

Gaggenau

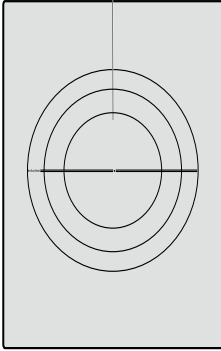
Notice d'utilisation

# VI 414 613

Surface de cuisson

VI 414 613

Ø 13"/10"/9"  
(32/26/21)



# Table des Matières

<b>▲ Définitions de sécurité</b>	<b>4</b>	<b>Capteur de rôtissage</b>	<b>21</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	<b>5</b>	Avantages lors du rôtissage	21
Sécurité-incendie	5	Poêles pour la sonde de rôtissage	21
Sécurité de cuisson	7	Niveaux de température	22
Prévention des brûlures	7	Tableau pour la friture	22
Sécurité des enfants	8	Réglages	24
Consignes en matière de nettoyage	8	<b>Verrouiller le bandeau de commande pour les besoins du nettoyage</b>	<b>25</b>
Sécurité pour la batterie de cuisine	8	<b>Réglages de base</b>	<b>25</b>
Installation et entretien corrects	9	Pour accéder aux réglages de base :	26
Perturbations électromagnétiques	10	<b>Home Connect</b>	<b>27</b>
Ventilateur de refroidissement	11	Ouvrir ou fermer le menu de réglage Home Connect	27
Avertissement issu de la proposition 65	11	Configuration	28
<b>Causes de dommages</b>	<b>12</b>	Allumer/éteindre le WLAN	29
Aperçu	12	Réinitialiser la connexion	29
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>13</b>	Mise à jour du logiciel	30
Conseils pour économiser l'énergie	13	Diagnostic à distance	30
<b>Cuisson par Induction</b>	<b>13</b>	Remarque liée à la protection des données	30
Avantages lors de la cuisson par induction	13	Déclaration de conformité	30
Ustensiles de cuisson	13	Module Wi-Fi <sup>MD</sup>	31
<b>Présentation de l'appareil</b>	<b>15</b>	<b>Connexion avec la hotte</b>	<b>31</b>
Bandeau de commande	15	Connexion via le réseau domestique	32
Bouton de commande	16	Connexion directe	32
Les foyers	16	Commander la hotte par la table de cuisson	32
Indicateur de chaleur résiduelle	16	<b>Nettoyage et Entretien</b>	<b>33</b>
<b>Accessoire en option</b>	<b>16</b>	Nettoyage quotidien	33
<b>Utilisation de l'appareil</b>	<b>17</b>	Instructions de nettoyage	33
Réglage d'un foyer	17	Tableau de nettoyage	34
Conseils de cuisson	17	Entretien	34
<b>Fonction Wok</b>	<b>18</b>	<b>FAQ</b>	<b>35</b>
Wok et accessoire Wok	18	<b>Dérangements, Que faire si ...</b>	<b>37</b>
Cuisson au Wok	18	Mode démonstration	38
Activer	19	Test de la vaisselle	38
Désactiver	19	<b>Service après-vente</b>	<b>39</b>
Tableau	19		
<b>Fonctions de minuterie</b>	<b>20</b>		
Minuterie	20		
Fonction Chronomètre	20		
<b>Fonction PowerBoost</b>	<b>21</b>		
Activer	21		
Désactiver	21		

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.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

---

## Définitions de sécurité

---

---

### AVERTISSEMENT

---

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

---

---

### ATTENTION

---

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

---

---

### **AVIS**

---

Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

---

**Remarque :** Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



## AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

## Sécurité-incendie

Ne laissez pas les casseroles chauffer à vide. Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Une installation inadéquate de ces revêtements protecteurs pourrait causer un risque de décharge électrique ou d'incendie.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## **AVERTISSEMENT**

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN FEU DE GRAISSE:

1. Ne jamais laisser les unités de surface sans surveillance à des températures élevées. Les débordements provoquent de la fumée et des résidus de graisses qui peuvent s'enflammer. Chauffer l'huile lentement à feu doux ou moyen.
2. Toujours mettre le capot sous tension lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (crêpes Suzette, cerises, Jubilé, Bœuf au poivre flambé).
3. Nettoyer fréquemment les ventilateurs. La graisse ne devrait pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
4. Utiliser une sauteuse de la bonne taille. Toujours utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.

---

Si des vêtements s'enflamment, jeter et rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

---

## **AVERTISSEMENT**

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE HAUTE GAMME, RESPECTER CE QUI SUIT:

1. Ne pas utiliser d'eau sur la graisse Incendies - étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à mousse.
  2. **ÉTEINDRE LES FLAMMES** avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau de métal, puis éteindre le brûleur. **FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER ET APPELER LE SERVICE D'INCENDIE.**
  3. **NE JAMAIS PRENDRE UNE POÊLE A FLAMBER** - vous pourriez vous pourriez être brûlé.
  4. **NE PAS UTILISER D'EAU**, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
  5. Utiliser un extincteur **UNIQUEMENT** si :
    - Vous savez que vous avez un extincteur de type ABC, et vous savez déjà comment l'utiliser.
    - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
    - Si vous avez appelé les pompiers.
    - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.
-



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

## Sécurité de cuisson



### AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. **NE JAMAIS** utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil.

L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

## Prévention des brûlures

**NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS.** Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts.

L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte **EN MARCHE** pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubiléés, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## **AVERTISSEMENT**

### **Risque de brûlure !**

Les objets en métal chauffent très vite sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal sur la table de cuisson (couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles).

---

---

## **AVERTISSEMENT**

### **Risques de brûlures !**

Après chaque utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide du bouton de réglage. N'attendez pas que la zone de cuisson s'éteigne automatiquement parce qu'il n'y a plus de récipient de cuisson sur la zone.

---

## **Sécurité des enfants**

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans

surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

---

## **ATTENTION**

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

---

## **Consignes en matière de nettoyage**

Nettoyer la table de cuisson avec précaution - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

## **Sécurité pour la batterie de cuisine**

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant



# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utilisez seulement des casseroles conçues pour les tables de cuisson à induction en céramique.

Toujours tourner les poignées pour qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inflammables, de déversements et de brûlures.

---

## **AVERTISSEMENT**

**Risque de blessure !**

Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.

---

---

## **AVERTISSEMENT**

**Risques de blessures !**

Lorsque vous cuisinez avec un bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent fendre à cause de la surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain-marie ne doit pas entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau. Utilisez seulement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.

---

---

## **AVERTISSEMENT**

**Risques de blessures !**

Les ustensiles de cuisine pourraient sauter vers le haut si des liquides se retrouvent coincés entre le dessous de l'ustensile et la zone de cuisson. Assurez-vous de toujours conserver la zone de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson bien au sec.

---

## **Installation et entretien corrects**

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il

# **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez l'Énoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

S'assurer que les cuvettes de propreté ou cuvettes ramasse-gouttes sont bien en place - L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson risque d'abîmer le câblage ou les composants inférieurs.

