affichage *F CHANGE* ne s'allume plus.

Après avoir éteint l'appareil, *F CHANGE* s'allume.

Maintenez enfoncé le symbole  jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

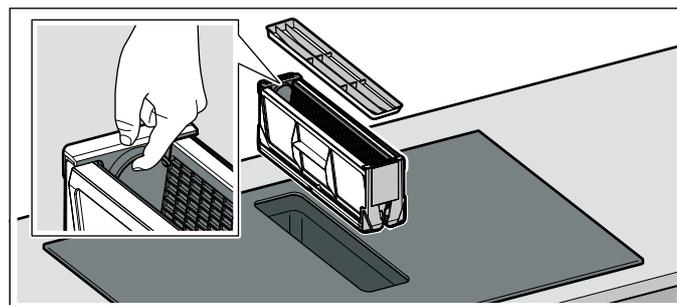
L'indicateur de saturation des filtres à charbon actif est réinitialisé.

**Retirer le filtre métallique à graisse**

Les filtres à graisse métallique filtrent la graisse de la vapeur de cuisson. Pour garantir une fonction optimale, le filtre à graisse métallique doit être nettoyé régulièrement.

Nettoyez également régulièrement l'intérieur de l'aérateur de plan de cuisson. En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311908).

- 1 Enlevez la grille de ventilation. Retirez le filtre à graisse métallique.



**Remarques**

- De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse métallique.
- Assurez-vous que le filtre à graisse métallique ne retombe pas et qu'il n'abîme pas la table de cuisson.

- 2 Nettoyez le filtre à graisse métallique au lave-vaisselle ou avec du produit de nettoyage chaud. → "Nettoyer le filtre à graisse métallique" à la page 58
- 3 Si nécessaire, après avoir démonté le filtre à graisse métallique, retirez les filtres à charbon actif et nettoyez l'intérieur de l'appareil.
- 4 Après le nettoyage, remettez en place le filtre à graisse métallique séché.
- 5 Posez la grille de ventilation.

**Nettoyer le filtre à graisse métallique**

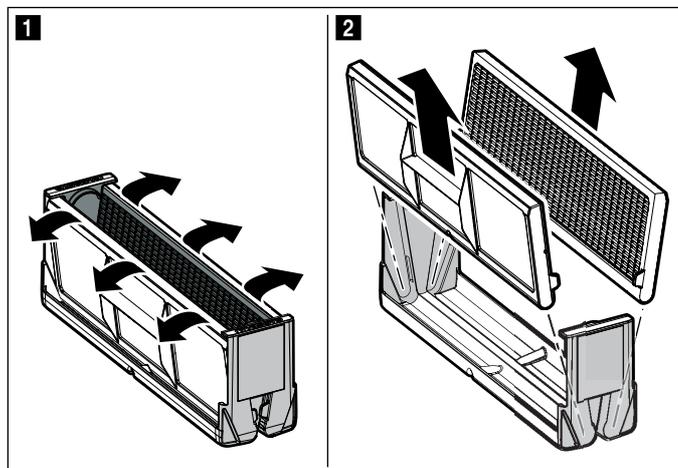
**Remarques**

- N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.
- Vous pouvez laver les filtres à graisse métalliques au lave-vaisselle ou à la main.

**À la main :**

**Remarque :** En présence de salissures tenaces, vous pouvez utiliser un dégraissant spécial (n° réf. 00311908). Vous pouvez le commander via la boutique en ligne.

- Démontez le filtre à graisse métallique.



- Faites tremper le filtre à graisse métallique dans du produit de nettoyage chaud.
- Pour nettoyer le filtre à graisse métallique, utilisez une brosse et ensuite, rincez-le bien.
- Laissez s'égoutter le filtre à graisse métallique.

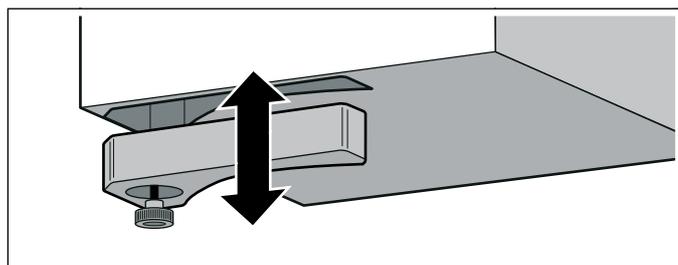
**Au lave-vaisselle :**

- Ne nettoyez pas un filtre à graisse métallique fortement encrassé en même temps que la vaisselle.
- Placez les filtres à graisse métalliques librement dans le lave-vaisselle. Ne coincez pas les filtres à graisse métalliques.
- Pour un résultat de nettoyage optimal, placez le filtre à graisse métallique avec le côté filtre à plat dans le lave-vaisselle.

**Nettoyer le réservoir de trop-plein**

- 1 Dévissez le réservoir de trop-plein à deux mains.

**Remarque :** Ne l'inclinez pas afin d'éviter toute fuite de liquide.



- 2 Videz le réservoir de trop-plein et nettoyez-le.
- 3 Si nécessaire, dévissez la vis et nettoyez le récipient de trop-plein sans vis dans le lave-vaisselle.
- 4 Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.

