

**Gaggenau**

Use and care manual

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

# VI 414 610

Induction wok

Wok à induction

Wok de inducción

**AjMadison**  
Your Appliance Authority™

**800-570-3355**

---

## Table of Contents

---

---

<b>Signal Words for Safety and Best Use</b>	<b>3</b>
---	----------

---

<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>4</b>
--------------------------------------	----------

---

Fire Safety	4
Cooking Safety	4
Burn Prevention	5
Child Safety	5
Cleaning Safety	5
Cookware Safety	6
Proper Installation and Maintenance	6
Electromagnetic interference	7
Cooling fan	7
State of California Proposition 65 Warnings	7

---

<b>Causes of damage</b>	<b>8</b>
-------------------------	----------

---

<b>Environmental protection</b>	<b>8</b>
---------------------------------	----------

---

Tips for saving energy	8
------------------------	---

---

<b>Cooking by induction</b>	<b>9</b>
-----------------------------	----------

---

Advantages of induction cooking	9
Proper cookware	9

---

<b>Your new appliance</b>	<b>10</b>
---------------------------	-----------

---

The induction cooktop	10
The control panel	10
Touch keys	10
The control knob	10
Residual heat display	11
Cooking zone	11

---

<b>Special accessories</b>	<b>11</b>
----------------------------	-----------

---

<b>Setting the cooktop</b>	<b>12</b>
----------------------------	-----------

---

Setting heat level	12
Turning off appliance	12
Settings table	12

---

<b>Booster function</b>	<b>13</b>
-------------------------	-----------

---

<b>Timer</b>	<b>13</b>
--------------	-----------

---

Setting duration	13
After countdown of set time	14
Correcting duration	14
Canceling countdown	14

---

---

<b>Safety lock</b>	<b>14</b>
--------------------	-----------

---

<b>Overheating protection</b>	<b>15</b>
-------------------------------	-----------

---

<b>Wok tips</b>	<b>15</b>
-----------------	-----------

---

The wok and accessory	15
Cooking with the wok	15

---

<b>Cleaning and Maintenance</b>	<b>16</b>
---------------------------------	-----------

---

Daily Cleaning	16
Cleaning guidelines	16
Cleaning charts	17
Maintenance	17

---

<b>Troubleshooting</b>	<b>18</b>
------------------------	-----------

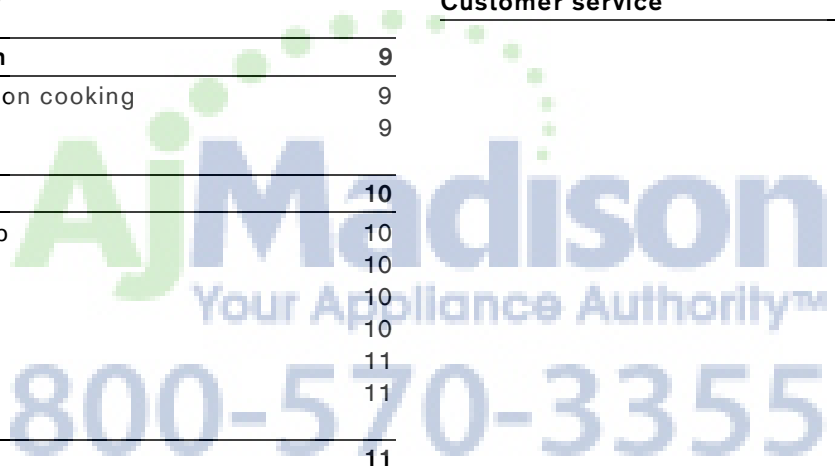
---

Normal operating noises of the cooktop	19
--	----

---

<b>Customer service</b>	<b>19</b>
-------------------------	-----------

---



Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) and in the online shop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

---

## Signal Words for Safety and Best Use

---

---

### **WARNING**

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

---

---

### **CAUTION**

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

---

**NOTICE:** This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

**Note:** This alerts you to important information and/or tips.





# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

## WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

---

Examine the appliance after unpacking it. In the event of transport damage, do not plug it in.

## Fire Safety

Do not allow pans to boil dry. Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Improper installation of these protective liners may result in a risk of electric shock, or fire.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

---

## WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
  - b) Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
  - c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
  - d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
- 

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

---

## WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- a) SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
  - b) NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
  - c) DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
  - d) Use an extinguisher ONLY if:
    - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
    - The fire is small and contained in the area where it started.
    - The fire department is being called.
    - You can fight the fire with your back to an exit.
- 

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

## Cooking Safety

---

### WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

---

---

### WARNING

#### Risk of burns

Only close the appliance cover once the appliance has cooled down. Never turn on the appliance with the appliance cover closed. Don't set down food on appliance cover or use it for keeping food warm.

---



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Burn Prevention

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

---

### WARNING

#### Risk of burns

If the appliance cover (VD) is fitted: do not close the appliance cover until the appliance has cooled down completely. Do not operate the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover for placing objects or for keeping things warm.

---

---

### WARNING

#### Risk of burns

Metallic objects become hot very quickly on the cooktop. Never set down metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop.

---

---

### WARNING

#### Risk of burns

After each use, turn off the cooking zone using the control knob. Don't wait until the cooking zone automatically shuts off because there are no cooking vessels on it anymore.

---

## Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

---

### CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

---

## Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

### Use Proper Pan Size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops.

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

---

### WARNING

#### RISK of injury

Inappropriate woks may cause accidents. Use only the wok provided by the manufacturer as a special accessory.

---

---

### WARNING

#### RISK of injury

When cooking with a bain-marie, the cooktop and cooking vessel may crack due to overheating. The cooking vessel in the bain-marie must not come in direct contact with the bottom of the pot filled with water. Use only heat-resistant cookware.

---

---

### WARNING

#### Danger of injury

Cookware may jump upward due to fluid trapped between the cookware bottom and cooking zone. Always keep cooking zone and cookware bottom dry.

---

## Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Make sure reflector pans or drip bowls are in place - Absence of these bowls or pans during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

---

### WARNING

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

---

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Electromagnetic interference

---

### WARNING

---

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation. Induction cooktops may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
  - Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
  - Connecting the receiver into an outlet different than the receiver.
- 

It is the user's responsibility to correct any interference.

### CAUTION

---

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when standing near an induction cooktop while it is in use. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields from an induction cooktop.

---

## State of California Proposition 65 Warnings

---

### WARNING

---

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

---

## Cooling fan

The cooktop is equipped with a cooling fan on its underside. Should the cooktop lie above a drawer, there must be no objects or paper in it. They may be sucked in and compromise the cooling of the appliance or damage the fan.

There must be a minimum distance of  $\frac{3}{4}$ " (20mm) between the content of the drawer and the fan input.



---

## Causes of damage

---

- **Scratches on glass ceramic surface:** Cookware with rough bottoms will scratch the glass ceramic surface.
- **Salt, sugar and sand:** Salt, sugar or grains of sand will scratch the glass ceramic surface. Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.
- **Overheated cookware:** Avoid heating pots or pans that are empty.
- **Hot cookware:** Never set down hot pans and pots on the control panel or frame. This may cause damage.
- **Hard and sharp objects:** Hard or sharp objects falling on the cooktop may damage it.
- **Boiled-over food:** Sugar and products containing sugar may damage the cooktop. Immediately eliminate spills of these products with a glass scraper.
- **Foils and plastics:** Aluminum foil and plastic will melt on the hot cooking zones. Stove protective film isn't suitable for your cooktop.
- **Unsuitable cleaning agent:** Shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface result from the use of inappropriate cleaning agents and abrasion from cookware.

---

## Environmental protection

---

### Tips for saving energy

- Use pots and pans with flat bottoms. Uneven bottoms increase energy consumption.
- For small amounts, use a small pot. A large pot that isn't very full requires a lot of energy.
- Always cover pots with a lid that fits. When cooking without a lid, you need four times more energy.
- Cook with little water. This saves energy. The vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Switch promptly back to a lower setting for cooking.





---

## Cooking by induction

---

### Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Greater speed in cooking and frying; as the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Greater convenience in care and cleaning. Foods that have spilled on the cooktop surface do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the cooktop supplies or cuts off power immediately when the controls are set. The induction cooktop stops supplying heat if the pan is removed without turning off the power first.

### Proper cookware

#### Ferromagnetic pans

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these can be made from:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel utensils for induction cooking

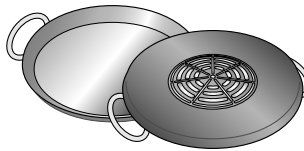
Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.

#### Other suitable cookware for induction

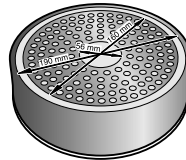
There are other types of cookware with a base not entirely ferromagnetic that are made for induction cooking use.



When using large cookware on a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up, so heat might not be uniformly distributed.



Cookware with aluminum on the base reduce the ferromagnetic zone, so less heat may be supplied or problems with detection might occur.



For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the element. If cookware is not detected on an element, try it on the next smaller element.

---

### Unsuitable pans

Never use pans made of:

- thin normal steel
- glass
- clay
- copper
- aluminum

### No cooking vessel on the cooking position position or unsuitable size of cooking vessel

The cooking position indicator flashes for 90 seconds if no cooking vessel is placed on the selected cooking position, if the cooking vessel consists of an unsuitable material or does not have the right size. The cooking position switches off automatically if a cooking vessel is not detected. The cooktop indicator continues to light up continuously and the illuminated ring behind the control knob flashes.

### Empty pans or pans with a thin base

Do not heat up empty pans, or use pans with a thin base. The cooktop is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The pan base could melt and damage the cooktop glass. In this case, do not touch the pan and switch the cooktop off. If the cooktop fails to work after it has cooled down, please contact the technical service.

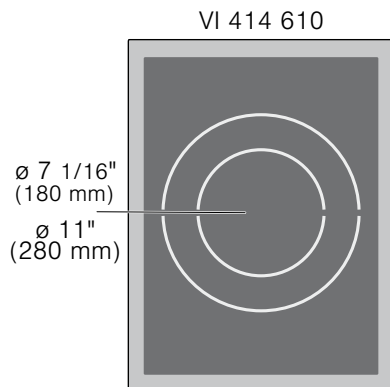
### Pan detection

Each element has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan you are using. You should therefore use the element that best matches the diameter of your pan.

## Your new appliance

Here you will get to know your new appliance and obtain information about accessories.

### The induction cooktop



### The control panel



#### Notifications

■	Cooking zone display Continuously lit up: Cooking zone is on and emitting heat Blinking: No no cooking vessel detected.
»»	Booster function Continuously lit up: Booster function active. Blinking: Booster function unavailable.
00	Timer and error display

#### Timer touch keys

⌚	Activate/confirm timer
+	Increase duration
-	Decrease duration

### Touch keys

When you touch a symbol, the respective function is activated.

#### Notes

- The settings remain unchanged if you touch several areas at the same time. This allows you to wipe up spilled food in the settings area.
- If several touch keys are used at the same time, a signal sounds. Eliminate any spilled food or objects from the control panel.

### The control knob



You can choose between 12 heat levels and the booster function.

1	lowest heat level
12	highest heat level
»»	Booster function

The control knob has a light ring with various display options:

Light ring is lit up continuously	The cooking zone is on and emitting heat.
Light ring blinks slowly	Residual heat display active.
Light ring blinks rapidly	There is a malfunction. Check the error display on the control panel.

## Residual heat display

The residual heat display indicates that a cooking zone is still hot.

Don't touch the cooking zone as long as the light ring around the control knob is still blinking, even if the cooking zone is already turned off.

## Cooking zone

---

### © Dual-ring cooking zone

The outer ring element of the cooking zone is activated automatically when appropriately large cookware is placed on it.

---

---

## Special accessories

---

You can order the following accessories from your specialist retailer:

- WP 400 001 Wok pan
- WZ 400 001 Wok ring
- VA 450 400 Appliance extension 15" (38 cm)
- VA 420 000 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation
- VA 420 001 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for flush installation with appliance cover/compensation strip
- VA 420 010 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation
- VA 420 011 Connection strip for combination with other Vario appliances in the 400 series for surface-mounted installation with appliance cover/compensation strip
- VA 440 010 Stainless steel appliance cover

Use the accessories only as indicated. The manufacturer assumes no liability for incorrect usage of the accessories.

