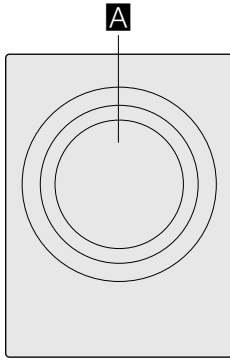


# VI 414

# CI 414

Wok induction



			$i_2^*$	$b^*$
<b>A</b>	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

## Table des matières

<b>Conformité d'utilisation</b>	<b>4</b>	<b>Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage</b>	<b>20</b>
<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>5</b>	<b>Coupure de sécurité automatique</b>	<b>20</b>
<b>Causes de dommages</b>	<b>7</b>	<b>Modification des réglages</b>	<b>21</b>
Aperçu	7	Pour accéder aux réglages de base :	22
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>8</b>	<b>Test de la vaisselle</b>	<b>23</b>
Conseils pour économiser l'énergie	8	<b>Nettoyage</b>	<b>24</b>
Elimination écologique	8	Plaque de cuisson	24
<b>Cuisson par induction</b>	<b>8</b>	Cadre de la table de cuisson	24
Avantages lors de la cuisson par induction	8	Bouton de commande	24
Récipients	8	Support de wok	24
<b>Présentation de l'appareil</b>	<b>10</b>	<b>Questions fréquentes et réponses (FAQ)</b>	<b>25</b>
Le bandeau de commande	10	<b>Que faire en cas de dérangement ?</b>	<b>26</b>
Bouton de commande	11	Mode démonstration	27
Les foyers	11	<b>Service après-vente</b>	<b>27</b>
Indicateur de chaleur résiduelle	11	Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD-Nr)	27
<b>Accessoires en option</b>	<b>11</b>		
<b>Utiliser l'appareil</b>	<b>12</b>		
Réglage d'un foyer	12		
Conseils de cuisson	12		
<b>Fonction Wok</b>	<b>14</b>		
Wok et accessoires Wok	14		
Cuisson au Wok	14		
Activer	14		
Désactiver	14		
Tableau	15		
<b>Fonctions de la minuterie</b>	<b>16</b>		
La minuterie	16		
Fonction Chronomètre	16		
<b>Fonction PowerBoost</b>	<b>17</b>		
Activer	17		
Désactiver	17		
<b>Sonde de rôtissage</b>	<b>17</b>		
Avantages lors du rôtissage	17		
Poêles pour la sonde de rôtissage	17		
Niveaux de température	18		
Tableau	18		
Réglages	20		

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

## Conformité d'utilisation

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

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

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

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

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

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

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

## **⚠️ Consignes de sécurité importantes**

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

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

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

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, éteignez toujours le foyer par le bouton de commande. Si plus aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur le foyer, patientez jusqu'à ce que le foyer s'éteigne automatiquement.

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

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

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

Un ventilateur est placé en dessous de cette table de cuisson. Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou coupant, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ceux-ci 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.

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

- Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.
- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## Causes de dommages

### Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

### Aperçu

Le tableau suivant répertorie les dommages les plus fréquents :

Domages	Cause	Mesure
Taches	Mets ayant débordé	Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les revêtements de poêle ou de casseroles rugueux rayent la table de cuisson	Vérifiez les ustensiles de cuisson
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson
	Abrasion causée par les ustensiles de cuisson	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écailles	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre

## Protection de l'environnement

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

### Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

## Cuisson par induction

### Avantages lors de la cuisson par induction

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

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

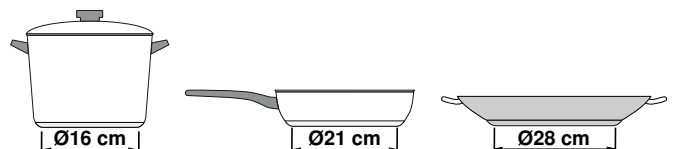
### Récipients

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

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

Vous pouvez vérifier si la casserole est compatible pour l'induction. → "Test de la vaisselle"

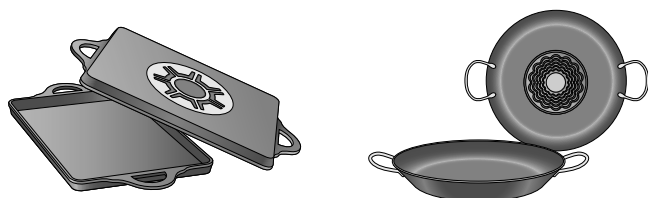
Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond de la casserole doit correspondre à la taille du foyer. Si la casserole posée sur un foyer n'est pas détectée, essayez de nouveau sur un foyer de diamètre inférieur.



