

Gaggenau

fr Manuel d'utilisation

CI 283

Table de cuisson induction

Table des matières

1	Sécurité.....	2
2	Éviter les dommages matériels.....	4
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	5
4	Ustensiles appropriés.....	6
5	Description de l'appareil.....	7
6	Élément de commande TwistPad.....	8
7	Avant la première utilisation	8
8	Utilisation	9
9	Flex Zone	10
10	Fonctions de temps	11
11	Booster pour casseroles	12
12	Booster pour poêles	12
13	Fonction Maintien au chaud.....	12
14	Valider les réglages	13
15	Fonction Cuisson Professionnelle	13
16	Frying Sensor.....	14
17	Sécurité enfants	15
18	Protection anti-effacement.....	16
19	Coupure de sécurité individuelle.....	16
20	Réglages de base.....	16
21	Test casserole	17
22	Limitation de puissance	17
23	Home Connect	18
24	Commande de la hotte depuis la table de cuisson	20
25	Nettoyage et entretien	21
26	FAQ	22
27	Dépannage	23
28	Mise au rebut.....	25
29	Déclaration de conformité	25
30	Service après-vente	25

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 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- 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.

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'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 à l'aide de l'interrupteur principal après chaque utilisation.

- ▶ N'attendez pas que la table de cuisson s'éteigne automatiquement lorsqu'il n'y a aucune poêle ou casserole dessus.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ 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.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

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.

⚠ 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.

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

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 25

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.
- Tout contact entre des objets métalliques et le ventilateur qui se trouve sur la face inférieure de la table de cuisson peut provoquer un choc électrique.
- ▶ Ne rangez aucun objet métallique long et pointu dans les tiroirs situés sous la table de cuisson.

⚠ 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

L'élément de commande amovible est magnétique et peut influencer des implants électroniques, p. ex. des stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm par rapport à l'appareil. Ne jamais porter l'élément de commande dans les poches des vêtements.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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.

Les enfants risquent d'inhalier 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.

2 Éviter les dommages matériels

Vous trouverez ici les causes de dommages les plus fréquentes, ainsi que des conseils pour les éviter.

Domage	Cause	Solution
Taches	Processus de cuisson sans surveillance.	Surveiller le processus de cuisson.
Taches, écailles	Aliments renversés, en particulier à forte teneur en sucre.	Les éliminer immédiatement avec un racloir à verre.
Taches, écailles ou fractures dans le verre	Récipient de cuisson défectueux, récipient avec de l'émail fondu ou récipient avec fond en cuivre ou en aluminium.	Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés et en bon état.
Taches, décolorations	Méthodes de nettoyage inappropriées.	Utiliser uniquement des nettoyeurs appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.

Domage	Cause	Solution
Écailles ou fractures dans le verre	Coups ou chutes d'ustensiles, d'accessoires de cuisine ou d'autres objets durs ou pointus.	Lorsque vous cuisinez, ne cognez pas le verre et ne laissez pas tomber d'objets sur la table de cuisson.
Rayures, décolorations	Fonds d'ustensiles de cuisson rugueux ou déplacement d'ustensiles sur la table de cuisson.	Vérifier les récipients. Soulevez les ustensiles lorsque vous les déplacez.
Rayures	Sel, sucre ou sable.	Ne pas se servir de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Résidus de matière entre la table de cuisson et le bouton rotatif.	Maintenir la surface de dépose bouton rotatif propre.
Dommmages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.
Dommmages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer nif aire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Dommmages au verre	Matériau fondu sur le foyer chaud ou couvercles de casseroles chauds sur le verre.	Ne pas poser de papier sulfurisé ou de papier aluminium ni aucun récipient en plastique ou couvercle sur la table de cuisson.
Surchauffe	Récipients chauds sur le bandeau de commande ou sur le cadre.	Ne déposez jamais de récipient chaud sur ces zones.

ATTENTION !

Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur placé sur le dessous.

- ▶ Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou pointu, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ces objets peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.
- ▶ Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

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.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

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 cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

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.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

4 Ustensiles appropriés

Un ustensile approprié pour la cuisson par induction doit être pourvu d'une base ferromagnétique, autrement dit, il doit être attiré par un aimant, et sa base doit

également correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer ayant un diamètre immédiatement inférieur.

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles de cuisson

Afin de détecter correctement les ustensiles de cuisson, tenez compte des dimensions et des matériaux de ces derniers. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.

Test casserole vous permet de vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté. Vous obtiendrez d'autres informations sous

→ "Test casserole", Page 17.

Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles recommandés	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable dont les fonds sont conçus « en sandwich », qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisine distribuent la chaleur de manière homogène, chauffent rapidement et assurent leur détection.
	Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé, en fonte, ou ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.	Ces ustensiles de cuisson chauffent rapidement et assurent leur détection.
Adaptés	Le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile de cuisson, seule la zone ferromagnétique chauffe. La chaleur n'est alors pas distribuée de manière uniforme.
 	Fonds d'ustensiles avec pourcentage en aluminium.	Ceux-ci réduisent la surface ferromagnétique, ce qui a pour effet de transférer moins de puissance à l'ustensile de cuisson. Le cas échéant, ces ustensiles ne sont que peu ou pas du tout détectés et ne sont donc pas suffisamment chauffés.
Non adaptés	Les ustensiles de cuisson en acier fin normal, en verre, en argile, en cuivre ou en aluminium.	

Remarques

- N'utilisez jamais de plaque d'adaptateur entre la table de cuisson et l'ustensile de cuisson.
- Ne faites pas chauffer des ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles à fond fin, car ils peuvent chauffer très fortement.