---

### **AVERTISSEMENT**

---

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

---

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas cuire sur une surface de cuisson cassée - Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

---

### **AVERTISSEMENT**

---

Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

---

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter toute mise en circuit accidentelle.

### **Perturbations électromagnétiques**

---

#### **AVERTISSEMENT**

---

Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent perturber la réception radio et télévision. En cas de perturbation de la réception, l'utilisateur devrait essayer d'y remédier en :

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
- Branchant le récepteur dans une prise de courant autre que celle de la table de cuisson.

---

C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

---

## ATTENTION

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

Il doit y avoir une distance minimale de 3/4" (20mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

## **Avertissement issu de la proposition 65 :**

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :

 **AVERTISSEMENT**  
Cancer et dommages à la reproduction  
[www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## **Ventilateur de refroidissement**

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure. Si la table de cuisson se trouve au-dessus d'un tiroir, il ne doit y avoir aucun objet ou papier à l'intérieur du tiroir. Ces derniers pourraient être aspirés et nuire au refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.

---

## Causes de dommages

---



---

### AVIS

---

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la table de cuisson.
  - Ne faites jamais chauffer un récipient à vide. Cela pourrait causer des dommages.
  - Ne posez pas de casseroles ou de poêles chaudes sur le bandeau de commande ou près de celui-ci, ni sur les afficheurs. Cela pourrait causer des dommages.
  - Si des objets durs et pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
  - Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. L'utilisation d'une feuille de protection sur la table de cuisson n'est pas recommandée.
- 

## Aperçu

Le tableau suivant répertorie les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé.	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents 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 ni de travail.
	Les fonds de récipients rugueux rayent la table de cuisson.	Vérifiez les récipients.
Décolorations	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
	Abrasion des récipients.	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

## Protection de l'environnement

### Conseils pour économiser l'énergie

- Placez un couvercle adéquat sur les ustensiles de cuisine. La cuisson avec des ustensiles non recouverts augmente considérablement la consommation d'énergie. Utilisez un couvercle en verre pour maximiser la visibilité sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond solide et plat. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément. Remarque : le fabricant indique habituellement le diamètre supérieur de l'ustensile de cuisine. Il est normalement plus élevé que le diamètre de la base de l'ustensile.
- Choisissez des ustensiles de cuisine d'un format approprié pour la quantité de nourriture à faire cuire. Une casserole à moitié pleine utilisera beaucoup d'énergie.
- Utilisez une petite quantité d'eau pour cuisiner. Vous pourrez ainsi économiser de l'énergie, tout en permettant aux légumes de conserver une plus grande part de leurs vitamines et minéraux.
- Sélectionnez le niveau de puissance le plus faible pour maintenir la cuisson. Si le niveau de puissance est trop élevé, vous gaspillerez de l'énergie.

## 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. Ce qui offre toute 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.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer génère ou coupe la puissance thermique immédiatement après chaque commande. Le foyer coupe immédiatement la puissance thermique dès que le récipient est retiré du foyer, même s'il est encore allumé.

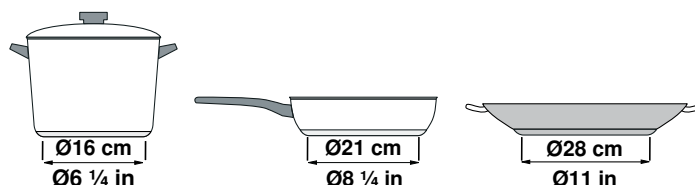
### Ustensiles de cuisson

N'utilisez que des récipients ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- des récipients en acier émaillé
- des récipients en fonte
- des récipients spéciaux pour la cuisson par induction en acier inox.

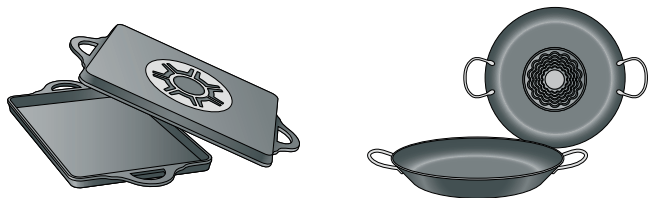
Pour vérifier si la casserole est compatible pour la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre → "Test de la vaisselle".

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient devrait correspondre à la taille du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.

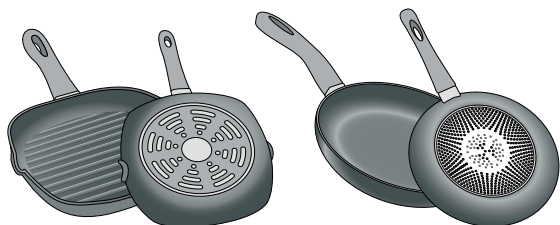


Il existe aussi des récipients spéciaux pour la cuisson par induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond du récipient n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. Il se peut donc que la chaleur ne soit pas uniformément répartie. La zone non ferromagnétique pourrait présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le fond du récipient contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que ce récipient ne chauffe pas correctement ou, éventuellement, qu'il ne soit même pas détecté.



### Ustensile de cuisson non adapté

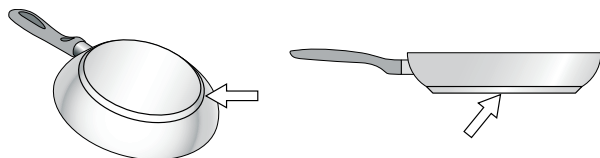
N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

### Caractéristiques du fond du récipient

La composition du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et des poêles fabriquées dans des matériaux diffusant uniformément la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez des récipients avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux nuisent à la puissance thermique.



### 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. Placer l'ustensile de cuisson adapté sur le foyer afin d'interrompre le clignotement. Si ce dernier dure plus de 9 minutes, le foyer s'éteint automatiquement.

### Casseroles vides ou casseroles à base mince

Ne chauffez pas de casseroles vides, et n'utilisez pas des casseroles à base mince. La table de cuisson comprend un système de sécurité interne. Une casserole vide peut toutefois chauffer assez rapidement pour que la fonction « d'arrêt automatique » ne puisse pas s'activer à temps, ce qui laissera la casserole atteindre des températures très élevées. La base de la casserole pourrait fondre et endommager la vitre de la table de cuisson. Dans une telle situation, ne touchez pas la casserole et éteignez la table de cuisson. Si l'appareil ne fonctionne plus après avoir refroidi, veuillez contacter le service technique.

### Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient et celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Vous devriez toujours utiliser 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 récipients de taille différente. En fonction du matériau et des caractéristiques du récipient, par activation du foyer simple, double ou triple, le foyer s'adapte automatiquement pour transmettre la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson.

