

Gaggenau

Use and care manual 3

Notice d'utilisation 36

VI 492 611

Cooktop

Surface de cuisson

VI 492 611

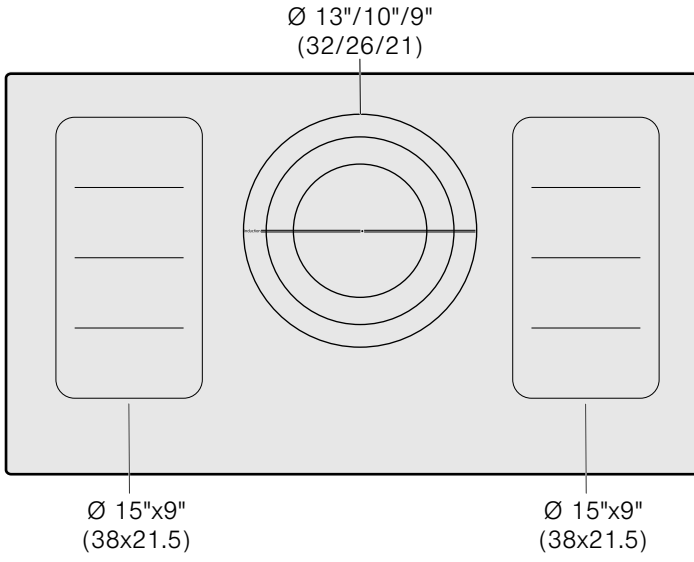


Table of Contents

Safety Definitions	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
Fire Safety	5
Cooking Safety	6
Burn Prevention	7
Child Safety	8
Cleaning Safety	8
Cookware Safety	8
Proper Installation and Maintenance	9
Electromagnetic interference	10
Cooling fan	10
State of California Proposition 65 Warnings	10
Causes of damage	11
Overview	11
Protecting the environment	12
Energy-saving advice	12
Cooking with Induction	12
Advantages of induction cooking	12
Cookware	12
Getting to know your appliance	14
Control panel	14
Control Knob	15
Elements	15
Residual Heat Indicator	15
Special Accessories	16
Operating the appliance	16
Setting a Burner	16
Chef's recommendations	17
Wok Function	18
Wok and Wok Accessories	18
Cooking with the Wok	18
Activate	19
Deactivate	19
Table	19
Flexible Cooking Zone	20
Cookware use recommendations	20
As two independent elements	20
As a single element	20

Timer functions	21
The kitchen timer	21
Count-up timer function	21
PowerBoost Feature	22
Activate	22
Deactivate	22
Safety shut-off	22
Frying Sensor	23
Advantages when frying	23
Frying Pans for the Frying Sensor	23
Temperature settings	23
Frying chart	24
Setting procedure	26
Locking the Control Panel for Cleaning	26
Automatic Safety Switch-off Function	26
Basic settings	27
To access the basic settings:	27
Cleaning and Maintenance	28
Daily Cleaning	28
Cleaning guidelines	29
Cleaning chart	29
Maintenance	30
FAQ	31
What to Do in the Event of a Fault?	33
Demo Mode	34
Suitability test of cookware	34
Customer service	35

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at www.gaggenau.com and in the online shop www.gaggenau.com/zz/store

Safety Definitions

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 aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

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:

1. 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.
 2. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
 3. Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
 4. 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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING

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

1. **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.**
 2. **NEVER PICK UP A FLAMING PAN** – You may be burned.
 3. **DO NOT USE WATER**, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
 4. 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.

When using the timer, always supervise the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch fire if left on high temperature settings.



WARNING

If the frying sensor is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan.

WHEN COOKING WITH THE FRYING SENSOR OBSERVE THE FOLLOWING:

- Use a system pan only
 - Always put the pan in the center of the heating element
 - Do not place a lid on the pan
 - Never leave frying fat unattended
-

Never use the appliance if liquids or foods have spilled around the control panel. Always turn off the cooktop and dry the control panel.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Injury and damage to the appliance may occur if control elements are not used properly.

If the cooktop turns off automatically and can no longer be operated, it may turn itself on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact Customer Support for service.

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!

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!

The pan detection shut off feature may not turn off the cooking zone due to spilled food or objects placed on the cooktop.

If the display does not work when a cooking area is heating up, disconnect the circuit breaker or fuse in the electrical panel. Contact an authorized servicer.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the 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.

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 induction 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!

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



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 use up to a maximum height of 13,100 feet (4,000 meters) above sea level.

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

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products on 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.

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 cooktop.

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.

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.

State of California Proposition 65

Warnings:

WARNING

This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

Causes of damage

NOTICE

- Rough pot and pan bases scratch the cooktop.
 - Never leave cookware cooking empty. This can cause damage.
 - Do not place hot pots or pans on the control panel, the displays or the cooktop surround. This can cause damage.
 - Damage can occur if hard or pointed objects fall on the cooktop.
 - Aluminum foil and plastic containers can melt and stick on hot burners. The use of oven protective foil on the cooktop is not recommended.
-

Overview

You will find the most frequently caused damage in the following table.

Damage	Cause	Remedy
Stains	Boiled over food.	Remove boiled over food immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agent.	Only use cleaning agents that are suitable for this type of cooktop.
Scratches	Salt, sugar and sand.	Do not use the cooktop as a work surface or storage space.
	Cookware with rough bases scratch the cooktop.	Check the cookware.
Discoloration	Unsuitable cleaning agent.	Only use cleaning agents that are suitable for this type of cooktop.
	Pan abrasion.	Lift pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content.	Remove boiled over food immediately with a glass scraper.

Protecting the environment

Energy-saving advice

- Place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a considerable increase in energy use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the element. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.
- Select the lowest power level to maintain cooking. If the power level is too high, energy is wasted.

Cooking with Induction

Advantages of induction cooking

Induction cooking is very different from traditional cooking methods, as heat builds up directly in the item of cookware. This offers numerous advantages:

- Saves time when boiling and frying.
- Saves energy.
- Easier to care for and clean. Spilled food does not burn on as quickly.
- Heat control and safety – the cooktop increases or decreases the heat supply as soon as the user changes the setting. The induction element stops the heat supply as soon as the cookware is removed from the element, without having to switch it off first.

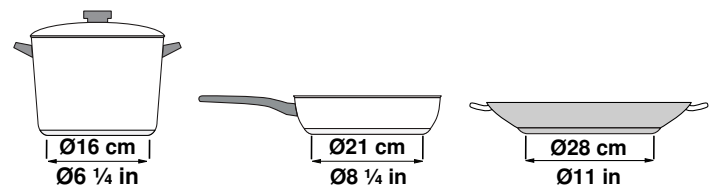
Cookware

Only use ferromagnetic cookware for induction cooking, such as:

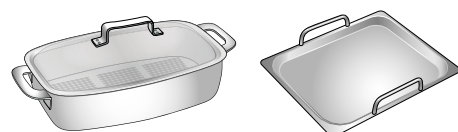
- Cookware made from enameled steel
- Cookware made from cast iron
- Special induction-compatible cookware made from stainless steel.

To check whether your cookware is suitable for induction cooking, refer to the section on → *"Suitability test of cookware"*.

To achieve a good cooking result, the ferromagnetic area on the base of the pan should match the size of the element. If a element does not detect an item of cookware, try placing it on another element with a smaller diameter.

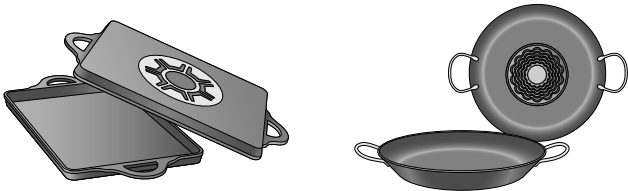


If the only element being used is the flexible cooking zone, larger cookware that is particularly suited to this zone can be used. You can read more information on the positioning of the cookware here

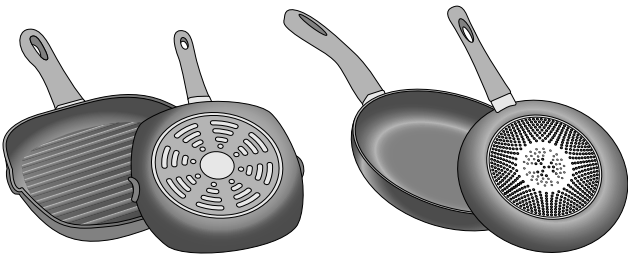


Some induction cookware does not have a fully ferromagnetic base:

- If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



- The ferromagnetic area will also be reduced if the material of which the base of the cookware is made contains aluminum, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.



Unsuitable cookware

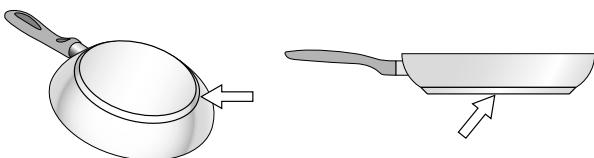
Do not ever use adapter plates for induction or cookware made of:

- Traditional stainless steel
- Glass
- Clay
- Copper
- Aluminum

Properties of the base of the cookware

The material(s) of which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy.

Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



No pan or improper size

If no pan is placed on the selected element, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the element indicator will flash. Place a suitable pan on the element to stop the flashing. If you take longer than 90 seconds to place a suitable pan on the element, it will automatically turn off.

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 Customer Support.

Pan detection

Each element has a lower limit for pan detection. This depends on the diameter of the ferromagnetic area of the cookware and the material of which its base is made. For this reason, you should always use the element that best matches the diameter of the base of the pan.

Automatic detection in double and triple cooking zones

These cooking zones can detect cookware of different sizes. Depending on the material and the properties of the cookware, the cooking zone automatically activates the single, double or triple cooking zone, supplying the proper power to obtain good cooking results.

