

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

CK 474

Glaskeramik-Kochfeld mit „SuperQuick“ Kochzonen
Table de cuisson vitrocéramique avec zones de cuisson „ultra rapides“
Glass ceramic cooking range with „SuperQuick“ cooking zones
Keramische kookplaat met „SuperQuick“-kookzones
Piano di cottura in vetroceramica con le piastre rapide „SuperQuick“
Grupo de cocción vitrocerámico con zonas de cocción „SuperQuick“

GAGGENAU

DE

Bedienungsanleitung
Seite 3 - 22

FR

Notice d'utilisation
Page 25 - 44

GB

Operating Instructions
Page 47 - 66

NL

Bedieningsaanwijzing
Pagina 69 - 88

IT

Istruzioni per l'uso
Pagina 91 - 110

ES

Instrucciones de utilización
Página 113 - 132

Sicherheitshinweise	Seite 3
Allgemeine Hinweise	Seite 4 - 5
Ausstattung	Seite 6 - 8
Bedienung der Glaskeramik-Kochfläche	Seite 9 - 10
Bedienung der Kochzone(n)	Seite 11 - 17
Zusatzfunktionen	
- Ankochautomatik	Seite 18
- Timerbetrieb	Seite 19 - 20
- Kindersicherung	Seite 21
Reinigung und Pflege	Seite 21
Funktionsstörungen	Seite 22

Sicherheitshinweise

Stellen Sie bitte keine heißen Töpfe auf die Bedienfläche.

Denken Sie bitte an die Verletzungsgefahr bei heißer Kochfläche. Wir bitten um entsprechende Vorsicht, Kinder bitte fernhalten.

Bei Arbeiten mit Fetten und Ölen die Kochfläche bitte nicht unbeaufsichtigt lassen. Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden. Die Kochfläche darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

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

Aus thermischen Gründen ist ein gleichzeitiger Betrieb von Kochfeld und einem darunter eingebautem Backofens mit Pyrolyse **problematisch**. Das Gerät schaltet bei Überhitzung die beiden rechten Kochzonen aus (siehe auch Allgemeine Hinweise: Elektroniksicherung).

Treten durch unsachgemäße Benutzung Risse und Sprünge an der Kochfläche auf, so daß unter Spannung stehende Teile mittelbar oder unmittelbar von durchsickernder Flüssigkeit berührt werden oder Verletzungsgefahr besteht, ist das Gerät sofort außer Betrieb zu setzen. Entweder durch Ziehen des Netzsteckers oder über Sicherungen.

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

Der Benutzer ist für den einwandfreien Zustand des Gerätes und fachgerechtes Benutzen im Haushalt selbst verantwortlich. Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitungen verursacht wurden, können keine Garantieansprüche erhoben werden.

Allgemeine Hinweise

Diese Glaskeramik-Kochfläche ist mit **SuperQuick-Kochzonen** ausgestattet. 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.

Die **vollelektronisch gesteuerte Leistungszufuhr** erfolgt kontinuierlich in jeder Kochstufe.

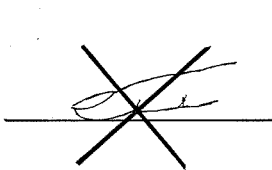
Sämtliche Zustände der Kochzonen werden im Bedienfeld **1** dargestellt.

Die Bedienung der Kochfläche ist leicht verständlich und wird durch folgende Funktionen unterstützt:

- Jede akzeptierte Eingabe wird mit einem akustischen Signal bestätigt.
- Eine blinkende Kochstufen-Anzeige weist darauf hin, daß weitere Bediener-Eingaben erwartet werden.

Eine eingebaute **Sicherheitslogik** der Bedienelektronik hat folgende Vorteile:

- Durch ungewollte Berührung können keine Kochvorgänge ausgelöst werden (z. B. beim Reinigen).
- Das eingeschaltete Kochfeld wird durch Betätigen des übergeordneten Hauptschalters sofort ausgeschaltet. Dies bietet ein Maximum an Sicherheit.
- Das Kochfeld ist mit einer Mehrfach-Bedienlogik ausgestattet. Dadurch wird verhindert, daß zwei Funktionen gleichzeitig ausgelöst werden können. Aus diesem Grund sollten keine Gegenstände auf der Bedienfläche abgelegt werden. Eine Mehrfachbedienung kann durch zu flaches Anwählen ausgelöst werden (siehe Abbildung).
Ausnahme: Ausschalten des Hauptschalters.

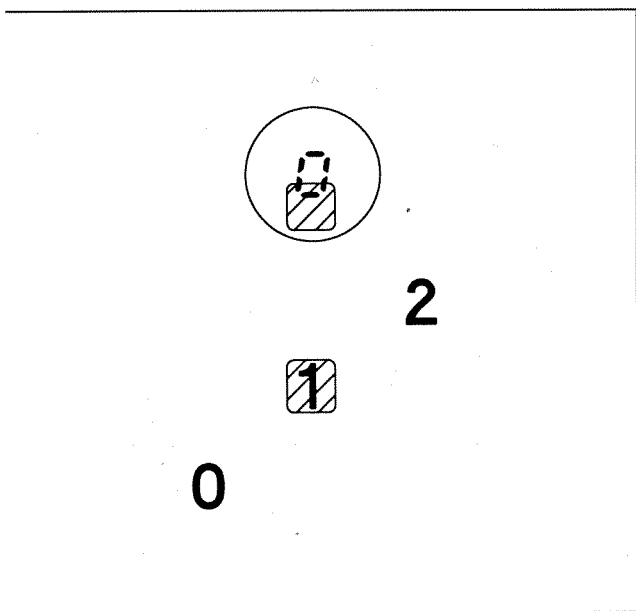


falsch



richtig

Allgemeine Hinweise



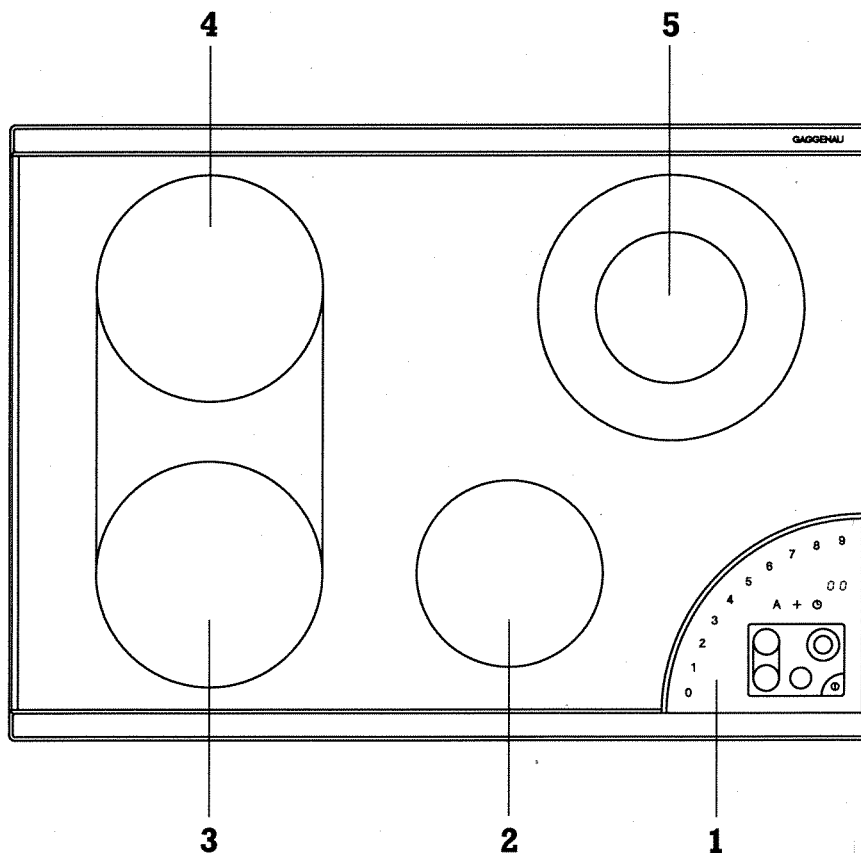
- Automatische Abschaltfunktion nach 4 Stunden, wenn bei eingeschalteter Kochfläche innerhalb dieser Zeit keine weitere Eingabe erfolgte (z. B. bei längerer Abwesenheit).
- Zum Bedienen eines Sensors ist kein Druck notwendig. Der Sensor reagiert bereits durch leichtes Berühren der Bedienfläche.
- Das Anwählen der Kochzonen im Kochzonen-Eingabefeld **11** erfolgt knapp unterhalb der Kochstufen-Anzeige (siehe Abbildung). Bei den anderen Eingabefeldern (6-10) hingegen erfolgt das Anwählen mittig auf den Ziffern (siehe Abbildung).

Aus thermischen Gründen wurde das Kochfeld mit einer **Elektroniksicherung** ausgestattet. Die Elektroniksicherung schaltet bei Überhitzung die beiden rechten Kochzonen (**2** und **5**) aus. Im Kochzonen-Anzeigefeld wird die Elektroniksicherung mit dem Buchstaben „**H**“ (Hitze) angezeigt. Der Buchstabe **H** erscheint abwechselnd mit **0** oder Restwärme. Der Zustand ist nur bei eingeschaltetem Hauptschalter sichtbar. Beim Unterschreiten der kritischen Temperatur erlischt der Buchstabe **H**. Das Kochfeld kann ohne Einschränkung wieder benützt werden.

Bitte auf der Glaskeramik-Kochfläche nur gutes Elektrokochgeschirr mit planem Boden verwenden, da sonst die Kochdauer länger wird. Der Durchmesser des Kochtopfes sollte nicht kleiner als die markierte Kochzone sein.

Wir empfehlen Ihnen das neue Glaskeramik-Kochfeld durch einen Zusatz in eine bestehende Glasversicherung aufzunehmen.

Ausstattung



- 1** Bedienfläche
- 2** SuperQuick Kochzone
Ø 145-1200 W
- 3** SuperQuick Kochzone
Ø 180-1800 W zuschaltbar zu einer
Bräterzone 180 x 415-4000 W (mit SuperQuick
Kochzone **2** und Zwischenzone 400 W)
- 4** SuperQuick Kochzone
Ø 180-1800 W zuschaltbar zu einer
Bräterzone 180 x 415-4000 W (mit SuperQuick
Kochzone **1** und Zwischenzone 400 W)
- 5** SuperQuick Kochzone
Ø 120-750 W mit Zuschaltung auf Kochzone
Ø 210-2200 W

Ausstattung

Mit dem CK 474 besitzen Sie eine Glaskeramik-Kochfläche, bei der die gewünschten Einstellstufen und Zusatzfunktionen durch **Sensor-elektronik** an der Bedienfläche aktiviert werden.

Das Kochfeld verfügt über eine **Ankochautomatik (A)**. Durch Betätigung und Zuweisung der Ankochautomatik (**A**), wird die eingestellte Kochstufe einige Minuten lang erhöht. Die Kochzone schaltet sich nach Ablauf der Ankochautomatik automatisch auf die eingestellte Stufe zurück.

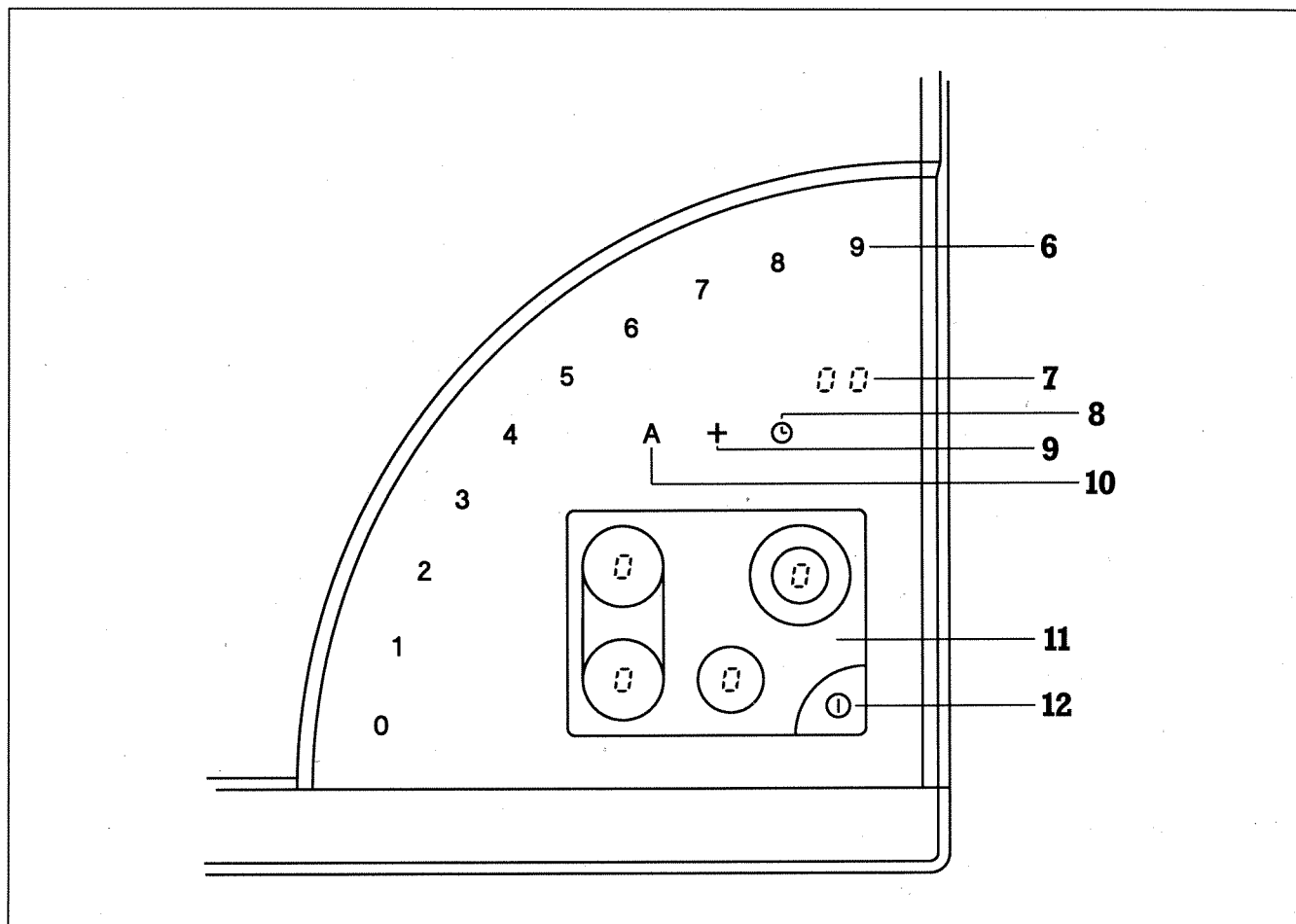
Das Glaskeramik-Kochfeld ist zusätzlich mit einer **Einzel-Restwärmeanzeige** ausgestattet. Die Anzeige der Restwärme veranschaulicht, daß eine Kochzone nach dem Ausschalten noch nicht soweit abgekühlt ist, um es bedenkenlos berühren zu können. Die Restwärme einer Kochzone wird im Kochzonen-Anzeigefeld durch eine fließende Null angezeigt.

Durch die **integrierte Kindersicherung** kann das ausgeschaltete Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden.

Der **Timer** kann zum einen als Kurzzeitwecker und zum anderen für jede Kochzone Anwendung finden.

Mit Hilfe des eingebauten Timers kann die eingegebene Kochzeit einer oder mehreren Kochzonen zugewiesen werden.

Ausstattung der Bedienfläche



- 6** Kochstufen-Eingabefeld (0-9)
- 7** Timer-Anzeigefeld
- 8** Timeranwahl (⌚)
- 9** Eingabe der Zuschaltung (+)

- 10** Eingabe der Ankochautomatik (A)
- 11** Kochzoneneingabe und Kochzonen-Anzeigefeld
- 12** Hauptschalter

Bedienung der Glaskeramik-Kochfläche

Einstellen der Kochstufen

Hauptschalter **12** länger als 1 Sekunde anwählen. Das Einstellen der Kochstufen erfolgt durch Anwahl der entsprechenden Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **11**, gefolgt von der gewünschten Stufe **0-9** (innerhalb von 5 Sekunden).

Einstelltabelle

0	AUS
1	Schmelzen
2	Warmhalten
3	Aufwärmen
4	Auftauen, Dünsten, Garen, schwaches Kochen
5	Fortkochen kleiner Mengen
6	Kochen im offenen Topf
7	Backen und schonendes Braten
8	Stärkeres Backen und Braten
9	Fritieren, große Mengen Wasser kochen

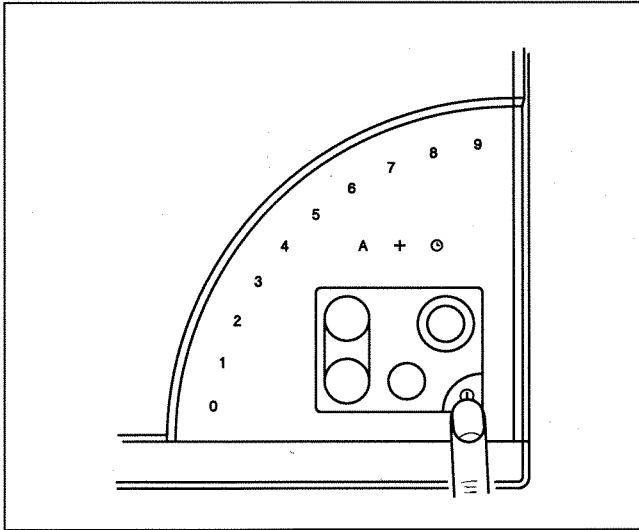
Die Ziffern **1-9** dienen nur als Richtlinien, da je nach Art und Zustand der Speise sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Wir empfehlen Ihnen nur zum Ankochen oder Anbraten auf Kochstufe **9** zu schalten. Schalten Sie anschließend auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Verwendung der Zuschaltung

Die Kochzonen **3, 4** und **5** können durch Anwahl der Kochzone, gefolgt von **+** (Zuschaltung) vergrößert bzw. verkleinert werden.

Bedienung der Glaskeramik-Kochfläche



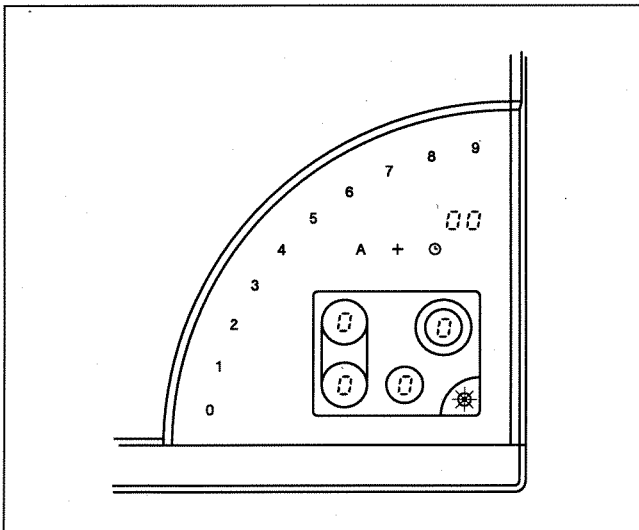
Einschalten der gesamten Kochfläche

- Hauptschalter **12** länger als 1 Sekunde anwählen. Die Kochzonen werden im Kochzonen-Anzeigefeld **11** durch „0“ angezeigt. Im Hauptschalter leuchtet ein Punkt.

Wird innerhalb von 20 Sekunden keine Kochzone aktiviert, schaltet sich die Kochfläche selbsttätig aus. Bei Bedarf ist die Kochfläche durch den Hauptschalter **12** erneut anzuwählen.

Hinweis:

Ist ein Einschalten nicht möglich, siehe Kapitel „Kindersicherung“.



