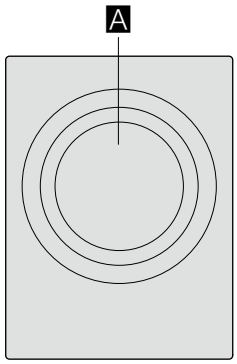
Gaggenau
Notice d'utilisation

VI 414 103
VI 414 113

Wok induction



			12*	b*
A	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

Utilisation conforme 4

Précautions de sécurité importantes 5

Causes de dommages 7
Aperçu 7

Protection de l'environnement 8
Conseils pour économiser l'énergie 8
Elimination écologique 8

Cuisson par induction 8
Avantages lors de la cuisson par induction 8
Récipients 8

Présentation de l'appareil 10
Le bandeau de commande 10
Bouton de commande 11
Les foyers 11
Indicateur de chaleur résiduelle 11

Accessoires en option 11

Utilisation de l'appareil 12
Réglage d'un foyer 12
Conseils de cuisson 12

Fonction Wok 13
Wok et accessoires Wok 13
Cuisson au Wok 13
Activer 14
Désactiver 14
Tableau 14

Fonctions de minuterie 15
La minuterie 15
Fonction Chronomètre 15

Fonction PowerBoost 16
Activer 16
Désactiver 16

Capteur de rôtissage 16
Avantages lors du rôtissage 16
Poêles pour la sonde de rôtissage 16
Niveaux de température 17
Tableau 17
Réglages 19

Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage 19

Coupure de sécurité automatique 19

Réglages de base 20
Pour accéder aux réglages de base : 20

Home Connect 21
Menu de réglage Home Connect 21
Réglage 22
Activer / Désactiver le WLAN 23
Réinitialiser la connexion 23
Mise à jour logicielle 24
Diagnostic à distance 24
Remarque liée à la protection des données 24
Déclaration de conformité 24

Connexion avec la hotte aspirante 25
Connexion via le réseau domestique 25
Connexion directe 26
Commander la hotte en fonction de la plaque 26

Test de la vaisselle 27

Nettoyage 28
Plaque de cuisson 28
Cadre de la table de cuisson 28
Bouton de commande 28
Support de wok 28

Questions fréquentes et réponses (FAQ) 29

Anomalies, que faire ? 31
Mode démonstration 32

Service après-vente 32
Numéro de produit et numéro de fabrication 32

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

⚠ Utilisation conforme

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.

⚠ Précautions de sécurité importantes

⚠ Mise en garde – Risque d'asphyxie !

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

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamment rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- 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 tableau électrique. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – 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 :

Dommages	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.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

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

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

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

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

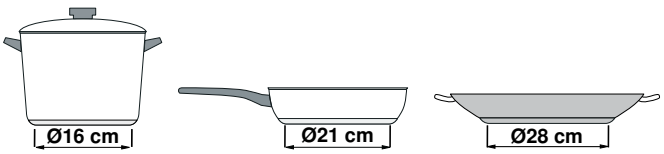
Récipients

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

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

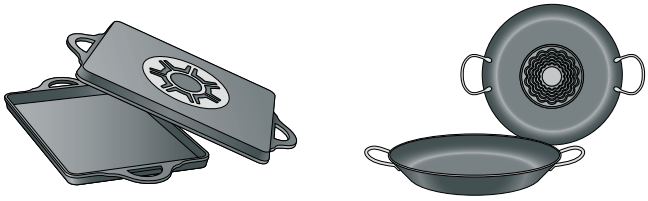
Pour vérifier si l'ustensile de cuisson est compatible avec la cuisson à induction, veuillez consulter le chapitre ⟶ *"Test de la vaisselle"*.

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 de diamètre inférieur.

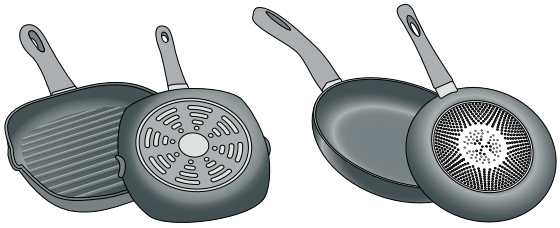


Il existe aussi des casseroles à induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- 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

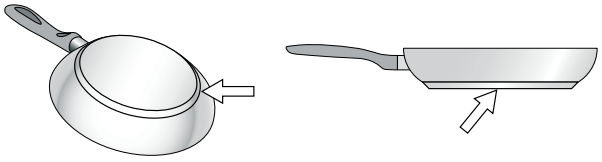
Ne jamais utiliser de récipients en :

- 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.