Getting to know your appliance

You can find information on the dimensions and power of the burners in → *Page 2*

Control panel



Controls	
	Locking the Control Panel for Cleaning
	Frying Sensor
	Basic settings
	Select settings
	Stop watch
	Timer

Indicators	
	Operating status
	Heat settings
	Residual heat
	Timer
	Stop watch
	Burner
	PowerBoost Feature
	Flex zone activated
	Flex zone deactivated
	Wok function
	Frying sensor
	Frying sensor temperature display

Controls

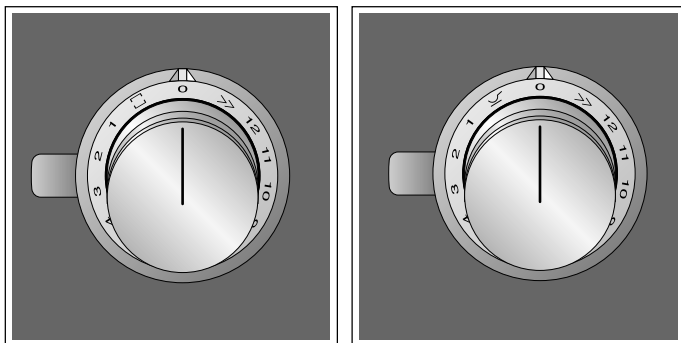
When the cooktop heats up, the symbols for the controls available at this time light up.

Touch a symbol to activate the function it represents. A confirmation signal sounds.

Notes

- The corresponding symbols for the controls will light up, depending on whether they are available.
- The controls that are available will be lit white. When a function is selected, they turn orange.
- Always keep the control panel clean and dry. Moisture reduces their effectiveness.
- Do not place hot cookware anywhere other than the front burner, and never on the control panel. There is a risk that the control panel's electronics will overheat.

Control Knob



You can use the control knobs to select the heat setting, the PowerBoost function, the flex zone, and the wok function.

1	Lowest heat setting
12	Highest heat setting
>>	PowerBoost Feature
□	Flex zone activated
⤿	Wok Function

The control knobs have an illuminated ring with an illuminated symbol for each function. The illuminated ring changes color when particular functions or processes are activated.

Elements

Cooktops		
☐ / ○	Single-circuit burner	Use cookware that is a suitable size.
◎	Tri-circuit burner	The burner switches on automatically when you use cookware with a base that covers the outer edge of the zone (◎ or ◎).
☐	Flex zone	See section → "Flexible Cooking Zone" à la page 20

Only use cookware that is suitable for use with induction cooktops – see section → "Cooking with Induction" on page 12

Residual Heat Indicator

The cook-top has a residual heat indicator for each burner. This indicates that a burner is still hot. Do not touch a burner while the residual heat indicator is lit up or immediately after it goes out.

The following are shown depending on the amount of residual heat:

- Display *H*: High temperature
- Display *h*: Low temperature

and the illuminated ring around the control knob will flash.

If the cookware is removed from the burner while cooking is in progress, the heat setting indicator will flash, and the control knob will be lit orange.

Turn the control knob to the 0 position.

If the burner is switched off, the residual heat indicator will be lit, and the illuminated ring around the control knob will flash. Even after the cooktop has been switched off, the residual heat indicator will remain lit for as long as the burner is still warm.

Special Accessories

You can purchase the following accessories from your specialist retailer:

- WP 400 001 Wok pan
 - WZ 400 001 Wok ring
 - 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.

Operating the appliance

This chapter explains how to set a element. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

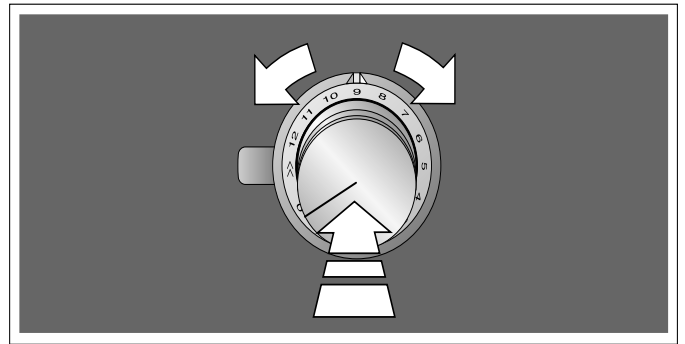
Setting a Burner

Use the control knob to select the heat setting you require.

0	Burner off.
Heat setting 1	Lowest setting
Heat setting 12	Highest setting

Selecting a Heat Setting

Push in the control knob and turn it to the heat setting you require.



The selected heat setting will be lit on the burner display. The illuminated ring around the control knob will be lit.

Switching Off the Burner

Turn the control knob to the 0 position.

The residual heat indicator will be lit, and the illuminated ring around the control knob will flash until the burner has cooled down.

Note: If there is no cookware on the burner or if the cookware is not detected, the selected heat setting will flash and the illuminated ring around the control knob will be lit orange. After approx. 9 minutes, the burner will switch off.

In this case, the illuminated ring around the control knob will flash. Turn the control knob back to position 0; the illuminated ring will stop flashing.

Chef's recommendations

Recommendations

- When heating up puree, cream soups, and thick sauces, stir occasionally.
- Set heat setting 10 to 12 for preheating.
- When cooking with the lid on, reduce the heat as soon as you see steam escaping. The cooking result is not affected by the steam escaping.
- After cooking, keep the lid on the cookware until you serve the food.

- To cook with the pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long, otherwise the nutrients will be lost. The short-term timer can be used to set the optimum cooking time.
- For a healthier result, ensure that the oil does not smoke.
- To brown food, fry it in small batches.
- Cookware may reach high temperatures while the food is cooking. Use oven mitts.
- You can find recommendations for energy-efficient cooking in section → *"Protecting the environment"*

Cooking table

The table shows which heat setting is suitable for each type of food. The cooking time may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.

Heat setting	Cooking methods	Examples
11 - 12	Boiling Searing Heating Bringing to a boil Blanching	Water Meat Fat/oil, liquids Soups, sauces Vegetables
7 - 10	Frying	Meat, potatoes
6 - 8	Frying	Fish
8 - 9	Baking Simmering in an uncovered dish	Flour-based and/or egg-based dishes, e.g., pancakes Dough-based foods, liquids
7 - 8	Browning Roasting Rendering Reducing	Flour, onions Almonds, breadcrumbs Bacon Stocks, sauces
6 - 7	Poaching in an uncovered dish	Dumplings, soup pasta, soup vegetables, soup meat, poached eggs
5 - 6	Poaching in an uncovered dish	Boiled sausages
6 - 7	Steaming Steaming Braising	Vegetables, potatoes, fish Vegetables, fruit, fish Roulade, roasts, vegetables
3 - 4	Braising	Goulash
4 - 5	Cooking with the lid on	Soups, sauces
3 - 4	Defrosting Soaking Thickening	Frozen foods Rice, legumes, vegetables Egg-based dishes, e.g., omelette
1 - 2	Heating/keeping warm	Soup, vegetables in sauce
1	Heating/keeping warm Melting	Stew Butter, chocolate

Wok Function

The wok feature is only to be used with the wok pan and wok accessories; it is not suitable for other types of cookware.

Wok and Wok Accessories

(Not included with the appliance)

Wok pans and wok pan supports can be purchased from our sales partner Gaggenau.

Since the base of the wok pan is round, it can only be used with a wok pan support.

Ensure that the wok is properly positioned on the wok pan support when using it for cooking. Always position the wok pan support in the center of the burner.

Do not heat the wok up when it is empty.

Use a special curved turner (chan) or a long-handled wooden turner.

Use a ladle to spoon the food out of the pan. The easiest way to spoon out food cooked in hot fat or large quantities of sauce is with a skimming ladle.

Use a bamboo steamer for steaming.

Notes

- Use the wok and wok pan support in conjunction with the wok function only.
- Do not clean the wok pan support in the dishwasher.

Cooking with the Wok

Sautéing is one of the most popular cooking methods to use with a wok. The ingredients are cut small and cooked very quickly at a high temperature, with constant stirring. The large, round-bottomed pan allows you to stir all the ingredients easily and quickly and turn them as you would in a normal frying pan. Stirring prevents the ingredients from sticking to the pan. Any excess fat collects in the center of the pan. The meat pores will close and the meat will remain succulent. Vegetables will remain crunchy. The flavor and vitamins will be retained.

Note: The wok allows you to cook more quickly than with a conventional frying pan. For this reason, all the ingredients should be prepared before you start cooking. The order in which the ingredients are added is equally important: Ingredients that take longer to cook (high-fiber vegetables such as carrots) should be added first, and ingredients with a shorter cooking time (e.g., mushrooms, bean sprouts) should not be added until the end.

Proceed as follows here:



- Pour oil into the wok. Peanut oil and soybean oil work well in woks.
- Cut the food into small pieces, but not so small that they burn easily.
- Heat the oil to just below its smoke point; you can now start sautéing the food.
- If you wish to sauté large quantities of food, we recommend that you do this in batches, otherwise not all the ingredients will be in contact with the base of the wok at the same time.



CAUTION

The wok and wok accessories become very hot during cooking. Keep out of reach of children. Do not remove the wok accessories until the residual heat indicator has gone out.


Activate

Push in the control knob and turn it to position . After a few seconds, an audible signal will sound and  will be lit.

The function has now been activated.

Use the control knob to select the heat setting you require.

Deactivate

Turn the control knob to the 0 position. The  display will go out, the residual heat indicator will appear, and the illuminated ring around the control knob will flash.

This function has now been deactivated.

Table

	Preheating setting	Heat setting
Heating large volumes of water		PowerBoost
Sautéing		
Fresh produce, e.g., vegetables	-	10 - 11
Frozen products, e.g., sautéed vegetables and chicken	-	11 - 12
Deep-frying (100-200 g per batch in 1 l oil, deep-fry in batches)		
Fresh products, e.g., spring rolls	12	8 - 9
Frozen products, e.g., spring rolls	12	8 - 9
Frozen vegetables in tempura batter	12	10 - 11
Vegetables in tempura batter	12	9 - 10
Cooking with the lid off		
Soup	12	6 - 7
Fondue		
Cheese fondue	6	3 - 4
Chocolate fondue	8	3 - 4
Making sauces		
e.g., teriyaki sauce	-	2 - 3
Keeping food Warm	-	1 - 2

Flexible Cooking Zone

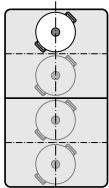
You can use the flexible cooking zone as a single burner or as two independent burners, as required.

It consists of four inductors that work independently of each other. If the flexible cooking zone is in use, only the area that is covered by cookware is activated.

Cookware use recommendations

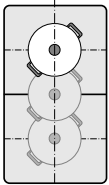
Place the cookware in the middle. This assures optimal pot detection and heat distribution.