Ausschalten der gesamten Kochfläche

- Hauptschalter **12** anwählen. Dabei werden alle Kochzonen sofort ausgeschaltet. Sämtliche Kochzonen im Kochzonen-Anzeigefeld **11** sowie der Hauptschalter erlöschen gleichzeitig, mit Ausnahme der Restwärmeanzeige und des evt. programmierten Timers.

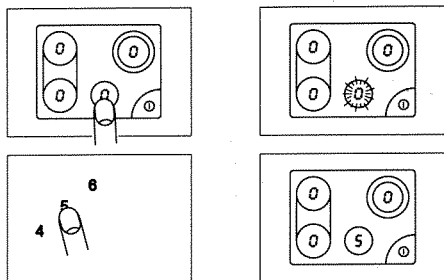
Alle Kochstellen können auch einzeln, wie unter „Bedienung der Kochzonen“ beschrieben, ausgeschaltet werden.

Stehen sämtliche Anzeigen auf „0“, schaltet sich die Kochfläche nach 20 Sekunden selbsttätig aus.

Bedienung der Kochzone(n)

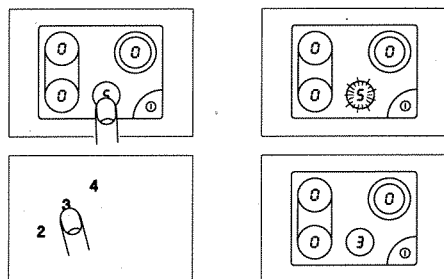
Die folgende detaillierte Bedienungsanleitung geht von einem eingeschalteten Hauptschalter **12** aus.

SuperQuick-Kochzone 2, rechts vorn



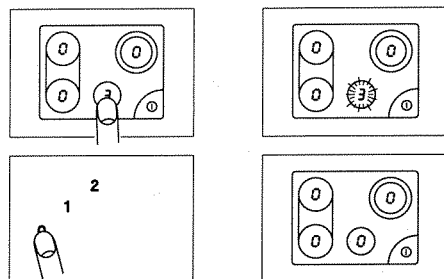
Einschalten

- Kochzone rechts vorn im Kochzonen-Anzeigefeld **11** auswählen. Die „0“-Anzeige blinkt.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** mittels dem Kochstufen-Eingabefeld **6** auswählen. Die angewählte Kochstufe erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld **11**.



Verändern einer Kochstufe

- Kochzone rechts vorn im Kochzonen-Anzeigefeld **11** auswählen. Die Kochstufen-Anzeige blinkt.
- Neue Kochstufe **1-9** auswählen, es erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld die gewünschte Kochstufe.

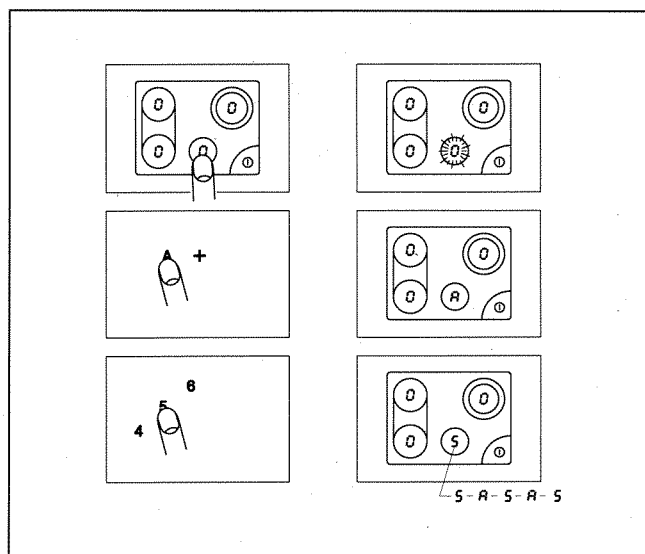


Ausschalten

- Kochzone rechts vorn im Kochzonen-Anzeigefeld **11** auswählen. Das entsprechende Kochzonen-Anzeigefeld **11** blinkt.
- Im Kochstufen-Eingabefeld **0** auswählen. Es erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld die „0“ oder es wird eine bestehende Restwärme angezeigt.

Bedienung der Kochzone(n)

Bedienung der Kochzone 2 mit Ankochautomatik

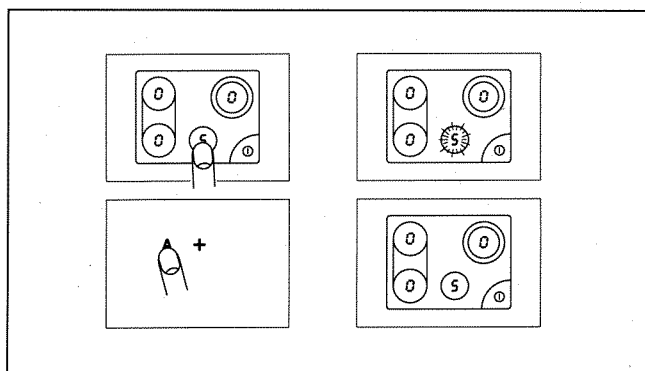


Einschalten mit Ankochautomatik

- Kochzone rechts vorn im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die Anzeige blinkt.
- Symbol **A** (10) anwählen. Die Ankochautomatik wird durch das Symbol **A** im Kochzonen-Anzeigefeld **11** angezeigt.
- Gewünschte Kochstufe **1-8** im Kochstufen-Eingabefeld **6** anwählen. Abwechselnd erscheint die angewählte Kochstufe und das Symbol **A** für Ankochautomatik „5-A-5-A-5“.

Hinweis:

Die oben beschriebenen Arbeitsschritte können auch in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden!

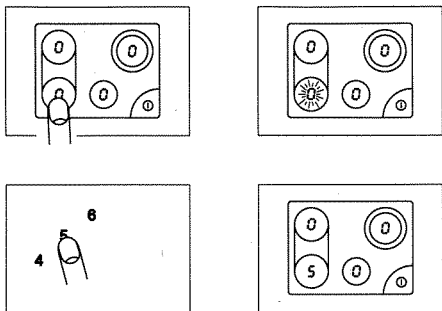


Vorzeitiges Beenden der Ankochautomatik

- Kochzone rechts vorn im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die Kochstufe sowie das Symbol **A** für Ankochautomatik blinken abwechselnd.
- Symbol **A** (10) in Bedienfläche **1** anwählen und das Symbol Ankochautomatik „A“ erlischt. Die Funktion Ankochautomatik ist beendet, die eingestellte Kochstufe bleibt erhalten.

Bedienung der Kochzone(n)

SuperQuick-Kochzone 3 links vorn oder 4 links hinten



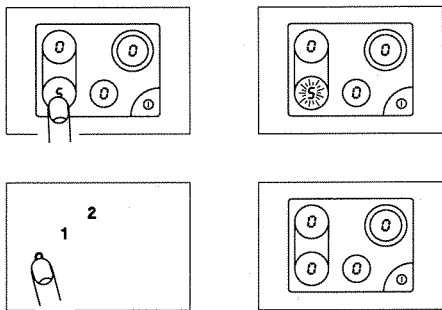
Einschalten (wie Kochzone 2)

- Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigenfeld **11** auswählen. Die betreffende Kochzone blinkt im Kochzonen-Anzeigenfeld.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** des Kochstufen-Eingabefeldes **6** auswählen. Es erscheint im Anzeigenfeld **11** die angewählte Kochstufe.

Verändern einer Kochstufe (wie Kochzone 2)

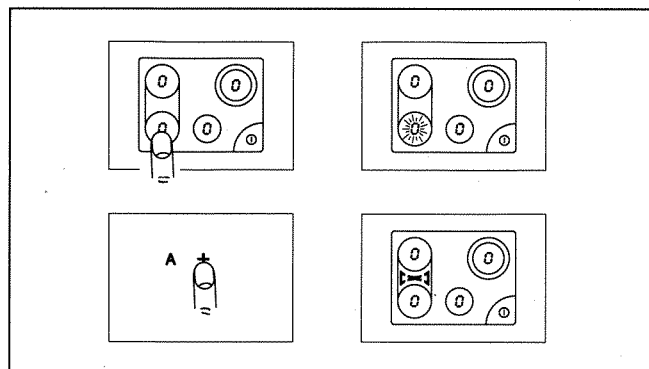
Ausschalten (wie Kochzone 2)

- Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigenfeld **11** auswählen. Die entsprechende Kochstufen-Anzeige blinkt.
- Im Kochstufen-Eingabefeld **0** auswählen. Es erscheint im Kochzonen-Anzeigenfeld links die **0** oder es wird eine bestehende Restwärme angezeigt.



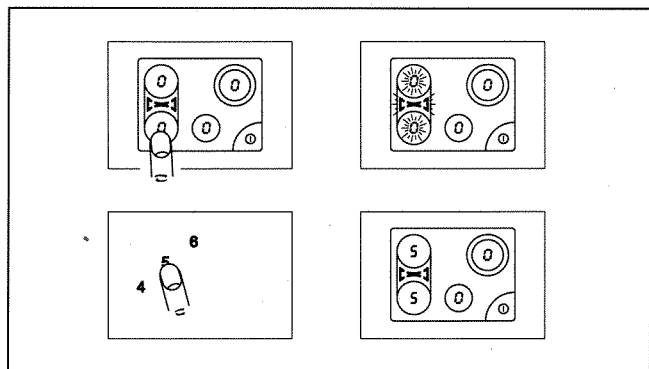
Bedienung der Kochzone(n)

Bedienung der Kochzone 3 und 4 mit Bräterzone

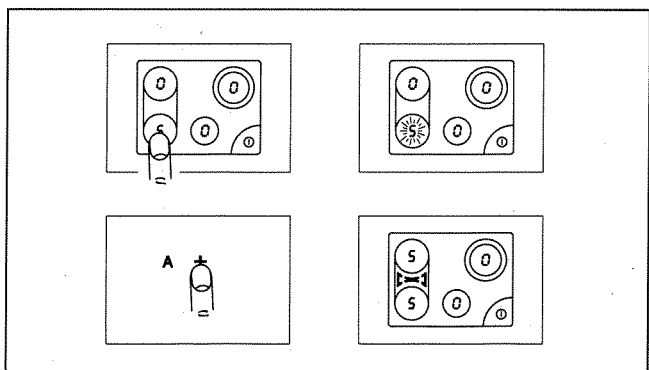


Zuschalten der SuperQuick-Kochzone 3 und 4 zu einer großen Bräterzone

- Kochzone links vorn oder links hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen, die entsprechende „0“-Anzeige blinkt.
- Symbol + (9) anwählen.
Die „0“-Anzeigen der beiden Kochzonen und das Symbol „Zuschaltung t=1“ zwischen den Kochzonen leuchten im Kochzonen-Anzeigefeld.
Alle folgenden Eingaben für die Kochzonen **3** oder **4** sind für die gesamte Bräterzone gültig.



- Kochzone anwählen, die „0“-Anzeige der beiden Kochzonen und das Symbol „Zuschaltung t=1“ blinken im Kochzonen-Anzeigefeld **11**.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** anwählen.
Die angewählte Kochstufe der Bräterzone erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld **11**.

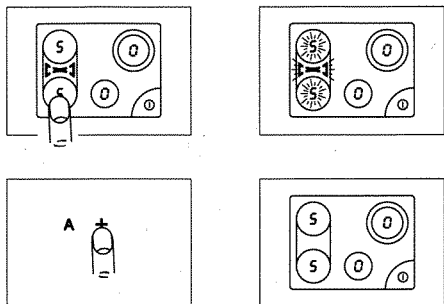


Zuschalten zu einer bereits eingeschalteten Kochzone links vorn oder links hinten auf Bräterzone

- Eingeschaltete Kochzone links vorn oder links hinten anwählen. Die Kochstufen-Anzeige blinkt.
- Symbol + anwählen. Die bereits eingestellte Kochstufe erscheint in beiden Kochzonen, außerdem leuchtet das Symbol „Zuschaltung t=1“.

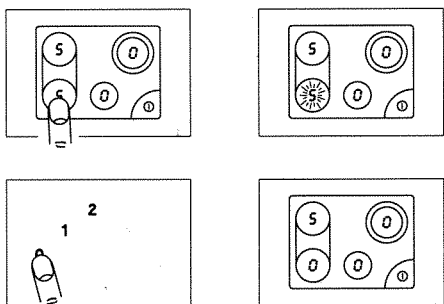
Bedienung der Kochzone(n)

Bedienung der Kochzone 3 und 4 mit Bräterzone

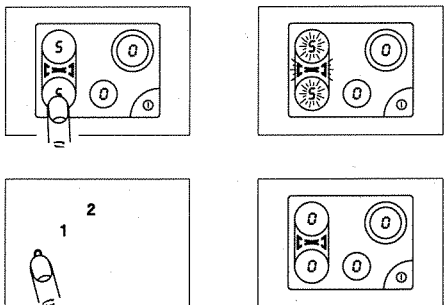


Umschalten von großer Bräterzone auf eine Einzelkochzone 3 oder 4 (Zuschaltung entfernen)

- Kochzone links vorn oder links hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die beiden Kochstufen und das Symbol „Zuschaltung 1-1“ blinken.
- Symbol + (9) anwählen. Das Symbol „Zuschaltung 1-1“ erlischt zwischen den beiden Kochzonen. Die eingestellte Kochstufe bleibt bei beiden Kochzonen erhalten.



- Nicht gewünschte Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die Anzeige für diese Kochzone blinkt im Kochzonen-Anzeigefeld.
- Kochstufe „0“ in der Kochstufeneingabe **6** anwählen. Im Kochzonen-Anzeigefeld erscheint die „0“ oder es wird eine bestehende Restwärme angezeigt.

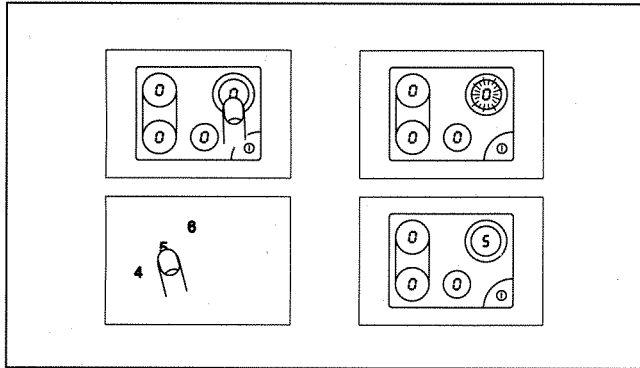


Ausschalten der gesamten Bräterzone

- Kochzone links vorn oder links hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die entsprechenden Kochzonen und das Symbol „Zuschaltung 1-1“ blinken im Kochzonen-Anzeigefeld.
- Kochstufe **0** in der Kochstufeneingabe **6** anwählen. Es erscheint im Anzeigefeld **11** der beiden Kochzonen die „0“ oder es wird eine bestehende Restwärme angezeigt. Das Symbol „Zuschaltung 1-1“ leuchtet weiterhin.

Bedienung der Kochzone(n)

SuperQuick-Kochzone 5, hinten rechts



Einschalten (wie Kochzone 2)

- Kochzone rechts hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die „0“-Anzeige blinkt.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** im Kochstufen-Eingabefeld **6** anwählen, es erscheint die angewählte Kochstufe im Kochzonen-Anzeigefeld **11**.

Verändern einer Kochstufe (wie Kochzone 2)

Ausschalten (wie Kochzone 2)

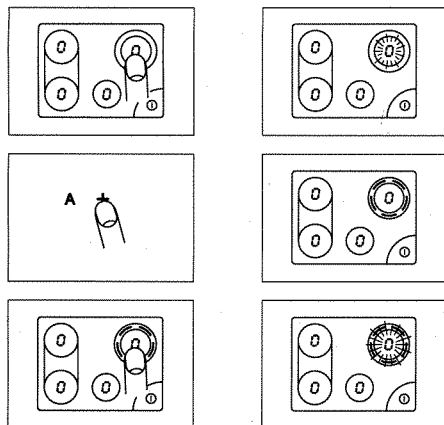
- Kochzone rechts hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die entsprechende Kochzonen-Anzeige blinkt.
- Kochstufe **0** im Kochstufen-Eingabefeld **6** anwählen. Im Kochzonen-Anzeigefeld **11** erscheint die **0** oder es wird eine bestehende Restwärme angezeigt.

Einschalten mit Ankochautomatik (wie Kochzone 2)

Vorzeitiges Beenden der Ankochautomatik (wie Kochzone 2)

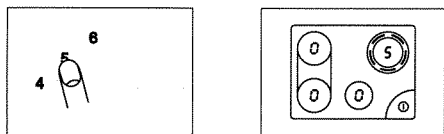
Bedienung der Kochzone(n)

SuperQuick-Kochzone 5, hinten rechts



Zuschalten auf große Kochzone

- Kochzone rechts hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** auswählen, die entsprechende Anzeige blinkt.
- Symbol **+** auswählen. Die „0“-Anzeige der hinteren Kochzone und das Symbol **„Zuschaltung“**  leuchten im Anzeigefeld **11**.
- Kochzone hinten rechts erneut auswählen, die „0“-Anzeige der Kochzone und das Symbol **„Zuschaltung“**  blinken im Kochzonen-Anzeigefeld **11**.

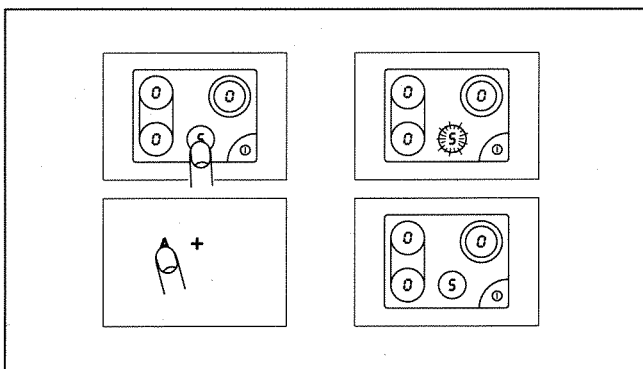
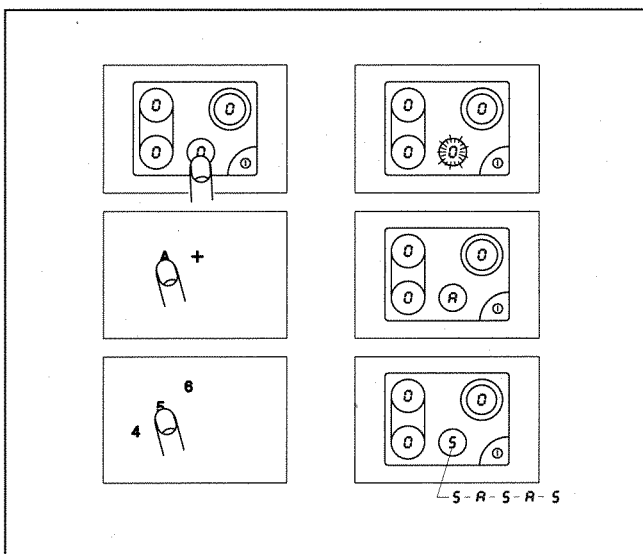


- Gewünschte Kochstufe **1-9** im Kochstufen-Eingabefeld **6** auswählen. Die angewählte Kochstufe und das Symbol **„Zuschaltung“**  erscheinen in der rechten hinteren Kochzone.

Umschalten auf die kleine Kochzone

Eine eingeschaltete Zuschaltung kann durch Anwahl der Kochzone rechts hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11**, gefolgt von **+** wieder ausgeschaltet werden.

Zusatzfunktionen



Ankochautomatik

Alle Kochzonen können mit Ankochautomatik betrieben werden. Die Ankochautomatik bewirkt, daß für die Dauer von einigen Minuten die Leistung der eingestellten Kochstufe erhöht wird. Umständliches Zurückschalten entfällt.

