

Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de utilización

SP 395/595 — CK 590

Montageanleitung
Notice d'installation
Installation Instructions
Montageaanwijzing
Istruzioni per il montaggio
Instrucciones de montaje

SP 395/595

Einbauschaltpult
Tableau de commande à encastrer
Built-in Control Panel
Inbouw Schakelpaneel
Quadro di comando da incasso
Caja de mandos empotrable

GAGGENAU

SP 395/595

(D)

Bedienungsanleitung

Seite 2 - 6

Montageanleitung

Seite 7 - 9

(F)

Notice d'utilisation

Page 10 - 14

Notice d'installation

Page 15 - 17

(GB)

Operating Instructions

Page 18 - 22

Installation Instructions

Page 23 - 25

(NL)

Gebruiksaanwijzing

Bladzijde 26 - 30

Montageaanwijzing

Bladzijde 31 - 33

(I)

Istruzioni per l'uso

Pagina 34 - 38

Istruzioni per il montaggio

Pagina 39 - 41

(E)

Instrucciones de utilización

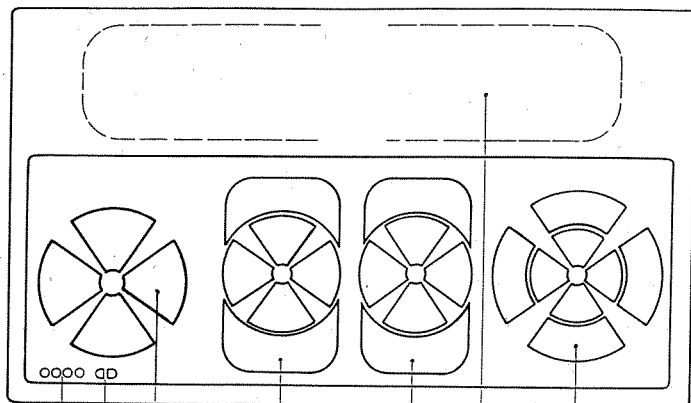
Página 42 - 46

Instrucciones de montaje

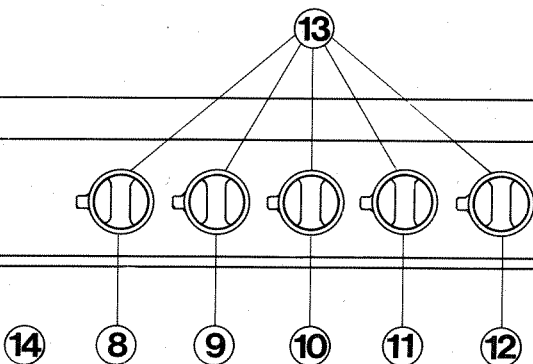
Página 47 - 49

Beschreibung

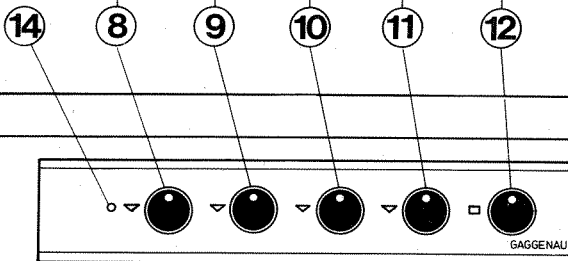
Gerätekombination Einbauschaltpult SP 395 bzw. SP 595 mit Glaskeramik-Kochfläche CK 590



CK 590



SP 395



- ① SuperQuick-Kochzone, $\varnothing$ 180, 1800 W
- ② SuperQuick-Kochzone $\varnothing$ 140 1100 W, mit Zuschaltung auf 140 x 240, 2000 W
- ③ SuperQuick-Kochzone $\varnothing$ 140 1100 W, mit Zuschaltung auf 140 x 240, 2000 W
- ④ SuperQuick-Kochzone mit Ankochautomatik, $\varnothing$ 120, 750 W, mit Zuschaltung auf $\varnothing$ 210, 2200 W
- ⑤ Warmhaltezone rechts, 150 x 350, 150 W
Zuschaltbare Warmhaltezone links, 150 x 700, 300 W
- ⑥ Einzelrestwärmeanzeige für die Kochzonen ① bis ④
- ⑦ Anzeigelampen der Warmhaltezonen ⑤
- ⑧ Schaltknopf für Kochzone ①
- ⑨ Schaltknopf für Kochzone ②
- ⑩ Schaltknopf für Kochzone ③
- ⑪ Schaltknopf für Kochzone ④ mit Ankochautomatik
- ⑫ Schaltknopf für Warmhaltezonen ⑤
- ⑬ Leuchtring SP 395
- ⑭ Kontrollampe SP 595

Hinweis:

Das Einbau-Schaltpult SP 395 bzw. SP 595 wird nur mit dem Glaskeramik-Kochfeld CK 590 kombiniert.

Bedienung

Die Glaskeramik-Kochfläche JK 590 ist mit 4 Kochzonen ①, ②, ③, ④ und einer Warmhaltezone ⑤ ausgestattet. Auf der Kochfläche befindet sich die Einzelrestwärmeanzeige ⑥, die kurz nach dem Einschalten der entsprechenden Kochzone aufleuchtet und erst erlischt, wenn nach dem Ausschalten die Kochzone soweit abgekühlt ist, daß sie nicht mehr störend heiß ist.

In allen Kochzonen ist ein Temperaturwächter eingebaut, der zu Ihrer Sicherheit ein Überhitzen der Zonen z. B. durch einen eergekochten Topf verhindert.

Die Kochzonen ②, ③, ④ und die Warmhaltezone ⑤ sind mit einer Zuschaltung ausgestattet, die es Ihnen erlaubt, die beheizte Fläche der Form und Größe des verwendeten Topfes anzupassen. Hierdurch wird beim Kochen keine Energie verloren.

Hinweise zur Bedienung der SuperQuick-Kochzone

Bevor Sie diese Kochzone in Betrieb nehmen, stellen Sie bitte erst Ihr Kochgefäß auf die Kochfläche und nehmen Sie es erst nach dem Ausschalten von der Kochzone.

Die **SuperQuick-Kochzone** besitzt eine gute Wärmeverteilung und erleuchtet hell rot.

Der Benutzer kann unmittelbar nach Veränderung der Leistungszufuhr das Reagieren der Kochzone erkennen. In jeder Kochstufe erfolgt eine kontinuierliche Wärmezufuhr.

Bedienung der Kochzonen

①, ②, ③ und ④

Zum Einschalten drehen Sie den entsprechenden Knopf nach rechts auf die gewünschte Stellung. Der Leuchtring ③ hinter den Knöpfen, die Kontrolllampe ④ sowie die Einzelrestwärmeanzeige ⑥ zeigen Ihnen den Betrieb der entsprechenden Kochzone an.

Zum Ausschalten drehen Sie den Schaltknopf nach links auf »0« zurück; die zugehörigen Anzeigelampen ③ und ④ erlöschen.

Wenn Sie die Zuschaltung in Betrieb nehmen und die Kochzone vergrößern möchten, dann drehen Sie einfach den entsprechenden Knopf nach rechts über »12« hinaus auf die Markierung ● und danach auf die gewünschte Heizstufe. Wenn Sie den Knopf wieder nach links auf »0« zurückdrehen, wird die Zuschaltung aufgehoben.

Einstelltabelle

1	Schmelzen
2	Warmhalten
3	Aufwärmen
4-5	Auftauen, Dünsten, Garen, schwaches Fortkochen
6	Stärkeres Fortkochen
7	Fortkochen im offenen Topf
8-9	Backen und schonendes Braten
10-11	Stärkeres Backen und Braten
12	Fritieren, große Mengen Wasser kochen, Ankochstufe

Die Ziffern 1-12 dienen nur als Richtlinie, da je nach Art und Zustand sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Verwenden Sie immer die Stufe 12 zum Anbraten oder Ankochen und schalten Sie danach auf eine kleinere Stufe zurück.

Bedienung

Bedienung der Kochzone ④ mit Ankochautomatik

Die Kochzone ④ kann mit Ankochautomatik betrieben werden. Durch kurzes Ziehen des zur Kochzone ④ gehörenden Knopfes wird die Ankochautomatik in Stellung **1** bis **11** in Betrieb genommen.

Die Ankochautomatik bewirkt, daß für die Dauer von einigen Minuten die Leistung der eingestellten Kochstufe erhöht wird. Damit wird die Fortkoch- bzw. Warmhaltetemperatur des Kochgutes schneller erreicht. Nach Ablauf der Ankochautomatik schaltet sich die integrierte Elektronik automatisch auf die Fortkoch- bzw. Warmhaltestufe zurück.

Die Ankochzeiten sind in einen Koch- und Bratbereich unterteilt:

- im Kochbereich liegen die Ankochzeiten zwischen 1,5 (bei Kochstufe **1**) und 8,5 Minuten (Kochstufe **7**)
- im Bratbereich liegen die Ankochzeiten hingegen zwischen 4 Minuten (Kochstufe **9**) und 5,5 Minuten (Kochstufe **11**).

Die genauen Ankochzeiten können Sie aus der nachfolgenden Tabelle entnehmen:

Stufe	Ankochzeiten
Kochbereich:	
1	1,5 Minuten
3	2,5 Minuten
5	5,5 Minuten
7	8,5 Minuten
Bratbereich:	
9	4,0 Minuten
11	5,5 Minuten

Bedienung der Warmhaltezone ⑤

Zum Einschalten der rechten Warmhaltezone ⑤ drehen Sie den Knopf ② nach rechts. Bei SP 395 leuchtet der Leuchtring ⑬ hinter dem Knopf. Auf der Keramik-Kochfläche leuchtet die rechte Anzeigelampe ⑦ auf.

Wollen Sie die gesamte Warmhaltezone ⑤ in Betrieb nehmen, dann drehen Sie den Knopf nach rechts über »**12**« hinaus auf die Markierung ① und danach auf die gewünschte Warmhaltestufe. Auf der Keramik-Kochfläche leuchtet auch die linke Anzeigelampe ⑦ auf.

Zum Ausschalten drehen Sie den Schaltknopf nach links auf »**0**« zurück; der Leuchtring ⑬ bei SP 395 sowie die Anzeigelampen ⑦ erlöschen.

Die Einstellung auf Maximalleistung (Stufe **12**) macht ein leichtes Fortköcheln möglich. Sie werden sehr bald eigene Erfahrungen machen, welche Schaltstufe Ihren Warmhaltebedürfnissen entspricht.

Bedienung

Pflege

Die beiliegende Broschüre gibt Ihnen alle Tips für die gründliche Reinigung und Pflege der Glaskeramik-Kochfläche.

Grobe Verschmutzungen mit unserem Klingenschaber (**Bestellnr. 3.4292.02**) entfernen.

Wir empfehlen die Kochfläche regelmäßig mit dem Gaggenau Glaskeramik-Kochfeldreiniger (**Bestellnr. 3.4403.00**) zu reinigen.

Bei der Pflege der Schaltknöpfe empfehlen wir, diese mit einem weichen Tuch abzureiben.

Übergekochtes bitte sofort abwischen und keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden.

Die Edelstahlfläche können Sie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Edelstahl behandeln.

Reparaturhinweis

Bei eventuell auftretenden Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Wenn die Stromversorgung in Ordnung ist, Ihr Gerät aber dennoch nicht funktioniert, benachrichtigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt. Die Kochstellen-Anzei-

gelampen dürfen nur von einem autorisierten Elektro-Installateur ausgewechselt werden. Unsachgemäße Eingriffe lassen den Garantieanspruch verfallen. Bei allen Reparaturen ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Allgemeine Hinweise

Denken Sie bitte daran, daß die Kochfläche im Betrieb heiß wird. Wir bitten um entsprechende Vorsicht, Kinder fernhalten.

Bei Arbeiten mit Fetten und Ölen die Kochfläche nicht unbeaufsichtigt lassen. Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden.

Treten Risse und Sprünge an der Kochfläche auf, so daß unter Spannung stehende Teile mittelbar oder unmittelbar von durchsickernder Flüssigkeit berührt werden oder daß Verletzungsgefahr besteht, muß das Gerät sofort außer Betrieb gesetzt werden; entweder durch Ziehen des Netzsteckers oder über Sicherungen.

Dieses Gerät darf **nicht** mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck gereinigt werden. Es besteht Kurzschlußgefahr!

Die Zubereitung von Speisen in Aluminiumfolien oder Kunststoffgefäßen ist nicht zulässig. Die Kochfläche darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Gerätes und fachgerechtes Benutzen im Haushalt selbst verantwortlich.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können keine Garantieansprüche erhoben werden.

Beim Anschluß von Elektrogeräten in Kochflächennähe muß darauf geachtet werden, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochflächen in Berührung kommen oder unter einer heißen Backofentür eingeklemmt werden.

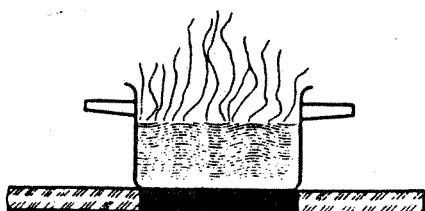
Technische Änderungen vorbehalten.

Übrigens:

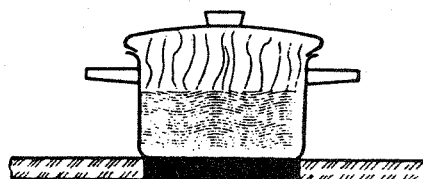
Wir empfehlen Ihnen, das neue Glaskeramik-Kochfeld durch einen Zusatz in eine bestehende Glasversicherung aufzunehmen. Bei einem eventuellen Schadensfall können Sie dann die Versicherung in Anspruch nehmen.

Und jetzt bleibt uns nichts mehr, als Ihnen viel Vergnügen beim Ausprobieren Ihres neuen Glaskeramik-Kochfeldes zu wünschen.

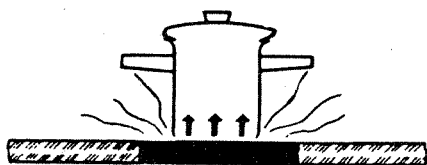
Und abschließend noch ein paar Tips zum Thema Energiesparen



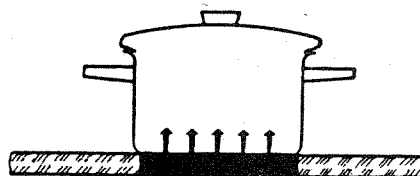
Energieverlust durch das
Entweichen von erhitzten
Dämpfen



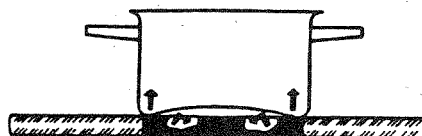
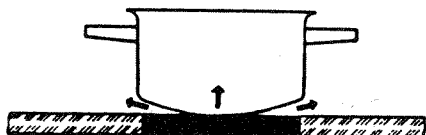
Deckel verhindert
Energieverluste und verkürzt
die Kochzeit



Energieverlust durch zu kleinen
Topf. Die Topfgriffe können sich
erhitzen!



Optimale Energieverwertung



Energieverluste durch unebene Topfböden

Montage

Allgemeine Hinweise

Das Einbauschaltpult SP 395 bzw. SP 595 wird zusammen mit der Glaskeramik-Kochfläche CK 590 eingebaut. Die Kochfläche wird über das Schaltpult gesteuert.

Der Einbau des Schaltpults ist unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der sonstigen länderspezifischen Vorschriften von einem autorisierten Elektro-Installateur durchzuführen.

Einbau des Schaltpults SP 395

1. Das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden überprüfen und ggf. umgehend das Transportunternehmen verständigen.
2. Gemäß Bild 1 und der Bohrschablone die Bohrungen $\varnothing 35$ mm für die Befestigung des Schaltpults und $\varnothing 4$ mm mit 3 mm Bohrungstiefe für die Befestigung der Leuchtscheiben an der Frontseite des Unterschranks herstellen (Arbeitsplattendicke max. 50 mm, ansonsten muß das Maß 105 mm entsprechend nach unten verlängert werden).
3. Anschlußdeckel am Schaltpult abnehmen und gemäß Anschlußschema Netzanschlußkabel befestigen und mit Zugentlastung sichern. Grün-gelbes Erdungskabel an die $\oplus$ gekennzeichnete Schraube des Schaltpults anschließen. Anschlußdeckel wieder montieren.