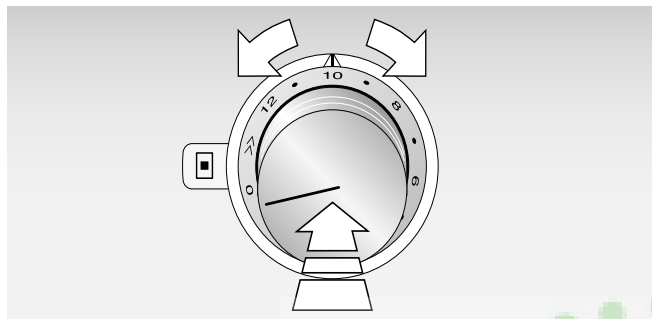


## Setting the cooktop

In this chapter you will learn how to adjust the cooking zones. In the setting chart you will find heat levels and cooking times for various dishes.

### Setting heat level

- 1 Push in control knob and turn to the desired heat level (1-12 and booster function). The cooktop display on the cooking zone blinks.



- 2 Place appropriate cookware on top within 90 seconds. If no pot is detected, the cooking zone is automatically turned off again. To reactivate the cooking zone, turn the control knob to 0 and reset the heat level.
- 3 When the cooking zone is heating up, the cooktop display and the light ring behind the control knob are lit up continuously.

**Note:** The outer ring element is turned on automatically when a large pot is placed on it.

### Turning off appliance

To turn off the stovetop, turn the control knob to the 0 position

The residual heat display in the control knob ring blinks slowly until the cooking zone has cooled down.

### Settings table

The following table provides some examples. Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

**Note:** During cooking, stews or liquid meals such as soups, sauces or drinks can heat up too quickly unnoticed and overflow or spatter. For this reason we recommend that you stir continuously, gradually heating the food at a suitable power level.

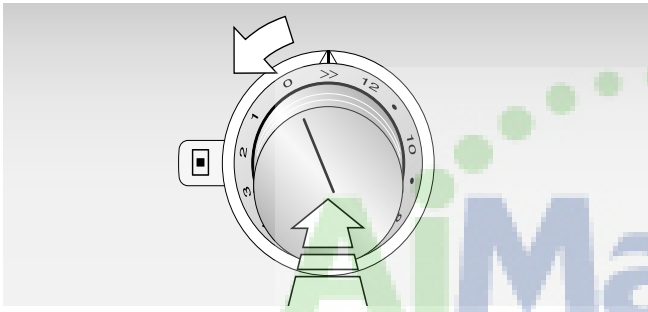
Cooking power	Type of cooking	Examples
12	Pre-heating Frying Heating Boiling	Water Meat Oils, Liquids Soups, Sauces
12-11	Blanching	Vegetables
10-7	Roasting	Meat, Potatoes
8-6	Roasting	Fish
8-7	Frying Cooking uncovered	Dishes made from flour, Dishes made from eggs Liquids
7-6	Browning Toasting Frying Reducing	Flour, Onions Almonds, Breadcrumbs Bacon Stock, Sauces
6-5	Slow cooking, uncovered	Potato balls, Vegetable soup, Meat soup, Poached eggs
5-4	Slow cooking, uncovered	Sausages heated in water
6-5	Steaming Light frying Roasting	Vegetables, Potatoes, Fish Vegetables, Fruit, Fish Meat roll, Roast, Vegetables
4-3	Roasting	Goulash
5-4	Cooking covered	Soups, Sauces
4-3	Defrosting	Deep-frozen products

Cooking power	Type of cooking	Examples
4-3	Absorbing water	Rice, Dried beans
	Setting	Dishes made from eggs
2-1	Heating/Keeping warm	Soups, Stew, Vegetables in a sauce
	Melting	Butter, Chocolate

## Booster function

This function will heat large amounts of water faster than at heat level **12**. The boost function temporarily increases the maximum output of the cooking zone.

**Turning on:** Push in the control knob and turn it to position **>>**. The **>>** symbol appears on the cooking zone display. An acoustic signal indicates that the booster function has been activated.



**Turning off:** Turn control knob to any other heat level. The **>>** symbol goes out on the cooking zone display.

**Note:** Under certain circumstances, the booster function turns off automatically to protect the cooktop's electronic components from overheating. The **>>** symbol on the cooking zone display blinks for 2 seconds and then disappears. The booster function doesn't turn on automatically when it becomes available again. To turn it on manually, first set the control knob to any other heat level and then select the booster function again.

## Timer

Use the built-in timer like a kitchen timer. You can set the duration for up to 90 minutes.

**Note:** The timer doesn't serve to automatically turn off the cooking zone.

### Setting duration

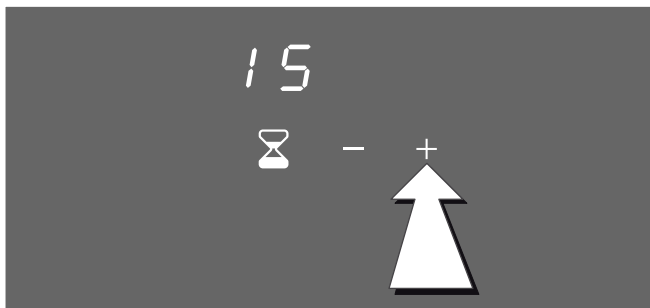
The timer is controlled using the touch keys on the cooktop. Each tap of a touch key is confirmed by an acoustic signal.

The timer is ready for use once at least one cooking zone is active.

- 1 To activate the ⌘ touch key, turn on at least one cooking zone.
- 2 Tap the ⌘ touch key. Notification **00**, and touch keys **-** and **+** are activated.



- 3 Set the desired duration by briefly touching the sensor keys – or +.



**Tip:**

Touch and hold the touch keys – or + to increase or decrease the set duration more rapidly.

**Note:** If after 15 seconds nothing is inputted, the timer will automatically turn off.

- 4 To confirm and start the timer, touch the ⌚ touch key. If confirmation is not received within 15 seconds, the countdown starts automatically. A signal sounds and the duration begins to count down on the display.

The timer continues to run even after turning off the cooking zone until the set time has expired.

### After countdown of set time

An acoustic signal indicates that the countdown of the set duration is complete. The display blinks slowly. Tap the ⌚ touch key. The display goes out and the acoustic signal ceases.

The acoustic signal ceases automatically after three minutes. The 00 and ⌚ notification continue to blink until the ⌚ touch key is touched or a control knob is operated.

### Correcting duration

- 1 Tap the ⌚ touch key and re-adjust the duration.
- 2 Tap the ⌚ touch key again to start the countdown with the modified time.

### Canceling countdown

Tap ⌚ touch key, change duration to 00 and confirm.

**Tip:**

If you touch and hold the ⌚ touch key, the remaining time is deleted and 00 is displayed.

---

## Safety lock

---

For your protection, the appliance has a safety shut-off feature. Depending on the set power level, heating is switched off after a certain time if nothing is operated during this time.

Power level	Switching off after
1 to 6	4 hours
7	3 hours
8 and 9	2 hours
10 to 12 and booster function	1 hour

An audible signal indicates when the duration has elapsed. The cooktop indicator continues to light up continuously. The illuminated ring behind the activated control knob flashes fast.

Turn the control knob to 0. You can then operate the appliance in the way to which you are accustomed.

---

## Overheating protection

---

In the event of overheating, the appliance automatically regulates the output of the cooktop to protect the electronic components.

**Slight overheating:** The appliance reduces the heat level. Once the cooking zone has cooled down sufficiently, the selected heat level is automatically reactivated. A acoustic signal indicates that all heat levels are available again.

**Severe overheating:** The cooking zone is turned off automatically. An acoustic signal sounds. Error message *H* or *F4* appears on the timer display. The light ring behind the control knob is blinks rapidly.

- Remove the cookware from the cooking zone.
- If the error message goes out and a signal sounds, the cooking zone has cooled down sufficiently.
- Set control knob to 0. Then set the desired heat level as usual.

---

## Wok tips

---

### The wok and accessory

(not included)

You can obtain the wok and fitting wok ring from your Gaggenau retailer. The wok has a semispherical bottom and can only be used in conjunction with the wok ring. Care should be taken that the wok's round bottom is lying securely on the wok ring while cooking.

Always center the wok ring on the cooking zone.

Don't heat up the wok while it's empty.

**Note:** Use the wok only on induction cooktops for induction woks. The wok ring must not be used on a standard ceramic cooktop. The wok ring isn't dishwasher-safe.

Use a chan (rounded spatula) or wooden spatula with a long handle.

To take out the food, use a ladle. Fried foods can best be removed from grease and large chunks from a sauce using a slotted spoon.

For steaming you can use bamboo baskets.

### Cooking with the wok

You can fry, steam, deep-fry, braise and cook "normally".

The special cooking method with the wok is stir-frying. The finely-chopped ingredients are cooked as briefly as possible over high heat, while stirring continuously. In the large, round pan, everything can be stirred and flipped faster and more easily than in an ordinary frying pan. The stirring prevents the ingredients from burning. Excess oil collects in the middle. In an instant, delicious roasting liquids are formed, the pores in the meat close and the meat turns nice and juicy. Vegetables remain crispy, while aromas are preserved, as well as healthy vitamins.

**Note:** Cooking with a wok is faster than with conventional pans. Therefore, all the ingredients should already be prepared when you start cooking. The order of ingredients is also important: You should first put the ingredients with the longest cooking time (vegetables with tough fibers, such as carrots) into the wok, while delicate ingredients (such as mushrooms and sprouts) are added at the end.



**Proceed as follows:**

- Swirl oil around in the wok so that it is evenly coated. We recommend using peanut oil or soybean oil.
- Cut the ingredients into evenly-sized but not too small pieces so that they don't burn too fast.
- Heat the oil until just below the smoking point, and only then begin stir-frying.
- With larger amounts, work in portions, otherwise not everything will be evenly exposed to the hot wok bottom.

---

**⚠ CAUTION**

The wok and wok ring will get very hot when cooking. Keep children away. Only remove the wok ring once the residual heat display on the control knob has gone out.

---

---

## Cleaning and Maintenance

---

### Daily Cleaning

**Note:** Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement of a specific brand.

#### Glass ceramic cooktop

---

**⚠ CAUTION**

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot, use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

---

Clean the surface when it is completely cool with the following exception: remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (see special care chart).

Wipe off spatters with a clean, damp sponge or a paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the glass ceramic cooktop cleaner. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

#### Stainless steel side trim

Use a cleaning pad for this piece. For moderate or heavy soil, use a powder cleaner such as BonAmi® or SoftScrub® (without bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

#### Control knob

Wipe with warm soapy cloth, rinse and dry.

### Cleaning guidelines

When using a cleaner, use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

For best results, use cleaners such as glass ceramic cooktop cleaner, BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

#### Avoid these cleaners

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may damage or permanently stain the cooktop.





- Caustic cleaners - cleaners such as Easy Off® may stain the cooktop surface.
- Abrasive cleaners.
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

## Cleaning charts

Type of Soil	Possible Solution
<p><b>Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.</b></p>	<p>Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.</p>
<p><b>⚠ WARNING</b></p> <p><b>Risk of injury</b></p> <p>The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found. Follow manufacturer's instructions.</p>	
<p><b>Burned-on food soil, dark streaks, and specks</b></p>	<p>Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.</p>
<p><b>Greasy spatters</b></p>	<p>Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.</p>

Type of Soil	Possible Solution
<p><b>Metal marks: Iridescent stain</b></p>	<p>Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply glass ceramic cooktop cleaner. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.</p>
<p><b>Hard water spots:</b> Hot cooking liquids dripped on surface</p>	<p>Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains before using the cooktop again.</p>
<p><b>Surface scratches:</b> Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.</p>	<p>Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily.</p> <p><b>NOTICE:</b> Avoid contact with surface by jewelry, wrist watches and metallic utensils. These can scratch the surface. Do not stack kitchen utensils or dishware on the appliance.</p>

## Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning. For best results, apply cooktop cleaning cream daily.

## Troubleshooting

When a malfunction occurs, it is often caused by something small. Please take into account the following notes and tips before calling customer service.

In some cases an error message appears on the display of the timer. Also specify the error code, if applicable, in the customer service case. The following table lists possible causes and potential solutions.

### Repairs

#### CAUTION

Repairs should only be done by a trained servicer.

Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Malfunction	Solution
The cooktop is not working.	Check the circuit breaker or fuse for the circuit the appliance is connected to. Check if the lights are working in any of the rooms to check for a power outage. The appliance is connected incorrectly. Make sure that the connecting cable is correctly fitted to the control console.
The cooking zone display blinks and turns off.	The pan detection detects no cookware. Check whether the cookware is magnetic (use magnet). Check whether the cookware has a sufficiently large diameter.
The cooking zone has turned off. Light ring around the control knob is blinking rapidly.	The cooking zone control knob hasn't been moved for a long time. The safety lock has been activated. Turn control knob to 0. Turn cooking zone back on as usual. The appliance is too hot. Read error message on the control panel.
The cooking zone has turned off.	After a power failure, the appliance remains off for over 25 seconds for safety reasons. Turn control knob to 0. Turn cooking zone back on as usual.
The ring behind the control knob is blinking.	The appliance is too hot and a cooking zone has turned off. Remove the pot from the cooking zone. Turn the control knob to 0 and let the appliance cool down. If the ring is still blinking after turning it on again, turn off cooking zone and allow it to continue to cool.
<i>E</i> and numbers/ <i>d</i> and numbers/ <i>e</i> and numbers	The electronic system is malfunctioning. Disconnect power by turning off the circuit breaker or disconnecting the fuse for the circuit the appliance is connected to. Wait a few seconds and then turn the appliance back on. If the notification appears again, disconnect appliance from power by turning off the circuit breaker or disconnecting the fuse for the circuit the appliance is connected to. Call customer service.
<i>F0/F9</i>	The device has an internal malfunction. Disconnect appliance from power via house fuse or the circuit breaker in the fuse box. Wait a few seconds and then turn the appliance back on. If the notification appears again, disconnect appliance from power via house fuse. Call customer service.
<i>F4</i>	The control panel is too hot and the cooking zone has turned off. Remove the pot from the cooking zone. Turn all control knobs to 0. <i>F4</i> goes out once the appliance has cooled down sufficiently. Then set a new heat level if desired. If the malfunction persists, call customer service.
<i>U1</i>	The supply voltage is wrong. Contact your power company.
<i>U2/U3</i>	The cooktop is too hot and the cooking zone has turned off. Remove the pot from the cooking zone. Turn all control knobs to 0. The error message goes out once the cooktop has cooled down sufficiently. Then set a new heat level if desired. If the malfunction persists, call customer service.

\* Don't place hot cookware on the touch keys of the timer.

## Normal operating noises of the cooktop

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. They may generate heat directly on the bottom of the cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on the way they've been manufactured. These noises are described as follows:

### Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

### Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once water or food is placed in the vessel.

### Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It's caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount and method of preparation of the food.

### Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

### Fan noises

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

The noises described are a normal element of the described induction technology and shouldn't be regarded as defects.

---

## Customer service

---

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We work hard to help solve problems quickly and without unnecessary service calls, getting your appliance back up and running correctly in the least amount of time possible.

When you call, please indicate the product number (E-Nr.) and serial number (FD-Nr.) so that we can support you in a qualified manner. You will find the type plate with these numbers on the bottom of the appliance. To avoid having to search for a long time when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

---

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

---

---

**Customer Service** ☎

---

Please read the use and care instructions provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance. This could result in a service call that instead of fixing a mechanical issue is only needed for customer education. Such calls are not covered by the appliance warranty.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

**To book an engineer visit and product advice**

USA 877 442 4436  
toll-free

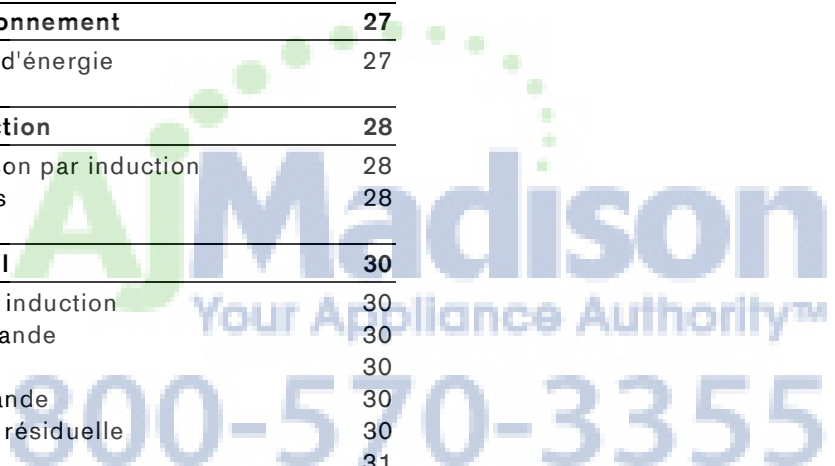
CANADA 800 828 9165

You can rely on the manufacturer's expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.

## Table des Matières

<b>Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale</b>	<b>21</b>
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES</b>	<b>22</b>
Sécurité-incendie	22
Sécurité de cuisson	23
Prévention des brûlures	23
Sécurité des enfants	24
Consignes en matière de nettoyage	24
Sécurité pour la batterie de cuisine	24
Installation et entretien corrects	25
Perturbations électromagnétiques	26
Ventilateur de refroidissement	26
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	26
<b>Éléments qui peuvent endommager l'appareil</b>	<b>27</b>
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>27</b>
Conseils d'économie d'énergie	27
<b>La cuisson par induction</b>	<b>28</b>
Avantages de la cuisson par induction	28
Récipients appropriés	28
<b>Votre nouvel appareil</b>	<b>30</b>
La table de cuisson à induction	30
Le panneau de commande	30
Touches sensibles	30
La manette de commande	30
Indicateur de chaleur résiduelle	30
Foyer	31
<b>Accessoires spéciaux</b>	<b>31</b>
<b>Réglage de la table de cuisson</b>	<b>31</b>
Réglage du niveau de puissance	31
Extinction de l'appareil	31
Tableau des réglages	32
<b>Fonction accélérateur de cuisson</b>	<b>33</b>
<b>Minuterie</b>	<b>33</b>
Réglage de la durée	33
Une fois la durée expirée	34
Correction de la durée	34
Arrêt anticipé de la cuisson	34
<b>Coupure de sécurité</b>	<b>34</b>
<b>Protection contre la surchauffe</b>	<b>34</b>

<b>Conseils en cas d'utilisation d'un wok</b>	<b>35</b>
Le wok et ses accessoires	35
Cuisson au wok	35
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>36</b>
Nettoyage quotidien	36
Instructions de nettoyage	36
Tableau de nettoyage	37
Entretien	37
<b>Remédier aux dérangements</b>	<b>38</b>
Bruits normaux émis par la table de cuisson	39
<b>Service après-vente</b>	<b>39</b>



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-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

---

## Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale

---

---

### AVERTISSEMENT

---

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

---

---

### ATTENTION

---

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

---

**AVIS :** Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

**Remarque :** Vous signale des informations importantes ou des conseils.





# 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.

## Sécurité-incendie

Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec. 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 gras peuvent prendre feu.

---

## AVERTISSEMENT

---

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- a) Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements gras peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
  - b) Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilee, steak au poivre flambé).
  - c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
  - d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.
- 

Si des vêtements s'enflamment, 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.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## AVERTISSEMENT

---

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a) **ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. **FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.**
- b) **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
- c) **NE PAS UTILISER D'EAU,** y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- d) Utiliser un extincteur uniquement si :
  - Vous savez que vous possédez un extincteur de **CLASSE ABC**, et vous en connaissez déjà le maniement.
  - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
  - Le service d'incendie est appelé.
  - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

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.

---

---

### AVERTISSEMENT

---

#### Risque de brûlure

Ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

---

## 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 jubilé, 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.





# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

---

## AVERTISSEMENT

### Risque de brûlure

Seulement si le couvercle (VD) est monté : ne fermez pas couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

---

---

## 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, cuillers 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 dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

---

## Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

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 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 en céramique.

Tourner toujours les poignées au 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.





# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

## 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.

---

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 cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques 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.

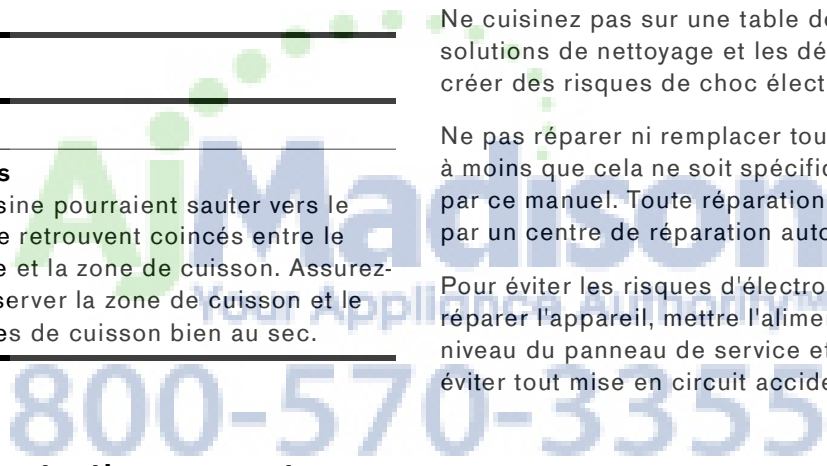
## Installation et entretien corrects

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 n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. 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





# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## 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 :

- 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 du récepteur.

---

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.

---

## Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie

---

### AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

---



## 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.

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

---

## Éléments qui peuvent endommager l'appareil

---

- **Égratignures sur les surfaces en céramique** : les dessous rugueux des ustensiles de cuisine peuvent endommager la céramique.
- **Sel, sucre et sable** : le sel, le sucre et le sable peuvent égratigner la céramique. N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail ou comme endroit pour déposer des objets.
- **Ustensiles de cuisine surchauffés** : évitez de faire chauffer des ustensiles vides.
- **Ustensiles de cuisine chauds** : placez les casseroles et les chaudrons chauds sur la zone d'opération ou sur les rebords. Cela peut causer des dommages.
- **Objets durs ou coupants** : des objets durs ou coupants qui tombent sur la plaque chauffante peuvent l'endommager.
- **Plats qui débordent** : du sucre ou des produits sucrés peuvent endommager la plaque chauffante. Enlevez immédiatement ces produits avec un grattoir en verre.
- **Aluminium et plastique** : le papier d'aluminium et les plats en plastiques vont fondre sur des plaques chauffantes en fonction. Le papier protecteur pour les fours ne convient pas à votre table de cuisson.
- **Nettoyants non appropriés** : une décoloration métallique et chatoyante de la céramique peut être causée par l'utilisation de nettoyants non appropriés ou de l'abrasion des ustensiles de cuisine.

---

## Protection de l'environnement

---

### Conseils d'économie d'énergie

- Utilisez des casseroles et poêles à fond plat. Les fonds irréguliers font augmenter la consommation d'énergie.
- Si vous avez de petites quantités à faire cuire, choisissez une petite casserole. Une grande casserole peu remplie consomme beaucoup d'énergie.
- Utilisez toujours un couvercle correspondant à la taille de l'ustensile de cuisson. La cuisson sans couvercle fait consommer quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec le minimum d'eau. Cela économise de l'énergie. Dans le cas des légumes, les vitamines et minéraux sont préservés.
- Abaissez à temps la puissance.

Madison  
Your Appliance Authority™  
70-3355

---

## La cuisson par induction

---

### Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction représente un changement radical par rapport aux méthodes traditionnelles de cuisson : la chaleur est générée directement dans la casserole. Ce qui permet de profiter de plusieurs avantages :

- Une vitesse de cuisson et de friture plus rapide étant donné que la casserole est chauffée directement.
- Une sauvegarde d'énergie.
- Une plus grande facilité au niveau de l'entretien et du nettoyage. Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de la chaleur et de la sécurité; la table de cuisson active ou coupe l'alimentation immédiatement lorsque les commandes sont activées. La table de cuisson à induction cesse de générer de la chaleur si la casserole est retirée sans désactiver l'alimentation.

### Récipients appropriés

#### Casseroles ferromagnétiques

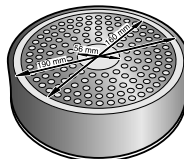
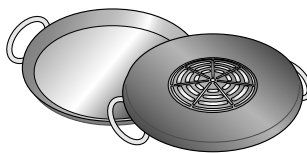
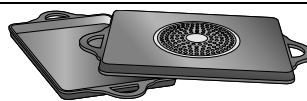
Seules les casseroles ferromagnétiques conviennent à la cuisson par induction, elles peuvent être fabriquées des matériaux suivants :

- acier émaillé
- fonte
- ustensiles spéciaux en acier inoxydable conçus pour la cuisson par induction

Vérifiez que les bases de vos casseroles sont attirées par un aimant pour déterminer si elles sont adéquates.