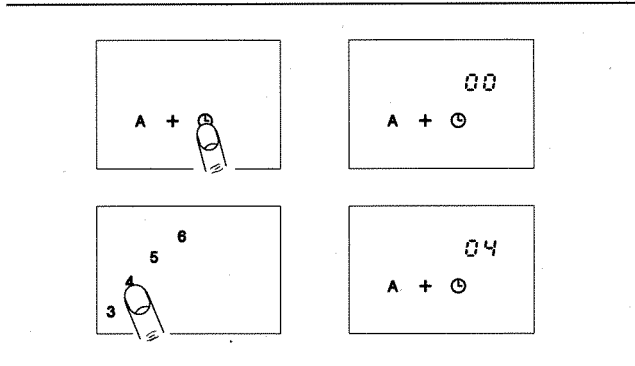
Nach Ablauf der Ankochautomatik schaltet die integrierte Elektronik automatisch auf die Fortkoch-, bzw. Warmhaltestufe zurück.

Die Ankochautomatik kann jederzeit, d. h. vor oder während des Kochvorgangs aktiviert oder deaktiviert werden (siehe Kapitel „Einschalten oder vorzeitiges Beenden der Ankochautomatik“).

Die Anzeige erfolgt durch ein wechselnd aufleuchtendes **A**.

Zusatzfunktionen

Timerbetrieb



– Programmierung des Kurzzeit-Timers

Möchten Sie den Timer keiner Kochzone zuordnen, so dient er als Kurzzeitwecker ohne Abschaltfunktion für eine Kochzone, z. B. als Eieruhr.

Der Wertebereich des Timers liegt zwischen 1 Minute und 90 Minuten.

- Nach Berühren der Timeranwahl **8** erscheinen die Symbole „00“.
- Den gewünschten Wert können Sie mit Hilfe der Ziffern des Kochstufen-Eingabefeldes **6** eingeben; z. B: 4 Minuten – Ziffer **4** im Kochstufen-Eingabefeld anwählen. Bei einer zweistelligen Kurzzeit z. B: 15 Minuten geben Sie die Kochstufe **1** gefolgt von **5** im Kochstufen-Eingabefeld ein.
Im Timer-Anzeigefeld erscheint der Eingabewert.
- Symbol Timeranwahl **8** nochmals berühren. Die abgelaufene Kurzzeit wird gestartet. Im Timer-Anzeigefeld wird die ablaufende Kurzzeit angezeigt.

Hinweis:

Die Kurzzeit startet auch ohne Berühren der Timeranwahl wenn 3 Sekunden lang keine Eingabe erfolgt.

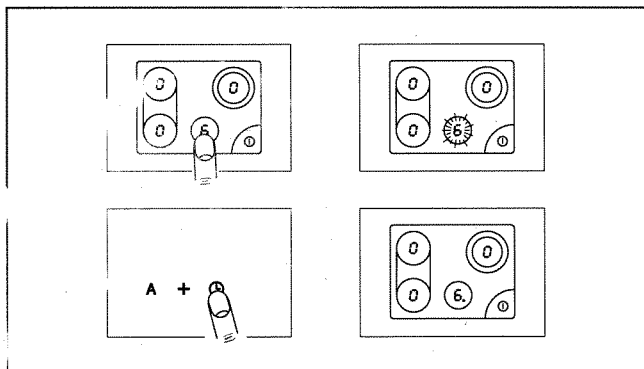
Ist die vorgegebene Kurzzeit abgelaufen, blinkt das Timer-Anzeigefeld und ein akustisches Signal ertönt.

Das Timer-Anzeigefeld erlischt, wenn Sie eine beliebige Taste im Kochstufen-Eingabefeld **6** – z. B: eine Kochstufe – berühren.

Falsch abgespeicherte Zeitwerte können durch Berühren der Timeranwahl **8** und anschließender Eingabe des Wertes „0“ gelöscht werden.

Zusatzfunktionen

Timerbetrieb



– Programmierung des Timers für eine oder mehrere Kochzonen

Gewünschte Kochzone einschalten, siehe „Bedienung der Kochzone(n)“.

Programmierung des Timers entsprechend der Beschreibung „Kurzzeit-Programmierung“ durchführen.

Gewünschte Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **11** nochmals berühren, der Sie die Timer-Programmierung zuweisen möchten. Das entsprechende Kochzonen-Anzeigefeld blinkt. Durch anschließendes Berühren des Symbols „Timeranwahl **8**“ wird der gewünschten Kochzone die Kurzzeit zugewiesen. Im Kochzonen-Anzeigefeld **11** erscheint zur Signalisierung der Timerzuweisung ein Punkt „.“ neben der Kochstufenanzeige der gewünschten Kochzone.

Hinweis:

Der Timer kann allen vier Kochzonen zugewiesen werden. Die Timerprogrammierung ist für alle vier Kochzonen verbindlich und kann nicht für jede Kochzone individuell eingestellt werden. Die Zuweisungen können über die gleiche Bedienfolge wieder gelöscht werden.

Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt das Timer-Anzeigefeld **7** und die zugewiesene(n) Kochzonenanzeige(n) im Anzeigefeld **11**. Zusätzlich ertönt ein akustisches Signal (ca. 1 Minute). Die Kochzonen mit zugewiesenem Timer werden dabei ausgeschaltet.

Durch Berühren irgendeiner Taste wird der Timer ausgeschaltet und die Kochstufen-Anzeige automatisch auf „0“ gesetzt.

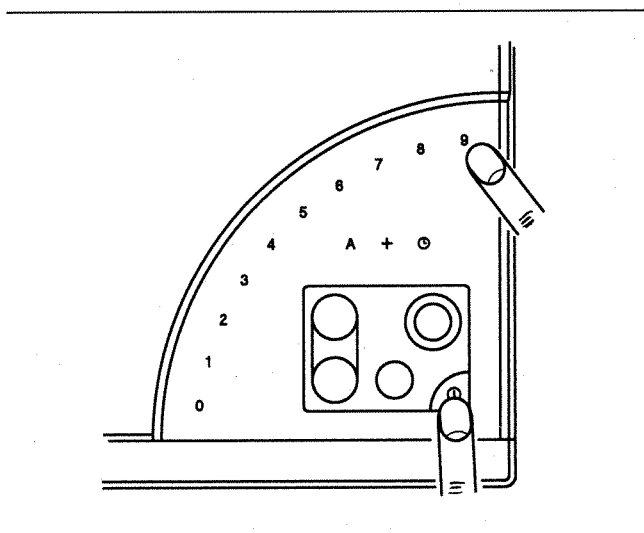
Falsch abgespeicherte Zeitwerte können durch Berühren der Timeranwahl **8** und anschließender Eingabe des Wertes „0“ gelöscht werden.

Zusatzfunktionen

Kindersicherung

Durch geeignete Bedienfolge kann das ausgeschaltete Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden mit Ausnahme der Programmierung des Kurzzeitweckers.

Das Einschalten der Kindersicherung ist nur möglich, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist und alle Kochzonen auf **0** stehen bzw. die Restwärme angezeigt wird.



Reinigung und Pflege

Reinigung der Kochfläche

Hinweise zur Reinigung der Kochfläche entnehmen Sie bitte der beiliegenden Broschüre. Grobe Verschmutzungen mit unserem Klingenschaber (**Best.-Nr. 3.4292.02**) entfernen. Wir empfehlen die Kochfläche regelmäßig mit dem Jaggenau Kochfeldreiniger (**Best.-Nr. 3.4403.00**) zu reinigen.

Einschalten der Kindersicherung

- Berühren Sie beim eingeschalteten Kochfeld im Kochstufen-Eingabefeld **6** die Ziffer „9“ und halten Sie den Finger gedrückt.
- Schalten Sie anschließend mit dem Hauptschalter **12** das Kochfeld aus.
- Es ertönt ein akustisches Signal. Nehmen Sie den Finger innerhalb **von einer Sekunde** vom Hauptschalter und erst anschließend von der Ziffer „9“.

Die Kindersicherung wird durch das Blinken der Hauptschalterleuchte **12** signalisiert. Die Bedienfläche **1** kann nun beliebig berührt werden, ohne einen Kochvorgang auszulösen.
Ausnahme: Bedienung der Kindersicherung.

Ausschalten der Kindersicherung

- Berühren Sie im Kochstufen-Eingabefeld **6** die Ziffer „9“ und halten Sie den Finger gedrückt.
- Schalten Sie anschließend mit dem Hauptschalter **12** das Kochfeld ein.

Hinweis:

Die Funktion Kindersicherung lässt sich nur deaktivieren, wenn Sie zuerst den Finger vom Hauptschalter **12** nehmen und anschließend den Finger von der Ziffer **9**.

Die Zuweisung „Kindersicherung“ erlischt. Das Kochfeld kann uneingeschränkt bedient werden.

Reinigung der Bedienfläche

Für eine einwandfreie Funktion der Sensoren ist die Bedienfläche sauber und fettfrei zu halten. Bitte verwenden Sie keine, scheuernden oder kratzenden Mittel.

Kleine Störungen selbst beheben

Funktionsstörungen können Sie oft selber korrigieren. Nicht jede Störung muß auf einen Defekt Ihres Kochfeldes zurückzuführen sein.

Falls Ihr Gerät nicht richtig funktioniert, suchen Sie die Fehler anhand der untenstehenden Aufstellung.

Gelingt es Ihnen nicht die Funktionsstörung anhand der Lösungsvorschläge zu beseitigen, dann benachrichtigen Sie bitte den Gaggenau-Kundendienst.

Störung	Ursache	Abhilfe
<i>Gerät läßt sich nicht einschalten.</i>	Netzstecker gezogen oder Haushaltssicherung hat angesprochen.	Netzstecker einstecken oder Haushaltssicherung überprüfen.
	Einzelne Eingabefelder der Bedienfläche sind durch Gegenstände verdeckt.	Bedienfläche frei von Gegenständen halten.
<i>Hauptschalter blinkt, Gerät läßt sich nicht einschalten.</i>	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung ausschalten.
<i>Eingeschaltetes Kochfeld läßt sich nicht mehr bedienen.</i>	Einzelne Eingabefelder der Bedienfläche sind durch Gegenstände verdeckt.	Bedienfläche frei von Gegenständen halten.
	Bedienfläche verschmutzt.	Bedienfläche reinigen.
<i>Die rechten beiden Kochzonen schalten ab, es wird jeweils ein blinkendes H angezeigt.</i>	Die Kochzonen werden zum Schutz des Kochfeldes ab einer bestimmten Temperatur abgeschaltet.	Auf den verbleibenden Kochzonen kann weitergearbeitet werden, nach dem Abkühlen kann das Gerät uneingeschränkt wieder benutzt werden.
<i>Das Gerät schaltet sich nach längerer Kochdauer ab.</i>	Das Gerät schaltet automatisch nach 4 Stunden ab, wenn innerhalb dieser Zeit keine weitere Bedienung erfolgte.	
<i>Bei höheren Stufen taktet die Kochzone an und aus.</i>	Der Heizkörper enthält einen eigenen Temperaturfühler, der die Kochfläche vor Überhitzung schützt.	
<i>Keine Reaktion des Kochfeldes.</i>	Extreme Spannungsüberhöhungen im Netz, z. B. verursacht durch Blitzschlag.	Gerät mittels Netzstecker oder Haushaltssicherung für 5 sec. vom Netz trennen.

Instructions de sécurité	Page 25
Instructions générales	Page 26 - 27
Équipement	Page 28 - 30
Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique	Page 31 - 32
Utilisation des zones de cuisson	Page 33 - 39
Fonctions additionnelles	
- accélérateur automatique de cuisson	Page 40
- minuterie	Page 41 - 42
- sécurité enfants	Page 43
Nettoyage et entretien	Page 43
Anomalies de fonctionnement	Page 44

Instructions de sécurité

Ne posez pas de casseroles chaudes sur le tableau de commande.

Pensez au risque de blessure lorsque la table est chaude. Soyez très prudent et tenez les enfants à l'écart.

Lorsque vous cuisinez avec des graisses et huiles, ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance. Les graisses et huiles surchauffées s'enflamment facilement. N'utilisez pas la table de cuisson comme desserte.

Ne nettoyez pas la table avec un nettoyeur à vapeur ou avec de l'eau sous pression. Risque de court-circuit !

Pour des raisons thermiques, le fonctionnement simultané de la table de cuisson et d'un four à pyrolyse placé sous la table **pose des problèmes**. En cas de surchauffe, l'appareil neutralise les deux zones droites de cuisson (voir également Instructions générales: protection électronique).

Lorsque, suite à une utilisation non conforme, des fissures et éclats apparaissent à la surface de la table, des pièces sous tension peuvent être en contact avec du liquide, ce qui entraîne des risques de blessure. Dans ce cas, séparez immédiatement l'appareil du secteur, soit en débranchant la fiche d'alimentation secteur, soit en actionnant les fusibles concernés.

Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de la table de cuisson, faites attention à ce que des cordons d'alimentation n'entrent pas en contact avec la surface chaude de la table.

L'utilisateur est responsable du parfait état de l'appareil et de l'utilisation conforme de ce dernier dans son habitation. Aucune demande de garantie ne pourra être acceptée pour les dommages éventuels provoqués par le non-respect des présentes instructions.

Instructions générales

La table de cuisson vitrocéramique est dotée de **zones de cuisson ultra-rapides**.

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

Immédiatement après avoir modifié la puissance, l'utilisateur peut constater que la zone de cuisson réagit. L'apport de chaleur est continu quelle que soit la puissance de cuisson choisie.

Entièrement géré par l'électronique, l'apport de chaleur est continu, quel que soit le niveau de cuisson.

Tous les états des zones de cuisson sont signalés sur le tableau de commande **1**.

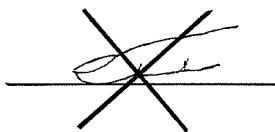
L'utilisation de la table de cuisson est simple et est assistée par les fonctions suivantes:

- chaque action acceptée est confirmée par un signal sonore,
- lorsque l'afficheur de niveau de puissance clignote, cela signifie que vous devez encore actionner une commande.

La **logique de sécurité** intégrée à l'électronique de commande offre les avantages suivants:

- Aucune cuisson ne peut être déclenchée par un contact involontaire (par exemple pendant le nettoyage).
- Toute zone de cuisson allumée peut être arrêtée instantanément au moyen de l'interrupteur général (qui est donc prioritaire). La sécurité est donc maximale.
- La table de cuisson est dotée d'une logique de commande grâce à laquelle il est impossible de déclencher deux fonctions en même temps. Pour cette raison, il vaut mieux éviter de déposer des objets sur le tableau de commande. D'autre part, pour sélectionner une fonction, ne posez pas la main trop à plat afin de ne pas déclencher plusieurs commandes à la fois (voir figure).

Exception: arrêt de l'interrupteur général.

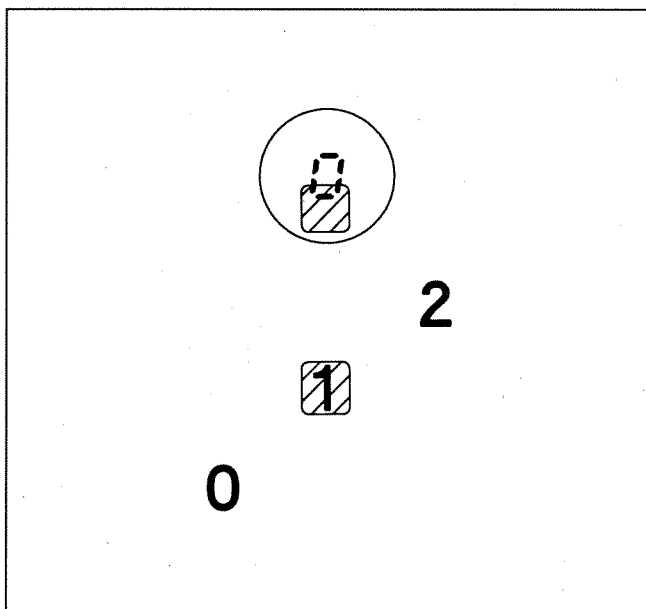


incorrect



correct

Instructions générales



- Fonction d'extinction automatique au bout de 4 heures si aucune commande nouvelle n'a été activée durant cette période, la table de cuisson étant sous tension (par exemple en cas d'absence prolongée).
- Pour appuyer sur une touche, il n'est pas nécessaire d'exercer une pression importante. Un léger contact suffit.
- La sélection des zones de cuisson dans l'afficheur **11** s'effectue juste sous l'afficheur de niveaux de cuisson (voir figure). En revanche, pour les autres zones d'entrée (6 à 10), la sélection s'effectue au milieu des chiffres (voir figure).

Pour des raisons thermiques, la table de cuisson est dotée d'une **protection électronique**.

Cette sécurité arrête les deux zones de cuisson droites (**2** et **5**) en cas de surchauffe. Sur l'afficheur de zone de cuisson, la protection de surchauffe est signalée par la lettre „H” qui s'allume en alternance avec **0** ou avec l'indicateur de chaleur résiduelle. Cet état n'est visible que lorsque l'interrupteur général est activé.

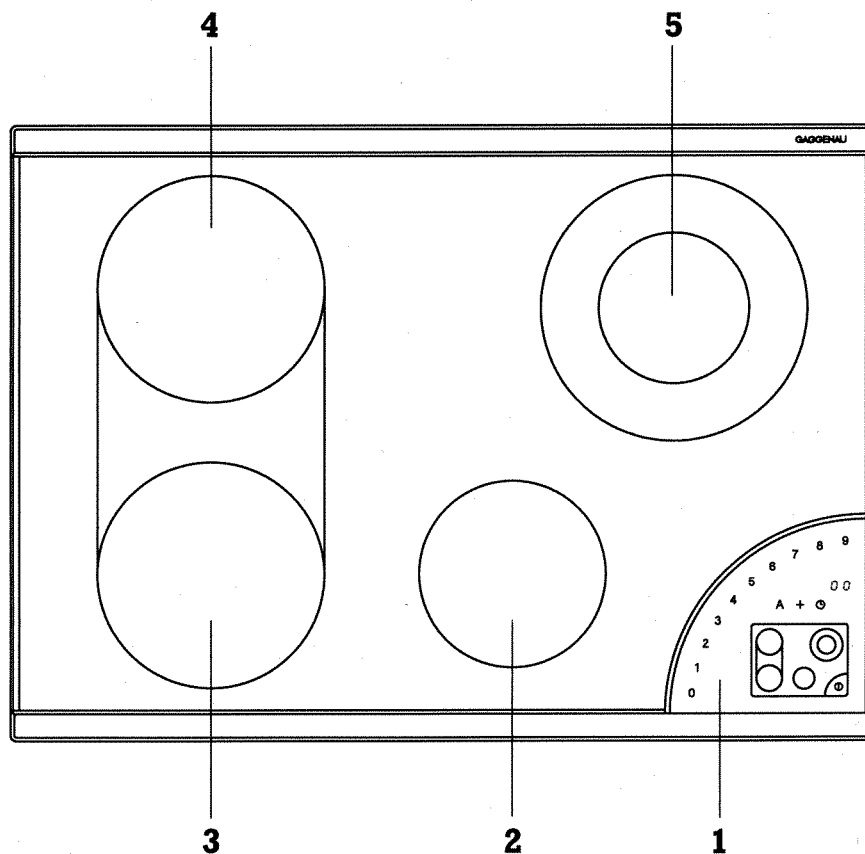
Lorsque la température repasse sous la valeur critique, la lettre „H” s'éteint. Vous pouvez alors réutiliser la table de cuisson sans restrictions.

Avec votre table de cuisson en vitrocéramique, utilisez uniquement des ustensiles de cuisson de bonne qualité, à fond plat, conçus pour la cuisson électrique. Sinon, la cuisson durera plus longtemps.