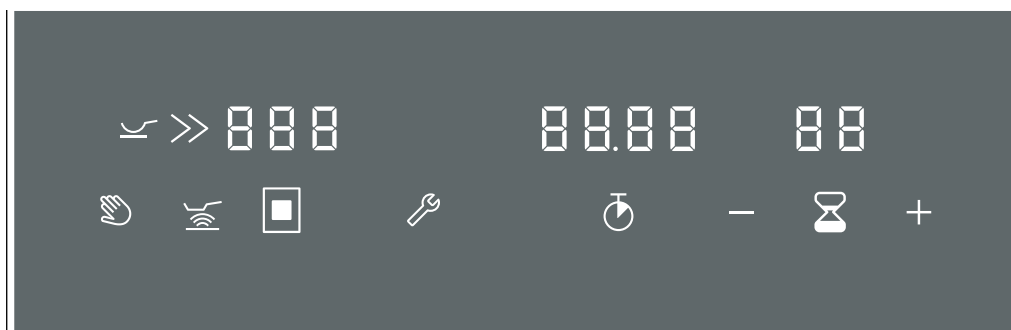
## Présentation de l'appareil

Vous trouverez des informations sur les dimensions et les 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 par un dispositif mobile. Pour ce faire, connectez d'abord l'appareil au réseau domestique. → *"Home Connect" à la page 27*

## Bandeau de commande



### Surfaces de commande

	Verrouiller le panneau de commande pour les besoins du nettoyage
	Sonde de rôtissage
	Réglages de base
- / +	Sélection des réglages
	Chronomètre
	Minuterie courte durée

### Affichages

00	État de fonctionnement
1-12	Puissances de cuisson
H/h	Chaleur résiduelle
00	Minuterie courte durée
00.00	Fonction Chronomètre
■	Élément
>> / P	Fonction PowerBoost
	Fonction Wok
R	Sonde de rôtissage
- / = / =	Affichage de la température de la sonde 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 validation retentit.

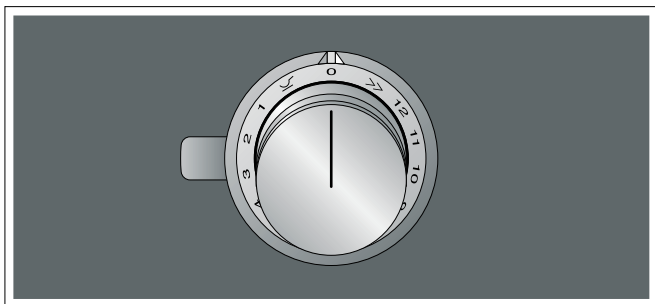
### Remarques

- Les symboles correspondants des champs de commande s'allument en fonction de leur disponibilité.

Les surfaces de commande disponibles s'allument en blanc. Elles s'allument en orange dès que la fonction a été sélectionnée.

- Maintenez toujours le panneau de commande propre et sec. L'humidité nuit au fonctionnement.
- Ne jamais poser de récipient chaud en-dehors du foyer de devant, ni sur le panneau de commande. L'électronique du panneau de commande risque de surchauffer.

## Bouton de commande



Le bouton de commande permet de sélectionner la puissance de cuisson, la fonction PowerBoost et la fonction Wok.

1	Puissance de cuisson minimale
12	Puissance de cuisson maximale
>>	Fonction PowerBoost
☺	Fonction Wok

Les boutons de commande sont dotés d'un anneau lumineux qui comporte 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 en alternance en orange et en blanc	Coupure de sécurité, panne de courant
☀ clignotant en alternance en jaune et en magenta	Défaut de l'appareil Appelez le service après-vente !
● Clignotant pendant quelques secondes en vert 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 des ustensiles de cuisson de taille appropriée.
- ☉ Élément 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, reportez-vous au 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 pas toucher 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 niveaux de cuisson clignote et le bouton de commande s'allume en orange.

Tourner 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.

### Accessoire 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 puissances de cuisson et les temps de cuisson pour différents plats.

### Réglage d'un foyer

Régler la puissance de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de commande.

0	Foyer éteint.
Puissance de cuisson 1	puissance minimale
Puissance de cuisson 12	puissance maximale

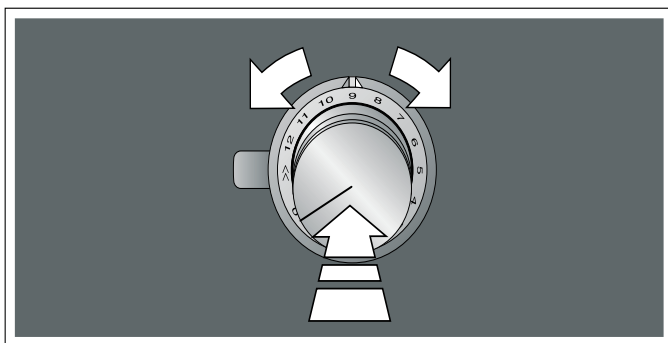
**Remarque :** Utilisez des ustensiles de cuisson au diamètre adapté. La partie inférieure du récipient de cuisson ne doit pas dépasser les foyers indiqués.

#### 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 puissance de cuisson

Enfoncer le bouton de commande et le tourner sur la puissance de cuisson souhaitée.



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

### Éteindre un foyer

Tourner 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 ustensile ne se trouve sur le foyer ou s'il n'est pas reconnu, la puissance de cuisson sélectionnée clignote et l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange. Après env. 30 secondes, le foyer s'éteint.

Dans ce cas, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote. Tourner 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, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, régler la puissance de cuisson 10 - 12.
- Dès que de la vapeur s'échappe, diminuer la puissance de cuisson lorsque vous cuisez des mets avec un couvercle. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Après la cuisson, maintenir le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respecter les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. La minuterie permet d'optimiser le temps de cuisson.
- Pour un résultat plus sain, veiller à ne pas faire brûler l'huile.
- Pour faire dorer les mets, faites-les frire par petites portions.
- Les ustensiles de cuisine peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Utiliser des maniques.
- Dans le chapitre → "Protection de l'environnement" vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

### Tableau des cuissons

Le tableau indique la puissance de cuisson appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Puis- sance de cuisson	Méthodes de cuisson	Exemples
11 - 12	Chauffage rapide Saisir Réchauffer Porter à ébulli- tion Blanchir	Eau Viande Graisse/huile, liquides Soupes, sauces Légumes
7 - 10	Rôtir	Viande, pommes de terre
6 - 8	Rôtir	Poisson
8 - 9	Cuisson de pain et de pâtisseries  Cuire à feux doux dans un récipient ouvert	Plats à base d'œufs ou de farine, par ex. crêpes Pâtes, liquides
7 - 8	Dorer Griller Sauter Réduire	Farine, oignons Amandes, chapelure Lard/lard maigre Fonds, sauces
6 - 7	Cuire à point dans un récipient ouvert	Knödel, raviolis, garni- tures de potage, pot-au- feu, œufs pochés
5 - 6	Cuire à point dans un récipient ouvert	Saucisses bouillies
6 - 7	Cuisson à la vapeur Étuvé  Braisé	Légumes, pommes de terre, poisson Légumes, fruits, pois- son Paupiettes, rôtis, légumes
3 - 4	Braisé	Goulasch
4 - 5	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
3 - 4	Décongeler Laisser gonfler  Mettre en pause	Produits congelés Riz, légumes secs, légumes Plats aux œufs, par ex. omelette
1 - 2	Chauffer / main- tenir au chaud	Soupes, légumes en sauce
1	Chauffer / main- tenir au chaud  Faire fondre	Ragoûts Beurre, chocolat

## Fonction Wok

La fonction Wok convient uniquement pour les poêles wok et l'accessoire Wok et ne convient pas pour un autre ustensile de cuisson.

