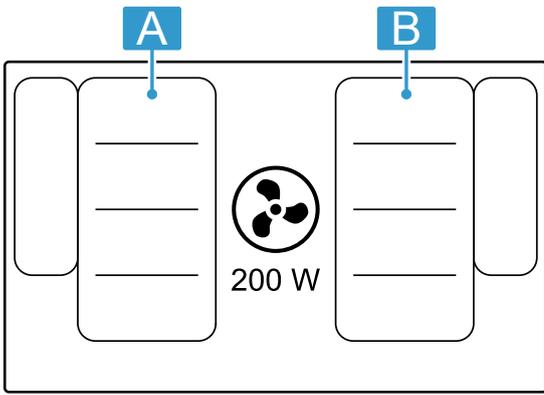


# TABLE DE CUISSON À IN- DUCTION FLEX AVEC SYSTÈME DE VENTILATION INTÉGRÉ

CV492105 CV492105M

**GAGGENAU**





A/ B	$i_2^1$	$P^1$
☐☐☐	2 200 W	3 700 W
☐	3 300 W	3 700 W
☐☐	2 600 W	3 700 W
☐☐	3 300 W	3 700 W

<sup>1</sup> IEC 60335-2-6

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



## Table des matières

1	Sécurité .....	3	13	Fonction booster .....	17
2	Prévenir les dégâts matériels .....	6	14	Fonction Capteur de rôtissage .....	18
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie .....	6	15	Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage .....	20
4	Mise au rebut .....	7	16	Arrêt automatique .....	20
5	Modes de fonctionnement .....	7	17	Réglages de base .....	21
6	Cuisson par induction .....	8	18	Test casserole .....	22
7	Description de l'appareil .....	9	19	Home Connect .....	23
8	Avant la première utilisation .....	11	20	Nettoyage et entretien .....	25
9	Utilisation .....	12	21	FAQ .....	29
10	Flex Zone .....	14	22	Dépannage .....	31
11	FlexPlus Zone .....	15	23	Service après-vente .....	34
12	Fonction de minuterie .....	16	24	Déclaration de conformité .....	34

## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

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

### 1.2 Utilisation conforme

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

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

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.

- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.
- pour aspirer des substances et des vapeurs dangereuses ou explosives.
- pour aspirer de petites pièces ou des liquides.

Si vous portez un dispositif médical implanté (par ex. un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur), assurez-vous auprès de votre médecin que ce dispositif est en conformité avec la directive 90/385/CEE du Conseil des Communautés européennes du 20 Juin 1990 ainsi qu'avec les normes EN 45502-2-1 et EN 45502-2-2 et qu'il a été sélectionné, implanté et programmé en respectant la norme VDE-AR-E 2750-10. Si ces conditions sont 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.

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

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

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

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

### 1.4 Utilisation sûre

#### ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

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

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

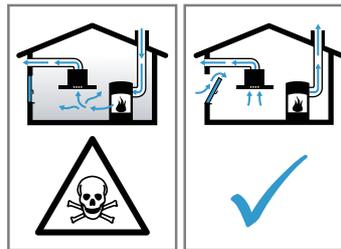
Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

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

#### ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !**

Les gaz de combustion réaspirés peuvent provoquer un empoisonnement. Les foyers à combustion alimentés en air ambiant (par exemple appareils de chauffage au gaz, au fioul, au bois ou au charbon, les chauffe-eaux intégrés sous cuve, les chauffe-eaux 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 (par ex., cheminée). Lorsque la hotte aspirante est en marche, elle prélève de l'air dans la cuisine et dans les pièces voisines. L'absence d'un apport d'air suffisant crée une pression négative. Les gaz toxiques provenant de la

cheminée ou du conduit d'évacuation sont réaspirés dans les pièces d'habitation.



- ▶ En cas d'utilisation simultanée de l'appareil en mode évacuation extérieure et d'un foyer à combustion alimenté en air ambiant, veillez impérativement à ce que l'apport d'air soit toujours suffisant.
- ▶ 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). Cette valeur n'est réalisable que si l'apport d'air frais nécessaire à la combustion est assuré par des ouvertures non obturables, par exemple dans des portes ou fenêtres, associées à un caisson mural d'entrée et de sortie d'air, ou bien par d'autres moyens techniques. Un caisson mural d'entrée et de sortie d'air ne suffit pas à assurer la valeur minimale nécessaire.
- ▶ Demandez toujours conseil à un 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 l'appareil est utilisé exclusivement en mode recirculation de l'air, le fonctionnement est possible sans restriction.

#### ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

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

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

La surface de cuisson devient très chaude.

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

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

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

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

Éteignez la table de cuisson après chaque utilisation à l'aide des éléments de commande.

- ▶ N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement parce qu'il n'y a plus de casseroles ou de poêles dessus.

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- ▶ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.
- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex. ne faites rien flamber).
- ▶ Installez l'appareil à proximité d'un foyer à combustibles solides (par ex. bois ou charbon) uniquement en présence d'un capot fermé et non amovible. Il ne doit pas y avoir de projection d'étincelles.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

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

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

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

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

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

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

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 déposez aucune casserole sur la grille de ventilation.

- ▶ Ne déposez aucun objet chaud sur la grille de ventilation.

L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- ▶ Si des liquides chauds pénètrent dans l'appareil, ne retirez pas la grille de ventilation, le filtre à graisse ou le réservoir de trop-plein avant que l'appareil n'ait refroidi.

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 34*

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

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

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

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

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

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.
- ▶ Ne jamais utiliser de vaisselle de cuisson congelé.

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

- ▶ Le récipient de cuisson au bain-marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau.

- ▶ Utilisez uniquement un ustensile de cuisson résistant à la chaleur. Un appareil dont la surface est fissurée ou cassée peut occasionner des coupures.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil s'il présente une surface fissurée ou cassée.

## 2 Prévenir les dégâts matériels

### ATTENTION

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

- ▶ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- ▶ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'électronique.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande, les affichages, le cadre de la table de cuisson ou la grille de ventilation.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

### 2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Endommagement	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
Taches	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Fonds de poêles ou de casseroles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Décoloration	Abrasion des récipients, p. ex. aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

## 3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

### 3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### 3.2 Économies d'énergie

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

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

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

**Conseil :** Les fabricants d'ustensiles de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

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

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

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

Soulevez le couvercle le moins possible.

- ✓ Beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utilisez un couvercle en verre.

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

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- ✓ Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

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

- ✓ Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour chauffer.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

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

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

Utilisez la position de mijotage adaptée.

- ✓ Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.

Adaptez la vitesse du ventilateur à l'intensité des vapeurs de cuisson.

- ✓ Une faible vitesse du ventilateur est synonyme d'une faible consommation d'énergie.
- ✓ Utilisez uniquement la vitesse intensive en cas de besoin.

En cas de vapeurs de cuisson intensives, sélectionnez dès que possible une vitesse de ventilation plus importante.

- ✓ Les odeurs se répandent moins dans la pièce.

Éteignez l'appareil quand vous n'en avez plus besoin.

✓

Aérez suffisamment la pièce lorsque vous cuisinez.

- ✓ L'appareil fonctionne plus efficacement et fait moins de bruit.

Nettoyez ou remplacez les filtres aux intervalles spécifiés.

- ✓ L'efficacité du filtre est conservée.

## 4 Mise au rebut

### 4.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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

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

## 5 Modes de fonctionnement

Vous pouvez utiliser votre appareil en mode évacuation extérieure ou en mode recirculation de l'air.

### 5.1 Mode évacuation extérieure

L'air aspiré est débarrassé des particules de graisse par les filtres, et transite par un conduit avant de gagner l'extérieur.



L'air ne doit pas être acheminé dans une cheminée servant à l'évacuation des gaz d'appareils qui sont utilisés pour la combustion de gaz ou d'autres combustibles (cela ne s'applique pas aux appareils de recyclage).

- Si l'air sortant circule par une cheminée ou une cheminée d'évacuation des gaz, vous devrez d'abord obtenir l'accord du ramoneur compétent dans votre quartier.
- Si l'air sortant traverse la paroi extérieure, il convient d'utiliser un caisson télescopique mural.

### 5.2 Mode recyclage

L'air aspiré est nettoyé par l'intermédiaire des filtres à graisse et d'un filtre anti-odeurs, puis il est renvoyé dans la pièce.



Pour neutraliser les odeurs en mode recyclage, vous devez installer un filtre anti-odeurs. Pour connaître les différentes possibilités d'utiliser l'appareil en mode recyclage, consultez notre catalogue ou votre revendeur spécialisé. Vous pouvez vous procurer les accessoires dans un commerce spécialisé, auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

**Remarque :** En cas de cuisson intensive et prolongée, de l'humidité est libérée dans l'air ambiant. Si vous utilisez l'appareil en mode recyclage, nous vous recommandons de bien aérer la cuisine, par exemple en ouvrant brièvement une fenêtre afin d'éliminer l'humidité excédentaire.

## 6 Cuisson par induction

### 6.1 Avantages 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 rôtiage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de l'apport de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement l'apport de chaleur après chaque manipulation. Le foyer à induction interrompt l'apport de chaleur si vous retirez le récipient du foyer sans l'éteindre au préalable.

### 6.2 Ustensile de cuisson

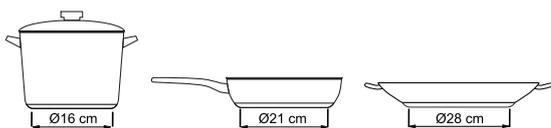
Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques sont adaptés à la cuisson par induction.

Par exemple :

- Ustensile de cuisson en acier émaillé
- Ustensile de cuisson en fonte
- Ustensiles de cuisson spéciaux en acier inox adaptés à l'induction

Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.

Afin d'obtenir un bon résultat de cuisson, assurez-vous que la zone ferromagnétique du fond de l'ustensile de cuisson correspond à la taille de la zone de cuisson. Si l'ustensile de cuisson n'est pas détecté sur une zone de cuisson, placez-le sur une zone de cuisson de plus petit diamètre.

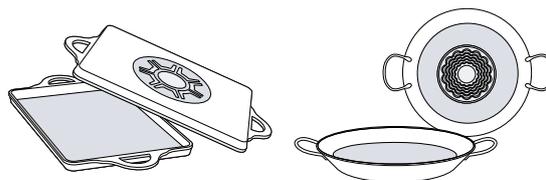


Si vous utilisez la Flex Zone comme zone de cuisson unique, vous pouvez utiliser des ustensiles de cuisson plus grands qui sont particulièrement adaptés à cette zone. Vous trouverez de plus amples informations sur le positionnement de l'ustensile sous .

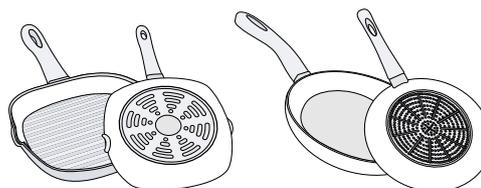
→ "Flex Zone", Page 14



Sur certains ustensiles de cuisson à induction, le fond n'est pas entièrement ferromagnétique : en cas de grands ustensiles de cuisson avec un fond ferromagnétique plus petit, seule la surface ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme. Par conséquent, la température de la zone non ferromagnétique peut être trop basse pour la cuisson.



Les fonds d'ustensiles ayant des composants en aluminium réduisent la surface ferromagnétique. Cela peut réduire la puissance de sortie et les ustensiles ne sont qu'insuffisamment ou pas du tout détectés, et donc pas suffisamment chauffés.



### Ustensiles de cuisson inappropriés

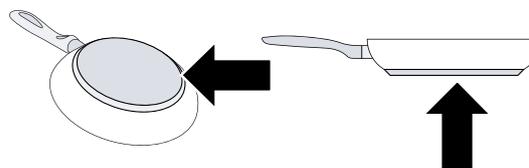
N'utilisez jamais de plaques de diffuseur ni d'ustensiles de cuisson en :

- acier normal à corps mince
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

### Composition du fond de l'ustensile de cuisson

La composition du fond de l'ustensile de cuisson peut influencer le résultat de cuisson. Les ustensiles fabriqués à partir de matériaux répartissant uniformément la chaleur dans la casserole, par ex. des casseroles aux fonds intermédiaires en acier inoxydable, permettent d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez de préférence des ustensiles à fond plat, car des fonds d'ustensiles inégaux nuisent à l'apport de chaleur.



### Ustensile de cuisson manquant ou de taille inadaptée

Si vous ne placez aucun ustensile sur la zone de cuisson sélectionnée ou si l'ustensile est composé d'un matériau inapproprié ou n'est pas de la taille appropriée, l'affichage de la zone de cuisson clignote. Placez un ustensile adapté sur la zone de cuisson afin que l'affichage s'éteigne. Si vous ne placez pas un ustensile approprié sur la zone de cuisson dans les 9 secondes, il s'éteint automatiquement.

### Ustensile vide ou ustensiles à fond mince

Ne pas chauffer d'ustensile vide et n'utiliser aucun ustensile à fond mince. La table de cuisson est équipée

d'un système de sécurité interne. Un ustensile vide peut très vite chauffer et ne pas laisser le temps à la fonction « arrêt automatique » de réagir à temps. Il en résulte une température trop élevée qui fait fondre le fond de l'ustensile et endommage la plaque de verre. Dans ce cas, ne pas toucher l'ustensile et éteindre la zone de cuisson. Si la zone de cuisson ne fonctionne pas après avoir refroidi, contactez le service après-vente technique.