#### Autres ustensiles de cuisine appropriés pour l'induction

Il existe d'autres types d'ustensiles de cuisine conçus spécialement pour l'induction et dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine volumineux sur un plus petit élément ferromagnétique, seul cet élément ferromagnétique s'activera ce qui signifie que la chaleur pourrait ne pas être distribuée uniformément.

Les ustensiles avec une base contenant de l'aluminium réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de chaleur pourrait être générée ou que des problèmes de détection pourraient survenir.

Pour des résultats de cuisson optimaux, le diamètre de la zone ferromagnétique de l'ustensile utilisé devrait correspondre à la taille de l'élément. Si un ustensile de cuisine n'est pas détecté sur un élément, essayez de nouveau sur un élément plus petit.

#### Casseroles inappropriées

N'utilisez jamais des casseroles fabriquées en :

- acier normal mince
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

**Il n'y a pas de récipient sur la table de cuisson ou bien le récipient de cuisson n'a pas la bonne dimension.**

Le voyant du foyer clignote pendant 90 secondes s'il n'y a pas de récipient de cuisson sur le foyer sélectionné, si le récipient est constitué d'un matériau inadapté ou s'il n'a pas la bonne dimension. Si aucun ustensile de cuisson n'est détecté, le foyer s'éteint automatiquement. Le voyant de foyer reste allumé, l'anneau lumineux situé derrière la manette clignote.

### **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 de casserole**

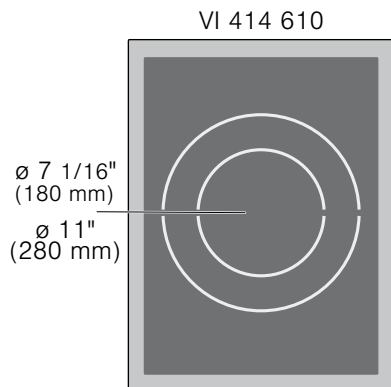
Chaque élément possède une limite minimale pour détecter les casseroles, qui varie en fonction du matériau de composition de la casserole que vous utilisez. C'est pourquoi vous devriez utiliser l'élément qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.



## Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

### La table de cuisson à induction



### Le panneau de commande



#### Indicateurs et voyants

■	Voyant de foyer Allumage continu : le foyer est allumé et chauffe. Clignotement : détection de casserole active.
»»	Fonction accélérateur de cuisson Allumage continu : fonction accélérateur active. Clignotement : fonction accélérateur de cuisson non disponible.
00	Compte-minutes et signalisation des erreurs

#### Touches à effleurement compte-minutes

⌚	Activer/confirmer le compte-minutes
+	Augmenter la durée
-	Réduire la durée

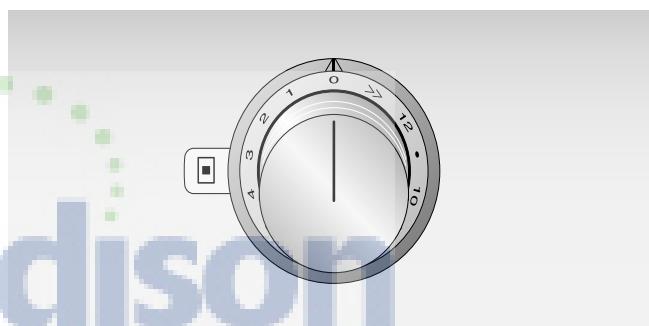
### Touches sensibles

Pour activer la fonction correspondant au symbole de la touche, il suffit d'effleurer cette dernière.

#### Remarques

- Les réglages ne changent pas si vous effleurez plusieurs zones en même temps. Cela vous permet d'essuyer les aliments qui ont débordé dans la zone de réglage sans rien modifier.
- Si vous appuyez en même temps sur plusieurs touches à effleurement, un signal retentit. Enlevez les aliments qui ont débordé ou les objets métalliques de la zone de commande.

### La manette de commande



Vous avez le choix entre 12 niveaux de puissance et la fonction d'accélération de cuisson.

1	niveau de puissance minimal
12	niveau de puissance maximum
»»	Fonction accélérateur de cuisson

La manette de commande dispose d'un anneau lumineux pouvant signaler plusieurs états :

L'anneau lumineux est allumé en continu	Le foyer est allumé et chauffe.
L'anneau lumineux clignote lentement	Voyant de chaleur résiduelle allumé.
L'anneau lumineux clignote rapidement	Une anomalie s'est produite. Vérifiez la signalisation d'erreur sur le tableau de commande.

### Indicateur de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle indique que des foyers sont encore très chauds.

Ne touchez pas au foyer tant que l'anneau lumineux entourant le bouton de la manette clignote, même si le foyer est déjà éteint.

## Foyer

### ☉ Foyer à deux cercles

L'élément extérieur du foyer est activé automatiquement dès qu'un ustensile de cuisson de dimension adéquate est posé dessus.

La fonction accélérateur de cuisson et l'élément extérieur ne peuvent pas être actifs en même temps.

## Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

WP 400 001	Wok
WZ 400 001	Support de wok
VA 450 400	Rallonge 38 cm (15 ")
VA 420 000	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement
VA 420 001	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement, avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 420 010	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie
VA 420 011	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en saillie, avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 440 010	Couvercle en inox

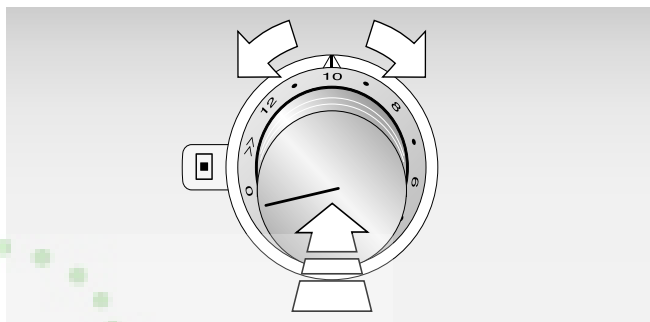
Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. Le fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

## Réglage de la table de cuisson

Ce chapitre vous explique comment régler les foyers. Vous trouverez dans le tableau de réglage les niveaux de puissance et durées de cuisson pour différents aliments.

### Réglage du niveau de puissance

- 1 Enfoncer la manette de commande, puis la tourner jusqu'au niveau de puissance voulue (1 à 12 et fonction accélérateur de cuisson). Le voyant du foyer clignote sur table de cuisson.



- 2 Dans les 90 secondes qui suivent, poser un ustensile de cuisson approprié. Si aucun ustensile de cuisson n'est détecté, le foyer s'éteint automatiquement. Pour remettre le foyer en marche, tourner la manette à 0, puis à nouveau sur le niveau de puissance voulu.
- 3 Lorsque le foyer chauffe, le voyant concerné et l'anneau lumineux situé derrière la manette sont allumés en continu.

**Remarque :** L'élément circulaire extérieur s'allume automatiquement lorsque l'ustensile de cuisson a la taille adéquate.

### Extinction de l'appareil

Pour éteindre la table de cuisson, tournez la manette de commande en position 0.

Le voyant de chaleur résiduelle clignote dans l'anneau de la manette jusqu'à ce que le foyer correspondant ait refroidi.

## Tableau des réglages

Le tableau qui suit indique certains exemples. La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. Des variations sont donc possibles.

**Remarque :** Au cours de la cuisson, les ragoûts ou repas liquides, comme les soupes, sauces ou boissons, peuvent chauffer très rapidement et déborder ou causer des dégâts. Pour cette raison, nous vous recommandons de brasser continuellement la nourriture afin de la chauffer graduellement à un niveau de puissance approprié.

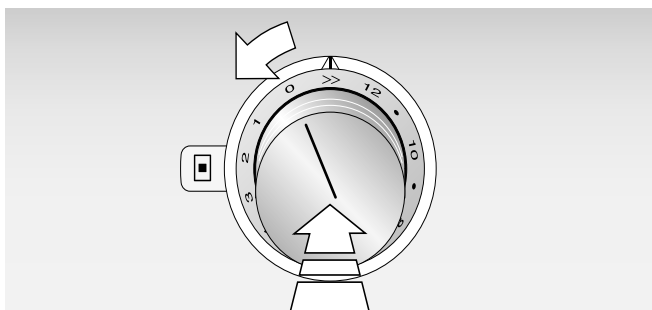
Niveau de cuisson	Méthodes de cuisson	Exemples
12	Faire cuire à demi Faire revenir Chauffer Porter à ébullition	Eau Viandes Huiles, liquides Soupes, sauces
12-11	Blanchir	Légumes
10-7	Rôtir	Viandes, pommes de terre
8-6	Rôtir	Poisson
8-7	Cuire Faire mijoter dans récipient ouvert	Pâtisseries, plats aux œufs Liquides
7-6	Brunir Griller Faire fondre Réduire	Farine, oignons Amandes, panure Lard Fonds, sauces
6-5	Faire cuire dans récipient ouvert	Boulettes, garnitures de soupe, viandes de pot-au-feu, œufs pochés
5-4	Faire cuire dans récipient ouvert	Saucisses bouillies
6-5	Cuire à la vapeur Cuire à l'étuvée Mijoter	Légumes, pommes de terre, poisson Légumes, fruits, poisson Roulades, rôtis, légumes
4-3	Mijoter	Goulache
5-4	Poursuivre la cuisson avec couvercle	Soupes, sauces
4-3	Décongeler	Surgelés
4-3	Faire gonfler Faire prendre	Riz, haricots séchés Plats à base d'œufs
2-1	Réchauffer et maintenir au chaud Faire fondre	Soupes, potées, légumes en sauce Beurre, chocolat



## Fonction accélérateur de cuisson

Cette fonction sert à chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 12. La fonction d'accélération de la cuisson augmente brièvement la puissance maximale du foyer.

**Allumage :** Enfoncer la manette de commande et la tourner en position >>. Le symbole >> apparaît sur l'indicateur de foyer. Un signal sonore indique sur la fonction d'accélération de cuisson a été activée.



**Extinction :** Tourner la manette sur un autre niveau de puissance quelconque. Le symbole >> s'éteint sur l'indicateur de foyer.

**Remarque :** Dans certaines circonstances, la fonction d'accélération de la cuisson se coupe automatiquement pour protéger de la surchauffe les composants électroniques de la table de cuisson. Le symbole >> clignote pendant 2 secondes sur l'indicateur de foyer puis s'éteint. La fonction d'accélération n'est pas réactivée automatiquement lorsqu'elle redevient disponible. Pour ce faire, placez la manette sur un autre niveau quelconque de puissance, puis resélectionnez la fonction d'accélération.

## Minuterie

Utilisez le compte-minutes comme un sablier. Vous pouvez régler le compte-minutes entre 0 et 90 minutes.

**Remarque :** Le compte-minutes ne sert pas à programmer l'arrêt automatique du foyer.

### Réglage de la durée

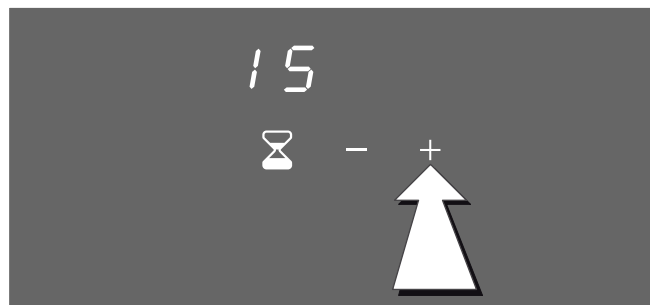
Le compte-minutes se commande au moyen des touches à effleurement de la table de cuisson. Chaque contact sur une touche à effleurement est confirmé par un signal sonore.

Le compte-minutes est prêt à fonctionner si au moins un foyer est actif.

- 1 Pour activer la touche à effleurement ⌚, allumer au moins un foyer.
- 2 Appuyer sur la touche à effleurement ⌚. Le voyant 00 et les touches à effleurement - et + sont activées.




- 3 Régler la durée en effleurant brièvement les touches - ou +.