Faites en sorte que le diamètre de la casserole ne soit pas inférieur à la zone de cuisson allumée.

Nous vous conseillons de déclarer votre table de cuisson vitrocéramique à votre assureur afin qu'il l'intègre dans l'assurance bris de verre.

Équipement



- | | |
|--|--|
| <p>1 Tableau de commande</p> <p>2 Zone de cuisson ultra-rapide
Ø 145-1200 W</p> <p>3 Zone de cuisson ultra-rapide
Ø 180-1800 W, transformable
en zone pour cocotte de 180x415-4000 W
(avec zone de cuisson ultra-rapide 2 et zone
intermédiaire 400 W)</p> | <p>4 Zone de cuisson ultra-rapide
Ø 180-1800 W, transformable
en zone pour cocotte de 180x415-4000 W
(avec zone de cuisson ultra-rapide 1 et zone
intermédiaire 400 W)</p> <p>5 Zone de cuisson ultra-rapide
Ø 120-750 W, transformable en zone de
Ø 210-2200 W</p> |
|--|--|

Équipement

La table de cuisson en vitrocéramique CK 474 est un appareil sur lequel les niveaux de réglage et les fonctions additionnelles s'activent par **simple effleurement** des touches du tableau de commande.

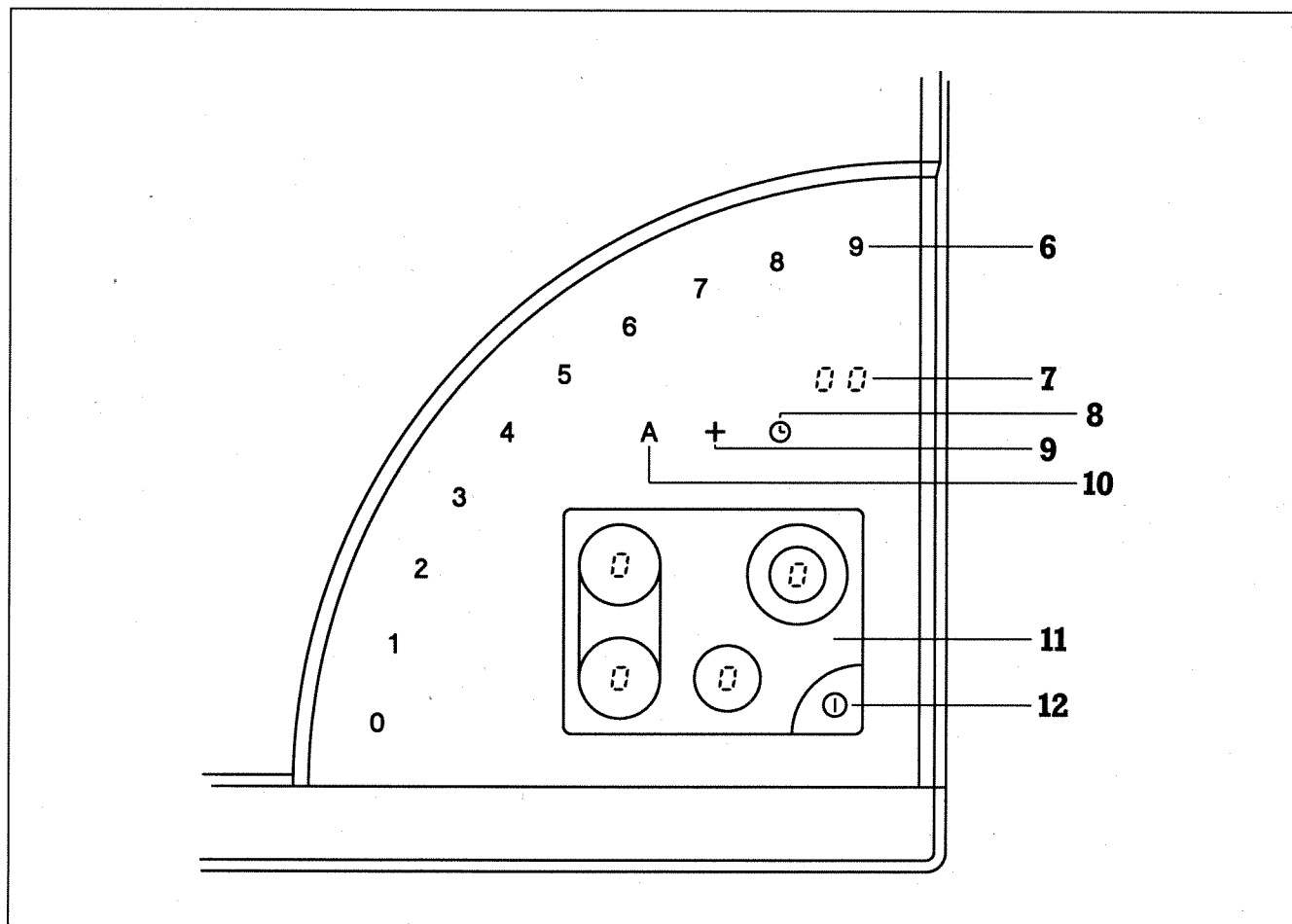
La table de cuisson dispose d'un **accélérateur automatique de chauffe (A)**. Après activation et affectation à une zone de cuisson, ce système permet d'augmenter pendant quelques minutes le niveau de cuisson sélectionné qui revient ensuite de lui-même à sa valeur d'origine.

La table de cuisson en vitrocéramique est également dotée d'un **indicateur de chaleur résiduelle**, signalant qu'après extinction, une zone de cuisson n'est pas encore assez froide pour être touchée sans risques. La chaleur résiduelle dégagée par une zone est indiquée par un zéro défilant sur l'afficheur de zone de cuisson.

La **sécurité enfants intégrée** permet de verrouiller la table de cuisson éteinte, en empêchant tout réallumage involontaire.

La **minuterie** peut servir d'une part de sonnerie d'avertissement, d'autre part, elle permet de programmer un temps de cuisson pour une ou plusieurs zones de cuisson.

Équipement du tableau de commande



6 Zone de sélection du niveau de cuisson (**0 à 9**)

7 Afficheur de la minuterie

8 Sélection de la minuterie (⌚)

9 Sélection d'une zone additionnelle (+)

10 Sélection de l'accélérateur automatique de chauffe (**A**)

11 Sélection d'une zone de cuisson et afficheur de zone de cuisson

12 Interrupteur général

Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique

Réglage des niveaux de cuisson

Sélectionnez l'interrupteur général **12** pendant au moins 1 seconde. Pour régler les niveaux de cuisson, il suffit de sélectionner la zone de cuisson sur l'afficheur **11**, puis d'entrer le niveau souhaité **0 à 9** (dans les cinq secondes qui suivent).

Tableau de réglage

0	ARRÊT
1	faire fondre
2	maintenir au chaud
3	réchauffer
4	décongeler, cuire à l'étuvée, cuire à feu doux
5	poursuivre la cuisson de petites quantités
6	cuire à découvert
7	cuire et rôtir doucement
8	cuire et rôtir à feu fort
9	faire frire, cuire de grandes quantités d'eau

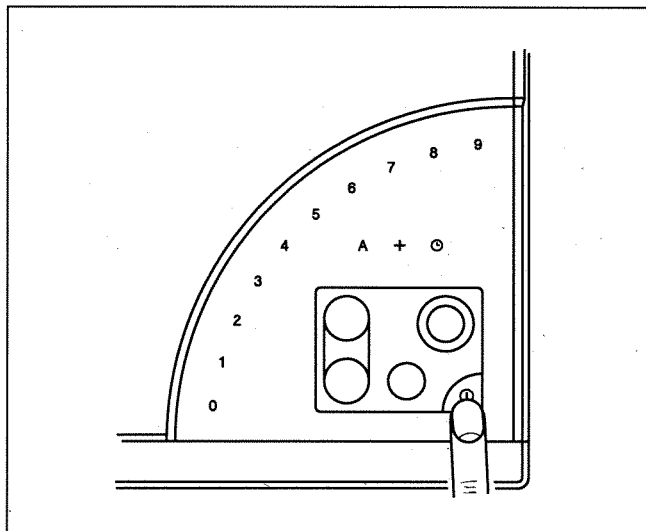
Les valeurs (**1 à 9**) du tableau de réglage sont indicatives, car les mets exigent plus ou moins de chaleur suivant leur nature, leur état, la quantité et le degré de remplissage de la casserole.

Nous vous recommandons de n'utiliser le niveau **9** que pour accélérer la cuisson et pour faire revenir. Ensuite, sélectionnez un niveau de cuisson inférieur.

Utilisation de l'extension des zones

Les zones de cuisson **3, 4 et 5** peuvent être agrandies ou rapetissées par sélection de la zone concernée, puis sélection de la touche **+** (activation).

Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique



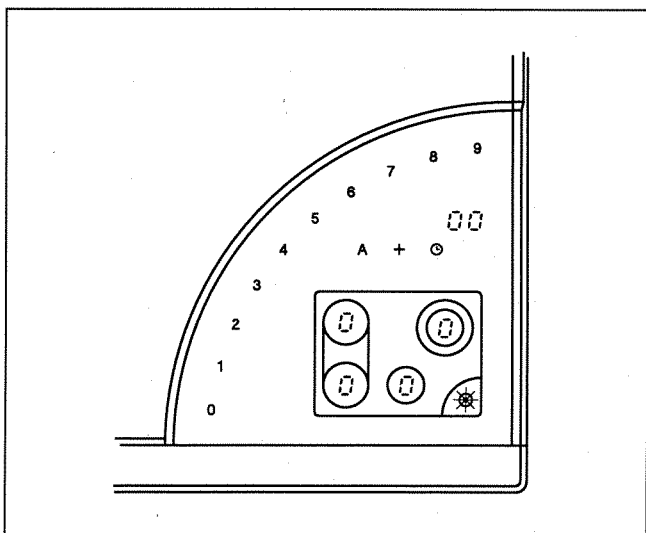
Allumage de la table de cuisson

- Sélectionnez au moins 1 seconde l'interrupteur général **12**. Sur l'afficheur **11**, les zones de cuisson sont signalées par un „0“. Un point s'allume dans l'interrupteur général.

Si vous n'activez aucune zone de cuisson dans les 20 secondes suivantes, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Donc, pour la rallumer, il faut de nouveau sélectionner l'interrupteur général **12**.

Remarque:

Si vous n'arrivez pas à allumer la table, reportez-vous au chapitre „Sécurité enfants“.



Arrêt de la table de cuisson

- Sélectionnez l'interrupteur général **12**. Toutes les zones de cuisson s'arrêtent immédiatement. Toutes celles indiquées sur l'afficheur **11** ainsi que l'interrupteur général s'éteignent en même temps, à l'exception de l'indicateur de chaleur résiduelle et, le cas échéant, de la minuterie.

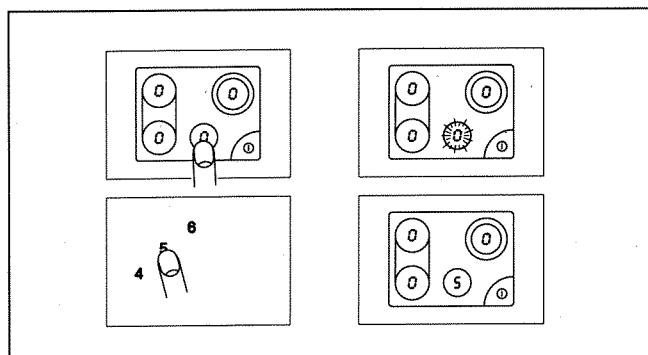
Vous pouvez aussi arrêter séparément chaque zone de cuisson. Reportez-vous au chapitre „Utilisation des zones de cuisson“.

Si tous les afficheurs sont sur „0“, la table de cuisson s'arrête automatiquement au bout de 20 secondes.

Utilisation des zones de cuisson

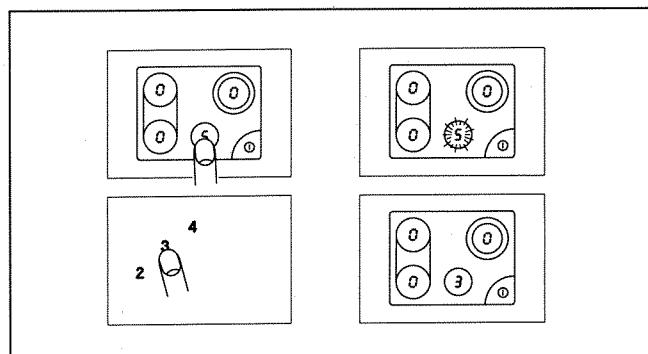
Dans les instructions détaillées suivantes, on a considéré que l'interrupteur général **12** était déjà activé.

Zone de cuisson ultra-rapide 2 (zone avant droite)



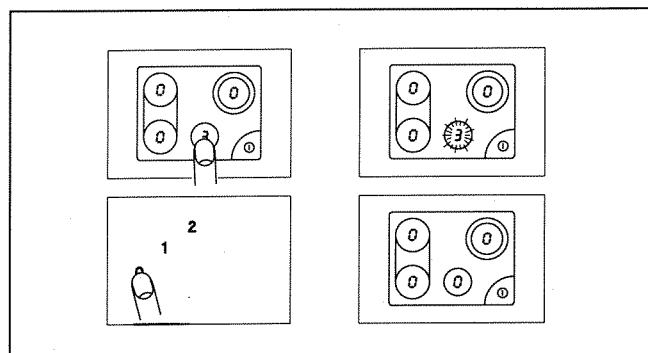
Allumage

- Sélectionnez la zone de cuisson avant droite sur l'afficheur **11**. Le „0“ clignote.
- Sélectionnez le niveau de cuisson souhaité (**1 à 9**) au moyen de la zone de sélection **6**. Le niveau choisi apparaît sur l'afficheur **11**.



Modification d'un niveau de cuisson

- Sélectionnez la zone de cuisson avant droite sur l'afficheur **11**. Ce dernier clignote.
- Sélectionnez le nouveau niveau de cuisson (entre **1 et 9**). Ce dernier apparaît sur l'afficheur.

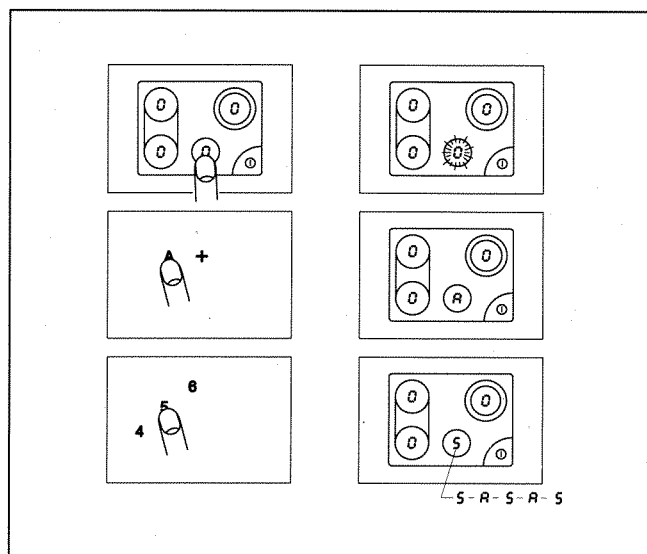


Arrêt

- Sélectionnez la zone de cuisson concernée sur l'afficheur **11**. Le chiffre correspondant clignote sur l'afficheur.
- Sur l'afficheur, sélectionnez **0**. Le „0“ apparaît sur l'afficheur ou une chaleur résiduelle éventuelle est signalée.

Utilisation des zones de cuisson

Utilisation de la zone de cuisson 2 avec accélérateur automatique de chauffe

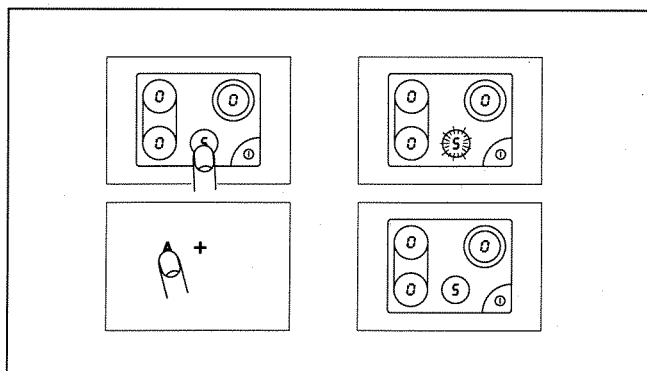


Allumage avec accélérateur automatique de chauffe

- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée sur l'afficheur **11**. Ce dernier clignote.
- Sélectionnez le symbole **A** (10). L'accélérateur automatique est signalé par le symbole **A** sur l'afficheur **11**.
- Sélectionnez le niveau de cuisson souhaité (entre **1** et **8**) sur la zone de sélection **6**. Le niveau de cuisson sélectionné et le symbole **A** de l'accélérateur apparaissent en alternance „**5-A-5-A-5**“.

Remarque:

Ces opérations peuvent être faites aussi dans l'ordre inverse !

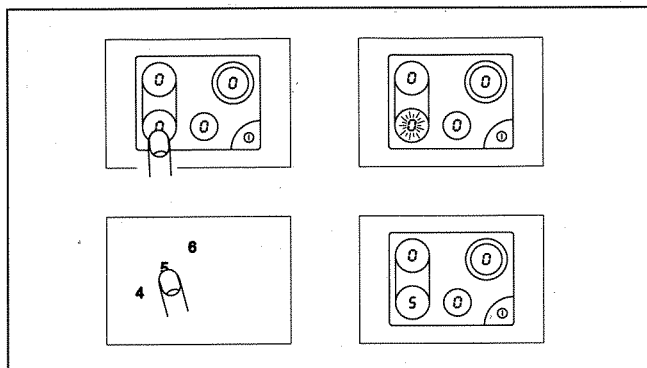


Arrêt anticipé de l'accélérateur automatique de chauffe

- Sélectionnez la zone de cuisson avant droite sur l'afficheur **11**.
Le niveau de cuisson sélectionné et le symbole **A** de l'accélérateur clignotent en alternance.
- Sélectionnez le symbole **A** (10) sur le tableau de commande **1**. Le symbole „**A**“ (accélérateur automatique) s'éteint. La fonction n'est plus active, mais le niveau de cuisson est conservé.

Utilisation des zones de cuisson

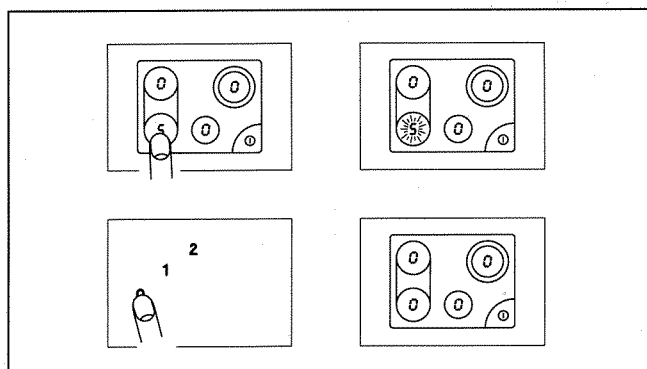
Zone de cuisson ultra-rapide 3 et 4 (zone arrière gauche)



Allumage (idem zone de cuisson 2)

- Sélectionnez la zone de cuisson concernée sur l'afficheur **11**. La zone clignote.
- Sélectionnez le niveau de cuisson souhaité (**1 à 9**) au moyen de la zone de sélection **6**. Le niveau choisi apparaît sur l'afficheur **11**.