As a single element



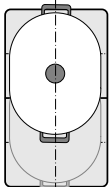
Diameter smaller than or equal to 5 1/8" (13 cm)

Place the cookware on one of the four positions that can be seen in the illustration.



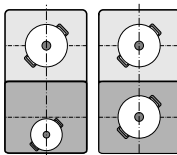
Diameter greater than 5 1/8" (13 cm)

Place the cookware on one of the three positions that can be seen in the illustration.



If the cookware takes up more than one element, place it starting on the upper or lower edge of the flexible cooking zone.

As two independent elements





The front and rear elements each have two inductors and can be used independently of each other. Select the required heat setting for each of the elements. Use only one item of cookware on each element.

As a single element

Using the entire cooking zone by connecting both elements.

Linking the Two Burners


1. Position the cookware. Turn one of the control knobs to the  position.
2. Use the other control knob to select the heat setting. The  display lights up. The heat setting lights up on the displays for the two burners.

The flex cooking zone has now been activated.

Changing the Heat Setting

To alter the heat setting, use the same control knob you used to select the original heat setting.


Adding New Cookware

Position the new cookware. Turn the control knob that was used to select the flex cooking zone to position 0 and then back to the  position.

The cookware will be detected, and the heat setting that was previously selected will be retained.

Note: If the cookware is moved from the element being used or lifted up, the element begins an automatic search and the heat setting selected previously is retained.

Unlinking the Two Burners

Turn the control knob that was used to select the flex cooking zone to the 0 position. The  display lights up.

The flex cooking zone has now been deactivated. The two burners will now function independently.

Note: If you switch the burner off, and then switch it back on again later, the flexible cooking zone is reset to function as two independent burners.

As two independent elements

The flexible cooking zone is used like two independent elements.

Activate

See section → "Operating the appliance"

Timer functions

Your cooktop has two timer functions:

- Timer
- Stop watch

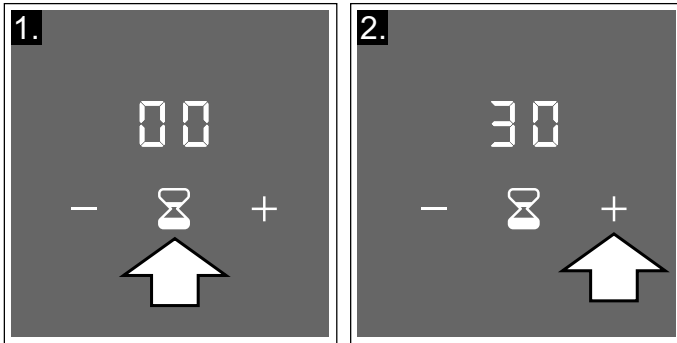
The kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes.

This works independently from the elements and from other settings. This function does not automatically switch off an element.

Setting Procedure

1. Touch the ⌚ symbol; 00 and the – and + symbols will light up on the short-term timer display.
2. Set the required cooking time using the – and + symbols within the next 10 seconds.



Note: If you press and hold the – or + symbol, you can set the cooking time more quickly.

3. Touch the ⌚ symbol again to confirm the selected cooking time.

The time begins to elapse.

Note: If you do not confirm the setting within 10 seconds, the short-term timer will start automatically.

Changing or Cancelling the Cooking Time

1. Touch the ⌚ symbol.
2. Alter the cooking time using the – and + symbols or set it to 00.
3. Touch the ⌚ symbol to confirm the cooking time.

When the Cooking Time Has Elapsed

An audible signal will sound. 00 flashes in the short-term timer display.

Touch the ⌚ symbol; the indicators will go out and the signal tone will cease.

Count-up timer function

The count-up timer function displays the time that has elapsed since activation.

This functions independently from the elements and from other settings. This function does not automatically switch off an element.

Activate

1. Select a heat setting. The ⌚ display lights up.
2. Touch the ⌚ symbol. 00.00 will light up in the stopwatch display.

The time begins to elapse.

Stopping the Stopwatch

Touching the ⌚ symbol stops the stopwatch function. The stopwatch displays remain lit.

Touching the ⌚ symbol again restarts the stopwatch.

Deactivate

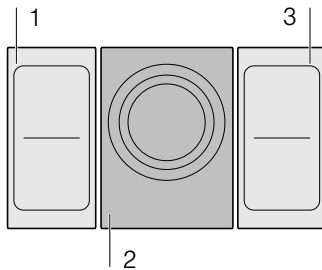
Press and hold the ⌚ symbol for a few seconds. This will stop the stopwatch, and the stopwatch indicators will go out.

This function has now been deactivated.

PowerBoost Feature

The PowerBoost function enables you to heat up large volumes of water faster than when using heat setting **12**.

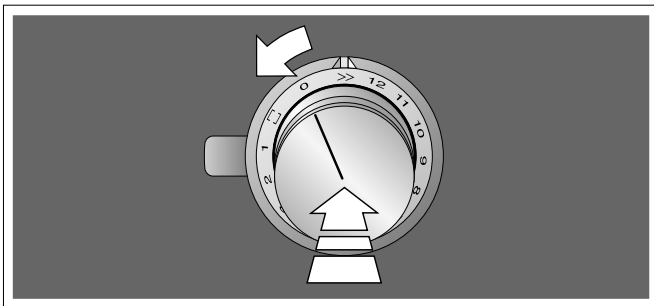
This function is available for all burners, provided the other burner in the same group is not in use. Otherwise, **P** and **12** will flash on the display for the selected burner; the **12** heat setting will then be set automatically without activating this function. In this case, turn the control knob to position 0.



Note: The power boost function can also be activated in the flexible cooking zone if the cooking zone is being used as a single burner.

Activate

Push in the control knob and turn it to the **>>** position. The **P** and **>>** displays will light up.



The function has now been activated.

Deactivate

Turn the control knob to the heat setting you require. The **P** and **>>** display will go out and the heat setting you have selected will be lit.

This function has now been deactivated.

Note: In certain circumstances, the PowerBoost function may switch itself off automatically in order to protect the electronic elements inside the cooktop.

In this case, the heat setting **12** will automatically be set. Turn the control knob to the 0 position or whichever heat setting you require.

Safety shut-off

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.

Frying Sensor

This function can be used to fry food while maintaining the suitable frying pan temperature.

Advantages when frying

- The element only heats up if this is required to maintain the temperature. This saves energy and prevents the oil or fat from overheating.
- The AutoChef® function reports when the empty frying pan has reached the optimum temperature for adding oil and then for adding the food.

Notes

- Do not place a lid on the pan. Otherwise, the function does not activate correctly. You can use a splash guard to prevent splashes of grease.
- Use oil or grease that is suitable for deep-frying. If butter, margarine, extra virgin olive oil, or lard is used, use heat setting 1 or 2.
- Never leave a frying pan, with or without food, unattended when it is being heated.
- If the temperature of the burner is higher than that of the cookware or vice-versa, the frying sensor is not activated correctly.

Frying Pans for the Frying Sensor

Frying pans specifically suited for use with the frying sensor are available. This optional accessory can be purchased separately from specialist retailers or through our technical after-sales service. Always quote the relevant reference number.

- GP900001 15 cm frying pan.
- GP900002 19 cm frying pan.
- GP900003 21 cm frying pan.
- GP900004 28 cm frying pan. Only recommended for the tri-circuit burner.

These frying pans have a non-stick coating so that you only need a small amount of oil to fry food.

Notes

- The frying sensor has been configured specifically for this type of frying pan.
- Ensure that the diameter of the base of the frying pan corresponds to the size of the burner. Place the frying pan in the center of the burner.
- The frying sensor may not activate on the flex cooking zone if the frying pan does not match the size of the burner or if it is positioned incorrectly. See section → "*Flexible Cooking Zone*"
- Other types of frying pan may overheat. They may reach a temperature above or below the selected temperature setting. Select the lowest temperature setting to begin with and change it if necessary.

Temperature settings

Heat setting	Suitable for
1 Very low	Preparing and reducing sauces, steaming vegetables, and frying food in extra virgin olive oil, butter, or margarine.
2 Low	Frying food using extra virgin olive oil, butter, or margarine, e.g., omelettes.
3 Low – medium	Frying fish and thick food, such as, meatballs and sausages.
4 Medium – high	Frying steaks (medium or well done), frozen breaded products, thin fried food, such as schnitzel, strips of meat, and vegetables.
5 High	Frying food at high temperatures, e.g., rare steaks (bloody), potato fritters, and fried potatoes.

Frying chart

The chart lists which heat setting is suitable for each type of food. The frying time may vary depending on the type, weight, size and quality of the food.

Preheat the empty pan; add oil and food after the acoustic signal has sounded.

The set heat setting varies depending on the frying pan that is used.

	Tempera- ture setting	Total frying time after the signal tone sounds (min)
Meat		
Schnitzel, plain or breaded	4	6 - 10
Fillet	4	6 - 10
Chops*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm thick)	5	6 - 8
Steak, medium or well done (3 cm thick)	4	8 - 12
Chicken breast (2 cm thick)*	3	10 - 20
Sausages, pre-boiled or raw*	3	8 - 20
Hamburgers, rissoles*	3	6 - 30
Strips of meat, gyros	4	7 - 12
Ground meat	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8
Fish		
Fried whole fish, e.g. trout	3	10 - 20
Fish fillet, plain or breaded	3 - 4	10 - 20
Scampi, shrimps	4	4 - 8
Egg dishes		
Pancakes**	5	1,5 - 2,5
Omelet**	2	3 - 6
Fried eggs	2 - 4	2 - 6
Scrambled eggs	2	4 - 9
Raisin pancake	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Potatoes		
Fried potatoes (made from unpeeled boiled potatoes)	5	6 - 12
Fried potatoes (made from raw potatoes)	4	15 - 25
Potato pancakes**	5	2,5 - 3,5
Swiss rösti	2	50 - 55
Glazed potatoes	3	15 - 20

* Turn several times.