5 Description de l'appareil

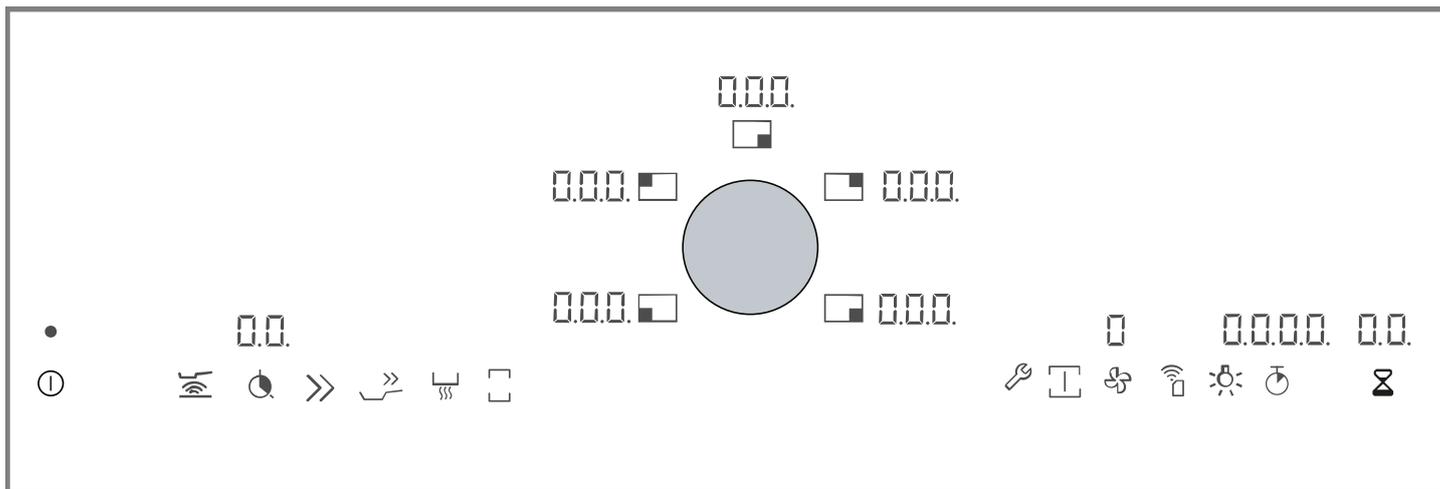
5.1 Cuisson par induction

La cuisson à induction apporte un certain nombre de changements par rapport aux tables de cuisson classiques et un certain nombre d'avantages, tels que le

gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage, des économies d'énergie et la facilité d'entretien et de nettoyage. Elle offre également un meilleur contrôle de la chaleur, car la chaleur est directement générée dans les récipients.

5.2 Bandeau de commande

Certains détails, comme la couleur et la forme, peuvent différer de l'illustration.



Conseils

- Toujours maintenir le bandeau de commande propre et sec.
- Ne placer aucun ustensile de cuisson à proximité des affichages et des boutons. L'électronique risque de surchauffer.

Touches de sélection

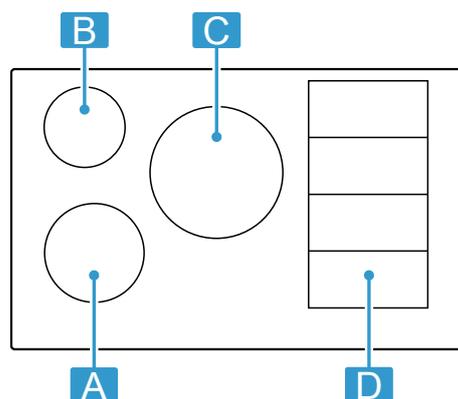
Quand vous allumez la table de cuisson, les symboles des touches disponibles à ce moment-là s'allument en blanc. Si une fonction est activée, son affichage s'allume en orange.

Capteur	Fonction
①	Interrupteur principal
	Frying Sensor
	Minuterie de coupure
	Booster pour casseroles
	Booster pour poêles
	Fonction Maintien au chaud
	Flex Zone
	Réglages de base
	Mode professionnel
	Commande centralisée table/hotte
	Connectivité
	Éclairage de la hotte
	Durée de marche
	Minuterie

Selon le statut de la table de cuisson, les affichages des foyers et les différentes fonctions activées et disponibles s'allument également.

5.3 Répartition des zones de cuisson

La puissance spécifiée a été mesurée avec les récipients standard décrits dans la norme IEC/EN 60335-2-6. La puissance peut varier en fonction de la taille ou du matériau des ustensiles.



Surface	Position de chauffe maximale	
A Ø 18 cm	Niveau de puissance 9	1.800 W
	Booster pour casseroles	3.100 W
B Ø 14,5 cm	Niveau de puissance 9	1.400 W
	Booster pour casseroles	2.200 W
C Ø 24 cm	Niveau de puissance 9	2.200 W
	Booster pour casseroles	3.700 W

Surface	Position de chauffe maximale	
	Niveau de puissance 9	2.200 W
	Booster pour casseroles	3.700 W
	Niveau de puissance 9	3.300 W
	Booster pour casseroles	3.700 W

5.4 Foyer

Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que la taille de l'ustensile correspond au foyer que vous souhaitez utiliser pour cuisiner :

Domaine	Type de foyer
	FlexZone → "Flex Zone", Page 10

6 Élément de commande TwistPad

Le bouton rotatif avec lequel vous choisissez les foyers et les niveaux de puissance est amovible. Étant donné qu'il est magnétique, il se centre automatiquement dans sa zone de programmation spéciale.

6.1 Positionner et utiliser TwistPad

Positionner le bouton rotatif de sorte qu'il soit centré sur la zone de programmation par rapport aux affichages qui limitent cette zone.

Pour activer un foyer, appuyer sur le bouton au niveau du foyer souhaité. Tourner le bouton rotatif pour sélectionner la position de chauffe.

Remarque : Le bouton rotatif fonctionne correctement même s'il n'est pas exactement centré.

Veiller à ce que le bouton rotatif soit toujours propre. Les salissures peuvent nuire à son fonctionnement.

6.2 Conseils d'utilisation

- L'intérieur du bouton rotatif comporte un aimant puissant. Ne pas approcher le bouton rotatif de supports de données magnétiques, tels que des cartes de crédit ou des cartes à bande magnétique. Cela

Domaine	Type de foyer
	Foyer à un circuit

5.5 Indicateur de chaleur résiduelle

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

Affichage	Signification
<i>H</i>	Le foyer est tiède.
<i>h</i>	Le foyer est tiède.

risquerait de les endommager. De même, des interférences avec les téléviseurs et les moniteurs peuvent se produire.

- Le bouton rotatif est magnétique. Les particules métalliques qui adhèrent à la face inférieure peuvent rayer la surface de la table de cuisson. Toujours nettoyer soigneusement le bouton Twist.

6.3 Retirer TwistPad

Vous pouvez retirer le bouton rotatif pendant le processus de cuisson sur le foyer.

Si vous retirez le bouton rotatif, la fonction Protection anti-effacement est activée pendant 10 minutes. Si vous ne remettez pas le bouton rotatif dans sa position à l'issue de ce délai, la table de cuisson s'éteint.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La table de cuisson peut continuer à chauffer. Si vous posez un objet métallique dans la zone du TwistPad pendant ces 10 minutes, le foyer peut continuer à chauffer.

- ▶ Toujours éteindre la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

7 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

7.1 Régler Home Connect

Lors de la première mise en marche de l'appareil, le réglage du réseau domestique est appelé. Pendant quelques secondes, le symbole  s'allume sur le bandeau d'affichage.

Afin de démarrer le réglage de la connexion, effleurez le capteur  et respectez les indications du chapitre → "Home Connect", Page 18. Pour quitter le premier réglage, effleurez un capteur au choix.

8 Utilisation

8.1 Allumer la table de cuisson

- ▶ Effleurez ①.
Les symboles des foyers et les fonctions actuellement disponibles s'allument.  s'allume à côté des foyers. Tournez le bouton rotatif sur la zone de réglage.
- ✓ La table de cuisson est prête à fonctionner.

ReStart

- ▶ Si vous allumez l'appareil dans les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

8.2 Éteindre la table de cuisson

- ▶ Effleurer ① jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.
- ✓ Tous les foyers sont éteints.

Remarque : La table de cuisson s'éteint si tous les foyers restent éteints plus longtemps que 20 secondes.