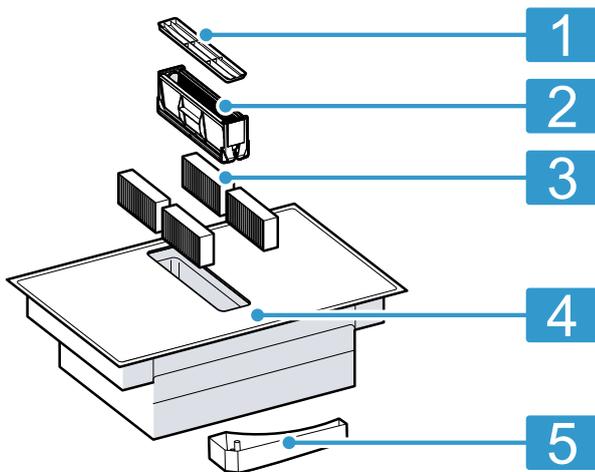
## Détection des ustensiles de cuisson

Chaque zone de cuisson possède une limite inférieure pour la détection des ustensiles de cuisson ; celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond de l'ustensile de cuisson. Utilisez par conséquent la zone de cuisson qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole.

## 7 Description de l'appareil

### 7.1 Votre nouvel appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



1 Grille de ventilation

2 Filtre à graisse

3 Filtre anti-odeurs pour le mode recirculation de l'air ou filtre acoustique pour le mode évacuation extérieure

4 Bandeau de commande

5 Réservoir de trop-plein

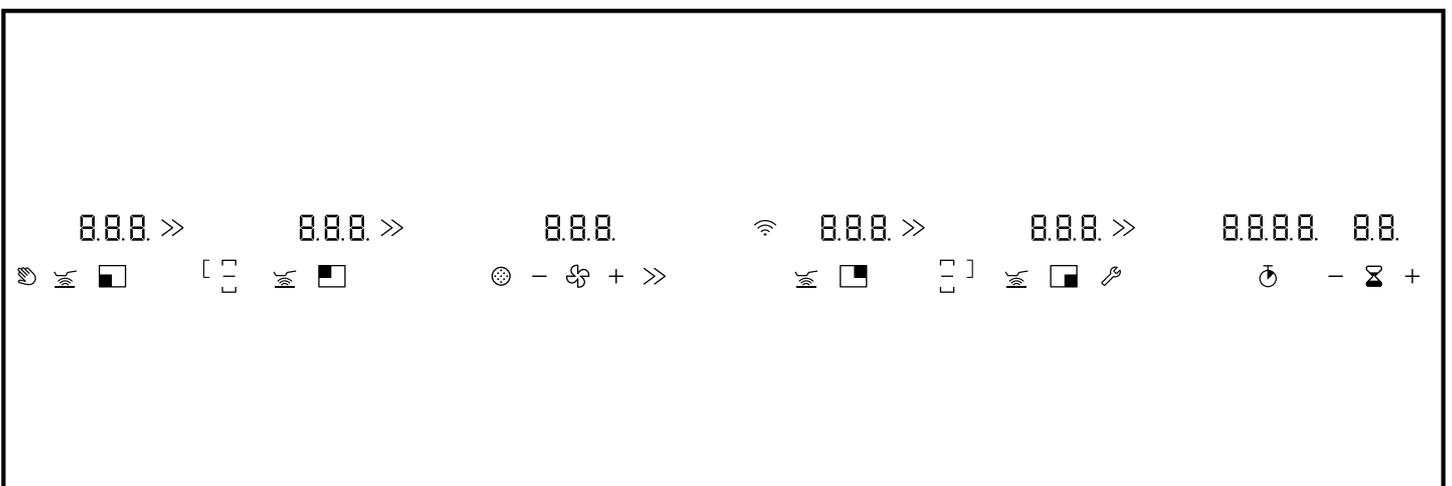
### 7.2 Accessoires en option

Selon la version de montage de l'appareil, différents accessoires sont disponibles : vous pouvez vous les procurer auprès de revendeurs spécialisés, de notre service après-vente ou sur notre site officiel.

Filtre anti-odeurs	CA282112
Filtre acoustique	CA084010
Kit de recyclage sans gaine	CA08201.
Kit de recyclage avec gaine, plan de travail de 60 cm	CA08206.
Kit de recyclage avec gaine, plan de travail de 70 cm	CA08207.
4 boutons de commande, noirs	CKI440000
4 boutons de commande, en acier inox	CKI440010
Teppan Yaki en matériau multicouches	CA051300
Plaque à snacker en fonte d'aluminium	CA052300

### 7.3 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer quelques fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



## Champs tactiles

Les champs tactiles fonctionnent par effleurement. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

	Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage
	Activer la fonction capteur de rôtissage
	Activer la vitesse intensive pour la ventilation <sup>1</sup>
	Ouvrir les réglages de base
	Sélectionner les vitesses de ventilation/régler la fonction minuterie
	Réinitialiser l'indicateur de saturation <sup>1</sup>
	Activer le chronomètre
	Régler la minuterie

## Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

	État de fonctionnement
	Foyer
	Niveaux de puissance
	Vitesses de ventilation
	Fonction Frying Sensor pour mode grillades et poêlées
	Fonction PowerBoost pour les foyers/vitesse intensive pour la ventilation
	Chaleur résiduelle
	Minuterie
	Fonction Chronomètre
	Verrouillage du bandeau de commande pour les besoins du nettoyage
	Fonction Flex activée
	Fonction Flex désactivée
	Fonction FlexPlus activée
	La ventilation est activée <sup>1</sup>
	Vitesse intensive pour la ventilation <sup>1</sup>
	Fonction intermittente de la ventilation
	Mode automatique pour la ventilation
	Affichage de la température du capteur de rôtissage
	Poursuite du ventilateur
	Indicateur de saturation des filtres anti-odeurs <sup>1</sup>
	Réseau domestique

## Champs tactiles et affichages

Lorsque la table de cuisson est allumée, les symboles des champs tactiles actuellement disponibles s'allument. Les affichages des foyers ou des fonctions sélectionnées s'allument en orange.

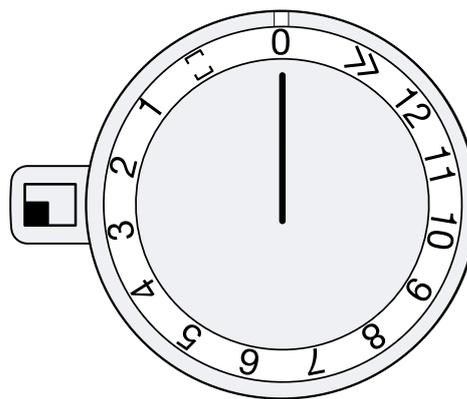
Pour activer la fonction correspondante, effleurez un symbole. Un signal sonore de confirmation retentit.

- Maintenez le bandeau de commande propre et sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne placez aucun ustensile de cuisson à proximité des affichages et des champs tactiles. L'électronique risque de surchauffer.

## Bouton de commande

Le bouton de commande vous permet de configurer quelques fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Les marquages sur le bouton de commande indiquent l'affectation au foyer respectif et le réglage des positions de chauffe 1 à 12 ou la fonction PowerBoost et la fonction Flex.



0 - 12	Régler la position de chauffe
	Activer la fonction Power-Boost
	Activer la fonction Flex
	Régler le foyer avant gauche
	Régler le foyer arrière gauche
	Régler le foyer arrière droit
	Régler le foyer avant droit

## Affichages des anneaux lumineux

Chaque bouton de commande est doté d'un anneau lumineux pouvant indiquer différents états.

L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange pendant le fonctionnement. Vous pouvez choisir entre deux tonalités de couleur. Si vous avez installé plusieurs appareils côte à côte, vous pouvez modifier les tonalités de couleur dans les réglages des appareils afin que tous les anneaux lumineux s'allument dans le même tonalité de couleur.

→ "Modifier la couleur de l'anneau lumineux", Page 14

Affichage	Nom
Arrêt	Appareil ÉTEINT
Allumé : orange	Appareil ALLUMÉ
Clignotement : orange	Appareil ÉTEINT

<sup>1</sup> Le symbole peut s'allumer en orange ou blanc.

Affichage	Nom
	Affichage de la chaleur résiduelle
Allumé : bleu	Home Connect
Clignotant : bleu	Home Connect, l'appareil se connecte au réseau domestique
Clignotement en alternance : orange et blanc	Coupure de sécurité, panne de courant

Affichage	Nom
clignotement en alternance : jaune et magenta	Défaut de l'appareil. Appelez le service après-vente.
Allumé : en vert pendant quelques secondes, puis en jaune	Appareil initialisé lors du premier branchement ou après une panne de courant

## 7.4 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

Vous trouverez de plus amples informations sur les ustensiles adaptés à la cuisson à induction sous Cuisson à induction.

→ "Cuisson par induction", Page 8

Symbole	Type de foyer	Activer
	Foyer simple	Utilisez un ustensile de cuisson de taille appropriée.
	Foyer flexible	Vous trouverez de plus amples informations sous Foyer flexible. → Page 14
	Foyer FlexPlus	Le foyer FlexPlus s'allume toujours en lien avec l'un des foyers flexibles. Vous trouverez de plus amples informations sous Foyer Flex Plus. → Page 15

## 7.5 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque zone de cuisson un indicateur de chaleur résiduelle à deux positions. Il indique qu'une zone de cuisson est encore chaude.

Ne touchez pas la zone de cuisson tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Selon le degré de chaleur résiduelle, les informations suivantes sont affichées :

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

L'anneau lumineux du bouton de commande clignote.

Si la zone de cuisson FlexPlus était activée, l'affichage de la zone de cuisson FlexPlus s'allume également.

Si vous retirez l'ustensile de cuisson de la zone de cuisson pendant le processus de cuisson, l'affichage de la position de chauffe clignote et l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange.

Si vous éteignez la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que la zone de cuisson est encore chaude.

# 8 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

## 8.1 Configurer Home Connect

- ▶ Configurez Home Connect.  
→ "Home Connect ", Page 23

## 8.2 Régler un mode de fonctionnement

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

- ▶ Pour convertir l'appareil en mode évacuation extérieure, reportez-vous aux réglages de base  
→ Page 21.

## 8.3 Tonalités de couleur des anneaux lumineux

L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange pendant le fonctionnement. Vous pouvez choisir entre deux tonalités de couleur.

Vous pouvez modifier les tonalités de couleur pour que tous les anneaux lumineux de plusieurs appareils s'allument dans le même couleur.

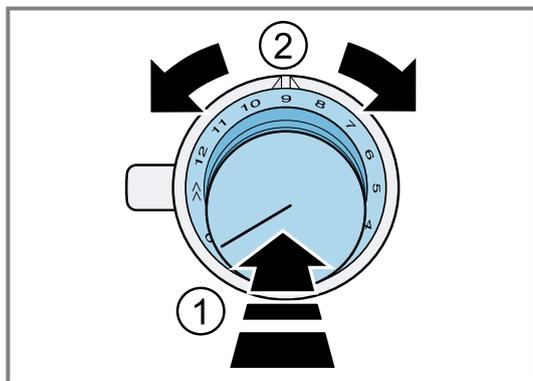
→ "Modifier la couleur de l'anneau lumineux", Page 14

## 9 Utilisation

### 9.1 Allumer la table de cuisson

#### Remarques

- Si l'appareil n'est pas connecté au réseau domestique ou si la connexion a été interrompue, le réglage initial de la connexion réseau est toujours activé lors de l'allumage de la table de cuisson.
  - N'utilisez jamais l'appareil sans filtre à graisse métallique et réservoir de trop-plein.
  - Si vous placez un ustensile de cuisson sur un foyer flexible, la table de cuisson détecte l'ustensile de cuisson et le foyer est automatiquement sélectionné. Vous obtiendrez de plus amples informations sous . → "Flex Zone", Page 14
  - Si aucun ustensile ne se trouve sur la zone de cuisson ou si l'appareil n'en détecte aucun, la position de chauffe sélectionnée clignote et l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange. L'appareil éteint la zone de cuisson après environ 9 minutes. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote. Tournez le bouton de commande sur 0, l'anneau lumineux du bouton de commande cesse de clignoter.
1. Utilisez des ustensiles de cuisson au diamètre adapté.
    - ▶ Veillez à ce que la base de l'ustensile ne dépasse pas les zones de cuisson marquées.
  2. Sélectionnez la zone de cuisson à l'aide du bouton de commande.
  3. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position de chauffe souhaitée.



- ✓ La position de chauffe sélectionnée s'allume.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume.

### Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des positions de chauffe qui conviennent à tel ou tel aliment. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Position de chauffe	Mode de cuisson	Exemples
11-12	Chauffage rapide	Eau
	Saisir	Viande
	Chauffer	Graisse/huile, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
7-10	Blanchir	Légumes
	Rôtir	Viande, pommes de terre
6-8	Rôtir	Poisson

#### Remarques

- Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire le niveau de puissance de la table de cuisson.

### 9.2 Éteindre la table de cuisson

- ▶ Tournez tous les boutons de commande sur 0.
- ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote jusqu'à ce que le foyer soit refroidi.