Einbau SP 395

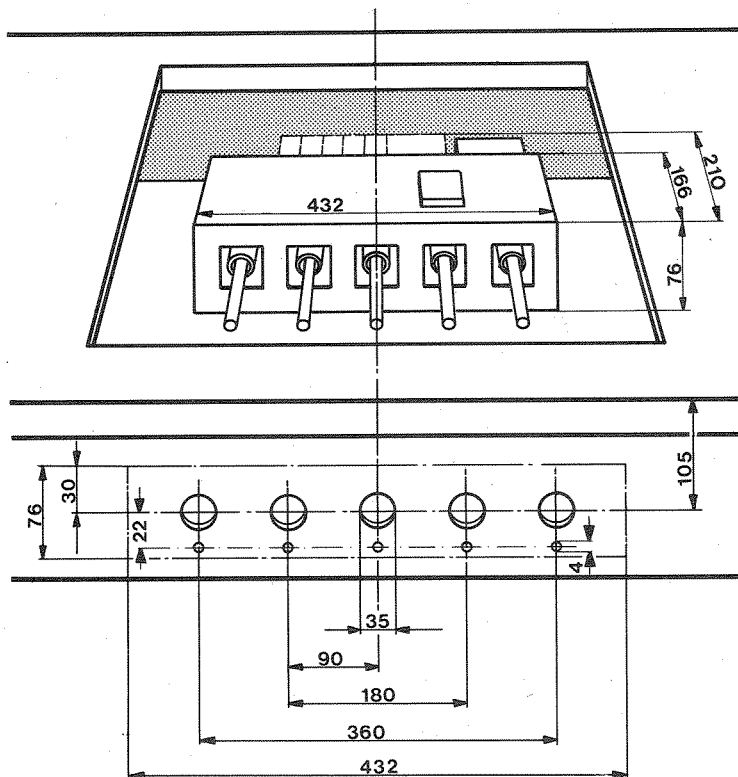
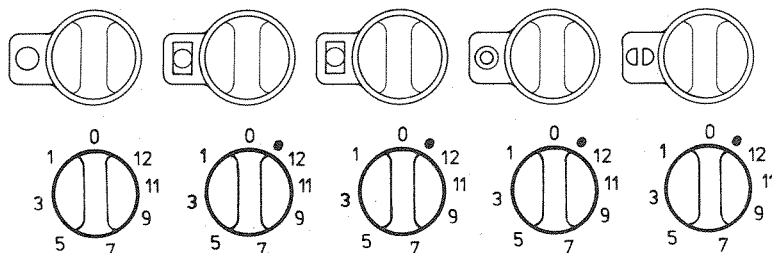


Bild 1

Zuordnung der Markierungsringe und Knebel



Montage

4. Markierungsring mit Kochstellenanzeige von hinten so auf die Leuchtscheibe aufstecken, daß die Kochstellenanzeige nach dem Einbau links sichtbar ist.
5. Schalterpult mit dem Gehäusedeckel nach unten von innen gegen die Frontseite des Unterschranks halten und von außen Leuchtscheibe auf die Schaltachse stecken und die Befestigungsschrauben mit aufgelegter Schutzscheibe in die Mutter am Schalterpult eindrehen. Nach dem Ausrichten die Befestigungsschrauben fest anziehen, bis das Schalterpult richtig fixiert ist.
6. Die Schaltknöpfe auf die Schaltachse aufstecken, die aus der Befestigungsschraube herausragt.

Den Schaltknopf ohne Zuschaltssymbol 0 auf die linke Schaltachse stecken.

7. Die Kochzonenstecker entsprechend der farblichen Kennzeichnung in die Buchse am Schalterpult fest eindrücken.
8. Das Netzanschlußkabel am Netz anschließen und das Gerät auf richtige Funktion überprüfen.
9. Als letzter Arbeitssgang ist darauf zu achten, daß der Berührungsschutz sichergestellt ist (z. B. durch einen nach unten abnehmbaren Zwischenboden).

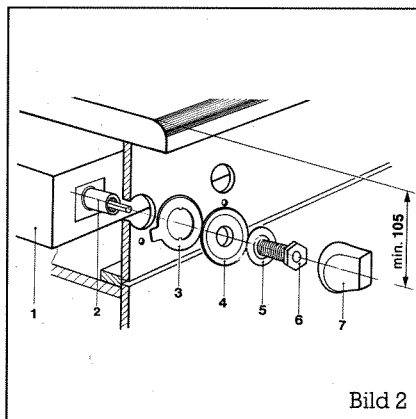


Bild 2

- 1 Schaltelement
- 2 Befestigungsmutter
- 3 Markierungsring
- 4 Leuchtscheibe
- 5 Schutzscheibe
- 6 Befestigungsschraube
- 7 Schaltknopf

Einbau des Schalterpults SP 595

1. Das Gerät beim Auspacken auf Transportschäden überprüfen und ggf. umgehend das Transportunternehmen verständigen.
2. Das Schalterpult ist für den Einbau in die Frontblende des Unterschranks vorgesehen (Bild 3).

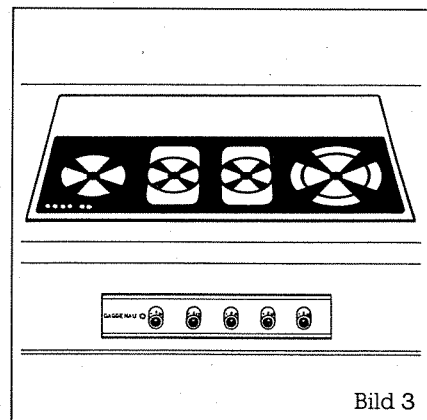


Bild 3

Ausschnitt für das Schalterpult entsprechend der angegebenen Maße ausführen (Bild 4).

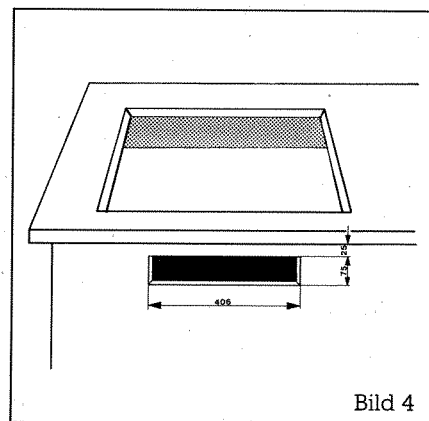


Bild 4

3. Die 4 Schrauben seitlich und hinten lösen und Gehäusedeckel abnehmen. Netzkabel gemäß Angaben des eingeklebten Schemas an Klemmleiste anschließen und mit Zugentlastung sichern.

Montage

4. Grün-gelbes Erdungskabel des Kochtisches an die ⊕ gekennzeichnete Schraube des Schaltpults anschließen. Steckverbindung des Kochtisches entsprechend der farblichen Kennzeichnung in Buchsenteil des Schaltpults fest eindrücken.
5. Gehäusedeckel mit 4 Schrauben wieder befestigen.
6. Schaltpult in vorbereiteten Ausschnitt einschieben. Seitliche Federn des Schaltpults sorgen für festen Halt (Ausschnittsmaß einhalten).
7. Netzkabel am Netz anschließen und Gerät auf richtige Funktion prüfen.
8. Als letzter Arbeitssgang ist darauf zu achten, daß der Berührungsschutz sichergestellt ist (z. B. durch einen nach unten abnehmbaren Zwischenboden).

Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich. Dem Benutzer ist die Funktionsweise des Schaltpults und der Kochfläche CK 590 anhand der Bedienungsanleitung SP 395 / 595 zu erklären und er ist darauf hinzuweisen, wie er im Bedarfsfall die Gerätekombination vom Stromnetz trennen kann.

Beim Herstellen der elektrischen Anschlüsse ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Teilen der Kochfläche in Berührung kommen.

Wenn nach dem Einbau die Gerätekombination nicht durch einen Stecker allpolig vom Netz getrennt werden kann, ist installationsseitig eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorzusehen.

Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können keine Garantieansprüche erhoben werden.

Technische Änderungen vorbehalten.

Angaben auf Typenschild

Schaltpult SP 395

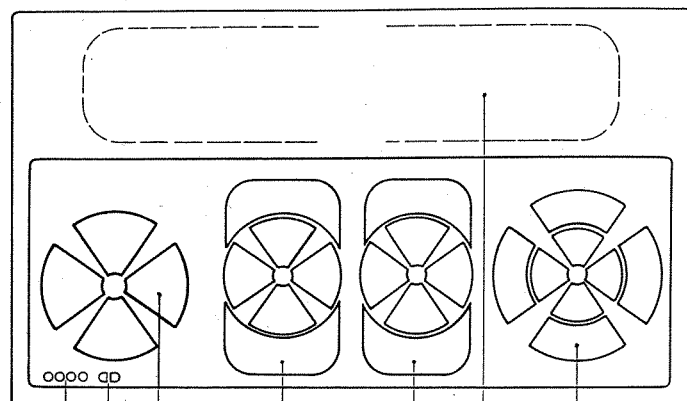
Typ SP 395-105	Total max. 8300 W
400 V 3 N~	50 Hz

Schaltpult SP 595

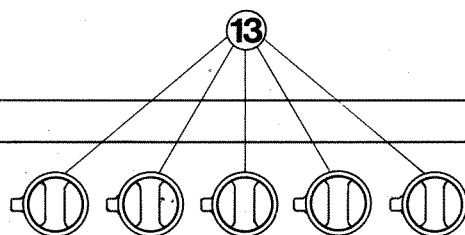
Typ SP 595-115	Total max. 8300 W
400 V 3 N~	50 Hz

Description

Tableau de commande SP 395 ou SP 595 combiné avec la table de cuisson électrique vitro-céramique CK 590



CK 590



SP 395



SP 595

- ① Zone de cuisson power light $\varnothing$ 180, 1800 W
- ② Zone de cuisson power light $\varnothing$ 140, 1100 W, avec mise en circuit supplémentaire sur 140x240, 2000 W
- ③ Zone de cuisson power light $\varnothing$ 140, 1100 W, avec mise en circuit supplémentaire sur 140x240, 2000 W
- ④ Zone de cuisson power light avec automatisme haute température $\varnothing$ 120, 750 W, avec mise en circuit supplémentaire sur $\varnothing$ 210, 2200 W
- ⑤ Zone de chaleur douce pour maintenir chaud à droite, 150x350, 150 W
Zone de chaleur douce pour maintenir chaud à gauche, pouvant être mise en circuit en plus, 150x700, 300 W
- ⑥ Indicateur optique de chaleur résiduelle pour les zones de cuisson ① à ④
- ⑦ Témoins des zones de chaleur douce ⑤
- ⑧ Manette de commande pour la zone de cuisson ①
- ⑨ Manette de commande pour la zone de cuisson ②
- ⑩ Manette de commande pour la zone de cuisson ③
- ⑪ Manette de commande pour la zone de cuisson ④ avec automatisme haute température
- ⑫ Manette de commande pour les zones de chaleur douce pour maintenir chaud ⑤
- ⑬ Anneau lumineux SP 395
- ⑭ Voyant de contrôle SP 595

Remarque

Les tableaux de commande à encastrer SP 395 et SP 595 ne sont combinés qu'avec la table de cuisson électrique vitro-céramique CK 590.

tilisation

table de cuisson vitro-céramique CK 590 est équipée de quatre zones de cuisson (①, ②, ④) et d'une zone pour maintenir chaud (⑤). Sur la table de cuisson se trouve l'indicateur optique de chaleur résiduelle ⑥ qui s'allume peu après la mise en marche de la zone de cuisson correspondante et qui, après l'arrêt de la zone de cuisson, ne s'éteint que lorsque la zone de cuisson a suffisamment refroidi pour que sa chaleur ne soit plus gênante.

Pour la sécurité de l'utilisateur, toutes les zones de cuisson sont dotées d'un contrôleur de température qui empêche toute surchauffe des zones de cuisson, par exemple quand le contenu d'un récipient s'est évaporé.

Les zones de cuisson ②, ③, ④ et la zone de chaleur douce pour maintenir chaud ⑤ sont dotées d'une mise en circuit supplémentaire permettant d'adapter la surface chauffée à la forme et à la taille du récipient utilisé afin d'éviter les pertes d'énergie pendant la cuisson.

marques concernant l'utilisation des zones de cuisson Wer light

Avant de mettre la zone de cuisson en marche, posez le récipient dessus et ne le retirez pas avant d'avoir éteint la zone de cuisson.

La **zone de cuisson ultra-rapide** offre une bonne répartition de la chaleur et dégage une lumière rouge clair.

A chaque changement de puissance, l'utilisateur remarque immédiatement la réaction de la zone de cuisson. A chaque niveau de cuisson, l'apport de chaleur s'effectue en continu.

Utilisation des zones de cuisson ①, ②, ③ et ④

Pour mettre une zone de cuisson en marche, tourner la manette correspondante vers la droite pour l'amener sur la position souhaitée. L'anneau lumineux ③ derrière les manettes, le voyant de contrôle ④ et l'indicateur optique de chaleur résiduelle ⑥ indiquent la marche de la zone de cuisson correspondante.

Pour l'arrêter, tourner la manette vers la gauche pour la ramener sur **»0«**; les témoins ③ et ④ correspondants s'éteignent.

Si l'on souhaite mettre en marche le circuit supplémentaire pour agrandir la zone de cuisson, il suffit de tourner la manette correspondante vers la droite au-delà de **»12«** pour l'amener sur le repère ⑧, puis revenir sur l'allure souhaitée. Pour arrêter le circuit supplémentaire, tourner le bouton vers la gauche pour le ramener en position ⑦.

Tableau de réglage

1	Faire fondre
2	Maintenir chaud
3	Réchauffer
4-5	Faire décongeler, faire cuire à la vapeur, faire cuire à l'étouffée, faire légèrement bouillir
6	Faire bouillir plus fortement
7	Faire bouillir avec la casserole ouverte
8-9	Faire cuire et faire revenir doucement
10-11	Faire cuire à feu vif ou faire revenir à feu vif
12	Faire frire, faire bouillir de grandes quantités d'eau, amorcer la cuisson

Les repères **1-12** sont des repères de base dont l'utilisation dépend aussi de la grandeur du récipient et de la nature du mets à cuire.

Toujours régler sur **12** pour **»lancer«** la cuisson ou pour saisir; passer ensuite à une allure inférieure.

Utilisation

Utilisation de la zone de cuisson ④ avec automatisme haute température

La zone de cuisson ④ peut fonctionner avec un accélérateur de chauffe automatique. Pour mettre en marche l'accélérateur, tirez brièvement sur le bouton correspondant à la zone ④ et réglez sur une position entre **1** et **11**.

Il permet d'augmenter pendant quelques minutes la puissance du niveau de cuisson sélectionné et donc d'atteindre plus rapidement la température de cuisson en palier ou de maintien au chaud du mets.

Une fois le temps d'accélération expiré, le système revient automatiquement au niveau de cuisson ou de maintien au chaud.

Les temps de début de cuisson sont différents pour la zone de cuisson et la zone de rôtissage:

- dans la zone de cuisson, les temps de début de cuisson se situent entre 1,5 minute (pour le niveau **1**) et 8,5 minutes (pour le niveau **7**)
- dans la zone de rôtissage, les temps de début de cuisson se situent entre 4 minutes (pour le niveau **9**) et 5,5 minutes (pour le niveau **11**)

On trouvera dans le tableau ci-dessous les temps de cuisson exacts:

Niveau	Temps de début de cuisson
Zone de cuisson:	
1	1,5 minutes
3	2,5 minutes
5	5,5 minutes
7	8,5 minutes
Zone de rôtissage:	
9	4,0 minutes
11	5,5 minutes

Utilisation de la zone pour maintenir chaud ⑤

Pour mettre en marche la zone droite pour maintenir chaud ⑤ tourner la manette ② vers la droite. Sur le modèle SP 395, l'anneau lumineux ③ derrière la manette s'allume.

Le témoin ⑦ droit s'allume en outre sur la table de cuisson vitro-céramique.

Si l'on souhaite mettre en marche la totalité de la zone pour maintenir chaud ⑤, tourner le bouton ② vers la droite au-delà de **»12«** pour l'amener sur le repère ①, puis revenir sur l'allure souhaitée pour maintenir chaud. Le témoin ⑦ gauche et droit s'allume sur la table de cuisson vitro-céramique.

Pour arrêter la zone pour maintenir chaud, tourner la manette vers la gauche pour la ramener sur la position **0**; l'anneau lumineux ③ du modèle SP 395 ainsi que le témoin ⑦ s'éteignent.

Le réglage sur l'allure maximum **12** permet de continuer à faire cuire lentement. Vous trouverez rapidement l'allure répondant à vos besoins personnels.

Utilisation

Entretien

La brochure ci-jointe fournit tous les conseils nécessaires pour le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson vitro-céramique.

Enlever les saletés grossières avec notre grattoir à lame plate (réf. 3.4292.02).

Nous conseillons de nettoyer régulièrement la table de cuisson avec le produit de Gaggenau pour le nettoyage des tables de cuisson vitro-céramique (réf. 3.4403.00).

Pour nettoyer les manettes, nous conseillons de les frotter avec un torchon doux.

Essuyer immédiatement les aliments qui ont débordé et éviter d'utiliser des produits abrasifs ou corrosifs.

Utiliser un produit spécifique pour entretenir la surface inox.

Réparations

En cas d'anomalies dans le fonctionnement de l'appareil, vérifier les fusibles. Si l'alimentation en courant se fait normalement et si l'appareil ne fonctionne pas, s'adresser au revendeur ou au point de service après-vente Gaggenau.

Les réparations doivent être effectuées exclusivement par des installateurs qualifiés pour que la sécurité de l'appareil reste garantie. Les voyants des plaques de cuisson ne doivent être

remplacés que par un électricien agréé. Toute intervention incorrecte entraîne la perte des droits à garantie. Toujours débrancher l'appareil pour les réparations.

Instructions générales

Ne pas oublier que la table de cuisson devient très chaude quand elle est en marche. Prendre les précautions nécessaires. Eloigner les enfants.

Ne pas laisser la table de cuisson sans surveillance quand on fait chauffer de l'huile ou de la graisse. Des huiles et graisses surchauffées peuvent facilement prendre feu.

Arrêter immédiatement la table de cuisson – en la débranchant ou au moyen des coupe-circuits – si elle présente des fissures à la suite desquelles des pièces sous tension sont touchées directement ou indirectement par un liquide ou de sorte qu'il existe des risques de blessure.