Cet appareil peut être mis en réseau et peut être commandé à distance via un appareil mobile. Pour ce faire connectez d'abord l'appareil au réseau domestique. ⟶ *"Home Connect" à la page 21*

Le bandeau de commande

Surfaces de commande	
	Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage
	Capteur de rôtissage
	Réglages de base
– / +	Sélection des réglages
	Chronomètre
	Minuterie courte durée

Affichages	
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

Surfaces de commande

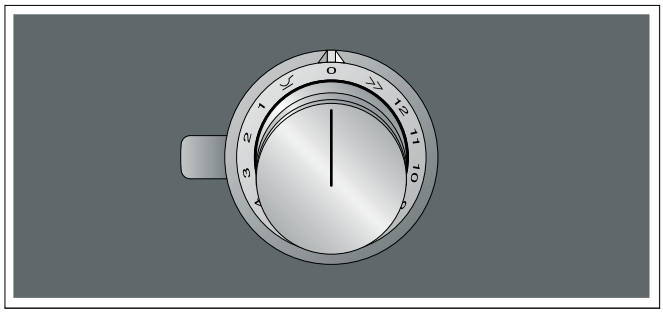
Quand le foyer commence à chauffer, les symboles des champs de commande disponibles à ce moment s'allument.

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.

	Affichage	**Signification**
○	Arrêt	Appareil ÉTEINT
●	Allumé en orange	Appareil ALLUMÉ
☀	Clignotant en orange	Appareil ÉTEINT Indicateur de chaleur résiduelle
●	Allumé en bleu	Home Connect
☀	Clignotant en bleu	Home Connect
☀	Clignotant alternativement en orange et en blanc	Coupure de sécurité, panne de courant
☀	Clignotant en alternance en jaune et magenta	Défaut de l'appareil Appelez le service après-vente !
●	Allumé en vert pendant quelques secondes, puis en jaune	L'appareil s'initialise, uniquement après un premier raccordement ou une panne de courant

Les foyers

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

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

Utilisation de l'appareil

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

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

Remarque : Utilisez des ustensiles de cuisson au diamètre adapté. Le fond de l'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser les zones de cuisson indiquées.

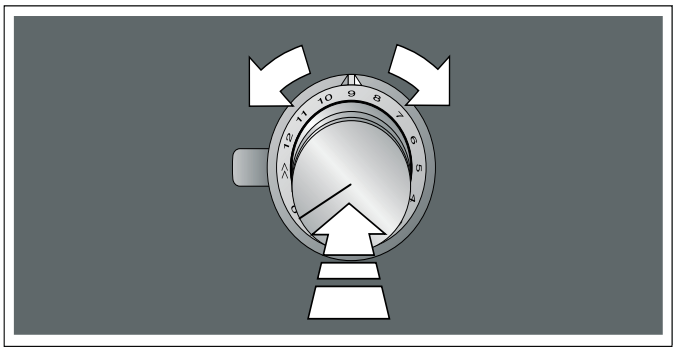
Remarques

– 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 ustensiles de cuisson peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utilisez des maniques.
- Le chapitre ⟶ *"Conseils pour économiser l'énergie" à la page 8*. 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	eau
	Rissoler	Viandes
	Chauffer	Graisse/huile, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
	Blanchir	Légumes
7 - 10	Rôtir	Viande, pommes de terre
6 - 8	Rôtir	Poisson
8 - 9	Cuisson	Plats à base d'œufs ou de farine, par ex. crêpes
	Cuire à feux doux dans un récipient ouvert	Pâtes, liquides
7 - 8	Brunir	Farine, oignons
	Griller	Amandes, chapelure
	Sauter	Lard/lard maigre
	Réduire	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	Légumes, pommes de terre, poisson
	Étuver	Légumes, fruits, poisson
	Mijoter	Paupiettes, rôtis, légumes
3 - 4	Mijoter	Goulasch
4 - 5	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
3 - 4	Décongélation	Produits surgelés
	Laisser gonfler	Riz, légumes secs, légumes
	Laisser prendre	Plats aux œufs, par ex. omelette
1 - 2	Chauffer/maintenir au chaud	Soupes, légumes en sauce
1	Chauffer /maintenir au chaud	Potées/Ragoûts
	Faire fondre	Beurre, chocolat