#### Conseil :


Pour modifier l'indication rapidement vers le haut ou vers le bas, laissez le doigt sur les touches à effleurement - ou +.




**Remarque :** Si aucune action n'a lieu pendant 15 secondes, le compte-minutes s'éteint automatiquement.

- 4 Pour confirmer et lancer le compte-minutes, effleurer la touche . Le décompte de la durée programmée commence automatiquement si aucune confirmation n'est faite dans les 15 secondes.  
Un signal retentit et le décompte apparaît sur l'indicateur.



Après extinction du foyer, le compte-minutes continue son décompte jusqu'à ce que la durée programmée soit expirée.

## Une fois la durée expirée



Un signal sonore indique le déroulement de la durée programmée. Le voyant clignote lentement. Effleurez la touche . L'indication s'éteint et le signal sonore s'arrête.

Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de trois minutes. Les voyants  et  continuent à clignoter jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche à effleurement  ou que vous actionniez une manette de commande.



## Correction de la durée

- 1 Appuyer sur la touche à effleurement  et régler à nouveau la durée.
- 2 Réappuyer sur la touche à effleurement  afin d'activer la durée modifiée.

## Arrêt anticipé de la cuisson

Effleurer la touche , modifier la durée à  et confirmer.

### Conseil :

Si vous maintenez la touche à effleurement  enfoncée longtemps, la durée résiduelle s'efface et  s'affiche.

## Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. Selon le niveau de puissance choisi, le chauffage se coupe après un certain temps si aucune action n'est faite pendant ce laps de temps.

Niveau de puissance	Arrêt après
1 à 6	4 heures
7	3 heures
8 et 9	2 heures
10 à 12 et fonction accélérateur	1 heure

Un signal sonore indique que la durée a expiré. Le voyant de la table de cuisson reste allumé en continu. L'anneau lumineux situé derrière la manette de commande activée clignote à fréquence rapide.

Mettez le bouton sur 0, puis remettez l'appareil en marche comme d'habitude.

## Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe, l'appareil régule automatiquement la puissance de la table de cuisson afin de protéger les composants électroniques.

**Surchauffe légère :** L'appareil réduit le niveau de puissance. Dès que le foyer a suffisamment refroidi, le niveau de puissance sélectionné est réactivé. Un signal sonore indique que tous les niveaux de puissance sont à nouveau disponibles.

**Surchauffe forte :** Le foyer se coupe automatiquement. Un signal sonore se fait entendre. Un message d'erreur *Hou F4* s'affiche sur l'écran du compte-minutes. L'anneau lumineux situé derrière une ou plusieurs manettes clignote rapidement.

- Enlevez l'ustensile de cuisson du foyer.
- Le foyer est suffisamment refroidi lorsque le message d'erreur s'éteint et qu'un signal sonore retentit.
- Mettez la manette à 0. Réglez ensuite sur le niveau de puissance voulu, en procédant comme d'habitude.

---

## Conseils en cas d'utilisation d'un wok

---

### Le wok et ses accessoires

(non fourni)

Vous pouvez vous procurer le wok et son support auprès de votre distributeur Gaggenau. Le wok a un fond bombé et ne peut être utilisé qu'avec le support approprié. Veillez à ce que le wok à fond arrondi repose correctement sur le support pendant la cuisson.

Centrez toujours le support de wok sur le foyer.

Ne faites pas chauffer le wok à vide.

**Remarque :** Utilisez le wok seulement sur des tables de cuisson à induction pour conçus pour les woks à induction. N'utilisez jamais le support de wok sur une table de cuisson vitrocéramique normale. Le support de wok ne passe pas au lave-vaisselle.

Utilisez un « chan » (spatule arrondie) ou bien une pelle-grille à tige longue.

Pour prélever les aliments, utilisez une louche. Pour prélever les mets rôtis dans la graisse ou des pièces de grande taille dans une sauce, utilisez de préférence une écumoire.

Pour cuire à la vapeur, vous pouvez utiliser des paniers en bambou.

### Cuisson au wok

Vous pouvez rôtir, cuire à la vapeur, frire, braiser et cuire de façon normale.

La cuisson avec le wok consiste à rôtir en remuant. Les ingrédients coupés en petits morceaux et remués en permanence cuisent rapidement à forte chaleur. Dans cette grande poêle arrondie, vous pouvez remuer et retourner tous les aliments plus facilement et plus rapidement que dans une poêle classique. Le fait de remuer les ingrédients en permanence évitent qu'ils ne brûlent. L'huile en excédent s'écoule vers le milieu. Vous obtenez en un tournemain des ingrédients rôtis délicieux, les pores de la viande se ferment, la viande est bien juteuse. Les légumes restent fermes, les arômes sont préservés, de même que les vitamines bonnes pour la santé.

**Remarque :** La cuisson avec le wok est plus rapide qu'avec une poêle conventionnelle. Donc, préparez tous les ingrédients avant de commencer la cuisson. L'ordre des ingrédients est également important. Mettez d'abord dans le wok les ceux qui exigent le plus long temps de cuisson (légumes à fibres dures, carottes par exemple), et finissez par les ingrédients les plus fragiles (champignons et germes par exemple).

**Procédez de la manière suivante :**

- Versez de l'huile dans le wok. Nous recommandons l'huile de noix ou de soja.
- Découpez les ingrédients en morceaux de taille régulière, pas trop petits, afin qu'ils ne brûlent pas trop vite.
- Chauffer l'huile sans dépasser le point de fumée, et ensuite seulement commencer la cuisson en remuant.
- Si vous avez de grandes quantités à cuire, travaillez par portions, car sinon, tout ne peut pas se retrouver en même temps sur le fond très chaud du wok.

---

#### ATTENTION

---

Le wok et ses accessoires chauffent beaucoup. Tenez les enfants à distance. N'enlevez pas les accessoires avant que le voyant de chaleur résiduelle visible sur la manette de commande ne soit éteint.

---

---

## 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 nettoyant 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 nettoyant 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 nettoyant 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 nettoyant 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.


### Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyeurs en petites quantités ; appliquez le nettoyant 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.

 Madison  
Your Appliance Authority™  
800-570-3355

## 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, trainées foncées 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.
	<b>AVIS :</b> 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.

## Remédier aux dérangements

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, prenez en considération les indications et conseils suivants.

Dans certains cas, un message d'erreur apparaît sur l'écran du compte-minutes. Si vous devez faire appel au service après-vente, indiquez-lui le code d'erreur

s'il y en a un. Le tableau suivant vous indique les causes possibles et les solutions envisageables.

### Réparations

#### ATTENTION

Seul un technicien d'après-vente formé est habilité à effectuer les réparations.

Si votre appareil est réparé de manière inadéquate, il peut effectuer risque de mort ou de blessures corporelles.

Défaut	Action
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Vérifiez le fusible qui protège l'appareil. Vérifiez sur d'autres appareils électriques si une panne de courant s'est produite. L'appareil est mal branché. Faites vérifier que le câble de jonction au pupitre de commande est bien posé.
L'indicateur de foyer clignote et s'éteint.	Le détecteur ne constate pas la présence d'un ustensile de cuisson. Vérifiez si l'ustensile de cuisson est magnétique (utiliser un aimant). Vérifiez si l'ustensile de cuisson a un diamètre suffisamment grand.
Le foyer s'est éteint. L'anneau lumineux de la manette de commande clignote à fréquence rapide.	La manette de commande du foyer n'a pas été utilisée pendant longtemps. La sécurité vacances a été activée. Mettez la manette à 0. Réallumez le foyer comme vous le faites habituellement. L'appareil est trop chaud. Lire le message d'erreur affiché sur le panneau de commande.
Le foyer s'est éteint.	Après une panne de courant de plus de 25 secondes, l'appareil reste éteint pour des raisons de sécurité. Mettez la manette à 0. Réallumez le foyer comme vous le faites habituellement.
L'anneau lumineux de la manette de commande clignote .	L'appareil est trop chaud et un foyer s'est coupé. Enlevez la casserole du foyer. Mettez la manette de commande à 0 et laissez l'appareil refroidir. Si l'anneau lumineux clignote toujours après l'allumage, éteindre le foyer.
<i>E</i> et nombres/ <i>d</i> et nombres/ <i>e</i> et nombres	L'électronique est défectueuse. Séparer l'appareil de son alimentation électrique en désactivant le fusible ou en actionnant le disjoncteur situé dans l'armoire de fusibles. Attendez quelques secondes, puis réallumez l'appareil. Si l'indication réapparaît, isolez l'appareil du secteur en désactivant le fusible. Appelez le service après-vente.
<i>F0/F9</i>	L'appareil a un dysfonctionnement interne. Séparer l'appareil de son alimentation électrique en désactivant le fusible ou en actionnant le disjoncteur situé dans l'armoire de fusibles. Attendez quelques secondes, puis réallumez l'appareil. Si l'indication réapparaît, isolez l'appareil du secteur en désactivant le fusible. Appelez le service après-vente.
<i>F4</i>	Le panneau de commande est trop chaud et le foyer s'est coupé. Enlevez la casserole du foyer. Mettez toutes les manettes à 0. <i>F4</i> s'éteint une fois que l'appareil a suffisamment refroidi. Si vous le souhaitez, choisissez ensuite un niveau de puissance. Si le dysfonctionnement persiste, appeler le service après-vente.
<i>U1</i>	La tension d'alimentation n'est pas conforme. Contactez votre distributeur d'électricité.
<i>U2/U3</i>	La table de cuisson est trop chaude et le foyer s'est coupé. Enlevez la casserole du foyer. Mettez toutes les manettes à 0. Le message d'erreur s'éteint une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi. Si vous le souhaitez, choisissez ensuite un nouveau niveau de puissance. Si le dysfonctionnement persiste, appeler le service après-vente.

\* Ne déposez pas d'ustensiles de cuisson très chauds sur les touches à effleurement du compte-minutes.



## Bruits normaux émis par la table de cuisson

La technologie d'induction est basée sur la génération de champs électromagnétiques grâce auxquels la chaleur est produite directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Selon leur fabrication, les casseroles et poêles peuvent produire des bruits très variés. Ces bruits sont décrits de la manière suivante :

### Ronronnement grave (comme pour un transformateur)

Ce bruit est perceptible lorsque la cuisson se fait à un niveau de puissance élevé. Il est dû à la quantité d'énergie transmise de table de cuisson à l'ustensile. Il disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

### Sifflement léger

Ce bruit apparaît lorsque l'ustensile de cuisson est vide. Il disparaît dès que de l'eau ou des aliments sont versés dans le récipient.

### Crépitement

Ce bruit vient d'ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées. Il apparaît lorsque les surfaces de contact entre les différentes matières se mettent à vibrer. Il se forme au niveau de l'ustensile de cuisson et peut varier selon la quantité et la préparation des aliments.

### Sifflement fort

Ce bruit se produit avec les ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées, et utilisés au plus haut niveau de puissance et sur deux foyers en même temps. Le bruit disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

### Bruit de ventilateur

Pour que le système électronique fonctionne bien, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. À cet effet, la table est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche pour abaisser et réguler la température de l'électronique. Le ventilateur peut continuer à tourner après l'arrêt de l'appareil, si la température mesurée reste trop chaude bien que la table soit éteinte.

Les bruits décrits sont normaux avec la technologie d'induction et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

## 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 longtemps 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 ☎

---

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la 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

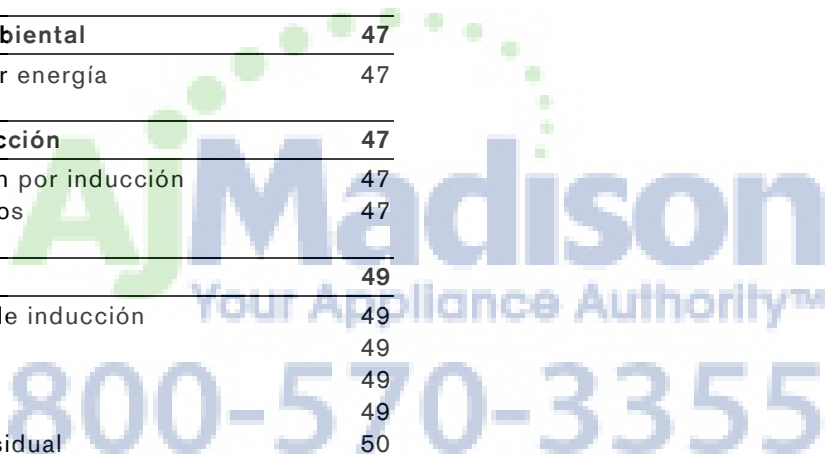
CA 800 828 9165

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.