### 9.3 Consignes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des conseils utiles pour la préparation des plats ou l'utilisation des ustensiles.

- Si vous faites chauffer de la purée, des soupes à la crème ou des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la position de chauffe 10-12.
- Si vous cuisinez avec le couvercle, réduisez la position de chauffe dès que de la vapeur s'échappe. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Une fois la cuisson terminée, placez un couvercle sur l'ustensile de cuisson en attendant de servir le plat.
- Suivez les instructions du fabricant lorsque vous cuisinez avec l'autocuiseur.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive. La minuterie courte durée vous permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Veillez à ce que l'huile ne fume pas.
- Pour faire dorer les aliments, faites-les frire les uns après les autres et en petites portions.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utilisez par conséquent des maniques.
- Vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie sous . → "Économies d'énergie", Page 6

Position de chauffe	Mode de cuisson	Exemples
8-9	Cuire	Pâtisseries, plats à base d'œufs, par exemple des crêpes
	Mijoter sans couvercle	Pâtes, liquides
7-8	Brunir	Farine, oignons
	Griller	Amandes, chapelure
	Sauter	Lard/lard maigre
	Réduire	Fonds, sauces
6-7	Pocher dans un récipient ouvert	Knödel, raviolis, garnitures de potage, pot-au-feu, oeufs pochés
5-6	Pocher dans un récipient ouvert	Saucisses bouillies
6-7	Cuisson vapeur	Légumes, pommes de terre, poisson
	Étuver	Légumes, fruits, poisson
	Braiser	Paupiettes, rôtis, légumes
3-4	Braiser	Goulasch
4-5	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
3-4	Décongélation	Produits surgelés
	Laisser gonfler	Riz, légumes secs, légumes
	Faire coaguler	Plats aux œufs, par ex. omelette
1-2	Chauffer/maintenir au chaud	Soupes, légumes en sauce
1	Chauffer/maintenir au chaud	Potées/Ragoûts
	Faire fondre	Beurre, chocolat

## 9.4 Activer le niveau de puissance de la ventilation

### Remarques

- Une aspiration optimale ne peut être garantie avec des récipients hauts. Vous pouvez améliorer la puissance d'aspiration en plaçant un couvercle en biais.
- 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.
- Adaptez toujours la puissance d'aspiration aux conditions du moment. En cas de vapeurs de cuisson importantes, réglez un niveau de puissance élevé.

**Condition :** Le mode automatique est activé.

→ "Réglages de base", Page 21

- ▶ Sélectionnez une position de chauffe à l'aide d'un bouton de commande.
- ✓ La ventilation démarre.

## 9.5 Modifier le niveau de puissance de la ventilation

- ▶ Réglez le niveau de puissance souhaité avec – ou +.
- ✓ Le niveau de puissance réglé s'allume.

## 9.6 Désactiver le niveau de puissance de la ventilation

- ▶ Avec –, réglez le niveau de puissance 0.

## 9.7 Activer la vitesse intensive

Si des odeurs ou des fumées particulièrement fortes se développent, vous pouvez utiliser la vitesse intensive.

- ▶ Appuyez sur >>.
- ✓ La vitesse intensive est activée.
- ✓ >> s'allume.
- ✓ Au bout d'environ 6 minutes, l'appareil rebascule de lui-même sur la vitesse de ventilation 3.

## 9.8 Désactiver la vitesse intensive

- ▶ Appuyez sur >>.
- ✓ La vitesse intensive est désactivée.

## 9.9 Mode automatique avec commande par capteur

En mode automatique, un capteur installé dans l'appareil détecte l'intensité des odeurs de cuisson et de rôtissage. Selon le réglage de la sensibilité du capteur, la vitesse de ventilation optimale est automatiquement activée en continu. Si la commande du capteur réagit trop faiblement ou trop fortement, vous pouvez modifier le réglage de la sensibilité du capteur.

### Mode automatique avec commande par capteur

- ▶ Définissez le réglage pour le mode automatique dans les réglages de base.  
→ "Réglages de base", Page 21
- ✓ Le niveau de puissance optimal est réglé automatiquement à l'aide d'un capteur.

### Désactiver le mode automatique avec commande par capteur

- ▶ Appuyez sur – jusqu'à ce qu'un autre niveau de puissance ou 0 s'allume.
- ✓ Le mode automatique avec gestion du capteur est désactivé.

## 9.10 Poursuite du ventilateur

La poursuite du ventilateur démarre uniquement lorsqu'au moins un foyer a été activé pendant au moins une minute. Après avoir éteint le foyer, le système de ventilation continue de fonctionner pendant quelques minutes pour éliminer les dernières vapeurs de cuisine. Ensuite, le système de ventilation s'éteint automatiquement. Si vous éteignez tous les foyers,  $\text{f}$  et  $\text{⌘}$  s'allument. La poursuite du ventilateur est activée. Lorsque vous activez un foyer, la poursuite du ventilateur s'éteint.

### Désactiver la poursuite du ventilateur

- ▶ Avec  $-$ , réglez la vitesse de ventilation  $\text{f}$ .
- ✓ La poursuite du ventilateur est arrêtée.

## 9.11 Activer la ventilation intermittente

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

**Condition :** Une position de chauffe est sélectionnée.

- ▶ Appuyez sur  $+$  ou  $-$  jusqu'à ce que  $\text{f}$  s'allume.
- ✓ La ventilation intermittente est activée.

**Remarque :** Lorsque vous éteignez l'appareil, la ventilation intermittente reste activée.

## 9.12 Activer la ventilation intermittente

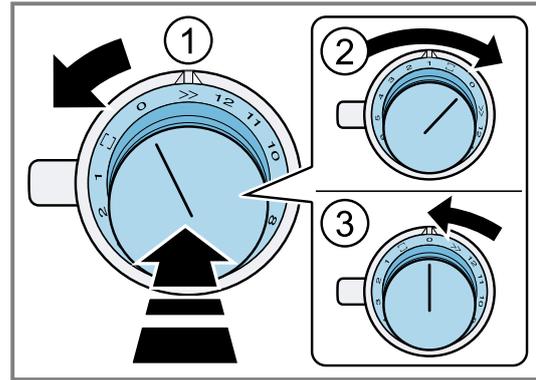
- ▶ Avec  $-$ , réglez la vitesse de ventilation  $\text{f}$ .
- ✓ La ventilation intermittente est désactivée.

## 9.13 Modifier la couleur de l'anneau lumineux

**Remarque :** L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange pendant le fonctionnement. Vous pouvez choisir entre un orange plus clair et un orange plus foncé.

1. Effectuez les opérations suivantes sans interruption.
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le d'un cran vers la gauche sur  $\gg$ .  
Maintenez le bouton de commande enfoncé.
3. Tournez le bouton de commande de deux crans vers la droite sur 1.  
Maintenez le bouton de commande enfoncé.

4. Tournez le bouton de commande de deux crans vers la gauche sur 0.



- ✓  $\text{f}$  s'allume.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
- ✓ Le menu pour modifier l'orange apparaît.
- 5. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le d'un cran vers la droite sur  $\text{f}$ .
- ✓ Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.
- ✓ La couleur est modifiée.

### Modifier la couleur

**Condition :** Vous vous trouvez dans le menu pour modifier l'orange.

→ "Modifier la couleur de l'anneau lumineux", Page 14

- ▶ Pour modifier de nouveau le réglage, enfoncez le bouton de commande et tournez-le d'un cran vers la gauche sur 0, puis de nouveau d'un cran vers la droite sur  $\text{f}$ .
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.

### Quitter le menu et enregistrer les réglages

1. Effectuez les opérations suivantes sans interruption.
2. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le de deux crans vers la gauche sur  $\gg$ .  
Maintenez le bouton de commande enfoncé.
3. Tournez le bouton de commande de trois crans vers la droite sur 1.  
Maintenez le bouton de commande enfoncé.
4. Tournez le bouton de commande de deux crans vers la gauche sur 0.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.
- ✓ Les réglages sont enregistrés.

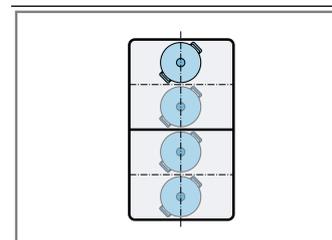
# 10 Flex Zone

Vous pouvez utiliser le foyer flexible comme un seul foyer ou comme deux foyers indépendants. Le foyer flexible est constituée de quatre inducteurs. Les inducteurs fonctionnent indépendamment les uns des autres et activent uniquement la zone de la table de cuisson qui est couverte par l'ustensile.

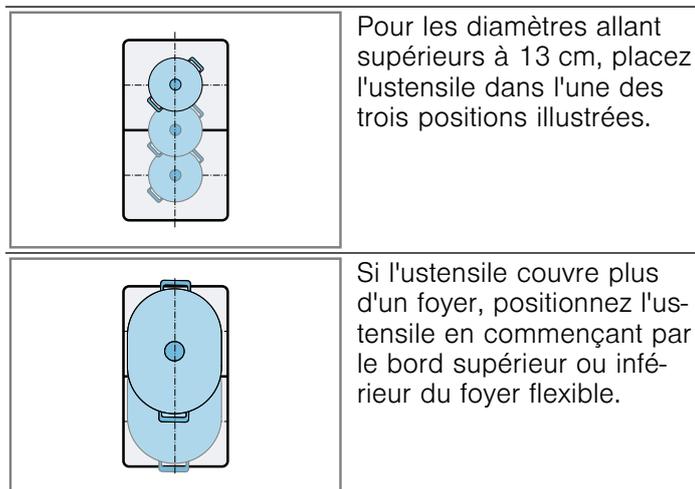
## 10.1 Positions des ustensiles sur un seul foyer

Vous trouverez ici un aperçu du positionnement des ustensiles.

Pour garantir une bonne détection des casseroles et une bonne distribution de la chaleur, placez les ustensiles au centre.



Pour les diamètres allant jusqu'à 13 cm, placez l'ustensile dans l'une des quatre positions illustrées.



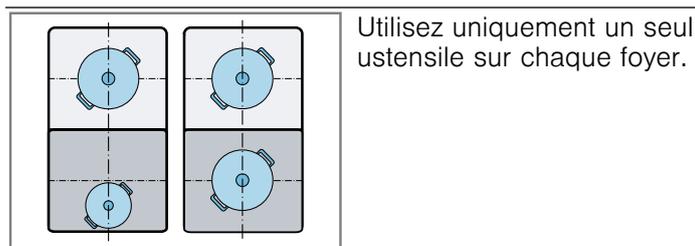
Pour les diamètres allant supérieurs à 13 cm, placez l'ustensile dans l'une des trois positions illustrées.

Si l'ustensile couvre plus d'un foyer, positionnez l'ustensile en commençant par le bord supérieur ou inférieur du foyer flexible.

## 10.2 Positions des ustensiles avec deux foyers indépendants

Vous trouverez ici un aperçu du positionnement des ustensiles.

Vous pouvez utiliser les foyers avant et arrière avec deux inducteurs indépendants l'un de l'autre. Réglez la position de chauffe souhaitée pour chaque foyer individuel.



Utilisez uniquement un seul ustensile sur chaque foyer.

## 10.3 Utiliser le foyer flexible comme foyer unique

**Condition :** Les foyers flexibles sont reliés.

→ "Connecter les deux foyers", Page 15

- ▶ Utilisez la totalité du foyer.

### Connecter les deux foyers

1. Posez l'ustensile.

# 11 FlexPlus Zone

La table de cuisson dispose de deux foyers FlexPlus qui se trouvent à côté des deux foyers flexibles et qui fonctionnent en liaison avec le foyer flexible de gauche ou de droite. Cela vous permet d'utiliser des ustensiles plus grands et d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Les deux foyers FlexPlus s'activent chacun toujours en lien avec le foyer flexible de gauche ou de droite. Vous ne pouvez pas activer le foyer FlexPlus et le foyer flexible séparément.

## 11.1 Remarques sur le positionnement des ustensiles

Vous trouverez ici un aperçu du positionnement des ustensiles.

2. Tournez un des boutons de commande d'un cran vers la droite sur .
3. Sélectionnez la position de chauffe avec l'autre bouton de commande.
  - ✓  s'allume.
  - ✓ La position de chauffe s'allume dans les affichages des deux foyers.
  - ✓ Le foyer flexible est activé.

## Modifier la position de chauffe

- ▶ Modifiez la position de chauffe avec le bouton de commande avec lequel vous avez sélectionné la position de chauffe.

## Ajouter un nouvel ustensile

1. Poser le nouvel ustensile.
2. Tournez le bouton de commande ayant servi à sélectionner le foyer flexible d'un cran vers la droite sur 0 puis d'un cran vers la gauche sur .
  - ✓ Le nouvel ustensile est reconnu et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

**Remarque :** Si vous déplacez ou soulevez l'ustensile sur le foyer utilisé, la table de cuisson lance une recherche automatique et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

## Séparer des foyers

- ▶ Tournez le bouton de commande ayant servi à sélectionner le foyer flexible d'un cran vers la droite sur 0.
  - ✓ L'affichage  s'allume.
  - ✓ Le foyer flexible est désactivé.
  - ✓ Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.