Modification d'un niveau de cuisson (idem zone de cuisson 2)

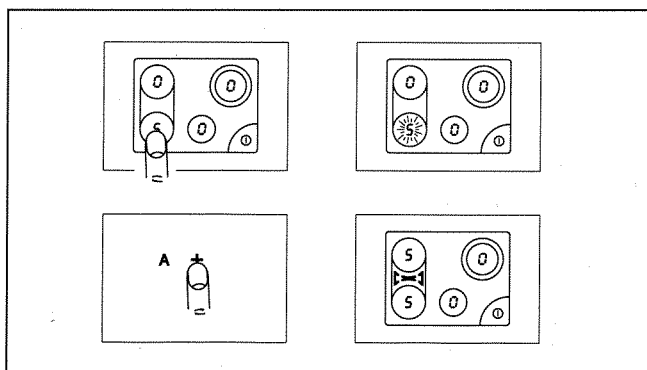
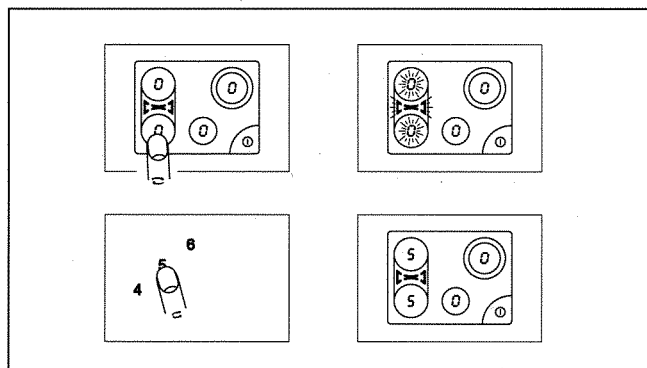
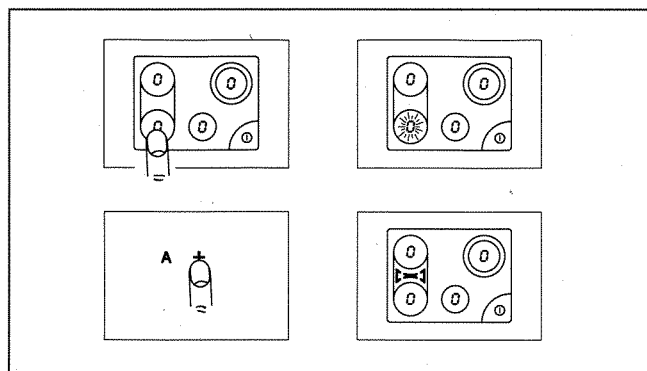


Arrêt (idem zone de cuisson 2)

- Sélectionnez la zone de cuisson concernée sur l'afficheur **11**. Le chiffre correspondant clignote sur l'afficheur.
- Sur l'afficheur, sélectionnez **0**. Le „0“ apparaît à gauche sur l'afficheur ou une chaleur résiduelle éventuelle est signalée.

Utilisation des zones de cuisson

Utilisation des zones de cuisson 3 et 4 avec zone de cocotte



Transformation de la zone de cuisson ultra-rapide 3 et 4 en grande zone pour cocotte

- Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, sélectionnez la zone de cuisson avant gauche ou arrière gauche. Le „0“ correspondant clignote.
- Sélectionnez le symbole + (9). Les „0“ des deux zones de cuisson et le symbole **d'allumage additionnel „1-1“** situé entre les zones sont allumés sur l'afficheur de zones. Toutes les commandes suivantes, qu'elles soient faites pour les zones de cuisson **3** ou **4**, concernent l'ensemble de la zone de cocotte.

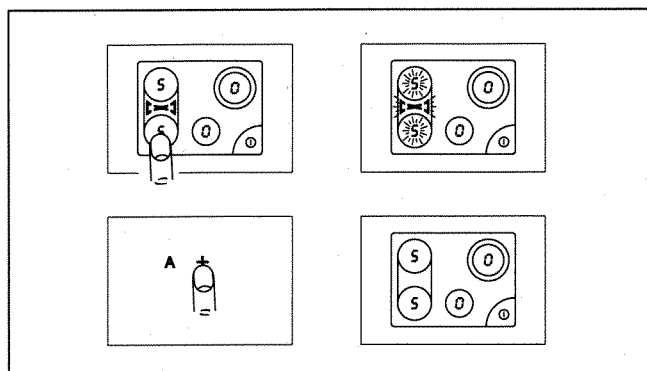
- Sélectionnez la zone de cuisson, le „0“ des deux zones et le symbole **d'allumage additionnel „1-1“** clignotent sur l'afficheur de zones **11**.
- Sélectionnez le niveau de cuisson (**1 à 9**). Le niveau de cuisson sélectionné pour la zone de cocotte apparaît sur l'afficheur de zone de cuisson **11**.

Transformation en zone de cocotte d'une zone de cuisson avant gauche ou arrière gauche déjà allumée

- Sélectionnez la zone de cuisson allumée (avant gauche ou arrière gauche). L'afficheur de zones clignote.
- Sélectionnez le symbole +. Le niveau de cuisson déjà sélectionné apparaît sur les deux zones, et de plus le symbole **d'allumage additionnel „1-1“** s'allume.

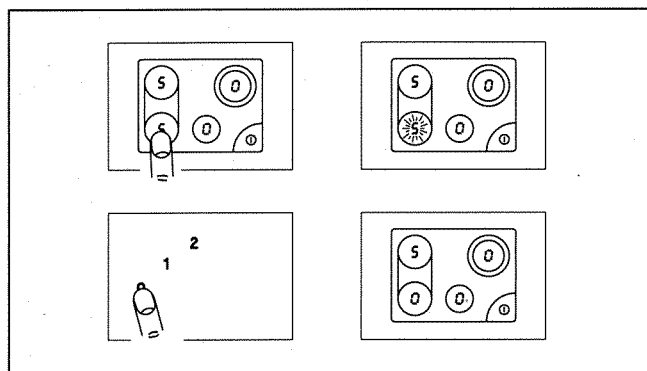
Utilisation des zones de cuisson

Utilisation des zones de cuisson 3 et 4 avec zone de cocotte

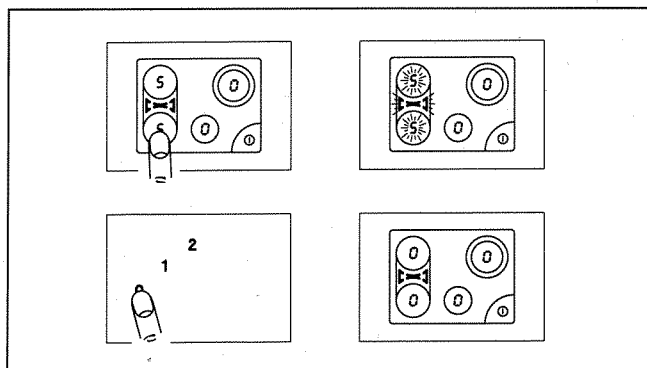


Retour à la zone de cuisson ultra-rapide 3 ou 4 (désactivation de la zone étendue)

- Sélectionnez la zone de cuisson (avant gauche ou arrière gauche) sur l'afficheur **11**. Les deux zones et le symbole **d'allumage additionnel „1-1“** clignotent.
- Sélectionnez le symbole **+** (**9**). Le symbole **d'allumage additionnel „1-1“** s'éteint entre les deux zones. Le niveau de cuisson sélectionné reste conservé pour les deux zones.



- Sélectionnez la zone non-voulue sur l'afficheur **11**. L'indication correspondante clignote sur l'afficheur.
- Sélectionnez le niveau de cuisson „**0**“ sur la zone de sélection **6**. Sur l'afficheur, apparaît le „**0**“ ou bien une chaleur résiduelle éventuelle est signalée.

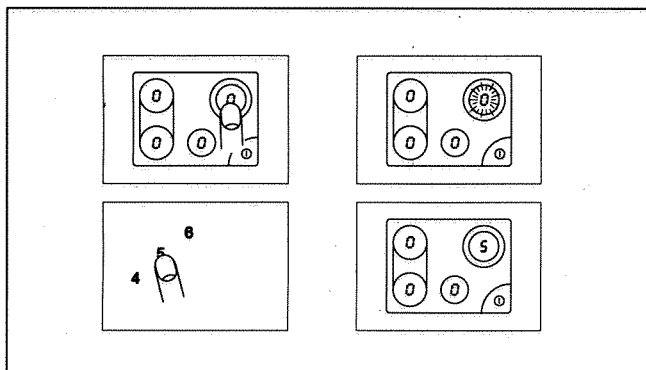


Arrêt de l'ensemble de la zone de cocotte

- Sélectionnez la zone de cuisson (avant gauche ou arrière gauche) sur l'afficheur **11**. Ces zones et le symbole **d'allumage additionnel „1-1“** clignotent sur l'afficheur.
- Sélectionnez le niveau de cuisson **0** avec la zone de sélection **6**. Sur l'afficheur **11** des deux zones, apparaît le „**0**“ ou bien une chaleur résiduelle éventuelle est signalée. Le symbole **d'allumage additionnel „1-1“** reste allumé.

Utilisation des zones de cuisson

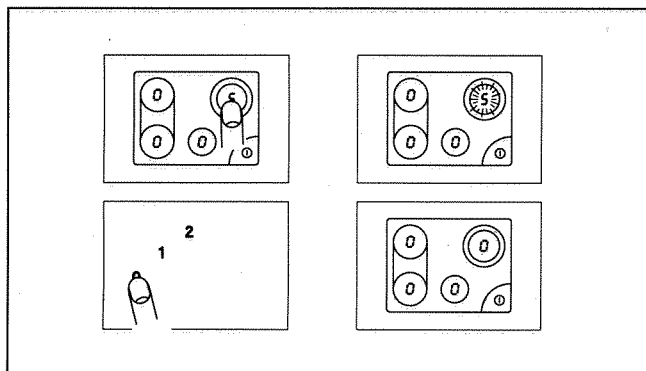
Utilisation de la zone de cuisson ultra-rapide 5 (zone arrière droite)



Allumage (idem zone de cuisson 2)

- Sélectionnez la zone de cuisson concernée sur l'afficheur **11**. Le „0“ clignote.
- Sélectionnez le niveau de cuisson souhaité (**1 à 9**) au moyen de la zone de sélection **6**. Le niveau choisi apparaît sur l'afficheur **11**.

Modification d'un niveau de cuisson (idem zone de cuisson 2)



Arrêt (idem zone de cuisson 2)

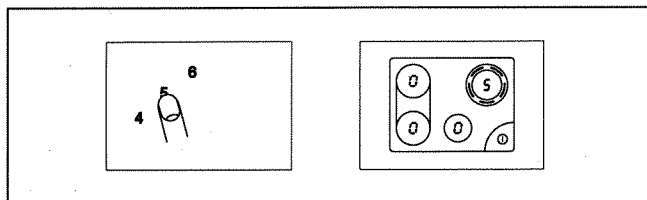
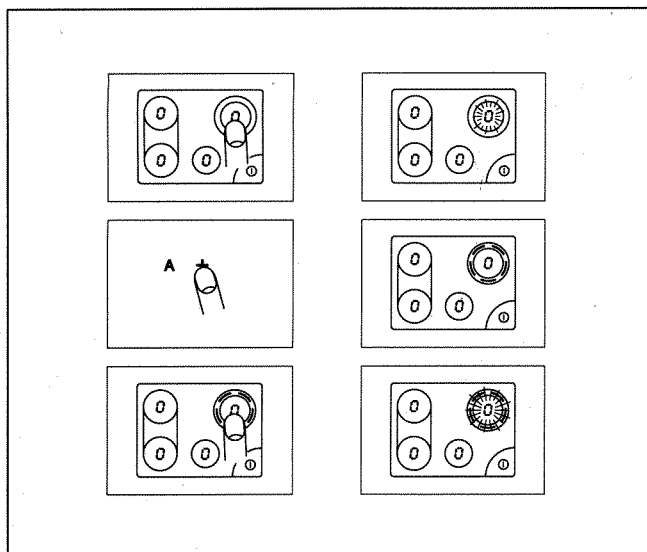
- Sélectionnez la zone de cuisson arrière droite sur l'afficheur **11**. Le chiffre correspondant clignote sur l'afficheur **11**.
- Sur la zone de sélection **6**, sélectionnez **0**. Le **0** apparaît sur l'afficheur **11** ou une chaleur résiduelle éventuelle est signalée.

Allumage avec accélérateur automatique de chauffe (idem zone de cuisson 2)

Arrêt anticipé de l'accélérateur automatique de chauffe (idem zone de cuisson 2)

Utilisation des zones de cuisson

Utilisation de la zone de cuisson ultra-rapide 5 (zone arrière droite)



Extension de la zone de cuisson

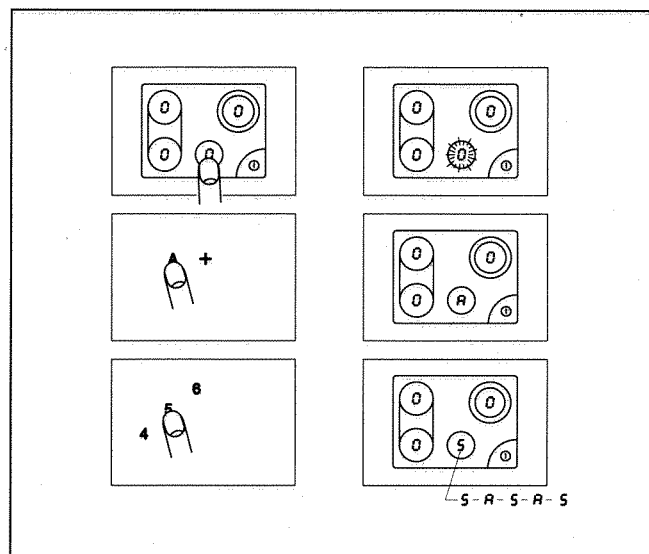
- Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, sélectionnez la zone de cuisson arrière droite. L'affichage correspondant clignote.
- Sélectionnez le symbole **+**. Le „0“ de la zone de cuisson arrière et le symbole **d'allumage additionnel** „○“ sont allumés sur l'afficheur de zones **11**.
- Resélectionnez la zone de cuisson arrière droite. Le „0“ de la zone de cuisson et le symbole **d'allumage additionnel** „○“ clignotent sur l'afficheur de zones **11**.

- Sélectionnez le niveau de cuisson (**1 à 9**) sur la zone de sélection **6**.
Le niveau de cuisson sélectionné et le symbole **d'allumage additionnel** „○“ apparaissent dans la zone de cuisson arrière droite.

Diminution de la zone de cuisson

Pour désactiver la zone additionnelle, sélectionnez la zone de cuisson arrière droite sur l'afficheur **11**, puis appuyez sur **+**.

Fonctions additionnelles

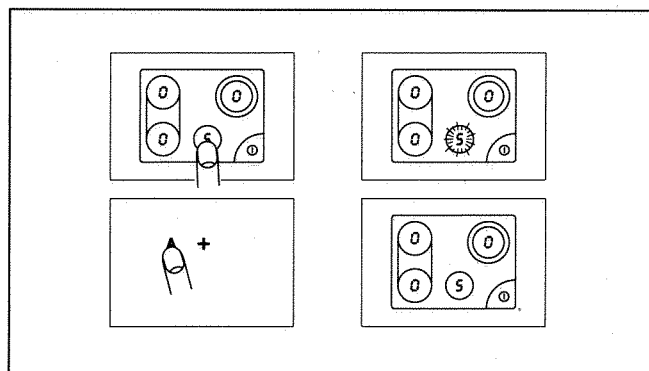


Accélérateur automatique de chauffe

Le système d'**accélérateur automatique de chauffe** fonctionne avec toutes les zones de cuisson. Il permet d'augmenter pendant quelques minutes la puissance du niveau de cuisson sélectionné.

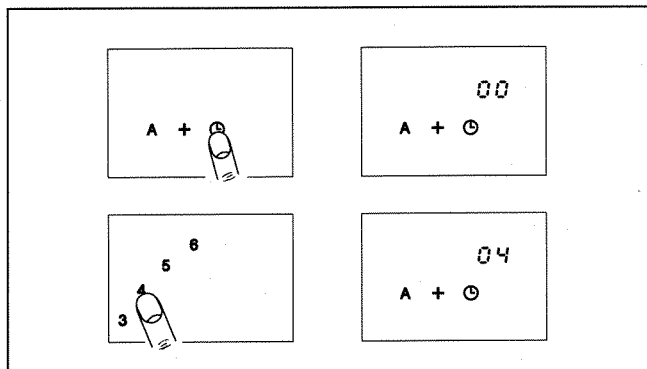
Il évite de devoir abaisser la puissance de cuisson. Une fois le temps d'accélération expiré, le système revient automatiquement au niveau choisi de cuisson ou de maintien au chaud.

L'accélérateur de chauffe peut être activé ou désactivé à tout moment, avant ou pendant la cuisson (voir chapitre „Allumage ou arrêt anticipé de l'accélérateur automatique de chauffe“). L'apparition d'un „**A**“ lumineux alternant sur l'afficheur signale que l'accélérateur est actif dans le niveau de cuisson concerné.



Fonctions additionnelles

Minuterie



— Programmation de la minuterie

Si vous ne voulez pas programmer la minuterie pour une zone de cuisson précise, elle peut vous servir de minuteur (par exemple pour faire cuire un oeuf), sans fonction d'arrêt de la cuisson. La minuterie peut être réglée entre 1 et 90 minutes.

- Effleurez le symbole sélection de la minuterie **8**. Les symboles „00“ clignotent.
- Sélectionnez la valeur souhaitée à l'aide des chiffres de la zone de sélection **6**, par exemple: 4 minutes – chiffre **4**. Pour entrer une valeur à 2 chiffres (15 minutes par exemple), entrez le niveau de cuisson **1** suivi d'un **5** sur la zone de sélection de niveau de cuisson.

La valeur entrée apparaît sur l'afficheur de la minuterie.

- Effleurez une nouvelle fois le symbole sélection minuterie **8**. Le temps programmé commence à s'écouler. Le temps déjà écoulé apparaît sur l'afficheur.

Remarque:

Si aucune commande n'est actionnée pendant 3 secondes, le temps programmé commence à défiler sans que vous ayez à effleurer la touche de minuterie.

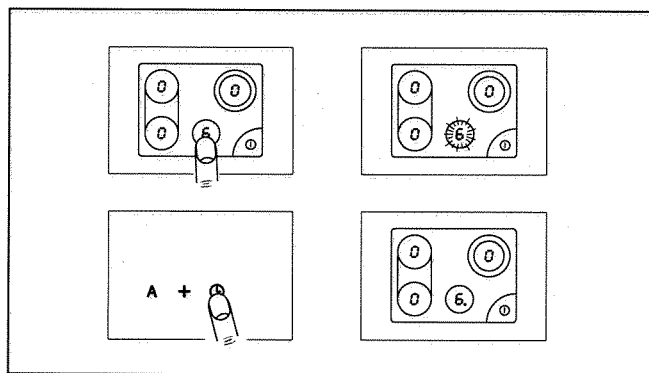
Une fois le temps programmé écoulé, l'afficheur de la minuterie clignote et un signal sonore retentit.

L'afficheur de minuterie s'éteint si vous effleurez n'importe quelle touche de la zone **6** de sélection des niveaux de cuisson, par exemple la touche d'un niveau de cuisson.

Pour effacer des valeurs erronées mises en mémoire, effleurez la sélection de minuterie **8**, puis tapez sur „0“.

Fonctions additionnelles

Minuterie



– Programmation de la minuterie pour une ou plusieurs zones de cuisson

Allumez la zone de cuisson souhaitée (voir chapitre „Utilisation des zones de cuisson“). Programmez la minuterie comme indiqué au chapitre „Programmation de la minuterie“.

Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, effleurez une nouvelle fois la zone de cuisson pour laquelle vous voulez programmer la minuterie. L'afficheur de zone de cuisson clignote. Effleurez ensuite le symbole sélection de minuterie **8**  pour attribuer le temps programmé à la zone de cuisson.

Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, un point „.“ apparaît à côté de l'afficheur de niveau de cuisson de la zone souhaitée, ceci afin de signaler l'affectation de la minuterie à la zone

Remarque:

Il est possible de programmer la minuterie pour les quatre zones de cuisson. La programmation de la minuterie vaut pour les quatre zones et ne peut pas être réglée individuellement pour une ou l'autre des zones de cuisson.

Pour effacer les affectations, procédez dans le même ordre.

Une fois le temps programmé expiré, l'afficheur de minuterie **7** ainsi que la ou les zones de cuisson programmées clignotent sur l'afficheur **11**. De plus, un signal sonore retentit (pendant environ 1 minute). Les zones de cuisson pour lesquelles la minuterie a été programmée s'arrêtent automatiquement.

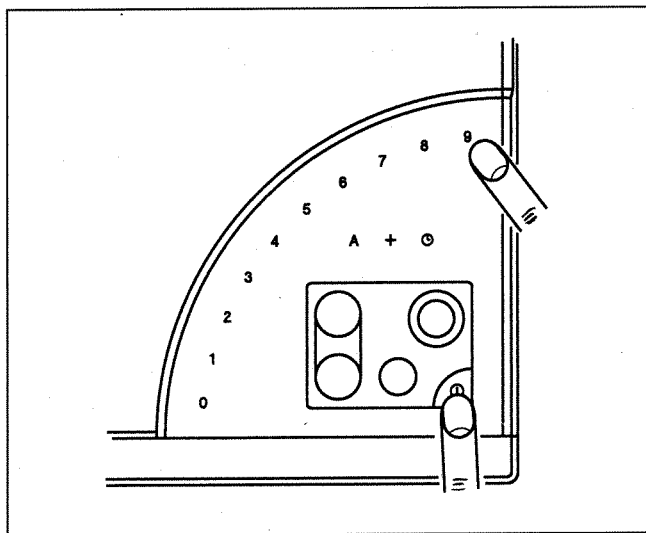
Si vous effleurez n'importe quelle touche, la minuterie sera désactivée et l'afficheur de niveau de cuisson reviendra automatiquement à „0“. Pour effacer des valeurs erronées mises en mémoire, effleurez la sélection de minuterie **8**, puis tapez la valeur „0“.

Fonction additionnelles

Sécurité enfants

Grâce à une séquence de commande, il est possible de protéger la table de cuisson contre un allumage involontaire. Seule la programmation de la minuterie n'est pas concernée par cette fonction.

L'activation de la sécurité enfants n'est possible que si l'interrupteur général est en position marche et si toutes les zones de cuisson sont sur 0 ou si une chaleur résiduelle est signalée.



Activation de la sécurité enfants

- La table de cuisson étant allumée, effleurez le chiffre „9“ dans la zone de sélection 6 et maintenez le doigt dessus.
- Ensuite, éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur général 12.
- Vous entendez un signal sonore. Dans un **délai d'une seconde**, enlevez le doigt de l'interrupteur général, puis du chiffre „9“.

Le voyant de l'interrupteur général 12 clignote pour signaler que la sécurité enfants est activée. Maintenant, n'importe qui peut toucher au tableau de commande 1 sans déclencher de cuisson.

Exception: action sur la sécurité enfants elle-même.

Désactivation de la sécurité enfants

- Sur la zone 6 de sélection du niveau de cuisson, effleurez le chiffre „9“ et maintenez le doigt dessus.
- Ensuite, à l'aide de l'interrupteur général 12, allumez la table de cuisson.

Remarque:

La fonction „sécurité enfants“ s'éteint. Vous pouvez maintenant utiliser la table de cuisson sans restrictions.

Vous ne pouvez désactiver la sécurité enfants qu'en enlevant d'abord le doigt de l'interrupteur général 12 puis du chiffre 9.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la table de cuisson

Vous trouverez dans la brochure jointe des indications sur le nettoyage de la table de cuisson. Éliminez les salissures les plus grossières avec notre grattoir (réf. 3.4292.02). Nous vous conseillons de nettoyer la table régulièrement avec le produit de nettoyage spécial de Gaggenau (réf. 3.4403.00).

Nettoyage du tableau de commande

Pour que les capteurs fonctionnent parfaitement, le tableau de commande doit rester parfaitement propre et exempt de graisse. N'utilisez aucun produit à récuser ou pouvant rayer.

Remédier soi-même aux petits incidents

Remédier soi-même aux petits incidents. Vous pourrez souvent remédier vous-même à un certain nombre d'anomalies de fonctionnement. Toutes les anomalies ne sont pas forcément synonymes de panne de votre table de cuisson.

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, recherchez le défaut à l'aide du tableau suivant.

Si vous ne parvenez pas à trouver la cause de l'incident à l'aide des propositions de solution, contactez le service après-vente Gaggenau compétent.

Anomalie	Cause	Remède
<i>Impossible d'allumer l'appareil.</i>	La fiche secteur est débranchée ou le fusible domestique a réagi.	Brancher la fiche secteur ou vérifier le fusible domestique.
	Certaines zones du tableau de commande sont masquées par des objets.	Enlever les objets du tableau de commande.
<i>L'interrupteur général clignote, impossible d'allumer l'appareil.</i>	La sécurité enfants est activée.	Désactiver la sécurité enfants.
<i>Impossible de commander la zone de cuisson allumée.</i>	Certaines zones du tableau de commande sont masquées par des objets.	Enlever les objets du tableau de commande.
	Tableau de commande encrassé.	Nettoyer le tableau de commande.
<i>Les deux zones de cuisson droites se coupent, un H clignotant apparaît.</i>	Les zones de cuisson se coupent à partir d'une certaine température afin de protéger la table de cuisson.	Vous pouvez utiliser les zones de cuisson restantes. Après refroidissement, vous pourrez réutiliser la table dans son intégralité.
<i>L'appareil se coupe après une cuisson prolongée.</i>	L'appareil se coupe automatiquement au bout de 4 heures si aucune commande n'a été utilisée entre temps.	
<i>À des puissances de cuisson élevées, la table s'allume et s'éteint.</i>	L'élément chauffant intègre une sonde de température qui protège le table de la surchauffe.	
<i>Pas de réaction de la table de cuisson.</i>	Surintensions extrêmes dans le réseau, provoquées par exemple par la foudre.	Séparer l'appareil du secteur en le débranchant ou en désactivant le fusible.

Safety notes	Page 47
General notes	Page 48 - 49
Features	Page 50 - 52
Operating the glass-ceramic cooking range	Page 53 - 54
Operating the cooking zone(s)	Page 55 - 61
Additional functions	
- Automatic quick-boil facility	Page 62
- Timer operation	Page 63 - 64
- Child lock	Page 65
Cleaning and care	Page 65
Malfunctions	Page 66

Safety notes

Do not place any hot pots and pans on the operating area.

Do not forget that the hot cooking surface poses a risk of injury. Observe the appropriate caution and keep children away from the range.

Do not leave the cooking range unattended when working with fats and oils. Overheated fats and oils can ignite easily. The cooking range must never be used to deposit objects.

This appliance **must not** be cleaned with a steam cleaner or with pressurised water. This would produce a risk of short-circuits.

For thermal reasons, simultaneous operation of the cooking range and pyrolytic operation of a baking oven installed below it can cause **problems**. In the event of overheating, the apparatus switches off the two right cooking zones (see also General Notes: electronic fuse).

If cracks should arise on the cooking surface as the result of improper operation, live parts may be exposed either directly or indirectly to contact with seeping liquid. This may pose a risk of injury. Therefore, isolate the unit immediately from the mains, either by removing the mains plug or by means of fuses.

When connecting electrical appliances in the proximity of the cooking range, make sure that connecting leads cannot come into contact with cooking surfaces.

You, the user, are responsible for the perfect condition of the appliance and for its correct use in the household. No warranty claims can be lodged for any damage that may result from failure to observe these instructions.

General notes

This glass-ceramic cooking range is equipped with **SuperQuick cooking zones**.

The SuperQuick cooking zone distributes heat very uniformly and lights up bright red.

You can recognise the cooking zone's reaction directly after changing the cooking level.

At every cooking level, heat is supplied continuously.

A fully electronically controlled power supply is provided continuously at every cooking level.

All cooking zone statuses are indicated on the control panel **1**.

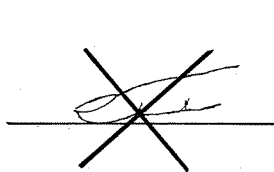
Operation of the cooking range is easy to understand and is supported by the following functions:

- Every accepted input is confirmed by an audible signal.
- A flashing cooking level indicator indicates that the unit is waiting for further user inputs.

Safety logic integrated in the electronic operating circuitry provides the following advantages:

- Cooking operations cannot be triggered by inadvertent contact (e.g. when cleaning).
- When activated, the cooking range can be switched off immediately by operating the main switch, thus ensuring a maximum of safety.
- The range features multiple operating logic, thus preventing triggering of two functions at the same time. This is why no objects should be placed on the operating surface. Multiple operation can be avoided by fingertip actuation rather than by using the whole hand (see illustration).

Exception: switching off the main switch.

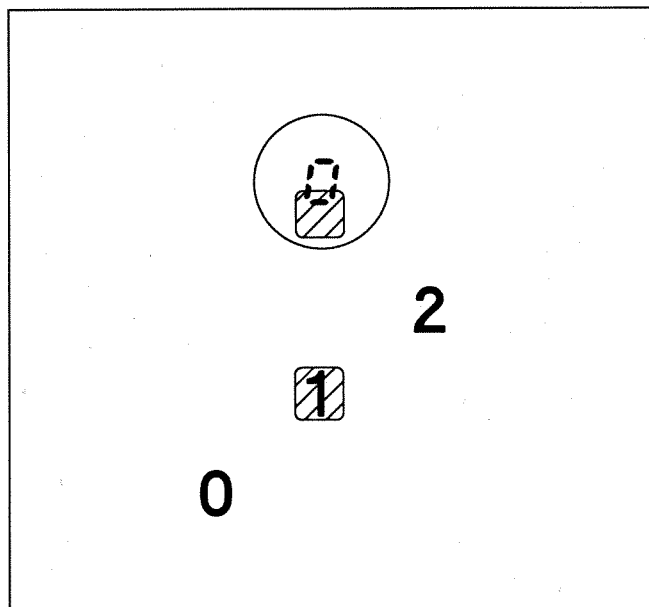


wrong



right

General notes



- Automatic deactivation after 4 hours if the cooking range is on and no inputs are made during this time (e.g. during prolonged periods of absence).
- No pressure is needed to operate a sensor. It already reacts to light touching of the control surface.
- The cooking zones are selected in the cooking zone input area **11** slightly below the cooking level display (see figure). In the case of the other input areas (**6-10**), however, selections are made in the middle of the digits (see figure).

For thermal reasons, the cooking range has been equipped with an **electronic fuse**.

The electronic fuse switches off both right-hand cooking zones (**2** and **5**) in the event of overheating. In the cooking zone display panel, the electronic fuse is indicated by the letter „**H**“ (heat). The letter alternates with **0** or residual heat. This is only visible when the main switch is switched on.

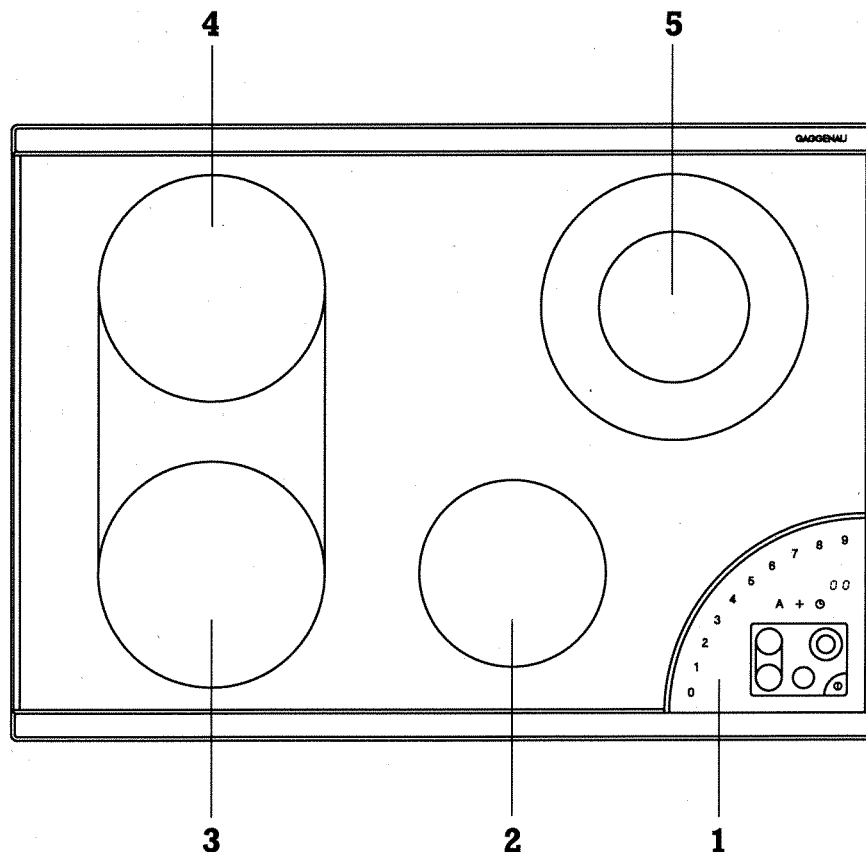
The letter **H** disappears when the temperature drops below the critical level. The cooking range can then be operated without restriction again.

Make sure that you only use good flat-bottomed kitchenware suitable for electric cooking as otherwise cooking will take longer.

The diameters of pots and pans should not be less than the marked cooking zones.

If you have glass insurance, we recommend that you have your new glass-ceramic cooking range included.

Features



- 1** Operating area
- 2** SuperQuick cooking zone
 $\varnothing$ 145 - 1200 W
- 3** SuperQuick cooking zone
 $\varnothing$ 180 - 1800 W capable of combination for
 a 180x415 - 4000 W roasting zone (with
 SuperQuick cooking zone **2** and 400 W
 intermediate zone)
- 4** SuperQuick cooking zone
 $\varnothing$ 180 - 1800 W capable of combination for
 a 180x415 - 4000 W roasting zone
 (with SuperQuick cooking zone **1** and 400 W
 intermediate zone)
- 5** SuperQuick cooking zone
 $\varnothing$ 120 - 750 W capable of combination with a
 $\varnothing$ 210 - 2200 W cooking zone

Features

With the CK 474 you have a glass-ceramic cooking range on which the required settings and additional functions are activated by means of **sensor electronics** on the operating area.

The cooking range has an **automatic quick-boil facility (A)**. Whenever you activate and assign the automatic quick-boil facility **(A)**, the set heat level is increased for a few minutes. The cooking range switches back to the set heat level automatically once the automatic quick-boil time has elapsed.

The glass-ceramic cooking range is additionally equipped with a **separate residual heat display**.

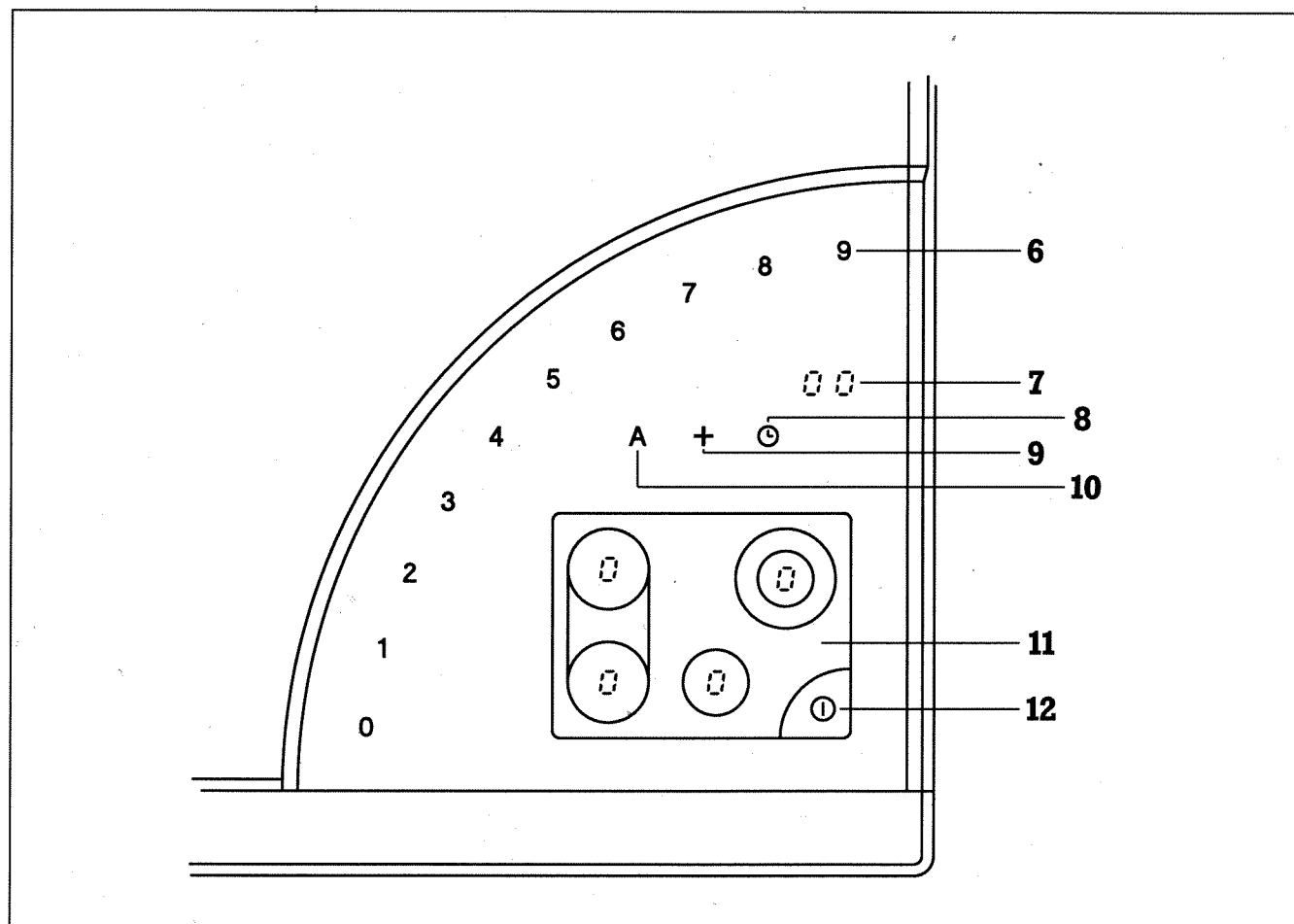
Whenever residual heat is displayed, this means that a cooking zone has been switched off, but has not yet cooled down so far that it can be touched safely. A floating zero in the cooking zone display indicates that a cooking zone is still giving off heat.

The **integrated child lock** prevents activation of the cooking range once it has been switched off.

The **timer** can be used either as a short-time reminder or to time cooking on any of the cooking zones.

You can therefore use the built-in timer to assign an entered cooking time to one or several cooking zones.

Features of the operating area



- 6** Heat level input panel (**0-9**)
- 7** Timer display
- 8** Timer selection (⊙)
- 9** Combination input (+)

- 10** Automatic quick-boil input (**A**)
- 11** Cooking zone input and cooking zone display panel
- 12** Main switch

Operating the glass-ceramic cooking range

Setting heat levels

Select the main switch **12** for more than 1 second. Set heat levels by selecting the corresponding cooking zone in the cooking zone display **11**, followed by the required level **0-9** (within 5 seconds).