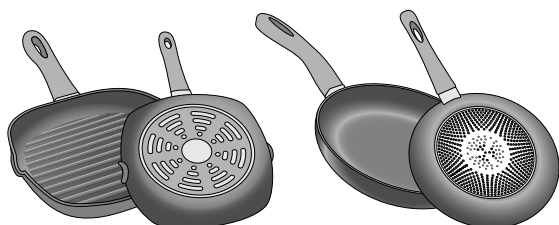


Il existe aussi des casseroles à induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile de cuisson n'est que partiellement ferromagnétique, seule la surface ferromagnétique se réchauffera. Il se peut donc que la chaleur ne soit pas répartie de manière uniforme. La zone non ferromagnétique pourrait présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le matériau du fond de la casserole contient, entre autres, de l'aluminium, la surface ferromagnétique s'en trouve également réduite. Il se peut que cette casserole ne chauffe pas correctement, voire qu'elle ne soit pas même détectée.



### Récipients non appropriés

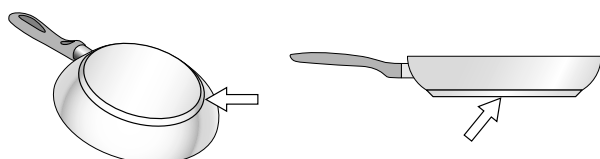
Ne jamais utiliser de récipients en :

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

### Caractéristiques du fond du récipient

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

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



### Ustensile de cuisson manquant ou de taille inadaptée

Si aucun ustensile de cuisson n'est placé sur le foyer sélectionné ou si le récipient est fabriqué dans une matière inadaptée ou n'est pas de la bonne taille, l'affichage du foyer commence à clignoter. Placez un ustensile de cuisson adapté sur le foyer afin de faire cesser le clignotement. Si ce dernier dure plus de 9 minutes, le foyer s'éteint automatiquement.

### Récipients vides ou à fond mince

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

### Détection du récipient

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

### Détection automatique en cas de foyers à deux ou trois zones

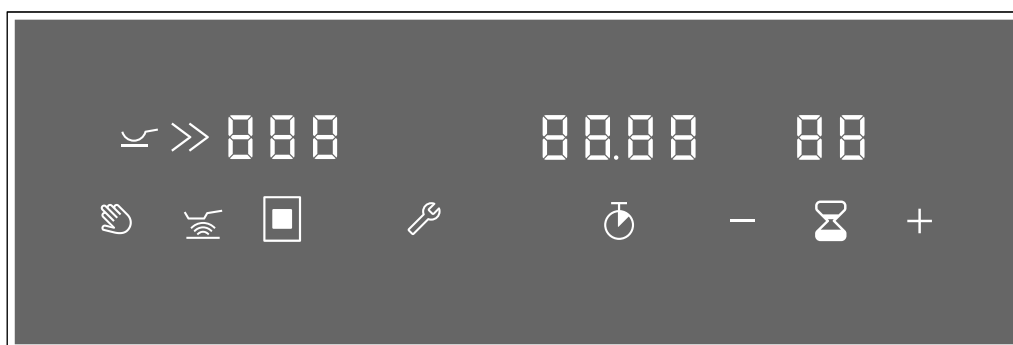
Ces foyers peuvent détecter des ustensiles de taille différente. En fonction du matériau et des caractéristiques de l'ustensile, le foyer s'adapte automatiquement par l'activation du foyer à une, deux ou trois zones, de sorte que la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson soit transmise.

## Présentation de l'appareil

Vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers dans → *Page 2*

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

### Le bandeau de commande



#### Surfaces de commande

	Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage
	Sonde de rôtissage
	Réglages de base
	Sélection des réglages
	Chronomètre
	Minuterie

#### Affichages

	État de fonctionnement
	Positions de chauffe
	Chaleur résiduelle
	Minuterie
	Fonction Chronomètre
	Foyer
	Fonction PowerBoost
	Fonction Wok
	Sonde de rôtissage
	Affichage de la température de la sonde de rôtissage

#### Surfaces de commande

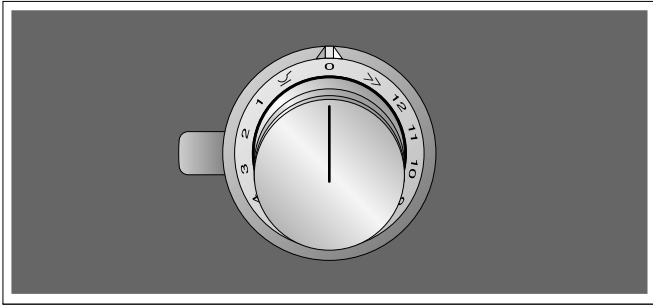
Quand le foyer commence à chauffer, les symboles des champs de commande disponibles à ce moment s'allument.

En effleurant un symbole, la fonction respective est activée. Un signal sonore de confirmation retentit.

#### Remarques

- Les symboles correspondants des champs de commande s'allument en fonction de leur disponibilité. Les surfaces de commande disponibles s'allument en blanc. Dès que la fonction a été sélectionnée, elles s'allument en orange.
- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne posez jamais un récipient chaud sur le foyer de devant, ni sur le bandeau de commande. L'électronique du bandeau de commande risque de surchauffer.

## Bouton de commande



Le bouton de commande permet de sélectionner la position de chauffe, la fonction PowerBoost et la fonction Wok.