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 exclusivemnet 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 attendre 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
Réchauffer de grandes quantités d'eau		**PowerBoost**
Faire sauter		
Produits frais, par ex. légumes	-	10 - 11
Produits surgelés, par ex. légumes sautés et poulet	-	11 - 12
Frire (100-200 g par portion dans 1 l d'huile, frire les portions une par une)		
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
Cuisson sans couvercle		
Potage	12	6 - 7
Fondue		
Fondue au fromage	6	3 - 4
Fondue au chocolat	8	3 - 4
Préparer des sauces		
Par ex. de la sauce Teriyaki	-	2 - 3
Maintien au chaud	-	1 - 2

Fonctions de minuterie

Votre table de cuisson dispose de deux fonctions timer :

- Minuterie
- Chronomètre

La minuterie

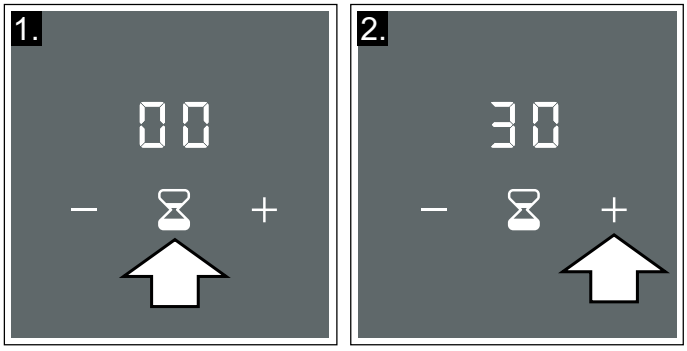
La minuterie vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

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

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

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

Activer

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.

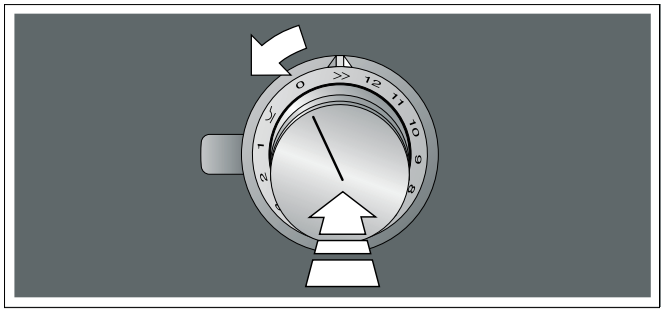
La fonction est désactivée.

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.

Capteur 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. Essayer 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	Cuire 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 cuire 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	Cuire 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.)
Viande		
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
Poisson		
Poisson frit, entier, par ex. truite	3	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	3 - 4	10 - 20
Gambas, crevettes	4	4 - 8
Plats aux œufs		
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. Frire une par une.

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Pommes de terre		
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
Légumes		
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
Produits congelés		
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
Sauces		
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
Divers		
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

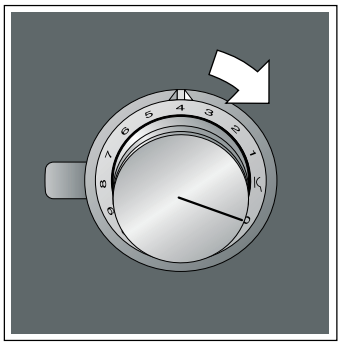
* Retourner plusieurs fois.

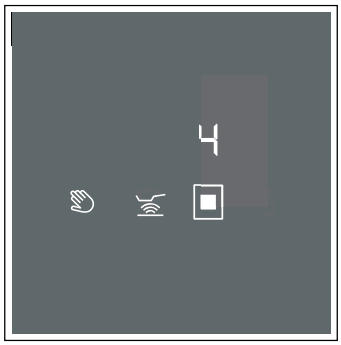
** Durée totale par portion. Frire une par une.