** Total cooking time per portion. Fry one after the other.

	Tempera- ture setting	Total frying time after the signal tone sounds (min)
Vegetables		
Garlic, onions	1 - 2	2 - 10
Zucchini, eggplants	3	4 - 12
Peppers, green asparagus	3	4 - 15
Braising vegetables (fried in fat but with no water added), e.g. zucchini, green peppers	1	10 - 20
Mushrooms	4	10 - 15
Glazed vegetables	3	6 - 10
Fried onions	3	5 - 10
Frozen products		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Poultry breast*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Fish fillet, plain or breaded	3	10 - 20
Fish sticks	4	8 - 12
French fries	5	4 - 6
Pan-fried dishes, e.g. fried vegetables with chicken	3	6 - 10
Spring rolls	4	10 - 30
Camembert/cheese	3	10 - 15
Sauces		
Tomato sauce with vegetables	1	25 - 35
Béchamel sauce	1	10 - 20
Cheese sauce, e.g. Gorgonzola sauce	1	10 - 20
Reduced sauces, e.g. tomato sauce, Bolognese sauce	1	25 - 35
Sweet sauces, e.g. orange sauce	1	15 - 25
Miscellaneous		
Camembert/cheese	3	7 - 10
Dried instant meals to which water is added, e.g. pasta dishes	1	5 - 10
Croutons	3	6 - 10
Almonds/walnuts/pine nuts	4	3 - 15

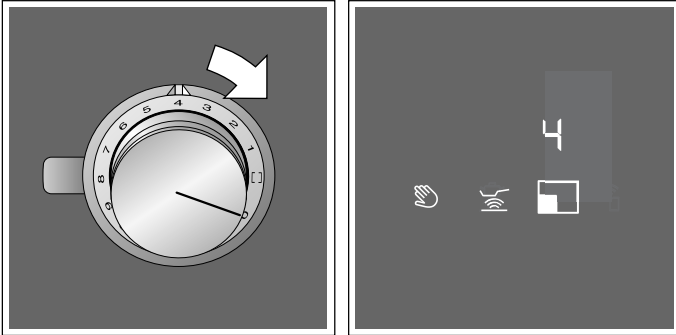
* Turn several times.


** Total cooking time per portion. Fry one after the other.


Setting procedure

Select the appropriate temperature setting from the table. Place the empty frying pan on the element.

1. Use the control knob to select the temperature setting you require. Temperature settings 1 to 5 are available for this function; see temperature settings table.






2. Touch the  symbol; it will be lit orange.

The  display and the temperature setting you have selected will be lit.



The function has now been activated.

The , , or  temperature indicator and the temperature setting you have selected will remain lit until the frying temperature has been reached. An audible signal will then sound, and the temperature indicator will go out.

3. Once the frying temperature has been reached, add the fat and then the food to the pan.

Notes


- If a temperature setting above 5 is selected, the setting will automatically be set to 5. In this case, turn the control knob to position 5.
- Turn the food so that it does not burn.


Switching Off the Frying Sensor

Turn the control knob that was used to select the temperature to the 0 position. The burner will switch off, and the residual heat indicator will appear.

Locking the Control Panel for Cleaning

If you wipe over the control panel while the cooktop is switched on, settings may be changed. To avoid doing this, you can use the cooktop's "Lock control panel for cleaning" function.

To switch on: Touch the  symbol. An audible signal sounds. The indicators for the active functions will flash. The control panel is locked for 10 minutes. You will now be able to clean the surface of the control panel without altering the settings.

Switching off: Within the next 10 minutes, touch the  symbol again.

If the function does not deactivate during these 10 minutes, the cooking field switches off.

Notes


- The locking function does not affect the control knobs. The cook-top can be switched off at any time.
- While the locking function is active, the power supply to the cooktop is disconnected. The burners may still be hot.

Automatic Safety Switch-off Function

For your protection, the appliance features a safety switch-off function. Depending on which heat setting has been selected, the burner's heating element will be deactivated if no further action is performed within a set time after selecting the heat setting.

Heat setting	Deactivated after
1	10 hours
2 to 4	5 hours
5 to 7	4 hours
8	3 hours
9 to 10	2 hours
11 to 12	1 hour

Frying sensor temperature setting	Deactivated after
1 to 5	3 hours

An audible signal will indicate when this time has elapsed. The control knob is active and the illuminated ring around it will flash.  will be lit on the burner display.

Turn the control knob to the 0 position. The appliance can now be switched back on as usual.

Basic settings



The appliance has various basic settings. These basic settings can be altered to suit your individual requirements.

Display	Function
c 1	Signal tones 00 All signal tones activated.* 0FF Only audible fault signal activated.
c 2	Power management function. Limit the total power of the cooktop (watts) 0FF Deactivated.* 1000 Lowest setting 1500 2000 ... 9500 Highest setting on the cooktop
c 3	Check cookware; cooking results 0 Not suitable 1 Not perfect 2 Suitable
c 4	Restore to standard settings 0FF Individual settings.* 00 Restore the factory settings.


* Factory settings

To access the basic settings

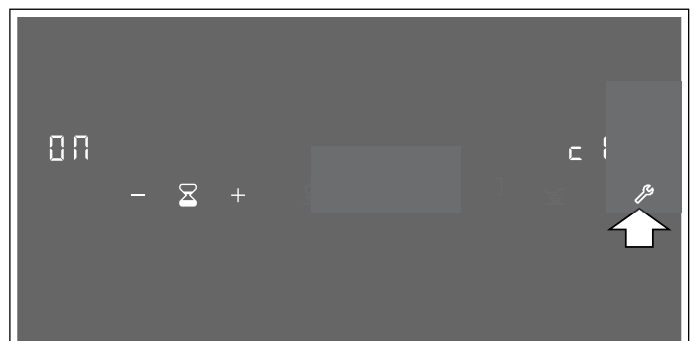
The cooktop must be switched off.


1. Push in one of the control knobs and turn it anti-clockwise to the >> position.
2. Turn the control knob clockwise to position 1.
3. Turn the control knob anti-clockwise to position 0.
The  symbol will be lit. The illuminated ring around the control knob will be lit yellow.
4. Touch the  symbol.
The displays show the product information.

Product information	Display
Customer service index (CSI)	01
Production number	Fd
Production number 1	95.
Production number 2	05

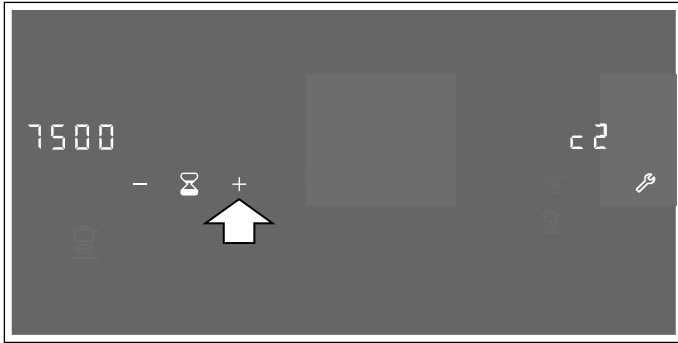
5. Press the  symbol again to call up the basic settings.

In the displays, **c 1** and **00** light up as a presetting.



6. Touch the  symbol repeatedly until the required function is displayed.


7. Then use the + and – symbols to select the required setting.




8. Touch the  symbol for at least 4 seconds.

The settings have been saved.

Exiting the Basic Settings Menu

1. Turn the control knob anti-clockwise to the  position.
2. Turn the control knob clockwise to position 1.
3. Turn the control knob anti-clockwise to position 0.

The  symbol and the illuminated ring around the control knob will go 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 cleaning 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.

Wok Support

The wok support should not be cleaned in the dishwasher.

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 chart

Type of Soil	Possible Solution
<p>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.</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>
<hr/> <p>⚠ WARNING</p> <p>Risk of injury! 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> <hr/>	
<p>Burned-on food soil, dark streaks, and specks</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>Greasy spatters</p>	<p>Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.</p>
<p>Metal marks: Iridescent stain</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>

Type of Soil	Possible Solution
<p>Hard water spots: 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>Surface scratches: 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>NOTICE: 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.

FAQ

Noises

Why can I hear noises while I'm cooking?

Noises may be generated while using the cooktop depending on the base material of the cookware. These noises are normal for induction technology. They do not indicate a defect.

Possible noises:

A low humming noise like the one a transformer makes:

Occurs when cooking at a high heat setting. The noise disappears or becomes quieter when the heat setting is reduced.

Low whistling noise:

Occurs when the cookware is empty. The noise disappears when water or food is added to the cookware.

Crackling:

Occurs when using cookware made from layers of different material or when using cookware of different sizes and different materials at the same time. The volume of the noise can vary depending on the quantity of food being cooked or the cooking method.

High-pitched whistling noises:

Can occur when two burners are used on the highest heat setting at the same time. The whistling noises disappear or become quieter when the heat setting is reduced.

Fan noise:

The cooktop is equipped with a fan that switches on automatically at high temperatures. The fan may continue to run even after you have switched off the cooktop if the temperature detected is still too high.

Cookware

Which types of cookware can be used with an induction cooktop?

You can find information on which types of cookware can be used with an induction cooktop in the section → *"Cooking with Induction"*

Why is the burner not heating up and why is the heat setting flashing?

The cookware is on a different burner the one that has been switched on.

Make sure that you have switched on the burner on which the cookware is standing.

The cookware is too small for the burner that is switched on or it is not suitable for induction cooking.

Check that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the burner that best corresponds to its size. You can find information on the type, size, and positioning of the cookware in the sections → *"Suitability test of cookware"* and → *"Flexible Cooking Zone"*

Why is it taking so long for the cookware to heat up or why is it not heating up sufficiently despite being on a high heat setting?

The cookware is too small for the burner that is switched on or it is not suitable for induction cooking.

Check that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the burner that best corresponds to its size. You can find information on the type, size, and positioning of the cookware in the sections → *"Suitability test of cookware"* and → *"Flexible Cooking Zone"*

Cookware

How do you switch on the two-ring and three-ring cooking zones?

These cooking zones can detect cookware of different sizes. The burner automatically activates the one-, two-, or three-ring cooking zone, depending on the material and characteristics of the cookware. This ensures that the right amount of heat is supplied in order to achieve good cooking results.

Cookware that corresponds to the size of the burner and has a fully ferromagnetic base is most suitable. You can find information on which types of cookware can be used with an induction cooktop in the section

→ *"Cooking with Induction"*

Cleaning

How do I clean the cooktop?

Using a special glass-ceramic cleaning agent produces the best results. We advise against using harsh or abrasive cleaning agents, dishwasher detergent (concentrated) or scouring pads.

You can find more information about cleaning and caring for your cooktop in the section on → *"Cleaning and Maintenance"*

What to Do in the Event of a Fault?

