Table de cuisson induction

VI414115

GAGGENAU

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

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1 Sécurité ... 2
2 Éviter les dommages matériels ... 4
3 Protection de l'environnement et économies d'énergie ... 5
4 Mise au rebut ... 5
5 Avant la première utilisation ... 5
6 Description de l'appareil ... 6
7 Accessoires ... 8
8 Utilisation ... 8
9 Fonctions de la table de cuisson ... 10
10 Fonctions minuterie ... 14
11 La cuisson avec votre nouvel appareil ... 14
12 Réglages de base ... 17
13 Home Connect ... 19
14 Nettoyage et entretien ... 24
15 Dépannage ... 24
16 Service après-vente ... 27
17 Déclaration de conformité ... 27

18 INSTRUCTIONS DE MONTAGE ... 28
18.3 Indications générales ... 28

⚠ 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définition des mots signaux

Vous trouverez ici la signification des mots signaux utilisés dans cette notice.

⚠ AVERTISSEMENT
Respectez ces instructions afin d'éviter toute blessure grave ou mortelle.

ATTENTION
Respectez ces instructions afin d'éviter tout dommage à l'appareil ou tout autre dommage matériel.

Remarque : Cela indique des informations importantes.

1.2 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit 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.

1.3 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 4 000 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.

1.4 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.

1.5 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 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 aliments peuvent s'enflammer.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !
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.
- 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.

- Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choque 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.
- Appelez le service après-vente. →*Page 27*

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 – 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'inhaler ou d'avaler 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.

Dommage	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 nettoyants appropriés pour la vitrocéramique et nettoyer la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est froide.
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.
Dommages à l'appareil	Cuisson avec un ustensile congelé.	Ne jamais utiliser d'ustensile congelé.

Dommage	Cause	Solution
Dommages à l'ustensile ou à l'appareil	Cuisson à vide.	Ne jamais placer ni faire chauffer d'ustensile à vide sur un foyer chaud.
Dommages 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.

Eliminez 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 un niveau de puissance inférieur.
- ✔ Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.

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 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

5.1 Configurer Home Connect

- Configurez Home Connect.
  → *"Home Connect", Page 19*

5.2 Premier nettoyage

Retirer les résidus d'emballage de la surface de la table de cuisson et essuyer la surface avec un chiffon humide. Vous trouverez une liste des produits de nettoyage recommandés sur le site Web officiel *www.gaggenau.com*.

Autres informations concernant l'entretien et le nettoyage. → *Page 24*

5.3 Ustensiles

Vous trouverez une liste des ustensiles de cuisson recommandés sur le site Web officiel *www.gaggenau.com*.
Vous trouverez d'autres informations concernant les ustensiles de cuisine adaptés sous Ustensiles appropriés → *Page 16*.

6 Description de l'appareil

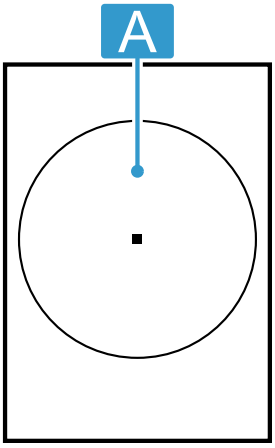
6.1 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents modes d'enclenchement des foyers.
Vous trouverez de plus amples informations sur les ustensiles adaptés à la cuisson à induction sous Ustensiles appropriés → *Page 16*.

Symbole	Type de foyer	Activer
	Foyer à trois circuits	Le foyer s'allume automatiquement si vous utilisez un ustensile de cuisson dont le fond correspond au foyer extérieur que vous souhaitez utiliser. Vous trouverez de plus amples informations sous la fonction Wok. → *Page 10*

6.2 Répartition des foyers

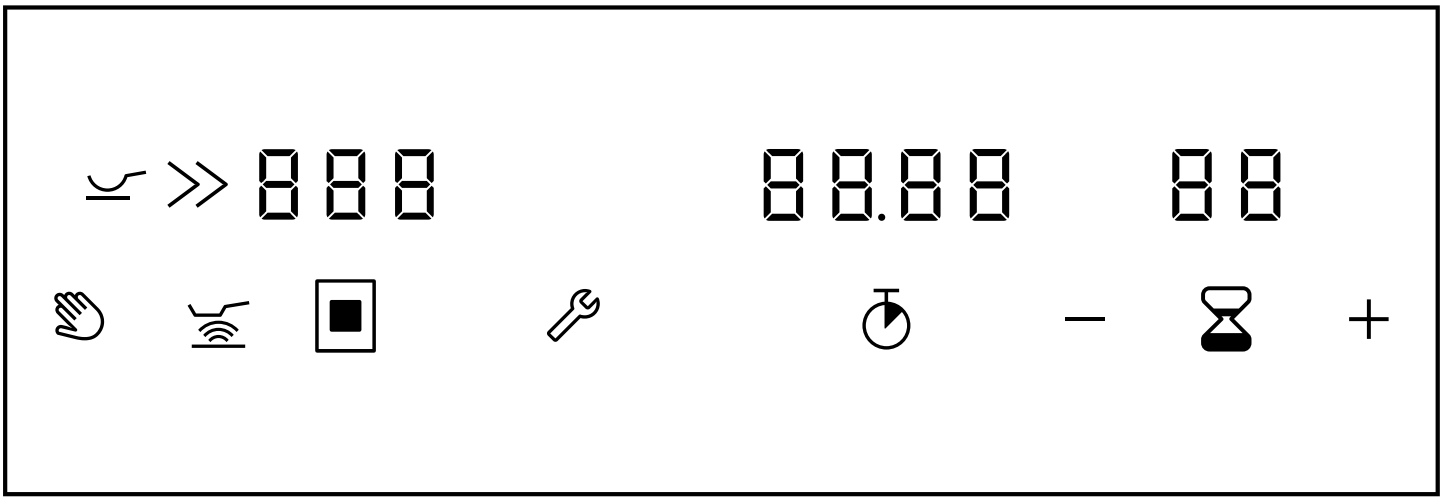
La puissance spécifiée a été mesurée avec les récipients standard décrits dans la norme CEI/ EN 60335-2-6. La puissance peut varier en fonction de la taille ou du matériau des ustensiles.



Position	Surface	Position de chauffe maximale	Puissance totale
A	Ø 21 cm	Niveau de puissance 12 Booster pour casseroles	2200 W 3700 W
A	Ø 26 cm	Niveau de puissance 12 Booster pour casseroles	2600 W 3700 W
A	Ø 32 cm	Niveau de puissance 12 Booster pour casseroles	3300 W 3700 W

6.3 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
	Ouvrir les réglages de base
– / +	Sélectionner les réglages
	Activer le chronomètre
	Régler le minuteur

Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

00	État de fonctionnement
1-12	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
00	Minuterie courte durée
00.00	Fonction Chronomètre
	Foyer
» / P	Fonction PowerBoost
	Fonction Wok
A	Capteur de rôtissage
-/=/≡	Affichage de la température du capteur de rôtissage
	Réseau domestique

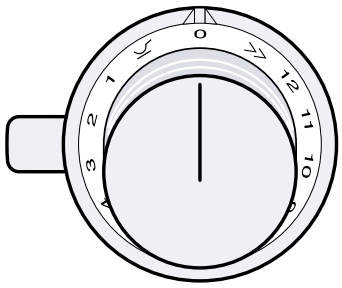
Champs tactiles et affichages

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

Les boutons de commande vous permettent de régler les niveaux de puissance et d'autres fonctions de votre appareil et vous donnent des informations sur l'état de fonctionnement.
Vous pouvez tourner les boutons de commande de la position 0 vers la gauche ou la droite.
Les repères du bouton de commande indiquent le réglage des positions de chauffe 1 à 12, la fonction PowerBoost et la fonction Wok.



0	Éteindre un foyer
1-12	Régler le niveau de puissance
»	Activer la fonction PowerBoost
	Activer la fonction Wok

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 apporte une indication visuelle pour chaque fonction. L'anneau lumineux change de couleur lorsque vous activez certaines fonctions ou certains processus.
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 ins-

tallé plusieurs appareils côte à côte, vous pouvez modifier les tonalités de couleur dans les réglages des appareils pour que tous les anneaux lumineux s'allument dans le même tonalité de couleur.
→ *"Modifier la couleur de l'anneau lumineux", Page 9*

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

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 9*

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. L'indicateur de chaleur résiduelle indique qu'un foyer est encore chaud. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, ni immédiatement après qu'il se soit éteint.

Selon le degré de chaleur résiduelle, l'affichage indique les symboles suivants :
- H : température élevée
- h : température faible

L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange.
Si vous retirez l'ustensile de cuisson du foyer 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 le foyer, 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 le foyer est encore chaud.

7 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Accessoires	Utilisation
Poêle wok WP400001	Accessoire recommandé pour le foyer wok à induction en matériau multicouche. Avec fond bombé et manche, Ø 36 cm, 6 litres, hauteur 10 cm.
Support de poêle wok WZ400001	Accessoire nécessaire pour l'utilisation de la poêle wok sur le foyer wok à induction.

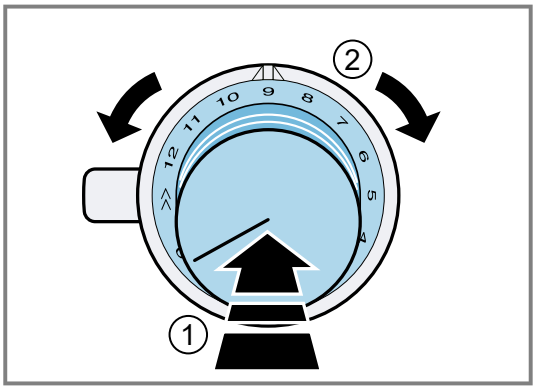
8 Utilisation

8.1 Allumer la table de cuisson

Remarque : Si aucun ustensile ne se trouve sur le foyer 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 le foyer 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.
   → *"Ustensiles appropriés", Page 16*
   ▸ Veillez à ce que la base de l'ustensile ne dépasse pas les foyers marqués.

2. Enfoncez le bouton de commande ① et tournez-le sur le niveau de puissance souhaité ②.



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

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.

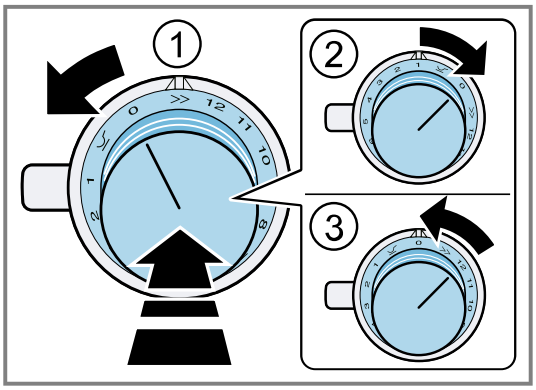
8.2 Éteindre la table de cuisson

▸ Tournez le bouton de commande sur 0.
✔ L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange jusqu'à ce que le foyer soit refroidi.

8.3 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 vers la gauche sur ≫ ①.



Maintenez le bouton de commande enfoncé

3. Tournez le bouton de commande vers la droite, sur 1 ②.
   Maintenez le bouton de commande enfoncé.
4. Tournez le bouton de commande vers la gauche sur 0 ③.

✔ 🔧 s'allume.
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
✔ Le menu pour modifier l'orange apparaît.