**Remarque :** Lorsque vous éteignez et rallumez la table de cuisson, le foyer flexible se transforme de nouveau en deux foyers indépendants.

## 10.4 Utiliser le foyer flexible comme deux foyers indépendants

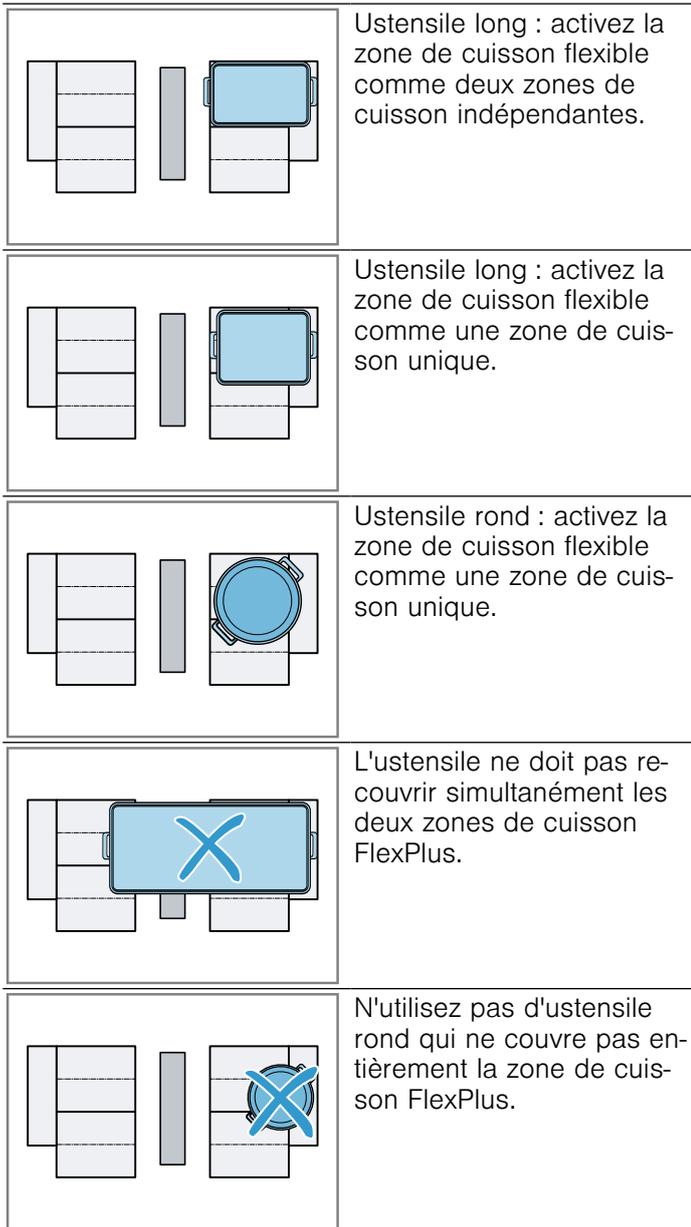
- ▶ Utilisez le foyer flexible comme deux foyers indépendants.
  - "Utilisation", Page 12

Selon la taille de l'ustensile et la surface de cuisson recouverte, vous pouvez activer la zone de cuisson flexible comme deux la zones de cuisson indépendantes ou comme une seule zone de cuisson.

→ "Flex Zone", Page 14

Pour garantir une bonne détection des casseroles et une bonne distribution de la chaleur, placez les ustensiles au centre. Assurez-vous que l'ustensile recouvre à la fois la zone de cuisson latérale et la zone de cuisson FlexPlus.

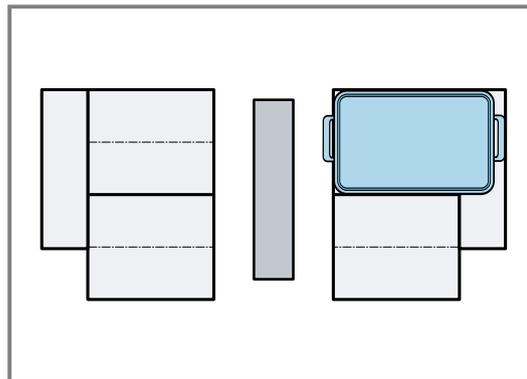
N'utilisez pas le Teppan Yaki ni la plaque à griller avec la zone de cuisson FlexPlus.



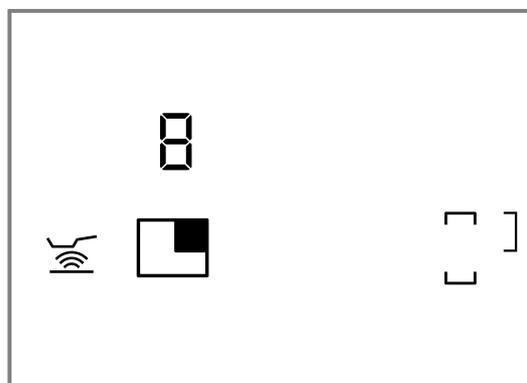
## 11.2 Activer le foyer FlexPlus

1. Posez l'ustensile sur le foyer.

2. Assurez-vous que l'ustensile recouvre le foyer Flex-Plus.



3. Sélectionnez le foyer et la position de chauffe souhaitée.
- ✓ Les affichages du foyer et du foyer FlexPlus s'allument.



- ✓ Le foyer FlexPlus est activé.

## 11.3 Désactiver FlexPlus Zone

- ▶ Retirer l'ustensile du foyer.
- ✓ H ou h s'allume.
- ✓ L'affichage du foyer FlexPlus s'allume jusqu'à ce que l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteigne.
- ✓ Le foyer FlexPlus est désactivé.

# 12 Fonction de minuterie

Votre appareil dispose de différentes fonctions pour régler le temps de cuisson.

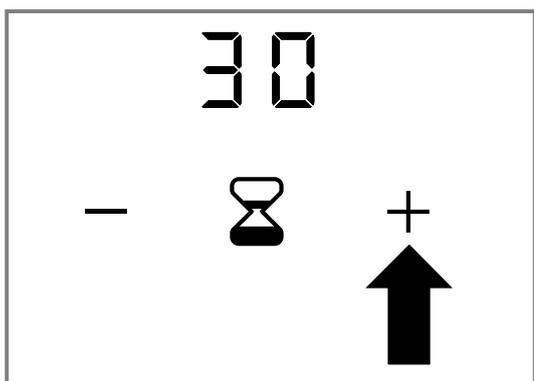
## 12.1 Minuterie

La minuterie vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes après laquelle un signal retentit. La minuterie est indépendante des autres réglages et ne désactive pas automatiquement un foyer.

### Régler la minuterie

1. Appuyez sur **8**.
- ✓ **00**, **-** et **+** s'allument.

2. Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le temps souhaité avec – et +.
  - ▶ Pour régler le temps de cuisson plus rapidement, maintenez la touche – ou + enfoncée.



3. Appuyez sur  $\Sigma$ .
  - ✓ Le temps sélectionné est confirmé.
  - ✓ Le temps commence à s'écouler.

### Modifier la minuterie

1. Appuyez sur  $\Sigma$ .
2. Modifiez le temps avec – et +.
3. Appuyez sur  $\Sigma$ .
  - ✓ Le temps sélectionné est confirmé.

### Supprimer la minuterie

1. Appuyez sur  $\Sigma$ .
2. Réglez le temps avec – et + sur 00.
3. Appuyez sur  $\Sigma$ .
  - ✓ Le temps est effacé.

### Désactiver le minuteur

**Condition :** Un signal sonore retentit après écoulement du temps. 00 clignote.

- ▶ Appuyez sur  $\Sigma$ .
- ✓ L'affichage s'éteint.
- ✓ Le signal sonore s'arrête.

## 12.2 Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé en minutes et secondes (mm.ss) depuis l'activation de la fonction. La fonction Chronomètre fonctionne indépendamment de tous les autres réglages et ne désactive pas automatiquement un foyer.

La durée maximale est de 99 minute et 59 secondes (99.59). Si cette valeur est atteinte, l'affichage recommence à 00.00.

### Activer la fonction Chronomètre

1. Sélectionnez la position de chauffe.
  - ✓ 0 s'allume.
2. Appuyez sur 0.
  - ✓ 00.00 s'allume.
  - ✓ Le temps s'écoule.

### Interrompre la fonction Chronomètre

1. Appuyez sur 0.
  - ✓ La fonction Chronomètre est suspendue.
  - ✓ Les affichages du chronomètre restent allumés.
2. Appuyez sur 0.
  - ✓ Le temps affiché continue à s'écouler.

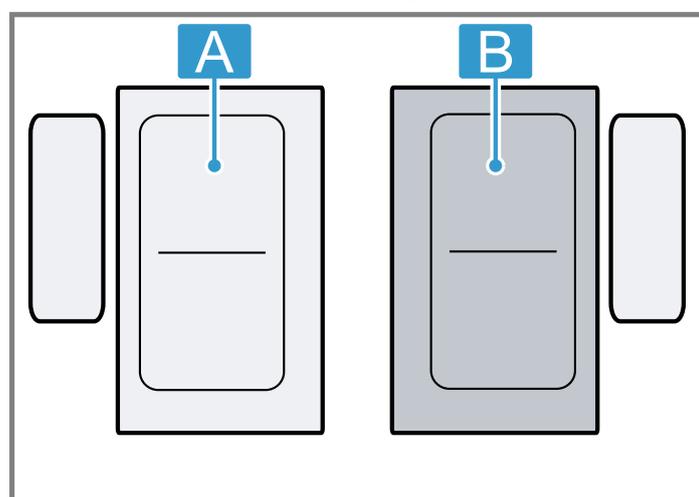
### Désactiver la fonction Chronomètre

- ▶ Maintenez enfoncé 0.
- ✓ La fonction Chronomètre est suspendue.
- ✓ Les affichages du chronomètre s'éteignent.
- ✓ La fonction Chronomètre est désactivée.

## 13 Fonction booster

La fonction booster vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe 12.

La fonction booster est disponible pour tous les foyers tant qu'un autre foyer du même groupe n'est pas utilisé.



**A** Groupe pour table de cuisson de gauche

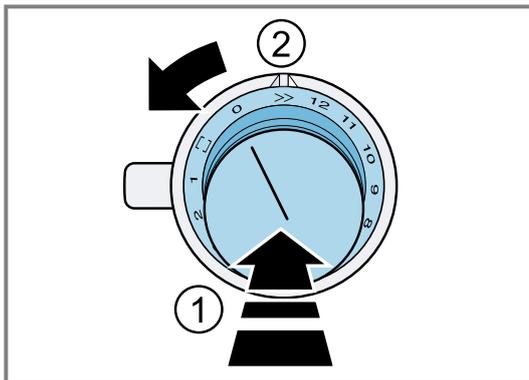
**B** Groupe pour table de cuisson de droite

Si un autre foyer du même groupe est allumé, P et 12 clignotent dans l'affichage du foyer sélectionné. L'appareil allume ensuite automatiquement la position de chauffe 12 sans activer la fonction booster. Dans ce cas, tournez le bouton de commande de l'autre foyer sur 0.

**Remarque :** Vous pouvez également activer cette fonction dans la Flex Zone si vous l'utilisez comme un foyer unique.

### 13.1 Activer la fonction booster

- ▶ Enfoncez le bouton de commande et tournez-le d'un cran vers la gauche sur >>.



- ✓ P et >> sont allumés.
- ✓ La fonction est activée.

### 13.2 Désactiver la fonction booster

- ▶ Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position de chauffe souhaitée.
- ✓ P et >> s'éteignent.
- ✓ La position de chauffe sélectionnée s'allume.
- ✓ La fonction est désactivée.

**Remarque :** Dans certaines circonstances, la fonction booster s'éteint automatiquement pour protéger les éléments électroniques internes de la table de cuisson. Dans ce cas, l'appareil règle automatiquement la position de chauffe i2.

→ "Désactiver la fonction booster après l'interrupteur de sécurité", Page 18

### 13.3 Désactiver la fonction booster après l'interrupteur de sécurité

**Condition :** L'appareil a automatiquement réglé la position de chauffe i2.

- ▶ Tournez le bouton de commande sur 0 ou sur la position de chauffe souhaitée.

## 14 Fonction Capteur de rôtissage

Cette fonction vous permet de maintenir la température appropriée de la poêle pendant le rôtissage. Les foyers dotés de cette fonction sont marqués par le symbole de la fonction Capteur de rôtissage.

### 14.1 Avantages lors du rôtissage

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

#### Remarques

- Ne couvrez pas la poêle avec un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Pour éviter les projections de graisse, utilisez une protection anti-éclaboussures.
- Utilisez une huile ou de la graisse adaptée aux poêlées. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive pressée à froid ou du saindoux, réglez la température sur le niveau i ou 2.
- Ne chauffez jamais une poêle avec ou sans mets sans la surveiller.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de l'ustensile de cuisson ou inversement, le capteur de rôtissage ne s'active pas correctement.

### 14.2 Niveaux de température

Niveau	Convient pour	
i	très faible	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.