8.3 Régler le niveau de puissance sur les foyers

Le foyer possède 17 niveaux de puissance, qui sont affichées de 1 à 9 avec des valeurs intermédiaires. Pour les aliments et le processus de cuisson prévus, sélectionner le niveau de puissance le plus approprié.

1. Sélectionner le foyer. Pour ce, effleurer le bouton rotatif au niveau du foyer souhaité.
- ✓  s'allume de manière plus intense.

8.4 Conseils de cuisson

- 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 8-9.
- 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. Le minuteur de cuisine 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 5

2. Tourner le bouton rotatif jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'allume dans l'affichage.
- ✓ Le niveau de puissance est réglé.

Remarque : Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur le foyer ou si l'ustensile de cuisson n'est pas approprié, le niveau de puissance sélectionné. Le foyer s'éteint au bout d'un certain temps.

QuickStart

- ▶ Si vous posez un récipient sur la table de cuisson avant d'allumer celle-ci, le récipient sera détecté lorsque vous l'allumerez, et le foyer correspondant sera sélectionné automatiquement. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance dans les 20 secondes qui suivent, sinon la table de cuisson s'éteindra.

Modifier le niveau de puissance ou éteindre le foyer

1. Sélectionnez le foyer.
 2. Sélectionner le niveau de puissance souhaité ou régler le bouton rotatif sur .
- ✓ La position de chauffe du foyer se modifie ou le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Recommandations pour cuisiner

Ce tableau indique le niveau de puissance () qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson (⌚ min) peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

		⌚ min
Faire fondre		
Chocolat, de couverture	1 - 1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1.5 - 2	-
Lait ¹	1.5 - 2.5	-
Saucisses bouillies ¹	3 - 4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch surgelé	3 - 4	35 - 55
Pocher, mijoter		

¹ Sans couvercle

	⏱	⌚ min
Quenelles de pommes de terre ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Poisson ¹	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3 - 4	8 - 12
Bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz avec double volume d'eau	2.5 - 3.5	15 - 30
Riz au lait	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4.5 - 5.5	25 - 35
Pommes de terre à l'anglaise	4.5 - 5.5	15 - 30
Pâtes ¹	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potée	3.5 - 4.5	120 - 180
Potages	3.5 - 4.5	15 - 60
Légumes	2.5 - 3.5	10 - 20
Légumes surgelés	3.5 - 4.5	7 - 20
Ragoût/potée, cuisson à l'autocuiseur	4.5 - 5.5	-
Mijoter		
Rôti roulé	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulesch	3 - 4	50 - 60
Braiser/rôtir avec peu de graisse¹		
Escalope nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	6 - 12
Côtelette nature ou panée	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12

¹ Sans couvercle

	⏱	⌚ min
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5 - 6	10 - 20
Blanc de volaille surgelé	5 - 6	10 - 30
Palets de viande hachée (3 cm d'épaisseur)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm d'épaisseur)	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Crevettes et crabes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7 - 8	15 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes, cuire une par une	6.5 - 7.5	-
Omelette (frir une par une)	3.5 - 4.5	3 - 10
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6

Frir, 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frir les portions une par une¹

Produits surgelés, par ex. frites, nuggets de poulet	8 - 9	-
Croquettes surgelées	7 - 8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6 - 7	-
Poisson, pané ou en beignet	6 - 7	-
Légumes, champignons panés, en beignet ou en tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, fruits en beignets	4 - 5	-

¹ Sans couvercle

9 Flex Zone

Le foyer flexible vous permet de placer n'importe quel récipient de toute forme ou taille. Il se compose de quatre inducteurs qui fonctionnent indépendamment l'un de l'autre. Lorsque le foyer flexible fonctionne, seule la zone sur laquelle l'ustensile est posé est active.

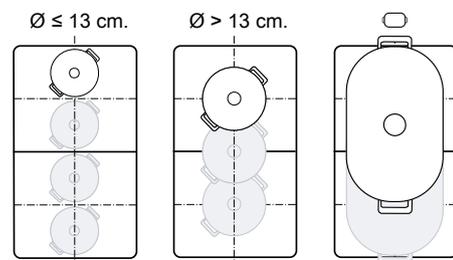
9.1 Placement de l'ustensile de cuisson

Le foyer flexible peut être configurée de deux façons différentes selon les ustensiles utilisés. Pour assurer une bonne détection et une bonne répartition de la chaleur, il est recommandé de placer l'ustensile bien centré comme indiqué dans les illustrations.

Comme foyer rattaché

Recommandé pour la cuisson avec un seul ustensile.

- Placez l'ustensile en fonction de la taille :

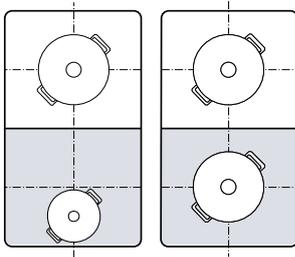


- Ustensile en longueur recommandé  :



En tant que deux foyers séparés

Recommandé pour la cuisson avec deux ustensiles. Vous pouvez utiliser la zone avant et arrière séparément l'une de l'autre, et régler pour chacune une position de chauffe propre.



10 Fonctions de temps

Votre table de cuisson dispose de différentes fonctions pour régler le temps de cuisson :

- Minuterie de coupure
- Minuterie
- Durée de marche

10.1 Minuterie de coupure

Elle permet de programmer un temps de cuisson pour un ou plusieurs foyers. Après écoulement du temps, le foyer s'éteint automatiquement.

Minuterie de coupure mise en marche

1. Sélectionner le foyer et le niveau de puissance.
2. Effleurer .
- ✓  s'allume dans le foyer.
3. Sélectionner le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif.
- ✓ Le temps de cuisson commence à s'écouler.
- ✓ Après écoulement du temps de cuisson, le foyer s'éteint et un signal retentit.

Remarque : Lorsque vous programmez un temps de cuisson pour un foyer et que le Frying Sensor est activé, le temps de cuisson commence uniquement à s'écouler lorsque le niveau de température sélectionné est atteint.

Minuterie de coupure modifier ou désactiver

1. Sélectionner le foyer, puis effleurer le symbole .
2. Modifier le temps de cuisson à l'aide de TwistPad ou le régler sur  pour l'effacer.

9.2 Flex Zone connecter

Par défaut, la zone flexible est configurée comme deux foyers séparés. Pour relier les foyers, activer la fonction suivante :

1. Sélectionner l'un des deux foyers.
2. Appuyez sur .
- ✓ L'affichage s'allume. La zone est connectée.

Remarque : Si vous déplacez ou soulevez l'ustensile d'un foyer connecté actif, une recherche automatique démarre. Chaque ustensile de cuisson détecté lors de cette recherche à l'intérieur du foyer est chauffé avec le niveau de puissance précédemment sélectionné.

9.3 Flex Zone séparé

- ▶ Effleurer .
- ✓ Le foyer flexible est désactivé. Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.