5. Enfoncer le bouton de commande et le tourner vers la droite sur ⌣.

✔ 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 9*

▸ Pour modifier de nouveau le réglage, enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur 0, puis de nouveau sur ⌣.
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.

Quitter le menu et enregistrer les réglages

1. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur ≫.
   Maintenez le bouton de commande enfoncé.
2. Tournez le bouton de commande vers la droite sur 1.
   Maintenez le bouton de commande enfoncé.
3. Tournez le bouton de commande vers la gauche sur 0.

✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.
✔ Les réglages sont enregistrés.

8.4 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 foyers peuvent être encore chauds.

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

▸ Appuyer sur 🔏.
  Pendant le verrouillage, l'alimentation électrique de l'appareil est arrêtée. Les foyers peuvent être encore chauds.
✔ Un signal sonore retentit.
✔ Les affichages des fonctions précédemment activées clignotent.
✔ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 10 minutes.
✔ L'appareil s'éteint si vous ne désactivez pas la fonction dans les 10 minutes qui suivent.

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

- Appuyez sur ⊘.
- ✔ La fonction est désactivée.

8.5 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 clignote en orange et en blanc. Le foyer cesse de chauffer. F8 s'allume.

Durée d'utilisation en fonction des positions de chauffe

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

Niveau de puissance	Durée
1	10 heures
2-4	5 heures
5-7	4 heures
8	3 heures
9-10	2 heures
11-12	1 heure

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

Remettre l'appareil en marche après l'arrêt automatique

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

9 Fonctions de 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.
- 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.

9.1 Fonction Wok

La fonction Wok est uniquement adaptée aux poêles wok et l'accessoire Wok n'est pas adapté à un autre ustensile de cuisson.
Vous trouverez les poêles wok et le support de poêle wok sur la boutique en ligne ou auprès du service après-vente.
Utilisez la poêle wok et le support de poêle wok exclusivement avec la fonction wok.
Le fond de la poêle wok est rond. C'est pourquoi vous ne pouvez utiliser la poêle wok qu'avec le support de poêle wok.
Pendant la cuisson, fixez fermement le wok au support de poêle wok. Placez toujours le support de poêle wok au centre du foyer.
Ne chauffez aucun Wok à vide.
Utilisez une spatule en bois à manche long ou une spatule spéciale arrondie, Chan.
Pour retirer les mets, utilisez une louche. Les mets préparés dans de la graisse chaude ou avec beaucoup de sauce sont plus faciles à retirer avec une écumoire.
Utilisez un panier de bambou pour la cuisson à la vapeur.
Ne nettoyez pas le support de poêle wok au lave-vaisselle.
Vous trouverez de plus amples informations sur la cuisson au Wok sous .
→ *"Cuisson au wok", Page 15*

Activer la fonction Wok

1. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le d'un cran vers la gauche sur ⌣.
   - ✔ Un signal retentit au bout de quelques secondes et ⌣ s'allume.
   - ✔ La fonction Wok est activée.
2. Réglez la position de chauffe souhaitée à l'aide du bouton de commande.

Désactiver la fonction Wok

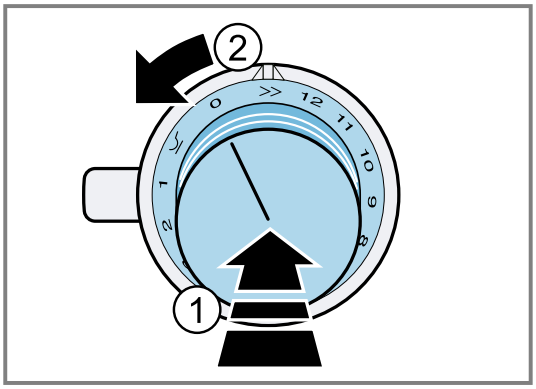
- Tournez le bouton de commande d'un cran vers la droite sur 0.
- ✔ ⌣ s'éteint.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle H/h apparaît.
- ✔ L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange.
- ✔ La fonction Wok est désactivée.

9.2 Booster pour casseroles

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

Activer Booster pour casseroles

- Enfoncer le bouton de commande ① et le tourner d'un cran vers la gauche sur ≫ ②.



✔ P et ≫ sont allumés.
✔ La fonction est activée.

Désactiver Booster pour casseroles

- Enfoncer le bouton de commande et le tourner 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 pour casseroles 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 12.
→ *"Désactiver Booster pour casseroles après l'arrêt de sécurité", Page 11*

Désactiver Booster pour casseroles après l'arrêt de sécurité

Condition : L'appareil a automatiquement réglé la position de chauffe 12.

- Tournez le bouton de commande d'un cran vers la droite sur 0 ou sur une position de chauffe souhaitée.

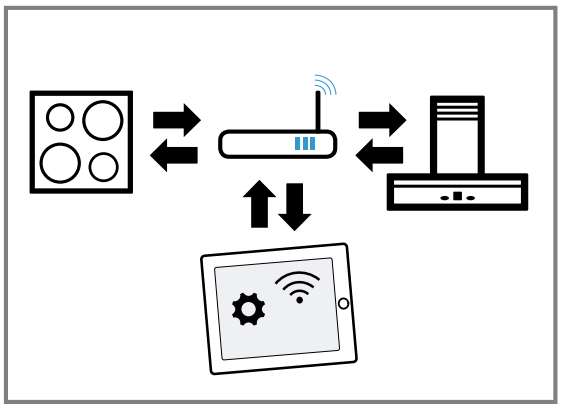
9.3 Commande centralisée table/hotte

Vous pouvez connecter votre appareil à une hotte aspirante compatible et ainsi commander les fonctions de cette dernière par le biais de votre table de cuisson. Vous pouvez connecter une hotte aspirante à une ou deux tables de cuisson. Vous ne pouvez pas connecter plusieurs hottes aspirantes à une table de cuisson. Lorsque les deux appareils sont compatibles avec Home Connect, une connexion via l'appli Home Connect est possible. Pour ce faire, observez les documents de Home Connect fournis.

Remarques

- Observez les consignes de sécurité figurant dans la notice d'utilisation de votre hotte aspirante et assurez-vous qu'elles sont respectées lorsque vous utilisez l'appareil via la commande centralisée table/hotte.
- 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.

Si les appareils sont connectés les uns aux autres via le réseau domestique, la commande centralisée table/hotte ainsi que les fonctions Home Connect peuvent être utilisées pour l'appareil.



Configurer la connexion via Home Connect

1. Ouvrez le menu de réglage Home Connect.
   → *"Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect", Page 19*
2. Effectuez la connexion manuelle ou automatique au réseau domestique.
   → *"Connexion manuelle au réseau domestique", Page 21*
   → *"Connexion automatique au réseau domestique (WPS)", Page 22*
3. Dès que la table de cuisson est connectée au réseau domestique, établissez la connexion avec la hotte aspirante via l'appli Home Connect. Suivez pour ce faire les instructions sur l'appareil mobile.

Connecter une autre table de cuisson à la hotte aspirante

1. Connecter les deux tables de cuisson à Home Connect.
   → *"Connexion manuelle au réseau domestique", Page 21*
   → *"Connexion automatique au réseau domestique (WPS)", Page 22*
2. Connecter la hotte aspirante à Home Connect.
   - Pour ce faire, respectez les instructions de la notice d'utilisation de votre hotte aspirante.
3. Dans l'appli Home Connect, connecter la première table de cuisson avec la hotte aspirante.
4. Dans l'appli Home Connect, connecter la deuxième table de cuisson avec la hotte aspirante.

Commander la hotte aspirante via la table de cuisson

Dans l'appli Home Connect, 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.

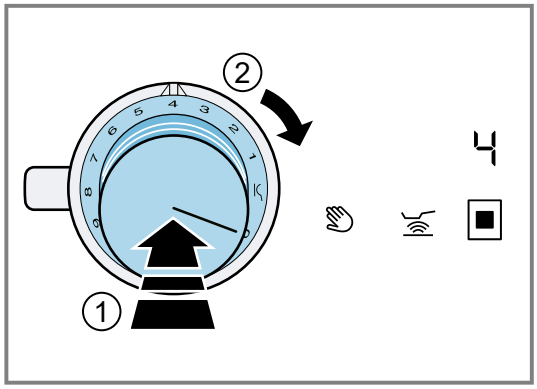
9.4 Fonction Capteur de rôtissage

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

la fonction Frying Sensor pour mode grillades et poêlées.

Activer Frying Sensor

1. Placer l'ustensile de cuisson au milieu sur le foyer.
   - Assurez-vous que le diamètre du fond de l'ustensile correspond à la taille du foyer.
2. Enfoncer le bouton de commande ① et sélectionner le niveau de température souhaité ②.



   Pour cette fonction, les niveaux de température 1 à 5 sont disponibles.
   → *"Niveaux de température", Page 12*
   Si vous sélectionnez un niveau de température supérieur à 5, l'appareil règle le niveau de température automatiquement sur 5.
3. Appuyer sur .
- ✔ s'allume en orange.
- ✔ A et le niveau de température sélectionné s'allume.
- ✔ La fonction est activée.
- ✔ _, = ou Ξ et le niveau de température sélectionner s'allume jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte.
- ✔ Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit et l'affichage de la température s'éteint.
4. Quand la température de cuisson est atteinte, commencer par mettre l'huile, puis les mets dans la poêle.
5. Retourner les mets afin qu'ils ne brûlent pas.

Désactiver Frying Sensor

- 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.

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 Frying Sensor pour mode grillades et poêlées signale quand la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et ensuite les aliments.

Remarques

- Ne pas placer de couvercle sur la poêle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Pour éviter les projections de graisse, utiliser 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 1 ou 2.
- Ne jamais chauffer 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.

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*.

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.

Niveaux de température

Niveaux		Convient pour
1	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.
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 rôtir de faible épaisseur, par exemple des escalopes, des émincés de volaille et des légumes.
5	élevé	Frire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

Recommandations pour cuisiner avec le capteur de rôtissage

La vue d'ensemble indique le niveau de température 🌡 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. Préchauffez la poêle vide. Ajoutez l'huile et les aliments après le signal sonore.

	🌡	◷ min
Viande		
Escalope, nature	4	6-10
Escalope, panée	4	6-10

	🌡	◷ min
Filet	4	6-10
Côtelettes [1]	3	10-15
Cordon bleu [1]	4	10-15
Steak, saignant, 3 cm d'épaisseur	5	6-8
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur	4	8-12
Steak, bien cuit, 3 cm d'épaisseur	4	8-12
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur [1]	3	10-20
Saucisses ébouillantées ou crues [1]	3	8-20
Hamburger, fricadelles [1]	3	6-30
Viande émincée, gyros	4	7-12
Viande hachée	4	6-10
Lard	2	5-8
Poisson		
Poisson frit, par ex. truite	3	10-20
Filet de poisson, nature	3-4	10-20
Filet de poisson, pané	3-4	10-20
Langoustines	4	4-8
Crevettes	4	4-8
Plats aux œufs		
Crêpes [2]	5	1,5-2,5
Omelette [2]	2	3-6
Œufs au plat	2-4	2-6
Œufs brouillés	2	4-9
Kaiserschmarren	3	10-15
Pain doré [2]	3	4-8
Pommes de terre		
Pommes sautées, à base de pommes de terre cuites	5	6-12
Pommes sautées, à base de pommes de terre crues	4	15-25
Galettes de pommes de terre [2]	5	2,5-3,5
Röstis suisses	2	50-55
Pommes de terre glacées	3	15-20
Légumes		
Ail, oignons	1-2	2-10
Courgettes, aubergines	3	4-12
Poivrons, asperges vertes	3	4-15
Cuisson à l'étuvée de légumes avec ajout de graisse et sans ajout d'eau, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10-20
Champignons	4	10-15
Légumes glacés	3	6-10
Oignons frits	3	5-10
Produits surgelés		

[1] Retourner souvent.
[2] Durée par portion. Frire les portions une par une.