Niveau	Convient pour	
2	faible	Faire cuire des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par exemple des omelettes.
3	faible - moyen	Faire cuire du poisson et des aliments à frire épais, comme des boulettes de viande hachée et des saucisses.
4	moyen - élevé	Cuire des steaks, à point ou bien cuits, des produits congelés panés et des pièces à rôti de faible épaisseur, par exemple des escalopes, des émincés de volaille et des légumes.
5	élevé	Faire cuire des mets à température élevée, par exemple des steaks saignants ou à point, des crêpes de pommes de terre et des pommes de terre sautées

### 14.3 Ustensiles recommandés

Des ustensiles spéciaux ont été conçus pour cette fonction afin d'obtenir des résultats optimaux.

Vous pouvez vous procurer l'ustensile recommandé auprès du service après-vente, du commerce spécialisé ou de notre boutique en ligne [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com).

**Remarque :** Vous pouvez utiliser aussi d'autres ustensiles de cuisson. Cependant, en fonction de la nature de l'ustensile, la température atteinte peut différer du niveau de température sélectionné.

### 14.4 Recommandations pour cuisiner avec le capteur de rôtissage

Le tableau indique le niveau de température 2 qui convient pour chaque aliment. Le temps de rôtissage

(⊖ min) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Le niveau de température réglé varie selon la poêle utilisée. Préchauffer la poêle vide. Ajouter l'huile et les aliments après le signal sonore.

	⌘	⊖ min
<b>Viande</b>		
Escalope, nature <sup>1</sup>	4	6-10
Escalope, panée <sup>1</sup>	4	6-10
Filet <sup>2</sup>	4	6-10
Côtelettes <sup>1</sup>	3	10-15
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10-15
Escalope viennoise <sup>1</sup>	4	10-15
Steak, saignant, 3 cm d'épaisseur <sup>2</sup>	5	6-8
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur <sup>2</sup>	5	8-12
Steak, bien cuit, 3 cm d'épaisseur <sup>1</sup>	4	8-12
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur <sup>1</sup>	3	10-20
Viande coupée en lanières <sup>3</sup>	4	7-12
Gyros <sup>3</sup>	4	7-12
Lard <sup>1</sup>	2	5-8
Viande hachée <sup>3</sup>	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm d'épaisseur <sup>1</sup>	3	6-10
Boulettes de viande hachée, 2 cm d'épaisseur <sup>1</sup>	3	10-20
Boulettes farcies <sup>1</sup>	3	10-20
Saucisse à bouillir <sup>1</sup>	3	8-20
Saucisses fraîches <sup>1</sup>	3	8-20
<b>Poisson</b>		
Filet de poisson, nature <sup>1</sup>	4	10-20
Filet de poisson, pané <sup>1</sup>	3	10-20
Langoustines <sup>1</sup>	4	4-8
Crevettes <sup>1</sup>	4	4-8
Poisson frit, entier <sup>1</sup>	3	10-20
<b>Plats aux œufs</b>		
Œufs au plat au beurre <sup>4</sup>	2	2-6
Œufs au plat <sup>2</sup>	4	2-6
Œufs brouillés <sup>3</sup>	2	4-9
Omelette <sup>5</sup>	2	3-6
Crêpes <sup>5</sup>	5	1,5-2,5
Pain perdu <sup>5</sup>	3	4-8
Galette épaisse sucrée <sup>5</sup>	3	10-15
<b>Légumes et légumes secs</b>		

	⌘	⊖ min
Ail <sup>3</sup>	2	2-10
Oignons, étuvés <sup>3</sup>	2	2-10
Oignons en rondelles <sup>3</sup>	3	5-10
Courgettes <sup>1</sup>	3	4-12
Aubergines <sup>1</sup>	3	4-12
Poivrons <sup>1</sup>	3	4-15
Asperges vertes <sup>1</sup>	3	4-15
Champignons <sup>3</sup>	4	10-15
Légumes cuits à la vapeur dans l'huile <sup>3</sup>	1	10-20
Légumes, glacés <sup>3</sup>	3	6-10
<b>Pommes de terre</b>		
Pommes sautées à base de pommes de terre cuites <sup>3</sup>	5	6-12
Frites (à partir de pommes de terre crues) <sup>3</sup>	4	15-25
Galettes de pommes de terre <sup>5</sup>	5	2,5-3,5
Röstis suisses <sup>4</sup>	2	50-55
Pommes de terre glacées <sup>3</sup>	3	10-15
<b>Sauces</b>		
Sauce tomate aux légumes <sup>3</sup>	1	25-35
Sauce béchamel <sup>3</sup>	1	10-20
Sauce au fromage <sup>3</sup>	1	10-20
Réduction de sauces <sup>3</sup>	1	25-35
Sauces sucrées <sup>3</sup>	1	15-25
<b>Produits surgelés</b>		
Escalope <sup>1</sup>	4	15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>	4	10-30
Blanc de volaille <sup>1</sup>	4	10-30
Nuggets de poulet <sup>1</sup>	4	10-15
Gyros <sup>3</sup>	4	10-15
Kebab <sup>3</sup>	4	10-15
Filet de poisson, nature <sup>1</sup>	3	10-20
Filet de poisson, pané <sup>1</sup>	3	10-20
Bâtonnets de poisson <sup>1</sup>	4	8-12
Frites à la poêle <sup>3</sup>	5	4-6
Poêlées <sup>3</sup>	3	6-10
Rouleaux de printemps <sup>1</sup>	4	10-30
Camembert <sup>1</sup>	3	10-15
<b>Autres</b>		
Fromage frit <sup>1</sup>	3	7-10
Croûtons <sup>3</sup>	3	6-10
Plats cuisinés déshydratés <sup>6</sup>	1	5-10

<sup>1</sup> Retourner souvent.

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

<sup>3</sup> Remuer régulièrement.

<sup>4</sup> Ajouter le beurre et les aliments après le signal sonore.

<sup>5</sup> Durée par portion. Frire les portions une par une.

<sup>6</sup> Ajouter l'eau après le signal sonore. Une fois que l'eau bout, ajouter les aliments.

	⌘	⊖ min
Amandes, grillées <sup>1</sup>	4	3-15
Noix, grillées <sup>1</sup>	4	3-15
Pignons de pin, grillés <sup>1</sup>	4	3-15

## 14.5 Activer le capteur de rôtissage

1. Sélectionnez la position de rôtissage appropriée.  
→ "*Recommandations pour cuisiner avec le capteur de rôtissage*", Page 18
2. Placez l'ustensile de cuisson vide sur le foyer.
3. Sélectionnez le niveau de température souhaité à l'aide du bouton de commande.  
Pour cette fonction, les niveaux de température 1 à 5 sont disponibles.  
→ "*Niveaux de température*", Page 18  
Si vous sélectionnez un niveau de température supérieur à 5, l'appareil règle le niveau de température sur 5.

4. Appuyez sur 
  - ✓  s'allume en orange.
  - ✓ *R* et le niveau de température sélectionné s'allument.
  - ✓ La fonction est activée.
  - ✓ ,  et  s'allument jusqu'à ce que le niveau de température sélectionné soit atteint. Un signal retentit ensuite, et l'affichage de la température disparaît.
5. Quand la température de rôtissage est atteinte, commencez par mettre l'huile, puis les mets dans la poêle.
6. Retournez les mets afin qu'ils ne brûlent pas.

## 14.6 Désactiver le capteur de rôtissage

- ▶ Tournez le bouton de commande ayant servi à sélectionner la température sur la position 0.
- ✓ Le foyer s'éteint.
- ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

---

# 15 Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage

Cette fonction vous permet de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage pendant un court instant. Vous pouvez retirer les liquides renversés sans modifier les réglages sélectionnés sur la table de cuisson lorsqu'elle est allumée.

La fonction n'a aucune influence sur le bouton de commande. Vous pouvez éteindre l'appareil à tout moment. Pendant le verrouillage, l'alimentation électrique de l'appareil est coupée. Les zones de cuisson peuvent être encore chaudes. La ventilation continue.

## 15.1 Activer le verrouillage du bandeau de commande pour les besoins du nettoyage

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ Un signal retentit.
- ✓ Les affichages des fonctions précédemment activées clignotent.
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 10 minutes.
- ✓ L'appareil cesse de chauffer.
- ✓ La ventilation continue à fonctionner.
- ✓ La minuterie se met en pause.
- ✓ L'appareil se coupe automatiquement si vous ne désactivez pas la fonction dans les 10 minutes qui suivent.

## 15.2 Désactiver le verrouillage du bandeau de commande pour les besoins du nettoyage

- ▶ Appuyez sur .
- ✓ La fonction est désactivée.

---

# 16 Arrêt automatique

Si vous utilisez un foyer pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage, la coupure de sécurité est activée. Selon le niveau de puissance sélectionné, le foyer s'éteint automatiquement après 1 à 10 heures.

Un signal sonore indique que le temps est écoulé. L'anneau lumineux du bouton de commande activé clignote. *F* *B* s'allume. Le foyer cesse de chauffer.

## 16.1 Remettre l'appareil en marche après la coupure de sécurité automatique

1. Tournez le bouton de commande sur 0.
2. Tournez le bouton de commande du foyer souhaité sur la position de chauffe.

<sup>1</sup> Ajouter les aliments après le signal sonore.

## 16.2 Durée d'utilisation en fonction des positions de chauffe

La vue d'ensemble suivante indique le nombre d'heures après lesquelles la table de cuisson s'éteint, en fonction de la position de chauffe sélectionnée.

Position de chauffe	Nombre d'heures
1	10
2 jusqu'à 4	5

Position de chauffe	Nombre d'heures
5 jusqu'à 7	4
8	3
9 jusqu'à 10	2
11 jusqu'à 12	1

Si vous activez le capteur de rôtissage, la table de cuisson s'éteint pour les positions de chauffe 1 à 5 après 3 heures.

## 17 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

### 17.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs préréglées en usine.

Affichage	Sélection
c1	Signaux sonores ON Tous les signaux sonores sont activés. <sup>1</sup> OFF Seul le signal d'erreur est activé.
c2	Fonction Power-Management. Limiter la puissance totale de la table de cuisson. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. OFF désactivée. <sup>1</sup> 1000 Puissance minimale. 1500 2000 ... 9500 Puissance maximale de la table de cuisson.
c3	Vérifier les ustensiles de cuisson, résultat de la cuisson → "Test casserole", Page 22 0 Non adapté. 1 Non optimal. 2 Adapté.
c4	Réglage du mode recirculation de l'air ou du mode évacuation extérieure 0 Le mode recirculation de l'air est réglé. <sup>1</sup> 1 Le mode évacuation extérieure est réglé.
c5	Démarrage automatique de la ventilation OFF Désactivée. Si nécessaire, la ventilation doit être mise en marche manuellement. R Activée en mode automatique. <sup>1</sup> La ventilation s'allume en mode automatique à la mise en marche d'une zone de cuisson. 1/2/3 Activée en mode manuel. La ventilation s'allume à un niveau prédéterminé à l'activation d'une zone de cuisson.
c6	Poursuite du ventilateur R Poursuite du ventilateur avec mode automatique. <sup>1</sup>

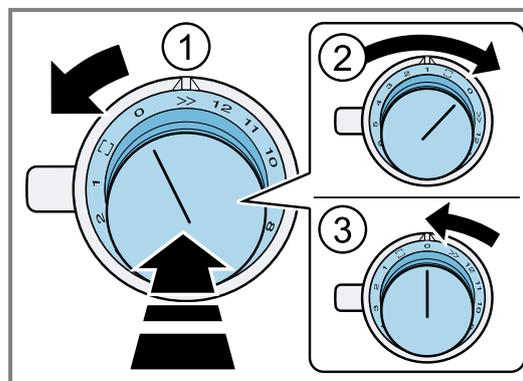
### Affichage Sélection

	ON Poursuite du ventilateur avec le dernier réglage sélectionné. OFF La ventilation s'éteint avec la table de cuisson. Non recommandé pour les appareils en mode recirculation de l'air.
c7	Régler la sensibilité du capteur pour la ventilation 1 Réglage le plus faible de la sensibilité du capteur. 2 Réglage moyen de la sensibilité du capteur. <sup>1</sup> 3 Réglage le plus élevé de la sensibilité du capteur.
c8	Rétablissement des réglages d'usine OFF Conserver les réglages personnalisés. <sup>1</sup> ON Rétablir les réglages usine.

### 17.2 Ouvrir le menu des réglages de base

**Condition :** La table de cuisson est éteinte.

- Appuyer sur un bouton de commande quelconque. Tout en maintenant le bouton de commande enfoncé, effectuer les étapes suivantes sans interruption :
  - Tourner le bouton d'un cran vers la gauche sur la position >> ①.
  - Tourner le bouton de commande de trois crans vers la droite sur la position 1 ②.
  - Tourner le bouton de commande de deux crans vers la gauche sur la position 0 ③.



- ✓ Le bouton s'allume.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.

<sup>1</sup> Réglage usine

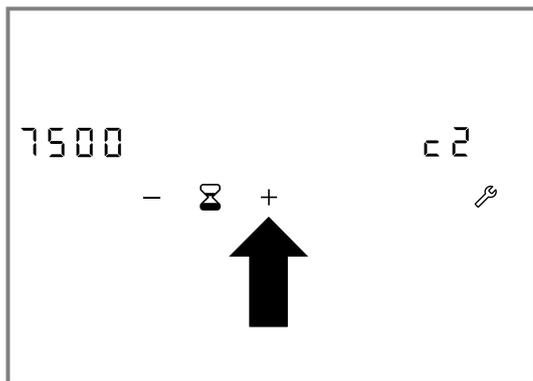
2. Appuyer sur .  
Les affichages montrent les informations produit.

Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	0!
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	0!
Numéro de fabrication 2	05

3. Appuyer de nouveau sur .



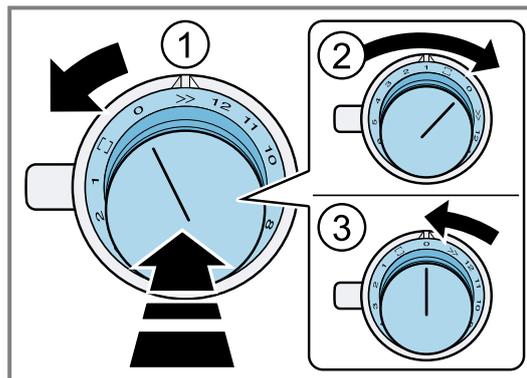
- ✓ Le menu Réglages de base s'ouvre.
  - ✓  et  sont allumés.
4. Appuyer sur  jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
5. Sélectionner le réglage souhaité avec + et -.



6. Maintenir enfoncé  au moins 4 secondes.  
✓ Les réglages sont enregistrés.
7. Quitter le menu des réglages de base. → Page 22

### 17.3 Quitter le menu des réglages de base

- ▶ Enfoncer le bouton de commande. Tout en maintenant le bouton de commande enfoncé, effectuer les étapes suivantes sans interruption :
  - ▶ Tourner le bouton d'un cran vers la gauche sur la position >> ①.
  - ▶ Tourner le bouton de commande de trois crans vers la droite sur la position 1 ②.
  - ▶ Tourner le bouton de commande de deux crans vers la gauche sur la position 0 ③.



- ✓ L'appareil mémorise les réglages modifiés.
- ✓  s'éteint.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

**Remarque :** Si vous n'effectuez pas les opérations, l'appareil n'enregistre pas les réglages modifiés.

## 18 Test casserole

Cette fonction vous permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction d'un ustensile. Le résultat est une valeur de référence et dépend des caractéristiques de l'ustensile et du foyer utilisé.

Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction sous et sur le type, la taille et le positionnement du récipient sous et .

→ "Réglages de base", Page 21

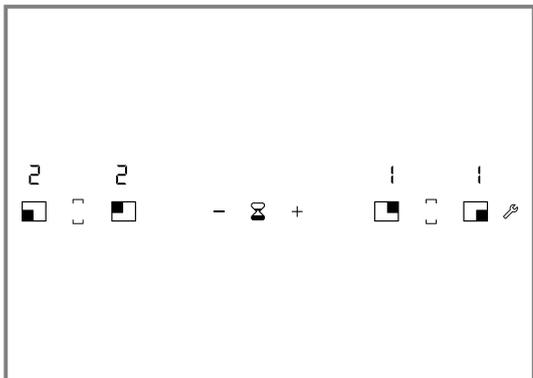
→ "Cuisson par induction", Page 8

→ "Flex Zone", Page 14

### 18.1 Vérifier un ustensile

1. Placez l'ustensile contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux au diamètre de la base de l'ustensile.
2. Ouvrez le menu des réglages de base → Page 21.
3. Sélectionnez le réglage .
- ✓  s'allume.

4. Appuyez sur + ou -.
- ✓  s'allume.
- ✓ Un signal sonore retentit.
- ✓ Les affichages des foyers s'allument.
- ✓ La fonction est activée.
- ✓  s'allume.
- ✓ Après quelques secondes, le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson apparaît.



#### Remarques

- Si le foyer est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile de cuisson, seul le centre de l'ustensile de

cuisson chauffe. Le résultat de cuisson n'est pas optimal.

- Le foyer flexible est réglé en tant que foyer unique, ne vérifiez qu'un seul ustensile de cuisson.
- N'utilisez pas le Wok ni les accessoires Wok pour cette fonction.

## 18.2 Contrôler le résultat

- ▶ Vérifiez le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson en fonction de la vue d'ensemble suivante.

Affichage	Résultat
	Les ustensiles ne sont pas adaptés au foyer et ne sont donc pas chauffés. <sup>1</sup>
	Les ustensiles chauffent plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal. <sup>1</sup>
	Les ustensiles chauffent correctement et le processus de cuisson est correct.

## 19 Home Connect

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

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

**Conseil :** Observez également les consignes dans l'appli Home Connect.

#### Remarques

- Suivez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.  
→ "Sécurité", Page 3
- Les commandes directement effectuées sur l'appareil sont toujours prioritaires. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.

### 19.1 Configurer Home Connect

#### Conditions

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.

- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- L'appareil a accès à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi) depuis le lieu d'installation.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

1. Scanner le code QR ci-après.



Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.

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

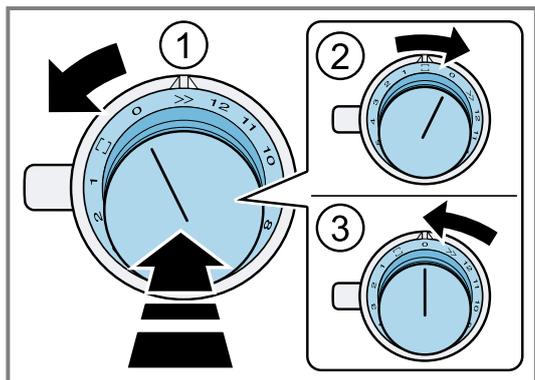
### 19.2 Modifier les réglages Home Connect

Le menu de réglage Home Connect vous permet de connecter votre appareil à Home Connect et d'effectuer le réglage pour la connexion au réseau domestique WLAN.

1. Appuyez sur un bouton de commande quelconque. Tout en maintenant le bouton de commande enfoncé, effectuez les étapes suivantes sans interruption :
  - ▶ Tournez le bouton d'un cran vers la gauche sur >> <sup>①</sup>.

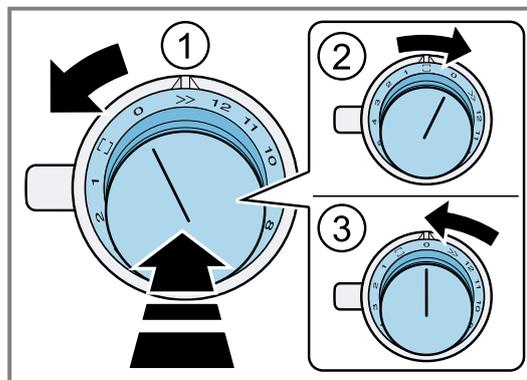
<sup>1</sup> Si un plus petit foyer est disponible, tester à nouveau l'ustensile sur le foyer plus petit.

- ▶ Tournez le bouton de commande de deux crans vers la droite, sur ②.
- ▶ Tournez le bouton de commande d'un cran vers la gauche sur 0 ③.



- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.
2. Pour effectuer un réglage, tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.  
→ "Aperçu des réglages Home Connect", Page 24

3. Pour enregistrer le réglage, quittez le menu de réglage Home Connect de la même manière.
- ▶ Tournez le bouton d'un cran vers la gauche sur >> ①.
  - ▶ Tournez le bouton de commande de deux crans vers la droite, sur ②.
  - ▶ Tournez le bouton de commande d'un cran vers la gauche sur 0 ③.



### 19.3 Aperçu des réglages Home Connect

Dans les réglages Home Connect, vous pouvez adapter les réglages pour Home Connect ainsi que les réglages réseau.

Position du bouton	Réglage	Utilisation
	Connexion manuelle au réseau domestique WLAN	Pour la connexion manuelle, vous avez besoin du nom du réseau (SSID) et du mot de passe (clé) de votre réseau domestique WLAN. La connexion WLAN Home Connect est disponible pendant environ 20 minutes sur votre appareil mobile.
	Connexion automatique au réseau domestique WLAN	Connexion au réseau domestique WLAN avec un routeur compatible WPS
	Activer ou désactiver le WLAN	Vous pouvez désactiver la connexion WLAN à tout moment sur votre table de cuisson, par exemple, pour économiser de l'énergie pendant vos vacances. Les connexions au réseau domestique restent enregistrées. Lorsque vous réactivez le WLAN, les connexions enregistrées sont reprises.
	Réinitialiser la connexion Home Connect	Vous pouvez supprimer tous les réglages pour Home Connect, par exemple si vous avez de nouvelles données d'accès pour votre routeur.

## 19.4 Activer ou désactiver le WLAN

1. Ouvrez le menu de réglage Home Connect.  
→ "Modifier les réglages Home Connect", Page 23
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.
2. Tournez le bouton de commande de quatre crans vers la droite sur 3.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.
- ✓ Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu.
- ✓ Après quelques secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.
- ✓ Les symboles  et *WIFI* s'éteignent sur le bandeau de commande. Le WLAN est désactivé.
3. Pour enregistrer le réglage, quittez le menu de réglage de la même manière.
4. Si vous souhaitez réactiver le WLAN, procédez de la même manière.
- ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.
- ✓ Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et s'allume ensuite en vert.
5. Le bandeau de commande indique  et *WIFI*.
6. Pour enregistrer le réglage, quittez le menu de réglage de la même manière.

## 19.5 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.

Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect, avoir installé l'application sur votre appareil mobile et vous être connecté au serveur Home Connect.

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

### Remarques

- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
  - La première étape est celle du téléchargement.

- La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer d'utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour de logiciel peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

## 19.6 Diagnostic à distance

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

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

## 19.7 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

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

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

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

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

# 20 Nettoyage et entretien

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

## 20.1 Surface de la table de cuisson

### Éviter d'endommager la surface

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez sa surface avec un chiffon doux et un nettoyeur pour vitrocéramique du commerce.

- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de travail ou de rangement.
- Évitez le contact direct des aliments avec la plaque de cuisson, cela pouvant entraîner des décolorations permanentes de sa surface.
- Retirez immédiatement les restes d'aliments, le sucre, le plastique, les feuilles d'aluminium et les aliments renversés avec un racloir à verre.
- Éliminez immédiatement les grosses salissures, le sel et le sucre présents sur la surface de cuisson.

- N'utilisez pas d'ustensiles à fond rugueux.
- Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
- N'utilisez pas de grattoir en mauvais état.

## 20.2 Nettoyeurs

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

### ATTENTION

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

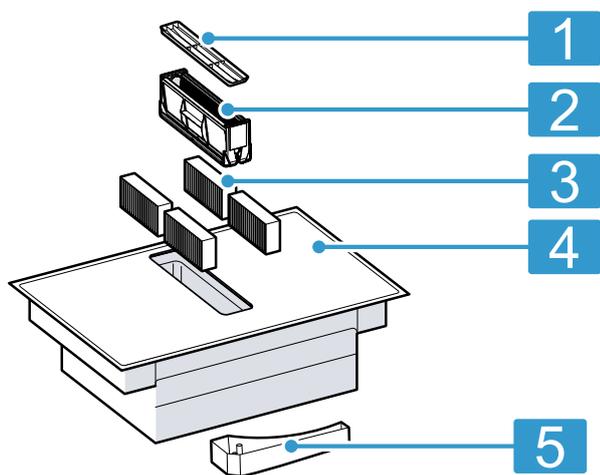
- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.
- ▶ N'utilisez pas de produit nettoyant tant que la table de cuisson est encore chaude. Cela pourrait entraîner des traces sur la surface.

### Produits de nettoyage inappropriés

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

## 20.3 Concernant les composants à nettoyer ou à remplacer

La vue d'ensemble suivante montre les composants de l'appareil que vous remplacez ou nettoyez.



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 | Grille de ventilation              |
| 2 | Filtre à graisse                   |
| 3 | Filtres anti-odeurs ou acoustiques |
| 4 | Vitrocéramique                     |
| 5 | Réservoir de trop-plein            |

## 20.4 Nettoyer la table de cuisson

Pour éviter de faire brûler les résidus de cuisson, nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.

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

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Vaporisez l'ensemble de la surface avec du produit de nettoyage ou un produit à vaisselle du commerce. Utilisez un produit de nettoyage pour table de cuisson vitrocéramique uniquement en cas de salissures tenaces.
  - ▶ Appliquez le nettoyant uniformément et délicatement.
  - ▶ Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.
  - ▶ Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.
3. Essuyez avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon.

**Conseil :** Si vous maintenez le fond de l'ustensile de cuisson propre, la surface de la table de cuisson reste en bon état.

## 20.5 Nettoyer le bouton de commande

**Remarque :** Vous ne pouvez pas démonter le bouton pour le nettoyer.

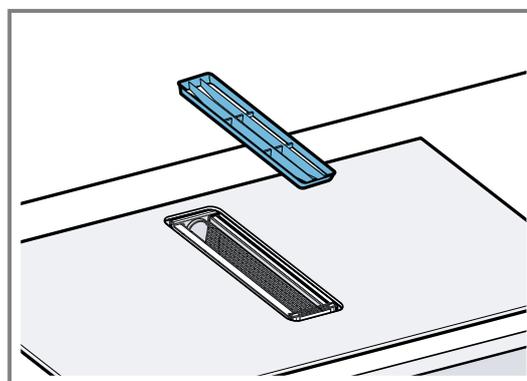
1. Nettoyez le bouton de commande avec un produit de nettoyage chaud et un chiffon doux.
2. N'utilisez pas trop d'eau pour le nettoyage.