10.2 Minuterie

Permet l'activation de la minuterie de 0 à 99 min. Cette fonction est indépendante des foyers et des autres réglages. Elle ne coupe pas automatiquement les zones de cuisson.

Minuterie mise en marche

1. Effleurer .
2. Sélectionner le temps souhaité à l'aide du bouton rotatif.
3. Confirmer le réglage avec .
- ✓ Le temps commence à s'écouler.
- ✓ Un signal retentit une fois le temps écoulé.

Minuterie modifier ou désactiver

1. Effleurer .
2. Modifier la durée de marche avec le bouton rotatif ou le régler sur  pour l'effacer.
3. Confirmer à l'aide de .

Minuterie Plus

Si vous appuyez pendant quelques secondes sur  avant la fin du signal sonore, la fonction est Durée de marche activée. La durée écoulée s'affiche depuis la fin du temps programmé pour la fonction Minuterie. Le temps précédemment réglé clignote dans l'affichage de fonction Minuterie.

- ▶ Maintenir  enfoncé pendant quelques secondes.
- ✓ Durée de marche s'arrête et les affichages s'éteignent.
- ✓ La fonction est éteinte.

10.3 Durée de marche

La fonction Minuterie indique le temps qui s'écoule depuis l'activation.

Activer Durée de marche

- ▶ Effleurer .
- ✓  s'allument.
- ✓ Le temps commence à s'écouler.

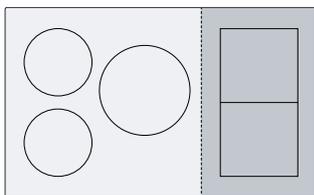
Désactiver Durée de marche

1. Effleurer .
- ✓ La fonction s'arrête. Les affichages restent allumés.
2. Si vous appuyez à nouveau sur  tant qu'il est encore allumé en orange, le temps continue de s'écouler.
3. Si vous appuyez longuement sur , les affichages s'éteignent.
- ✓ La fonction est désactivée.

11 Booster pour casseroles

Cette fonction vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec .

Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé.



11.1 Activer Booster pour casseroles

1. Sélectionner le foyer.

2. Appuyez sur . L'affichage  s'allume.
- ✓ La fonction est activée.

Remarque : Vous pouvez également activer cette fonction lorsque vous cuisinez avec une FlexZone rattachée.

11.2 Désactiver Booster pour casseroles

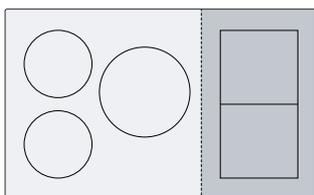
1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyez sur . L'affichage  s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe .
- ✓ La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques situés à l'intérieur de la table de cuisson.

12 Booster pour poêles

Cette fonction vous permet de chauffer des poêles plus rapidement qu'avec .

Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé.



12.1 Recommandations d'utilisation

- Ne pas placer de couvercle sur la poêle.
- Ne jamais chauffer de poêle vide sans la surveiller.
- Utiliser uniquement des poêles froides.
- Utiliser des poêles dont le fond est parfaitement plat. Ne pas utiliser de poêle à fond mince.

12.2 Activer Booster pour poêles

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyez sur . L'affichage  s'allume.
- ✓ La fonction est activée.

Remarque : Vous pouvez également activer cette fonction lorsque vous cuisinez avec une FlexZone rattachée.

12.3 Désactivez Booster pour poêles

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur . L'affichage  s'éteint et le foyer revient sur la position de chauffe .
- ✓ La fonction est désactivée.

Remarque : Pour éviter les températures élevées, cette fonction s'arrête automatiquement au bout de 30 secondes.

13 Fonction Maintien au chaud

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et garder les aliments au chaud.

13.1 Activer Fonction Maintien au chaud

1. Sélectionner le foyer souhaité.
2. Effleurer  dans les 10 secondes qui suivent.

-  s'allume.
- ✓ La fonction est activée.

13.2 Désactiver Fonction Maintien au chaud

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyez sur .

L s'éteint.

✓ La fonction est désactivée.

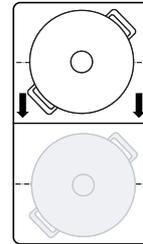
14 Valider les réglages

Cette fonction vous permet de transférer le niveau de puissance et le temps de cuisson programmé d'un foyer à un autre dans le foyer flexible.

14.1 Valider les réglages

Condition : Déplacer l'ustensile sur un foyer qui n'est pas allumé ou pas encore pré-réglé, et sur lequel aucun autre ustensile de cuisson n'a été placé auparavant.

1. Déplacer l'ustensile dans les 90 secondes qui suivent.



L'ustensile est détecté et le niveau de puissance précédemment sélectionné clignote dans l'affichage du nouveau foyer.

☐ s'allume.

2. Pour confirmer les réglages, sélectionner le nouveau foyer avec le bouton rotatif.

L'appareil règle le niveau de puissance du foyer d'origine sur ☐.

✓ Les réglages sont transférés au nouveau foyer.

15 Fonction Cuisson Professionnelle

Cette fonction vous permet de définir un niveau de puissance pré-réglé pour chaque foyer. Placer un ustensile de cuisson approprié dans les 9,5 minutes qui suivent pour accepter la valeur proposée.

15.1 Activer la fonction Cuisson Professionnelle

1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyer sur ☐.
- ✓ Les niveaux de puissance prédéfinis s'allument dans les affichages des foyers.
3. Placer un ustensile de cuisson approprié dans les 8 minutes qui suivent. Dès que l'ustensile de cuisson est détecté, le foyer correspondant est sélectionné. Vous pouvez adapter le niveau de puissance à l'aide du bouton rotatif.
- ✓ Si le délai de réglage a expiré, les affichages des niveaux de puissance des foyers non occupés commencent à clignoter.
4. Effleurer à nouveau ☐ dans les 90 secondes qui suivent pour prolonger la fonction Cuisson Professionnelle. Si vous n'effleurez pas le symbole, les foyers non utilisés s'éteignent.

Remarques

- En mode Cuisson Professionnelle, vous pouvez également régler la fonction Maintien au chaud.
- Si vous mettez en place un ustensile de cuisson non adapté, par ex. un récipient en aluminium, l'affichage du niveau de puissance clignote jusqu'à ce que vous retirez l'ustensile de cuisson. Vérifiez dans

le chapitre « Contrôle de l'ustensile de cuisson » si votre ustensile de cuisson est compatible avec l'induction. → Page 17

15.2 Désactiver la fonction Cuisson Professionnelle

Vous pouvez désactiver la fonction de deux façons :

Éteindre immédiatement

- ▶ Appuyer sur ☐.
- ✓ Tous les foyers commutent à la puissance ☐.
- ✓ Le symbole s'allume en blanc.

Arrêt automatique

La fonction se termine automatiquement : si au bout de 8 minutes vous n'avez pas placé d'ustensile de cuisson adapté sur un ou plusieurs foyers, ☐ et les affichages de foyer correspondants commencent à clignoter pendant 90 secondes.