1	Position de chauffe minimale.
12	Position de chauffe maximale
>>	Fonction PowerBoost
☞	Fonction Wok

Le bouton de commande est doté d'un anneau lumineux qui apporte un affichage visuel pour chaque fonction. L'anneau lumineux change de couleur lorsque certaines fonctions ou certains processus sont activés.

## Les foyers

Les foyers	
○ Foyer à une zone	Utilisez un ustensile de cuisson de taille adaptée.
◎ Foyer à trois zones	La zone s'allume automatiquement lorsque vous utilisez un ustensile de cuisson dont le fond recouvre la zone extérieure (◎ ou ◎).

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote.

Si l'ustensile de cuisson est retiré du foyer pendant le processus de cuisson, l'affichage des positions de chauffe clignote et le bouton de commande s'allume en orange.

Tournez le bouton de commande sur la position 0.

Lorsque le foyer est éteint, 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 est allumé tant que le foyer est encore chaud.

## Accessoires en option

Vous pouvez acheter les accessoires suivants auprès de votre revendeur spécialisé.

WP 400 001	Wok
WZ 400 001	Support de wok
VA 450 401	Rallonge 38 cm
VA 420 000	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement
VA 420 001	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 420 010	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage débordant
VA 420 011	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400, pour montage débordant avec couvercle et réglette de rattrapage

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

## Utiliser l'appareil

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

### Réglage d'un foyer

Réglez la position de chauffe souhaitée à l'aide du bouton de commande.

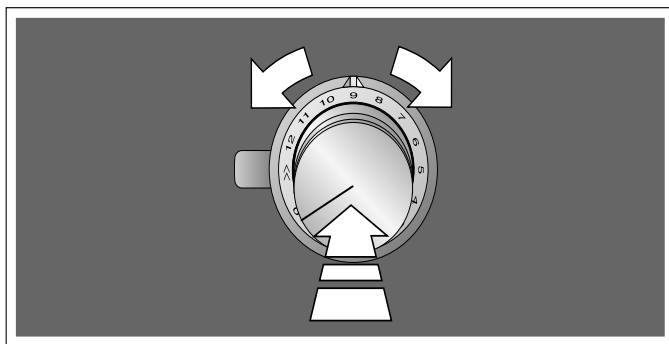
0	Foyer éteint.
Position de chauffe 1	puissance minimale
Position de chauffe 12	puissance maximale

#### Remarques

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

#### Sélection de la position de chauffe

Enfoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position de chauffe souhaitée.



La position de chauffe sélectionnée s'allume dans l'affichage du foyer. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume.

### Éteindre le foyer

Tournez le bouton de commande sur la position 0.

L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote jusqu'à ce que le foyer soit refroidi.

**Remarque :** Si aucun récipient ne se trouve sur le foyer ou s'il n'est pas reconnu, la position de chauffe sélectionnée clignote et l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange. Après env. 9 minutes, le foyer s'éteint.

Dans ce cas, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote. Tournez de nouveau le bouton de commande sur la position 0, l'anneau lumineux cesse de clignoter.

## Conseils de cuisson

### Recommandations

- Pour chauffer de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la position de chauffe 10 - 12.
- Diminuez la position de chauffe lorsque vous cuisez des mets avec un couvercle, dès que de la vapeur s'échappe. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Après la cuisson, maintenez le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respectez les consignes du fabricant.
- Ne faites pas cuire les mets trop longtemps afin de conserver leur valeur nutritive. La minuterie permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat plus sain, veillez à ne pas faire brûler l'huile.
- Pour faire dorer les mets, faites-les frire par petites portions.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utilisez des maniques.
- Le chapitre → "*Protection de l'environnement*" présente des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

## Tableau des cuissons

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

Position de chauffe	Méthodes de cuisson	Exemples
11 - 12	Chauffage rapide Saisir Réchauffer Porter à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse, liquides Soupes, sauces Légumes
7 - 10	Rôtir	Viande, pommes de terre
6 - 8	Rôtir	Poisson
8 - 9	Cuisson Cuire à feu doux dans un récipient ouvert	Plats à base d'oeufs ou de farine, par ex. crêpes Pâtes, liquides
7 - 8	Brunir Griller Sauter Réduire	Farine, oignons Poudre d'amandes, chapelure Lard/lard maigre Fonds, sauces
6 - 7	Cuire à point dans un récipient ouvert	Knödel, raviolis, garnitures de potage, pot-au-feu, oeufs pochés
5 - 6	Cuire à point dans un récipient ouvert	Saucisses bouillies
6 - 7	Cuisson vapeur Étuver Braisier	Légumes, pommes de terre, poisson Légumes, fruits, poisson Paupiettes, rôtis, légumes
3 - 4	Braisier	Goulasch
4 - 5	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
3 - 4	Décongeler Laisser gonfler Mettre en pause	Produits surgelés Riz, légumes secs, légumes Plats aux œufs, par ex. omelette
1 - 2	Chauffer/maintenir au chaud	Soupes, légumes en sauce
1	Chauffer /maintenir au chaud Faire fondre	Potées/Ragoûts Beurre, chocolat

---

## 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.

### Wok et accessoires Wok

(Non inclus dans l'appareil)

La poêle Wok et le support Wok peuvent être commandés via notre revendeur Gaggenau.