Generally, faults are easy to remedy. Please read the notes in the table before calling Customer Service.

Display	Possible cause	Remedial action
None	The power supply has been disconnected. The device has not been connected according to the circuit diagram. Electronic fault.	Use other electrical appliances to check whether a short-circuit has occurred in the power supply. Check that the appliance has been connected as shown in the circuit diagram. If the fault cannot be rectified, inform the technical after-sales service.
An audible signal sounds.	The control panel is damp or an object is covering it.	Dry the control panel or remove the object.
The burner has been switched off. The illuminated ring on the control knob is flashing.	The control knob has not been turned for an extended period. The automatic safety switch-off function has been activated. The appliance is too hot.	Turn the control knob to the 0 position. Switch the burner back on. Read the fault message on the control panel.
The burner display is flashing.	The cookware is not detected. Ensure that the cookware is suitable for induction cooking.	Ensure that the diameter of the base of the cookware corresponds to the size of the burner. Turn the control knob to the 0 position. Switch the burner back on.
<i>F2</i>	The electronics have overheated and the corresponding burner has been switched off.	Remove any cookware from the burner. When the fault code goes out, the burner has cooled down sufficiently. Turn the control knob to the 0 position.
<i>F4</i>	The electronics have overheated and all burners have been switched off.	Then select the heat setting as usual.
<i>F5</i> + heat setting and audible signal	There is hot cookware near the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the cookware. The fault display goes out shortly afterwards. You can resume cooking.
<i>F5</i> and audible signal	There is hot cookware near the control panel. To protect the electronics, the burner has been switched off.	Remove the cookware. Wait a few seconds. When the fault code on the display goes out, you can resume cooking.
<i>F1 / F6</i>	The burner has overheated and has been switched off to protect the work surface.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently before switching the burner on again.
<i>F8</i>	The burner was operating for an extended period without interruption.	The automatic safety switch-off function has been activated. See section → " <i>Automatic Safety Switch-off Function</i> "
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	The supply voltage is faulty/outside of the normal operating range.	Contact your energy provider.
<i>U400</i>	The cooktop is not connected properly	Disconnect the cooktop from the power supply. Check that the appliance has been connected as shown in the circuit diagram.
Do not place hot cookware on the control panel.		

Note: If the fault code is not listed in the table, disconnect the cooktop from the power supply, and wait 30 seconds before reconnecting it. If this code appears again, contact technical Customer Service, and specify which fault code has appeared.

Demo Mode

If **DE ON** is displayed, demo mode has been activated. The appliance will not heat up. Disconnect the appliance from the power supply. Wait 30 seconds before reconnecting it. Then deactivate the demo mode within three minutes as follows:

1. Turn one of the control knobs anti-clockwise to position **>>**.
2. Turn the same control knob clockwise to position 1.
3. Turn the same control knob anti-clockwise to position 0.

The illuminated ring around the control knob will be lit yellow.

4. Turn the same control knob clockwise to position 1. The **ON** display will be lit and the illuminated ring will be green.

Wait for five seconds. The **OFF** display will be lit and the illuminated ring will turn yellow.

Demo mode has now been deactivated.

Suitability test of cookware

This function can be used to check the speed and quality of the cooking process depending on the cookware.

The result is a reference value and depends on the properties of the cookware and the element being used.

1. Fill the pan with approx. 8 oz. (200 ml) of water, and place it at room temperature in the middle of the burner that most closely matches the diameter of the pan base.
2. Go to the basic settings, and select the **c 3** setting. The **OFF** indicator lights up.
3. Touch the **+** or **-** symbol. The **ON** display will be lit. A signal tone will sound and the burner indicators will be lit.

The function has now been activated.

The **FUN** display will be lit. After a few seconds, the burner displays will show the results for the quality and speed of the cooking process.

Check the result using the table below:

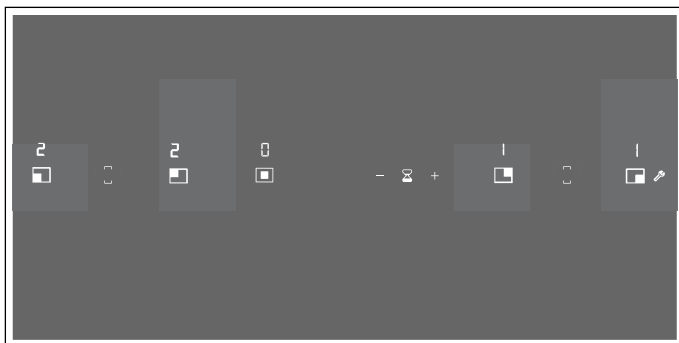
Result	
0	The cookware is not suitable for the element and will therefore not heat up.*
1	The cookware is taking longer to heat up than expected and the cooking process is not going as well as it ought to.*
2	The cookware is heating up correctly and cooking is progressing well.

* If there is a smaller element available, try the cookware again on the smaller element.

To activate the function again, touch the **+** or **-** symbol.

Notes

- Do not use the wok or wok accessories with this function.
- The flex cooking zone is set to function as a single burner; only test one item of cookware at a time on it.
- If the diameter of the burner that is used is much smaller than the diameter of the cookware, only the middle of the cookware can be expected to heat up. This may result in the cooking results not being as good as expected or being less than satisfactory.
- You can find information about this function in section → *"Basic settings"*
- You can find information on the type, size, and positioning of the cookware in the sections entitled and → *"Flexible Cooking Zone"*.



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 877 442 4436
toll-free

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

Définitions de sécurité	37
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	38
Sécurité-incendie	38
Sécurité de cuisson	39
Prévention des brûlures	40
Sécurité des enfants	41
Consignes en matière de nettoyage	42
Sécurité pour la batterie de cuisine	42
Installation et entretien corrects	42
Perturbations électromagnétiques	43
Ventilateur de refroidissement	44
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie	44
Causes de dommages	45
Aperçu	45
Protection de l'environnement	46
Conseils pour économiser l'énergie	46
Cuisson par induction	46
Avantages lors de la cuisson par induction	46
Ustensiles de cuisson	46
Présentation de l'appareil	48
Bandeau de commande	48
Bouton de commande	49
Les foyers	49
Indicateur de chaleur résiduelle	49
Accessoires en option	50
Utiliser l'appareil	50
Réglage d'un foyer	50
Conseils de cuisson	51
Fonction Wok	52
Wok et accessoire Wok	52
Cuisson au Wok	52
Activer	53
Désactiver	53
Tableau	53
Zone de cuisson flexible	54
Recommandations d'utilisation de l'ustensile de cuisson	54
En tant que deux foyers indépendants	54
En tant que foyer unique	54

Fonctions de la minuterie	55
Minuterie	55
Fonction Chronomètre	55
Fonction PowerBoost	56
Activer	56
Désactiver	56
Coupure de sécurité	57
Sonde de rôtissage	57
Avantages lors du rôtissage	57
Poêles pour la sonde de rôtissage	58
Niveaux de température	58
Tableau pour la friture	59
Réglages	61
Verrouiller le panneau de commande pour les besoins du nettoyage	61
Coupure de sécurité automatique	62
Réglages de base	63
Pour accéder aux réglages de base	63
Nettoyage et entretien	64
Nettoyage quotidien	64
Instructions de nettoyage	65
Tableau de nettoyage	65
Entretien	66
FAQ	67
Que faire en cas de dérangement?	69
Mode démonstration	70
Test de la vaisselle	70
Service après-vente	71

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

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

AVIS

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT

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

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

Sécurité-incendie

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. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

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

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

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation.

Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

1. Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
2. 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).
3. Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
4. 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

AVERTISSEMENT

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

1. **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.**
2. **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
3. **NE PAS UTILISER D'EAU,** y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.

4. 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.

Lorsque la minuterie est en utilisation, surveillez toujours la table de cuisson et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et certains aliments et huiles



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.



AVERTISSEMENT

Si le capteur de friture ne fonctionne pas correctement, la surchauffe peut provoquer un dégagement de fumée et endommager la poêle.

EN CUISANT AVEC LE CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTER LES INSTRUCTIONS SUIVANTES:

- Utiliser seulement une poêle du système
- Toujours placer la poêle au centre de la zone de cuisson
- Ne pas placer de couvercle sur la poêle
- Ne jamais laisser frire de la graisse sans surveillance

Ne jamais utiliser l'appareil en cas de projections de liquides ou d'aliments autour du panneau de commande.

Toujours éteindre la plaque de cuisson et sécher le panneau de commande.

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil.

Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

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 jubilee, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

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

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

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

Risque de brûlures !

Il est possible que la fonction de détection des casseroles pour éteindre la zone de cuisson ne fonctionne pas si des aliments ont été renversés sur la table de cuisson ou si on dépose des objets sur cette dernière.

Si l'afficheur ne fonctionne pas quand une zone de cuisson se réchauffe, désarmer le disjoncteur ou retirer le

fusible dans le tableau de distribution. Communiquer avec un réparateur autorisé.

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 DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 à induction en céramique.

Tourner toujours les poignées an 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 inammables, de déversements et de brûlures.



AVERTISSEMENT

Risques de blessures !

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



AVERTISSEMENT

Risques de blessures !

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

Installation et entretien corrects

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

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 13 100 pieds (4 000 m).

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Énoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

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

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.

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 de la table de cuisson.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :

AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnu par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez www.P65Warnings.ca.gov.

Ventilateur de refroidissement

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

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

Causes de dommages

AVIS

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

Aperçu

Le tableau suivant répertorie les dommages les plus fréquents :

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

Protection de l'environnement

Conseils pour économiser l'énergie

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

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Ce qui offre toute une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer génère ou coupe la puissance thermique immédiatement après chaque commande. Le foyer coupe immédiatement la puissance thermique dès que le récipient est retiré du foyer, même s'il est encore allumé.

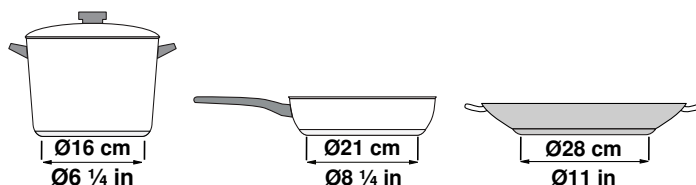
Ustensiles de cuisson

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

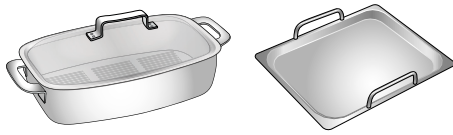
- des récipients en acier émaillé
- des récipients en fonte
- des récipients spéciaux pour la cuisson par induction en acier inox.