Ne nettoyez jamais cet appareil avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression – risque de court-circuit !

Il est interdit de préparer des mets dans une feuille d'aluminium ou dans des récipients en matière plastique. Le plan de cuisson ne doit pas être utilisé comme plan de rangement ou pour déposer des affaires.

L'utilisateur est responsable de l'état parfait de l'appareil et de son emploi correct.

Des détériorations éventuelles résultant de la non-observation de la présente notice ne sont pas couvertes par la garantie.

Lors du branchement d'appareils électro-ménagers à proximité de la table de cuisson, veiller à ce que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec des tables de cuisson chaudes et à ce qu'elles ne soient pas coincées sous une porte de four chaud.

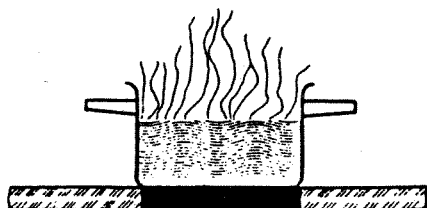
Sous réserve de modifications techniques.

Encore un conseil

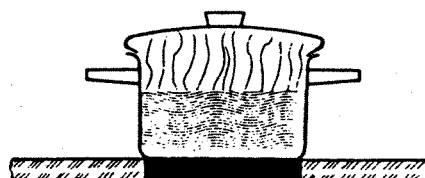
Nous vous conseillons d'étendre l'assurance générale contre les bris de vitres à votre nouvelle table de cuisson vitro-céramique. En cas d'éventuels dommages, vous pourriez alors faire appel à votre assurance.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter beaucoup de plaisir avec votre nouvelle table de cuisson vitro-céramique.

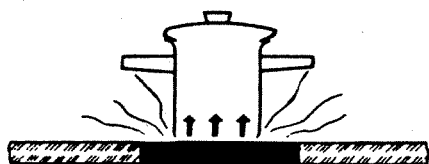
Conseils pour réduire la consommation d'énergie



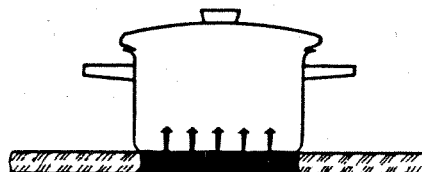
Perte d'énergie par échappement des vapeurs chauffées



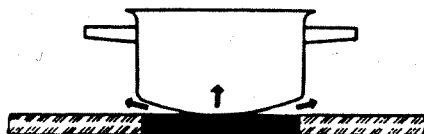
Un couvercle évite des pertes d'énergie et abrège le temps de cuisson



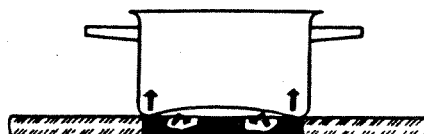
Perte d'énergie résultant de l'emploi d'un récipient trop petit. Les poignées peuvent s'échauffer!



Utilisation optimale de l'énergie



Pertes d'énergie dues à des fonds de récipients non plans



Installation

Instructions générales

Le tableau de commande à encastrer SP 395 ou SP 595 est installé avec la table de cuisson électrique vitro-céramique CK 590. La table de cuisson est commandée par le tableau de commande.

L'appareil doit être installé exclusivement par un électricien agréé et en tenant compte de tous les règlements spéciaux en vigueur.

Installation du tableau de commande SP 395

1. Lors du déballage, vérifier que l'appareil n'a pas subi de détériorations pendant le transport; si nécessaire, prévenir immédiatement l'agent de transport.
2. A l'aide du gabarit et en observant les indications de la figure 1, faire dans la façade de l'élément bas des trous de 35 mm $\varnothing$ pour fixer le tableau de commande ainsi que d'une profondeur de 3 mm et de 4 mm $\varnothing$ pour fixer les rondelles transparentes (épaisseur du plan de travail: max. 5,0 cm; sinon, il faut prolonger la cote de 10,5 cm d'autant vers le bas).
3. Dévisser le couvercle sur le tableau de commande, fixer correctement le câble d'alimentation comme l'indique le schéma de branchement. Le fixer avec le serre-câble. Brancher le câble de terre et remonter le couvercle.
4. Emmancher la bague de repère avec l'indication de la

Installation SP 395

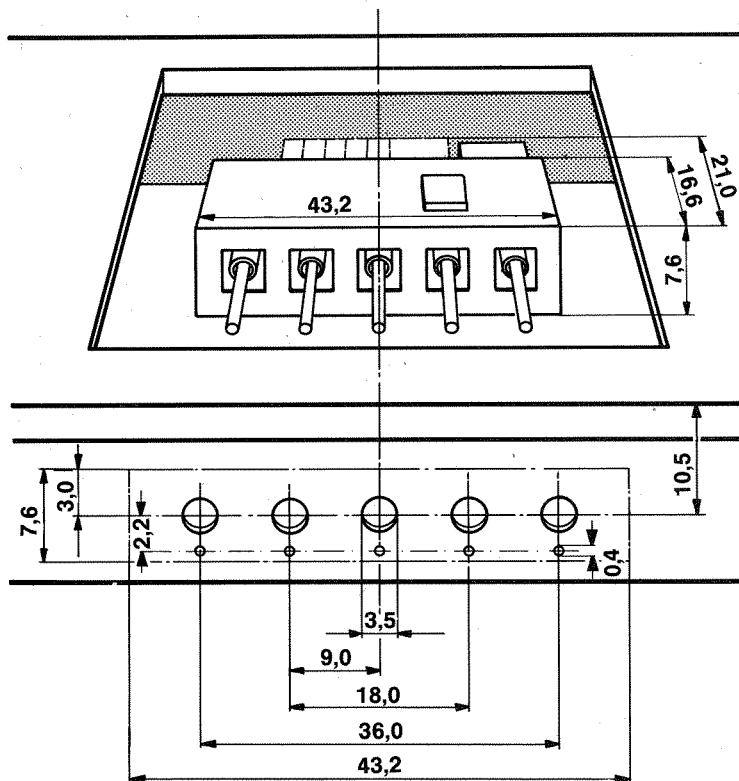
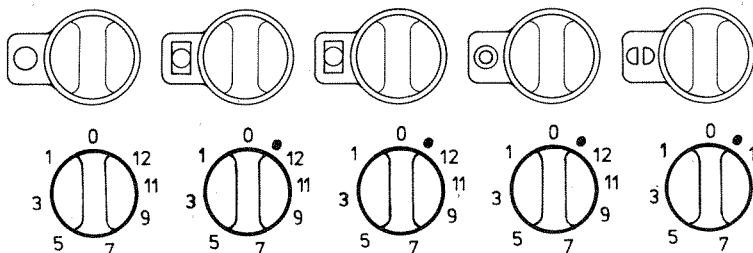


Fig.1

Affectation des bagues de repère et des manettes



Installation

plaque de cuisson derrière l'anneau lumineux de sorte que, après la pose, l'indication de la plaque de cuisson soit visible à gauche.

- Appliquer de l'intérieur vers l'arrière le tableau de commande contre la façade de l'élément bas et emmancher de l'extérieur la bague de repère et l'anneau lumineux sur l'axe du commutateur, puis visser les vis de fixation garnies d'une rondelle protectrice dans l'écrou sur la table de commande. Après la mise en place correcte, serrer les vis de fixation jusqu'à ce que la tableau de commande soit correctement fixé.

- Emmancher les manettes sur l'axe de commutateur dépassant de la vis de fixation.

Placez la manette sans symbole ● sur l'axe gauche.

- Enfoncer fermement les fiches des zones de cuisson dans la prise sur le tableau de commande en respectant les couleurs.
- Brancher le câble d'alimentation au secteur et vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.
- Vérifier finalement que la protection contre les contacts accidentels est assu-

rée, par exemple par un fond intermédiaire amovible par le bas. La distance minimum entre le bas du bandeau et le fond intermédiaire doit être de 1 cm.

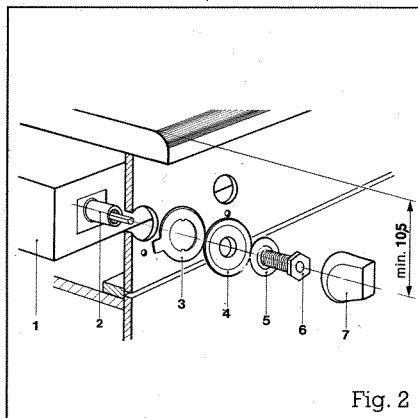


Fig. 2

- 1 Élément de commande
- 2 Ecrou de fixation
- 3 Bague de repère
- 4 Anneau lumineux
- 5 Rondelle protectrice
- 6 Vis de fixation
- 7 Manette

Installation du tableau de commande SP 595

- Lors du déballage, vérifier que l'appareil n'a pas subi de détériorations pendant le transport; si nécessaire, prévenir immédiatement l'agent de transport.
- Le tableau de commande est conçu pour être installé dans le panneau avant de l'élément bas (Fig. 3).

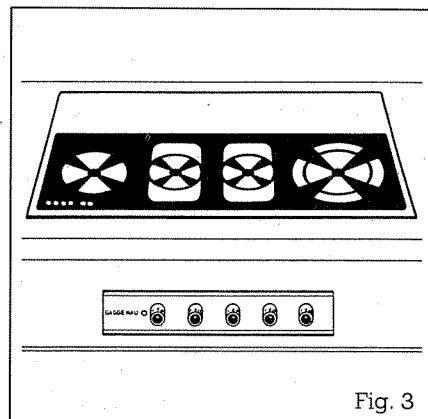


Fig. 3

Faire la découpe pour le tableau de commande en suivant les cotes indiquées (Fig. 4).

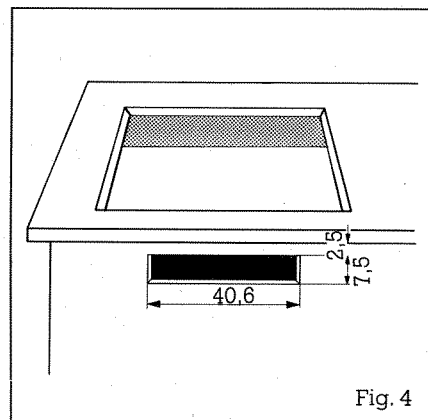


Fig. 4

- Desserrer les quatre vis sur les côtés et à l'arrière et enlever le couvercle de la carcas. Raccorder le câble d'alimentation selon les indications du schéma collé. Le fixer avec le serre-câble.

Installation

4. Brancher le câble de terre vert-jaune de la table de cuisson à la vis repérée par ⊕ sur le tableau de commande. Introduire fermement les connecteurs de la table de cuisson dans l'élément à douilles du tableau de commande à encastrer en respectant les couleurs- repères.
5. Fixer le couvercle avec quatre vis.
6. Introduire le tableau de commande dans la découpe préparée. Les griffes latérales du tableau de commande garantissent une fixation parfaite (respecter les dimensions de la découpe).
7. Raccorder le câble au secteur et vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.
8. Vérifier finalement que la protection contre les contacts accidentels est assurée, par exemple par un fond intermédiaire amovible par le bas. La distance minimum entre le bas du bandeau et le fond intermédiaire doit être de 1 cm.

L'installateur est responsable du bon fonctionnement de l'appareil après son installation. Il doit expliquer à l'utilisateur le fonctionnement du tableau de commande et de la table de cuisson CK 590 à l'aide de la notice d'utilisation SP 395 et SP 595 et attirer son attention sur la façon dont les appareils peuvent être débranchés si nécessaire.

Lors des branchements, veiller à ce que les câbles de raccordement n'entrent pas en contact avec des parties chaudes de la table de cuisson.

Si l'alimentation électrique des appareils par câble ne peut être coupée sur toutes les phases en retirant la fiche de la prise de courant, un système de coupures omnipolaire ayant au moins 3 mm de distance entre les contacts doit être prévu en amont des appareils.

Les détériorations résultant éventuellement de la non-observation de la présente notice ne sont pas couvertes par la garantie.

Sous réserve modifications techniques.

Indications sur la plaquette signalétique

Tableau de commande SP 395

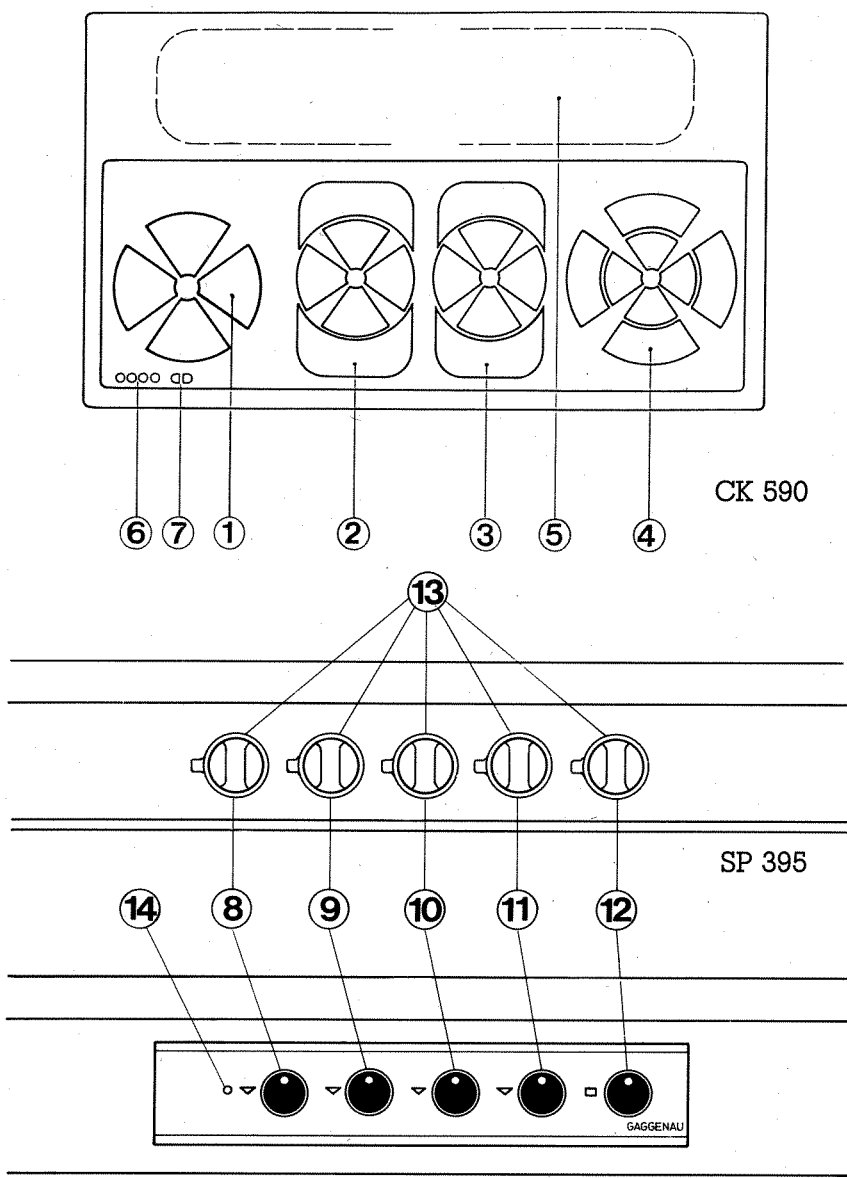
Modèle SP 395-105	Total max. 8300 W
400 V 3 N~	50 Hz

Tableau de commande SP 595

Modèle SP 595-115	Total max. 8300 W
400 V 3 N~	50 Hz

Description

Combination of appliances: SP 395 or SP 595 built-in control panel with CK 590 ceramic hob.



- ① SuperQuick cooking zone, dia. 180, 1800 W
- ② SuperQuick cooking zone, dia. 140, 1100 W, switchable to enlarged heating surface, 140 x 240, 2000 W
- ③ SuperQuick cooking zone, dia. 140, 1100 W, switchable to enlarged heating surface, 140 x 240, 2000 W
- ④ SuperQuick cooking zone with automatic high-heat function, dia. 120, 750 W, switchable to enlarged heating surface, dia. 210, 2200 W
- ⑤ Warming plate on right, 150 x 350, 150 W
Switchable to enlarged warming plate on left, 150 x 700, 300 W
- ⑥ Individual residual-heat indicators for hot plates ① to ④
- ⑦ Pilot lamps for warming plates ⑤
- ⑧ Control knob for hot plate ①
- ⑨ Control knob for hot plate ②
- ⑩ Control knob for hot plate ③
- ⑪ Control knob for hot plate ④
- ⑫ Control knob for warming plates ⑤
- ⑬ Illuminated ring, SP 395
- ⑭ Pilot lamp, SP 595

Note:

The SP 395 or SP 595 built-in control panel is only used in combination with the CK 590 ceramic hob.

Operation

The CK 590 ceramic hob is equipped with four hot plates (①, ②, ③ and ④) and a warming plate (⑤). Integrated into the hob are the individual residual-heat indicators ⑥, which light up just after the related hot plate has been switched on and remain alight until it has cooled sufficiently after being turned off.

For your safety, a temperature monitor is installed in each hot plate to prevent over-heating of the hotplates, for example if a pan boils dry.

Hot plates ②, ③ and ④, as well as warming plate ⑤, provide switch-controlled enlarged heating surfaces allowing you to adapt the heating surface to the shape and size of the pan being used. This avoids energy being wasted during cooking.