- ▶ Pour désactiver la fonction, appuyer deux fois sur ☐. Si vous n'effleurez pas ☐, la fonction s'arrête automatiquement au bout de 90 secondes.
- ✓ ☐ s'allume en blanc et les zones de cuisson sans ustensiles passent au niveau de puissance ☐.
- ✓ Les zones de cuisson en fonctionnement conservent le niveau de puissance réglé.

15.3 Modifier les réglages

- ▶ Vous pouvez modifier les valeurs proposées dans le menu Réglages de base. → Page 16.

16 Frying Sensor

Convient pour préparer ou réduire des sauces, des crêpes ou pour frire des œufs avec du beurre, des légumes ou des steaks jusqu'au niveau de cuisson souhaité, tout en maintenant la température sous contrôle. Au lieu d'adapter constamment le niveau de puissance pendant la cuisson, sélectionner une seule fois au début la température cible souhaitée. Les capteurs situés sous la vitrocéramique mesurent alors la température de l'ustensile et maintiennent celle-ci constante durant tout le processus de cuisson.

Cette fonction est disponible sur tous les foyers identifiés par le symbole .

16.1 Avantages

- La température est maintenue de manière constante et ne nécessite aucune modification du niveau de puissance.
- La graisse ne surchauffe pas. Cela permet d'éviter que les aliments ne brûlent.
- Le foyer chauffe uniquement si cela est nécessaire pour maintenir la température, ce qui permet d'économiser l'énergie.

16.2 Niveaux de température

Niveaux de température pour la préparation des mets.

Niveau	Température	Fonctions	Ustensile de cuisson
1	120 °C	Cuisson et réduction de sauces, frire des légumes	
2	140 °C	Faire revenir dans de l'huile d'olive ou du beurre	
3	160 °C	Frire du poisson et des produits alimentaires grossiers	
4	180 °C	Frire des aliments panés, congelés et grillés	
5	215 °C	Gril haute température et plaque à snacker	

16.3 Ustensiles recommandés

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

Ustensile de cuisson	Foyer recommandé
Poêle Ø 15 cm	Foyer simple
Poêle Ø 19 cm	Foyer simple
Poêle Ø 21 cm	Foyer simple
Teppanyaki 	FlexZone
Gril 	FlexZone

Vous pouvez vous procurer l'ustensile recommandé auprès du service après-vente, du commerce spécialisé ou de notre boutique en ligne 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.

16.4 Activer Frying Sensor

- Placer l'ustensile de cuisson vide sur le foyer.
- Sélectionner le foyer, puis effleurer .
 -  s'allume dans l'affichage du foyer.
 - Le niveau de température *Fl* est affiché.
- Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionner le niveau de température souhaité à l'aide du bouton rotatif.
 - L'affichage pour les foyers indique la progression du réchauffement d'un foyer de  à  et clignote en alternance avec la température sélectionnée.
 - Une fois que le niveau de température réglé est atteint, un signal sonore retentit et le voyant de chauffe s'éteint. Le niveau de température est affiché.
- Verser la graisse de friture, puis les aliments dans la poêle.

Remarque : Si vous utilisez plus de 250 ml d'huile pour la cuisson, ajoutez l'huile et patientez quelques secondes avant d'ajouter les aliments.

16.5 Désactiver Frying Sensor

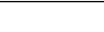
- Sélectionner le foyer, puis effleurer .
- La fonction est désactivée.

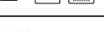
16.6 Recommandations pour cuisiner avec le Frying Sensor

Dans le tableau, vous trouverez pour un choix de plats le niveau de température approprié pour un choix de plats . Le temps de cuisson indiqué  min peut varier en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

-  Poêle à frire
-  Teppanyaki
-  Plaque à snacker

	Ustensile de cuisson		 min
Viande			
Escalope	  	4	6-10
Escalope, panée		4	6-10
Filet	  	4	6-10
Côtelettes	  	3	10-15
Cordon bleu, escalope milanaise		4	10-15
Steak, saignant, 3 cm d'épaisseur	  	5	6-8
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur	  	5	8-12
Steak, bien cuit, 3 cm d'épaisseur	  	4	8-12

	Ustensile de cuisson		min
T-bone, saignant, 4,5 cm d'épaisseur		5	10-15
T-bone, à point, 4,5 cm d'épaisseur		5	20-30
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur		3	10-20
Lard		2	5-8
Viande hachée		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm d'épaisseur		3	6-15
Boulettes de viande, 2 cm d'épaisseur		3	10-20
Saucisses		3	8-20
Chorizo, saucisse fraîche		3	10-20
Brochettes, kebabs		3	10-20
Gyros		4	7-12
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson		4	10-20
Filet de poisson, pané		4	10-20
Poisson frit, entier		3	10-20
Sardines		4	6-12
Scampi, crevettes		4	4-8
Calamar, seiche		4	6-12
Plats aux œufs			
Œufs au plat au beurre		2	2-6
Œufs au plat		4	2-6
Œufs brouillés		2	4-9
Omelette		2	3-6
French Toast		3	4-8
Crêpes, blinis, tortitas, tacos		5	1-3
Légumes			
Pommes de terre sautées		5	6-12
des frites		4	15-25

	Ustensile de cuisson		min
Galettes de pommes de terre		5	2-4
Oignons, ail frit		2	2-10
Oignons en rondelles		3	5-10
Courgettes, aubergines, poivrons		2	4-12
Asperges vertes		3	4-15
Champignons		4	10-15
Légumes, cuits à l'étuvée dans l'huile		1	10-20
Légumes en pâte tempura		4	5-10
Produits surgelés			
Nuggets de poulet		4	10-15
Bâtonnets de poisson des frites		4	8-12
Poêlées		5	4-8
Poêlées		3	6-10
Rouleaux de printemps		4	10-30
Pâtés, croquettes		5	3-8
Sauces			
Sauce tomate		1	25-35
Sauce béchamel		1	10-20
Sauce au fromage		1	10-20
Sauces sucrées		1	15-25
Sauces, réduites		1	25-35
Autres			
Fromage frit		3	7-10
Croûtons		3	6-10
Pain grillé		4	4-8
Plats cuisinés déshydratés		1	5-10
Amandes, noix, pignons de pin, grillés		4	3-15
Mais soufflé		5	3-4

17 Sécurité enfants

La table de cuisson est équipée d'une sécurité enfants. Elle vous permet ainsi d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

17.1 Activer Sécurité enfants

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

- ▶ Si vous retirez le bouton rotatif, s'allume pendant  10 secondes.
- ✓ Un signal retentit.
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

17.2 Désactiver Sécurité enfants

- ▶ Mettre le bouton rotatif en place.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

Remarque : Lorsque la table de cuisson est allumée et que vous retirez le bouton rotatif, la fonction est Protection anti-effacement activée. Si vous n'utilisez pas le bouton rotatif dans les 10 minutes, la table de cuisson s'éteint et la fonction est Sécurité enfants activée.

18 Protection anti-effacement

Permet de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage afin de ne pas dérégler involontairement les réglages.