Réglages

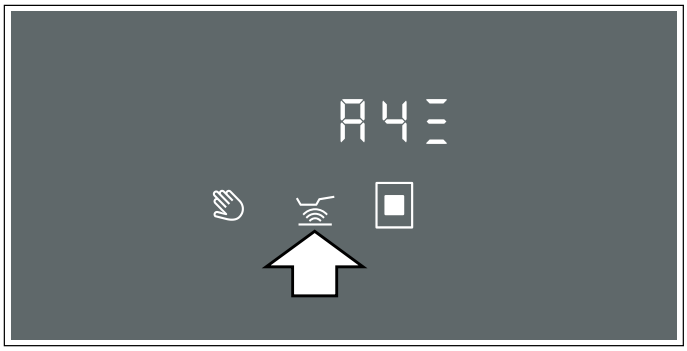
Choisissez le niveau de température approprié d'après le tableau. Placez un récipient vide sur le foyer.

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 ≡ 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 essuyez 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 F8 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.

Réglages de base

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

Affi-chage	Fonction
c 1	**Signaux sonores**
ON	Tous les signaux sonores activés.*
OFF	Uniquement un signal d'erreur activé.
c2	**Fonction de gestion de la puissance. Limiter la puissance totale de la table de cuisson (Watt)**
OFF	Désactivé.*
1000	Puissance minimale
1500	
2000	
...	
9500	Puissance maximale de la table de cuisson
c3	**Vérifier les ustensiles de cuisson, résultat de la cuisson**
0	Non adapté
1	Non optimal
2	Adapté
c4	**Réinitialiser les réglages par défaut**
OFF	Réglages individuels.*
ON	Réinitialiser les réglages usine.
c5	**Démarrage automatique du ventilateur**
OFF	Désactivé. Si nécessaire, la hotte doit être mise en marche manuellement.
A	Activé en mode automatique.* La hotte s'allume en mode automatique à la mise en marche d'un foyer.
1/2/3	Activé en mode manuel. La hotte s'allume à un niveau prédéterminé à la mise en marche d'une vitesse de ventilation.
c6	**Poursuite du ventilateur**
OFF	Le ventilateur s'éteint avec la table de cuisson.
A	Activé en mode automatique.*
ON	Activé en mode poursuite du ventilateur standard.
nO	Aucune modification des réglages.
c7	**Mise en marche automatique de l'éclairage**
OFF	Désactivé.*
ON	Activé. L'éclairage s'allume à la mise en marche de la table de cuisson.
c8	**Arrêt automatique de l'éclairage**
OFF	Désactivé.* 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 lorsque le ventilateur est en marche et s'éteint lorsque le ventilateur est à l'arrêt.

* Réglage de base

Remarques

- Les réglages c5, c6, c7 et c8 sont affichés uniquement lorsque l'appareil est relié à une hotte aspirante.
- Les réglages c7 et c8 sont affichés uniquement lorsque l'appareil est relié à une hotte aspirante avec éclairage.

Pour accéder aux réglages de base :

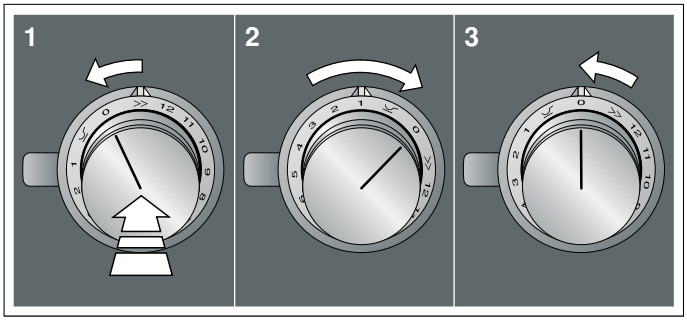
La table de cuisson doit être éteinte.

1 Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.

2 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur la position ≫.

3 Tournez le bouton de commande de droite sur la position 1.

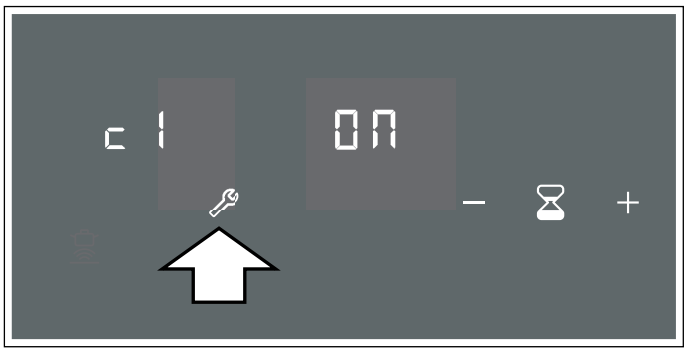
4 Tournez le bouton de commande de gauche sur la position 0.
Le symbole 🔧 s'allume. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.