Le fond de la poêle Wok est concave, il ne peut par conséquent être utilisé qu'avec un support Wok.

Pour cuisiner, assurez-vous que le Wok est bien fixé au support Wok. Placez toujours le support Wok au milieu du foyer.

Ne chauffez aucun Wok vide.

Utilisez une spatule arrondie (Chan) ou une longue spatule en bois.

Pour retirer les mets, utilisez une louche. Les mets qui ont été préparés dans de la graisse chaude ou avec beaucoup de sauce sont plus faciles à retirer avec une louche.

Utilisez un panier de bambou pour la cuisson à la vapeur.

#### Remarques

- Utilisez le Wok et le support Wok exclusivement avec la fonction Wok.
- Le support Wok ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.

### Cuisson au Wok

La méthode de cuisson au wok particulière consiste à faire sauter les mets. Les ingrédients coupés en petits morceaux sont cuits en peu de temps à haute température et en étant sans cesse remués. La grande poêle permet de remuer tous les ingrédients rapidement et facilement, et de 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. La graisse excédentaire se retrouve au milieu de la poêle. Les pores de la viande se ferment et cette dernière reste juteuse. Les légumes restent croquants. Les arômes et les vitamines sont conservés.

**Remarque :** Le Wok vous permet de cuire plus rapidement qu'avec une poêle traditionnelle. C'est pourquoi tous les ingrédients doivent être préparés avant de procéder à la cuisson. La séquence à laquelle les aliments sont ajoutés dans le wok est également importante : les ingrédients requérant un temps de cuisson plus long (les légumes fibreux tels les carottes) doivent d'abord être ajoutés, les ingrédients requérant un temps de cuisson plus court (par ex. les champignons, les pousses) doivent être ajoutés peu avant la fin de la cuisson.



#### Pour ce faire, procédez comme suit :

- Humidifiez le Wok avec de l'huile. L'huile d'arachide ou l'huile de soja se prêtent bien à la cuisson au Wok.
- Coupez les ingrédients en petits morceaux uniformes, mais pas trop petits, pour éviter qu'ils ne brunissent rapidement.
- Réchauffez l'huile rapidement et attendez qu'elle atteigne presque son point de fumée pour commencer à faire sauter les ingrédients.
- En cas de préparation de quantités importantes, il est recommandé de faire sauter les aliments portion par portions, afin que tous les ingrédients ne se trouvent pas en même temps au fond du Wok.

#### Attention !

Le Wok et ses accessoires deviennent très chaud pendant la cuisson. Tenez les enfants hors de portée. Retirez l'accessoire Wok uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.


### Activer

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le sur la position . Un signal retentit après quelques secondes et l'affichage  s'allume.

La fonction est activée.

Réglez la position de chauffe souhaitée à l'aide du bouton de commande.

### Désactiver

Tournez le bouton de commande sur la position 0. L'affichage  disparaît, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote.

La fonction a été désactivée.

## Tableau

	Position de préchauffage	Position de chauffe
<b>Réchauffer de grandes quantités d'eau</b>		<b>PowerBoost</b>
<b>Faire sauter</b>		
Produits frais, par ex. légumes	-	10 - 11
Produits surgelés, par ex. légumes sautés et poulet	-	11 - 12
<b>Frir (100-200 g par portion dans 1 l d'huile, frir les portions une par une)</b>		
Produits frais, par ex. rouleaux de printemps	12	8 - 9
Produits surgelés, par ex. rouleaux de printemps	12	8 - 9
Légumes surgelés en pâte tempura	12	10 - 11
Légumes en pâte tempura	12	9 - 10
<b>Cuisson sans couvercle</b>		
Potage	12	6 - 7
<b>Fondue</b>		
Fondue au fromage	6	3 - 4
Fondue au chocolat	8	3 - 4
<b>Préparer des sauces</b>		
Par ex. de la sauce Teriyaki	-	2 - 3
Maintien au chaud	-	1 - 2

## Fonctions de la minuterie

Votre table de cuisson dispose de deux fonctions timer :

- Minuterie
- Chronomètre

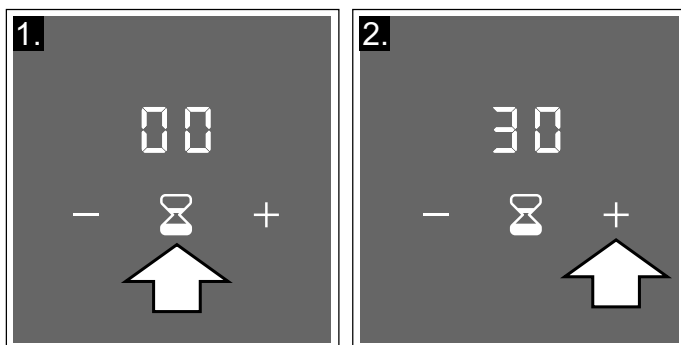
### La minuterie

La minuterie vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

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

#### Réglages

- 1 Effleurez le symbole ⌚, **00** s'allument dans l'affichage de la minuterie, ainsi que les symboles **-** et **+**.
- 2 Dans les 10 secondes qui suivent, réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide des symboles **-** et **+**.