Le verrouillage n'a aucun effet sur l'interrupteur principal.

18.1 Activer Protection anti-effacement

- ▶ Retirer le bouton rotatif.  s'allume.

– Le processus de cuisson se poursuit.

- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 10 minutes.

18.2 Désactiver Protection anti-effacement

Pour désactiver la fonction de manière anticipée :

- ▶ Mettre le bouton rotatif en place.
- ✓ Le bandeau de commande est déverrouillé. Les processus de cuisson se poursuivent.

19 Coupure de sécurité individuelle

La fonction de sécurité s'active lorsqu'une table de cuisson reste en service pendant une longue période et que vous ne modifiez aucun réglage. Le foyer affiche **FB** et s'éteint.

La durée, qui varie entre 1 à 10 heures, dépend du niveau de puissance choisi.

Pour allumer le foyer, appuyez sur une touche quelconque.

20 Réglages de base

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

20.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Affichage	Réglage	Valeur
<i>c 1</i>	Signaux sonores	<i>ON</i> – Tous les signaux sonores sont activés ¹ . <i>OFF</i> - La plupart des signaux sonores sont désactivés.
<i>c 2</i>	Durée de sélection du foyer	<i>5</i> - Le foyer reste sélectionné pendant 5 secondes.* <i>10</i> - Le foyer reste sélectionné pendant 10 secondes. ¹ <i>15</i> - Le foyer reste sélectionné pendant 15 secondes. <i>OFF</i> - Illimitée : le dernier foyer réglé reste sélectionné.
<i>c 3</i>	Limitation de puissance Permet, si nécessaire, de limiter la puissance totale de la table de cuisson en fonction des caractéristiques de votre installation électrique. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson (voir plaque signalétique). Si la fonction est active et que la table de cuisson atteint la limite de puissance réglée, <i>-</i> s'affiche et il n'est pas possible de sélectionner un niveau de puissance plus élevé.	<i>0</i> – Désactivée. Puissance maximale de la table de cuisson ¹ . <i>1</i> - Puissance minimale de 1000 W. <i>1.5</i> - 1500 W. ... <i>3</i> - 3000 W. Recommandé pour 13 ampères. <i>3.5</i> 3500 W. Recommandé pour 16 ampères. <i>4</i> - 4000 W. <i>4.5</i> 4500 W. Recommandé pour 20 ampères. ... <i>9</i> - Puissance maximale de la table de cuisson.
<i>c 4</i>	Réinitialisation des réglages d'usine	<i>OFF</i> - Réglages personnalisés. ¹ . <i>ON</i> - Réglages usine.
<i>c 5</i>	Capteur pour casserole sans fil ² Connecter le capteur pour casserole sans fil au foyer. Sélectionner le réglage en fonction de l'altitude au-dessus du niveau de la mer :	<i>1-2</i> - Réduction. <i>3</i> - Réglage de base. <i>4-9</i> - Augmentation.
<i>c 6</i>	Fonction Cuisson Professionnelle	Sélectionner un foyer individuel pour prérégler le niveau de puissance pour la fonction cuisson professionnelle.

¹ Réglage usine

² La fonction n'est pas disponible sur ce modèle.

Affichage	Réglage	Valeur
⌂ 7	Test casserole Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.	0 - Non adapté. 1 - Non optimal. 2 - Adapté.
⌂ 9	Home Connect	→ "Aperçu des réglages Home Connect", Page 18

¹ Réglage usine

² La fonction n'est pas disponible sur ce modèle.

20.2 Vers les réglages de base

Condition : La table de cuisson doit être éteinte.

1. Pour allumer la table de cuisson, effleurez ①.
2. Appuyer sur ⌂ dans les 10 secondes qui suivent.

Informations produit	Affichage
Bordereau du service après-vente technique	0 1
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	02.
Numéro de fabrication 2	0.5

- ✓ Les quatre premiers affichages indiquent les informations produit. Tourner le bouton rotatif pour appeler chaque affichage individuel.

3. Pour accéder aux réglages de base, effleurer ⌂.
 - ✓ ⌂ 1 et 07 clignotent en tant que préréglage.
4. Effleurer ⌂ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
5. Sélectionner le réglage souhaité à l'aide du bouton rotatif.
6. Effleurer ⌂ pendant 4 secondes.
 - ✓ Les réglages sont enregistrés.

20.3 Annuler la modification des réglages de base

- ▶ Effleurez ①.
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

21 Test casserole

La qualité des ustensiles a une grande influence sur la rapidité et le résultat du processus de cuisson. Cette fonction vous permet de contrôler la qualité de l'ustensile.

Avant de la contrôler, assurez-vous que la taille du fond de l'ustensile de cuisson correspond à la taille du foyer utilisé.

L'accès s'effectue par les réglages de base. → Page 16

21.1 Effectuer Test casserole

Le foyer flexible est réglé en tant que foyer unique pour vérifier un seul ustensile.

1. Placez l'ustensile contenant environ 200 ml d'eau à température ambiante au centre du foyer qui correspond le mieux à la taille du fond de l'ustensile.
2. Appelez les réglages de base et sélectionnez ⌂ 7.
3. Tourner le bouton rotatif. Dans les foyers, — clignote.
 - ✓ La fonction est activée.
 - ✓ Après 20 secondes, le résultat apparaît dans les affichages des foyers.

21.2 Contrôler le résultat

Le tableau suivant vous permet de comprendre le résultat en termes de qualité et de rapidité du processus de cuisson.

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

Remarque : Si le résultat ne vous satisfait pas, placez à nouveau l'ustensile de cuisson sur un foyer plus petit, si possible.

Pour de nouveau activer la fonction, tourner le bouton rotatif.

22 Limitation de puissance

Cette fonction vous permet de régler la puissance totale de la table de cuisson.

La table de cuisson est réglée en usine. La puissance maximale de la table de cuisson figure sur la plaque signalétique. Cette fonction vous permet d'adapter la configuration aux exigences de l'installation électrique.

Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson répartit automatiquement la puissance disponible aux foyers allumés en fonction de la demande.

Tant que cette fonction est activée, la puissance de chaque foyer peut tomber temporairement sous la valeur nominale. Afin de ne pas dépasser cette valeur de réglage, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible aux foyers allumés en fonction

de la demande ... L'appareil régule et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé possible.

Pour savoir comment procéder, consultez le chapitre Réglages de base → Page 16

23 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.

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.

Conseils

- Pour ce faire, veuillez consulter les documents Home Connect fournis.
- 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 2
- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance. Le processus de cuisson doit être surveillé.
- 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.

23.1 Configurer Home Connect

Conditions

- L'appareil est 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.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.

1. Téléchargez l'appli Home Connect.



2. Ouvrez l'appli Home Connect et scannez le code QR ci-après.



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

23.2 Aperçu des réglages Home Connect

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez adapter les réglages Home Connect ainsi que les paramètres réseau.