Table of settings

0	OFF
1	Melting
2	Keeping warm
3	Warming up
4	Defrosting, steaming, cooking, low-heat cooking
5	Continuous cooking of small quantities
6	Open-pot cooking
7	Roasting and gentle frying
8	Hotter roasting and frying
9	Deep frying and boiling large amounts of water

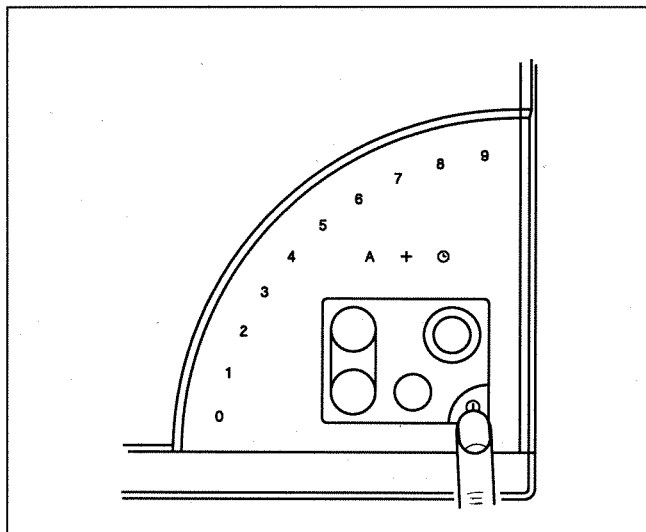
The digits **1-9** serve only as a guide because heat levels required will depend on the nature and condition of the food and on the size and fillings of pots and pans used.

We advise you to switch to heat level **9** for quick boiling or frying only. Then switch back to a lower level.

Using the combination feature

You can enlarge or reduce the size of cooking zones **3**, **4** and **5** by selecting the cooking zone you require and by then pressing **+** (combination).

Operating the glass-ceramic cooking range



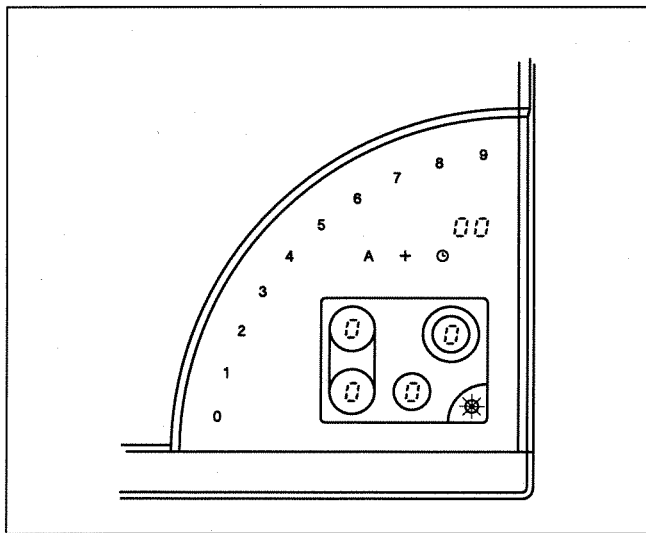
Switching on the entire cooking range

- Select the main switch **12** for more than 1 second. The cooking zones are indicated by „0“ in the cooking zone display **11**. A dot lights up in the main switch.

The cooking range switches off automatically if you do not activate a cooking zone within 20 seconds. If need be, you must select the cooking range again by activating the main switch **12**.

Note:

Refer to the chapter entitled „Child lock“ if you cannot activate the range.



Switching off the entire cooking range

- Select the main switch **12**. All cooking zones are switched off immediately. All cooking zones in the cooking zone display **11** and the main switch go off, but the residual heat display and, if programmed, the timer stay on.

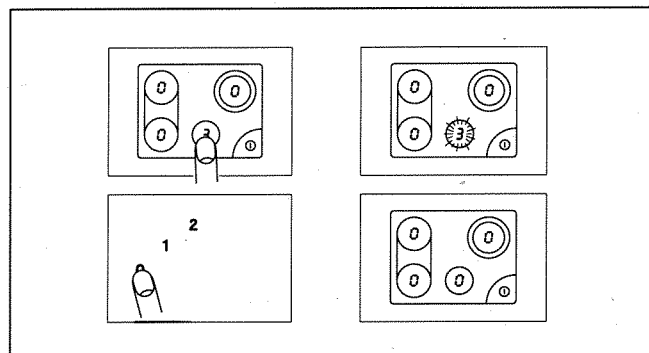
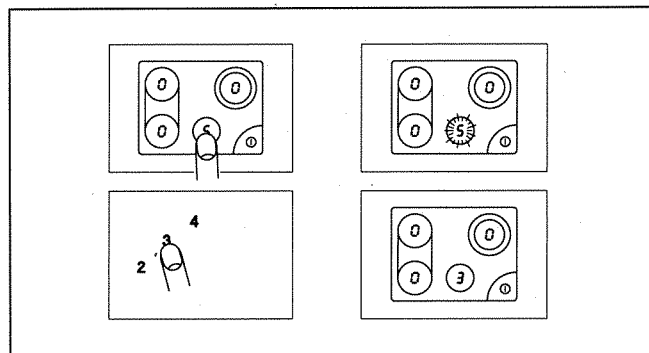
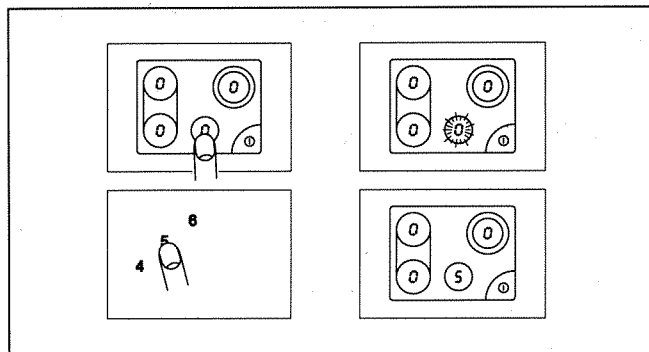
All cooking zones can also be switched off singly as described in the section entitled „Operating the cooking zones“.

When all displays show „0“, the cooking range goes off automatically after 20 seconds.

Operating the cooking zone(s)

It is assumed in the following detailed operating instructions that the main switch **12** is off.

SuperQuick cooking zone 2, front right



Switching on

- Select the front right cooking zone in the cooking zone display **11**. The „0“ display flashes.
- Select the heat level **1 - 9** you require on the heat level input area **6**. The heat level you have selected appears in the cooking zone display **11**.

Varying a heat level

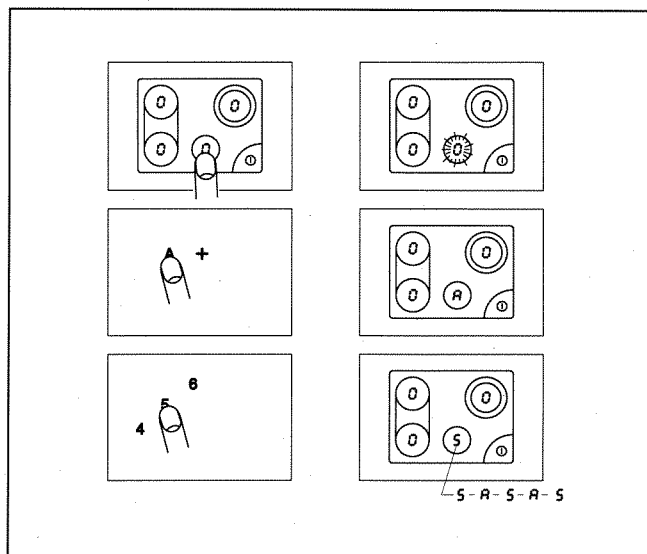
- Select the front right cooking zone in the cooking zone display **11**. The heat level display flashes.
- Select a new heat level **1 - 9**. The heat level you have selected appears in the cooking zone display.

Switching off

- Select the front right cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding heat level display **11** flashes.
- Select **0** on the heat level input area. The „0“ disappears from the cooking zone display or residual heat is indicated.

Operating the cooking zone(s)

Operating cooking zone 2 with automatic quick-boil facility

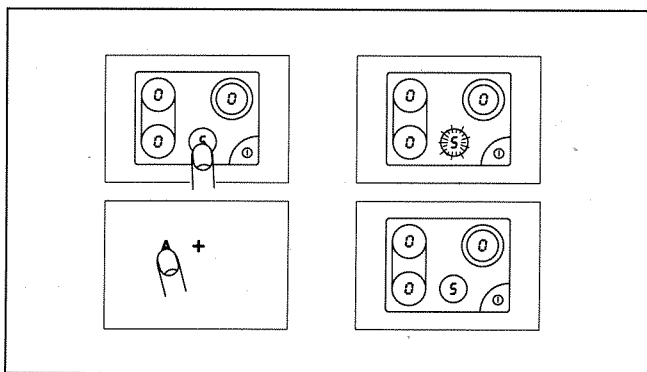


Switching on with the automatic quick-boil facility

- Select the front right cooking zone in the cooking zone display **11**. The display flashes.
- Select the symbol **A** (10). The automatic quick-boil facility is indicated by the symbol **A** in the cooking zone display **11**.
- Select the heat level **1 - 8** you require in the heat input area **6**. The heat level you have selected and the symbol **A** indicating the automatic quick-boil facility appear alternately, i.e. „**5-A-5-A-5**“.

Note:

The operations described above can also be carried out in the reverse order.

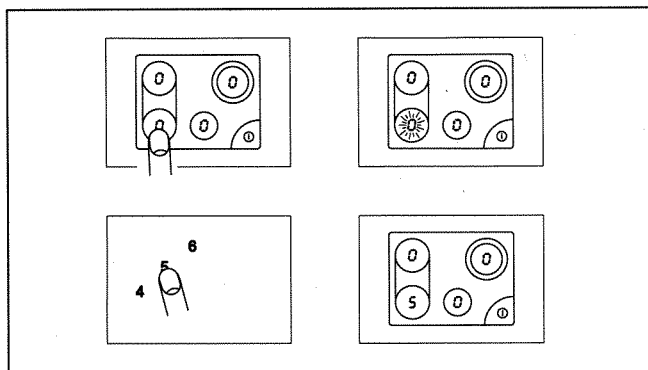


Stopping the automatic quick-boil function prematurely

- Select the front right cooking zone in the cooking zone display **11**. The cooking zone and the symbol **A** indicating the automatic quick-boil flash alternately.
- Select the **A** symbol (10) on the control panel **1**. The automatic quick-boil symbol „**A**“ goes off. The automatic quick-boil function has now been terminated, but the selected heat level remains set.

Operating the cooking zone(s)

SuperQuick cooking zone 3 front left or 4 rear left

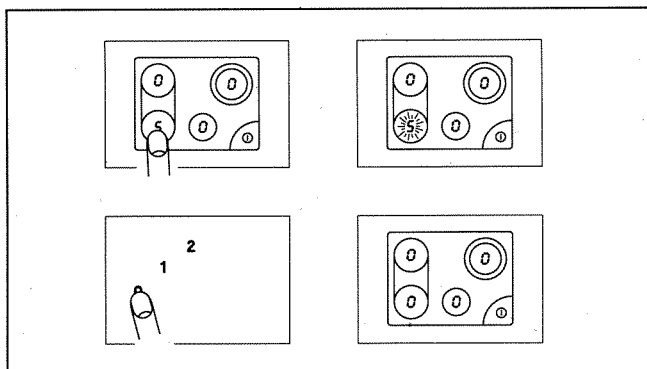


Switching on (same as for cooking zone 2)

- Select the applicable cooking zone in the cooking zone display **11**. The cooking zone flashes in the cooking zone display.
- Select the required heat level **1 - 9** on the cooking level input panel **6**. The selected heat level appears in the display **11**.

Varying a heat level

(same as for cooking zone 2)

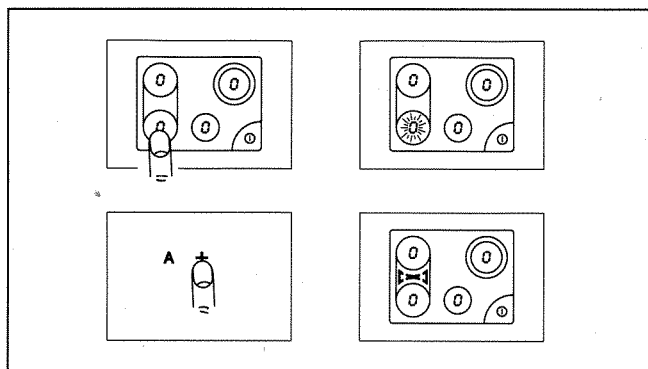


Switching off (same as for cooking zone 2)

- Select the cooking zone you require in the cooking zone display **11**. The corresponding heat level display flashes.
- Select **0** on the heat level input area. The **0** appears on the left of the cooking zone display or residual heat is indicated.

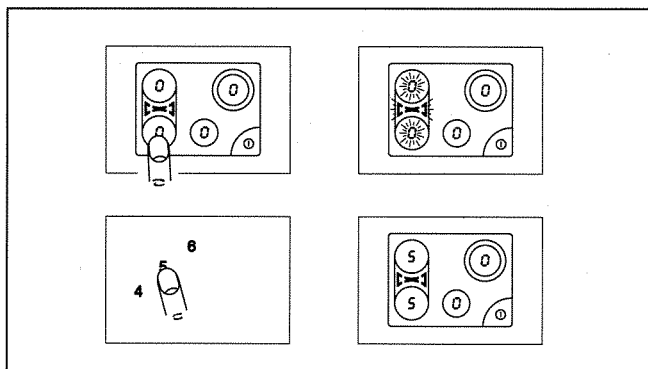
Operating the cooking zone(s)

Operating cooking zones 3 and 4 with roasting dish zone

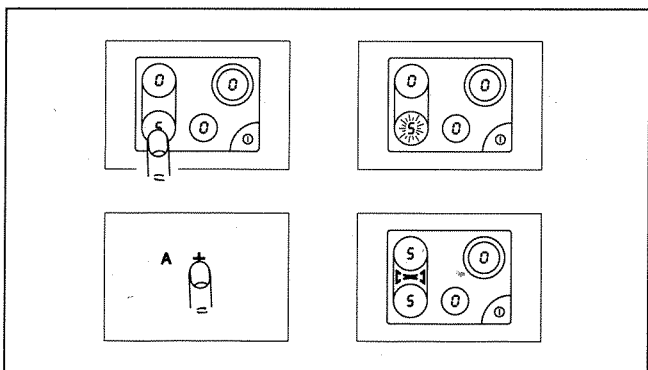


Combining the SuperQuick cooking zones 3 and 4 to obtain a large roasting dish zone

- Select the front or rear left cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding „0“ display flashes.
- Select the + (9) symbol .
The „0“ displays of both cooking zones and the „**Combination 1-1**“ symbol between the cooking zones light up in the cooking zone display.
All subsequent inputs for cooking zone **3** or **4** apply to the entire roasting dish zone.



- Select the cooking zone. The „0“ displays of both cooking zones and the „**Combination 1-1**“ symbol flash in the cooking zone display **11**.
- Select the heat level **1-9** you require. The heat level you have chosen for the roasting dish zone appears in the cooking zone display **11**.

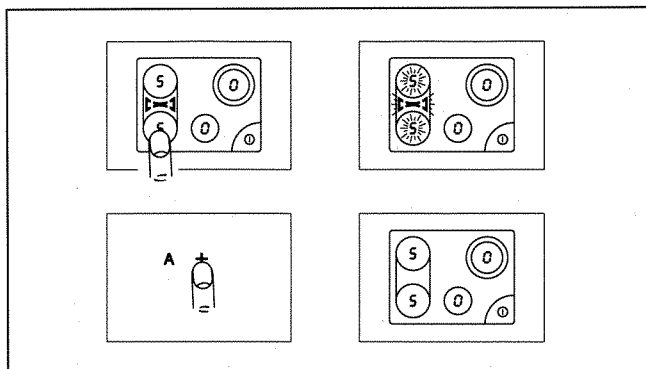


Adding a front or rear left cooking zone to the roasting dish zone that has already been switched on

- Select the activated front or rear left cooking zone. The heat level display flashes.
- Select the + symbol. The heat level already set appears in both cooking zones and the „**Combination 1-1**“ symbol also lights up.

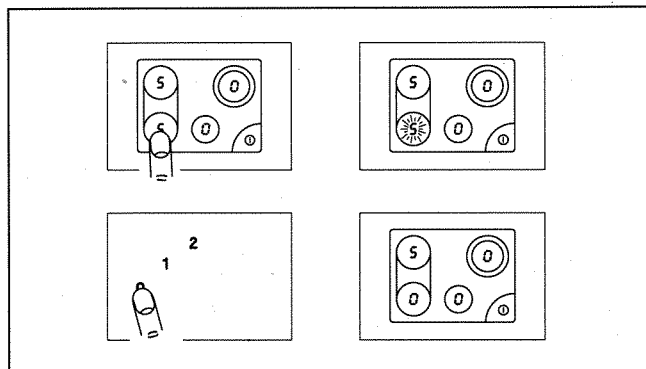
Operating the cooking zone(s)

Operating cooking zones 3 and 4 with roasting dish zone



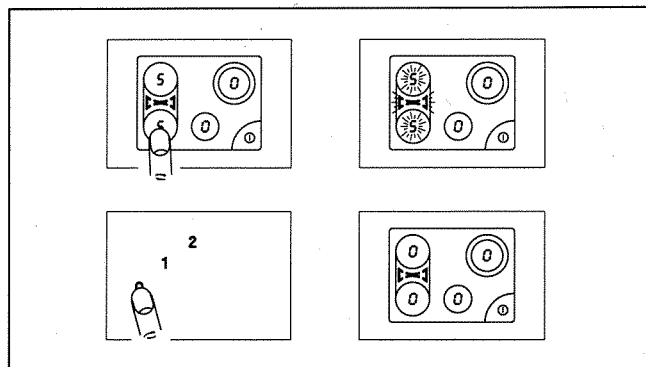
Switching from the large roasting dish zone to one single cooking zone 3 or 4 (cancelling a combination)

- Select the front or rear left cooking zone in the cooking zone display **11**. The two heat levels and the „**Combination 1-4**“ symbol flash.
- Select the + (9) symbol. The „**Combination 1-4**“ symbol goes off between the two cooking zones. The selected heat level remains set on both cooking zones.
- In the cooking zone display **11**, select the cooking zone that you do not need. The indication in the display denoting this cooking zone flashes.
- Select heat level „0“ in the heat level input area **6**. „0“ appears in the cooking zone display or, if applicable, residual heat is displayed.



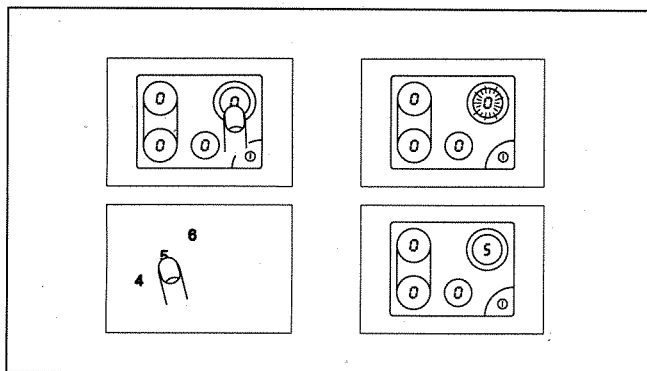
Switching off the entire roasting dish zone

- Select the front or rear left cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding cooking zones and the „**Combination 1-4**“ symbol flash in the cooking zone display.
- Select heat level **0** in the heat level input area **6**. „0“ appears in the display **11** of both cooking zones or, if applicable, residual heat is displayed. The „**Combination 1-4**“ symbol continues to light up.