### Wok et accessoire Wok

(Non inclus dans l'appareil)

La poêle Wok et le support Wok peuvent être commandés auprès de 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, bien fixer le Wok au support Wok. Toujours placer le support Wok au milieu du foyer.

Ne jamais chauffer un Wok vide.

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

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

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

### Remarques

- Utiliser le Wok et le support Wok exclusivement avec la fonction Wok.
- Le support Wok ne peut 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 collent 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. L'ordre selon lequel les aliments sont ajoutés dans le wok est également important : les ingrédients requérant un temps de cuisson plus long (les légumes fibreux comme les carottes) doivent d'abord être ajoutés en premier, 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, procéder comme suit :**

- Huiler le Wok. L'huile d'arachide ou de soja se prêtent bien à la cuisson au Wok.
- Couper les ingrédients en petits morceaux uniformes, mais pas trop petits, pour éviter qu'ils ne brunissent rapidement.
- Réchauffer 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 portion, 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. Tenir les enfants à l'écart. Retirer l'accessoire Wok uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.


## Activer

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

La fonction est activée.

Régler la puissance de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de commande.

## Désactiver

Tourner 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

	Niveau de préchauffage	Puissance de cuisson
<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>Frire (100-200 g par portion dans 1 l d'huile, frire les portions une par une)</b>		
Produits frais, par ex. pâtés impériaux	12	8 - 9
Produits surgelés, par ex. pâtés impériaux	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
Maint. au chaud	-	1 - 2

## Fonctions de minuterie

Votre table de cuisson dispose de deux fonctions Minuterie :


- Minuterie courte durée
- Minuterie

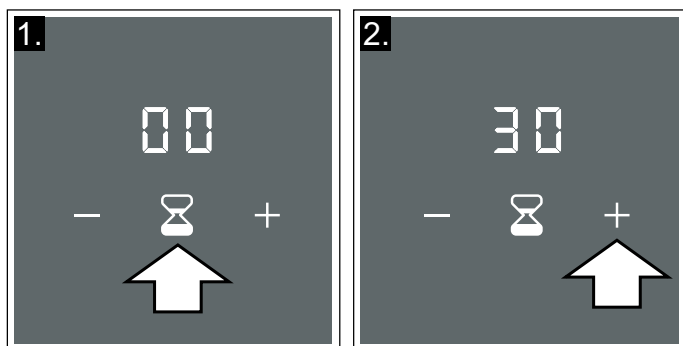
### Minuterie

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. Effleurer le symbole , **00** s'allument dans l'affichage de la minuterie, ainsi que les symboles **-** et **+**.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, régler 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. Effleurer à 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. Effleurer le symbole .
2. Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles **-** et **+** ou le régler sur **00**.
3. Effleurer le symbole  pour confirmer le temps de cuisson.

#### Après écoulement du temps de cuisson

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



Effleurer 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 maximale est de 99 minutes et 59 secondes (99.59). Si cette valeur est atteinte, l'afficheur recommence à 00.00.


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


#### Activer

1. Sélectionner la puissance de cuisson. L'afficheur  s'allume.
2. Effleurer le symbole . Dans l'affichage de la minuterie, **00.00** s'allument.


Le temps commence à s'écouler.

#### Arrêter la minuterie

Effleurer le symbole  pour interrompre la fonction de minuterie. Les affichages de la minuterie restent allumés.

Effleurer de nouveau le symbole , la minuterie redémarre.

#### Désactiver

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

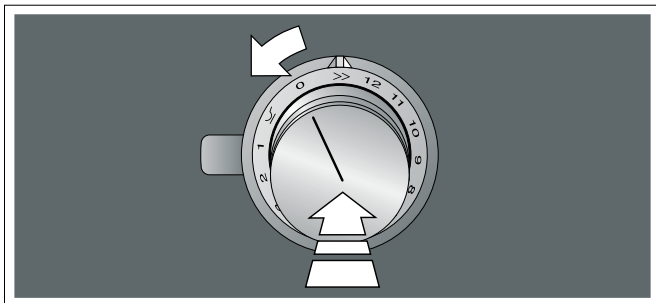
La fonction est désactivée.

## Fonction PowerBoost

Grâce à la fonction PowerBoost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la puissance de cuisson  $12$ .

### Activer

Appuyer sur le bouton et le tourner sur la position  $\gg$ . Les affichages  $P$  et  $\gg$  s'allument.



La fonction est activée.

### Désactiver

Tourner le bouton de commande sur la puissance de cuisson souhaitée. Les affichages  $P$  et  $\gg$  disparaissent et la puissance de cuisson 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 cuisson  $12$  se règle automatiquement. Tourner le bouton de commande sur la position 0 ou sur une puissance de cuisson souhaitée.

## Capteur de rôtissage

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

### Avantages lors du rôtissage

- Le foyer chauffe uniquement si cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et de ne pas surchauffer l'huile ou la graisse.
- Le rôtissage à technique sensorielle indique quand la poêle vide a atteint la température optimale. De l'huile ou de la graisse, et, ensuite les aliments peuvent être ajoutés dans la poêle.

### Remarques

- Ne posez jamais de couvercle sur la poêle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur pour éviter des projections de graisse.
- Utilisez une huile ou graisse adaptée au rôtissage. 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 faites jamais chauffer sans surveillance une poêle avec ou sans mets.
- 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

- Le rôtissage à technique sensorielle a été spécialement réglé pour ce type de poêle.
- D'autres poêles peuvent surchauffer. La température peut être réglée plus haute ou plus basse. Avec d'autres poêles, testez d'abord le niveau de température le plus faible, puis modifiez-le au besoin.
- Assurez-vous que le diamètre du fond de la poêle correspond à la taille du foyer. Placez la poêle au centre du foyer.

## Niveaux de température

Niveau de température	Convient pour
1 très bas	Préparation et réduction de sauces, cuisson à l'étuvée de légumes et rôtissage de mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2 bas	Rôtissage de mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3 bas - moyen	Friture de poisson et aliments à frire épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.
4 moyen - haut	Cuisson de steaks mi-saignant ou à point, produits surgelés panés, aliments fins comme des escalopes ou des émincés et des légumes.
5 haut	Cuisson de mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

## Tableau pour la friture

Le tableau indique le réglage approprié pour chaque type de nourriture. Le temps de friture peut varier en fonction du type, du poids, de la taille et de la qualité de la nourriture.