Réglage	Sélection ou affichage	Informations additionnelles
<i>HC 1 / NET</i>	Connexion réseau <i>OFF</i> – Déconnecté/couper la connexion au réseau <i>CO1</i> – Connecter automatiquement <i>CO2</i> – Connecter manuellement <i>ON</i> – Connecté	Connecter la table de cuisson au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) ou couper la connexion au réseau.
<i>HC 2 / PRI</i>	Connexion avec l'appli <i>OFF</i> – Déconnecté <i>ON</i> – Établir la connexion	Le réglage <i>HC 2 / PRI</i> est uniquement affiché lorsque la table de cuisson est connectée au réseau domestique.
<i>HC 3 / CON</i>	Connexion avec WLAN <i>OFF</i> – Module radio désactivé <i>ON</i> – Module radio activé	Si le WLAN est activé, vous pouvez utiliser la fonctionnalité Home Connect. Le réglage <i>HC 3 / CON</i> est affiché uniquement lorsque la table de cuisson a déjà été connectée une fois à un réseau.

¹ Réglage usine

Réglage	Sélection ou affichage	Informations additionnelles
<i>H C 4 / FES</i>	Réglage via l'appli <i>OFF</i> – Désactivé. <i>ON</i> – Activé ¹	Lorsque le réglage est désactivé, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson s'affichent dans l'appli Home Connect.
<i>H C 5 / UPd</i>	Mise à jour logicielle <i>dEF</i> – Mise à jour disponible et prête à installation <i>iNS</i> – Démarrer l'installation	Le réglage <i>H C 5 / UPd</i> est affiché uniquement lorsqu'une mise à jour du logiciel est disponible.
<i>H C 6 / FEd</i>	Commander l'accès à distance par le service après-vente <i>OFF</i> – Non autorisé <i>ON</i> – Autorisé	Le réglage <i>H C 6 / FEd</i> est affiché uniquement lorsque le service après-vente essaie de se connecter à la table de cuisson. Vous pouvez terminer cette connexion à tout moment, une fois l'accès autorisé.
<i>H C 7 / SEF</i>	Afficher l'intensité du signal WLAN <i>NR</i> – Non connecté au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) <i>1</i> – Intensité du signal 1 (mauvaise) <i>2</i> – Intensité du signal 2 (moyenne) <i>3</i> – Intensité du signal 3 (bonne)	Le réglage <i>H C 7 / SEF</i> est affiché uniquement lorsqu'une connexion au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) est établie.
<i>H C 8 / SEF</i>	Connexion au serveur Home Connect <i>OFF</i> – Déconnecté <i>ON</i> – Connecté	Le réglage <i>H C 8 / SEF</i> est affiché uniquement lorsqu'une connexion au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) est établie.

¹ Réglage usine

23.3 Modifier les réglages avec l'appli Home Connect

L'appli Home Connect vous permet de modifier les réglages pour les foyers et de les envoyer à la table de cuisson.

Conditions

- La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect.
- Pour pouvoir régler la table de cuisson via l'appli Home Connect, *H C 4* doivent être activés dans les réglages de base. À la livraison, *H C 4* est activé. Lorsque la transmission de réglages est désactivée, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson s'affichent sur l'appli Home Connect.

- Effectuer le réglage dans l'appli Home Connect et l'envoyer à la table de cuisson.
Suivre les instructions de l'appli Home Connect. Vous devez confirmer sur la table de cuisson les réglages que vous avez envoyés par le biais de l'appli Home Connect.
- Lorsque les réglages de cuisson sont transmis à un foyer, l'affichage du foyer se met à clignoter en fonction du réglage.
- Pour confirmer le réglage, appuyez sur le symbole  qui clignote.
- Pour refuser le réglage, appuyer sur un champ tactile quelconque de la table de cuisson.

23.4 Mise à jour logicielle

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

Dès qu'une mise à jour logicielle est disponible, vous en êtes informé par l'appli Home Connect et vous pouvez la lancer via l'appli. Après un téléchargement réussi,

si, vous pouvez lancer l'installation via l'appli Home Connect, si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'appli Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.

Remarques

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

23.5 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.

23.6 Protection des données

Suivez les consignes de protection des données. Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique branché 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 l'électroménager.

- État d'une éventuelle restauration précédente des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez 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'application Home Connect.

24 Commande de la hotte depuis la table de cuisson

Si les deux appareils sont compatibles Home Connect, connectez-les via l'appli Home Connect. Connectez pour ce faire les deux appareils avec Home Connect et suivez les instructions de l'appli.

Remarques

- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, une commande centralisée table/hotte n'est pas possible.
- En mode veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme max. 2 W.
- Vous pouvez uniquement établir la connexion à la hotte aspirante via l'appli Home Connect. Les autres modes de connexion ne sont plus pris en charge.

24.1 Réinitialiser les réglages Home Connect

Si vous rencontrez des problèmes pour connecter votre appareil au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) ou si vous désirez connecter votre appareil à un autre réseau domestique (Wi-Fi), vous pouvez réinitialiser les réglages Home Connect.

Remarque : Lorsque vous réinitialisez les réglages Home Connect, la connexion à une hotte aspirante éventuellement connectée est coupée.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyer sur  pour ouvrir les réglages de base.
3. Maintenir la touche  enfoncée jusqu'à ce qu'apparaisse le réglage .
4. Régler la valeur  à l'aide du bouton Twist.
5. Quitter les réglages de base.

24.2 Commande de la hotte aspirant via la table de cuisson

Dans les réglages de base de votre table de cuisson, vous pouvez définir le comportement de votre hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers. Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais du bandeau de commande de la table de cuisson.

Régler le ventilateur

1. Appuyer sur .
2. Sélectionner un réglage à l'aide du bouton Twist. Vous pouvez sélectionner les réglages suivants :

	Ventilateur marche
	Mode automatique
	Vitesses intensives : faible, moyenne, élevée
	PowerBoost
	Ventilation intermittente
	Poursuite du ventilateur

Éteindre le ventilateur

1. Appuyer sur .
2. À l'aide du bouton Twist, régler le ventilateur sur le niveau 0.

Régler l'éclairage de la hotte

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

1. Pour activer l'éclairage, appuyer sur .
2. Pour désactiver l'éclairage, appuyer de nouveau sur .

Remarque : Selon le réglage de base sélectionné, l'éclairage s'allume ou s'éteint automatiquement lorsque vous mettez en marche ou arrêtez la table de cuisson.