	🌡	◷ min
Escalope	4	15-20
Cordon bleu [1]	4	10-30
Blanc de volaille [1]	4	10-30
Nuggets de poulet	4	10-15
Gyros	4	10-15
Kebab	4	10-15
Filet de poisson, nature	3	10-20
Filet de poisson, pané	3	10-20
Bâtonnets de poisson	4	8-12
Frites	5	4-6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	3	6-10
Rouleaux de printemps	4	10-30
Camembert/fromage	3	10-15
Sauces		
Sauce tomate aux légumes	1	25-35
Sauce béchamel	1	10-20
Sauce au fromage, par ex. au gorgonzola	1	10-20
Sauces réduites, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25-35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15-25
Divers		
Camembert/fromage	3	7-10
Plats cuisinés déshydratés avec ajout d'eau, par ex. poêlée de pâtes	1	5-10
Croûtons	3	6-10
Amandes/noix/pignons de pin	4	3-15

9.5 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. Lorsqu'un foyer est allumé et que la limite de puissance est atteinte, _ s'allume brièvement. L'appareil régule et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé possible.
Pour savoir comment procéder, consultez les Réglages de base → *Page 17*.

10 Fonctions minuterie

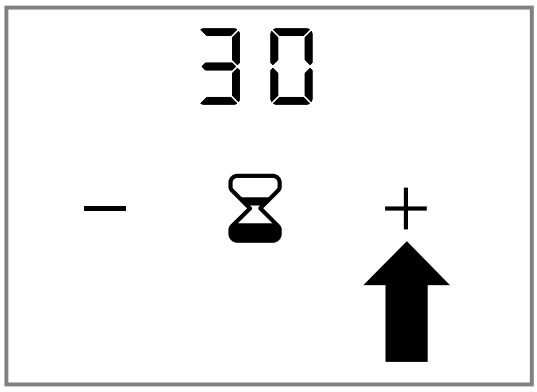
Votre appareil dispose de différentes fonctions pour régler le temps de cuisson.

10.1 Minuterie courte durée

La minuterie courte durée vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes après laquelle un signal sonore retentit pendant 3 minutes. La minuterie courte durée est indépendante des autres réglages et ne désactive pas automatiquement un foyer.

Régler la minuterie courte durée

1. Appuyez sur ⧗.
✔ 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 ⧗.
✔ Le temps sélectionné est confirmé.
✔ Le temps commence à s'écouler.

Modifier la minuterie courte durée

1. Appuyez sur ⧗.
2. Modifiez le temps avec — et +.
3. Appuyez sur ⧗.
✔ Le temps sélectionné est confirmé.

Arrêter la minuterie courte durée

Condition : Un signal sonore retentit après écoulement du temps. 00 clignote.
▸ Appuyez sur ⧗.
✔ L'affichage s'éteint.
✔ Le signal sonore s'arrête.

Supprimer la minuterie

1. Appuyez sur ⧗.
2. Réglez le temps avec — et + sur 00.
3. Appuyez sur ⧗.
✔ Le temps est effacé.

10.2 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.
✔ ⏱ s'allume.
2. Appuyez sur ⏱.
✔ 00.00 s'allume.
✔ Le temps s'écoule.

Interrompre la fonction Chronomètre

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

Désactiver la fonction Chronomètre

▸ Maintenez enfoncé ⏱.
✔ La fonction Chronomètre est suspendue.
✔ Les affichages du chronomètre s'éteignent.
✔ La fonction Chronomètre est désactivée.

11 La cuisson avec votre nouvel appareil

Vous trouverez ici un aperçu des fonctions de votre nouvel appareil ainsi que des explications pour les utiliser.

11.1 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.

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 Économiser de l'énergie →*Page 5*.

Recommandations pour cuisiner

Cet aperçu indique le niveau de puissance qui convient pour chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Niveau de puissance	Méthodes de cuisson	Exemples
11-12	Faire cuire Saisir Chauffer Porter à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse ou huile, liquides Soupes, sauces Légumes
7-10	Frire	Viande, pommes de terre
6-8	Frire	Poisson
8-9	Cuire des pâtisseries	Pâtisseries à base de farine ou d'œufs, par exemple des crêpes
8-9	Cuire sans couvercle	Pâtes, liquides
7-8	Brunir Rôtir Sauter Réduire	Farine, oignons Amandes, chapelure Lard ou lard maigre Fonds, sauces
6-7	Pocher sans couvercle	Knödel, ravioli, garnitures de potage, pot-au-feu, œufs pochés
5-6	Pocher sans couvercle	Saucisses bouillies
6-7	Cuisson vapeur Étuver Braiser	Légumes, pommes de terre, poisson Légumes, fruits, poisson Paupiettes, rôtis, légumes
3-4	Braiser	Goulasch
4-5	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
3-4	Décongélation Laisser gonfler Faire coaguler	Produits surgelés Riz, légumes secs, légumes Plats aux œufs, par ex. omelette
1-2	Chauffer ou maintenir au chaud	Soupe, légumes en sauce
1	Chauffer ou maintenir au chaud Faire fondre	Ragoût/potée Beurre, chocolat

11.2 Cuisson au wok

Respectez les conseils pour la cuisson au wok.
La méthode particulière de cuisson au wok consiste à faire sauter les mets. Les ingrédients coupés en petits morceaux cuisent très rapidement à haute température et en étant remuant sans cesse. Dans le grand poêle wok rond, vous pouvez remuer rapidement et facilement tous les ingrédients et les retourner comme dans une poêle normale. Les ingrédients ne prennent pas au fond de la casserole du fait qu'ils sont sans cesse remués. L'excédent de graisse s'accumule au milieu de la poêle wok. Les pores de la viande se ferment et la viande reste juteuse. Les légumes restent croquants. Les arômes et les vitamines sont conservés.
Le wok vous permet de cuire plus rapidement qu'avec la poêle traditionnelle. Préparez donc tous les ingrédients avant de les faire cuire. L'ordre dans lequel vous ajoutez les ingrédients est tout aussi important. Ajoutez d'abord les ingrédients nécessitant un temps de cuisson plus long, par exemple les légumes riches en fibres, tels que les carottes. N'ajoutez des ingrédients avec un temps de cuisson plus court qu'à la fin, par ex. des champignons ou des pousses.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'ébouillantage !**
Le wok et ses accessoires deviennent très chaud pendant la cuisson.
- ▸ Retirer l'accessoire wok uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.
- ▸ Eloigner les enfants du wok.

- Humidifier le wok avec de l'huile. L'huile d'arachide ou l'huile de soja conviennent bien.
- Couper les ingrédients en petits morceaux uniformes, mais pas trop petits, pour éviter qu'ils ne brunissent rapidement.
- Chauffer l'huile juste avant le point de fumée. Vous pouvez commencer à faire sauter vos mets.
- En cas de préparation de grandes quantités, nous recommandons de faire sauter les aliments par portions. Sinon, tous les ingrédients ne se trouvent pas en même temps au fond de la poêle wok.

Recommandations pour cuisiner avec le wok

Cet aperçu indique le niveau de préchauffage et le niveau de puissance qui conviennent pour chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

	Position de pré-chauffage	Position de chauffe
Réchauffer de grandes quantités d'eau		Power-Boost
Faire sauter		
Produits frais, par exemple légumes	-	10-11
Produits surgelés, par exemple légumes sautés et poulet	-	11-12
Frire, c'est-à-dire 100-200 g par portion dans 1 l d'huile, frire les portions une par une		
Produits frais, par exemple rouleaux de printemps	12	8-9
Produits surgelés, par exemple rouleaux de printemps	12	8-9
Légumes surgelés en pâte tempura	12	10-11
Tempura de légumes	12	9-10

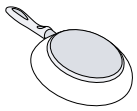
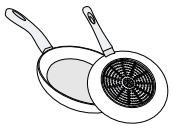
	Position de pré-chauffage	Position de chauffe
Cuire sans couvercle		
Potage	12	6-7
Fondue		
Fondue au fromage	6	3-4
Fondue au chocolat	8	3-4
Préparer des sauces		
Par exemple de la sauce Teriyaki	-	2-3
Maintien au chaud	-	1-2

11.3 Ustensiles appropriés

Les ustensiles adaptés à la cuisson par induction doivent être dotés d'une base ferromagnétique, c'est-à-dire, pouvoir être attirés par un aimant. Par ailleurs, leur base doit correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, respectez les indications suivantes.

Propriétés des ustensiles

Afin de détecter correctement les ustensiles, vous devez tenir compte des matériaux de ces derniers. Toutes les bases des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plates et lisses.
Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.
→ *"Vérifier un ustensile", Page 17*

Ustensiles	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 répartissent la chaleur de manière uniforme, chauffent rapidement et assurent leur détection. Ces ustensiles chauffent rapidement et sont détectés en toute sécurité.
	Les ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé ou en fonte, ou les ustensiles de cuisson à induction spéciaux en acier inox.	Ces ustensiles chauffent rapidement et sont détectés en toute sécurité.
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.
	Les bases d'ustensiles de cuisson avec un pourcentage en aluminium.	Ces bases d'ustensiles réduisent la surface ferromagnétique, ce qui réduit la puissance transmise 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.	

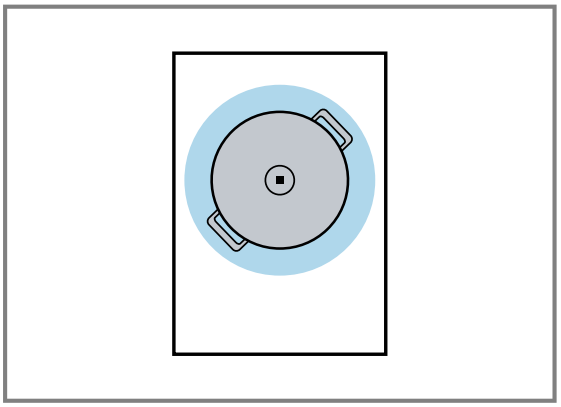
11.4 Positionnement des ustensiles en fonction de leur taille

Afin de détecter correctement les ustensiles, vous devez tenir compte de la taille de ces derniers. Toutes les bases des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plates et lisses. L'utilisation d'ustensiles de taille adaptée aux foyers permet de les détecter correctement et garantit une efficacité maximale de votre appareil.

Respectez les recommandations suivantes afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson avec votre appareil :

- Utilisez des ustensiles avec un diamètre de fond compris entre 9 cm et 30 cm.
- Activez la fonction Wok.Activate the Wok function →*Page 10*.

- Positionnez les ustensiles centrés sur le point de référence situé au milieu du foyer.



Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.
→ *"Vérifier un ustensile", Page 17*

11.5 Vérifier un ustensile

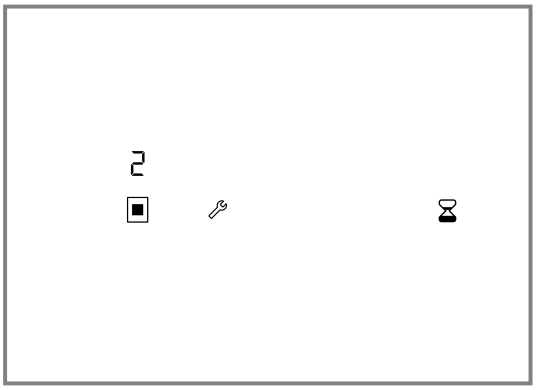
La qualité d'un ustensile de cuisson a une grande influence sur la rapidité et le résultat du processus de cuisson.
Cette fonction vous permet de contrôler la qualité d'un ustensile de cuisson.
Avant ce contrôle, assurez-vous que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson correspond au diamètre du foyer utilisé.
L'accès s'effectue par les réglages de base. →*Page 17*
Utilisez Test casserole pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.
→ *"Vérifier un ustensile", Page 17*

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.
- N'utilisez pas le wok ni les accessoires wok pour cette fonction.
- Vous trouverez des informations sur le type et la taille des ustensiles de cuisson sous Ustensiles appropriés →*Page 16*.

Vérifier un ustensile

1. A température ambiante, placer l'ustensile avec environ 200 ml d'eau au centre du foyer.
2. Ouvrir le menu des réglages de base. →*Page 18*
3. Sélectionner le réglage c3.
✔ OFF s'allume.
4. Appuyer sur + ou −.
✔ ON s'allume.
✔ Un signal sonore retentit.
✔ Les affichages des foyers s'allument.
✔ La fonction est activée.
✔ run s'allume.
✔ Au bout de quelques secondes, le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson apparaît.



5. Si nécessaire, répéter le test avec + ou −.

Contrôler le résultat

▸ Vérifier le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson en fonction de la vue d'ensemble suivante.

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

12 Réglages de base

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

12.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs préréglées en usine.
Les réglages c5, c6, c7 et c8 sont affichés uniquement lorsque l'appareil est connecté à une hotte aspirante.
Les réglages c7 et c8 sont affichés uniquement lorsque l'appareil est connecté à une hotte aspirante avec éclairage.

Affichage	Sélection
c1	Signaux sonores ON Tous les signaux sonores sont activés. [2] OFF Seul le signal d'erreur est activé.
c2	Fonction de gestion de la puissance. Limitez la puissance totale de la table de cuisson. Les réglages disponibles dépendent de la puissance maximale de la table de cuisson. OFF Fonction désactivée. [2] 1000 Puissance minimale. 1500 2000

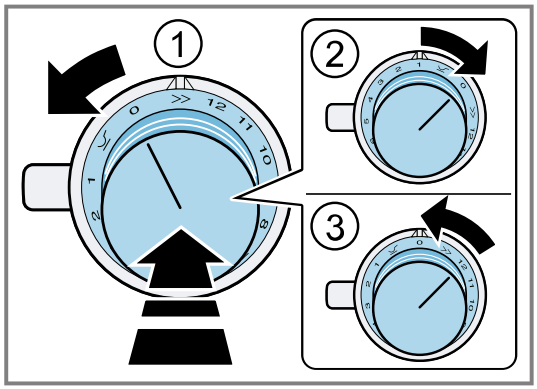
[1] En cas de présence d'un foyer plus petit, testez le récipient sur ce foyer.
[2] Réglage usine

Affichage	Sélection
	... 9500 Puissance maximale de la table de cuisson.
c3	Vérifier les ustensiles de cuisson →*Page 17*, résultat de la cuisson 0 Non adapté. 1 Non optimal. 2 Adapté.
c4	Restaurer les paramètres par défaut OFF Réglages personnalisés. [1] On Rétablir les réglages usine.
c5	Démarrage automatique de la hotte aspirante OFF Désactivé. Si nécessaire, la hotte aspirante doit être mise en marche manuellement. A Activé en mode automatique. [1] La hotte aspirante s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer. 1/2/3 Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'allume à un niveau prédéterminé à l'activation d'un foyer.
c6	Poursuite du ventilateur OFF La hotte aspirante s'éteint avec la table de cuisson. Non recommandé pour les hottes aspirantes en mode recyclage. r Poursuite du ventilateur avec mode automatique. [1] no Poursuite du ventilateur avec le dernier réglage sélectionné.
c7	Mise en marche automatique de l'éclairage de la hotte aspirante OFF Désactivé. [1] On Activé. L'éclairage s'allume dès la mise en marche de la table de cuisson.
c8	Arrêt automatique de l'éclairage de la hotte aspirante OFF Désactivé. [1] L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson. On Activé. L'éclairage s'allume à l'arrêt de la table de cuisson. run Activé. L'éclairage s'allume en cas de poursuite du ventilateur et s'éteint lorsque le ventilateur est à l'arrêt.

12.2 Ouvrir le menu des réglages de base

Condition : La table de cuisson est éteinte.

1. Enfoncez le bouton de commande. Tout en maintenant le bouton de commande enfoncé, effectuez les étapes suivantes sans interruption :
   - Tournez le bouton d'un cran vers la gauche sur la position ≫ ①.
   - Tournez le bouton de commande de trois crans vers la droite sur la position 1 ②.
   - Tournez le bouton de commande de deux crans vers la gauche sur la position 0 ③.



✔ 🔧 s'allume.
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.

2. Appuyez sur 🔧.
   Les affichages montrent les informations produit.

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

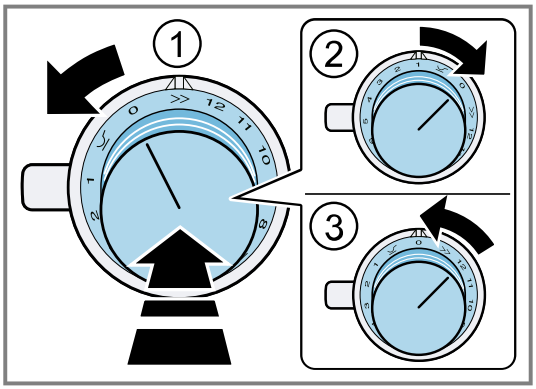
3. Appuyez de nouveau sur 🔧.
✔ Le menu des Réglages de base s'ouvre.
✔ c1 et On sont allumés.
4. Appuyez plusieurs fois sur 🔧 jusqu'à ce que l'écran affiche la fonction souhaitée.
5. Sélectionnez le réglage souhaité avec + et −.
6. Maintenez 🔧 enfoncé pendant au moins 4 secondes.
✔ Les réglages sont enregistrés.
7. Quitter le menu des réglages de base. →*Page 18*

12.3 Quitter le menu des réglages de base

- Enfoncez le bouton de commande. Tout en maintenant le bouton de commande enfoncé, effectuez les étapes suivantes sans interruption :
  - Tournez le bouton d'un cran vers la gauche sur la position ≫ ①.
  - Tournez le bouton de commande de trois crans vers la droite sur la position 1 ②.

[1] Réglage usine

- Tournez le bouton de commande de deux crans vers la gauche sur la position 0 ③.



✔ 🔧 s'éteint.
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

13 Home Connect

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour utiliser ses fonctions via l'appli Home Connect, modifier ses réglages de base ou surveiller son état de fonctionnement. Le démarrage à distance ou le réglage d'une position de chauffe n'est pas possible.
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 instructions de l'appli et suivez les consignes de l'appli Home Connect.

Remarques

- Suivez les consignes de sécurité du présent manuel d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'appli Home Connect.
  → *"Sécurité", Page 2*
- 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.

13.1 Configurer l'appli Home Connect

1. Installez l'appli Home Connect sur le terminal mobile.
2. Démarrez l'appli Home Connect et configurez l'accès à Home Connect.
   L'appli Home Connect vous guide tout au long du processus de connexion.

13.2 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.

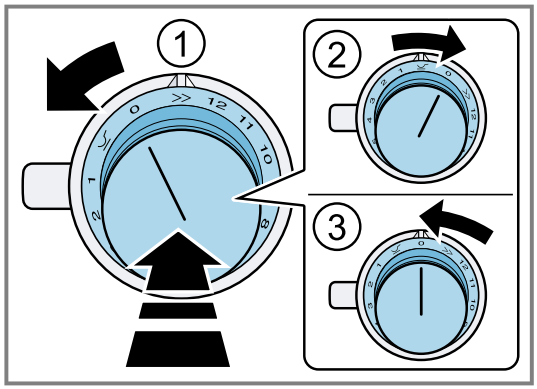
   Le code QR vous permet d'installer l'appli Home Connect et de connecter votre appareil.
2. Suivez les instructions de l'appli Home Connect.

13.3 Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect

Dans le menu de réglage Home Connect, vous pouvez connecter votre appareil à Home Connect et entreprendre les réglages pour la connexion au réseau domestique WLAN.

1. 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 deux crans vers la droite sur la position ⌣ ②.

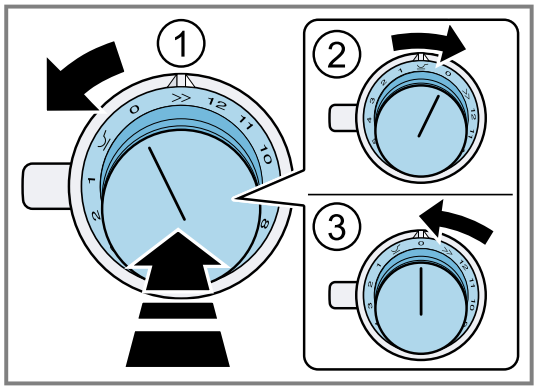
- Tourner le bouton de commande d'un cran vers la gauche sur la position 0 ③.



✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.

2. Pour effectuer un réglage, tourner le bouton de commande sur la position souhaitée.
   → *"Aperçu des réglages Home Connect", Page 20*
3. Pour enregistrer le réglage, quitter le menu de réglage Home Connect de la même manière.
   - Tourner le bouton d'un cran vers la gauche sur la position ≫ ①.
   - Tourner le bouton de commande de deux crans vers la droite sur la position ⌣ ②.

- Tourner le bouton de commande d'un cran vers la gauche sur la position 0 ③.



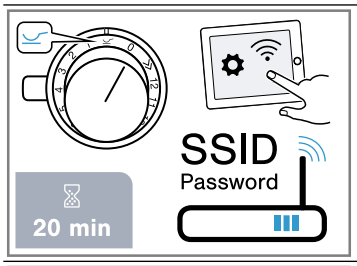
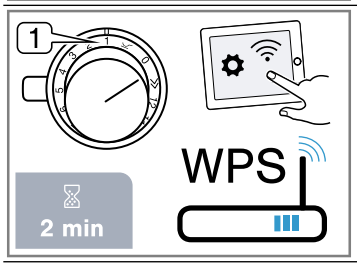
Affichages sur l'anneau lumineux du bouton de commande

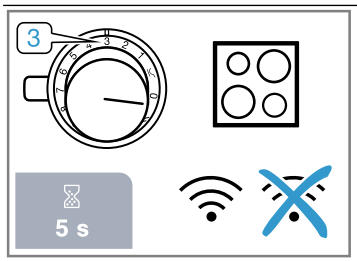
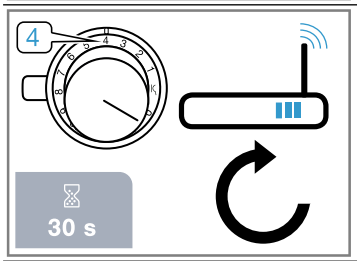
Les affichages suivants sur l'anneau lumineux sont possibles en combinaison avec Home Connect.