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

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

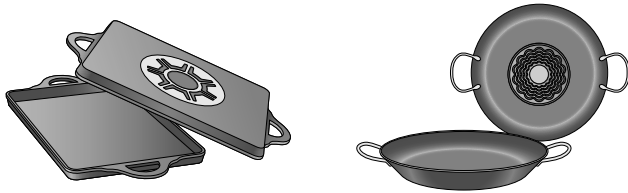


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme unique foyer, vous pouvez utiliser des récipients plus grands particulièrement adaptés à cette zone. Pour de plus amples informations sur le positionnement de la casserole, lisez ici

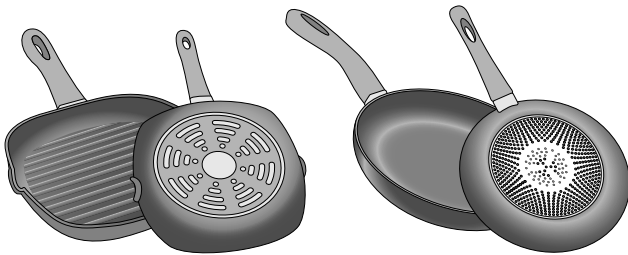


Il existe aussi des récipients spéciaux pour la cuisson par induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

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



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



Ustensile de cuisson non adapté

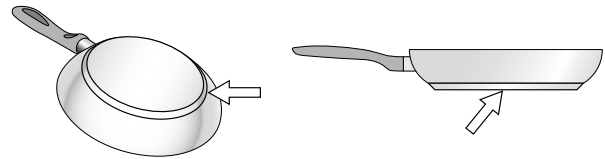
N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

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

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



Casserole manquante ou de taille inappropriée

Si vous ne placez pas de casserole sur l'élément choisi, ou si la casserole est fabriquée d'un matériau inadéquat ou n'est pas de la taille appropriée, le niveau de puissance affiché sur l'indicateur de l'élément clignotera. Placez une casserole adéquate sur l'élément pour faire cesser le clignotement. Si vous prenez plus de 90 secondes pour placer une casserole adéquate sur l'élément, ce dernier se désactivera automatiquement.

Casseroles vides ou casseroles à base mince

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

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient et celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Vous devriez toujours utiliser le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

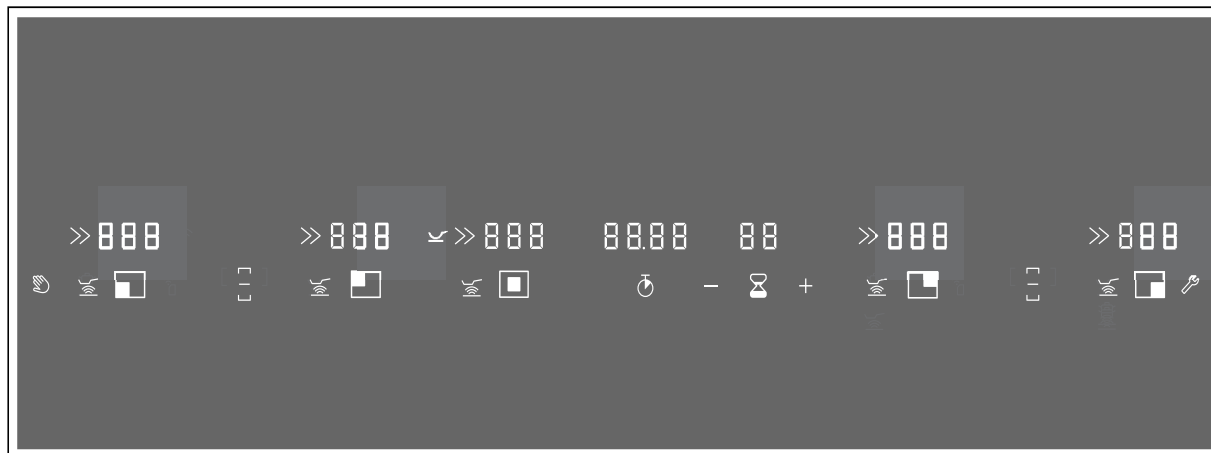
Détection automatique en cas de foyers à deux ou trois zones

Ces foyers peuvent détecter des récipients de taille différente. En fonction du matériau et des caractéristiques du récipient, par activation du foyer simple, double ou triple, le foyer s'adapte automatiquement pour transmettre la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson.

Présentation de l'appareil

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

Bandeau de commande



Surfaces de commande

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

Afficher

00	État de fonctionnement
1-12	Puissances de cuisson
H/h	Chaleur résiduelle
00	Minuterie courte durée
00.00	Minuterie
	Foyer
>> / P	Fonction PowerBoost
	Zone flexible activée
	Zone flexible désactivée
	Fonction Wok
R	Sonde de rôtissage
- / = / $\bar{=}$	Affichage de la température de la sonde de rôtissage

Surfaces de commande

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

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

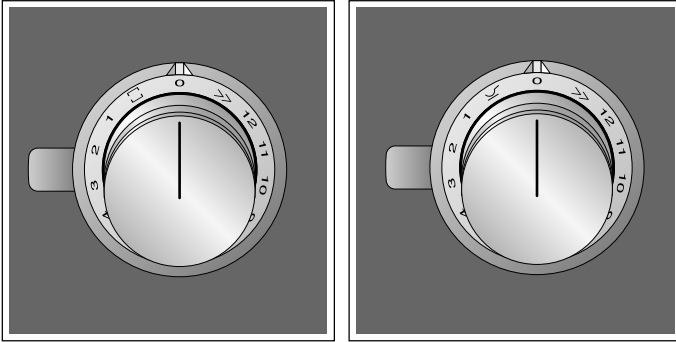
Remarques

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

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

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

Bouton de commande



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

1	Puissance de cuisson minimale
12	Puissance de cuisson maximale
>>	Fonction PowerBoost
☐	Zone flexible activée
☞	Fonction Wok

Les boutons de commande sont dotés d'un anneau lumineux qui comporte un affichage visuel pour chaque fonction. L'anneau lumineux change de couleur lorsque certaines fonctions ou certains processus sont activés.

Les foyers

Foyers		
☐ / ○	Foyer à une zone	Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée.
◎	Foyer triple	Le foyer s'allume automatiquement en cas d'utilisation d'un ustensile dont le fond correspond à la zone extérieure (◎ ou ◎).
☐	Zone flexible	Voir le chapitre → "Zone de cuisson flexible" à la page 54

Utilisez uniquement des récipients adaptés à la cuisson par induction, voir la section → "Cuisson par induction" à la page 46

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

L'anneau lumineux du bouton de commande clignote.

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

Tourner le bouton de commande sur la position 0.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Accessoires en option

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

- WP 400 001 Wok
- WZ 400 001 Support de wok
- VA 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.

Utiliser l'appareil

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

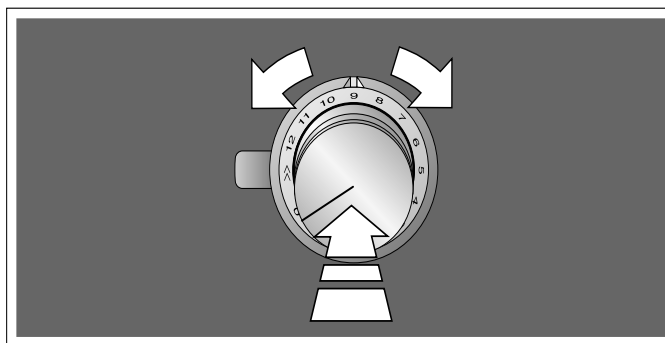
Réglage d'un foyer

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

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

Sélection de la puissance de cuisson

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



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

Éteindre un foyer

Tourner le bouton de commande sur la position 0.

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

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

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

Conseils de cuisson

Recommandations

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

Tableau des cuissons

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

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

Fonction Wok

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

Wok et accessoire Wok

(Non inclus dans l'appareil)

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

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

Pour cuisiner, bien fixer le Wok au support Wok. Toujours placer le support Wok au milieu du foyer.

Ne jamais chauffer un Wok vide.

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

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

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

Remarques

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

Cuisson au Wok

La méthode de cuisson au wok particulière consiste à faire sauter les mets. Les ingrédients coupés en petits morceaux sont cuits en peu de temps à haute température et en étant sans cesse remués. La grande poêle permet de remuer tous les ingrédients rapidement et facilement, et de les retourner comme dans une poêle normale. Les ingrédients ne collent pas au fond de la casserole du fait qu'ils sont sans cesse remués. La graisse excédentaire se retrouve au milieu de la poêle. Les pores de la viande se ferment et cette dernière reste juteuse. Les légumes restent croquants. Les arômes et les vitamines sont conservés.

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

Pour ce faire, procéder comme suit :



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



ATTENTION

Le Wok et ses accessoires deviennent très chaud pendant la cuisson. Tenir les enfants à l'écart. Retirer l'accessoire Wok uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.


Activer

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

La fonction est activée.

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

Désactiver

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

La fonction a été désactivée.

Tableau

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

Zone de cuisson flexible

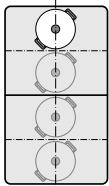
Elle peut être utilisée en tant que foyer unique ou en tant que deux foyers individuels, en fonction des besoins.

Elle est constituée de quatre inducteurs fonctionnant indépendamment les uns des autres. Lorsque la zone de cuisson flexible est en fonctionnement, seule la zone couverte par un récipient est activée.

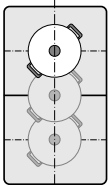
Recommandations d'utilisation de l'ustensile de cuisson

Placez l'ustensile de cuisson au milieu du foyer. La reconnaissance de la casserole et la répartition de chaleur sont ainsi garanties.

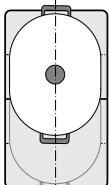
En tant que foyer unique



Diamètre inférieur ou égal à 5 1/8 po (13 cm)
Placez le récipient sur l'une des quatre positions illustrées sur l'image.