24.3 Aperçu des réglages de la commande de la hotte

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

Réglage	Sélection	Description
	Connexion table de cuisson - hotte aspirante  – Non connecté / couper la connexion  – Lancer la connexion  – Connecté avec le réseau domestique WLAN (Wi-Fi)  – Connecté avec la hotte aspirante	-

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Réglage	Sélection	Description
<i>cR</i>	Démarrage automatique du ventilateur <i>OFF</i> – Désactivé. Si nécessaire, la hotte aspirante doit être mise en marche manuellement. <i>R</i> – Activé en mode automatique ¹ . La hotte aspirante s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer. <i>I</i> – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec la position la plus faible. <i>Z</i> – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec la position moyenne. <i>3</i> – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'active à la mise en marche d'un foyer avec la position la plus élevée.	L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.
<i>cb</i>	Poursuite du ventilateur <i>OFF</i> – Le ventilateur s'éteint avec le foyer. <i>R</i> – Activé en mode automatique ¹ <i>ON</i> – Activé en mode poursuite du ventilateur standard <i>NO</i> – Aucune modification des réglages	Réglage permettant de définir si et comment le ventilateur continue de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson. L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.
<i>cc</i>	Mise en marche automatique de l'éclairage <i>OFF</i> – Désactivé. ¹ <i>ON</i> – Activé L'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuisson.	L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.
<i>cd</i>	Arrêt automatique de l'éclairage <i>OFF</i> – Désactivé. ¹ <i>ON</i> – L'éclairage s'éteint à la mise à l'arrêt de la table de cuisson.	L'écran indique le réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

25 Nettoyage et entretien

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

25.1 Nettoyants

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

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

25.2 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter que les résidus de cuisson ne brûlent.

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

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit de nettoyage spécial céramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

Conseil : Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

25.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Si le cadre de la table de cuisson est sale ou taché après utilisation, nettoyez-le.

Remarque : N'utilisez pas de racloir à verre.

1. Nettoyez le cadre de la table de cuisson avec du produit de nettoyage chaud et un chiffon doux. Rincez soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
2. Séchez ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

25.4 Nettoyer TwistPad

Pour nettoyer le bouton Twist, utilisez de l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans l'eau, car cela pourrait l'endommager.

26 FAQ

26.1 Utilisation

Question	Réponse
Pourquoi est-il impossible d'allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité-enfants est-il allumé ?	<ul style="list-style-type: none"> La sécurité enfants est active. Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction au chapitre → "<i>Sécurité enfants</i>", Page 15.
Pourquoi les voyants lumineux clignotent-ils et pourquoi un signal sonore retentit-il ?	<ul style="list-style-type: none"> 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 → "<i>Réglages de base</i>", Page 16.
Pourquoi est-il impossible d'activer le capteur de rôtissage ?	<ul style="list-style-type: none"> La puissance maximale de l'appareil est atteinte ou la fonction PowerManager est activée. Éteignez ou diminuez les positions de chauffage des foyers actifs. Vous trouverez de plus amples informations sur cette fonction au chapitre → "<i>Limitation de puissance</i>", Page 17.

26.2 Bruits

Question	Réponse
Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Bruits possibles	<ul style="list-style-type: none"> Un ronronnement profond comme un transformateur : survient si vous cuisinez avec une position de chauffe élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la position de chauffe. Un sifflement léger : 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. Craquement : 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. Sifflements aigus : 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. Bruits de ventilateur : 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. Tonalités uniformes, semblables au tic-tac d'une montre : Ces bruits surviennent uniquement si les trois foyers de gauche sont allumés en même temps. Ils disparaissent ou s'atténuent dès que vous éteignez un foyer.

26.3 Récipients

Question	Réponse
Quel ustensile de cuisson convient pour la table de cuisson à induction ?	<ul style="list-style-type: none"> Vous trouverez de plus amples informations sur les ustensiles adaptés à la cuisson à induction sous → "Ustensiles appropriés", Page 6.
Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la position de chauffe cli-gnote ?	<ul style="list-style-type: none"> 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 la taille du récipient. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "Ustensiles appropriés", Page 6 → "Flex Zone", Page 10. 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.
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"> 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 la taille du récipient. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "Ustensiles appropriés", Page 6 → "Flex Zone", Page 10.

26.4 Nettoyage

Question	Réponse
Comment nettoyer la table de cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des nettoyeurs spéciaux pour vitro-céramique. N'utilisez pas de détergents, de détergents pour lave-vaisselle ou concentrés ou de tampons à récurer. Vous obtiendrez de plus amples informations sous → "Nettoyage et entretien", Page 21.

27 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, appeler le service après-vente.

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 de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

27.1 Consignes d'avertissement

Remarques

- Si **E** apparaît, maintenez la touche du foyer correspondant enfoncée et lisez le code d'anomalie.
- Si le code d'anomalie n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si cet affichage apparaît à nouveau, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.
- Pour protéger les composants électroniques de l'appareil contre toute surchauffe ou surtension, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

27.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucun affichage ne s'allume.	<p>L'alimentation électrique est coupée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques, vérifiez si une panne de courant s'est produite. <p>L'appareil n'est pas branché conformément au schéma électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Raccordez l'appareil conformément au schéma électrique. <p>Anomalie de l'électronique</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si vous ne parvenez pas à remédier à l'anomalie, informez-en le service après-vente technique.
Les affichages cli- gnotent.	<p>Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
<i>F2, F4, E 7015, E 8 207, E 8208</i>	<p>L'électronique a subi une surchauffe et a coupé un ou tous les foyers.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Effleurez ensuite n'importe quelle touche du bandeau de commande.
<i>F5</i> + niveau de puis- sance et signal so- nore	<p>Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez l'ustensile. Le message d'erreur disparaît peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F5</i> et signal sonore	<p>Un ustensile chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez l'ustensile. Patientez quelques secondes. Activer une touche au choix. Lorsque le message d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
<i>F1/F6</i>	<p>Le foyer a subi une surchauffe et a été désactivé pour protéger le plan de travail.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi, puis rallumez le foyer.
<i>FD</i>	<p>Valider les réglages ne s'allume pas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pour confirmer l'affichage de l'anomalie, effleurer une touche quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude sans utiliser la fonction Valider les réglages. Contacter le service après-vente.
<i>F8</i>	<p>Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coupure de sécurité individuelle s'est activé. Effleurez n'importe quelle touche pour éteindre l'affichage afin de pouvoir régler le foyer.
<i>E 9000/E9010</i>	<p>La tension de service est défectueuse et se trouve en dehors de la plage de fonctionnement normale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.
<i>U400</i>	<p>La table de cuisson n'est pas correctement branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Débranchez la table de cuisson du secteur. Raccordez la table de cuisson conformément au schéma électrique.
<i>d E</i>	<p>Le mode démonstration est activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Débranchez la table de cuisson du secteur. Patientez 30 secondes et raccordez la table de cuisson. Dans les 3 minutes qui suivent, effleurez une touche de votre choix. Le mode démonstration est désactivé.

27.3 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.

28 Mise au rebut

28.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.

28.2 Mettre les batteries/piles au rebut

Les batteries/piles doivent être recyclées dans le respect de l'environnement. Ne jetez pas les batteries/piles avec les ordures ménagères.

- Éliminez les batteries/piles de manière écologique.



Conformément à la directive européenne 2006/66/CE, les batteries/accumulateurs usagés ou défectueux doivent être triés et recyclés dans le respect de l'environnement.

29 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 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.

30 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, adressez-vous à notre service après-vente, à 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 données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

30.1 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 :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- 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 16* .

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

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

GAGGENAU



9001741829 fr (030609)