Affichage	Signification
Allumé : bleu	Vous vous trouvez dans le menu Home Connect.
Clignotant : bleu	L'appareil se connecte au réseau domestique.
Allumé : vert	L'appareil a établi une connexion avec le réseau domestique.
Allumé : rouge	L'appareil n'a pu établir aucune connexion avec le réseau domestique.

13.4 Aperçu des réglages Home Connect

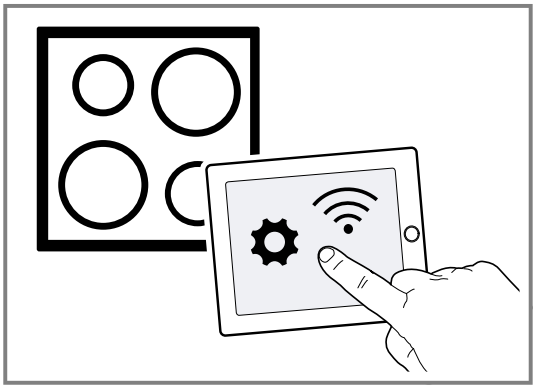
Dans les réglages Home Connect, vous pouvez adapter les réglages pour Home Connect ainsi que les réglages réseau.

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

Position du bouton	Réglage	Utilisation
	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 et à la hotte aspirante 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.

13.5 Connecter l'appareil au réseau domestique (WLAN)

1. Effectuez les opérations suivantes sans interruption.
2. Ouvrir le menu de réglage Home Connect.
   → *"Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect", Page 19*
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.



13.6 Connexion manuelle au réseau domestique

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

1. Tournez le bouton de commande d'un cran vers la droite sur ⌣.
✔ Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en bleu et en jaune.
✔ CON 2 s'allume.
✔ L'appareil se trouve en mode manuel.
2. Passer au menu de réglage général de l'appareil mobile et appeler les réglages WLAN.
   La connexion WLAN Home Connect est disponible pendant environ 20 minutes sur votre appareil mobile.
3. Se connecter à Home Connect avec la connexion WLAN. Le mot de passe est : Home Connect.
4. Démarrer l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivre les instructions pour la connexion au réseau.
5. Saisir le mot de passe (clé) du réseau domestique.
✔ Une fois la connexion établie avec le routeur, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert pendant environ 3 secondes.
✔ PA1 et ⌔ sont allumés.
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et en orange en alternance. L'appareil établit la connexion avec l'appareil mobile.
✔ L'appareil est disponible dans l'appli de l'appareil mobile lorsque l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert. Si l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en rouge, cela signifie qu'aucune connexion n'a pu être établie.
6. Pour enregistrer la connexion, quittez le menu de réglage Home Connect.
   → *"Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect", Page 19*

Échec de connexion au routeur

1. Si aucune connexion n'a pu être établie, vérifier le routeur et tourner le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position ⌣.
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.
✔ Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en bleu et en jaune.
✔ CON 2 s'allume.
2. Passez au menu de réglage général de l'appareil mobile et redémarrez la connexion WLAN.
3. Vérifier que le mot de passe a été saisi correctement.

Échec de connexion à l'appareil mobile

1. Si aucune connexion n'a pu être établie, tourner le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position ⌣.
✔ 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 blanc.
✔ PA1 s'allume.
2. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.

Connecter d'autres appareils mobiles du même compte Home Connect

- Si nécessaire, connectez d'autres appareils mobiles à l'appareil dans l'appli Home Connect.

Connecter d'autres appareils mobiles d'un autre compte Home Connect

Condition : Un appareil mobile est connecté à l'appareil. L'appareil se trouve dans le menu de réglage Home Connect.

1. Tourner le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau su la position ⌣.
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et blanc.
✔ PAI s'allume.
✔ L'appareil est à présent prêt pour la connexion à un autre appareil mobile.
2. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.
✔ Lorsque l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert, l'appareil est disponible sur l'appli de l'appareil mobile.

13.7 Connexion automatique au réseau domestique (WPS)

Condition : Vous avez besoin d'un routeur compatible WPS. Vous trouverez des informations à ce sujet dans le manuel de votre routeur. Vous devez pouvoir accéder à votre routeur. Si tel n'est pas le cas, suivez les étapes dans .

→ *"Connexion manuelle au réseau domestique", Page 21*

1. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le de deux crans vers la droite sur 1.
✔ Pendant le processus de connexion, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en bleu et en jaune.
✔ CON I s'allume.
2. Dans les 2 minutes qui suivent, appuyez sur la touche WPS du routeur.
✔ Une fois la connexion établie avec le routeur, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert pendant environ 3 secondes. Ensuite, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et en blanc en alternance.
✔ PAI s'allume.
✔ L'appareil est à présent prêt pour la connexion à l'appareil mobile.
3. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.
✔ Lorsque l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert, l'appareil est disponible sur l'appli de l'appareil mobile.
✔ ᯤ s'allume.
✔ Si l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en rouge, aucune connexion n'a pu être établie.
4. Pour enregistrer la connexion, quittez le menu de réglage Home Connect.
→ *"Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect", Page 19*

La connexion au routeur a échoué

1. Si aucune connexion n'a pu être établie, vérifiez le routeur et tournez le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position 1.
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.
✔ Après environ 5 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en alternance en bleu et en jaune.
✔ CON I s'allume.
2. Passez au menu de réglage général de l'appareil mobile et redémarrez la connexion WLAN.

La connexion à l'appareil mobile a échoué

1. Si aucune connexion n'a pu être établie, tournez le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur 1.
✔ 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 blanc.
✔ PAI s'allume.
2. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.

Connecter d'autres appareils mobiles du même compte Home Connect

- Si nécessaire, connectez d'autres appareils mobiles à l'appareil dans l'appli Home Connect.

Connecter d'autres appareils mobiles d'un autre compte Home Connect

Condition : Un appareil mobile est connecté à l'appareil. L'appareil se trouve dans le menu de réglage Home Connect.

1. Tournez le bouton de commande sur une autre position, puis à nouveau sur la position 1.
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu et blanc.
✔ CON I s'allume.
✔ L'appareil est à présent prêt pour la connexion à un autre appareil mobile.
2. Démarrez l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et suivez les instructions pour la connexion automatique au réseau.
✔ Lorsque l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert, l'appareil est disponible sur l'appli de l'appareil mobile.

13.8 Activer ou désactiver le WLAN

Remarque : Vous pouvez désactiver le WLAN à tout moment sur votre table de cuisson, par ex. pour économiser de l'énergie pendant vos vacances. Les connexions au réseau domestique et à la hotte aspirante restent enregistrées. Lorsque vous réactivez le WLAN, les connexions enregistrées sont reprises.

1. Effectuez les opérations suivantes sans interruption.
2. Ouvrez le menu de réglage Home Connect.
→ *"Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect", Page 19*
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.

3. 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.
4. Fermez le menu de réglage Home Connect.
→ *"Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect", Page 19*
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.
5. 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.
✔ Sur le bandeau de commande, ⌔ et WIFI s'allument.

13.9 Réinitialiser la connexion Home Connect

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

1. Ouvrez le menu de réglage Home Connect.
→ *"Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect", Page 19*
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.
2. Tournez le bouton de commande de cinq crans vers la droite sur 4.
✔ RES s'allume sur le bandeau de commande.
✔ Après environ 30 secondes, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert. dONE s'allume sur le bandeau de commande.
✔ Tous les réglages Home Connect sont réinitialisés. L'appareil n'apparaît plus dans l'appli Home Connect.
3. Fermez le menu de réglage Home Connect.
→ *"Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect", Page 19*
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

13.10 Quitter le menu de réglage Home Connect

1. Effectuez les opérations suivantes sans interruption.
2. Fermez le menu de réglage Home Connect.
→ *"Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect", Page 19*
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

13.11 Réglages Home Connect

Ajustez Home Connect à vos besoins personnels.
Vous trouverez les réglages Home Connect dans les réglages de base de votre appareil. Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

13.12 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 (Wi-Fi). L'application Home Connect vous en informe dès que l'installation est réussie.
Vous trouverez la version actuelle du logiciel dans l'appli Home Connect sous les informations relatives à l'appareil.

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 mises à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

13.13 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*.

13.14 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'usine.

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.

14 Nettoyage et entretien

14.1 Nettoyants

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

14.2 Nettoyer la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

Condition : La table de cuisson doit être froide. Uniquement en présence de taches de sucre, d'amidon de riz, 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.

Conseils
- Vous obtiendrez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.
- Si vous maintenez le fond de l'ustensile de cuisson propre, la surface de la table de cuisson reste en bon état.

14.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

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

Remarques
- Tenez compte des informations sur les produits de nettoyage inappropriés. →*Page 24*
- 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.
   Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.
2. Essuyer ensuite avec un chiffon doux.

14.4 Nettoyer le support de poêle Wok

Remarque : Ne nettoyez pas le support de poêle Wok au lave-vaisselle.

1. Nettoyez-le support de poêle Wok avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux.
2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

14.5 Nettoyer le bouton de commande

Remarques
- N'utilisez pas de racloir à verre.
- Ne démontez pas le bouton pour le nettoyer.
- Le citron et le vinaigre ne sont pas adaptés au nettoyage et peuvent créer des zones mates.

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.

15 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.

Conseil : Connectez votre appareil de manière permanente à l'appli Home Connect pour recevoir automatiquement les mises à jour logicielles. Cela permet de corriger les erreurs, d'améliorer les performances et d'offrir de nouvelles fonctionnalités.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
  → *"Service après-vente", Page 27*

⚠ **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.

15.1 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 service 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.

15.2 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
Aucune	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▸ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce fonctionnent.
	L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. ▸ Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement. → *"Réaliser le raccordement électrique", Page 34*
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▸ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	L'électronique a détecté un défaut. ▸ Si cette erreur se répète, appelez 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.
L'appareil a désactivé le foyer. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote.	Le bouton de commande n'a pas été tourné depuis longtemps. L'interrupteur de sécurité a arrêté le processus de chauffe. **1.** Tournez le bouton de commande sur 0. **2.** Rallumez l'appareil.
	L'appareil est trop chaud. ▸ Tenez compte du message d'erreur sur le bandeau de commande.
L'affichage clignote.	L'appareil n'a pas détecté l'ustensile de cuisson. ▸ Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction. **1.** Assurez-vous que le diamètre du fond du récipient correspond à la dimension du foyer. **2.** Tournez le bouton de commande sur 0. **3.** Éteignez de nouveau le foyer.
L'affichage clignote et le bouton de commande s'allume en orange.	Vous avez retiré l'ustensile de cuisson du foyer pendant le processus de cuisson. ▸ Tournez le bouton de commande sur 0.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. **1.** Retirez les ustensiles de cuisine de la zone de cuisson. ✔ Lorsque le message d'erreur disparaît, la zone de cuisson a suffisamment refroidi. **2.** Tournez le bouton de commande sur 0. **3.** Réglez la position de chauffe comme d'habitude.