5 Effleurez le symbole 🔧.
Les affichages montrent les informations produit.

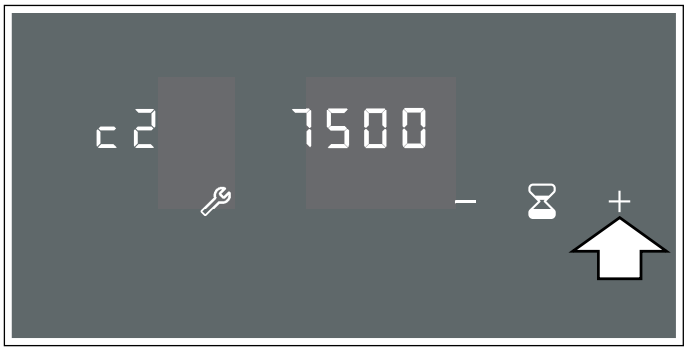
Informations produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	95.
Numéro de fabrication 2	05

6 Effleurez de nouveau le symbole 🔧 pour appeler les réglages de base.
c 1 et On s'affichent comme préréglage dans les affichages.



7 Effleurez plusieurs fois le symbole 🔧 jusqu'à afficher la fonction souhaitée.

8 Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité avec les symboles **+** et **–**.



9 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.

Home Connect

Cette table de cuisson est compatible WLAN, les réglages peuvent ainsi être envoyés à la table de cuisson via un terminal mobile.

Si la table de cuisson n'est pas connectée au réseau domestique, l'appareil fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être utilisée via le bouton de commande.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de la disponibilité des services Home Connect dans votre pays. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse www.home-connect.com.

Remarques

– Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance, donc le processus de cuisson doit toujours être surveillé.

– Observez les consignes de sécurité figurant dans cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées lorsque vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect. Observez aussi les consignes dans l'appli Home Connect.⟶ *"Précautions de sécurité importantes" à la page 5*

– L'appli Home Connect vous permet de modifier les réglages de base de votre table de cuisson. Le démarrage à distance ou le réglage d'une position de chauffe n'est pas possible.

– Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la commande via l'appli Home Connect n'est pas possible.

Menu de réglage Home Connect

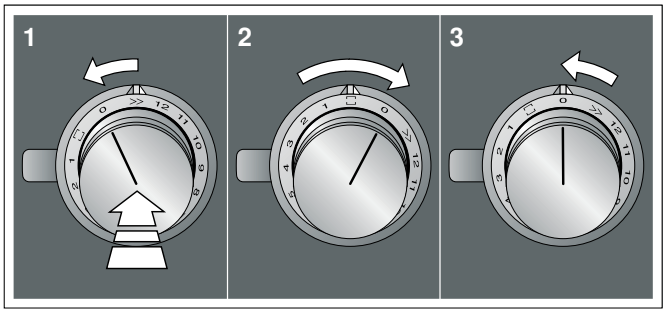
Afin de connecter votre appareil à Home Connect ou d'effectuer des réglages sur la connexion au réseau domestique, vous devez ouvrir le menu de réglage Home Connect sur votre appareil.

Remarque : Il est important d'effectuer les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.

1 Enfoncez un bouton de commande de votre choix et tournez-le d'un cran vers la gauche sur la position ≫. Maintenez le bouton de commande enfoncé.

2 Tournez le bouton de commande de deux crans vers la droite, sur la position ⬚ ou ⌣. Maintenez le bouton de commande enfoncé.

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



Remarque : Si vous effectuez des réglages dans le menu de réglage Home Connect, vous devez quitter le menu Home Connect de la même manière pour enregistrer les réglages.

Affichages de l'anneau lumineux du bouton de commande

- Lorsque vous vous trouvez dans le menu Home Connect, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.
- Lorsque l'appareil crée une connexion avec le réseau domestique, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu.
- Si l'appareil a créé une connexion au réseau domestique, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.
- Si l'appareil n'a pas pu créer une connexion au réseau domestique l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en rouge.