**Remarque :** Si vous maintenez enfoncé le symbole **-** ou **+**, le temps de cuisson se règle plus vite.

- 3 Effleurez de nouveau le symbole ⌚ pour confirmer le temps de cuisson sélectionné. Le temps commence à s'écouler.

**Remarque :** Si aucune confirmation n'est effectuée dans les 10 secondes, la minuterie démarre automatiquement.

#### Modifier ou supprimer le temps de cuisson

- 1 Effleurez le symbole ⌚.
- 2 Modifiez le temps de cuisson à l'aide des symboles **-** et **+** ou réglez-le sur **00**.
- 3 Effleurez le symbole ⌚ pour confirmer le temps de cuisson.

### Après écoulement du temps de cuisson

Un signal sonore retentit. Sur l'affichage de la minuterie courte durée, **00** clignote.

Effleurez le symbole ⌚, les affichages s'éteignent et le signal sonore se coupe.

### Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation.

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

#### Activer

- 1 Sélectionnez la position de chauffe. L'affichage **⌚** s'allume.
- 2 Effleurez le symbole **⌚**. Dans l'affichage du chronomètre, **00.00** s'allument.

Le temps commence à s'écouler.

#### Arrêter le chronomètre

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

Effleurez de nouveau le symbole **⌚**, le chronomètre redémarre.

#### Désactiver

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

La fonction est désactivée.

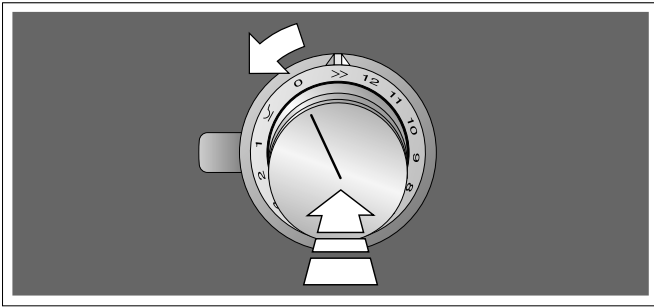


## Fonction PowerBoost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **12**.

### Activer

Appuyez sur le bouton et tournez-le sur la position **>>**. Les affichages **P** et **>>** s'allument.



La fonction est activée.

### Désactiver

Tournez le bouton de commande sur la position de chauffe souhaitée. Les affichages **P** et **>>** disparaissent et la position de chauffe sélectionnée s'allume.

La fonction a été désactivée.

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

Dans ce cas, la puissance de chauffe **12** se règle automatiquement. Tournez le bouton de commande sur la position 0 ou sur une position de chauffe souhaitée.

## Sonde de rôtissage

Cette fonction permet de faire rôtir les aliments en conservant la température appropriée de la poêle.

### Avantages lors du rôtissage

- La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et l'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.
- La fonction rôtissage signale quand la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et ensuite les mets.

### Remarques

- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur, pour éviter des projections de graisse.
- Utiliser une huile ou graisse adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température 1 ou 2.
- Ne jamais faire chauffer une poêle avec ou sans mets sans la surveiller.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.

### Poêles pour la sonde de rôtissage

Il existe des poêles spécialement adaptées pour la sonde de rôtissage. Vous pouvez vous procurer ultérieurement cet accessoire en option auprès d'un commerce spécialisé ou de notre service technique après-vente. Indiquez le numéro de référence correspondant :

GP900004 Poêle avec un diamètre de 28 cm.

Les poêles sont anti-adhérentes, si bien que vous n'avez pas besoin de beaucoup d'huile.

### Remarques

- La fonction rôtissage a été réglée spécialement pour ce type de poêle.
- D'autres poêles peuvent surchauffer. La température peut être réglée plus haute ou plus basse. Essayez d'abord avec le niveau de température le plus bas, en le modifiant au besoin.
- Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle correspond à la dimension de la zone de cuisson. Placez la poêle au centre de la zone de cuisson.

## Niveaux de température

Niveau de température	Convient pour
1 très bas	Préparer et faire réduire des sauces, faire cuire des légumes à la vapeur et cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2 bas	Frirer des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3 basse moyenne	Friture de poisson ; aliments à frirer épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.
4 moyenne haute	Cuire des steaks medium ou à point, des produits surgelés panés, des aliments fins comme des escalopes ou des émincés, et des légumes.
5 haut	Frirer des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

## Tableau

Dans le tableau est indiqué le niveau de température approprié pour chaque mets. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, la taille et la qualité des aliments.

Le niveau de température réglé varie selon la poêle utilisée.

Préchauffer la poêle vide, ajouter l'huile et l'aliment après le signal sonore.