## Contenido

<b>Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso</b>	<b>41</b>
<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 42</b>	
Seguridad para evitar incendios	42
Seguridad al cocinar	43
Prevención de quemaduras	43
Seguridad de los niños	44
Seguridad en la limpieza	44
Seguridad en los utensilios de cocina	44
Instalación y mantenimiento adecuados	45
Interferencias electromagnéticas	46
Ventilador de refrigeración	46
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	46
<b>Elementos que pueden dañar el electrodoméstico</b>	<b>47</b>
<b>Protección medioambiental</b>	<b>47</b>
Consejos para ahorrar energía	47
<b>La Cocción por Inducción</b>	<b>47</b>
Ventajas de la cocción por inducción	47
Recipientes apropiados	47
<b>Su aparato nuevo</b>	<b>49</b>
La placa de cocción de inducción	49
El panel de control	49
Botones sensores	49
La maneta de mando	49
Indicador de calor residual	50
Punto de cocción	50
<b>Accesorios especiales</b>	<b>50</b>
<b>Programar la placa de cocción</b>	<b>50</b>
Ajustar el nivel de potencia	50
Apagar el aparato	50
Tabla de valores	51
<b>Función de refuerzo</b>	<b>52</b>
<b>Alarma de corta duración</b>	<b>52</b>
Ajustar el tiempo	52
Al finalizar el tiempo	53
Corregir el tiempo	53
Finalización prematura	53
<b>Desconexión de seguridad</b>	<b>53</b>
<b>Protección contra sobrecalentamiento</b>	<b>53</b>

<b>Consejos acerca del Wok</b>	<b>54</b>
El Wok y su accesorio	54
Cocinar en Wok	54
<b>Limpieza y mantenimiento</b>	<b>55</b>
Limpieza diaria	55
Pautas de limpieza	55
Tablas de limpieza	56
Mantenimiento	56
<b>Solución de averías</b>	<b>57</b>
Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción	58
<b>Servicio de atención al cliente</b>	<b>59</b>



Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) y también en la tienda online: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)



---

## Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso

---

---

### AVISO

---

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

---

---

### ATENCION

---

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

---

**AVISO:** esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

**Nota:** Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.





# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

## AVISO

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

## Seguridad para evitar incendios

No deje ollas hirviendo sin líquido. No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. La instalación inadecuada de estos recubrimientos de protección puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

---

## AVISO

### PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- a) Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.
- b) Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
- c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
- d) Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

---

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

### AVISO

---

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- a) **SOFOQUE LAS LLAMAS** con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. **ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS.** Si las llamas no se apagan de inmediato, **EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.**
- b) **NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS.** Puede quemarse.
- c) **NO USE AGUA,** ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- d) Use un extinguidor sólo si:
  - Sabe que tiene un extinguidor **CLASE ABC** y ya sabe cómo usarlo.
  - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
  - Alguien llamó al departamento de bomberos.
  - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

---

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

## Seguridad al cocinar

---

### AVISO

---

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. **NUNCA** utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

---

---

### AVISO

---

#### Peligro de quemaduras

No cierre la cubierta del aparato hasta que este se haya enfriado. No ponga nunca el aparato en marcha con la cubierta cerrada. No utilice la cubierta del aparato como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

---

## Prevención de quemaduras

**NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.** Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

### AVISO

#### Peligro de quemaduras

Solo con la cubierta del aparato montada (VD): No cierre la cubierta del aparato hasta que este se haya enfriado. No ponga nunca el aparato en marcha con la cubierta cerrada. No utilice la cubierta del aparato como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

---

---

### AVISO

#### Peligro de quemaduras

Los objetos metálicos se calientan muy rápido en la placa de cocción. No deje nunca objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas encima de la placa de cocción.

---

---

### AVISO

#### Riesgo de quemaduras

Después de cada uso, apague la zona de cocción utilizando la perilla de control. No espere a que la zona de cocción se apague en forma automática debido a que no hay más recipientes de cocción.

---

## Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

---

### ATENCIÓN

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

---

## Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

## Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.

El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilice únicamente ollas que sean apropiadas para placas de cerámica.

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

## AVISO

### Peligro de lesiones

Las sartenes wok inapropiadas pueden causar accidentes. Utilizar únicamente las sartenes wok del fabricante disponibles como accesorios especiales.

---

---

## AVISO

### Peligro de lesiones

Cuando esté cocinando en baño María, es posible que la placa y el recipiente de cocción se quiebren debido al calentamiento excesivo. El recipiente de cocción en baño María no debe entrar en contacto directo con la parte inferior de la cacerola llena con agua. Utilice solo utensilios de cocina resistentes al calor.

---

---

## AVISO

### Peligro de lesiones

Los utensilios de cocina pueden saltar hacia arriba debido a que existe líquido atrapado entre la base de los utensilios de cocina y la zona de cocción. Mantenga siempre la zona de cocción y la base de los utensilios de cocina secas.

---

cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

Asegúrese de que los platillos reflectantes o los bols recoge gotas estén en su lugar: La ausencia de estos bols o platillos durante la cocción puede provocar daños en el cableado o en los componentes que se encuentran debajo de estos.

---

---

## AVISO

No hacer funcionar bien las perillas puede ocasionar lesiones personales y daños al electrodoméstico.

---

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

## Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### Interferencias electromagnéticas

---

#### AVISO

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia industrial, científica y médica (industrial, scientific and medical, ISM) que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de inducción pueden causar interferencia con la recepción de la televisión o la radio. Si se produce interferencia, el usuario debe intentar corregir la interferencia de la siguiente manera:

- Cambiando la ubicación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Aumentando la distancia entre la placa y el receptor.
- Conectando el receptor en una toma de corriente distinta a la del receptor.

---

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

---

#### ATENCIÓN

Las personas con marcapasos o con un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando se paren cerca de una placa de inducción en funcionamiento. Consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos o del dispositivo médico similar para obtener más información sobre sus efectos en combinación con los campos electromagnéticos de una placa de inducción.

---

### Ventilador de refrigeración

La placa está equipada con un ventilador de refrigeración en su parte inferior. Si la placa se encuentra sobre el cajón, no debe haber ningún objeto ni papel en su interior. Estos pueden ser succionados y pueden afectar la refrigeración del electrodoméstico o dañar el ventilador.

Debe haber una distancia mínima de 3/4" (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

### Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

---

#### AVISO

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

---



---

## Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

---

- **Rayas en las superficies de cerámica:** los utensilios de cocina de base áspera rayan la cerámica.
- **Sal, azúcar y arena:** la sal, el azúcar y la arena rayan la cerámica. Nunca utilice la placa como una superficie de trabajo o para apoyar elementos.
- **Utensilios de cocina sobrecalentados:** evite calentar cacerolas o ollas vacías.
- **Utensilios de cocina calientes:** coloque cacerolas y ollas calientes en el área operativa o en el borde. Esto puede causar daños.
- **Objetos duros y filosos:** si caen objetos duros o filosos en la placa calentadora, esta puede dañarse.
- **Fuentes que se desbordan:** los productos de azúcar y con azúcar pueden dañar la placa calentadora. Elimine estos productos inmediatamente con un raspador de vidrio.
- **Papel de aluminio y plástico:** Las fuentes de papel de aluminio y plástico se derretirán en las placas calentadoras calentadas. La película protectora para estufas no es apta para su placa.
- **Agentes de limpieza no aptos:** puede producirse la decoloración metálica reluciente de la cerámica por el uso de agentes de limpieza no aptos y por la abrasión de los utensilios de cocina.

---

## Protección medioambiental

---

### Consejos para ahorrar energía

- Utilice ollas y sartenes con el fondo plano. Los fondos desiguales aumentan el consumo de energía.
- Utilice ollas pequeñas para cocinar cantidades reducidas. Una olla más grande de lo necesaria y medio vacía consume mucha energía.
- Tape las ollas siempre con una tapa adecuada. La cocción sin tapa consume cuatro veces más energía.
- Cocine con poca agua. De esta manera ahorrará energía. Las verduras conservarán sus vitaminas y minerales.
- Reduzca el nivel de potencia en el momento correcto.

---

## La Cocción por Inducción

---

### Ventajas de la cocción por inducción

La cocción por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento: el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar, al freír y al calentar directamente el recipiente.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad. La placa suministra energía o la corta inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberla desconectado previamente.

### Recipientes apropiados

#### Recipientes ferromagnéticos

Solo son recipientes adecuados para cocinar por inducción. Los recipientes ferromagnéticos pueden ser de:

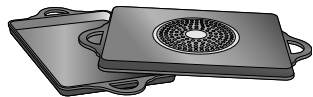
- Acero esmaltado.
- Hierro fundido.
- Vajilla de acero inoxidable especial para inducción.

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que sean atraídos por un imán.

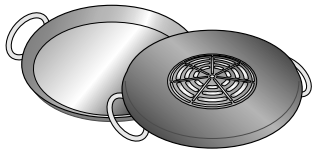


### Otros recipientes aptos para inducción

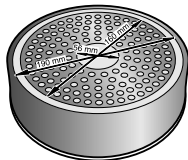
Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.



Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base reducen el área ferromagnética; por lo tanto, el calor suministrado puede ser menor o puede llegar a tener problemas de detección.



Para obtener buenos resultados de cocción, se recomienda que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

### Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- Acero fino normal.
- Vidrio.
- Barro.
- Cobre.
- Aluminio.

### No hay una olla de cocción en la hornilla, o la olla es de tamaño inadecuado

Cuando no se pone una olla de cocción en la hornilla seleccionada, cuando ésta es de un material inadecuado o no tiene el tamaño correcto, la indicación de la hornilla parpadea por 90 segundos. Si no se detecta alguna olla, la hornilla se desconecta automáticamente. La indicación de la hornilla continúa iluminada, y el anillo luminoso detrás de la perilla de mando parpadea.

### Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente como para que la función "Automatic deactivation" (Desactivación automática) no tenga tiempo de reaccionar y puede alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

### Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

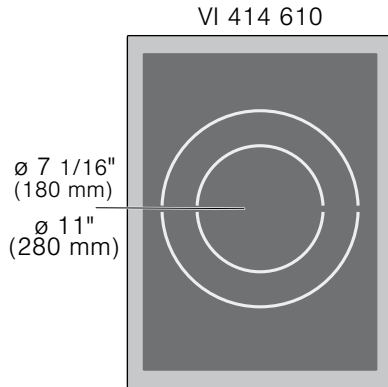
Asma  
Your Appliances Authority  
800-570-3355



## Su aparato nuevo

Aquí aprende a familiarizarse con su aparato nuevo además de obtener información acerca del accesorio.

### La placa de cocción de inducción



### El panel de control



#### Visualizaciones

■	Indicador del punto de cocción Iluminado permanentemente: el punto de cocción está encendido y calentando. Parpadeo: detector de ollas activado.
»»	Función de refuerzo Iluminado permanentemente: función de refuerzo activada. Parpadeo: función de refuerzo no disponible.
00	Alarma de corta duración e indicador de errores

#### Botones sensores de la alarma de corta duración

⌘	Activar/confirmar la alarma de corta duración
+	Aumentar el tiempo
-	Reducir el tiempo

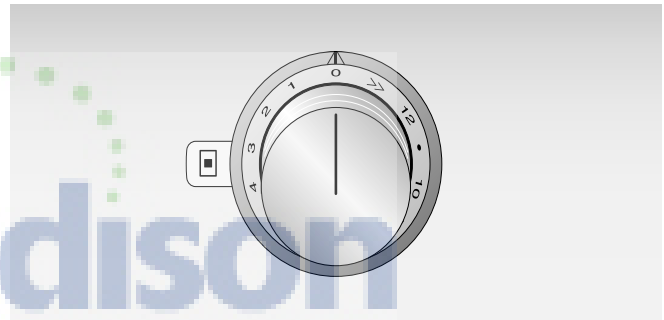
### Botones sensores

Cuando se pulsa un símbolo se activa la función correspondiente.

#### Notas

- Si pulsa varios campos al mismo tiempo, los ajustes no se modificarán. Esta función puede utilizarse para limpiar los derrames en el área de ajuste.
- Cuando se pulsan varios botones sensores al mismo tiempo suena una señal. Limpie los derrames o quite los objetos metálicos del panel de control.