Réglage

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

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

Configurer Home Connect

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

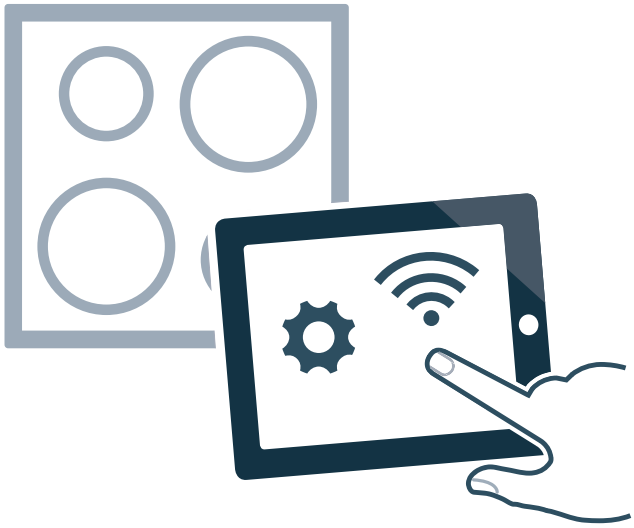
1 Ouvrez sur votre appareil mobile l'App Store (appareils Apple) ou Google Play Store (appareils Android).

2 Saisissez le critère de recherche « Home Connect ».

3 Sélectionnez l'appli Home Connect et installez-la sur votre appareil mobile.

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

Connecter l'appareil au réseau domestique



1 Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.

2 Enfoncez un bouton de commande de votre choix et tournez-le vers la gauche sur la position ».

3 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position ⌷ ou ⌵.

4 Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position **0**.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.

5 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position ⌷ ou ⌵.
Sur le bandeau de commande, HHC et CON 1 s'affichent en alternance. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu. La table de cuisson est désormais prête pour la connexion au réseau domestique.

Connexion automatique au réseau domestique

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

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

1 Dans les 2 minutes, appuyez sur la touche WPS du routeur.

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

Connexion manuelle au réseau domestique

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

1 Patientez deux minutes jusqu'à ce que l'anneau lumineux du bouton de commande clignote une fois en rouge et que CON 2 s'allume sur le bandeau de commande.
L'appareil est désormais en mode manuel.

2 Passez au menu de réglage général de l'appareil mobile et ouvrez les réglages WLAN.
La connexion WLAN « Home Connect » est disponible sur votre appareil mobile.

3 Connectez-vous à la connexion WLAN « Home Connect » (mot de passe : « HomeConnect »).

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

5 L'appareil est disponible sur l'appli de l'appareil mobile lorsque le bandeau de commande 📶 s'allume et que l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.

Remarque : Si l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en rouge, aucune connexion au réseau domestique n'a pu être établie. Vérifiez le routeur et redémarrez le processus de connexion. Vérifiez que le mot de passe a été saisi correctement.

Relancer la procédure de connexion

1 Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position **0**.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.

2 Tournez le bouton de commande vers la droite sur la position ▯ ou ⌣.
Sur le bandeau de commande, HHC et CON 1 s'affichent en alternance. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu. La table de cuisson est désormais prête pour la connexion au réseau domestique.

Quitter le menu de réglage Home Connect

1 Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.

2 Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur la position ≫.

3 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position ▯ ou ⌣.

4 Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position **0**.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

Activer / Désactiver le WLAN

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 rallumez le WLAN, les connexions enregistrées sont reprises.

1 Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.

2 Enfoncez un bouton de commande de votre choix et tournez-le vers la gauche sur la position ≫.

3 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position ▯ ou ⌣.

4 Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position **0**.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.

5 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position **1**.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert. 📶 s'allume sur le bandeau de commande. Au bout de 5 secondes, le WLAN est désactivé et l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu. Le symbole 📶 sur le bandeau de commande s'éteint.

Si vous souhaitez réactiver le WLAN, procédez de la même manière. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu. Au bout de 5 secondes, le WLAN est activé et l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert. 📶. s'allume sur le bandeau de commande.

Réinitialiser la connexion

Vous pouvez réinitialiser à tout moment les connexions enregistrées avec le réseau domestique et la hotte aspirante.

1 Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.

2 Enfoncez un bouton de commande de votre choix et tournez-le vers la gauche sur la position ≫ .

3 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position ▯ ou ⌣.

4 Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position **0**.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.

5 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position **2**.
rES s'allume sur le bandeau de commande. Après 30 secondes, la connexion est réinitialisée et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote. La connexion est réinitialisée lorsque dONE s'allume sur le bandeau de commande et que l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert.