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
<b>Viande</b>		
Escalope, nature ou panée	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Côtelettes*	3	10 - 15
Cordon bleu, escalope milanaise*	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	5	6 - 8
Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	3	10 - 20
Saucisses ébouillantées ou crues*	3	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande hachée, boulettes de viande farcies*	3	6 - 30
Ragoût, gyros	4	7 - 12
Viande hachée	4	6 - 10
Lard	2	5 - 8
<b>Poisson</b>		
Poisson frit, entier, par ex. truite	3	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	3 - 4	10 - 20
Gambas, crevettes	4	4 - 8
<b>Plats aux œufs</b>		
Crêpes**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Oeufs au plat	2 - 4	2 - 6
Oeufs brouillés	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8

\* Retourner plusieurs fois.

\*\* Durée totale par portion. Frirer une par une.

	Niveau de température	Temps total de rôtiage à partir du signal sonore (min.)
<b>Pommes de terre</b>		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	5	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues)	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre**	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	2	50 - 55
Pommes de terre glacées	3	15 - 20
<b>Légumes</b>		
Ail, oignons	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	3	4 - 15
Légumes étuvés dans l'huile, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10 - 20
Champignons	4	10 - 15
Légumes glacés	3	6 - 10
Oignons frits	3	5 - 10
<b>Produits congelés</b>		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Blanc de volaille*	4	10 - 30
Nuggets de poulet	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Filet de poisson, nature ou 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
Pâtés impériaux	4	10 - 30
Camembert/fromage	3	10 - 15
<b>Sauces</b>		
Sauce tomate aux légumes	1	25 - 35
Sauce béchamel	1	10 - 20
Sauce au fromage, par ex. au gorgonzola	1	10 - 20
Sauces épaissies, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15 - 25
<b>Divers</b>		
Camembert/fromage	3	7 - 10
Produits secs précuits en ajoutant de l'eau, par ex. pâtes	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	4	3 - 15

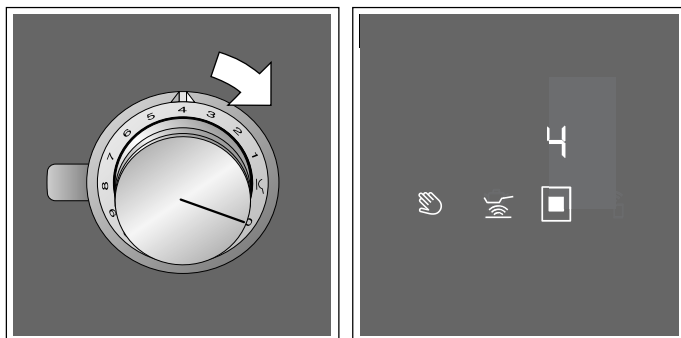
\* Retourner plusieurs fois.


\*\* Durée totale par portion. Frire une par une.

## Réglages

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

- 1 Sélectionnez le niveau de température souhaité à l'aide du bouton de commande. Les niveaux de température 1 à 5 sont disponibles pour cette fonction, voir le tableau des niveaux de température.



- 2 Effleurez le symbole , il s'allume en orange. L'affichage **A** et le niveau de température sélectionné s'allument.



La fonction est activée.

L'affichage de la température  $\_$ ,  $=$  ou  $\bar{=}$  et les niveaux de température sélectionnés s'allument jusqu'à ce que la température de cuisson soit atteinte. Un signal retentit ensuite, et l'affichage de la température disparaît.

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

### Remarques


- Si un niveau de température supérieur à 5 est sélectionné, la position se règle automatiquement sur 5. Dans ce cas, tournez le bouton de commande sur la position 5.
- Retournez les mets afin qu'ils ne brûlent pas.


### Désactiver la sonde de rôtissage

Tournez le bouton de commande ayant servi à sélectionner la température sur la position 0. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

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

Si vous essayez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, la table de cuisson est dotée d'une fonction de verrouillage permettant de verrouiller le bandeau de commande pour le nettoyage.

Allumer : effleurez le symbole . Un signal retentit. Les affichages des fonctions actives clignotent. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 10 minutes. La surface du bandeau de commande peut alors être nettoyée sans modifier les réglages.

Éteindre : dans les 10 minutes qui suivent, effleurez de nouveau le symbole .

Si la fonction n'est pas désactivée dans cet intervalle de 10 minutes, la table de cuisson s'éteint.

### Remarques

- La fonction de blocage n'affecte pas le bouton de commande. La table de cuisson peut à tout moment être éteinte.
- Pendant le blocage, l'alimentation électrique de la table de cuisson est arrêtée. Le foyer peut encore être chaud.

## Coupure de sécurité automatique

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. Selon la position de chauffe sélectionnée, le chauffage du foyer est désactivé si aucun processus de cuisson n'est lancé après un temps défini.

Position de chauffe	Désactiver après
1	10 heures
2 jusqu'à 4	5 heures
5 jusqu'à 7	4 heures
8	3 heures
9 jusqu'à 10	2 heures
11 jusqu'à 12	1 heure
Niveaux de température sonde de rôtissage	Désactiver après
1 jusqu'à 5	3 heures

Un signal sonore indique que le temps est écoulé. L'anneau lumineux du bouton de commande activé clignote. Le symbole **FB** s'allume dans l'affichage des foyers.