Le réglage de température varie en fonction du type de poêle à frire qui est utilisé.

Faites chauffer préalablement la poêle et ajoutez l'huile et la nourriture une fois que le signal sonore a retenti.

	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*	4	10 - 15
Steak, saignant (1¼" / 3 cm d'épaisseur)	5	6 - 8
Steak, mi-saignant ou à point (1¼" / 3 cm d'épaisseur)	4	8 - 12
Blanc de volaille (¾" / 2 cm d'épaisseur)**	3	10 - 20
Saucisses, ébouillantées ou crues*	3	8 - 20
Hamburger, galettes de viande hachée*	3	6 - 30
Viande émincée, Gyros	4	7 - 12
Viande hachée	4	6 - 10
Lard	2	5 - 8
<b>Poisson</b>		
Poisson entier, frit, par ex. truite	3	10 - 20
Filet de poisson nature ou pané	3 - 4	10 - 20
Scampi, crevettes	4	4 - 8

\* Retourner plusieurs fois.

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

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
<b>Plats aux œufs</b>		
Crêpes**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Œufs au plat	2 - 4	2 - 6
Œufs brouillés	2	4 - 9
Galette épaisse sucrée	3	10 - 15
Pain doré**	3	4 - 8
<b>Pommes de terre</b>		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	5	6 - 12
Pommes de terre sautées (à base 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
Cuisson à l'étuvée de légumes avec ajout de graisse et sans ajout d'eau, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10 - 20
Champignons	4	10 - 15
Légumes glacés	3	6 - 10
Oignons frits	3	5 - 10
<b>Produits surgelés</b>		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Blanc de volaille*	4	10 - 30
Croquettes 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 réduites, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15 - 25

\* Retourner plusieurs fois.

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

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
--	-----------------------	---

**Divers**

Camembert/fromage	3	7 - 10
Plats cuisinés déshydratés avec ajout d'eau, par ex. poêlée de pâtes	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	4	3 - 15

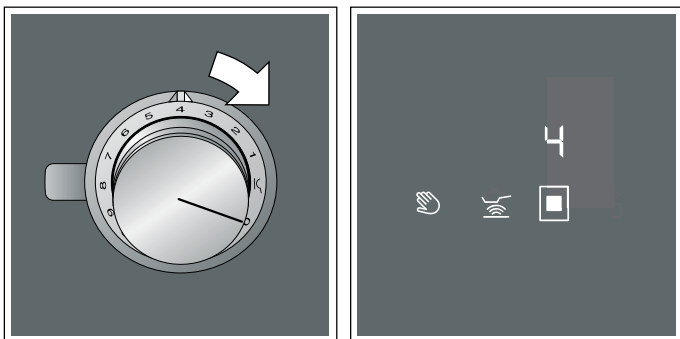
\* Retourner plusieurs fois.

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

**Réglages**

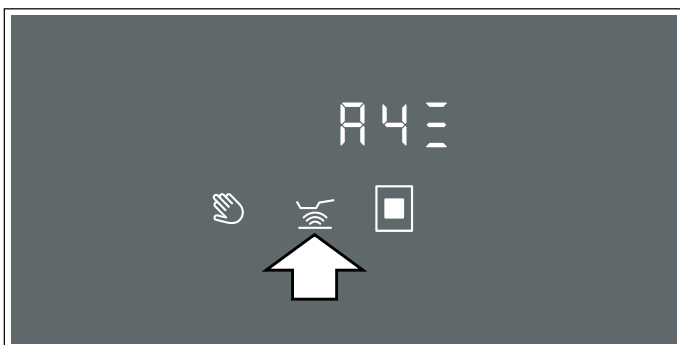
Choisissez dans le tableau le niveau de température approprié. Placez le récipient vide sur le foyer.

1. Sélectionner 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. Effleurer le symbole , il s'allume en orange.

L'affichage **R** et le niveau de température sélectionné s'allument.



La fonction est activée.

L'affichage de la température  $\bar{\_}$ ,  $\bar{=}$  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, commencez par mettre l'huile, puis les aliments dans la poêle.

**Remarques**

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


**Désactiver la sonde de rôtissage**


Tourner 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 panneau 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 panneau de commande pour le nettoyage.

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

Éteindre : dans les 10 minutes qui suivent, effleurer à 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 interrompue. Le foyer peut encore être chaud.

## Réglages de base

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

Affichage	Fonction
<b>c 1</b>	<b>Signaux sonores</b>
<i>ON</i>	Tous les signaux sonores activés.*
<i>OFF</i>	Seul un signal d'erreur est activé.
<b>c 2</b>	<b>Fonction de gestion de la consommation. Limiter la puissance totale de la table de cuisson (watt)</b>
<i>OFF</i>	Désactivé.*
<i>1000</i>	Puissance minimale
<i>1500</i>	
<i>2000</i>	
...	
<i>9500</i>	Puissance maximale de la table de cuisson
<b>c 3</b>	<b>Vérifier les ustensiles de cuisine, résultat de la cuisson</b>
<i>0</i>	Non adapté
<i>1</i>	Non optimal
<i>2</i>	Adapté
<b>c 4</b>	<b>Restaurer les paramètres par défaut</b>
<i>OFF</i>	Réglages individuels.*
<i>ON</i>	Rétablir les paramètres d'usine.
<b>c 5</b>	<b>Démarrage automatique du ventilateur</b>
<i>OFF</i>	Désactivé.
	Si nécessaire, la hotte doit être actionnée manuellement.
<i>A</i>	Activé en mode automatique.*
	La hotte s'allume lorsqu'une zone de cuisson est allumée en mode automatique.
<i>1/2/3</i>	Activé en mode manuel.
	La hotte s'allume à un niveau prédéterminé à la mise en marche d'une vitesse de ventilation.
<b>c 6</b>	<b>Poursuite de la ventilation</b>
<i>OFF</i>	La ventilation s'arrête avec la table de cuisson.
<i>A</i>	Activé en mode automatique.*
<i>ON</i>	Activé en mode poursuite du ventilateur standard.
<i>NO</i>	Aucune modification des réglages.

\* Réglage de base

Affichage	Fonction
<b>c 7</b>	<b>Allumage automatique de l'éclairage</b>
<b>OFF</b>	Désactivé.*
<b>ON</b>	Activé. L'éclairage s'allume dès la mise en marche de la table de cuisson.
<b>c 8</b>	<b>Extinction automatique de l'éclairage</b>
<b>OFF</b>	Désactivé.* L'éclairage s'éteint à l'arrêt de la table de cuisson.
<b>ON</b>	Activé. L'éclairage s'allume à l'arrêt de la table de cuisson.
<b>FUN</b>	Activé. L'éclairage s'allume lorsque le ventilateur est en marche et s'éteint lorsque le ventilateur est arrêté.