Mise à jour logicielle

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

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

Remarques

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

Diagnostic à distance

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

Remarque : Pour obtenir plus d'informations et connaître la disponibilité du diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/ Support du site Web local : www.home-connect.com

Remarque liée à la protection des données

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

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

Remarque : Observez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'application Home Connect. Vous pouvez trouver les informations sur la protection des données dans l'application Home Connect.

Déclaration de conformité

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

Vous trouverez une déclaration de conformité RED détaillée sur Internet à l'adresse www.gaggenau.com à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.

CE

Bande de 2,4 GHz : 100 mW max.
Bande de 5 GHz : 100 mW max.

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

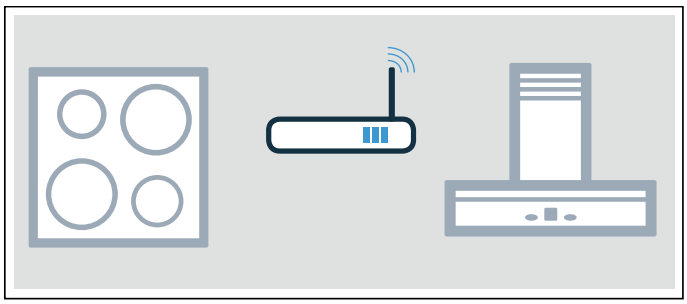
WLAN (Wi-Fi) 5 GHz : uniquement prévu pour un usage à l'intérieur

Connexion avec la hotte aspirante

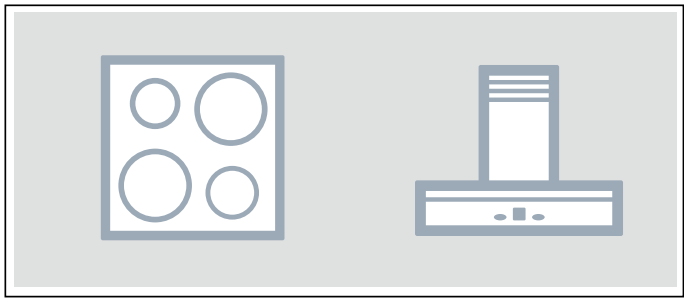
Vous pouvez utiliser cet appareil en combinaison avec une hotte aspirante correspondante et commander les fonctions de la hotte par le biais de votre table de cuisson.

Il existe deux possibilités de connexion des appareils :

Connecter les appareils via un réseau domestique
Si les deux appareils sont compatibles Home Connect, une connexion via le réseau domestique est possible. Les appareils sont connectés via l'appli Home Connect. Vous pouvez utiliser aussi bien la commande de la hotte que Home Connect.



Connecter directement les appareils
Vous pouvez connecter les deux appareils directement, sans connexion au réseau domestique. Il est impossible d'utiliser les fonctions de Home Connect. L'appareil fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau.



Remarques

- Respectez les consignes de sécurité de la notice d'utilisation de votre hotte aspirante et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil en commandant la hotte via la table de cuisson.
- La commande au niveau de la hotte aspirante est toujours prioritaire. À ce moment-là, la commande de la hotte via la table de cuisson n'est pas possible.
- En mode disponibilité réseau, votre appareil consomme max. 2 W.

Connexion via le réseau domestique

Assurez-vous que les deux appareils sont connectés avec l'appli Home Connect.

Dans l'appli Home Connect, sélectionnez la table de cuisson souhaitée. Dans les réglages, vous pouvez rechercher la hotte souhaitée et la raccorder à la table de cuisson.

Raccorder plusieurs tables de cuisson Home Connect à une seule hotte aspirante :

1. Connectez la première table de cuisson avec la hotte aspirante.
2. Éteignez le WLAN sur la table de cuisson.
3. Connectez la deuxième table de cuisson avec la hotte aspirante.
4. Rallumez le WLAN sur la première table de cuisson.

Connexion directe

Remarque : Lorsque vous reliez directement votre table de cuisson à votre hotte aspirante, une connexion au réseau domestique n'est plus possible et vous ne pouvez plus utiliser Home Connect.

1 Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.

2 Appuyez sur un bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur la position ».

3 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position ⎕ ou ⌣.

4 Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position **0**.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en bleu.