Tournez le bouton de commande sur la position 0. L'appareil peut à présent de nouveau être allumé comme d'habitude.

---

## Modification des réglages

---



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

Affichage	Fonction
<b>Signaux sonores</b>	
	<i>00</i> Tous les signaux sonores activés.*
<i>c 1</i>	<i>0FF</i> Uniquement un signal d'erreur activé.
<b>Fonction de gestion de la puissance. Limiter la puissance totale de la table de cuisson (Watt)</b>	
	<i>0FF</i> Désactivé.*
	<i>1000</i> puissance minimale
	<i>1500</i>
	<i>2000</i>
	...
<i>c 2</i>	<i>9500</i> Puissance la plus élevée de la table de cuisson
<b>Vérifier les ustensiles de cuisson, résultat de la cuisson</b>	
	<i>0</i> Non adapté
	<i>1</i> Non optimal
<i>c 3</i>	<i>2</i> Adapté
<b>Restaurer les paramètres par défaut</b>	
	<i>0FF</i> Réglages individuels.*
<i>c 4</i>	<i>00</i> Rétablissez les réglages usine.


\* Réglages usine

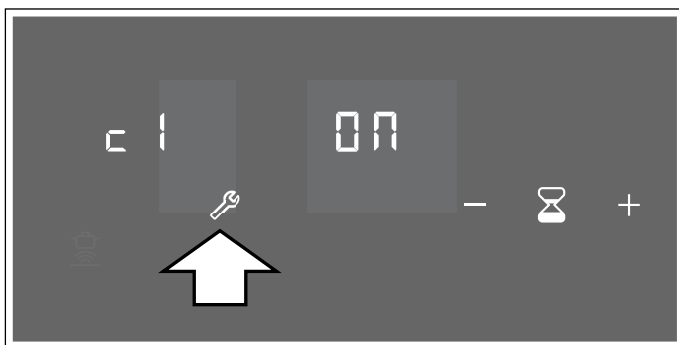
## Pour accéder aux réglages de base :


La table de cuisson doit être éteinte.

- 1 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur la position >>.
  - 2 Tournez le bouton de commande de droite sur la position 1.
  - 3 Tournez le bouton de commande de gauche sur la position 0.  
Le symbole  s'allume. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
  - 4 Effleurez le symbole .
- 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

- 5 Effleurez de nouveau le symbole  pour appeler les réglages de base.  
c 1 et 00 s'affichent comme préréglage dans les affichages.



- 6 Effleurez plusieurs fois le symbole  jusqu'à afficher la fonction souhaitée.
- 7 Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité avec les symboles + et -.




- 8 Effleurez le symbole  pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

## Menu Quitter les réglages de base

- 1 Tournez le bouton de commande de gauche sur la position >>.
- 2 Tournez le bouton de commande de droite sur la position 1.
- 3 Tournez le bouton de commande de gauche sur la position 0.

Le symbole  et l'anneau lumineux du bouton de commande disparaissent.

## Test de la vaisselle

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

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

- 1 À température ambiante, placez la casserole au centre avec env. 200 ml d'eau.
- 2 Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage **2**. L'affichage **OFF** s'allume.
- 3 Effleurez le symbole **+** ou **-**. L'affichage **ON** s'allume. Un signal retentit et l'affichage du foyer s'allume.  
La fonction a été activée.

L'affichage **ON** s'allume. Après quelques secondes, le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage du foyer.



Vérifiez le résultat selon le tableau suivant :

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

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

Pour activer de nouveau la fonction, sélectionnez le symbole **+** ou **-**.

### Remarques

- Le Wok et les accessoires Wok ne doivent pas être utilisés avec cette fonction.
- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile de cuisson, il est probable que seul le centre de l'ustensile sera chauffé et le résultat de cuisson peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.
- Vous trouverez des informations concernant cette fonction dans le chapitre → "Modification des réglages"
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients dans le chapitre → "Cuisson par induction"

---

## Nettoyage

---

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

### Plaque de cuisson

#### Nettoyage

Nettoyez toujours la table de cuisson après son utilisation. Cela empêche que des résidus qui adhèrent s'incrustent. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

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

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez en aucun cas :

- Du produit à vaisselle non dilué
- Du détergent pour lave-vaisselle
- Des produits récurants
- Des nettoyants caustiques tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Des éponges à dos récurant
- Un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

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

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

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

---

#### Taches possibles

---

Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyant approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques.*
Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyer immédiatement. Utilisez un racloir à verre. Attention : Risque de brûlure.*

---

\* Nettoyer ensuite avec une lavette humide et sécher avec un chiffon sec.

**Remarque :** N'utilisez pas de nettoyant tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyant utilisé.

### Cadre de la table de cuisson

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

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle
- Avant d'utiliser des lavettes neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas de racloir à verre ou d'objets pointus.

### Bouton de commande

Utilisez exclusivement un produit de nettoyage chaud. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. N'utilisez aucun racloir à verre, cela risquerait d'endommager le bouton de commande.