**Remarques**

- Assurez-vous que l'entrée du réservoir de trop-plein n'est pas bloquée. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les une fois que l'appareil a refroidi. À cet effet, enlevez la grille de ventilation et retirez le filtre à graisse métallique.
- Si des liquides pénètrent dans l'appareil par le haut, ils seront recueillis dans le réservoir de trop-plein. Dévissez et videz le réservoir de trop-plein.

**Bouton de commande Twist-Pad**

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

**Capteur de température sans fil****Capteur de température**

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

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

**Patch en silicone**

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

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

**Fenêtre du capteur de température**

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

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

**Remarques**

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

---

## Questions fréquentes et réponses (FAQ)

---

### Utilisation

---

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

La sécurité enfants est activée.

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

---

#### **Pourquoi les voyants lumineux clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il ?**

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

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

---

#### **La ventilation ne se met pas en marche bien que le démarrage automatique soit réglé.**

Allumez la ventilation manuellement ou vérifiez la configuration du démarrage automatique. Vous trouverez de plus amples informations au chapitre → "*Réglages de base*".

---

#### **La ventilation fonctionne trop fortement ou trop faiblement en mode de commande par capteur.**

La sensibilité du capteur pour la ventilation est mal configurée.

Vous trouverez de plus amples informations sur ce réglage au chapitre → "*Réglages de base*".

---

#### **La ventilation continue à fonctionner alors que les foyers sont éteints.**

Éteignez la ventilation manuellement.

Vous trouverez de plus amples informations sur ce réglage au chapitre → "*Utilisation de l'appareil*".

---

#### **La ventilation se met en marche alors que l'appareil est éteint.**

Le réglage de la position temporisation avec commande par capteur est sélectionné.

Vous trouverez de plus amples informations sur ce réglage au chapitre → "*Réglages de base*".

---

#### **L'aspiration d'air est trop faible.**

Assurez-vous que le filtre à graisse métallique est propre.

Pour savoir comment nettoyer et remplacer le filtre, consultez le chapitre → "*Nettoyage*".

---

### Bruits

#### **Pourquoi on entend des bruits pendant la cuisson ?**

En fonction de la structure du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont un phénomène normal, font partie de la technologie de chauffage par induction et n'indiquent pas une défektivité.

---

#### **Bruits possibles :**

##### **Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :**

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

---

##### **Un sifflement grave :**

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

---

##### **Un crépitement :**

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

## Bruits

### Des sifflements aigus :

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

---

### Bruit du ventilateur :

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

## Ustensiles de cuisson

---

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

Consultez les informations relatives aux ustensiles adaptés à l'induction.

---

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

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

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

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

Consultez les informations sur le type, la taille et le positionnement de la casserole.

---

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

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

Consultez les informations sur le type, la taille et le positionnement de la casserole.

## Nettoyage

### Comment est-ce que je peux nettoyer la table de cuisson à induction ?

Pour obtenir des résultats optimaux, utilisez un produit de nettoyage spécial pour vitres céramiques. N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif, aucun produit pour lave-vaisselle (concentrés) ni aucun chiffon à récurer.

Pour savoir comment nettoyer et entretenir la table de cuisson, consultez le chapitre → "*Nettoyage*".

---

### Il y a de l'eau dans le placard situé sous la table de cuisson.

Vérifiez si le réservoir de trop-plein est plein.

Pour savoir comment nettoyer le réservoir de trop-plein, consultez le chapitre → "*Nettoyage*".

---

### À quels intervalles dois-je nettoyer le réservoir de trop-plein ?

Nettoyez le réservoir de trop-plein fréquemment.

Pour savoir comment nettoyer le réservoir de trop-plein, consultez le chapitre → "*Nettoyage*".

---

### À quels intervalles dois-je nettoyer le filtre à graisse métallique ?

Nettoyez le filtre à graisse métallique fréquemment.

Pour savoir comment nettoyer et entretenir le filtre, consultez le chapitre → "*Nettoyage*".

## Anomalies, que faire ?

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

### Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le tableau électrique. Appeler le service après-vente.