5 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position ⎕ ou ⌣.
Sur le bandeau de commande, HXC et CON 1 s'affichent en alternance. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en bleu. La table de cuisson est désormais prête pour la connexion au réseau domestique.

6 Lancez la connexion sur la hotte aspirante dans les deux minutes qui suivent. Respectez pour ce faire les instructions figurant au chapitre « Connexion de la table de cuisson » de la notice d'utilisation de votre hotte aspirante.
La procédure de connexion peut durer quelques minutes. La table de cuisson est connectée à la hotte aspirante lorsque PA 1 s'allume sur le bandeau de commande et que l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en vert. Le symbole ⌔ apparaît dans le bandeau de commande de la table de cuisson.

Enregistrer la connexion et quitter le menu de réglage

1 Effectuez les opérations suivantes l'une après l'autre sans interruption.

2 Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche sur la position ».

3 Tournez le bouton de commande vers la droite, sur la position ⎕ ou ⌣.

4 Tournez le bouton de commande vers la gauche sur la position **0**.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint.

Commander la hotte en fonction de la plaque

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.

Test de la vaisselle

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

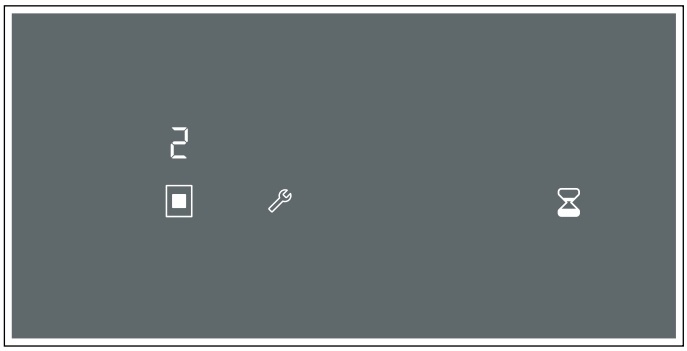
Le résultat est une valeur de référence et dépend des propriétés de l'ustensile et du foyer utilisé.

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 c 3. 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 run 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	
0	L'ustensile n'est pas adapté au foyer et ne se réchauffe donc pas.*
1	L'ustensile se chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
2	L'ustensile se chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

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

Pour 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 sur cette fonction au chapitre ⟶ *"Réglages de base"*.
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des récipients au chapitre ⟶ *"Cuisson par induction" à la page 8*.

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 sont les ustensiles de cuisson appropriés pour la table de cuisson à induction ?

Vous trouverez des informations sur les ustensiles de cuisson compatibles à l'induction au chapitre ⟶ *"Cuisson par 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 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 concernant le type, la taille et la position des récipients au chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*.

Pourquoi la chauffe de l'ustensile de cuisson dure si longtemps ou bien pourquoi n'est-elle pas suffisante, 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 concernant le type, la taille et la position des récipients au chapitre ⟶ *"Cuisson par induction"*.

Comment s'allument les foyers à deux ou trois zones ?

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

Les ustensiles de cuisson 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 au chapitre ⟶ *"Nettoyage"*.

Anomalies, que faire ?

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

Affichage	Cause possible	Solution
Aucune	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.
	L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.	Assurez-vous que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement.
	Dysfonctionnement de l'électronique.	Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Un signal retentit	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou 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 depuis longtemps. La coupure de sécurité automatique a été activée.	Tournez le bouton de commande sur la position 0. Rallumez le foyer.
	L'appareil est trop chaud.	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.
F2	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.
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
F5 + 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 de l'anomalie s'éteint peu de temps après. La cuisson peut se poursuivre.
F5 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.
F1 / F6	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.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans interruption.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre ⟶ *"Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage"*.
E9000 E9010	La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement normale.	Contactez votre distributeur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement branchée	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.

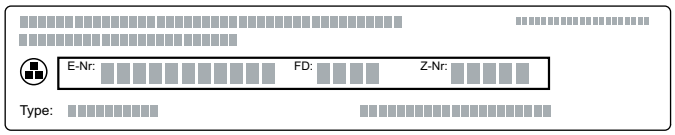
Le mode démo a été désactivé.

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 et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique indiquant ces numéros sur la face arrière de l'appareil.



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 ⟶ *"Réglages de base"*.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	**FD-Nr.**

Service après-vente ☎

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

9001462016 (000214)
fr

GAGGENAU