\* Réglage de base


### Remarques

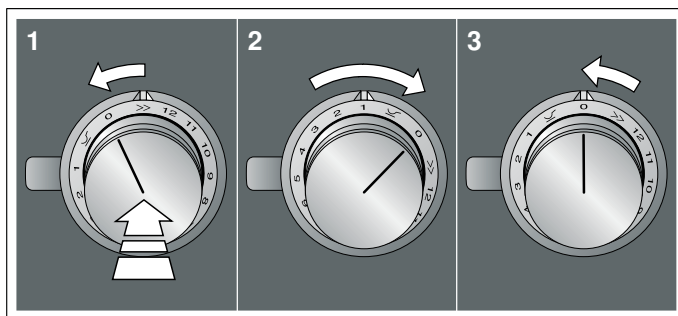
- Les réglages **c 5**, **c 6**, **c 7** et **c 8** sont affichés uniquement lorsque l'appareil est relié à une hotte aspirante.
- Les réglages **c 7** et **c 8** sont affichés uniquement lorsque l'appareil est relié à une hotte aspirante avec éclairage.


### 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. Enfoncer le bouton de commande et le tourner vers la gauche sur la position >>.
3. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire sur la position 1.
4. Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.


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



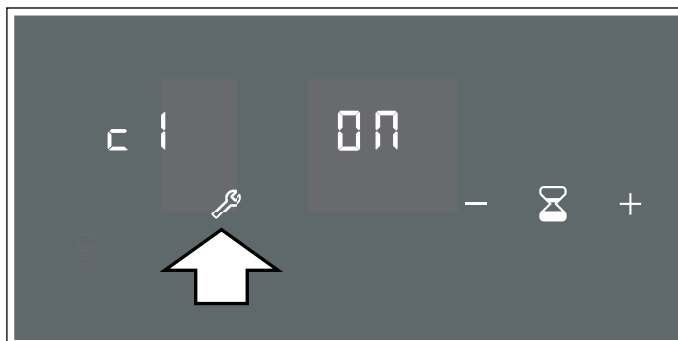
5. Effleurer le symbole .


Les affichages montrent les informations de produit.

Informations sur le produit	Affichage
Index du SAV (KI)	<b>01</b>
Numéro de fabrication	<b>Fd</b>
Numéro de fabrication 1	<b>95.</b>
Numéro de fabrication 2	<b>05</b>

6. Effleurer de nouveau le symbole  pour appeler les réglages de base.

Dans les afficheurs, **c 1** et **ON** s'allument comme pré-réglage.



7. Effleurer plusieurs fois le symbole  jusqu'à afficher la fonction souhaitée.
8. Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des symboles + et -.




9. Effleurer le symbole  pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

## Menu Quitter les réglages de base

1. Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position  $\gg$ .
2. Tourner le bouton de commande vers la droite sur la position 1.
3. Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.

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

---

## Home Connect

---

Cet appareil est compatible WLAN, les réglages peuvent ainsi être envoyés à l'appareil mobile par un terminal mobile.

Si l'appareil n'est pas connecté au réseau domestique, ce dernier fonctionne comme une table de cuisson sans connexion réseau. La table de cuisson peut toujours être commandée depuis le panneau de commande.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Ils ne sont pas offerts dans tous les pays. Vous trouverez de plus amples renseignements à ce sujet à l'adresse [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Remarques

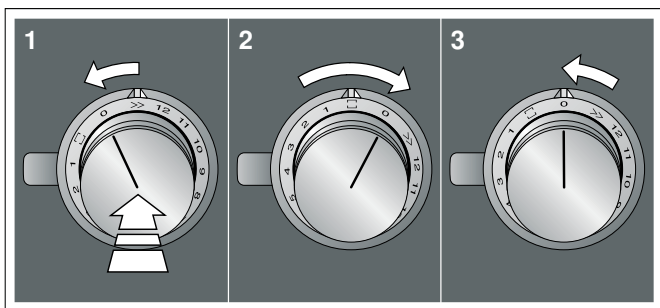
- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance, c'est-à-dire que le processus de cuisson doit toujours être surveillé.
- Observez les consignes de sécurité figurant dans cette notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles soient également respectées lorsque vous utilisez l'appareil par l'application Home Connect. Observez aussi les consignes dans l'appli Home Connect. → "CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES" à la page 5
- Vous pouvez envoyer les réglages à l'appareil avec l'application Home Connect et les confirmer directement sur l'appareil. Une commande de l'appareil à distance est impossible.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la manipulation par l'appli Home Connect est impossible.

## Ouvrir ou fermer le 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  $\gg$ . Maintenez le bouton de commande enfoncé.
2. Tournez le bouton de commande de deux crans vers la droite, sur la position  $\square$  ou  $\curvearrowright$ . 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.

## Configuration

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

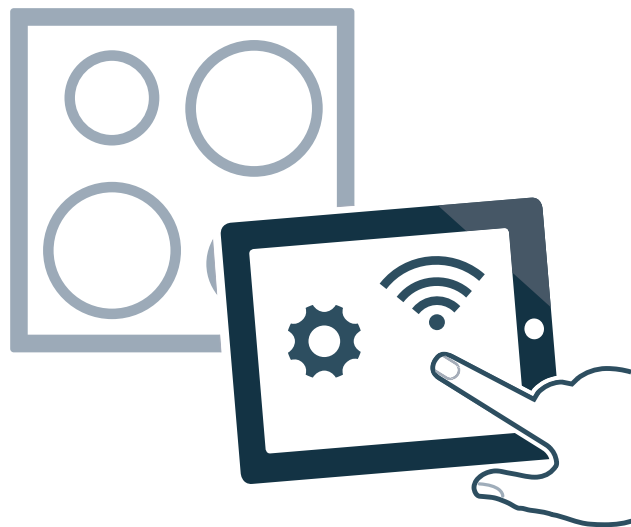
**Remarque :** En mode disponibilité réseau, l'appareil consomme 2 W max.

### Configuration de l'appli Home Connect

**Remarque :** Vous avez besoin d'un appareil mobile, doté 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 l'appareil mobile.
4. Démarrez l'appli et configurez l'accès Home Connect. L'appli vous guide alors dans le processus d'enregistrement. Notez l'adresse de courriel et le mot de passe.

## Connecter l'appareil au réseau domestique (WLAN)



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 *CONI* 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 au 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) du réseau domestique.




1. Patientez deux minutes jusqu'à ce que l'anneau lumineux du bouton de commande clignote une fois en rouge et que  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 Wi-Fi.  
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  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.

## Allumer/éteindre 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 table de cuisson.

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**.

**FE5** 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 du logiciel

La fonction de mise à jour logicielle permet d'actualiser le logiciel de la 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 l'appareil mobile et être connecté au serveur Home Connect.