| Anomalie/affichage  | Cause possible   | Solution   |
|---|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas                                | La fiche n'est pas branchée  | Branchez l'appareil sur le secteur   |
|   | Coupure de courant   | Vérifiez si les autres appareils de cuisine fonctionnent   |
|   | Fusible défectueux   | Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état  |
| Les touches des fonctions de ventilation ne s'allument pas. | La commande du moteur ne fonctionne pas.   | Contactez le service après-vente.  |
| La ventilation ne fonctionne pas.                           | Le moteur ou la commande est défectueux(euse).   | Contactez le service après-vente.  |
| L'allumage des symboles ne fonctionne pas.                  | L'unité de commande est défectueuse.   | Contactez le service après-vente.  |
| <b>F CHANGE</b>   | Le filtre à charbon actif est saturé.  | Changez le filtre à charbon actif. → "Nettoyage" à la page 55  |
| <b>F CHANGE</b>   | L'indicateur de saturation s'allume alors que le filtre a été nettoyé ou remplacé.                                     | Réinitialisez l'indicateur de saturation → "Réinitialiser les indicateurs de saturation" à la page 58  |
| Aucun affichage   | L'alimentation électrique est coupée.  | Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.   |
|   | L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.  | Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement.  |
|   | Anomalie de fonctionnement de l'électronique.  | Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.   |
| Un signal retentit  | Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.   | Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.  |
| <b>F2 / E8207 / E 70 15</b>                                 | L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.  | Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson.  |
| <b>F4 / E8208 / E 70 15</b>                                 | L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.   |  |
| <b>F5</b> + position de chauffe et signal sonore            | Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.              | Retirez la casserole. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner.   |
| <b>F5</b> et signal sonore                                  | Une casserole chaude se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. | Retirez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner.                  |
| <b>F1 / F6</b>  | Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.  | Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.  |
| <b>F8</b>   | Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période et sans interruption.                                  | La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre → "Coupure de sécurité automatique" à la page 43.   |
| <b>F9</b>   | La fonction Flex ne peut pas être activée.   | Vérifiez le message d'erreur en effleurant une surface de commande quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude avec les foyers restants. Contactez le service après-vente technique. |

Ne placez pas de casseroles chaudes sur le bandeau de commande.

| Anomalie/affichage  | Cause possible   | Solution  |
|---|--|---|
| <i>E 10 10</i>  | La table de cuisson ne peut établir aucune connexion avec le réseau domestique ou la hotte.  | Confirmez le message d'erreur, en effleurant un capteur de votre choix. Vous pouvez continuer à cuisiner comme d'habitude, sans connexion.<br><br>Si l'affichage apparaît encore, contactez le service après-vente technique.   |
| <i>E 202</i>  | La sonde de température a surchauffé et le foyer a été coupé.  | Attendez que la sonde de température ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.   |
| <i>E 203</i>  | La sonde de température a surchauffé et tous les foyers ont été coupés.  | Si vous n'utilisez pas la sonde de température, éloignez-la de la casserole et rangez-la loin des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Rallumez les foyers.  |
| <i>E 204</i>  | La pile de la sonde de température est vide.   | Remplacement de la pile 3V CR2032. Reportez-vous à la section « Remplacement de la pile ».  |
| <i>E 205</i>  | La sonde de température n'a plus de connexion.   | Éteignez, puis rallumez la fonction.  |
| <i>E 206</i>  | La sonde de température est hors service/défectueuse.  | Contactez le service après-vente technique.   |
| L'affichage de la sonde de température ne s'allume pas          | La sonde de température ne réagit pas et l'affichage ne s'allume pas.  | Remplacement de la pile 3V CR2032. Reportez-vous à la section « Remplacement de la pile ».<br><br>Si le problème persiste, maintenez le symbole de la sonde de température enfoncé pendant 8 secondes et reconnectez le capteur de température avec le foyer.<br><br>Si le problème persiste, contactez le service après-vente technique. |
| L'affichage de la sonde de température clignote deux fois.      | La pile de la sonde de température est presque vide. L'opération de cuisson suivante peut être interrompue suite à une pile épuisée. | Remplacez la pile 3V CR2032. Reportez-vous à la section « Remplacement de la pile ».  |
| L'affichage de la sonde de température clignote trois fois.     | La sonde de température n'a plus de connexion.   | Appuyez pendant 8 secondes sur le symbole de la sonde de température et reconnectez la sonde de température avec le foyer.  |
| <i>E 9000</i><br><i>E 90 10</i>                                 | La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement normale.  | Contactez votre fournisseur d'électricité.  |
| <i>U 400</i>  | La table de cuisson n'est pas correctement branchée  | Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Assurez-vous qu'elle est branchée selon le schéma de branchement.  |
| <i>dE</i>   | Le mode démo est activé  | Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Patientez 30 secondes et rebranchez-la. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.   |
| Ne placez pas de casseroles chaudes sur le bandeau de commande. |  |   |

### Remarques

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

---

## Service après-vente

---

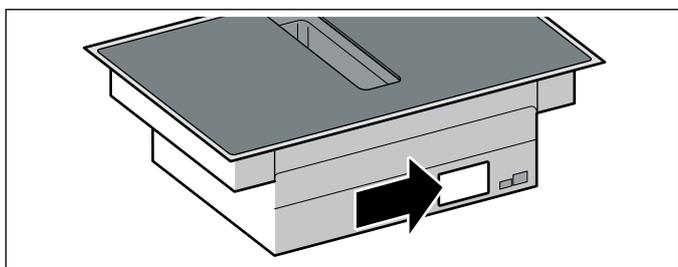
Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

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

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez toujours indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

La plaque signalétique portant ces numéros se trouve :

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



Le numéro de produit (E-Nr.) est également indiqué sur la table de cuisson vitrocéramique. Vous pouvez vérifier le répertoire du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD-Nr) en accédant aux réglages de base. Pour ce faire, consultez le chapitre → "*Réglages de base*".

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

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

#### **Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement**

**B** 070 222 148

**FR** 01 40 10 42 12

**CH** 0848 840 040

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







**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

9001463990 (000701)  
fr

**GAGGENAU**