## 20.6 Changer les filtre anti-odeurs ou acoustiques

Remplacez régulièrement les filtres anti-odeurs. Remplacez les filtres acoustiques s'ils sont encrassés.

**Remarque :** Les filtres anti-odeurs ou acoustiques sont en vente auprès du commerce spécialisé, du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

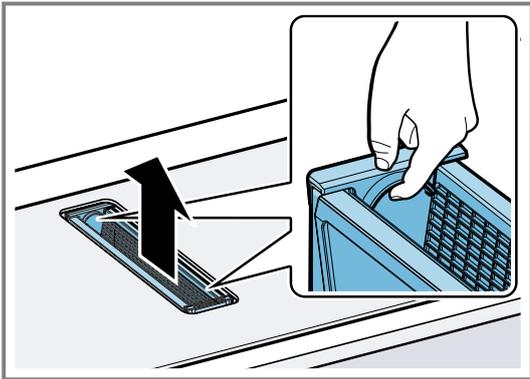
1. Seuls des filtres d'origine peuvent garantir un fonctionnement optimal.
2. Retirez la grille de ventilation.



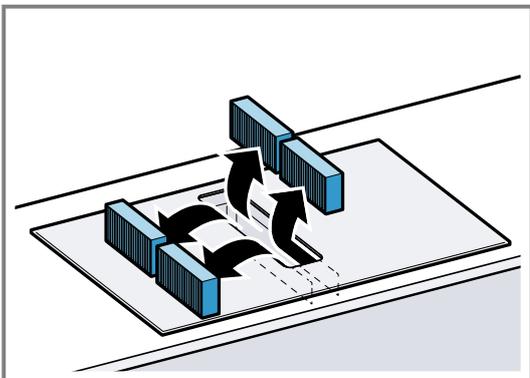
3. **ATTENTION** – Les filtres à graisse qui tombent peuvent endommager la table de cuisson qui se trouve en-dessous.
  - ▶ Avec une main sous le filtre à graisse, interceptez ce dernier.

Retirez le filtre à graisse de l'appareil par le haut à l'aide des poignées situées dans le filtre à graisse.

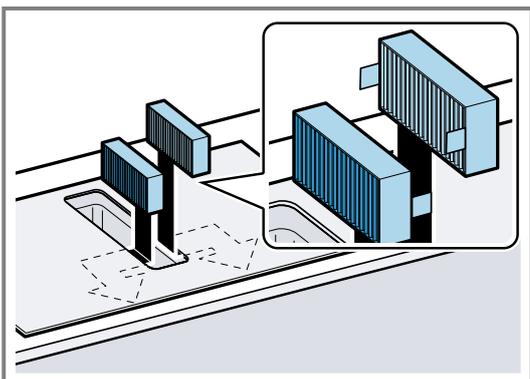
- ▶ De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse.



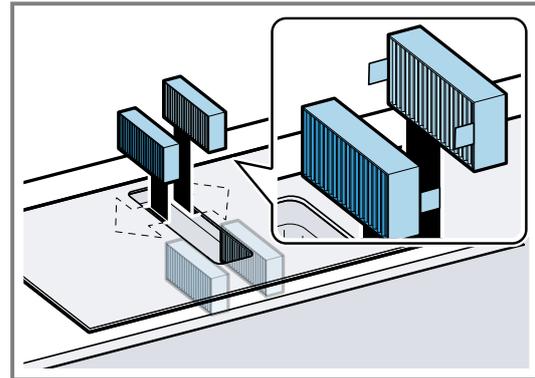
4. Retirez les 4 filtres anti-odeurs ou acoustiques de l'intérieur de l'appareil et mettez-les au rebut de façon appropriée.



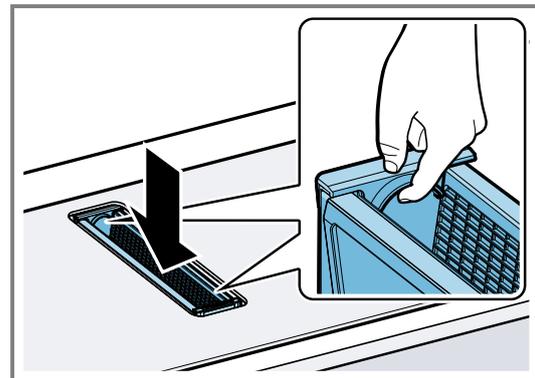
5. Insérez les 2 filtres anti-odeurs ou acoustiques à gauche et à droite de l'appareil, puis poussez-les vers l'avant.



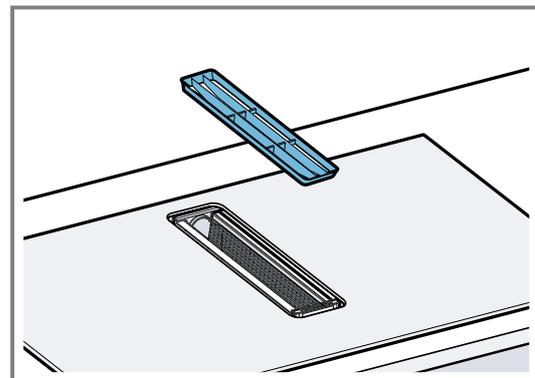
6. Insérez les autres filtres anti-odeurs ou filtres acoustiques à gauche et à droite de l'appareil.



7. Insérez le filtre à graisse dans l'appareil à l'aide des poignées situées dans le filtre à graisse.



8. Posez la grille de ventilation.



### Réinitialiser l'indicateur de saturation

**Condition :** Après avoir éteint l'appareil, ☉ s'allume.

1. Changez le filtre anti-odeurs. → Page 26
  2. Maintenir ☉ enfoncé pendant environ 3 secondes.
- ✓ L'affichage ☉ s'éteint. L'indicateur de saturation du filtre anti-odeurs est réinitialisé.

### 20.7 Nettoyer le filtre à graisse

Les filtres à graisse filtrent la graisse issue de la vapeur de cuisson. Pour garantir un fonctionnement optimal, nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

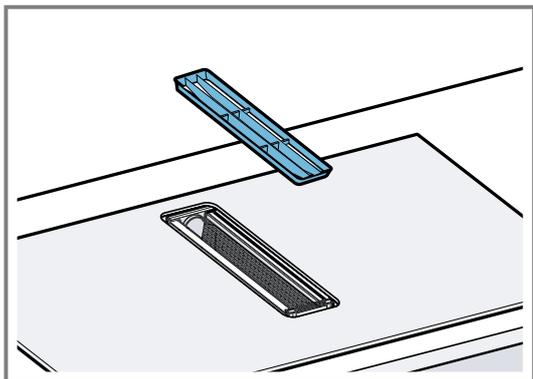
#### ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans filtre à graisse.
- ▶ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

- ▶ Ne travaillez jamais avec une flamme nue à proximité de l'appareil (par ex., ne faites rien flamber).

1. Retirez la grille de ventilation.

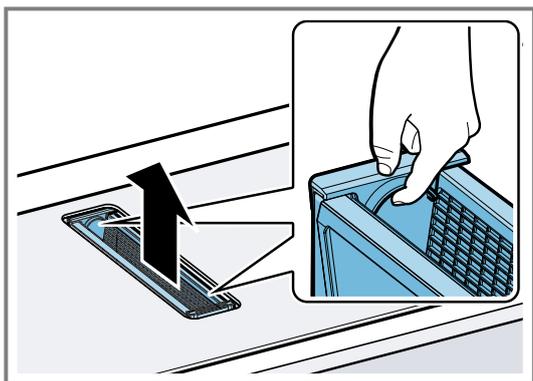


2. **ATTENTION** – Les filtres à graisse qui tombent peuvent endommager la table de cuisson qui se trouve en-dessous.

- ▶ Avec une main sous le filtre à graisse, interceptez ce dernier.

Retirez le filtre à graisse de l'appareil par le haut à l'aide des poignées situées dans le filtre à graisse.

- ▶ De la graisse peut s'accumuler dans le bas du réservoir. Pour éviter tout égouttement de graisse, n'inclinez pas le filtre à graisse.



3. Nettoyez le filtre à graisse.

- "Nettoyer le filtre à graisse à la main", Page 28
- "Nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle", Page 28

4. Si nécessaire, retirez les filtres anti-odeurs ou acoustiques, puis nettoyez l'intérieur de l'appareil.

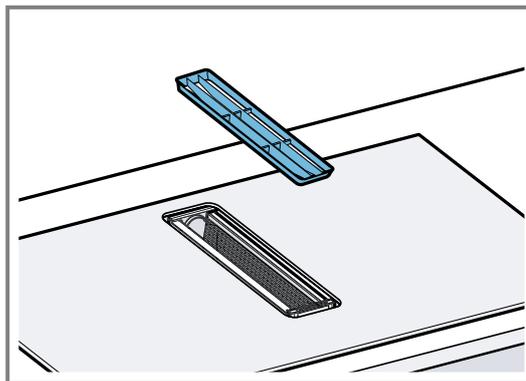
- "Changer les filtres anti-odeurs ou acoustiques", Page 26

5. Si des objets pénètrent dans l'appareil, retirez-les et assurez-vous que l'entrée du réservoir de trop-plein n'est pas bloquée.

6. Essayez l'intérieur de l'appareil avec du produit de nettoyage et une lavette.

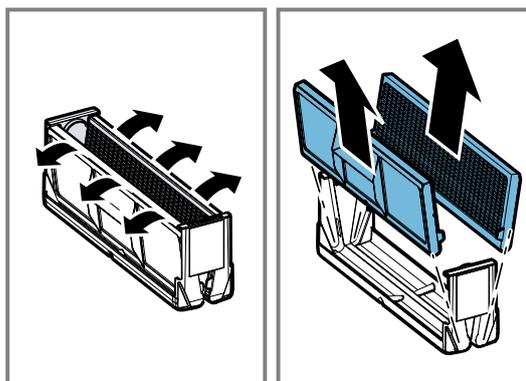
7. Une fois nettoyé, mettez en place le filtre à graisse séché.

8. Posez la grille de ventilation.



### Nettoyer le filtre à graisse à la main

1. Pour démonter le filtre à graisse, tirez ses parties latérales vers l'extérieur et retirez-le par le haut.



2. Faites tremper le filtre à graisse dans un produit de nettoyage chaud.

3. Nettoyez le filtre à graisse à l'aide d'une brosse. N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.

En présence de salissures tenaces, utilisez un dégraissant spécial. Vous pouvez vous procurer le dégraissant auprès du service après-vente, dans notre boutique en ligne ou dans un commerce spécialisé.

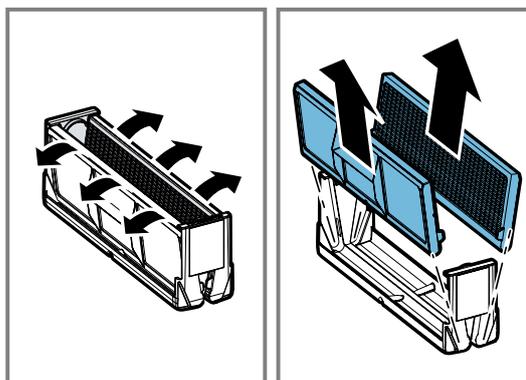
4. Rincez le filtre à graisse soigneusement.

5. Laissez s'égoutter le filtre à graisse.

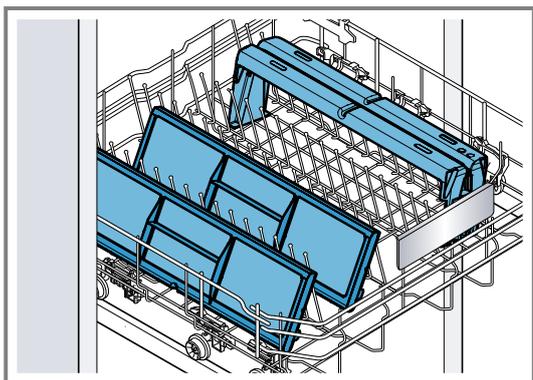
### Nettoyer le filtre à graisse au lave-vaisselle

1. Afin d'obtenir un résultat de nettoyage optimal, démontez le filtre à graisse.

- ▶ Pour démonter le filtre à graisse, tirez ses parties latérales vers l'extérieur et retirez-le par le haut.



2. Placez les différents composants du filtre à graisse au lave-vaisselle sans les serrer les uns aux autres.
  - ▶ Placez le filtre à graisse à l'envers dans le lave-vaisselle.



Ne nettoyez pas les filtres à graisse très encrassés avec de la vaisselle.

N'utilisez pas de détergents agressifs, contenant de l'acide ou fortement alcalins.

3. Démarrez le lave-vaisselle.  
Sélectionnez un réglage de température inférieur à 70 °C.
4. Laissez s'égoutter le filtre à graisse.