### La maneta de mando



Hay disponibles 12 niveles de potencia y una función de refuerzo.

1	Nivel de potencia mínima
12	Nivel de potencia máxima
»»	Función de refuerzo

La maneta de mando está dotada de un anillo luminoso con distintas funciones de indicación óptica:

El anillo luminoso permanece iluminado	El punto de cocción está encendido y calentando.
El anillo luminoso parpadea lentamente	Indicador de calor residual activado.
El anillo luminoso parpadea rápido	Se ha producido un fallo. Compruebe el indicador de errores en el panel de control.

## Indicador de calor residual

El indicador de calor residual indica que los puntos de cocción todavía están calientes.

Tenga mucho cuidado de no tocar el punto de cocción mientras el anillo luminoso de la maneta esté parpadeando, aunque el punto de cocción ya esté apagado.

## Punto de cocción



### Punto de cocción de dos zonas

El elemento anular exterior del punto de cocción se activa automáticamente cuando se coloca un utensilio de cocina del tamaño correspondiente.

La función de refuerzo y el elemento anular exterior no se pueden activar al mismo tiempo.

## Accesorios especiales

En su comerciante especializado, puede adquirir el accesorio indicado a continuación:

WP 400 001	Sartén Wok
WZ 400 001	Soporte para sartén Wok
VA 450 400	Prolongación del aparato 15 " (38 cm)
VA 420 000	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con superficie corrida
VA 420 001	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos uno al lado del otro con cubierta de equipo/barra de compensación
VA 420 010	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta
VA 420 011	Barra de conexión para combinar con otros equipos Vario de la serie 400 al instalarlos de forma superpuesta con cubierta de equipo/barra de compensación
VA 440 010	Cubierta de acero inoxidable del aparato

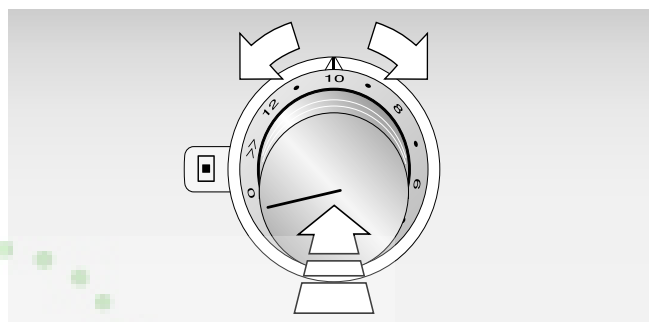
Utilice el accesorio tal como se ha prescrito. El fabricante no se hace responsable por un uso incorrecto.

## Programar la placa de cocción

En este capítulo se explica cómo ajustar la posición de cocción. En la tabla de ajuste se indican los niveles de potencia y los tiempos de cocción para distintos platos.

## Ajustar el nivel de potencia

- 1 Presione la maneta de mando y gírela al nivel de potencia que desee (1-12 y función de refuerzo). El indicador del punto de cocción en la placa de cocción parpadea.



- 2 Coloque un utensilio de cocina adecuado dentro de los 90 segundos siguientes. Si no se detecta ninguna olla, el punto de cocción se volverá a apagar automáticamente. Para volver a encender el punto de cocción, gire la maneta de mando a 0 y vuelva a seleccionar el nivel de potencia.
- 3 Cuando el punto de cocción está calentando, el indicador del punto de cocción y el anillo luminoso que hay detrás de la maneta de mando se iluminan de manera permanente.

**Nota:** El elemento anular exterior se activa automáticamente cuando se coloca una olla grande.

## Apagar el aparato

Para apagar la placa de cocción, gire la maneta de mando a la posición **0**.

El indicador de calor residual del anillo de la maneta parpadeará lentamente hasta que se haya enfriado el punto de cocción.

## Tabla de valores

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.

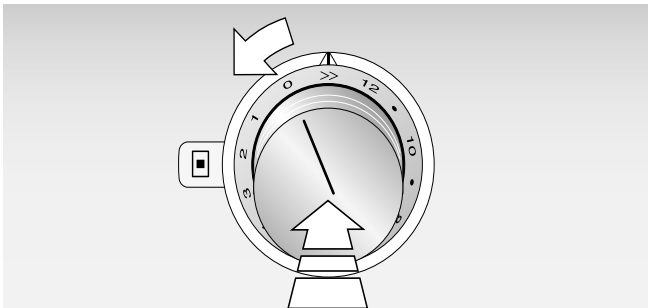
**Nota:** Durante la cocción, los estofados o los platos líquidos, como sopas, salsas o bebidas, pueden calentarse muy rápidamente de manera inadvertida y derramarse o salpicar. Por este motivo, se recomienda que revuelva en forma continua, a fin de que los alimentos se calienten a un nivel de potencia apto.

Nivel de cocción	Proceso de cocción	Ejemplos
12	cocer levemente sofreír calentar dar un hervor	agua carne aceites, líquidos sopas, salsas
12-11	escaldar	verduras.
10-7	asar	carne, papas
8-6	asar	pescado
8-7	hornear completar la cocción con la olla destapada	platos a base de harina, platos a base de huevo líquidos
7-6	dorar tostar derretir reducir	harina, cebollas almendras, pan rallado tocino caldos concentrados, salsas
6-5	dejar cocer con la olla destapada	albóndigas, guarniciones de sopas, carnes para sopas, huevos tibios
5-4	dejar cocer con la olla destapada	salchichas cocidas
6-5	cocinar al vapor rehogar cocer a fuego lento	verduras, papas, pescado verduras, frutas, pescado rollos de carne, asados, verduras
4-3	cocer a fuego lento	estofado de carne
5-4	dejar cociendo con la tapa puesta	sopas, salsas
4-3	descongelar	alimentos congelados
4-3	fuentes cuajar	arroz, frijoles secos platillos a base de huevo
2-1	calentar/mantener caliente fundir	sopas, pucheros, verduras en salsas mantequilla, chocolate

## Función de refuerzo

Esta función permite calentar grandes cantidades de agua más rápido que con el nivel de potencia 12. La función de refuerzo aumenta temporalmente la potencia máxima del punto de cocción.

**Encendido:** presione la maneta de mando y gírela a la posición >>. En el indicador del punto de cocción se mostrará el símbolo >>. Una señal acústica indica que se ha activado la función de refuerzo.



**Apagado:** gire la maneta de mando a cualquier otro nivel de potencia. El símbolo >> desaparecerá del indicador del punto de cocción.

**Nota:** Bajo determinadas circunstancias, la función de refuerzo se desactiva automáticamente para proteger los componentes electrónicos de la placa de cocción contra el sobrecalentamiento. El símbolo >> del indicador del punto de cocción parpadea durante 2 segundos y luego se apaga. La función de refuerzo no se vuelve a activar cuando esté disponible otra vez. Para activarla, ponga la maneta de mando primero en otro nivel de potencia y, acto seguido, vuelva a seleccionar la función de refuerzo.

## Alarma de corta duración

Utilice la alarma de corta duración como un reloj de arena. Se pueden ajustar tiempos de hasta 90 minutos.

**Nota:** La alarma de corta duración no apaga automáticamente el punto de cocción.

### Ajustar el tiempo

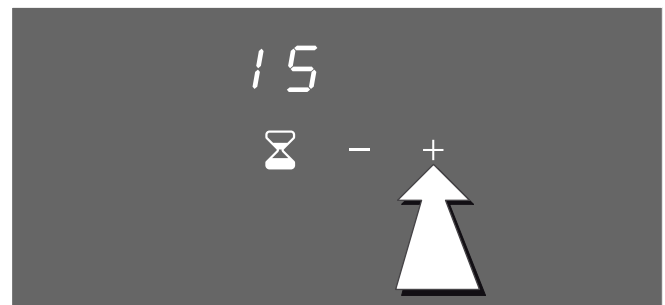
La alarma de corta duración se puede controlar con los botones sensores de la placa de cocción. Cada vez que se pulsa un botón sensor suena una señal acústica.

La alarma de corta duración está listo cuando hay activado, como mínimo, un punto de cocción.

- 1 Para poder activar el botón sensor ⌚ debe encenderse, como mínimo, un punto de cocción.
- 2 Pulse el botón sensor ⌚. Se activan la indicación 00, y los botones sensores - y +.



- 3 Pulse brevemente los botones sensores - y + para ajustar el tiempo que desee.



#### Sugerencia:

Mantenga pulsado el botón sensor - o + para hacer subir o bajar más rápido la indicación.

**Nota:** Si no se introduce ningún valor en un plazo de 15 segundos, la alarma de corta duración se desactiva automáticamente.

- 4 Para confirmar e iniciar la alarma de corta duración, pulse el botón sensor ⏸. Si no se realiza la confirmación en un plazo de 15 segundos, la cuenta atrás empieza automáticamente. Suena una señal acústica y en la pantalla se muestra la cuenta atrás.

Después de apagar el punto de cocción, la alarma de corta duración continúa en marcha hasta que ha finalizado el tiempo ajustado.

## Al finalizar el tiempo

Una señal acústica indica que ha finalizado el tiempo ajustado. La visualización parpadea lentamente. Pulse el botón sensor ⏸. Se borrará la visualización y se detendrá la señal acústica.

La señal acústica se detiene automáticamente al cabo de tres minutos. Las visualizaciones 00 y ⏸ continúan parpadeando hasta que se pulse el botón sensor ⏸ o se mueva una maneta de mando.

## Corregir el tiempo

- 1 Pulse el botón sensor ⏸ y vuelva a ajustar el tiempo.
- 2 Vuelva a pulsar el botón sensor ⏸ para activar el tiempo modificado.

## Finalización prematura

Pulse el botón sensor ⏸, ponga la duración a 00 y confirme.

### Sugerencia:

Mantenga pulsado el botón sensor ⏸ para borrar el tiempo restante y mostrar 00.

---

## Desconexión de seguridad

---

Para su protección, el equipo está equipado con un sistema de desconexión de seguridad. Según el nivel de potencia seleccionado, el proceso de calentamiento se desconecta después de un cierto tiempo si en este periodo no se realiza ningún manejo.

Nivel de potencia	Desconexión después de
1 a 6	4 horas
7	3 horas
8 y 9	2 horas
de 10 a 12 y función de amplificación	1 hora

Una señal sonora indica que ha transcurrido el tiempo. La indicación de la hornilla sigue iluminada todo el tiempo. El anillo luminoso detrás de la perilla de mando activada parpadea rápidamente.

Gire hasta 0 la perilla de mando, y se podrá poner en funcionamiento el equipo de forma habitual.

---

## Protección contra sobrecalentamiento

---

En caso de sobrecalentamiento, el aparato regula automáticamente la potencia de la placa de cocción como medida de protección para los componentes electrónicos.

**Sobrecalentamiento leve:** El aparato reduce el nivel de potencia. Cuando el punto de cocción se ha enfriado lo suficiente, el nivel de potencia seleccionado se vuelve a activar automáticamente. Una señal acústica indica que todos los niveles de potencia vuelven a estar disponibles.

**Sobrecalentamiento fuerte:** El punto de cocción se apaga automáticamente. Suena una señal acústica. En la pantalla de la alarma de corta duración se muestra el mensaje de error *H0 F4*. El anillo luminoso de la maneta de mando parpadea rápido.

- Retire el utensilio de cocina del punto de cocción.
- Cuando desaparece el mensaje de error y suena una señal acústica significa que el punto de cocción se ha enfriado suficientemente.
- Gire la maneta de mando a la posición 0 y, acto seguido, seleccione el nivel de potencia que desee.

---

## Consejos acerca del Wok

---

### El Wok y su accesorio

(No incluido en el volumen de suministro)

Puede adquirir la sartén Wok y un soporte para Wok adecuado en su distribuidor Gaggenau. El fondo de la sartén Wok tiene forma redondeada, y la sartén solo se puede utilizar en combinación con el soporte para Wok. Al cocinar, tenga cuidado de que el Wok esté colocado firmemente con la base redonda asentada encima del soporte para Wok.

Coloque el soporte para Wok siempre centrado encima de la zona de cocción.

No caliente el Wok vacío.

**Nota:** Utilice el Wok únicamente en placas de cocción de inducción para Woks de inducción. El soporte para Wok no se puede utilizar con placas de cocción de vitrocerámica normales.

El soporte para Wok no se puede lavar en el lavavajillas.