Notes on how to operate the SuperQuick cooking zones

Please put a pan onto the hot plate before switching it on, and do not remove it until you have switched the hot plate off.

The **SuperQuick cooking zone** distributes heat well and lights up bright red.

Directly after you have changed the heating level you can see how the cooking zone reacts. Heat is supplied continuously at each heat level.

Operation of hot plates

①, ②, ③ and ④

To switch on, turn the corresponding knob clockwise to the desired setting. The illuminated ring ③ behind the knobs, the pilot lamp ④ and the individual residual-heat indicator ⑥ light up to show that the hot plate in question is on.

To switch off, turn the knob anti-clockwise back to »0«. The pilot lamps ③ and ④ go out.

If you wish to enlarge the heating surface of a hot plate, simply turn the corresponding knob clockwise beyond the »12« to the 0 mark and then back to the desired setting. This function is automatically switched off when you turn the knob back to »0«.

Table of settings

1	Melting
2	Keeping warm
3	Re-heating
4-5	Thawing, steaming, simmering, gentle cooking
6	Quick cooking
7	Cooking in an open pan
8-9	Gentle frying
10-11	Quick-frying
12	Deep-frying, boiling large amounts of water

The figures **1 to 12** are only guidelines, since more or less heat may be required, depending on the type and condition, size and contents of the pan.

Only use setting **12** for sealing food to be fried or for bringing to the boil, and then turn down to a lower setting.

Operation

Automatic high-heat control

Cooking zone ④ can be operated with the automatic quick-boil facility. The automatic quick-boil facility is operated by briefly pulling out the knob belonging to cooking zone ④ and by setting it to a setting from **1** to **11**.

The automatic quick-boil facility, increases the set heat level for a few minutes to reach the continuous cooking or warming temperature faster.

Once the quick-boil time has elapsed, the integrated electronic circuitry switches back automatically to the continuous cooking or warming temperature.

The quick boil times are subdivided into cooking and browning ranges:

- in the cooking range, quick boil times lie between 1.5 minutes (cooking level **1**) and 8.5 minutes (cooking level **7**)
- in the browning range, however, quick boil times lie between 4 minutes (cooking level **9**) and 5.5 minutes (cooking level **11**)

Refer to the following table for exact quick boil times:

Level	Quick boil times
Cooking range:	
1	1.5 minutes
3	2.5 minutes
5	5.5 minutes
7	8.5 minutes
Browning range:	
9	4.0 minutes
11	5.5 minutes

Operation of the warming plates ⑤

Turn knob ② clockwise to switch on the right-hand warming plate ⑤. On the SP 395, the illuminated ring behind knob ③ also lights up. In addition, the right-hand indicator lamp ⑦ also lights up on the ceramic hob.

If you wish to use the full warming plate, ⑤, turn the knob clockwise beyond the »12« to the ● mark and then back to the desired warming setting. The left-hand indicator lamp ⑦ also lights up on the ceramic hob.

To switch off, turn the control knob anti-clockwise to »0«. Indicator lamp ⑦ goes out, as does illuminated ring ③ on the SP 395.

Setting the warming plate to maximum temperature (setting **12**) allows very gentle simmering. However, with a little practice, you will soon find out which setting to select to keep your food warm.

Operation

Care

The enclosed brochure gives you all the hints you need on how to clean and care for your ceramic hob.

Gaggenau glass-hob cleaner cleans, removes stubborn dirt and protects from stains.

Gaggenau glass-hob cleaner
Order No. 3.4403.00.

We recommend our blade scraper for cleaning glass-hobs and bad contaminations.

Order No. 3.4292.02.

We recommend that you clean the control knobs by wiping them with a soft cloth.

Wipe up anything that boils over immediately, but please never use abrasive or corrosive cleaners.

The stainless steel surface can be cleaned with a commercial stainless-steel cleaner.

Notes on repairs

If the appliance does not work, please check your domestic fuses first. If the power supply is in order, but the appliance still does not work, please inform your dealer or the local Gaggenau service agent.

Repairs may only be carried out by Gaggenau authorized electricians, in order to guarantee the safety of the appliance. The plate indicators may only be replaced by an authorized electrician. Unauthorized tampering will invalidate all war-

anty claims. Always disconnect the appliance from the mains before performing any repairs.

General notes

Please remember that the hob becomes hot during use. Please be careful and keep children away.

Over-heated oil or fat can easily catch fire. Therefore, we recommend you do not leave oil or fat unattended on the hob.

If cracks or fractures occur in the hob and thus create the risk of seeping liquids coming into direct or indirect contact with live parts, or if there is a risk of injury, immediately disconnect the appliance from the mains by removing the power plug or switching off the corresponding power switch.

This appliance must **not** be cleaned by means of steam as a cleaning device or water pressure as this would involve a risk of short-circuits.

Dishes must not be cooked in aluminium foil or plastic containers. Do not use the hob as a work top.

The user is entirely responsible for the correct care and usage of the appliance.

We accept no warranty claims for damage caused by failure to comply with these instructions.

When connecting electrical appliances in the vicinity of the hob, make sure that connecting

leads cannot come into contact with hot areas of hob or get trapped in a hot oven door.

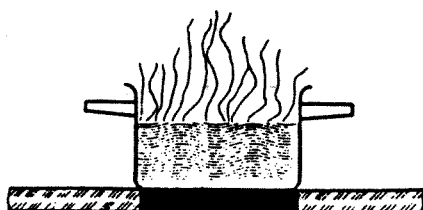
Subject to technical change without notice.

Important note:

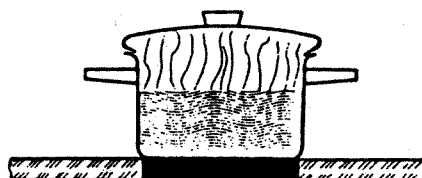
We recommend that you extend the glass insurance covered by your household insurance policy to cover your new ceramic hob. You will then be able to claim on the insurance, should your hob ever be damaged.

And all that remains for us now is to wish you endless enjoyment in trying out and using your new ceramic hob.

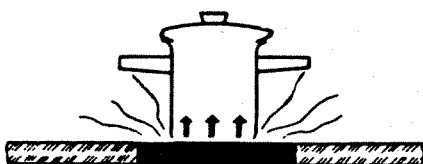
Just a few energy-saving tips for good measure



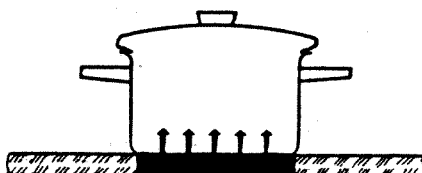
Energy wasted by escaping steam



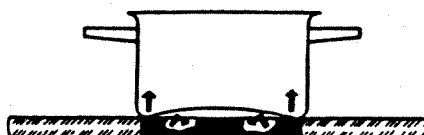
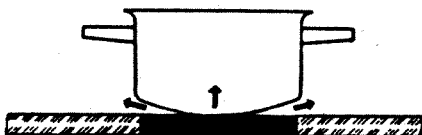
A lid prevents energy losses and reduces cooking times



A pan which is too small wastes energy. The pan handles may get hot!



Optimum energy utilization



Pans with dished bottoms waste energy

Installation

General notes

The SP 395 or SP 595 built-in control panel is installed together with the CK 590 ceramic hob. The hob is operated via the control panel.

The control panel must be installed by an authorized electrician in compliance with all the valid regulations.

Installation of the SP 395 control panel

1. When unpacking the appliance, check it for transport damage and, if necessary, inform the carrier at once.
2. Following Fig. 1 and using a drilling template, prepare the bores, 35 mm diameter for fastening the control element and 4 mm diameter with 3 mm drilling depth for fastening the illuminated discs in the front of the lower cabinet (work top thickness max. 50 mm, otherwise the dimension of 105 mm must be extended downwards accordingly).
3. Remove the connector cover on the control panel, connect the mains lead in accordance with the wiring diagram and secure it with cable clamp. Connect the green/yellow earth cable to the screw marked $\oplus$ on the control panel. Re-fit the connector cover.

Installation SP 395

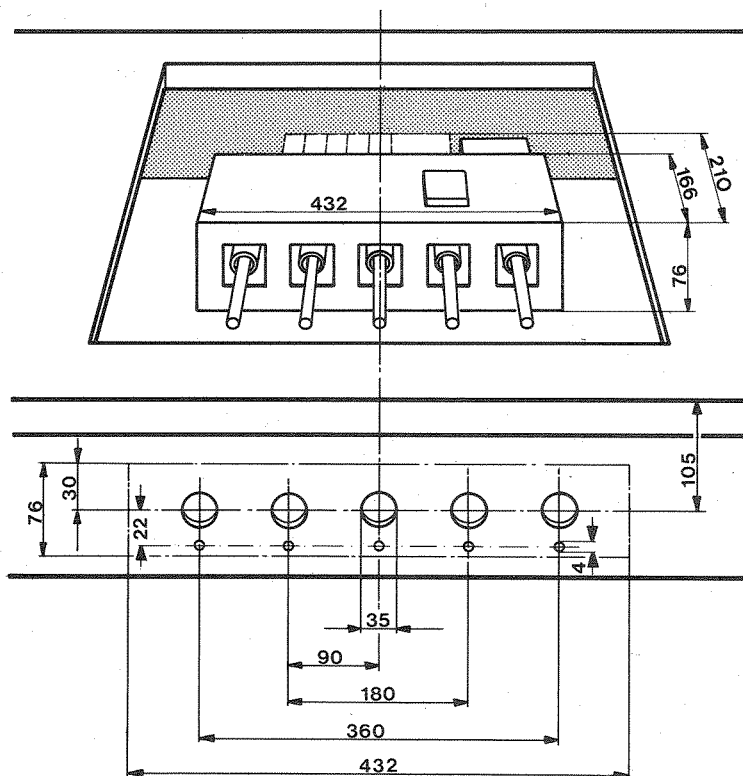
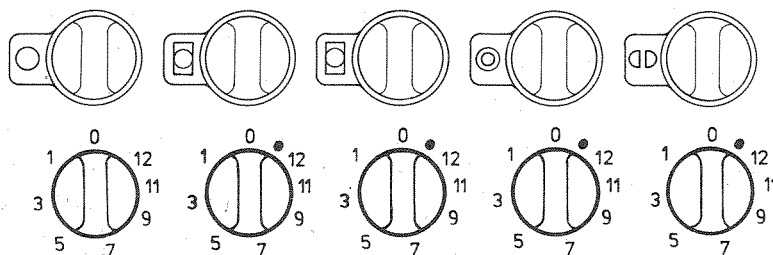


Fig. 1

Arrangement of the symbol rings and the control knobs



Installation

4. Slip the symbol ring with hot plate mark onto the illuminated disk from the rear in such a way that the hot plate mark appears on the left after installation.
5. Hold the control panel (with the housing cover facing downwards) from the inside against the drawer front of the base cupboard, slip the illuminated rings onto the spindles from the outside and screw the fastening screws with washer into the threaded fastening tubes on the control panel. After aligning the control panel, tighten the fastening screws firmly until the control panel is properly fixed.
6. Push control knobs onto the spindles protruding from the fastening screws.

Plug the switching knob without the additional switching symbol 0 onto the left switch spindle.

7. Firmly plug the colour-coded connectors for the hot plates into the corresponding sockets on the control panel.
8. Connect the mains lead to the mains and check the appliance for correct operation.
9. Finally, ensure that protection underneath against accidental contact is provided (e. g. by means of a panel underneath the control housing which is removable by pulling downwards).

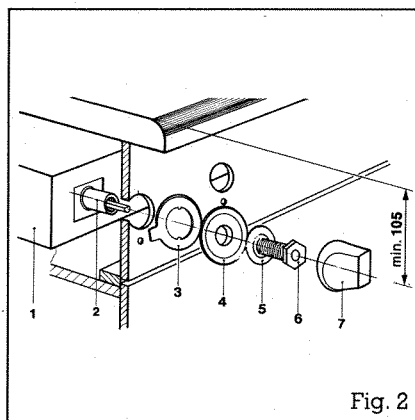


Fig. 2

- 1 Control element
- 2 Fastening nut
- 3 Symbol ring
- 4 Illuminated disk
- 5 Protective washer
- 6 Fastening screw
- 7 Control knob

Installation of the SP 595 control panel

1. When unpacking the appliance, check it for transport damage and, if necessary, inform the carrier at once.
2. The control console is intended for installation in the front panel of the base cabinet (Fig. 3).

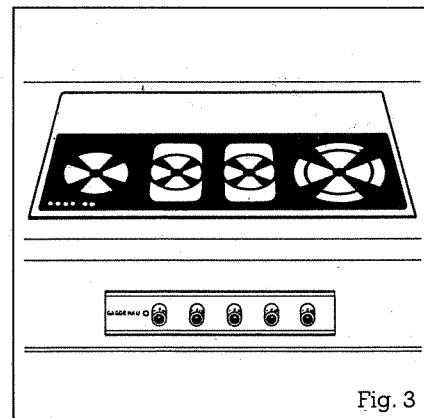


Fig. 3

Prepare the cut-out for the control panel in accordance with the specified dimensions (Fig. 4).

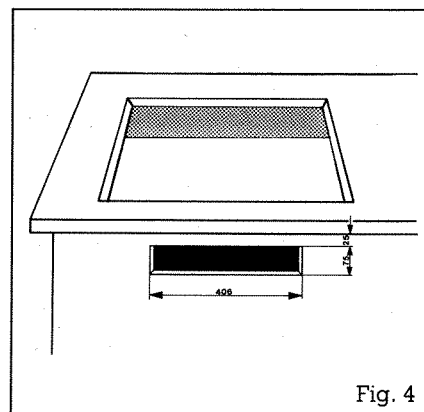


Fig. 4

3. Undo the four screws at the sides and rear to remove the housing cover. Connect the mains lead to the terminal block in accordance with the wiring diagram inside the cover and secure it with the cable clamp.

Installation

4. Connect the yellow and green earth lead of the hob to the control panel screw marked ⊕. Firmly plug the colour-coded connectors of the hob into the corresponding sockets on the control panel.
5. Re-fit the housing cover with the four screws.
6. Slide the control panel into the prepared cut-out. The springs on the sides of the control panel ensure a tight fit (keep to the specified cut-out dimensions!).
7. Connect the mains lead to the mains and check the appliance for correct operation.
8. Finally, ensure that protection underneath against accidental contact is provided (e. g. by means of a panel underneath the control housing which is removable by pulling downwards).

The electrician is responsible for the correct functioning of the appliance at the installation site. He must instruct the user on how to operate the control panel and the CK 590 hob correctly on the basis of the SP 395 or SP 595 Operating Instructions, and the user must also be told how to disconnect the appliance combination from the mains if necessary.

When making the electrical connections, it must be ensured that the connecting leads do not come into contact with hot parts of the hob. Protection against accidental contact must be ensured after installation, e. g. by fitting a removable panel underneath the control housing.

If the installed appliance combination cannot be completely disconnected from the mains by means of a plug, a suitable contact breaker should be fitted with a contact gap of at least 3 mm and accessible to the customer.

No warranty claims will be accepted for any damage caused by failure to comply with these instructions.

Subject to technical change without notice.