Défaut	Cause et dépannage
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers. 1. Retirez les ustensiles de cuisson du foyer. ✔ Si le message d'erreur disparaît, le foyer a suffisamment refroidi. 2. Tournez le bouton de commande sur 0. 3. Réglez la position de chauffe comme d'habitude.
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. 1. Retirez l'ustensile. 2. Patientez quelques secondes. ✔ Le message d'erreur s'éteint. 3. Cuisinez comme d'habitude.
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. 1. Retirez l'ustensile. 2. Patientez quelques secondes. ✔ Le message d'erreur s'éteint. 3. Cuisinez comme d'habitude.
F1 / F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail 1. Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. 2. Éteignez de nouveau le foyer.
F8	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. La coupure de sécurité automatique est activée. ▸ Respectez les informations relatives à l'interrupteur de sécurité automatique →*Page 10*.
E9000 / E9010	La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement. ▸ Contactez votre fournisseur d'électricité.
U400	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.
Home Connect ne fonctionne pas correctement.	Différentes causes sont possibles. ▸ Allez sur *www.home-connect.com*.
d EON s'allume. L'appareil ne chauffe pas.	Le mode démo est activé. ▸ Désactivez le mode Démo. →*Page 26*

15.3 En cas de nouveau message d'erreur, informez le service après-vente

Condition : Le message d'erreur n'est pas mentionné dans l'aperçu →*Page 25*.

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Patientez 30 secondes.
3. Branchez de nouveau l'appareil.
4. Si le message d'erreur s'affiche de nouveau,, informez-en le service après-vente et indiquez le message d'erreur exact.

15.4 Mode à faible consommation d'électricité en cas de message d'erreur

Si l'appareil affiche un message d'erreur, il ne passe pas en mode à faible consommation d'électricité.

15.5 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.

15.6 Désactiver le mode Démo

L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration. Si dE ON est allumé, le mode démonstration est activé.

1. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
2. Patientez 30 secondes.
3. Brancher à nouveau l'appareil.
   ▸ Désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes qui suivent.
4. Tournez un des boutons de commande d'un cran vers la gauche sur ≫.
5. Tournez le même bouton de commande de trois crans vers la droite sur 1.
6. Tournez le même bouton de commande de deux crans vers la gauche sur 0.
   ✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
7. Tournez le même bouton de commande de deux crans vers la droite sur 1.
   ✔ ON s'allume.
   ✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.

8. Patienter environ 5 secondes.
✔ OFF s'allume.
✔ L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
✔ Le mode démonstration est désactivé.

16 Service après-vente

Les pièces détachées d'origine fonctionnelles et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service client pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil au sein de l'Espace économique européen.
Par ailleurs, vous pouvez obtenir auprès de notre service client d'autres pièces détachées d'origine fonctionnelles de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la mise sur le marché de votre appareil. Veuillez contacter notre service client pour obtenir de plus amples informations à ce sujet.

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.

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) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous *www.gaggenau.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

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

Lorsque vous contactez le service client, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD), que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.
La plaque signalétique se trouve sous l'appareil.
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

17 Déclaration de conformité

BSH Hausgeräte GmbH déclare par la présente que l'appareil doté de la fonctionnalité 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.

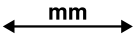
Bande de 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz) : max. 100 mW
Bande de 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz) : max. 50 mW

!	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.							

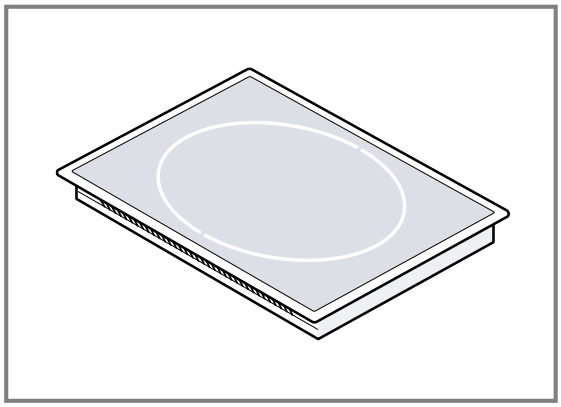
18 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.

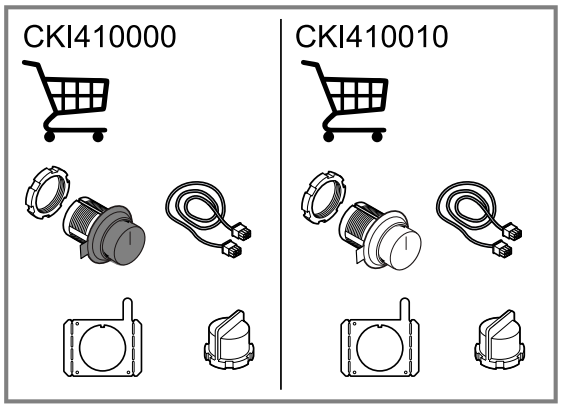


18.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

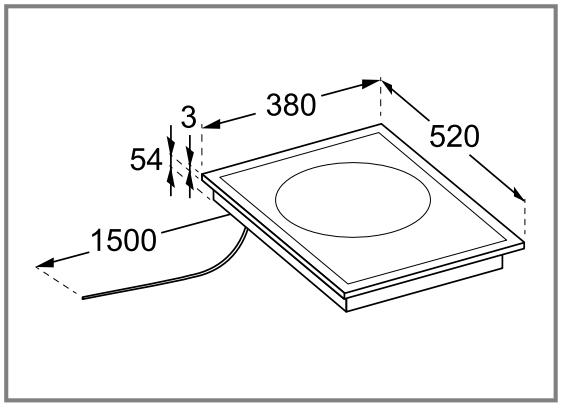


Commandez les boutons de commande appropriés en noir ou en acier inoxydable.



18.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



18.3 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Seul un spécialiste agréé est autorisé à brancher l'appareil.
- Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- N'utilisez jamais cet appareil dans un bateau ou un véhicule.
- Respectez les recommandations du fabricant du plan de travail.

18.4 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !**
L'appareil contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par exemple des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec l'appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**
Des pièces à l'intérieur de l'appareil peuvent présenter des arêtes vives.

- Portez des gants de protection.

⚠ **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.

Les installations non conformes sont dangereuses.

- Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.
- Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
- Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

Seule une installation effectuée selon les présentes instructions de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable des dommages résultant d'une installation non conforme.

18.5 Conseils d'installation

Respectez les consignes d'installation suivantes.

- Une installation, un raccordement ou un montage incorrect entraîne la perte de la garantie.
- Installez la table de cuisson induction uniquement au-dessus de tiroirs ou de fours à ventilation forcée.
- N'installez aucun réfrigérateur, lave-vaisselle, four non ventilé ou lave-linge en-dessous.
- La distance entre la hotte aspirante et la table de cuisson doit être au moins égale à la distance indiquée dans les instructions de montage de la hotte aspirante.
- Le plan de travail doit être plat, horizontal et stable. Respectez les instructions du fabricant du plan de travail.
- Si l'épaisseur du plan de travail ne correspond pas aux spécifications, renforcez-le avec un matériau ignifuge et imperméable jusqu'à ce que l'épaisseur minimale recommandée soit atteinte. Sinon aucune stabilité suffisante n'est garantie.
- Le plan de travail sur lequel vous installez la table de cuisson doit pouvoir supporter des charges d'environ 60 kg. Si nécessaire, renforcez le plan de travail avec un matériau résistant à la chaleur et à l'eau.
- Vérifiez la planéité de la table de cuisson uniquement après son installation.

Remarques sur l'encastrement affleurant

En cas de montage à fleur de plan, l'appareil se trouve au même niveau que le plan de travail. Aucun niveau gênant n'interfère entre l'appareil et le plan de travail.

Vous pouvez monter l'appareil dans les plans de travail résistants à la température et étanches suivants :

- Plans de travail en pierre
- Plans de travail en matière plastique, par exemple Corian®
- Plans de travail en bois massif

En cas d'utilisation d'autres matériaux, consulter le fabricant du plan de travail.
Aucune installation dans des plans de travail en contreplaqué n'est possible.
Faites réaliser tous les travaux de découpe du plan de travail dans un atelier spécialisé, conformément au schéma de pose. La découpe doit être nette et précise, car le bord de coupe est visible en surface.
Nettoyez et dégraissez les bords de coupe avec un produit de nettoyage adapté. Respectez les directives du fabricant du silicone.
Pour aligner l'appareil, n'utilisez pas de supports à des points individuels.

18.6 Accessoires d'installation

Vous trouverez ici un aperçu des accessoires d'installation disponibles.
Utilisez les accessoires uniquement comme indiqué. Le fabricant n'endosse aucune responsabilité en cas d'utilisation incorrecte des accessoires.

Accessoires	Référence
Barrette de jonction en cas d'encastrement affleurant	VA420004
Barrette de jonction en cas de montage sur le plan de travail	VA420010

18.7 Conseils concernant le branchement électrique

Respectez ces conseils pour effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez l'installation domestique. Veillez à ce que l'installation domestique soit suffisamment protégée par fusible. La tension et la fréquence de l'appareil doivent correspondre à l'installation électrique, voir la plaque signalétique.
- Veillez à ce que le réseau électrique soit correctement mis à la terre et à ce que le fusible et le système de câbles et de lignes du bâtiment soient suffisamment dimensionnés pour la puissance électrique de l'appareil.
- Posez le câble de raccordement de sorte qu'il ne touche pas la coque chaude.
- Utilisez uniquement le câble de raccordement fourni avec l'appareil ou celui fourni par le service après-vente technique.
- Cet appareil est conforme aux dispositions CE régissant l'antiparasitage.
- Cet appareil est conforme à la classe de protection 1. Par conséquent, utilisez-le uniquement avec une prise à conducteur de protection.
- Assurez-vous que la protection contre les contacts accidentels est garantie par l'installation.
- Seul un spécialiste agréé est autorisé à brancher des appareils sans fiche. Il doit appliquer les réglementations du fournisseur d'électricité régional. Nous vous recommandons d'installer un disjoncteur différentiel dans le circuit d'alimentation de l'appareil.
- Réalisez le branchement électrique conformément aux instructions de montage. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des dérangements ou dommages éventuels dus à une installation électrique incorrecte.

Câble de raccordement

Le câble de raccordement est raccordé à la prise de raccordement de la table de cuisson ou est joint à l'appareil.

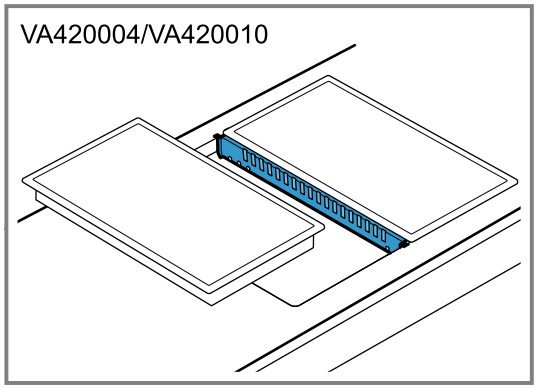
- Vous trouverez les valeurs de raccordement requises sur la plaque signalétique et sur le schéma de raccordement.
- Utilisez uniquement le câble de raccordement fourni avec l'appareil ou obtenu auprès du service après-vente. Si vous avez besoin d'un câble plus long, contactez le service après-vente. La longueur maximale du câble de raccordement est de 2,20 m.

18.8 Installation

Combiner plusieurs appareils

Condition : Vous avez besoin d'une barrette de jonction adaptée pour combiner plusieurs appareils de la gamme Vario. Les barrettes de jonction sont disponibles en tant qu'accessoires en option.

1. Au moment de réaliser la découpe, tenez compte de l'encombrement supplémentaire nécessaire pour la barrette de jonction entre les appareils.
   - Respectez les instructions de montage de la barrette de jonction.



2. Si nécessaire, installez les appareils dans des découpes séparées.
   - Respectez une traverse largeur d'au moins 50 mm entre les découpes individuelles.