## 20.8 Nettoyer la grille de ventilation

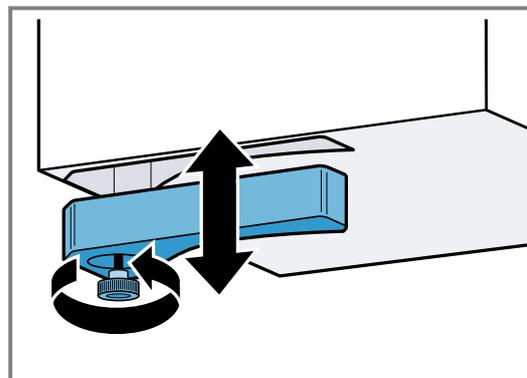
- ▶ Nettoyez la grille de ventilation à l'aide d'une lavette humide et d'un chiffon doux, ou au lave-vaisselle. Le nettoyage au lave-vaisselle peut décolorer la surface. Cette décoloration n'influence en rien l'utilisation du bouton.

## 20.9 Nettoyer le réservoir de trop-plein

Le réservoir de trop-plein recueille les liquides ou les objets qui arrivent par le haut de l'appareil.

**Condition :** L'appareil est refroidi et l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

1. Tenez fermement le réservoir de trop-plein d'une main, et dévissez-le de l'autre main.
  - ▶ N'inclinez pas le réservoir de trop-plein 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 réservoir de trop-plein sans vis au lave-vaisselle.
4. Revissez le réservoir de trop-plein une fois nettoyé.
5. Assurez-vous que l'entrée du réservoir de trop-plein n'est pas bloquée.

Retirez les objets qui ont pénétré dans l'appareil une fois que l'appareil a refroidi. Pour ce faire, retirez le filtre à graisse. → Page 27

# 21 FAQ

Vous trouverez ici un aperçu des questions fréquemment posées sur l'utilisation, les bruits, les ustensiles et le nettoyage.

## 21.1 Utilisation

Question	Réponse
Pourquoi les voyants lumineux clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyez la surface du bandeau de commande pour retirer les liquides ou les restes d'aliments. Retirez tous les objets susceptibles de couvrir le bandeau de commande. Vous trouverez de plus amples informations sur la désactivation du signal sonore au chapitre . → "Réglages de base", Page 21</li> </ul>
La ventilation continue à fonctionner alors que les foyers sont éteints.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Éteignez la ventilation manuellement. Vous trouverez de plus amples informations sur ce réglage au chapitre .</li> </ul>
L'aspiration d'air est trop faible.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Assurez-vous que le filtre à graisse est propre. Pour savoir comment nettoyer et remplacer le filtre, consultez le chapitre . → "Nettoyage et entretien", Page 25</li> </ul>

## 21.2 Bruits

Question	Réponse
Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>En fonction de la structure du fond de l'ustensile de cuisson, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux, ils font partie de la technologie de chauffage par induction. Ils n'indiquent aucune déféctuosité.</li> </ul>
Quels bruits peuvent se produire et quelle est la signification des bruits ?	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Un ronronnement profond comme un transformateur</b> : survient si vous cuisinez avec une position de chauffe élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la position de chauffe.</li> <li><b>Un sifflement léger</b> : survient si l'ustensile de cuisson est vide. Ce bruit disparaît lorsque vous ajoutez de l'eau ou des aliments dans l'ustensile de cuisson.</li> <li><b>Craquement</b> : survient avec des ustensiles de cuisson composés de différents matériaux superposés ou si vous utilisez simultanément des ustensiles de cuisson de tailles et matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments.</li> <li><b>Sifflements aigus</b> : peuvent se produire lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la position de chauffe maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la position de chauffe est réduite.</li> <li><b>Bruits de ventilateur</b> : la table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche en cas de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée est encore trop élevée.</li> </ul>

## 21.3 Ustensile de cuisson

Question	Réponse
Quel ustensile de cuisson convient pour la table de cuisson à induction ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous trouverez de plus amples informations sur les ustensiles adaptés à la cuisson à induction sous . → <i>"Cuisson par induction", Page 8</i></li> </ul>
Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffe clignote ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le foyer sur lequel l'ustensile de cuisson est placé n'est pas allumé. Assurez-vous que le foyer sur lequel l'ustensile de cuisson est placé est allumé.</li> <li>L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à sa taille. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → <i>"Cuisson par induction", Page 8</i></li> </ul>
Pourquoi l'ustensile de cuisson met autant de temps pour chauffer ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'un niveau de puissance élevé est réglé ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à sa taille. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → <i>"Cuisson par induction", Page 8</i> → <i>"Ustensile de cuisson", Page 8</i></li> </ul>
Une formation de bulles plus irrégulière se produit à l'intérieur de l'ustensile.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selon le niveau de puissance sélectionné, le type d'ustensile de cuisson ou l'association à d'autres ustensiles, des bulles peuvent se former de façon inégale. Cela n'influe cependant pas sur la température ni sur le processus de cuisson. Pour savoir quels ustensiles de cuisson sont adaptés à l'induction, consultez le chapitre Ustensiles de cuisson adaptés.</li> </ul>

## 21.4 Nettoyage

Question	Réponse
Comment nettoyer la table de cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyants spéciaux pour vitrocéramique. N'utilisez pas de détergents, de détergents pour lave-vaisselle ou concentrés ou de tampons à récurer. Vous obtiendrez de plus amples informations sous . → <i>"Nettoyage et entretien", Page 25</i></li> </ul>
Il y a de l'eau dans le placard sous la table de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez si le réservoir de trop-plein est plein. Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson au chapitre → <i>"Nettoyage et entretien", Page 25</i></li> </ul>

Question	Réponse
À quels intervalles dois-je nettoyer le réservoir de trop-plein ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyez le réservoir de trop-plein fréquemment.</li> </ul> Vous trouverez de plus amples informations sur le nettoyage du réservoir de trop-plein sous . → "Nettoyage et entretien", Page 25
À quels intervalles dois-je nettoyer le filtre à graisse ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.</li> </ul> Pour savoir comment nettoyer et remplacer le filtre, consultez le chapitre . → "Nettoyage et entretien", Page 25

## 22 Dépannage

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

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appelez le service après-vente.  
→ "Service après-vente", Page 34

### ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

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

### 22.1 Consignes d'avertissement

#### Remarques

- Si E apparaît, maintenez la touche du foyer correspondant enfoncée et lisez le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau suivant, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si cet affichage apparaît de nouveau, contactez le ser-

vice après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.

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

### 22.2 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
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 a été raccordé selon le schéma de branchement.
	Anomalie de fonctionnement de l'électronique. ▶ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie de fonctionnement, informez-en le service après-vente.
Un signal retentit.	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre. ▶ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil a désactivé le foyer. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote.	Le bouton de commande n'a pas été tourné pendant longtemps. La coupure de sécurité automatique a été activée. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tournez le bouton de commande sur 0.</li> <li>2. Éteignez de nouveau le foyer.</li> </ol>
Les affichages clignotent.	L'appareil est trop chaud. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Tenez compte du message d'erreur sur le bandeau de commande.</li> </ul>
Les affichages clignotent.	L'appareil ne détecte pas l'ustensile. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction. → "Cuisson par induction", Page 8</li> <li>2. Assurez-vous que le diamètre du fond de l'ustensile correspond à la taille du foyer.</li> <li>3. Tournez le bouton de commande sur 0.</li> <li>4. Éteignez de nouveau le foyer.</li> </ol>
La position de chauffe sélectionnée clignote. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange. L'appareil éteint le foyer après environ 9 minutes. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote.	L'appareil ne reconnaît pas l'ustensile de cuisson ou aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur le foyer. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction. → "Cuisson par induction", Page 8</li> <li>2. Assurez-vous qu'un ustensile se trouve sur le foyer sélectionné.</li> <li>3. Tournez le bouton de commande sur 0.</li> <li>4. Éteignez de nouveau le foyer.</li> </ol>
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez les ustensiles de cuisine de la zone de cuisson.</li> <li>✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, la zone de cuisson a suffisamment refroidi.</li> <li>2. Tournez le bouton de commande sur 0.</li> <li>3. Réglez la position de chauffe comme d'habitude.</li> </ol>
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez les ustensiles de cuisine de la zone de cuisson.</li> <li>✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, la zone de cuisson a suffisamment refroidi.</li> <li>2. Tournez le bouton de commande sur 0.</li> <li>3. Réglez la position de chauffe comme d'habitude.</li> </ol>
F5 + puissance de cuisson et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez l'ustensile.</li> <li>2. Patientez quelques secondes.</li> <li>✓ Le message d'erreur s'éteint.</li> <li>3. Cuisinez comme d'habitude.</li> </ol>
F5+ signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Les foyers ont été coupés pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez l'ustensile.</li> <li>2. Patientez quelques secondes.</li> <li>✓ Le message d'erreur s'éteint.</li> <li>3. Cuisinez comme d'habitude.</li> </ol>
F1 / F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi.</li> <li>2. Éteignez de nouveau le foyer.</li> </ol>
FB	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. L'arrêt automatique est activé. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Veuillez noter les informations sur l'arrêt automatique → Page 20.</li> </ul>
F9	Le foyer FlexPlus ne peut pas être activé. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez le message d'erreur en effleurant une surface de commande quelconque.</li> <li>2. Poursuivez la cuisson comme d'habitude avec les autres foyers.</li> <li>3. Contactez le service après-vente.</li> </ol>
E9000 / E9010	La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement. <ul style="list-style-type: none"> <li>► Contactez votre fournisseur d'électricité.</li> </ul>

Défaut	Cause et dépannage
	La table de cuisson n'est pas correctement branchée. 1. Débranchez la table de cuisson du secteur. 2. Assurez-vous que la table de cuisson est branchée selon le schéma de branchement.
La couleur de l'anneau lumineux ne correspond pas à la couleur de l'anneau lumineux d'autres appareils.	La couleur de l'anneau lumineux est plus claire ou plus foncée que celle des autres appareils. ▶ Modifiez la couleur de l'anneau lumineux dans les réglages de base → <i>Page 21</i> .
 s'allume. L'appareil ne chauffe pas.	Le mode démo est activé. ▶ Désactivez le mode Démo. → <i>Page 33</i>
Les touches tactiles des fonctions de ventilation ne s'allument pas.	La commande du moteur ne fonctionne pas. ▶ Appelez le . → <i>"Service après-vente", Page 34</i>
La ventilation ne fonctionne pas.	Le moteur ou la commande est défectueux(euse). ▶ Appelez le . → <i>"Service après-vente", Page 34</i>
L'allumage des symboles ne fonctionne pas.	L'unité de commande est défectueuse. ▶ Appelez le . → <i>"Service après-vente", Page 34</i>
 s'allume.	Les filtres à odeurs sont saturés. ▶ Changez le filtre anti-odeurs. → <i>Page 26</i>
 s'allume.	L'indicateur de saturation s'allume alors que le filtre anti-odeurs a été nettoyé ou remplacé. ▶ Réinitialisez l'indicateur de saturation. → <i>Page 27</i>
<i>F2/E8207/E7015</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. 1. Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque de la table de cuisson.
<i>F4/E8208/E7015</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers. 1. Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque de la table de cuisson.
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. ▶ Réinitialisez les connexions enregistrées avec le réseau domestique et Home Connect. ▶ Allez sur <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .
<i>E7010</i>	La table de cuisson ne peut établir aucune connexion avec le réseau domestique. 1. Appuyez sur un champ tactile quelconque pour confirmer le message d'erreur. 2. Cuisinez comme d'habitude, sans connexion au réseau domestique.

### 22.3 Désactiver le mode Démo

L'appareil ne chauffe pas en mode Démo. Lorsque  est allumé, le mode Démo est activé.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Patiencez 30 secondes.
- Branchez de nouveau l'appareil.
  - ▶ Désactivez le mode Démo dans les 3 minutes suivantes.
- Tournez l'un des boutons de commande vers la gauche sur **»**.
- Tournez le même bouton de commande vers la droite, sur **1**.
- Tournez le même bouton de commande vers la gauche, sur **0**.
  - ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.

- Tournez le même bouton de commande vers la droite, sur **1**.
  - ✓ **0 7** s'allume.
  - ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.
- Patiencez environ 5 secondes.
  - ✓ **0 FF** s'allume.
  - ✓ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
  - ✓ Le mode Démo est désactivé.

### 22.4 Bruits normaux de votre appareil

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

## 23 Service après-vente

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

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

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

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

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

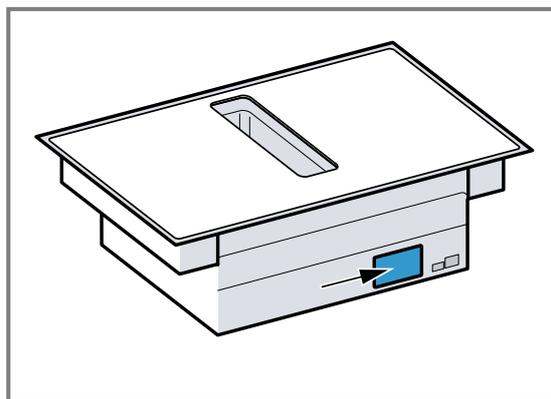
Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve sous l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- sur la fiche signalétique de l'appareil.
- à l'avant, sur la face inférieure de la table de cuisson.

Vous trouverez également le numéro de produit (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base → *Page 21* .



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

## 24 Déclaration de conformité

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

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



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

Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 50 mW

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

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

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

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



Gaggenau, la différence

[gaggenau.com](http://gaggenau.com)

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



9001611546 (050423) REG25  
fr

CV49210.