Utilice una espátula especial redondeada (chan) o una espátula de madera con mango largo.

Utilice un cazo para retirar los alimentos. La manera más cómoda para separar la comida hecha de la grasa o las porciones grandes de una salsa es utilizando una espumadera.

Para cocinar al vapor, utilice una cesta de bambú.

### Cocinar en Wok

Se puede asar, cocer al vapor, hervir, asar a fuego lento y hervir.

El método de cocción especial del Wok es el asado con movimiento. Los ingredientes cortados pequeños se asan el mínimo tiempo posible a mucha potencia y removiéndolos constantemente. La sartén grande redonda permite remover todos los alimentos rápida y fácilmente y girarlos como en una sartén normal.

Mientras se remueven, los ingredientes no se pegan. El exceso de aceite cae hacia el centro. En un abrir y cerrar de ojos se obtienen alimentos deliciosos y se cierran los poros de la carne, que permanece jugosa. Las verduras permanecen crujientes, y conservan sus aromas y vitaminas.

**Nota:** Cocinar con el Wok es más rápido que con una sartén convencional. Por este motivo, todos los ingredientes deben haberse preparado antes de empezar a cocinar. También es importante el orden en que se añaden los ingredientes: Los ingredientes que tardan más tiempo en cocinarse (verduras con fibras

duras, como las zanahorias) deben añadirse en primer lugar, y los ingredientes más sensibles (p.ej. setas y brotes verdes) deben añadirse al final.

**Proceda del siguiente modo:**

- Unte la superficie del Wok con aceite. Se recomienda utilizar aceite de cacahuete o de soja.
- Corte los alimentos a un tamaño uniforme, sin que los trozos sean demasiado pequeños, para evitar que se quemen demasiado rápido.
- Caliente el aceite hasta justo antes de que empiece a humear; en este momento se puede empezar el asado con movimiento.
- Al elaborar grandes cantidades, trabaje por raciones, ya que de lo contrario no todos los ingredientes llegarán al mismo tiempo al fondo caliente del Wok.



#### ATENCIÓN

El Wok y sus accesorios se calientan mucho durante la cocción. Deben mantenerse fuera del alcance de los niños. No extraiga el accesorio del Wok hasta que se haya apagado el indicador de calor residual de la maneta de mando.

---

---

## Limpieza y mantenimiento

---

### Limpieza diaria

**Nota:** Los productos de limpieza recomendados hacen referencia a un tipo de limpiador y no significan que sea obligatorio utilizar una marca específica.

#### Placa de cocción vitrocerámica

---

##### ATENCION

---

No aplique ningún producto de limpieza sobre el cristal mientras esté caliente. Utilice únicamente la cuchilla limpiacristales. Los humos que se generarían pueden ser peligrosos para la salud. Además, el producto de limpieza caliente puede agredir y dañar la superficie.

---

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente, salvo para la siguiente excepción: limpie el azúcar caramelizado, el sirope de azúcar, las salsas de tomate y la leche inmediatamente utilizando la cuchilla limpiacristales (véase la tabla de cuidados especiales).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda limpia o papel de cocina. Lave y seque. Si la mancha persiste, utilice vinagre blanco; lave.

Aplique una pequeña cantidad de limpiador para placas de vitrocerámica. Una vez seco, frote la superficie con un paño o papel de cocina limpio.

#### Embellecedor lateral de acero inoxidable

Utilice una esponja de limpieza para este componente. En caso de suciedad moderada o persistente, utilice un limpiador abrasivo como BonAmi® o SoftScrub® (sin lejía).

Frote con una esponja o un paño húmedo, lave y luego seque.

#### Maneta de mando

Límpiala con un paño caliente con detergente, lávela y luego séquela.

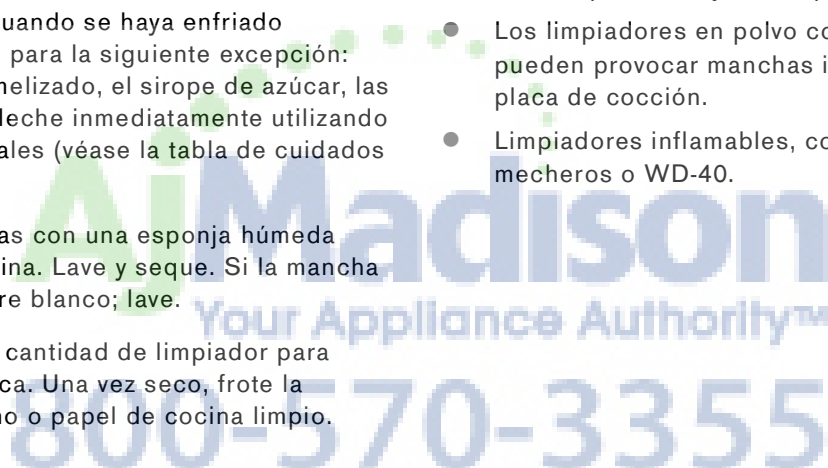
### Pautas de limpieza

Utilice únicamente pequeñas cantidades de producto de limpieza; aplíquelo sobre una toallita de papel o un paño limpios. Frote la superficie y luego púlala con una toallita de papel seca.

Para obtener los mejores resultados, utilice limpiadores para placas de vitrocerámica, como por ejemplo BonAmi® o Soft Scrub® (sin lejía), y vinagre blanco.

#### Evite estos productos de limpieza

- Limpiacristales que contengan amoníaco o lejía de cloro. Estos ingredientes pueden provocar daños o manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos. Productos como Easy Off® pueden manchar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Los estropajos metálicos y los estropajos abrasivos, como por ejemplo Scotch Brite®, pueden provocar arañazos y/o dejar marcas metálicas.
- Los estropajos con detergente integrado, como SOS®, pueden rayar la superficie.
- Los limpiadores en polvo con lejía de cloro pueden provocar manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables, como el líquido de mecheros o WD-40.





## Tablas de limpieza

Tipo de suciedad	Posible solución
<b>Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate. Películas o láminas de plástico fundidas. Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE. Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie.</b>	Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica.
	<p><b>⚠ AVISO</b></p> <p><b>peligro de lesiones</b></p> <p>La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.</p>
<b>Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas</b>	Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rasgador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.
<b>Salpicaduras grasientas</b>	Limpie la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.
<b>Marcas de metal: manchas iridiscentes</b>	Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®, Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.

Tipo de suciedad	Posible solución
<b>Manchas profundas de agua:</b> Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas. Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.
<b>Arañazos en la superficie:</b> Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.	Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpie y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria. <b>AVISO:</b> Los anillos de diamante rayan la superficie.

## Mantenimiento

Este aparato no requiere más mantenimiento que la limpieza diaria. Para obtener los mejores resultados, aplique limpiador para placas de vitrocerámica a diario.



## Solución de averías

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, tener en cuenta las indicaciones y recomendaciones siguientes.

En muchos casos se muestra un mensaje de error en la pantalla de la alarma de corta duración. En caso de contactar con el servicio de atención al cliente, indique el código del error. La siguiente tabla contiene una lista de causas posibles y soluciones.

### Reparaciones

#### ATENCION

Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por un técnico de mantenimiento cualificado.

Una reparación inadecuada puede causar severas lesiones físicas o muerte.

Error	Medida
La placa de cocción no funciona.	Compruebe el interruptor automático correspondiente al aparato. Utilizando otros aparatos electrónicos, compruebe si se ha producido un fallo eléctrico. El aparato está mal conectado. Un técnico debe comprobar que el cable de conexión esté bien colocado en el panel de mandos.
El indicador del punto de cocción parpadea y se apaga.	El detector de ollas no detecta ningún utensilio de cocina. Compruebe que el utensilio de cocina sea magnético (utilice un imán). Compruebe que el diámetro del utensilio de cocina sea suficientemente grande.
El punto de cocción se ha apagado. El anillo luminoso de la maneta de mando parpadea rápido.	La maneta de mando del punto de cocción no se ha movido durante mucho tiempo. Se ha activado la desconexión de seguridad. Gire la maneta de mando a 0. Vuelva a encender el punto de cocción de la manera habitual. El aparato está demasiado caliente. Consulte el mensaje de error en el panel de control.
El punto de cocción se ha apagado.	Después de un fallo eléctrico de más de 25 segundos, el aparato permanece apagado por motivos de seguridad. Gire la maneta de mando a 0. Vuelva a encender el punto de cocción de la manera habitual.
El anillo luminoso de la maneta de mando parpadea	El aparato está demasiado caliente y se ha apagado un punto de cocción. Retire la olla del punto de cocción. Ponga la maneta de mando a 0 y deje enfriar el aparato. Si el anillo parpadea de nuevo al volver a encender el aparato, apague el punto de cocción y déjelo enfriar otra vez.
<i>E</i> y números/ <i>d</i> y números/ <i>E</i> y números	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico. Separe el aparato de la alimentación eléctrica utilizando el interruptor automático o el disyuntor de la caja de fusibles. Espere unos segundos y luego vuelva a encender el aparato. Si la indicación aparece de nuevo, desconecte el interruptor automático para separar el aparato de la red eléctrica. Llame al servicio de atención al cliente.
<i>F0/F9</i>	Se ha producido un fallo interno en el aparato. Separe el aparato de la alimentación eléctrica utilizando el interruptor automático o el disyuntor de la caja de fusibles. Espere unos segundos y luego vuelva a encender el aparato. Si la indicación aparece de nuevo, desconecte el interruptor automático para separar el aparato de la red eléctrica. Llame al servicio de atención al cliente.
<i>F4</i>	El panel de control está demasiado caliente y se ha apagado un punto de cocción. Retire la olla del punto de cocción. Ponga todas las manetas de mando a 0. <i>F4</i> desaparecerá cuando el aparato se haya enfriado suficientemente. Si fuera necesario seleccione otro nivel de potencia. Si el fallo persiste, llame al servicio de atención al cliente.
<i>U1</i>	La tensión de alimentación no es correcta. Póngase en contacto con su proveedor de energía eléctrica

<b>Error</b>	<b>Medida</b>
<b>U2/U3</b>	<p>La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado un punto de cocción.</p> <p>Retire la olla del punto de cocción. Ponga todas las manetas de mando a 0. El mensaje de error desaparecerá cuando la placa de cocción se haya enfriado suficientemente. Si fuera necesario seleccione otro nivel de potencia. Si el fallo persiste, llame al servicio de atención al cliente.</p>
<p>* No coloque utensilios de cocina calientes encima de los botones sensores de la alarma de corta duración.</p>	

## **Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción**

La tecnología de inducción se basa en la generación de campos electromagnéticos. De esta manera, el calor se genera directamente en el fondo del utensilio de cocina. Dependiendo del método de fabricación, las ollas y sartenes pueden hacer distintas clases de ruidos y vibraciones. Estos ruidos se pueden describir de la siguiente manera:

### **Un zumbido profundo (como el de un transformador)**

Este ruido aparece al cocinar con un nivel de potencia alto. Se basa en la cantidad de energía que la placa de cocción transfiere al utensilio de cocina. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

### **Un silbido suave**

Este ruido aparece cuando el recipiente de cocción está vacío. Desaparece cuando se añade agua o alimentos al recipiente.

### **Un crujido**

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas. Se debe a que las superficies de contacto entre los distintos materiales vibran. Este ruido se produce en el utensilio de cocina y puede variar en función de la cantidad de comida y del tipo de elaboración.

### **Un pitido fuerte**

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas, cuando se utilizan simultáneamente al nivel de potencia máximo y en dos puntos de cocción diferentes. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

## **Ruido del ventilador**

Para que el sistema electrónico funcione correctamente es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para ello, la placa de cocción está equipada con un ventilador que se pone en marcha para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Es posible que el ventilador continúe funcionando después de apagar el aparato si la temperatura medida tras apagar la placa de cocción continúa siendo demasiado alta.

Los ruidos descritos anteriormente forman parte de la tecnología de inducción y no deben considerarse un desperfecto.



---

## Servicio de atención al cliente

---

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

---

Nº E.

Nº FD.

---

Servicio de atención al cliente ☎

---

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436  
toll-free

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.



**Gaggenau**

BSH Home Appliances Ltd.  
1901 Main Street, Suite 600  
Irvine, CA 92614  
+1 877 4GAGGENAU  
USA  
[www.gaggenau-usa.com](http://www.gaggenau-usa.com)

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



**GAGGENAU**