Préparer le meuble

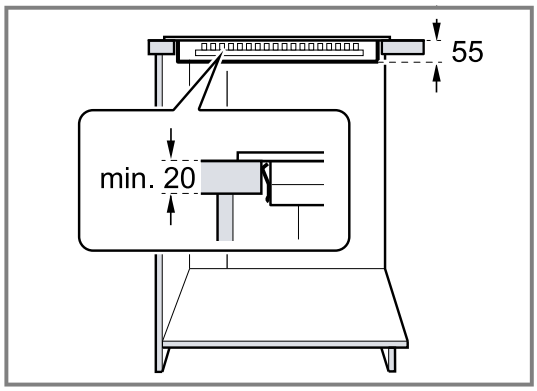
ATTENTION
Cette table de cuisson est équipée d'un ventilateur placé sur le dessous.

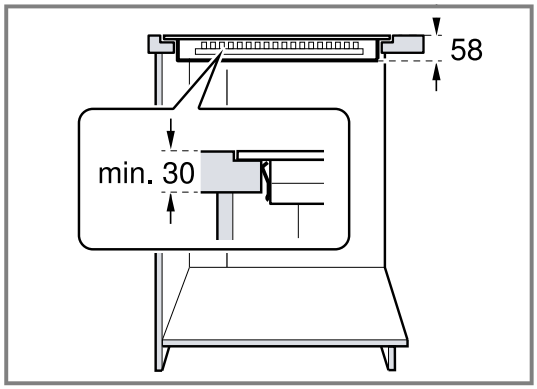
- Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou pointu, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ces objets peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.
- Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale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

Conditions

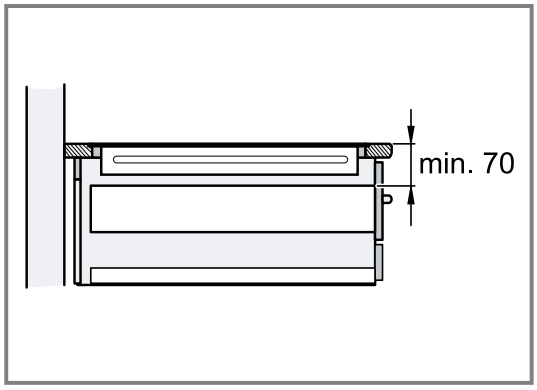
- Les meubles d'encastrement résistent à des températures allant jusqu'à 90 °C.
- Le plan de travail est plat, horizontal et stable.

1. Respectez les conseils relatifs à la combinaison de plusieurs appareils.
   → *"Combiner plusieurs appareils", Page 30*
2. Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail correspond à l'épaisseur minimale nécessaire.

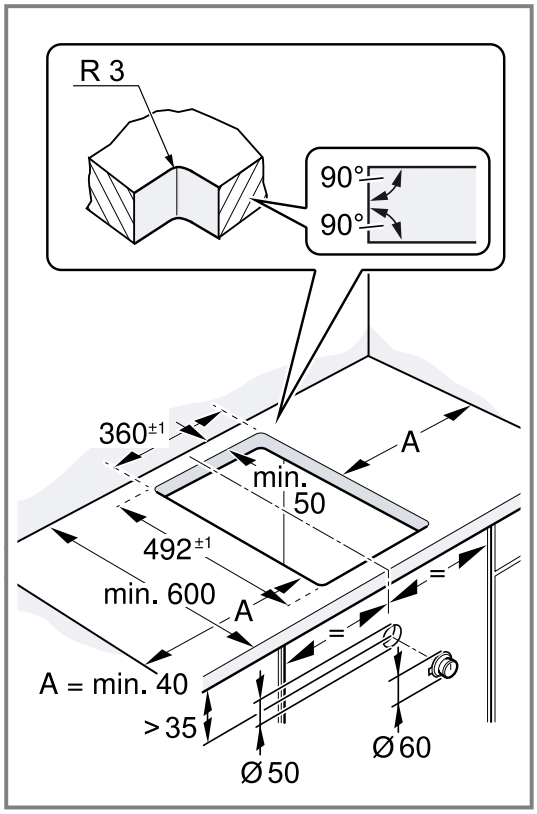


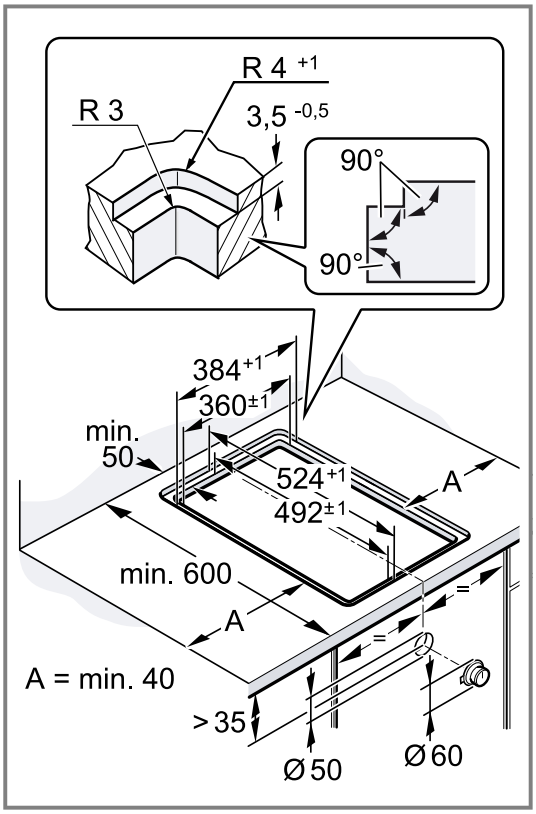


3. Respectez la distance minimale entre le bord supérieur du plan de travail et le bord supérieur d'un tiroir installé en dessous.

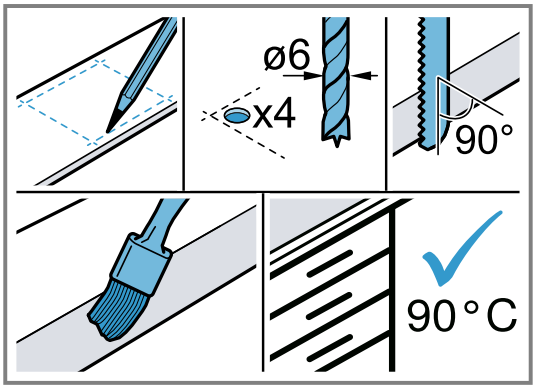


4. Réaliser la découpe du meuble conformément au schéma de montage.

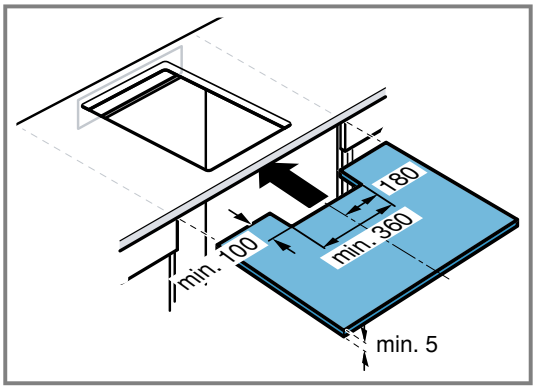




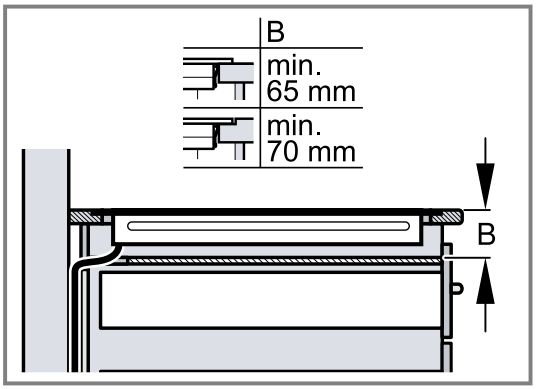
5. Assurez-vous que l'angle du chant de la découpe par rapport au plan de travail soit de 90 °.



6. Éliminer la poussière et les résidus des travaux de découpe. Sceller les chants de découpe de façon thermostable et étanche.
7. Prévoyez un plancher intermédiaire entre l'appareil et le tiroir supérieur.



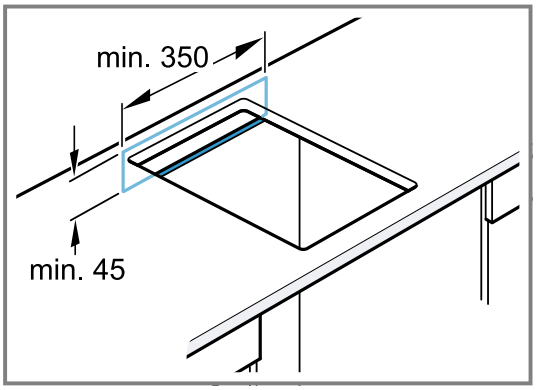
8. Respectez la distance entre le plancher intermédiaire et le plan de travail.



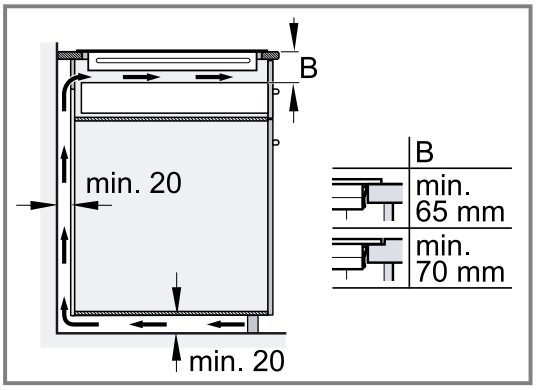
Réaliser des orifices de ventilation

Condition : L'appareil a besoin d'une ventilation suffisante par le bas pour fonctionner correctement.

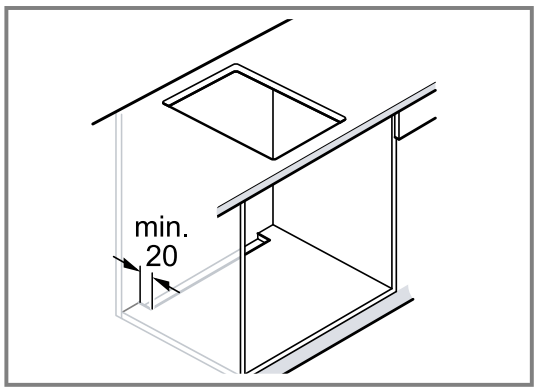
1. Réalisez une découpe de meuble dans la partie supérieure de l'arrière du meuble.



2. Respectez les distances minimales.



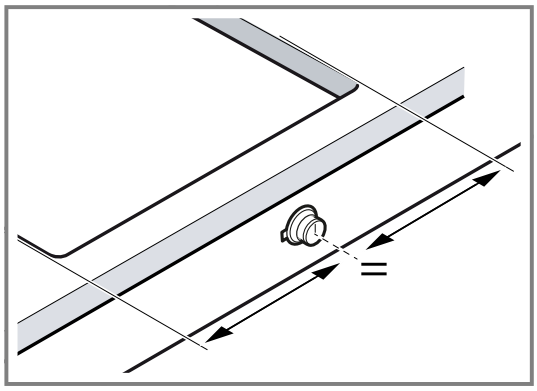
3. Si la distance minimale n'est pas respectée à l'arrière du meuble, réalisez une découpe dans le fond du meuble.



4. Veillez à ce que le socle du meuble soit suffisamment aéré.
5. En cas de montage dans un îlot de cuisson, veillez à une ventilation adéquate de l'appareil.