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

### Remarques

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser la 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 pertinente pour la 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](http://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 :** Notez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

## Déclaration de conformité


Par la présente, Gaggenau Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil doté de la fonctionnalité Home Connect est conforme aux exigences fondamentales et aux 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](http://www.gaggenau.com) à la page Produit de votre appareil dans les documents supplémentaires.



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

## Module Wi-Fi<sup>MD</sup>

### Déclarations FCC/IC

Modèle : COM2

FCC ID : 2AHES-COM2

IC : 21152-COM2

Le module Home Connect est un appareil de communication conçu pour établir une communication entre les équipements et les appareils intelligents.

Ce module est intégré en usine, sous le contrôle direct de BSH Home Appliances Corporation, et ne peut pas être entretenu ou mis à jour par l'utilisateur. 7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> po. (20 cm) de distance minimum doivent séparer l'utilisateur de l'appareil.

### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ FCC

#### **ATTENTION**

Les changements ou modifications qui n'ont pas été expressément approuvés pourraient entraîner la nullité de votre droit d'utilisation de l'équipement.

Cet appareil est conforme à la Partie 15 des règlements FCC. L'utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne peut causer d'interférences nuisibles et
2. Il doit accepter toute interférence reçues, notamment celles pouvant entraîner une opération non désirée.

### AVIS D'INDUSTRIE CANADA

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
2. L'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

La bande 5150 - 5250 MHz est réservés uniquement pour une utilisation à l'intérieure afin de réduire les risques de brouillage préjudiciable aux systèmes de satellites mobiles utilisant les mêmes canaux.

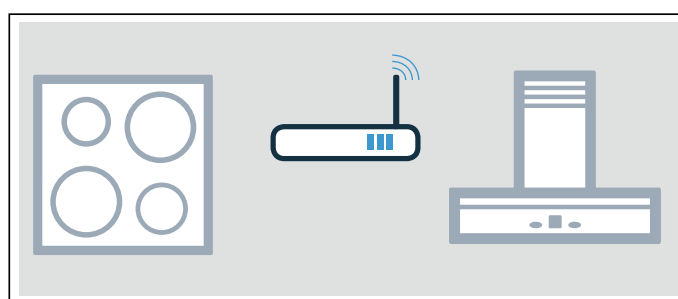
## Connexion avec la hotte

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 :

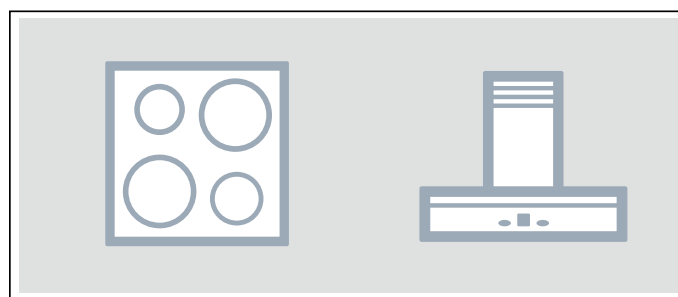
### Connecter les appareils par un réseau domestique

Si les deux appareils sont compatibles avec 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

- Observez 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 2 W max.



## Connexion via le réseau domestique

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

Dans l'application 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, 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. Appuyer sur un bouton de commande et le tourner 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 *COOK* 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. Pour ce faire, respectez les instructions figurant au chapitre « Connexion de la table de cuisson » de la notice d'utilisation de votre hotte.

La procédure de connexion peut durer quelques minutes. La table de cuisson est connectée à la hotte aspirante lorsque *PR!* 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 par la table de cuisson

Dans l'Appli Home Connect, vous pouvez définir le comportement de votre hotte en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différentes zones de cuisson.



---

## Nettoyage et Entretien

---

### Nettoyage quotidien

**Remarque :** Les recommandations de nettoyeurs sont fournies à titre indicatif et n'ont pas valeur de promotion d'une marque particulière.

#### Table de cuisson vitrocéramique

---

#### ATTENTION

N'appliquez pas de nettoyeur sur le verre lorsque la surface est chaude, utilisez seulement le grattoir à lame de rasoir. Les vapeurs générées à cette occasion peuvent être nocives pour la santé. L'échauffement du nettoyeur peut provoquer une attaque chimique de la surface.

---

Nettoyer la surface lorsqu'elle est parfaitement froide, sauf dans les cas suivants : enlever immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait au moyen du grattoir à lame de rasoir (voir le tableau spécial d'entretien).

Essuyer les projections avec une éponge humide propre ou du papier essuie-tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincer.

Appliquer une petite quantité du nettoyeur pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si la surface est sèche, la polir avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

#### Joue latérale en acier inoxydable

Pour cette pièce, utiliser un tampon nettoyeur. Pour les salissures peu importantes ou importantes, utiliser un nettoyeur en poudre, tel que BonAmi® ou SoftScrub® (sans eau de Javel).

Essuyer avec une éponge ou un chiffon humide, rincer et sécher.

#### Manette de commande

Essuyer avec un chiffon savonneux chaud, rincer et sécher.

#### Support de poêle Wok

Ne pas laver le support de poêle Wok dans le lave-vaisselle.

## Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyeurs en petites quantités ; appliquez le nettoyeur sur un papier essuie-tout ou un chiffon propre et sec. Passez sur la surface et polissez avec un chiffon sec et propre.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs pour table de cuisson en vitrocéramique comme BonAmi®, Soft Scrub® (sans eau de Javel), et du vinaigre blanc.

#### Éviter ces nettoyeurs

- Nettoyeurs à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyeurs caustique - les nettoyeurs comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyeurs abrasifs.
- Les tampons à récurer en métal et éponges à laver, comme Scotch Brite®, peuvent rayer ou laisser des marques dans le métal.
- Les tampons à récurer savonneux, comme SOS®, peuvent rayer la surface.
- Les nettoyeurs en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyeurs inflammables, tels l'essence à briquet ou WD-40.

## Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
<b>Sucre sec, sirop de sucre, lait ou morceaux de tomates. Film ou feuille de plastique fondu. Il faut ENLEVER IMMEDIATEMENT tous ces dépôts. Si vous ne les enlevez pas tout de suite, vous risquez d'endommager durablement la surface.</b>	Enlever ces salissures pendant que la surface est encore chaude, à l'aide du grattoir à lame de rasoir. Mettre une lame neuve et bien affûtée dans le grattoir. Enlever la poêle et éteindre le foyer. Porter des gants de cuisinier, tenir le grattoir avec un angle de 30°, veiller à ne pas rayer le verre. Enlever les salissures de la zone chauffée. Une fois que la surface a refroidi, enlever les résidus et appliquer un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.

### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque des lésions !**

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

<b>Aliments brûlés, traînés foncés et taches</b>	Ramollir pendant 30 minutes en plaçant un papier essuie-tout ou une éponge humide sur la salissure. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique ou bien le grattoir à lame de rasoir. Rincer et sécher.
--	--

<b>Projections de graisse</b>	Utiliser une éponge ou une lavette savonneuse pour enlever la graisse ; rincer soigneusement et sécher. Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique.
-------------------------------	--

Type de salissures	Solution possible
<b>Marques laissées par le métal : Tache chatoyante</b>	Les poêles contenant de l'aluminium, du cuivre ou de l'inox peuvent laisser des marques. Dans ce cas, il faut traiter avec un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique dès que la surface a refroidi. Si cela ne suffit pas à enlever les marques, essayer avec un produit abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans eau de Javel) et du papier essuie-tout humide. Rincer et réappliquer du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si vous n'enlevez pas avant la prochaine cuisson les marques laissées par le métal, vous aurez beaucoup de mal à le faire plus tard.

<b>Taches d'eau calcaire :</b>	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés à la surface et générer des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Remettre en état avec du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Enlever les traces de débordement et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.
--------------------------------	---

<b>Rayures de surface :</b>	Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation, afin d'éliminer les grains de sable ou autres (sel et épices). Pour réduire les rayures, utiliser des poêles à fonds lisses, propres, et les sécher avant utilisation. Utiliser chaque jour le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique recommandé.
-----------------------------	--

### **AVIS**

Les bagues de diamant rayent la surface.

## Entretien

Cet appareil ne requiert pas d'autre entretien qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquer chaque jour une crème de nettoyage pour tables de cuisson.

---

## FAQ

---



---

### Bruits

---

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

En fonction de la nature 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 :

##### **Bourdonnement profond comme dans un transformateur :**

Bruit généré lors d'une cuisson à puissance élevée. Le bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la puissance de cuisson.

##### **Sifflement grave :**

Généré quand l'ustensile est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont ajoutés dans l'ustensile de cuisson.

##### **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. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments.

##### **Bruit du ventilateur :**

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche en cas de températures élevées. Le ventilateur peut également continuer de tourner 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 compatibles avec la table de cuisson à induction?

Vous trouverez des informations sur les ustensiles compatibles pour l'induction au chapitre → "*Cuisson par induction*"

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

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

Assurez-vous que le foyer sur lequel le récipient 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 au chapitre → "*Cuisson par induction*".

#### Pourquoi l'ustensile de cuisson prend si longtemps à chauffer ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'une puissance de cuisson 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 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. En fonction de la matière et des 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 ustensiles 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?

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des détergents spéciaux pour vitrocéramique. Il est recommandé de ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ni abrasifs, de détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ni de tampons à récurer.

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

---

## Dérangements, Que faire si ...

figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

En règle générale les anomalies de fonctionnement se corrigent facilement. Veuillez tenir compte des consignes

Affichage	Cause possible	Solution
Aucune	L'alimentation électrique est coupée.  L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. S'assurer 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 panneau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Sécher le panneau de commande ou retirer 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 un long moment.  L'appareil est trop chaud.	Tourner le bouton de commande sur la position 0. Rallumer le foyer.  Tenir compte du message d'erreur sur le panneau de commande.
L'affichage des foyers clignote.	L'ustensile de cuisson n'est pas détecté. S'assurer que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction.	S'assurer que le diamètre du fond du récipient correspond au foyer. Tourner le bouton de commande sur la position 0. Rallumer le foyer.
<i>F2</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Retirer les ustensiles de cuisson du foyer. Le foyer a suffisamment refroidi lorsque l'affichage d'anomalie s'éteint. Tourner le bouton de commande sur la position 0. Régler ensuite la puissance de cuisson comme d'habitude.
<i>F4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
<i>F5</i> + puissance de cuisson et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirer le récipient. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. La cuisson peut se poursuivre.
<i>F5</i> et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du panneau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Retirer le récipient. Patienter quelques secondes. Vous pouvez poursuivre la cuisson lorsque l'affichage s'éteint.
<i>F1 / F6</i>	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger le plan de travail.	Attendre que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumer le foyer.
<i>F8</i>	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans interruption.	Tourner le bouton de commande sur la position 0. Rallumer le foyer.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez le distributeur d'électricité.
<i>U400</i>	La table de cuisson n'est pas branchée correctement	Débrancher la table de cuisson du secteur. S'assurer qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.
Ne poser aucun récipient chaud sur le panneau de commande.		

## Remarques

- Si le code de dysfonctionnement ne figure pas dans le tableau, débrancher la table de cuisson du secteur, patienter 30 secondes et la brancher à nouveau. Si l'affichage apparaît encore, contacter le service après-vente technique et transmettre le code de dysfonctionnement 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. Débrancher l'appareil du secteur. Patienter 30 secondes, puis rebrancher de nouveau l'appareil. Désactiver ensuite le mode démo dans les 3 minutes comme suit :

1. Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position **>>**.
2. Tourner le bouton de commande vers la droite sur la position 1.
3. Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.

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

4. Tourner le bouton de commande vers la droite sur la position 1. L'affichage **ON** s'allume et l'anneau lumineux est vert.

Patienter 5 secondes. L'affichage **OFF** s'allume et l'anneau lumineux s'allume en jaune.

Le mode démo a été désactivé.

## Test de la vaisselle

Cette fonction permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction du récipient.

Le résultat est une valeur de référence et dépend des caractéristiques du récipient et du foyer utilisé.

1. À température ambiante, placer la casserole au centre avec env. 200 ml (8 oz.) d'eau.
2. Aller aux réglages de base et sélectionner le réglage **23**. L'afficheur **OFF** s'allume.
3. Effleurer 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 **FUN** s'allume. Après quelques secondes, le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage du foyer.



Contrôlez le résultat à l'aide du tableau suivant :

### Résultat

- |          |   |
|----------|---|
| <b>0</b> | Le récipient n'est pas compatible pour le foyer, ce qui explique pourquoi il ne chauffe pas.* |
| <b>1</b> | Le récipient chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*  |
| <b>2</b> | Le récipient chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.                     |

\* En présence d'un foyer plus petit, testez de nouveau le récipient sur le foyer 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 s'avérer non optimal ou insatisfaisant.
- Vous trouverez des informations concernant cette fonction au chapitre → "Réglages de base"
- Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement de l'ustensile de cuisson au chapitre → "Cuisson par induction"

---

## Service après-vente

---

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

---

N° E

N° FD

---

Service après-vente 

---

Veuillez lire le mode d'emploi et les directives d'entretien fournis avec l'appareil. Tout manquement à cette consigne pourrait entraîner une erreur à l'utilisation de l'appareil et des demandes de réparations inutiles, qui pourraient ne pas être sous 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**

**CA** 877 442 4436  
toll-free

Gaggenau  
BSH Home Appliance Corporation  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614  
1-877-442-4436

[www.gaggenau.com/us](http://www.gaggenau.com/us)  
© 2020 BSH Home Appliances

Gaggenau Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



9001558707 (000505)  
fr-ca

**GAGGENAU**