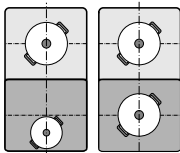


Diamètre supérieur à 5 1/8 po (13 cm)
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



Si le récipient occupe plus d'un foyer, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

En tant que deux foyers indépendants



Les foyers avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacun, peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre. Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour chaque foyer individuel. Utilisez uniquement un récipient par foyer.

En tant que deux foyers indépendants

La zone de cuisson flexible peut être utilisée comme deux foyers indépendants.



Activer

Voir le chapitre → "Utiliser l'appareil"

En tant que foyer unique

Utilisation de l'ensemble de la zone de cuisson en associant les deux foyers.

Liaison des deux foyers


1. Placer l'ustensile de cuisson. Tourner l'un des boutons de commande sur la position .
2. Sélectionner la puissance de cuisson avec l'autre bouton de commande. L'afficheur  s'allume. La puissance de cuisson s'allume dans les affichages des deux foyers.

La zone de cuisson flexible a été activée.

Modifier la puissance de cuisson

Modifier la puissance de cuisson avec le bouton de commande ayant servi à sélectionner auparavant la puissance de cuisson.


Ajouter un nouvel ustensile de cuisson

Placer le nouvel ustensile de cuisson. Tourner le bouton de commande ayant servi à sélectionner la zone de cuisson sur la position 0, puis le tourner de nouveau sur la position .

L'ustensile de cuisson est reconnu et la puissance de cuisson précédemment sélectionnée reste inchangée.

Remarque : Si la casserole est poussée sur le foyer utilisé ou si elle est soulevée, le foyer lance une recherche automatique et la puissance de cuisson précédemment sélectionnée reste inchangée.

Séparation des deux foyers

Tourner le bouton de commande ayant servi à sélectionner la zone de cuisson sur la position 0. L'afficheur  s'allume.

La zone de cuisson flexible a été désactivée. Les deux foyers continuent à fonctionner comme deux foyers indépendants.

Remarque : Si vous éteignez, puis rallumez ultérieurement la table de cuisson, la zone de cuisson flexible fonctionne à nouveau comme deux foyers indépendants.

Fonctions de la minuterie

Votre table de cuisson dispose de deux fonctions Minuterie :







- Minuterie courte durée
- Minuterie

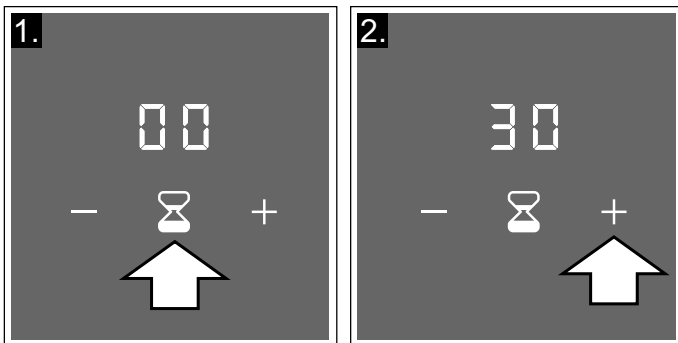
Minuterie



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


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

Réglages

1. Effleurer le symbole ,  s'allument dans l'affichage de la minuterie, ainsi que les symboles  et .
2. Dans les 10 secondes qui suivent, régler le temps de cuisson souhaité à l'aide des symboles  et .








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

3. Effleurer à nouveau le symbole  pour confirmer le temps de cuisson sélectionné.


Le temps commence à s'écouler.


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

Modifier ou supprimer le temps de cuisson

1. Effleurer le symbole .
2. Modifier le temps de cuisson à l'aide des symboles  et  ou le régler sur .
3. Effleurer le symbole  pour confirmer le temps de cuisson.

Après écoulement du temps de cuisson

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




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

Fonction Chronomètre

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


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


Activer

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


Le temps commence à s'écouler.

Arrêter la minuterie

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

Effleurer de nouveau le symbole , la minuterie redémarre.

Désactiver

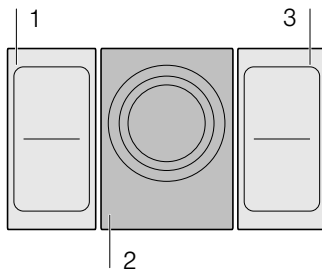
Maintenir enfoncé le symbole  pendant quelques secondes. La minuterie est arrêtée et les affichages de la minuterie disparaissent.

La fonction est désactivée.

Fonction PowerBoost

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

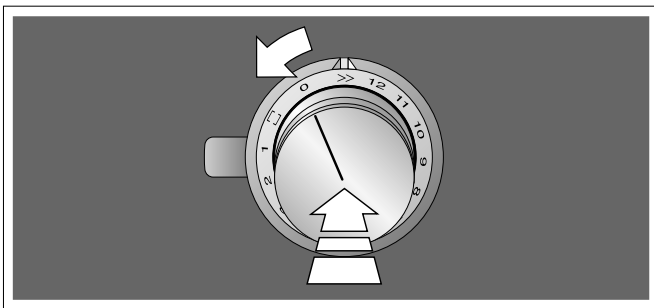
Cette fonction est toujours disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé. Sinon les symboles **P** et **12** clignotent dans l'affichage du foyer souhaité ; enfin la puissance de cuisson **12** est automatiquement réglée sans que la fonction ne s'active. Dans ce cas, tourner le bouton de commande sur la position 0.



Remarque : La fonction PowerBoost peut aussi être activée dans la zone flexible lorsque la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.

Activer

Appuyer sur le bouton et le tourner sur la position **>>**. Les affichages **P** et **>>** s'allument.



La fonction est activée.

Désactiver

Tourner le bouton de commande sur la puissance de cuisson souhaitée. Les affichages **P** et **>>** disparaissent et la puissance de cuisson sélectionnée s'allume.

La fonction a été désactivée.

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

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

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.

Sonde de rôtissage

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

Avantages lors du rôtissage

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

Remarques

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

Poêles pour la sonde de rôtissage

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

- GP900001 Poêle avec un diamètre de 15 cm.
- GP900002 Poêle avec un diamètre de 19 cm.
- GP900003 Poêle avec un diamètre de 21 cm.
- GP900004 Poêle avec un diamètre de 28 cm.
Uniquement recommandé pour le foyer à trois zones.

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

Remarques

- La sonde de rôtissage a été spécialement réglée pour ce type de poêle.
- Assurez-vous que le diamètre du fond de la poêle correspond à la taille du foyer. Placer la poêle au centre du foyer.
- Sur la zone de cuisson flexible, il est possible que la sonde de rôtissage ne s'active pas si la taille de poêle est différente ou si la poêle est mal positionnée. Voir le chapitre → "*Zone de cuisson flexible*".
- Les autres types de poêle peuvent surchauffer. La température peut se régler au-dessous ou au-dessus du niveau de température sélectionné. Essayer d'abord avec le niveau de température le plus bas, en le modifiant au besoin.

Niveaux de température

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

Tableau pour la friture

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

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

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

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Viande		
Escalope, nature ou panée	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Côtelettes*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	5	6 - 8
Steak, mi-saignant ou à point (3 cm d'épaisseur)	4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**	3	10 - 20
Saucisses, ébouillantées ou crues*	3	8 - 20
Hamburger, galettes de viande hachée*	3	6 - 30
Viande émincée, Gyros	4	7 - 12
Viande hachée	4	6 - 10
Lard	2	5 - 8
Poisson		
Poisson entier, frit, par ex. truite	3	10 - 20
Filet de poisson nature ou pané	3 - 4	10 - 20
Scampi, crevettes	4	4 - 8
Plats aux œufs		
Crêpes**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Œufs au plat	2 - 4	2 - 6
Œufs brouillés	2	4 - 9
Galette épaisse sucrée	3	10 - 15
Pain doré**	3	4 - 8
Pommes de terre		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	5	6 - 12
Pommes de terre sautées (à base de pommes de terre crues)	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre**	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	2	50 - 55
Pommes de terre glacées	3	15 - 20

* Retourner plusieurs fois.

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

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Légumes		
Ail, oignons	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	3	4 - 15
Cuisson à l'étuvée de légumes avec ajout de graisse et sans ajout d'eau, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10 - 20
Champignons	4	10 - 15
Légumes glacés	3	6 - 10
Oignons frits	3	5 - 10
Produits surgelés		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Blanc de volaille*	4	10 - 30
Croquettes de poulet	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Filet de poisson nature ou pané	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	3	6 - 10
Pâtés impériaux	4	10 - 30
Camembert/fromage	3	10 - 15
Sauces		
Sauce tomate aux légumes	1	25 - 35
Sauce béchamel	1	10 - 20
Sauce au fromage, par ex. au gorgonzola	1	10 - 20
Sauces réduites, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15 - 25
Divers		
Camembert/fromage	3	7 - 10
Plats cuisinés déshydratés avec ajout d'eau, par ex. poêlée de pâtes	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	4	3 - 15

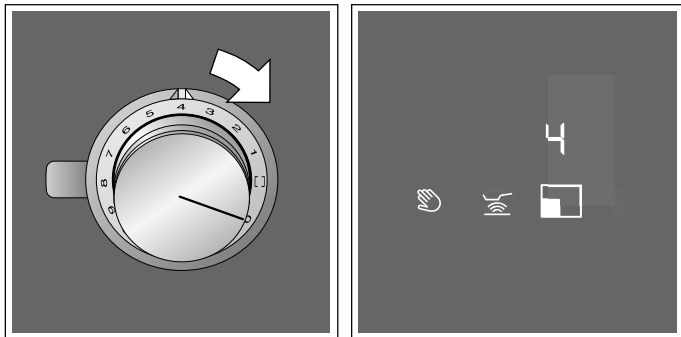
* Retourner plusieurs fois.

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

Réglages

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

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



2. Effleurer le symbole , il s'allume en orange.

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



La fonction est activée.

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

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

Remarques


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


Désactiver la sonde de rôtissage

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

Verrouiller le panneau de commande pour les besoins du nettoyage

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

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

Éteindre : dans les 10 minutes qui suivent, effleurer à nouveau le symbole .

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

Remarques

- La fonction de blocage n'affecte pas le bouton de commande. La table de cuisson peut être éteinte à tout moment.
- Pendant le blocage, l'alimentation électrique de la table de cuisson est coupée. Les foyers peuvent encore être chauds.