Réaliser la découpe pour les boutons de commande

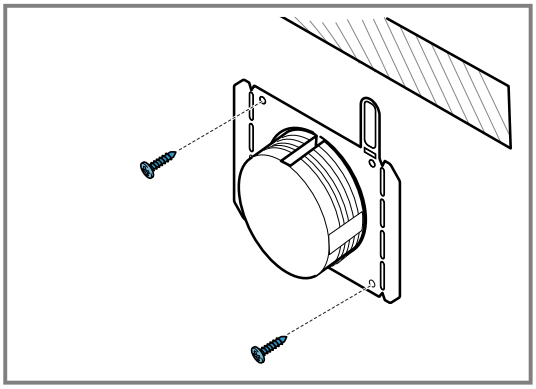
1. Réalisez le perçage pour les boutons de commande conformément aux instructions fournies.
2. Si l'épaisseur de la façade est supérieure à 23 mm, fraisez la face arrière de la façade pour la tôle de maintien.
3. Tenez compte de la position du bouton de commande.



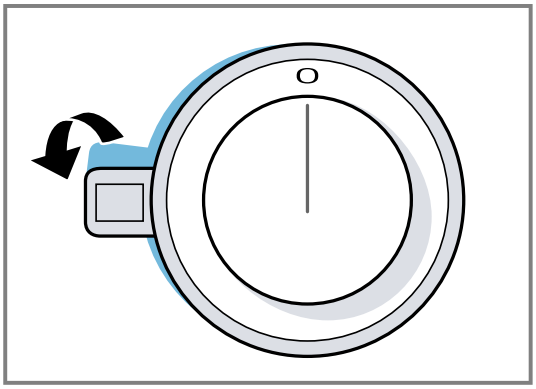
4. Retirez les copeaux après les travaux de découpe.
5. Sceller les chants de découpe de façon thermostable et étanche.

Installer le bouton de commande

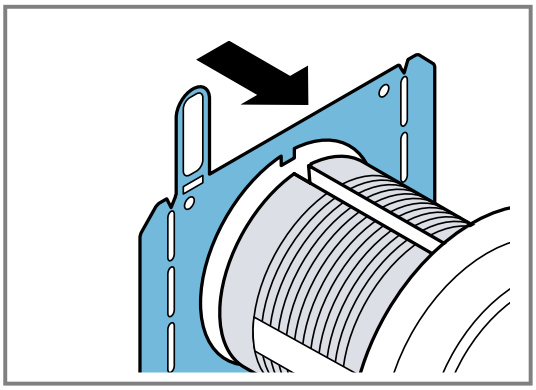
1. Maintenez la tôle de maintien à l'arrière du bandeau de commande.
2. Bloquez la tôle de maintien avec 2 vis pour qu'elle ne pivote pas.
   - En cas de plan de travail en pierre, collez la tôle de maintien avec une colle à deux composants et résistante à la température.



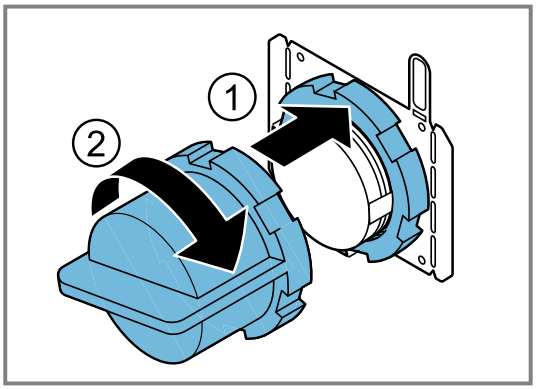
3. Retirez le film protecteur à l'arrière de l'anneau lumineux.



4. Insérez le bouton de commande dans le perçage.
   - Placez toujours le repère latéral du bouton de commande à gauche.
5. Assurez-vous que le crochet de fixation sur la tôle de maintien se trouve en haut et que le bouton de commande se trouve en position zéro.



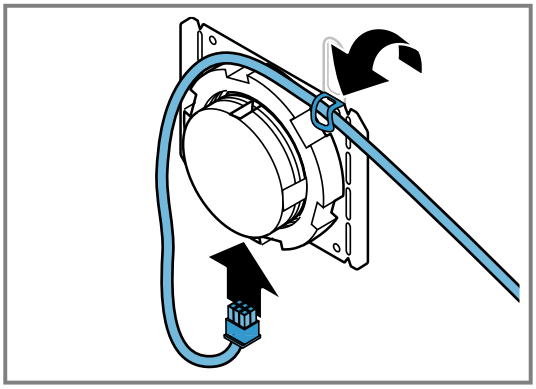
6. Serrez l'écrou à l'arrière du bouton de commande à l'aide de l'outil de montage fourni.



7. Alignez le bouton de commande exactement sur la position zéro.

Connecter le bouton de commande avec les câbles de connexion

1. Connectez le bouton de commande avec le câble de connexion fourni.



Les deux connecteurs du bouton de commande sont identiques.

2. Assurez-vous que la fiche s'enclenche dans le connecteur.
3. Après le montage, vérifiez que tous les connecteurs sont bien en place.
4. Pour fixer le câble de connexion après le montage, repliez la languette sur la tôle de maintien.

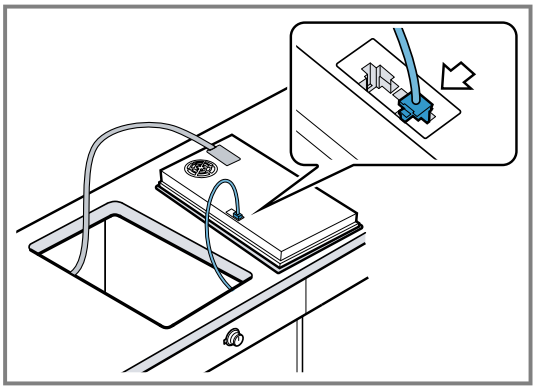
Connecter le câble de connexion à l'appareil

ATTENTION

La chaleur peut endommager les câbles de connexion de l'appareil.

- Assurez-vous que les câbles de connexion ne touchent aucun point chaud de la table de cuisson ou du four.
- Installez un plancher intermédiaire pour que les câbles de connexion ne soient plus accessibles après le montage de la table de cuisson.

1. Raccordez le câble de connexion du bouton de commande à la prise de l'appareil.



2. Assurez-vous que la fiche s'enclenche dans le connecteur.

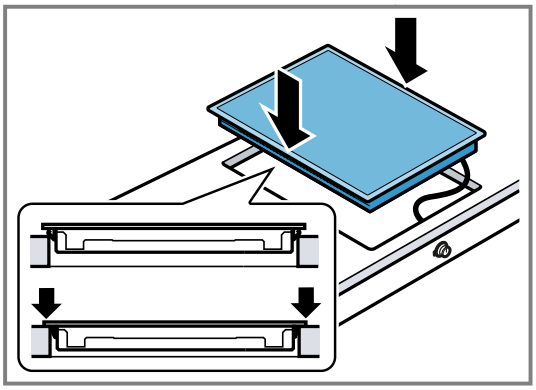
Encastrer l'appareil

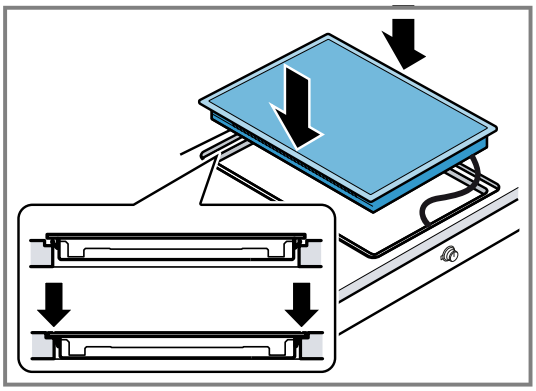
⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

1. Insérez l'appareil de manière symétrique dans la découpe du meuble.

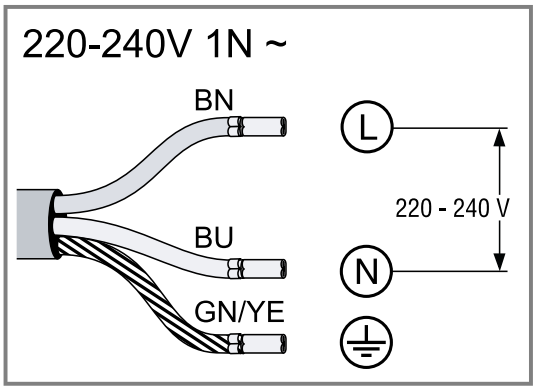




2. En cas de four installé en-dessous, faites passer le câble de raccordement au niveau des coins arrière du four jusqu'à la prise de raccordement.

Réaliser le raccordement électrique

1. Respectez les valeurs de raccordement figurant sur la plaque signalétique.
2. Branchez le câble sur la prise de raccordement comme illustré.



3. Respectez les couleurs des câbles.
   - BN : marron
   - BU : bleu
   - GN/YE : jaune et vert

Vérifier le fonctionnement

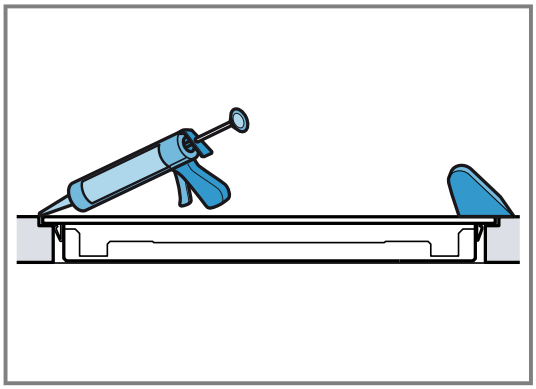
1. Allumez l'appareil.
2. Si U400, E0513 ou E s'allume, l'appareil n'est pas raccordé correctement.
   ▸ Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur et vérifiez le câble d'alimentation.
   → *"Réaliser le raccordement électrique", Page 34*
3. Si aucun défaut n'apparaît dans l'affichage de l'appareil, vérifiez la fonction de l'appareil selon la notice d'utilisation.

Sceller les joints

En cas de montage affleurant, sceller les joints avec du silicone.

Condition : Avant de poser les joints, effectuer impérativement un test fonctionnel.

1. Sceller l'interstice à l'aide d'un silicone résistant à la chaleur, par exemple Novasil® S70 ou Ottoseal® S70.



   L'utilisation d'une colle au silicone non adaptée peut entraîner une décoloration indélébile des plans de travail en pierre naturelle.
2. Lisser le joint à l'aide d'un agent lissant recommandé par le fabricant.
3. Respecter les directives du fabricant de la colle au silicone.
4. Laisser sécher la colle au silicone au moins 24 heures.
   La durée de séchage dépend de la température ambiante.
5. Faire fonctionner l'appareil uniquement lorsque le silicone est entièrement sec.

Déposer l'appareil

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
Lorsque l'appareil est débranché du secteur, il peut y avoir un retour de tension au niveau des bornes.
▸ Seul un personnel qualifié agréé peut effectuer le raccordement électrique.

ATTENTION
Les outils peuvent endommager le cadre de l'appareil.
▸ N'extrayez pas l'appareil par le haut en faisant levier.

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique.
2. Retirez le joint en silicone.
3. Faites sortir l'appareil en le poussant par le bas.

Gaggenau, la différence

gaggenau.com

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

9001798139 (060416) REG25
fr