Rating plate data

SP 395 control panel

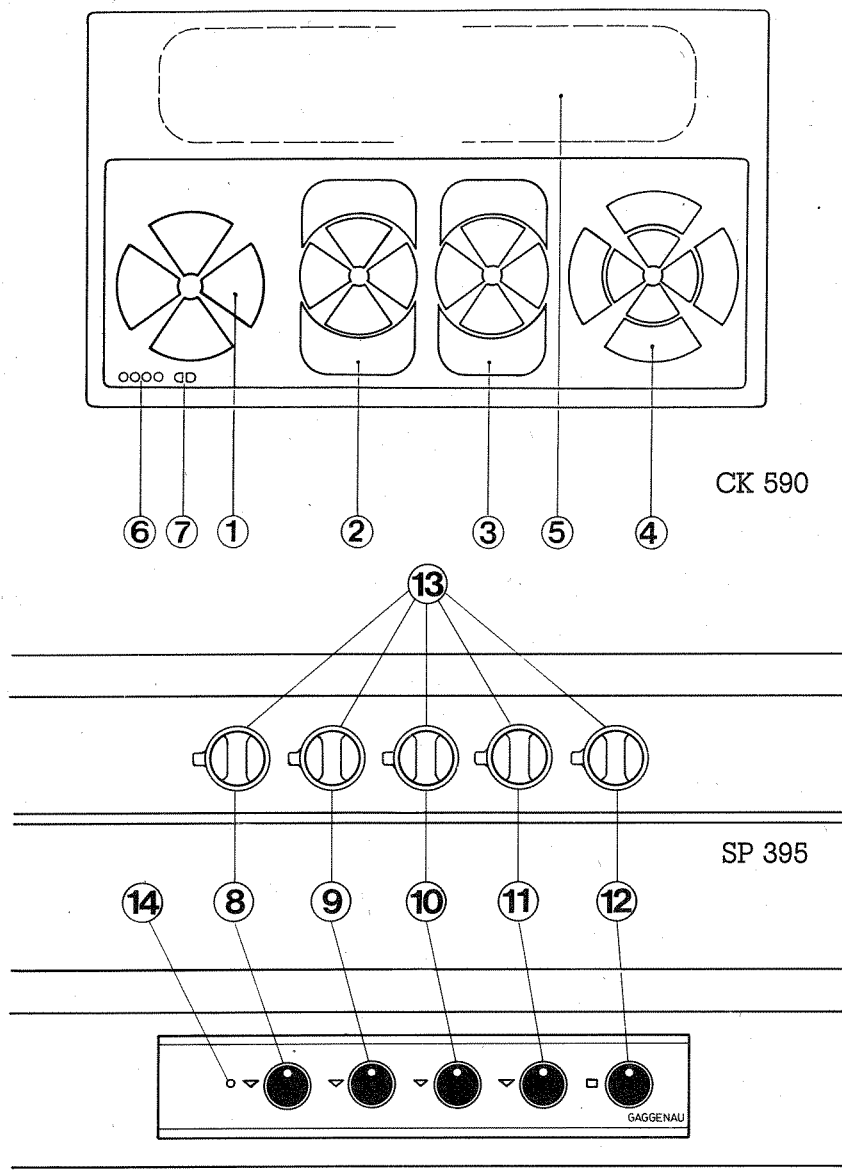
Type SP 395-505 240 V AC	Total 8300 W 50 Hz
-----------------------------	-----------------------

SP 595 control panel

Type SP 595-515 240 V AC	Total 8300 W 50 Hz
-----------------------------	-----------------------

Beschrijving

Kombinatie: inbouw-schakelpaneel SP 395 resp. SP 595 met glaskeramisch kookplateau CK 590



- ① SuperQuick-kookzone, $\varnothing$ 180, 1800 W
- ② SuperQuick-kookzone $\varnothing$ 140, 1100 W, met schakeling voor kookzone-vergroting tot 140 x 240, 2000 W
- ③ SuperQuick-kookzone $\varnothing$ 140, 1100 W, met schakeling voor kookzone-vergroting tot 140 x 240, 2000 W
- ④ SuperQuick-kookzone met automatische kookregeling $\varnothing$ 120, 750 W, met schakeling voor kookzone-vergroting tot $\varnothing$ 210, 2200 W
- ⑤ Warmhoud-zone rechts, 150 x 350, 150 W
Warmhoudzone-vergroting links, 150 x 700, 300 W
- ⑥ Indikatielampjes voor de restwarmte van de kookzones ① tot ④
- ⑦ Indikatielampjes van de warmhoud-zones ⑤
- ⑧ Schakelknop voor kookzone ①
- ⑨ Schakelknop voor kookzone ②
- ⑩ Schakelknop voor kookzone ③
- ⑪ Schakelknop voor kookzone ④
- ⑫ Schakelknop voor de warmhoud-zones ⑤
- ⑬ Lichtschijfje SP 395
- ⑭ Controlelampje SP 595

Attentie:

Het inbouw-schakelpaneel SP 395 resp. SP 595 wordt alleen met het glaskeramisch kookplateau CK 590 gecombineerd.

Gebruik

Het glaskeramisch kookplateau CK 590 is uitgerust met 4 kookzones (①, ②, ③, ④) en een warmhoud-zone (⑤). Op het kookplateau bevindt zich het indicatielampje voor de restwarmte ⑥, dat na het inschakelen van de desbetreffende kookzone begint te branden en dan pas uitgaat, wanneer de kookzone na het uitschakelen voldoende afgekoeld is.

Met het oog op de bedrijfsveiligheid zijn alle kookzones voorzien van een ingebouwde temperatuurbegrenzer. Daardoor wordt oververhitting van de kookzones (b. v. door een drooggekookte pan) voorkomen.

De kookzones ②, ③, ④ en de warmhoud-zone ⑤ zijn uitgerust met een schakeling, met behulp waarvan de vorm en de grootte van het kookvlak aan de kookpan kan worden aangepast. Daardoor gaat er tijdens het koken geen energie verloren.

Opmerkingen in zake het gebruik van de SuperQuick-kookzones

Alvorens deze kookzone in gebruik te nemen, dient u eerst uw kookpan op het kookvlak te plaatsen. Neemt u de pan pas na het uitschakelen van de kookzone.

De **SuperQuick-kookzone** biedt een goede warmteverdeling en licht felrood op.

U ziet meteen na een wijziging van de vermogensstand de

reactie van de kookzone. Op elke vermogensstand is er een continue vermogenstoevoer.

Bediening van de kookzones ①, ②, ③ en ④

Voor het inschakelen draait u de knop van de daarbij behorende kookzone naar rechts in de gewenste stand. Het lichtschijfje ③ achter de knoppen, het controlelampje ④ en het indicatielampje voor de restwarmte ⑥ tonen aan, dat de kookzone in werking is gesteld.

Voor het uitschakelen draait u de schakelknop naar links in stand »0« terug; de lampjes ③ en ④ gaan uit.

Wanneer u de kookzone wilt vergroten, moet u de schakelknop verder dan stand **12** naar rechts draaien, op symbool ● instellen en aansluitend in de gewenste kookstand zetten.

Draait u de knob weer terug naar links in stand »0«, krijgt de kookzone weer haar oorspronkelijke vorm.

Schakelstand-tabel

1	smelten
2	warmhouden
3	opwarmen
4-5	ontdooien, stoven, gaar laten worden, zachtjes laten doorkoken
6	flinker laten doorkoken
7	laten doorkoken in een pan zonder deksel
8-9	bakken en langzaam braden
10-11	snel bakken en braden
12	frituren, koken van grote hoeveelheden water, stand voor het aan de kook brengen.

De cijfers **1-12** dienen als richtsnoer, daar naargelang de soort en kwaliteit van het gerecht, alsmede de grootte en inhoud van de pan meer of minder warmte wordt benodigd.

Gebruikt u steeds stand **12** voor het aanbraden of aan de kook brengen van uw gerechten en schakelt u aansluitend terug in een lagere stand.

Gebruik

Bediening van de kookzone ④ met automatische kookregeling

Kookzone ④ kan met opkookfunctie worden gebruikt. Door de knop van kookzone ④ uit te trekken, wordt de functie geactiveerd, bij een vermogensstand van **1 - 11**.

Bij deze functie wordt de ingestelde vermogensstand gedurende enkele minuten verhoogd. Zo wordt de doorkook-c.q. warmhoudtemperatuur voor het gerecht sneller bereikt. Daarna schakelt de kookzone automatisch terug op de ingestelde vermogensstand.

De opkooktijden zijn ingedeeld naar koken en braden:

- bij de kookstanden liggen de opkooktijden tussen 1,5 minuut (vermogensstand **1**) en 8,5 minuten (vermogensstand **7**)
- bij de braadstanden liggen de opkooktijden tussen 4 minuten (vermogensstand **9**) en 5,5 minuten (vermogensstand **11**)

De exacte opkooktijden zijn in de volgende tabel weergegeven:

Vermogensstand	Opkooktijden
Kookstand:	
1	1,5 minuten
3	2,5 minuten
5	5,5 minuten
7	8,5 minuten
Braadstand:	
9	4,0 minuten
11	5,5 minuten

Bediening van de warmhoudzones ⑤

Voor het inschakelen van de rechtse warmhoud-zone ⑤ draait u knop ② naar rechts. Bij SP 395 brandt het lichtschijfje achter de knop ③.

Bovendien gaat op het keramisch kookplateau het rechtse indicatielampje ⑦ aan.

Wilt u de gehele warmhoud-zone ⑤ in gebruik nemen, dan dient u de knop ② verder dan stand **12** naar rechts te draaien, op symbool ① in te stellen en aansluitend in de gewenste warmhoud-stand te zetten. Op het keramisch kookplateau gaat ook het linkse indicatielampje ⑦ branden.

Voor het uitschakelen draait u de schakelknop weer naar links in stand »0« terug, het lichtschijfje ③ bij SP 395 en het indicatielampje ⑦ gaan uit.

Door de knop op de hoogste stand (stand **12**) in te stellen, kunt u uw gerecht zachtjes laten doorkoken. U zult echter zeer spoedig zelf ervaren, welke schakelstand voor het warmhouden van uw gerechten het beste is.

Gebruik

Onderhoud

In de bijgesloten brochure vindt u nuttige wenken voor de grondige reiniging en het onderhoud van het glaskeramisch kookplateau.

Grove vervuilingen dienen met behulp van onze schraper te worden verwijderd (**bestelnr. 3.4292.02**).

Het is raadzaam, om het kookvlak regelmatig te reinigen met de glaskeramische-kookvlak-reiniger van Gaggenau (**bestelnr. 3.4403.00**).

Wij raden u aan, om de schakelknoppen met een zacht doekje schoon te wrijven. Veegt u het kookvlak onmiddellijk af, wanneer er iets is overgekookt. Gebruikt u géén schurende of bijtende reinigingsmiddelen. De delen van roestvrij staal kunt u met een speciaal hiervoor bestemd reinigingsmiddel, dat in de handel verkrijgbaar is, behandelen.

Storingen

Bij storingen aan het apparaat allereerst de zekeringen controleren. Wanneer deze in orde zijn en uw apparaat desondanks niet funktioneert, dient u zich in verbinding te stellen met uw handelaar of met de servicedienst van Gaggenau. Met het oog op de bedrijfsveiligheid van de apparaten mogen reparaties uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend vakman. De kookplaat-indikatielampen mogen uitsluitend door een

elektro-installateur met vergunning worden vervangen. Bij reparaties door ondeskundigen gaan alle aanspraken op garantie verloren.

Bij alle reparaties dient het apparaat spanningsvrij te worden gemaakt.

Algemene aanwijzingen

Denkt u eraan, dat het kookvlak tijdens het gebruik heet wordt. Gaat u daarom voorzichtig te werk en houdt u kleine kinderen uit de buurt.

Bij bereidingen, waarbij vet of olie wordt gebruikt, steeds een oogje in het zeil houden. Oververhitte oliën en vetten kunnen snel vlam vatten.

Wanneer er scheuren of breuken in het kookvlak optreden, zodat onder spanning staande delen direkt of indirekt met doorsijpelend vocht in aanraking kunnen komen en er gevaar voor verwonding bestaat, moet het apparaat meteen buiten werking worden gesteld. Dit geschiedt door de stekker uit het stopkontakt te trekken of door de zekeringen uit te draaien.

Dit apparaat mag **niet** met een stoomreiniger of met waterdruk worden gereinigd. Er bestaat dan gevaar van kortsluiting!

Het bereiden van spijzen in aluminium-folie of in kunststof schalen is niet geoorloofd. Het kookvlak mag niet als wegzetvlak worden gebruikt.

De gebruiker is zelf verantwoordelijk voor de deugdelijke toestand van het apparaat en het deskundig gebruik in het huishouden.

Bij schade, ontstaan als gevolg van het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing, kan géén aanspraak op garantie worden gemaakt.

Bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopkontakten in de buurt van het kookplateau dient erop te worden gelet, dat de verbindingskabels niet in aanraking komen met hete kookvlakken of klem raken onder een hete bakovendeur.

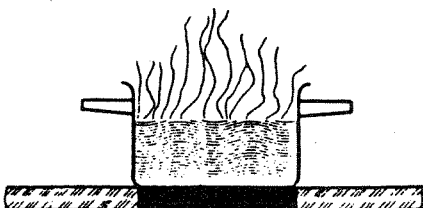
Technische wijzigingen voorbehouden.

Overigens:

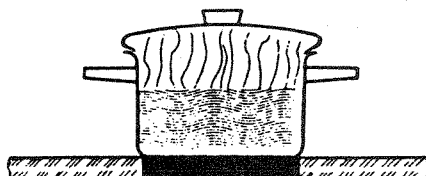
Wij raden u aan, om het nieuwe glaskeramisch kookplateau te laten opnemen in een reeds bestaande glasverzekering. Een eventuele schade kunt u dan deze verzekering melden.

En tenslotte willen wij u veel plezier toewensen bij het testen van uw nieuw glaskeramisch kookplateau!

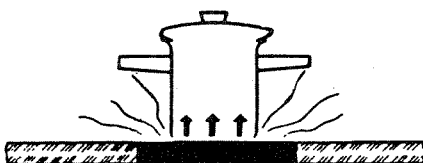
En hier nog enkele tips m. b. t. de energiebesparing



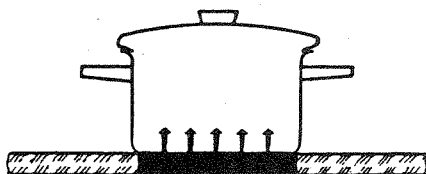
Energieverlies door ontwijken van verhitte damp.



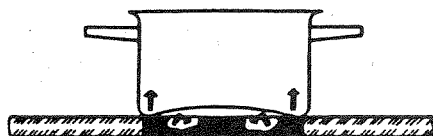
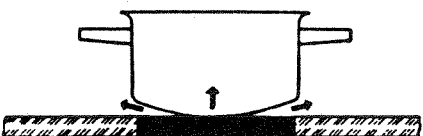
Deksel verhindert energieverlies en verkort de kooktijd.



Energieverlies door te kleine kookpan. De pannegrepen kunnen heet worden.



Optimale energieverwerking.



Energieverlies door ongelijke pannebodem

Montage

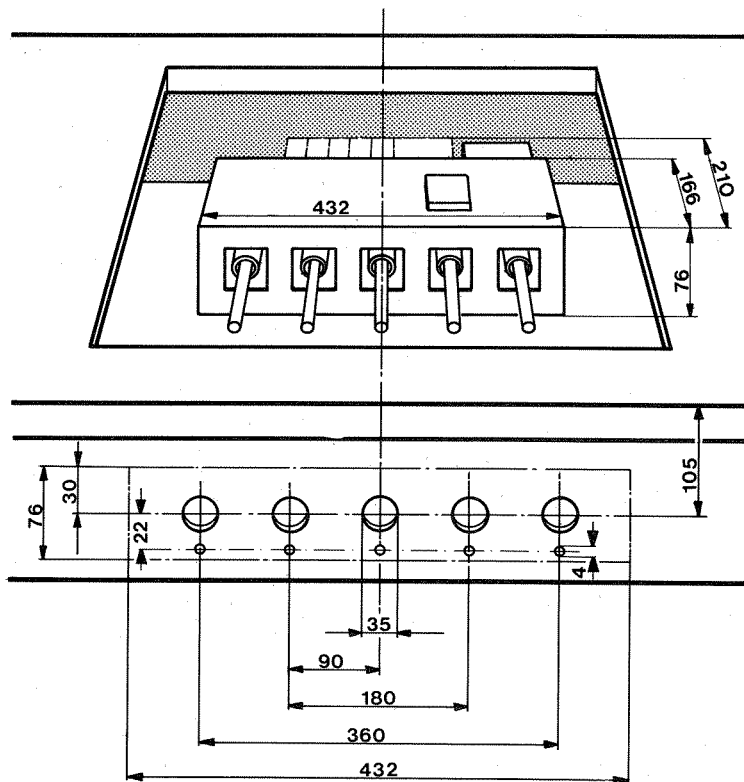
Het inbouw-schakelpaneel SP 395 resp. 595 wordt in combinatie met het glaskeramisch kookplateau ingebouwd. Het kookplateau wordt via het schakelpaneel bedient.

Het schakelpaneel moet in overeenstemming met de hiervoor geldende voorschriften van de energiebedrijven en andere, landelijke bepalingen door een erkend elektroinstallateur worden ingebouwd.

Het inbouwen van het schakelpaneel SP 395

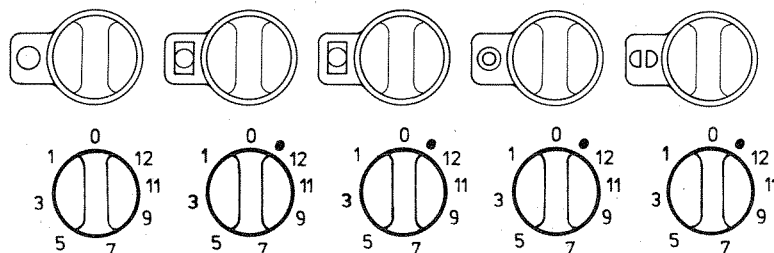
1. Bij het uitpakken controleren, of er tijdens het transport beschadigingen zijn opgetreden. Zo ja, dient het desbetreffende expeditiebedrijf hiervan onmiddellijk op de hoogte te worden gesteld.
2. Volgens Afb. 4 en het boorpatroon de boringen $\varnothing$ 35 mm voor de bevestiging van het schakelelement en $\varnothing$ 4 mm met 3 mm boordiepte voor de bevestiging van de verlichtingsplaat (platen) in de voorzijde van de onderkast maken (dikte van het werkblad max. 50 mm, anders moet de maat 105 mm naar beneden toe worden verlengd).
3. Het dekseltje voor de elektrische aansluiting van het schakelpaneel verwijderen. De aansluitkabel voor het net volgens het aansluitschema bevestigen en met een trekontlasting beveiligen. Groen-gele aarddraad op de met $\oplus$

het inbouwen van SP 395



afb. 1

Indelen van de markeringsringen



Montage

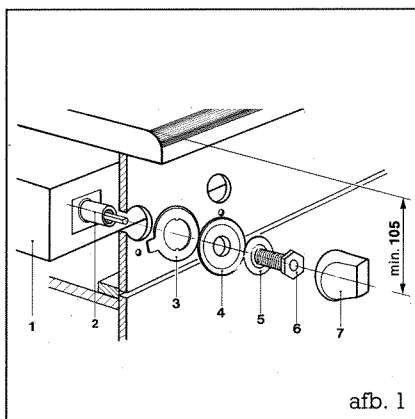
gekenmerkte schroef aansluiten. Het dekseltje weer monteren.