Le citron et le vinaigre sont inappropriés au nettoyage du bouton de commande. Cela peut produire des taches ternes.

### Support de wok

Ne pas nettoyer le support de wok au lave-vaisselle.



---

## Questions fréquentes et réponses (FAQ)

---



---

### Bruits

---

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

En fonction de la structure du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux, ils font partie de la technologie de chauffage par induction. Ils n'indiquent aucun défaut.

#### Bruits possibles :

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

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

##### Un sifflement grave :

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

##### Un crépitement :

Ce bruit survient avec les ustensiles de cuisson composés de différents matériaux superposés ou lors de l'utilisation simultanée d'ustensiles de cuisson de taille différente et de matériaux différents. La puissance du bruit peut varier en fonction de la quantité des aliments et de la manière de les cuisiner.

##### Bruit du ventilateur :

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

---

### Ustensiles de cuisson

---

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

Dans le chapitre → "*Cuisson par induction*" vous trouverez des informations concernant les ustensiles qui sont appropriés pour l'induction

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

Le foyer sur lequel l'ustensile de cuisson est placé n'est pas allumé.

Assurez-vous que le foyer sur lequel l'ustensile de cuisson est placé est allumé.

L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de l'ustensile de cuisson au chapitre → "*Cuisson par induction*".

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

L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de l'ustensile de cuisson au chapitre → "*Cuisson par induction*".

#### Comment s'allument les zones de cuisson à double ou triple foyers ?

Ces zones de cuisson peuvent détecter des ustensiles de taille différente. Selon la matière et les propriétés de l'ustensile, le foyer s'adapte en activant automatiquement une zone de cuisson à un, deux ou trois foyers. Cela permet ainsi de garantir une puissance adaptée pour un bon résultat de cuisson.

Les récipients qui conviennent le mieux sont ceux qui correspondent approximativement à la taille du foyer et qui possèdent un fond complètement ferromagnétique. Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre → "*Cuisson par induction*".

---

### Nettoyage

---

#### Comment nettoyer la table de cuisson ?

Pour obtenir des résultats optimum, utilisez un produit de nettoyage pour vitres céramiques spécial. N'utilisez aucun produit agressif ou abrasif, aucun produit à vaisselle (concentré) ni aucun chiffon.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson dans le chapitre → "*Nettoyage*".

## Que faire en cas de dérangement ?

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

Affichage	Cause possible	Solution
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.  L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.  Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.  Assurez-vous que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement.  Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Un signal retentit	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou retirez l'objet.
Le foyer a été éteint. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote.	Le bouton de commande n'a pas été tourné pendant longtemps. La coupure de sécurité automatique a été activée.  L'appareil est trop chaud.	Tournez le bouton de commande sur la position 0. Ralumez le foyer.  Tenez compte du message d'erreur sur le bandeau de commande.
L'affichage des foyers clignote.	L'ustensile de cuisson n'a pas été détecté. Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction.	Assurez-vous que le diamètre du fond du récipient correspond au foyer. Tournez le bouton de commande sur la position 0. Rallumez le foyer.
<b>F2</b>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Retirez les ustensiles de cuisson du foyer. Lorsque l'affichage d'anomalie disparaît, le foyer a suffisamment refroidi. Tournez le bouton de commande sur la position 0. Réglez ensuite la position de chauffe comme d'habitude.
<b>F4</b>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
<b>F5</b> + position de chauffe et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirez le récipient. L'affichage d'anomalie s'éteint peu de temps après. La cuisson peut se poursuivre.
<b>F5</b> et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Retirez le récipient. Patientez quelques secondes. Si l'affichage d'anomalie s'éteint, vous pouvez poursuivre la cuisson.
<b>F1/F6</b>	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger le plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
<b>F8</b>	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans discontinuer.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre → " <i>Coupure de sécurité automatique</i> ".
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement normale.	Contactez votre distributeur d'électricité.
<b>U400</b>	La table de cuisson n'est pas branchée correctement	Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.
Ne posez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.		

## Remarques

- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes et raccordez-la de nouveau. Si le code d'erreur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

## Mode démonstration

Si les affichages **dE ON** apparaissent, le mode Démo est activé. L'appareil ne chauffe pas. Retirez l'appareil du secteur. Patientez 30 secondes, puis raccordez de nouveau l'appareil. Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes comme suit :

- 1 Tournez le bouton de commande de gauche sur la position **>>**.
- 2 Tournez le bouton de commande de droite sur la position 1.
- 3 Tournez le bouton de commande de gauche sur la position 0.  
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
- 4 Tournez le bouton de commande de droite sur la position 1. L'affichage **ON** s'allume et l'anneau lumineux est vert.  
Patientez 5 secondes. L'affichage **OFF** s'allume et l'anneau lumineux s'allume en jaune.

Le mode démo a été désactivé.

## Service après-vente

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

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

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

La plaque signalétique portant ces numéros se trouve :

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

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

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

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

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

**B** 070 222 148

**FR** 01 40 10 42 12

**CH** 0848 840 040

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

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

9001196014 (980903)  
fr

**GAGGENAU**