Coupage de sécurité automatique

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

Puissance de cuisson	Désactiver après
1	10 heures
2 jusqu'à 4	5 heures
5 jusqu'à 7	4 heures
8	3 heures
9 jusqu'à 10	2 heures
11 jusqu'à 12	1 heure

Niveau de température sonde de rôtissage

Niveau de température sonde de rôtissage	Désactiver après
1 jusqu'à 5	3 heures

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

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

Réglages de base



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

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


* Réglages usine

Pour accéder aux réglages de base :

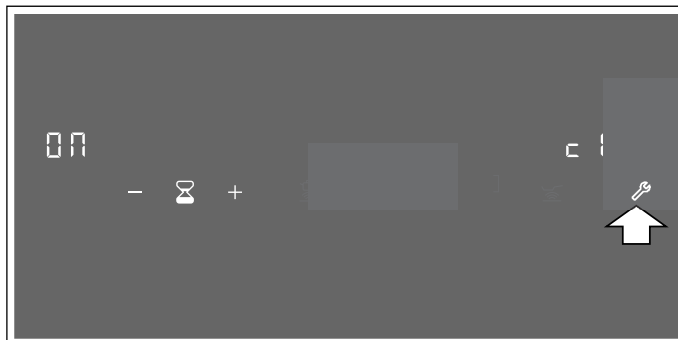
La table de cuisson doit être éteinte.


- Appuyer sur un bouton de commande et le tourner vers la gauche sur la position >>.
 - Tourner le bouton de commande vers la droite sur la position 1.
 - Tourner le bouton de commande vers la gauche sur la position 0.
Le symbole  s'allume. L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
 - Effleurer le symbole .
- Les affichages montrent les informations de produit.

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

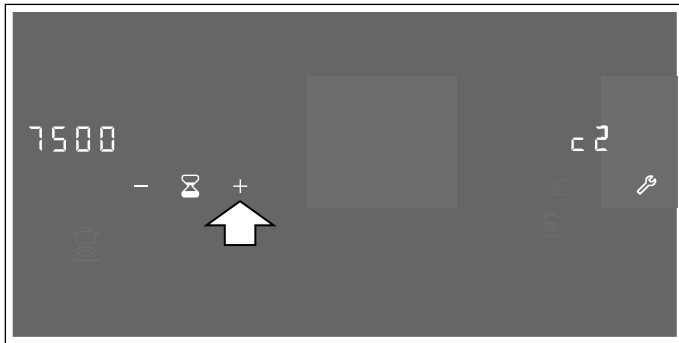
- Effleurer de nouveau le symbole  pour appeler les réglages de base.


Dans les afficheurs, **c 1** et **00** s'allument comme préréglage.



- Effleurer plusieurs fois le symbole  jusqu'à afficher la fonction souhaitée.

7. Ensuite, sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des symboles + et -.




8. Effleurer le symbole  pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Menu Quitter les réglages de base

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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

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

Table de cuisson vitrocéramique



ATTENTION

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

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

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

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

Joue latérale en acier inoxydable

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

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

Manette de commande

Essuyer avec un chiffon savonneux chaud, rincer et sécher.

Support de poêle Wok

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

Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyants 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 nettoyants pour table de cuisson en vitrocéramique comme BonAmi®, Soft Scrub®(sans eau de Javel), et du vinaigre blanc.

Éviter ces nettoyants

- Nettoyants à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyants caustique - les nettoyants comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyants 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 nettoyants en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyants inflammables, tels l'essence à briquet ou WD-40.

Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
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.	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.	
Aliments brûlés, traînées foncées et taches	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.
Projections de graisse	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
Marques laissées par le métal : Tache chatoyante	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.
Taches d'eau calcaire : Liquides de cuisson ayant débordé sur la surface	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.
Rayures de surface : Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles se polissent et sont moins visibles si le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique est appliqué quotidiennement.	Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation, afin d'éliminer les grains de sable ou autres (sel et épices). Pour réduire les rayures, utiliser des poêles à fonds lisses, propres, et les sécher avant utilisation. Utiliser chaque jour le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique recommandé. AVIS : Les bagues de diamant rayent la surface.

Entretien

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

FAQ

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?

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

Bruits possibles :

Bourdonnement profond comme dans un transformateur :

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

Sifflement grave :

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

Crépitement :

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

Sifflements aigus :

Peuvent se produire lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximum. Les sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance de cuisson est réduite.

Bruit du ventilateur :

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

Ustensiles de cuisson

Quels sont les ustensiles de cuisson compatibles avec la table de cuisson à induction?

Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre → "*Cuisson par induction*"

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

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

Assurez-vous que le foyer sur lequel le récipient est placé est allumé.

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

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des ustensiles de cuisson dans les chapitres → "*Test de la vaisselle*" et → "*Zone de cuisson flexible*"

Pourquoi l'ustensile de cuisson prend si longtemps à chauffer ou bien pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'une puissance de cuisson élevée est réglée?

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

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des ustensiles de cuisson dans les chapitres → "*Test de la vaisselle*" et → "*Zone de cuisson flexible*"

Ustensiles de cuisson

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

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

Les ustensiles qui conviennent le mieux sont ceux qui correspondent approximativement à la taille du foyer et qui possèdent un fond complètement ferromagnétique. Vous trouverez des informations concernant le type d'ustensiles approprié pour l'induction dans le chapitre → "*Cuisson par induction*"

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson?

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

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

Que faire en cas de dérangement?

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

Affichage	Cause possible	Solution
Aucune	L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. S'assurer que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Un signal retentit	Le panneau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Sécher le panneau de commande ou retirer l'objet.
Le foyer a été éteint. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote.	Le bouton de commande n'a pas été tourné pendant un long moment. La coupure de sécurité automatique a été activée. L'appareil est trop chaud.	Tourner le bouton de commande sur la position 0. Rallumer le foyer. Tenir compte du message d'erreur sur le panneau de commande.
L'affichage des foyers clignote.	L'ustensile de cuisson n'est pas détecté. S'assurer que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction.	S'assurer que le diamètre du fond du récipient correspond au foyer. Tourner le bouton de commande sur la position 0. Rallumer le foyer.
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Retirer les ustensiles de cuisson du foyer. Le foyer a suffisamment refroidi lorsque l'affichage d'anomalie s'éteint. Tourner le bouton de commande sur la position 0. Régler ensuite la puissance de cuisson comme d'habitude.
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
F5 + puissance de cuisson et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Retirer le récipient. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. La cuisson peut se poursuivre.
F5 et signal sonore	Un ustensile de cuisson chaud se trouve dans la zone du panneau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Retirer le récipient. Patienter quelques secondes. Vous pouvez poursuivre la cuisson lorsque l'affichage s'éteint.
F1 / F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger le plan de travail.	Attendre que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumer le foyer.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans interruption.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre → " <i>Coupure de sécurité automatique</i> "
E9000 E9010	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez le distributeur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas branchée correctement	Débrancher la table de cuisson du secteur. S'assurer qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.

Ne poser aucun récipient chaud sur le panneau de commande.

Remarque : Si le code de dysfonctionnement ne figure pas dans le tableau, débrancher la table de cuisson du secteur, patienter 30 secondes et la brancher à nouveau. Si l'affichage apparaît encore, contacter le service après-vente technique et transmettre le code de dysfonctionnement exact.

Mode démonstration

Si les affichages **DE ON** apparaissent, le mode démo est activé. L'appareil ne chauffe pas. Débrancher l'appareil du secteur. Patienter 30 secondes, puis rebrancher de nouveau l'appareil. Désactiver ensuite le mode démo dans les 3 minutes comme suit :

1. Tourner l'un des boutons de commande vers la gauche sur la position **>>**.
2. Tourner le même bouton de commande vers la droite sur la position 1.
3. Tourner le même bouton de commande vers la gauche sur la position 0.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en jaune.
4. Tourner le même bouton de commande vers la droite sur la position 1. L'affichage **ON** s'allume et l'anneau lumineux est vert.

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

Le mode démo a été désactivé.

Test de la vaisselle

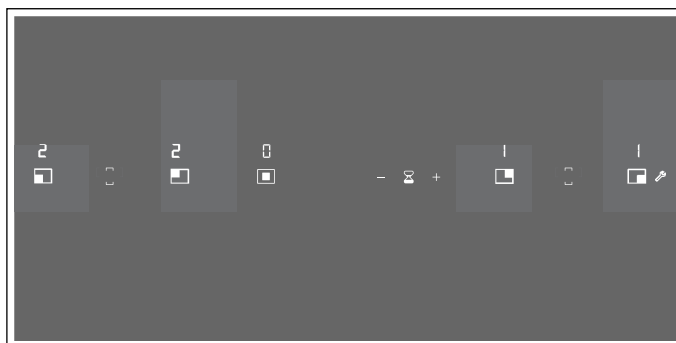
Cette fonction permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction du récipient.

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

1. À température ambiante, placez la casserole au centre avec env. 200 ml (8 oz.) d'eau au centre du foyer le mieux adapté au diamètre du fond de la casserole.
2. Aller aux réglages de base et sélectionner le réglage **2 3**. L'afficheur **OFF** s'allume.
3. Effleurer le symbole **+** ou **-**. L'affichage **ON** s'allume. Un signal sonore retentit et les affichages du foyer s'allument.

La fonction a été activée.

L'affichage **FUN** s'allume. Au bout de quelques secondes, le résultat de la qualité et de la rapidité du processus de cuisson apparaît dans les affichages des foyers.



Contrôlez le résultat à l'aide du tableau suivant :

Résultat

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

* En présence d'un foyer plus petit, testez de nouveau le récipient sur le foyer plus petit.

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

Remarques


- Le Wok et les accessoires Wok ne doivent pas être utilisés avec cette fonction.
- La zone de cuisson flexible est réglée comme un foyer, vérifier uniquement un récipient.
- Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile de cuisson, il est probable que seul le centre de l'ustensile sera chauffé et le résultat de cuisson peut s'avérer non optimal ou insatisfaisant.
- Vous trouverez des informations concernant cette fonction au chapitre → "*Réglages de base*".
- Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et la position des ustensiles de cuisson dans les chapitres et → "*Zone de cuisson flexible*".

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 877 442 4436
toll-free

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

Gaggenau
BSH Home Appliance Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1.877.442.4436
USA
www.gaggenau-usa.com
© 2017 BSH Home Appliances

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



9001319531 (970719)
en-us, fr-ca

GAGGENAU