4. De markeringsring met de kookzone-indikatie van achteren zó op het lichtschijfje steken, dat de kookzoneindikatie na de montage aan de linker kant zichtbaar is.
5. Het schakelpaneel met de afdekplaat naar beneden van binnen tegen de voorkant van de onderkast houden en van buiten het lichtschijfje op de pin van het schakelelement steken. De bevestigingsschroeven met onderlegschiifje in de moer op het schakelpaneel draaien.
6. Het schakelpaneel in de juiste stand brengen en de bevestigingsschroeven goed aantrekken, zodat het schakelpaneel niet meer kan verschuiven.
7. De schakelknoppen op de pin draaien, die uit de bevestigingsschroef steekt.

De schakelknop zonder vergroot-symbool 0 op de linker schakelas steken.

7. De stekker van de kookzone overeenkomstig de kleurcodering stevig in de contactbus van het schakelpaneel drukken.
8. De aansluitkabel op het net aansluiten en controleren, of het apparaat goed funktioneert.
9. Tenslotte dient u ervoor te zorgen, dat bescherming tegen gevaar van aanraking

gewaarborgd is (b. v. door middel van een tussenbodem die naar beneden toe kan worden weggenomen).



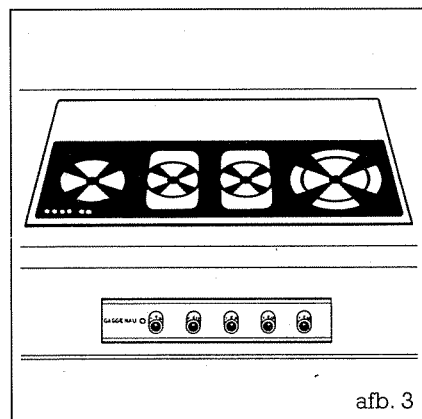
afb. 1

- 1 Schakelelement
- 2 Bevestigingsmoer
- 3 Markeringsring
- 4 Lichtschijfje
- 5 Onderlegschiifje
- 6 Bevestigingsschroef
- 7 Schakelknop

Het inbouwen van het schakelpaneel SP 595

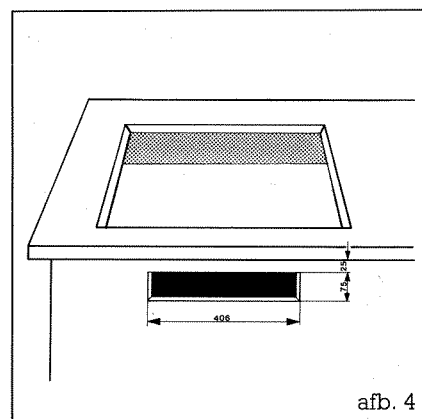
1. Bij het uitpakken controleren, of er tijdens het transport beschadigingen zijn opgetreden; zo ja, dient het desbetreffende expeditiebedrijf hiervan onmiddellijk op de hoogte te worden gesteld.

2. Het schakelpaneel is bedoeld voor inbouw in de frontplaat van de onderkast (afb. 3).



afb. 3

Uitsparing voor het schakelpaneel volgens de aangegeven maten uitvoeren (afbeelding 4).



afb. 4

Installatie

3. De vier schroeven aan de zij-
kanten en aan de achterkant
losdraaien. De afdekplaat
verwijderen. De aansluitka-
bel volgens de gegevens
van het aansluitschema, dat
op het apparaat is geplakt,
op de klemmenstrook aan-
sluiten en met trekontlasting
beveiligen.
4. Groen-gele aarddraad van
het kookplateau op de met ⊕
gekenmerkte schroef van
het schakelpaneel aanslui-
ten. Steekverbinding van het
kookplateau overeenkomstig
de kleurkodering in de kon-
taktbus van het schakelpa-
neel drukken.
5. De afdekplaat weer met 4
schroeven bevestigen.
6. Schakelpaneel in de uitspa-
ring schuiven. De veren aan
de zijkant van het schakelpa-
neel zorgen ervoor, dat dit
goed vastzit (maten van de
uitsparing in acht nemen!).
7. De aansluitkabel op het net
aansluiten en controleren, of
het apparaat goed funktio-
neert.
8. Tenslotte dient u ervoor te
zorgen, dat bescherming te-
gen gevaar van aanraking
gewaarborgd is (b. v. door
middel van een tussenbo-
dem, die naar beneden toe
kan worden weggenomen).

De installateur is verantwoorde-
lijk voor het goed functioneren
van het apparaat op de plaats
van opstelling. Hij dient de ge-
bruiker aan de hand van de ge-
bruiksaanwijzing SP 395/595 de
diverse functies van het scha-
kelpaneel en van het kookpla-
teau CK 590 te verklaren. Voorts
dient hij de gebruiker aan te
tonen, hoe deze apparaten in
geval van nood spanningsvrij
kunnen worden gemaakt.

Bij het uitvoeren van de elektri-
sche aansluiting dient erop te
worden gelet, dat de verbin-
dingskabels niet in aanraking
komen met hete delen van het
kookplateau.

Indien de apparaten na de mon-
tage niet door een stekker all-
polig van het stroomnet kunnen
worden gescheiden, moet door
de installateur een scheidings-
inrichting met een kontaktaf-
stand van minstens 3 mm wor-
den aangebracht.

Bij schade, ontstaan door het
niet in acht nemen van deze ge-
bruiksaanwijzing, kan géén aan-
spraak op garantie worden ge-
maakt.

Technische wijzigingen voorbe-
houden.

Gegevens op het typeplaatje Schakelpaneel SP 395

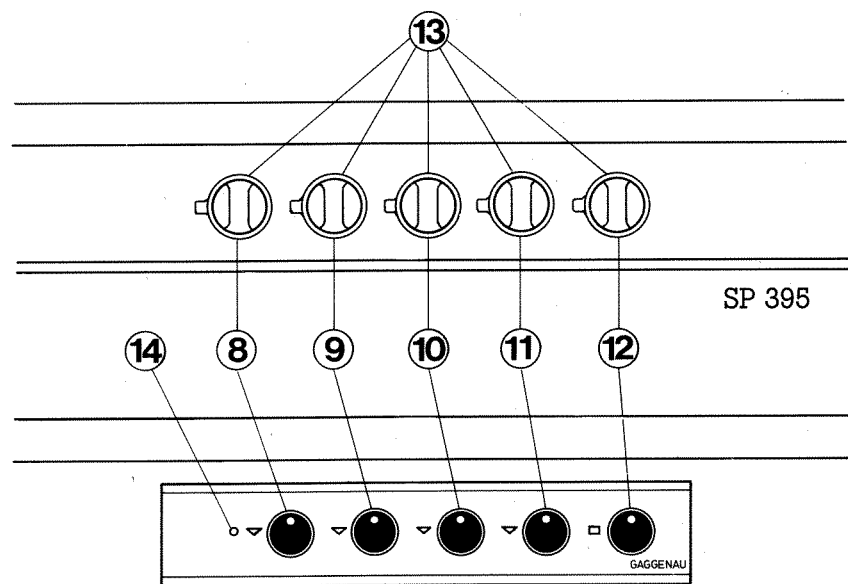
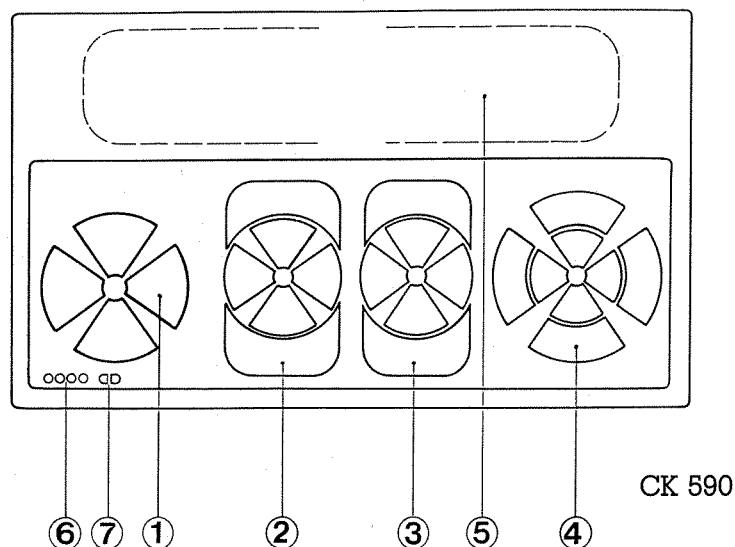
type SP 395-105	totaal max. 8300 W
400 V 3 N~	50 Hz

Schakelpaneel SP 595

type SP 595-115	totaal max. 8300 W
400 V 3 N~	50 Hz

Descrizione

Combinazione costituita da quadro di comando da incasso SP 395 o SP 595 e piano di cottura in vetroceramica CK 590



- ① Piastra di cottura rapida «SuperQuick», $\varnothing$ 180, 1800 W
- ② Piastra di cottura rapida «SuperQuick», $\varnothing$ 140, 1100 W, con inclusione del contorno rettangolare di 140x240, 2000 W
- ③ Piastra di cottura rapida «SuperQuick», $\varnothing$ 140, 1100 W, con inclusione del contorno rettangolare di 140x240, 2000 W
- ④ Piastra di cottura rapida «SuperQuick» con avviamento cottura automatico, $\varnothing$ 120, 750 W, con inclusione del contorno di $\varnothing$ 210, 2200 W
- ⑤ Scaldavivande destro, 150x350, 150 W
Scaldavivande sinistro includibile, 150x700, 300 W
- ⑥ Indicatore del calore residuo delle zone di cottura da ① a ④
- ⑦ Spie per scaldavivande ⑤
- ⑧ Manopola per zona di cottura ①
- ⑨ Manopola per zona di cottura ②
- ⑩ Manopola per zona di cottura ③
- ⑪ Manopola per zona di cottura ④
- ⑫ Manopola per scaldavivande ⑤
- ⑬ Anelli luminosi, SP 395
- ⑭ Spia, SP 595

Nota:

Il quadro di comando da incasso SP 395 e SP 595 può essere combinato solo con il piano di cottura CK 590.

Uso

Il piano di cottura in vetroceramica CK 590 é dotato di 4 zone di cottura (①, ②, ③, ④) e di una zona scaldavivande (⑤). Sul piano di cottura vi sono gli indicatori del calore residuo ⑥, ciascuno dei quali s'illumina poco dopo l'inserzione della corrispondente zona di cottura e rimane acceso, finché fuoco non si è raffreddato al punto da poter essere toccato senza scottarsi.

In tutte le zone di cottura è montato un termostato, che impedisce un surriscaldamento del fuoco, per es. quando evapora tutto il liquido dalla pentola.

Le zone di cottura ②, ③, ④ e lo scaldavivande ⑤ sono dotate di inclusione di un contorno più grande per adattare il fuoco alla forma ed alle dimensioni della pentola usata. In questo modo non va perduta energia durante la cottura.

Come usare le piastre di cottura rapida SuperQuick

Prima di mettere in funzione questa piastra di cottura riporre un tegame sulla stessa e toglierlo solo dopo aver spento la piastra.

La **piastra di cottura rapida SuperQuick** garantisce una buona distribuzione del calore (il suo colore è rosso fuoco).

L'utente può riconoscere la reazione della piastra subito dopo aver modificato l'apporto di calore. In ogni stadio di

cottura è sempre garantito un apporto di calore continuo.

Uso delle zone di cottura

①, ②, ③ e ④

Per l'inserzione ruotare la manopola verso destra sul gradino desiderato. S'illumina l'anello ⑩ dietro la corrispondente manopola, la spia ⑭ e l'indicatore del calore residuo ⑥, segnalando quale fuoco è acceso.

Per la disinserzione ruotare la manopola verso sinistra sullo »0«; si spengono le relative spie ⑩ e ⑭.

Se si vuole includere il contorno più grande di un fuoco, basta ruotare la corrispondente manopola verso destra oltre la posizione »12«, sulla marcatura ①, e quindi sul calore desiderato. Riportando la manopola sullo »0« si annulla l'inclusione.

Tabella delle regolazioni

1	Struggere
2	Mantenere il calore
3	Riscaldare
4-5	Sgelare, stufare, cottura lenta
6	Cottura forte
7	Cottura senza coperchio
8-9	Arrostire lentamente
10-11	Arrostire a fuoco più forte
12	Friggitura e bollitura di grandi quantitativi d'acqua

Le cifre da **1** a **12** sono puramente indicative, dato che, a seconda del tipo, condizione, dimensioni e riempimento della pentola, occorre più o meno calore.

Inserire il gradino **12** solo per avviare la cottura, successivamente commutare subito su un gradino più basso.

Uso

Istruzioni per l'uso della piastra di cottura ④ con dispositivo di accensione rapida

La piastra di cottura ④ è dotata del dispositivo di accensione rapida che viene azionato tirando brevemente la manopola relativa alla piastra e può essere regolato nelle posizioni comprese tra **1** e **11**.

Il dispositivo di accensione rapida aumenta per alcuni minuti la temperatura regolata, permettendo di raggiungere più rapidamente la temperatura per cuocere o riscaldare le vivande. Al termine del periodo impostato con il dispositivo di accensione rapida, l'elettronica integrata riporta la temperatura automaticamente allo stadio per la cottura o per riscaldare.

I tempi di cottura rapida sono differenti nella zona di cottura normale e in quella ampliata:

- nella zona normale i tempi di cottura rapida sono compresi tra 1,5 (allo stadio **1**) e 8,5 minuti (allo stadio **7**)
- nella zona ampliata i tempi di cottura rapida vanno invece da 4 (allo stadio **9**) a 5,5 minuti (allo stadio **11**)

I tempi di cottura rapida precisi possono essere rilevati dalla seguente tabella:

Stadio	Tempi di cottura rapida
Zona di cottura normale:	
1	1,5 minuti
3	2,5 minuti
5	5,5 minuti
7	8,5 minuti
Zona ampliata:	
9	4,0 minuti
11	5,5 minuti

Uso dello scaldavivande ⑤

Per inserire lo scaldavivande destro ⑤ ruotare la manopola ⑫ verso destra. Nel quadro di comando SP 395 l'illumina l'anello ⑩ dietro la manopola. Sul piano di cottura in vetroceramica s'accende inoltre la spia ⑦ destra.

Se si vuole inserire l'interna zona scaldavivande ⑤, ruotare la manopola oltre la posizione **»12«** sulla marcatura **●** e quindi sul gradino desiderato: sul piano di cottura in vetroceramica s'accende anche la spia ⑦ sinistra.

Per la disinserizione riportare la manopola verso sinistra sullo **»0«**: nel quadro tipo SP 395 si spegne l'anello ⑩, e inoltre la spia ⑦.

Regolando lo scaldavivande sul gradino **12** (massimo calore) è possibile proseguire lentamente la cottura. Ben presto avrete comunque imparato a scegliere il gradino di calore più adatto.

Uso

Manutenzione

Nel manuale accluso sono riportati tutti i suggerimenti per un'accurata pulizia e manutenzione del piano di cottura in vetroceramica.

Sporco grossolano va rimosso con il nostro raschietto (**n° categorico 3.4292.02**).

Raccomandiamo di pulire regolarmente il piano di cottura in vetroceramica con l'apposito detersivo Gaggenau (**n° categorico 3.4403.00**).

Consigliamo di pulire le manopole fregandole con uno straccio morbido.

Pulire subito liquidi traboccati; mai usare detergenti abrasivi o corrosivi.

Per le superfici in acciaio si possono usare gli appositi detergenti in commercio.

Avvertenze per la riparazione

In caso di disturbi all'apparecchio controllare anzitutto i fusibili. Se l'apparecchio non dovesse funzionare, benché l'alimentazione di corrente sia a posto, preghiamo di rivolgersi al negoziante il quale chiederà l'intervento del Servizio Assistenza Gaggenau competente.

Riparazioni possono essere effettuate solo da tecnici autorizzati, affinché resti conservata la sicurezza dell'apparecchio. Le lampadine di spia del piano del fornello debbono venir sostituite, se necessario, solo da un

elettricista autorizzato. In caso di intervento non appropriato decade immediatamente la garanzia. Prima di qualsiasi intervento all'apparecchio staccarlo dalla rete.

Avvertenze generali

Non dimenticate che il piano di cottura si riscalda durante il funzionamento, per cui vanno usate le dovute cautele e tenuti lontani i bambini.

Friggendo con grassi o oli, mai lasciare il piano di cottura senza sorveglianza. Grassi ed oli surriscaldati possono prendere fuoco facilmente.

Se si formano incrinature che permettono la penetrazione di liquido fino a parti sotto tensione o che potrebbero causare ferite, staccare subito la spina dell'apparecchio o levare il relativo fusibile.

Non pulire il piano di cottura con un apparecchio a vapore o a pressione – pericolo di corto circuito!

Non è permesso cucinare in recipienti di stagnola o di plastica. Il piano di cottura non va utilizzato come piano d'appoggio.

L'utilizzatore è responsabile del buono stato e del corretto uso dell'apparecchio.

Danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni esulano dalla garanzia.

Allacciando apparecchi elettrici fare attenzione che il relativo

cavo non venga a contatto di fuochi caldi o venga schiacciato nella porta del forno caldo.

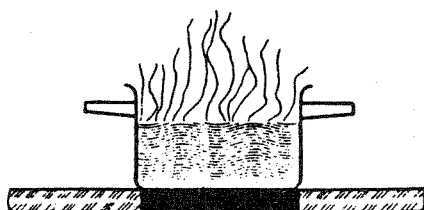
Con riserva di modifiche tecniche.

A proposito:

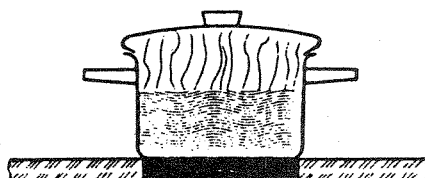
Consigliamo di estendere l'assicurazione sui cristalli anche al piano di cottura in vetroceramica. In questo modo risparmierete costi inutili in caso di danni.

Ora non ci rimane altro che augurarvi buon divertimento cucinando con il piano di cottura in vetroceramica.

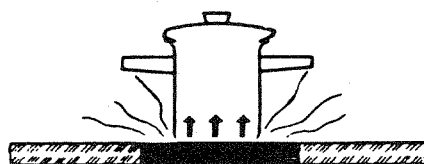
E per concludere qualche suggerimento sul tema risparmio d'energia:



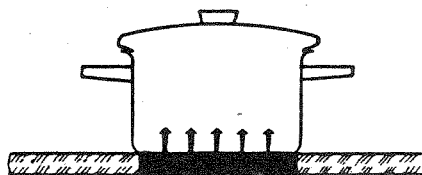
Perdita d'energia per la fuoriuscita di vapori



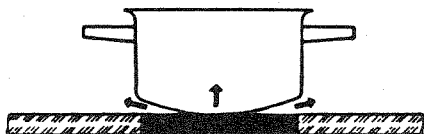
Il coperchio impedisce perdite d'energia e accorcia il tempo di cottura



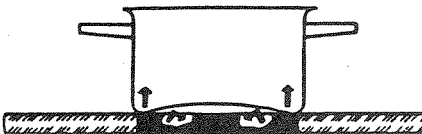
Perdite d'energia per l'uso di una pentola troppo stretta. Le maniglie possono surriscaldarsi!



Sfruttamento ottimale dell'energia



Perdite d'energia usando pentole con fondo non piano



Montaggio

Avvertenze generali

Il quadro di comando da incasso SP 395 e SP 595 viene montato assieme al piano di cottura in vetroceramica CK 590, che viene comandato mediante le manopole del quadro.

Il quadro di comando deve essere montato da un elettricista-impiantista, il quale dovrà osservare le vigenti norme della società elettrica ed eventuali altre prescrizioni pertinenti.

Montaggio del quadro di comando SP 395

1. Al disimballo del quadro verificare se ha subito danni durante il trasporto; in caso affermativo andrà subito avvertita l'impresa di trasporto.

2. Facendo riferimento alla Fig. 1 ed alla mascherina, eseguire i fori da 35 mm di diam per il fissaggio degli elementi di comando e i fori da 4 mm di diam con una profondità di 3 mm per il fissaggio degli elementi luminosi sul frontale della base posta sotto il piano di lavoro (spessore piano di lavoro max. 50 mm, in caso contrario allungare opportunamente verso il basso la quota 105 mm).

3. Svitare il coperchio dal quadro di comando e allacciare il cavo di collegamento alla rete attenendosi allo schema elettrico e assicurarlo con un assorbitore di trazioni. Collegare il cavo di terra verde/giallo alla vite contraddistinta. Rimontare il coperchio.

Montaggio SP 395

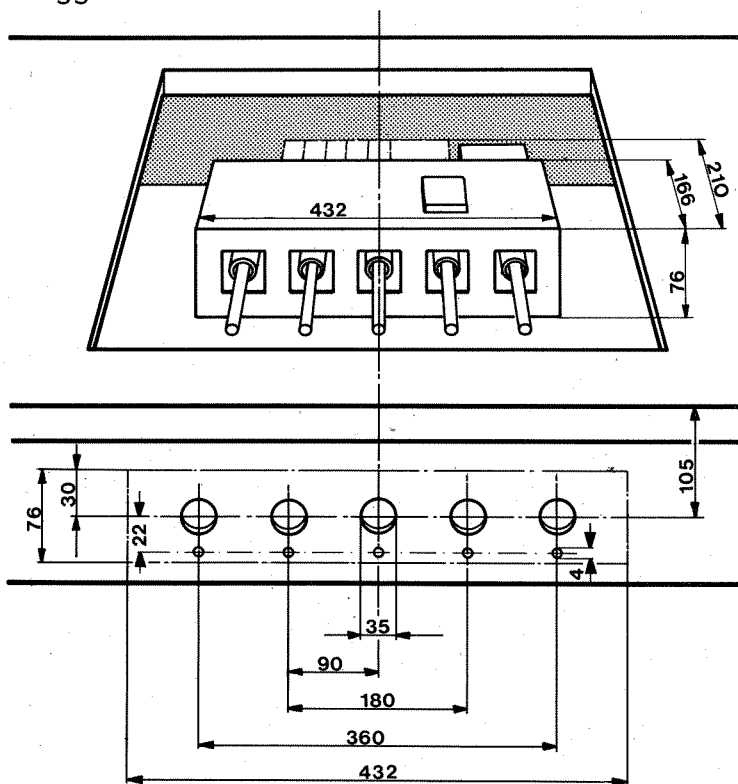
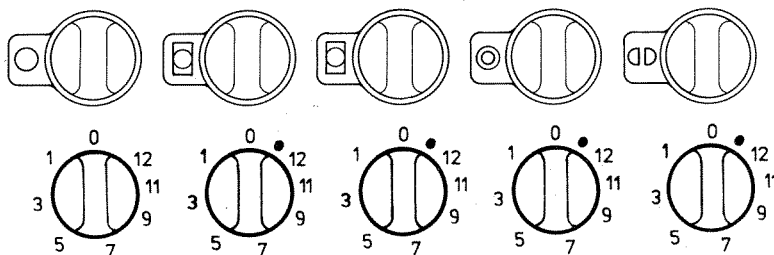


fig. 1

Osservare l'ordine degli anelli di marcatura



Montaggio

4. Applicare l'anello con la marca di riferimento del fuoco sul lato posteriore del disco luminoso, in modo che dopo il montaggio la marca di riferimento sia visibile a sinistra.
5. Appoggiare il quadro di comando (con il coperchio rivolto verso il basso) dall'interno contro la mascherina frontale del mobile di base, infilare dall'esterno il disco luminoso sull'alberino del selettore ed avvitare le viti di fissaggio con rondella protettiva, nel dado del quadro. Dopo averlo allineato, serrare le viti di fissaggio finché il quadro è fissato correttamente.
6. Infilare le manopole sull'alberino del selettore che sporge dalla vite di fissaggio.

Infilare il bottone di comando privo del simbolo ● di ampliamento sull'alberino del selettore sinistro.

7. Infilare con forza le spine delle zone di cottura nelle prese del quadro di comando, rispettando i colori.
8. Allacciare alla rete il cavo di alimentazione e verificare il perfetto funzionamento dell'apparecchio.
9. Come ultima operazione accertarsi che sia garantita la protezione contro contatti (per es. per mezzo di un ripiano intermedio amovibile verso il basso).

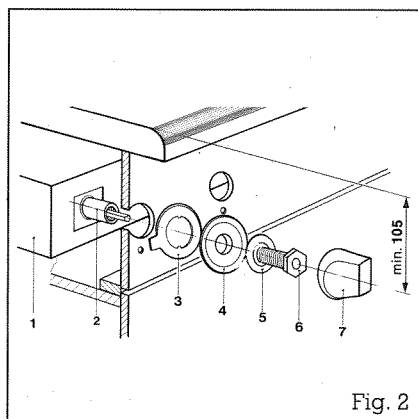


Fig. 2

- 1 Selettore
- 2 Dado di fissaggio
- 3 Anello con marca di riferimento
- 4 Disco luminoso
- 5 Rondella protettiva
- 6 Vite di fissaggio
- 7 Manopola

Montaggio del quadro di comando SP 595

1. Al disimballo del quadro verificare se ha subito danni durante il trasporto; in caso affermativo andrà subito avvertita l'impresa di trasporto.

2. Il quadro di comando è previsto per il montaggio nella mascherina frontale del mobile di base (fig. 3).

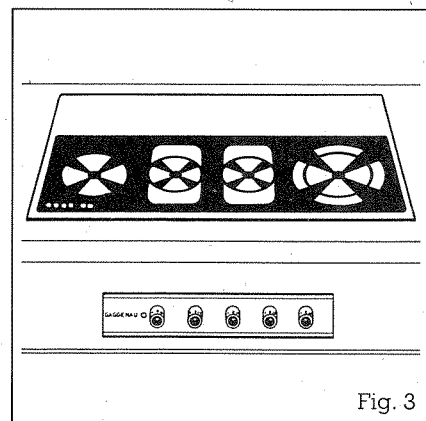


Fig. 3

Ritagliare l'apertura per il quadro di comando secondo le misure indicate (figura 4).

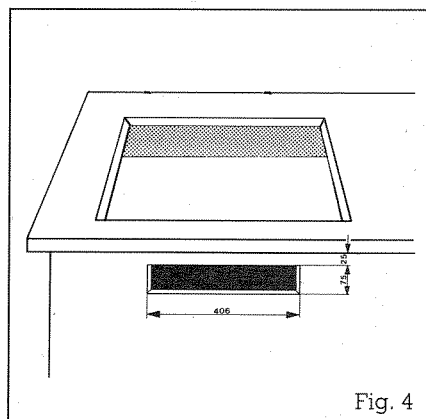


Fig. 4

Montaggio

3. Svitare 4 viti sui lati e dietro, e togliere il coperchio. Allacciare il cavo alla morsettiara secondo lo schema incollato all'interno e assicurarlo con un assorbitore di trazioni.
4. Collegare il cavo di terra verde/giallo del piano di cottura alla vite contraddistinta con ⊕ sul quadro di comando. Introdurre con forza le spine di contatto del piano di cottura nelle bocchine del quadro di comando rispettando i colori.
5. Riavvitare il coperchio con le 4 viti.
6. Introdurre il quadro di comando nell'apertura predisposta. Le molle laterali del quadro ne assicurano un buon ritegno (rispettare le misure dell'apertura).
7. Allacciare il cavo alla rete e controllare il funzionamento dell'apparecchio.
8. Come ultima operazione accertarsi che sia garantita la protezione contro contatti (per es. per mezzo di un ripiano intermedio amovibile verso il basso).

L'installatore è responsabile del perfetto funzionamento dell'apparecchio nel luogo d'installazione. Egli dovrà spiegare all'utilizzatore il funzionamento del quadro di comando e del piano di cottura CK 590, in base alle istruzioni per l'uso SP 395 e SP 595, es mostrargli come staccare gli apparecchi dalla rete.

Realizzando l'allacciamento elettrico fare attenzione che i cavi di collegamento non vengano a contatto di fuochi caldi.

Se, una volta installata la combinazione di apparecchi, non è possibile separarla dalla rete staccando la spina, l'installatore dovrà prevedere un disgiuntore con una distanza di almeno 3 mm fra i contatti.

Eventuali danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni, esulano dalla garanzia.

Con riserva di modifiche tecniche.

Dati riportati sulla targhetta Quadro di comando SP 395

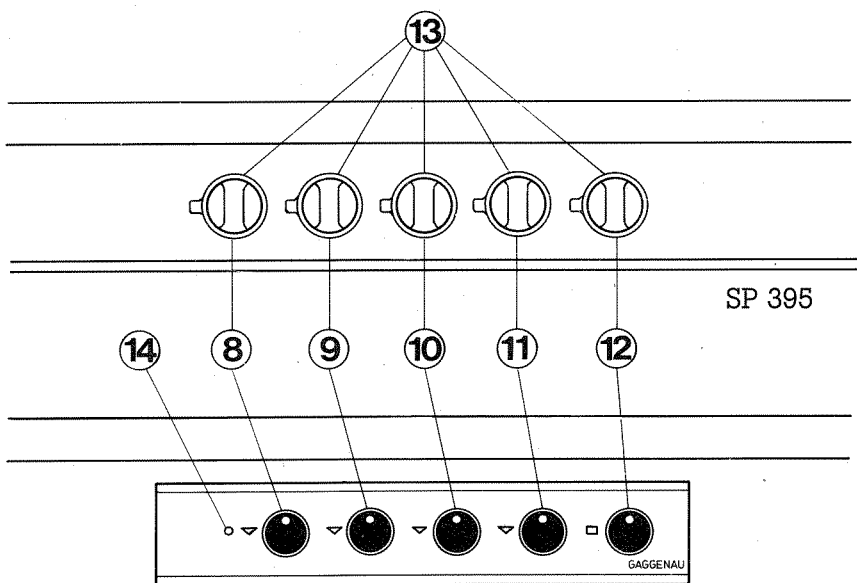
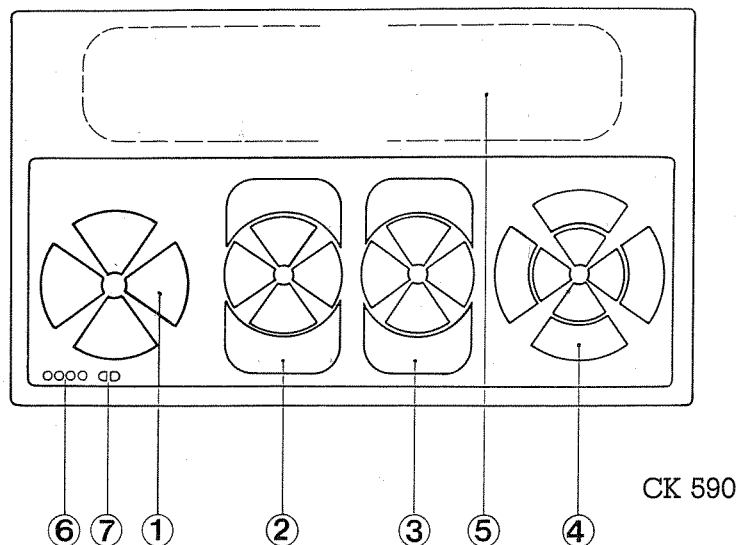
Tipo SP 395-105	Totale max. 8300 W
400 V 3 N~	50 Hz

Quadro di comando SP 595

Tipo SP 595-115	Totale max. 8300 W
400 V 3 N~	50 Hz

Descripción

Caja de mandos empotrable SP 395 o SP 595 combinable con la Placa de cocción vitrocerámica CK 590



- ① Zona de cocción Super-Quick, $\varnothing$ 180, 1800 W
- ② Zona de cocción Super-Quick $\varnothing$ 140, 1100 W, ampliable a 140x240, 2000 W
- ③ Zona de cocción Super-Quick $\varnothing$ 140, 1100 W, ampliable a 140x240, 2000 W
- ④ Zona de cocción Super-Quick con automatismo de elevada potencia inicial, $\varnothing$ 120, 750 W, ampliable a $\varnothing$ 210, 2200 W
- ⑤ Zona para mantener caliente la comida, parte derecha, 150x350, 150 W, ampliable a la izquierda, 150x700, 300 W
- ⑥ Indicadores ópticos de calor residual para cada zona de cocción, ① a ④
- ⑦ Lámparas indicadoras de las zonas ⑤
- ⑧ Mando de la zona de cocción ①
- ⑨ Mando de la zona de cocción ②
- ⑩ Mando de la zona de cocción ③
- ⑪ Mando de la zona de cocción ④ con elevada potencia inicial
- ⑫ Mando de las zonas ⑤
- ⑬ Disco luminoso SP 395
- ⑭ Lámpara de control SP 595

Indicación:

Las cajas de mandos empotrables SP 395 o SP 595 sólo son combinables con la Placa de cocción vitrocerámica CK 590.

Utilización

La placa de cocción vitrocerámica CK 590 está dotada de 4 zonas de cocción (①, ②, ③, ④) y de una zona para mantener caliente la comida ⑤. En la placa de cocción se encuentran los indicadores de calor residual individuales ⑥, que se encienden al poco tiempo de conectar la zona correspondiente y se apagan cuando después de desconectada se haya enfriado suficientemente.

Cada zona de cocción incorpora un controlador de temperatura que, para mayor seguridad, evita sobrecalentamientos. Por ejemplo, como consecuencia de la evaporación del agua de un recipiente mientras se cocina.

Las zonas de cocción ②, ③, ④ y la zona para mantener caliente la comida ⑤ son ampliables. De este modo puede ajustar la superficie de calentamiento a la forma y tamaño del recipiente utilizado. Se ahorrará así pérdidas de energía.

Instrucciones para la utilización de zonas de cocción SuperQuick

El usuario puede percibir la reacción de la zona de cocción inmediatamente después de variar la alimentación de potencia. En cada graduación de cocción tiene lugar una alimentación continua de calor.

La **zona de cocción SuperQuick** posee una buena distribución térmica y se ilumina al rojo vivo.

El usuario puede percibir la reacción de la zona de cocción inmediatamente después de variar la alimentación de potencia. En cada graduación de cocción tiene lugar una alimentación continua de calor.

Utilización de las zonas de cocción ①, ②, ③ y ④

Para conectar, gire el mando hacia la derecha hasta la posición deseada. El disco luminoso ③ posterior al mando, la lámpara de control ④ y el indicador de calor residual ⑥ le indican el funcionamiento de la zona de cocción correspondiente.

Para desconectar, gire el mando hacia la izquierda hasta **»0«**; los indicadores ③ y ④ se apagan.

Si quiere servirse de la posibilidad de ampliación de la zona de cocción, deberá girar el mando correspondiente hacia la derecha pasando por **»12«** hasta el signo ⑨; vuelva después a la graduación deseada. Si gira el mando nuevamente hasta **»0«**, la ampliación se apaga.

Tabla de regulación

1	Derretir
2	Mantener caliente
3	Calentar
4-5	Descongelar, rehogar, cocer al vapor, hervir lentamente
6	Cocer
7	Cocer con recipiente abierto
8-9	Freir suavemente
10-11	Freir
12	Freir con máxima intensidad, hervir grandes cantidades de agua, cocción inicial con elevada intensidad

Las cifras **1-12** son meramente orientativas, ya que, de acuerdo con la forma y estado, así como tamaño y contenido de los recipientes se necesitará más o menos calor.

Utilice siempre el grado **12** para comenzar a cocer o freir y vuelva después a un grado inferior.

Utilización

Utilización de la zona de cocción ④ con cocción inicial automática

La zona de cocción ④ puede utilizarse con cocción inicial automática. Tirando un poco del botón que pertenece a la zona de cocción ④, se pone en servicio la cocción inicial automática de la posición **1** a la **11**.

La cocción inicial automática tiene como efecto el aumento durante algunos minutos de la potencia de la graduación de cocción ajustada. De esta forma se alcanza con más rapidez la temperatura de continuación de cocción o de conservación en caliente de los alimentos. Una vez transcurrida la cocción inicial automática, los circuitos electrónicos integrados conmutan automáticamente a la graduación de continuación de cocción o resp. de conservación en caliente.

Los tiempos de precocción van subdivididos en:

- el rango de cocción para la precocción, están comprendidos en 1,5 minutos para el grado de cocción **1** y 8,5 minutos para el grado de cocción **7**
- el rango de fritura para el sofrito, están comprendidos sin embargo entre 4 minutos (grado de cocción **9**) y 5,5 minutos (grado de cocción **11**)

Los tiempos exactos de precocción pueden tomarlos de la tabla siguiente:

Nivel	Tiempos de precocción
Rango de cocción:	
1	1,5 minutos
3	2,5 minutos
5	5,5 minutos
7	8,5 minutos
Rango de sofreír:	
9	4,0 minutos
11	5,5 minutos

Utilización de la zona ⑤ para mantener la comida caliente

Para conectar la parte derecha gire el mando ② hacia la derecha. En el caso de SP 395 se enciende el anillo luminoso posterior ③. En la placa de cocción vitrocerámica se enciende la lámpara indicadora ⑦.

Si quiere poner en funcionamiento toda la zona ⑤ gire el mando hacia la derecha, pasando por el grado **12**, hasta el signo **0**. Vuelva el mando hacia la izquierda hasta el nivel deseado. En la placa de cocción también se enciende la lámpara indicadora izquierda ⑦.

Para desconectar gire el mando hacia la izquierda hasta »**0**«. El anillo luminoso ③ (SP 395) y las lámparas indicadoras ⑦ se apagan.

Seleccionando la intensidad máxima (**12**) se puede seguir cociendo suavemente. Ud. encontrará rápidamente las intensidades adecuadas a su forma de cocinar.

Utilización

Mantenimiento

El folleto adjunto le facilita muchos consejos para la limpieza y la conservación de la placa de cocción vitrocerámica.

Para limpiar los restos de comidas utilizar nuestra rasqueta. **(No. de pedido 3.4292.02).**

Aconsejamos limpiar la superficie de cocción regularmente con nuestro producto de limpieza para placas vitrocerámicas especial Gaggenau **(No. de pedido 3.4403.00).**

Le recomendamos limpiar los mandos con un paño suave.

Cuando rebose un recipiente limpie inmediatamente la placa; no use productos abrasivos ni corrosivos.

Las superficies de acero inoxidable pueden limpiarse con productos usuales destinados a tal fin.

Instrucciones para reparaciones

En caso de anomalías compruebe el estado de los fusibles de su casa. Si el aparato sigue sin funcionar informe a un técnico autorizado o a la asistencia técnica de Gaggenau.

A fin de garantizar la seguridad del aparato, las reparaciones deberán efectuarse solamente por especialistas autorizados. Las lámparas indicadoras de las zonas de cocción serán cambiadas únicamente por un electricista-instalador autorizado. Se pierde el derecho de garantía

en caso de intervenciones inadecuadas.

Antes de cualquier reparación desconecte el aparato de la red eléctrica.

Indicaciones generales

Tenga presente que la superficie de cocción se calienta durante su funcionamiento. Tome las precauciones necesarias y mantenga a los niños alejados.

Cuando cocine con grasas y aceites no deje la placa sin vigilancia. Grasas y aceites sobrecalentados son fácilmente inflamables.

Si en caso de grietas o roturas, los componentes eléctricos pueden ser alcanzados, directa o indirectamente, por líquidos filtrados, desconecte inmediatamente el aparato, desenchufándolo o en su caso, a través del interruptor instalado a tal efecto. No prepare comidas en papel de aluminio o en recipientes de material plástico. Tampoco use la placa para almacenar cosas encima.

Este aparato **no** puede limpiarse con un instrumento de limpieza a vapor o mediante presión de agua. ¡ Peligro de cortocircuito !

El usuario es responsable del perfecto estado del aparato y de su adecuado empleo.

Los daños causados por la inobservancia de las presentes instrucciones no serán aceptados a efectos de garantía.

Cuando conecte otros aparatos eléctricos cerca de superficies de cocción calientes, evite que los cables de conexión entren en contacto con ellas.

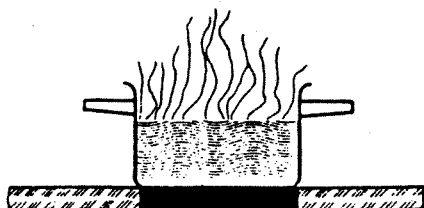
El fabricante se reserva el derecho de introducir futuras modificaciones técnicas sin previo aviso.

Un consejo:

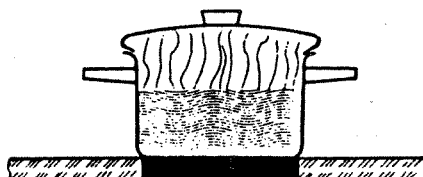
Le recomendamos ampliar la cobertura de su seguro de mobiliario y enseres a la placa vitrocerámica. En caso de eventuales roturas se ahorrará gastos innecesarios.

Solamente nos resta desearles gran placer utilizando su nueva placa de cocción vitrocerámica.

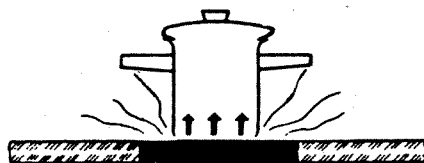
Consejos para reducir el consumo de energía



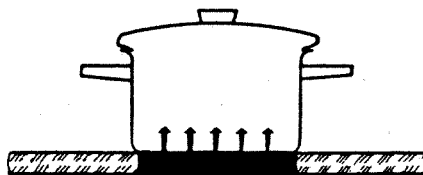
Pérdida de energía debido al escape de vapor



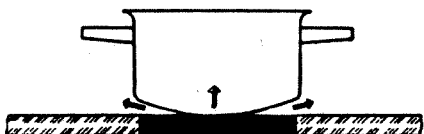
La tapadera evita pérdidas de energía y abrevia el tiempo de cocción.



Pérdida de energía debido a la utilización de un recipiente demasiado pequeño.
¡Las asas del recipiente pueden calentarse!



Aprovechamiento óptimo de la energía



Pérdida de energía debido a la utilización de recipientes sin fondo plano



Montaje

Instrucciones generales

Las cajas de mandos empotrables SP 395 ó 595 se instalan en combinación con la placa de cocción vitrocerámica CK 590. La placa se controla a través del cuadro de mandos.

La instalación la efectuará un electricista-instalador autorizado teniendo en cuenta la disposiciones correspondientes de las empresas de suministro de corriente, así como la normativa vigente de los distintos países.

Instalación de la caja de mandos SP 395

1. Cuando desembale el aparato compruebe si ha sufrido daños durante el transporte y, en su caso, informe a la empresa transportista.
2. Con la ayuda de una plantilla y observando las indicaciones de la fig. 1, realice, en el frontal del mueble inferior, orificios de $\varnothing 35$ mm para la inserción de la caja de mandos. Efectúe también orificios de $\varnothing 4$ mm y 3 mm de profundidad para fijar los discos transparentes (espesor del panel horizontal 5 cm máximo. En caso contrario deberá alargar hacia abajo la cota de 10,5 cm.).
3. Quite la tapa de la caja de mandos, conecte el cable de alimentación a la red de acuerdo con el esquema de conexión y asegúrelo contra tirones. Conecte el cable verde-amarillo de puesta a tierra al tornillo de la caja

Instalación SP 395

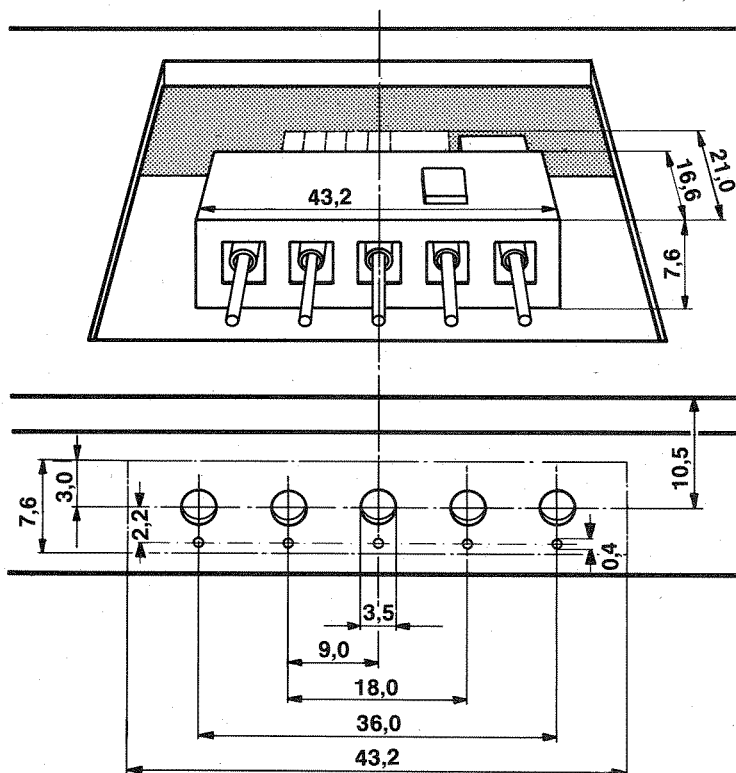
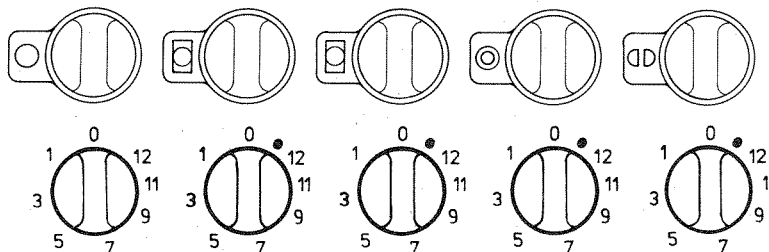


Fig. 1

Colocación de los anillos indicadores



Montaje

de mandos marcado con el signo ☉. Vuelva a poner la tapa de conexión.

4. Coloque los anillos indicadores de zona de cocción detrás de los discos luminosos de tal manera que los indicadores mencionados queden a la izquierda.
5. Sostenga la caja de mandos, con su tapa mirando hacia abajo, contra la cara frontal del mueble inferior e introduzca desde el exterior los anillos indicadores y los discos luminosos en los ejes de mando. Rosque los tornillos de fijación con sus arandelas protectoras en la tuerca de la caja de mandos. Ajuste la caja de mandos y apriete los tornillos de fijación hasta que esté fuertemente sujeta.
6. Coloque los mandos en el eje del selector que sobresale del tornillo de fijación.

Insertar el botón de activación sin símbolo de activación ☉ sobre el eje izquierdo de activación.

7. En concordancia con los colores, introduzca las clavijas de las zonas de cocción en las bases de enchufe de la caja de mandos.
8. Conecte el cable de conexión a la red eléctrica y compruebe el funcionamiento del aparato.
9. Verifique finalmente que la protección contra contactos

accidentales esta asegurada; por ejemplo, con la colocación de un panel inferior fácilmente extraíble.

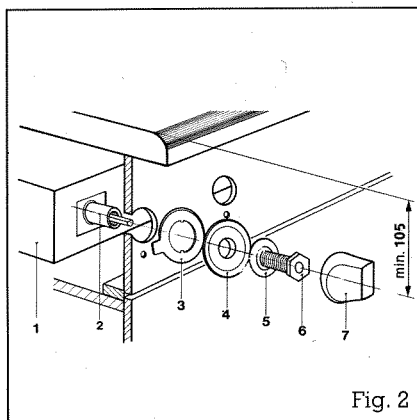


Fig. 2

- 1 Caja de mandos
- 2 Tuerca de fijación
- 3 Anillo indicador
- 4 Disco luminoso
- 5 Arandela protectora
- 6 Tornillo de fijación
- 7 Mando

Instalación de la caja de mandos SP 595

1. Cuando desembale el aparato compruebe si ha sufrido daños durante el transporte y, en su caso, informe a la empresa transportista.
2. El panel de mando ha sido previsto para su montaje en la placa frontal del armario inferior (fig. 3).

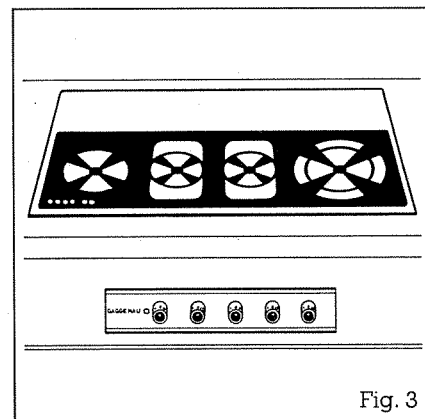


Fig. 3

Realice la abertura para la caja de mandos de acuerdo con las medidas indicadas (fig. 4).

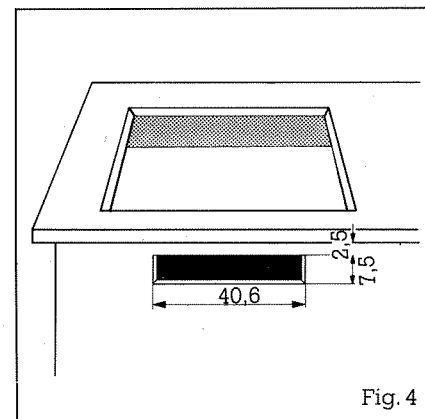


Fig. 4

3. Desenrosque los 4 tornillos laterales y posteriores y quite la tapa de la caja. Conecte el cable de alimentación según las indicaciones del esquema pegado al aparato y asegúrelo contra tirones.

Montaje

4. Conecte el cable verde-amarillo de puesta a tierra al tornillo de la caja de mandos marcado con el signo⊕. En concordancia con los colores, introduzca las clavijas de las zonas de cocción en las bases de enchufe de la caja de mandos.
5. Vuelva a montar la tapa.
6. Coloque la caja de mandos en la abertura realizada. Los muelles laterales garantizan su fijación (tenga en cuenta las medidas de la abertura).
7. Conecte el cable de conexión a la red eléctrica y compruebe el funcionamiento del aparato.
8. Verifique finalmente que la protección contra contactos accidentales está asegurada; por ejemplo, con la colocación de un panel inferior fácilmente extraíble.

El instalador es responsable del perfecto funcionamiento después del montaje. Deberá informarse al usuario sobre el funcionamiento de la caja de mandos y la placa de cocción CK 590 en base a las instrucciones para la utilización SP 395 / 595. Se le mostrará también, como desconectar los aparatos para casos de necesidad.

Cuando realice las conexiones eléctricas, evite que los cables entren en contacto con zonas calientes de la placa de cocción.

En el caso de que, después del montaje del aparato, no sea posible la desconexión omnipolar de la red mediante un enchufe, deberá instalarse un interruptor con una distancia mínima entre contactos de 3 mm.

Los daños causados por la inobservancia de las presentes instrucciones no serán aceptados a efectos de garantía.

El fabricante se reserva el derecho de introducir futuras modificaciones técnicas sin previo aviso.

Indicaciones en la placa de características

Caja de mandos SP 395

Modelo SP 395-105	Total máx. 8300 W
400 V 3 N~	50 Hz

Caja de mandos SP 595

Modelo SP 595-115	Total máx. 8300 W
400 V 3 N~	50 Hz

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P.O. BOX 10 02 50 · D-80076 MÜNCHEN
☎ (0 89) 45 90-01
FAX (0 89) 45 90-23 47

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
P. O. BOX 12 60 · D-76568 GAGGENAU, GERMANY
☎ (0 72 25) 65-0 · FAX (0 72 25) 65-101
☎ 0180 533 5300 (KUNDENDIENST) · ☎ 0180 533 5304 (ERSATZTEILE)