Operating the cooking zone(s)

SuperQuick cooking zone 5, rear right

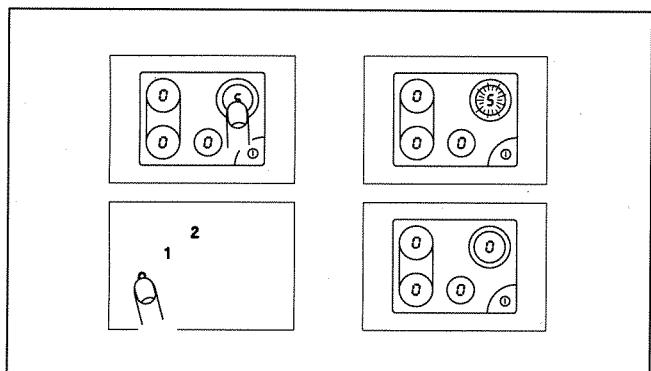


Switching on (same as for cooking zone 2)

- Select the rear right cooking zone in the cooking zone display **11**. The „0“ display flashes.
- Select the heat level **1 - 9** you require in the heat level input area **6**. The heat level you have chosen appears in the cooking zone display **11**.

Varying a heat level

(same as for cooking zone 2)



Switching off (same as for cooking zone 2)

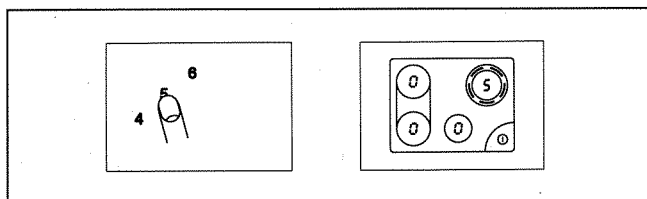
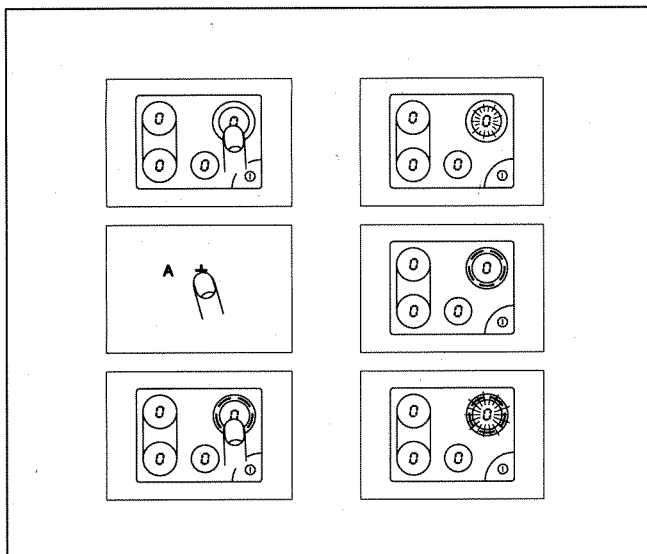
- Select the rear right cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding cooking zone display flashes.
- Select heat level **0** in the heat level input area **6**. **0** appears in the cooking zone display **11** or, if applicable, residual heat is displayed.

Switching on with automatic quick-boil facility (same as for cooking zone 2)

Terminating the automatic quick-boil facility prematurely (same as for cooking zone 2)

Operating the cooking zone(s)

SuperQuick cooking zone 5, rear right



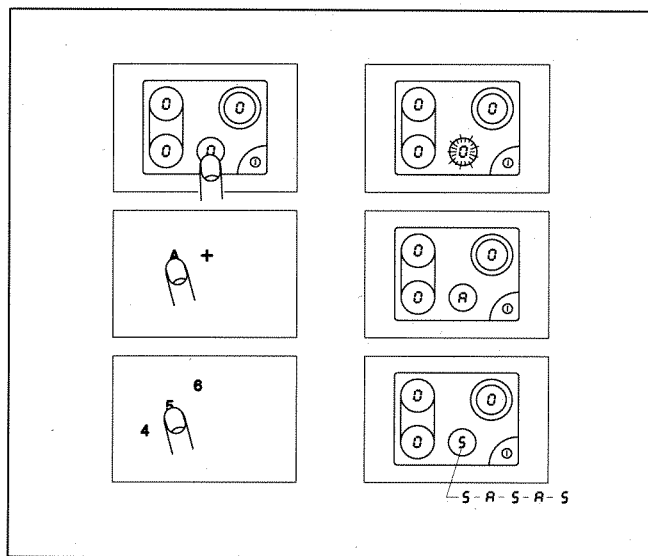
Switching to the large cooking zone

- Select the rear right cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding display flashes.
- Select the **+** symbol. The „**0**“ display of the cooking zone and the „**Combination**“ symbol light up in the display panel **11**.
- Select the rear right cooking zone again. The „**0**“ display of the cooking zone and the „**Combination**“ symbol flash in the cooking zone display **11**.
- In the heat level display **6**, select the heat level **1 - 9** you require. The chosen heat level and the „**Combination**“ symbol appear in the rear right cooking zone.

Switching to the small cooking zone

Once activated, a combination can be switched off again by selecting the rear right cooking zone in the cooking zone display **11**, followed by **+**.

Additional functions



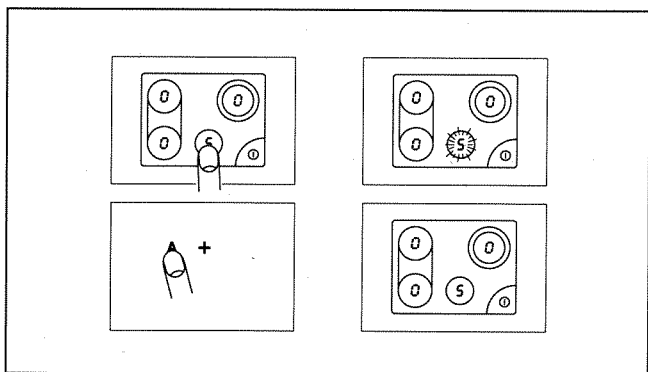
Automatic quick-boil facility

All the cooking zones can be operated with the automatic quick-boil facility, which increases the set heat level for a few minutes. This dispenses with the need for inconvenient switching back to a previous level.

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

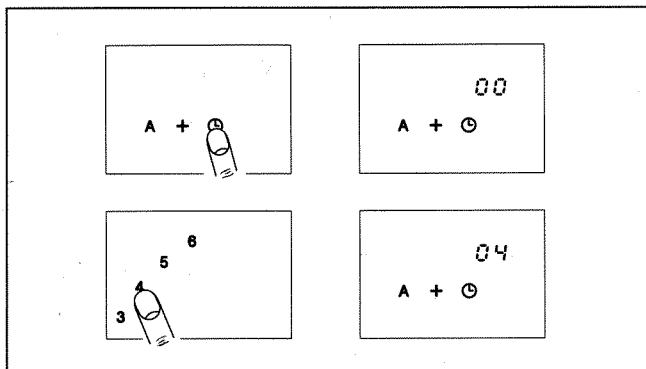
You can switch the automatic quick-boil facility on and off any time you like, i.e. either before or while cooking (see chapter entitled „Switching on or prematurely switching off the automatic quick-boil facility“).

The display shows an **A** that lights up alternately.



Additional functions

Timer operation



– Programming the short time reminder

If you do not wish to assign the timer to any one of the cooking zones, it will run as a short time reminder, as an egg timer for instance. Values between 1 and 90 minutes can be entered on the timer.

- The symbols „00“ appear after you have touched the timer selector **8**.
- You can enter the required value by means of the heat level input area **6**, e.g. 4 minutes – select the digit **4** in the heat level input area. For a two-digit time, e.g. 15 minutes, enter heat level **1** followed by **5** in the heat level input area.

The entered value appears in the timer display.

- Touch the timer selection symbol **8** once again. The short time you have set starts to run. The running time is displayed in the timer display.

Note:

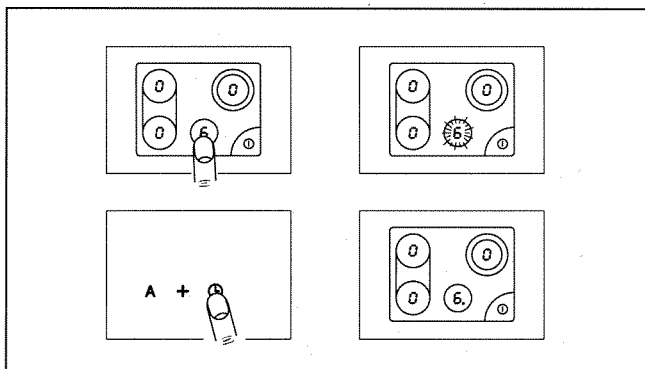
Even if you do not touch the timer selector, the short time reminder timer will start to run if you do not enter a value within 3 seconds. Once the short time you have entered has elapsed, the timer display flashes and an audible signal sounds.

The time display goes off when you touch any key in the heat level input area **6**, e.g. a heat level.

Incorrectly entered time values can be cleared by touching the timer selector **8** and by then entering the value „00“.

Additional functions

Timer operation



– Programming the timer for one or several cooking zones

Switch on the cooking zone you require.

See „Operating the cooking zone(s)“.

Program the timer as described in the section entitled „Programming the short time reminder“.

In the cooking zone display **11**, again touch the symbol of the cooking zone to which you wish to assign the programmed time. The corresponding cooking zone display flashes.

You assign the programmed short time to the required cooking zone by then touching the „Timer selection **8**  “ symbol.

In the cooking zone display **11**, a dot „.“ lights up next to the heat level display of the cooking zone concerned to indicate that you have assigned the timer to it.

Note:

The timer can be assigned to all four cooking zones. Timer programming is binding for all four cooking zones and cannot be set individually for each cooking zone.

You can clear assignments again by following the same operating sequence.

When the programmed time has elapsed, the timer display **7** and the assigned cooking zone(s) flash in the display **11**. An audible signal also sounds (app. 1 minute). The cooking zones to which the timer has been assigned are switched off.

You can switch off the timer by touching any key. This automatically sets the heat level display to „0“.

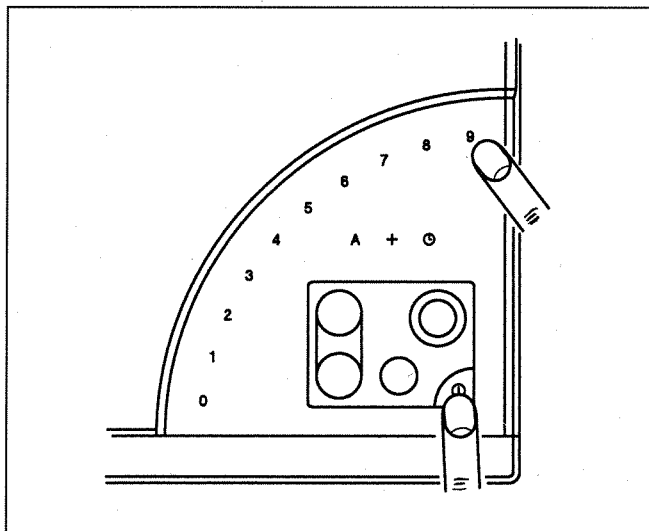
Incorrectly stored time values can be cleared by touching the timer selector **8** and by then entering the value „0“.

Additional functions

Child lock

The cooking range can be locked by a specific operating sequence to prevent inadvertent switching on. This does not affect programming of the short time reminder timer.

It is only possible to activate the child lock when the main switch is on and all cooking zones are set to **0** when residual heat is displayed.



Switching on the child lock

- While the cooking range is on, touch the digit „9“ in the heat level input area **6** and hold your finger on it.
- Then switch off the cooking range by means of the main switch **12**.
- An audible signal sounds. Remove your finger from the main switch within **one second** and only then from the digit **9**.

The child lock is indicated by flashing of the main switch **12**.

Any part of the control panel **1** can now be touched without triggering operation of the cooking zones.

Exception: operation of the child lock.

Switching off the child lock

- Touch the digit „9“ in the heat level input area **6** and hold your finger on it.
- Then switch on the cooking range by means of the main switch **12**.

Note:

The child lock function can only be switched off by removing your finger from the main switch **12** first and then the finger on the digit **9**.

The child lock is now deactivated. The cooking range can now be operated without restriction.

Cleaning and care

Cleaning the cooking surface

Please refer to the enclosed brochure for notes on how to clean the cooking surface. Use our blade scraper (**Order No. 3.4292.02**) to remove coarse soiling. We advise you to clean the cooking surface regularly with Gaggenau cooking surface cleaner (**Order No. 3.4403.00**).

Cleaning the operating surface

To ensure perfect operation of the sensors, the operating surface must be kept clean and free of grease. Do not use any aggressive or abrasive agents.

Remedying small-scale malfunctions yourself

You can often correct malfunctions yourself. Not every malfunction can necessarily be ascribed to a defect of your cooking range.

If your appliance does not function properly, search for the fault with reference to the list below.

Please inform your Gaggenau after-sales service agent if you are not successful in remedying a malfunction with reference to the suggestions given here.

Fault	Cause	Remedy
<i>Appliance cannot be switched on.</i>	Mains plug removed or domestic fuse has tripped.	Insert the mains plug or check the domestic fuse.
	Individual input areas of the control panel are concealed by objects.	Keep the control panel free from objects.
<i>The main switch flashes and the appliance cannot be switched on.</i>	Child lock is on.	Switch off the child lock.
<i>The switched on cooking range can no longer be operated.</i>	Individual input areas of the control panel are concealed by objects.	Keep the control panel free from objects.
	Control panel soiled.	Clean the control panel.
<i>The two right cooking zones switch and a flashing H is displayed.</i>	To protect the range, the two right cooking zones are switched off if a specific temperature is exceeded.	You can continue working on the remaining cooking zones. You can continue using the appliance without restriction once it has cooled down.
<i>The appliance switches off after a prolonged cooking time.</i>	The appliance switches off automatically after 4 hours if it is not operated any further during that time.	
<i>At higher levels a cooking zone switches on and off intermittently.</i>	The heating element incorporates a temperature sensor that protects the cooking surface against overheating.	
<i>No reaction by the range.</i>	Extremely excessive voltage in the mains, e.g. caused by lightning.	Isolate the appliance from the mains for 5 sec by removing the mains plug or by switching the domestic fuse.

Veiligheidstips	Bladzijde 69
Algemene opmerkingen	Bladzijde 70 - 71
Uitvoering	Bladzijde 72 - 74
Bediening van de keramische kookplaat	Bladzijde 75 - 76
Bediening van de kookzones	Bladzijde 77 - 83
Speciale functies	
- Opkookfunctie	Bladzijde 84
- De timer	Bladzijde 85 - 86
- Kinderbeveiliging	Bladzijde 87
Reiniging	Bladzijde 87
Storingen	Bladzijde 88

Veiligheidstips

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel!

De kookplaat wordt heet. Er bestaat verbrandingsgevaar! Wees daarom voorzichtig en houd kinderen op veilige afstand.

Laat bij koken met vet en olie de kookplaat nooit zonder toezicht. Oververhit vet of olie kan gemakkelijk ontsteken. Gebruik de kookplaat niet als aflegruimte.

Het apparaat mag **niet** met stoom- of hogedruk-apparatuur worden gereinigd. Er bestaat dan gevaar van kortsluiting!

Om thermische redenen is het gelijktijdige gebruik van de kookplaat en een eronder ingebouwde oven op pyrolyse-stand **problematisch**. Het apparaat schakelt bij oververhitting de twee rechter kookzones uit (zie ook: Algemene opmerkingen: elektronische beveiliging).

Indien door verkeerd gebruik scheuren en spleten in de kookplaat ontstaan, kunnen onder spanning staande delen met vloeistoffen in contact komen. Dit kan lichamelijk letsel tot gevolg hebben. Het apparaat dient dan ook onmiddellijk te worden uitgeschakeld! Hetzij door de stekker uit het stopcontact te trekken, hetzij via de zekeringen.

Bij aansluiting van elektro-apparatuur nabij de kookplaat moet erop worden gelet dat de kabels niet met hete kookzones in aanraking komen.

De gebruiker is verantwoordelijk voor de correcte staat en het juiste gebruik van het apparaat. Bij schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing vervalt elke aanspraak op garantie.

Algemene opmerkingen

Deze keramische kookplaat is voorzien van **SuperQuick-kookzones**. SuperQuick-kookzones bieden een zeer gelijkmatige warmteverdeling en lichten felrood op.

Bij verandering van de vermogensstand ziet de gebruiker meteen de reactie van de kookzone. Op elke vermogensstand is er een continue vermogenstoevoer.

Op elke vermogensstand is er een **elektronisch gestuurde** continue vermogenstoevoer.

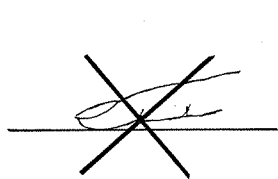
Het bedieningspaneel **1** toont alle instellingen van de kookzones.

De bediening van de kookplaat is zeer eenvoudig. U wordt daarbij door de volgende functies ondersteund:

- Elke geaccepteerde waarde wordt door een akoestisch signaal bevestigd.
- Een knipperende vermogensstand op de display geeft aan dat nog meer waarden moeten worden ingevoerd.

Het **beveiligingssysteem** van de bedienings-elektronica heeft de volgende specificaties:

- Door onbedoeld aanraken kunnen geen kookfuncties worden geactiveerd (bijv. tijdens het reinigen).
- Een geactiveerde kookzone wordt door het aantippen van de hoofdschakelaar meteen uitgeschakeld. Dit biedt maximale veiligheid.
- De kookplaat is voorzien van een speciaal systeem dat voorkomt dat twee functies tegelijk worden geactiveerd. Leg daarom geen voorwerpen op het bedieningspaneel. Ook door heel „vlak“ aantippen kunnen meerdere functies worden geactiveerd (zie afbeelding). Uitzondering: het uitzetten van de hoofdschakelaar.

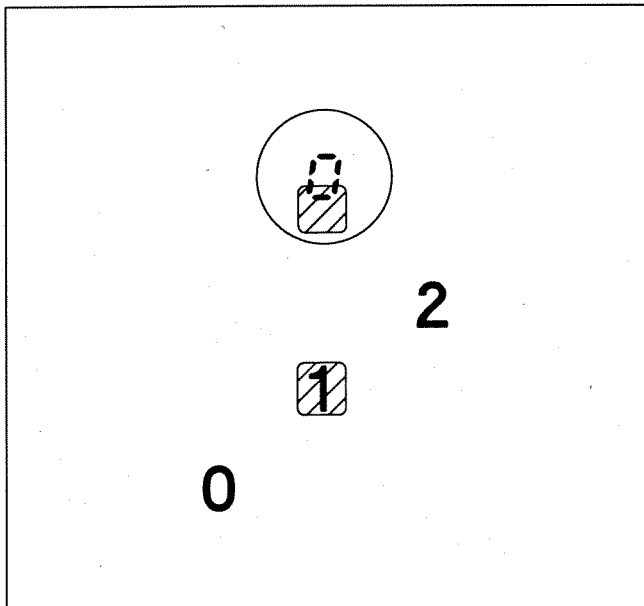


fout



juist

Algemene opmerkingen



- Wanneer bij ingeschakelde kookplaat binnen 4 uur geen nieuwe gegevens worden ingevoerd (bijv. bij afwezigheid), wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- Om een sensor te bedienen, hoeft geen druk te worden uitgeoefend. De sensor reageert al bij licht aantippen.
- De gewenste kookzones kiest u op de kookzone-invoer **11**, iets onder de vermogensstand-display (zie afbeelding). Bij de andere invoervelden (**6-10**) dient midden op de cijfers te worden gedrukt (zie afbeelding).

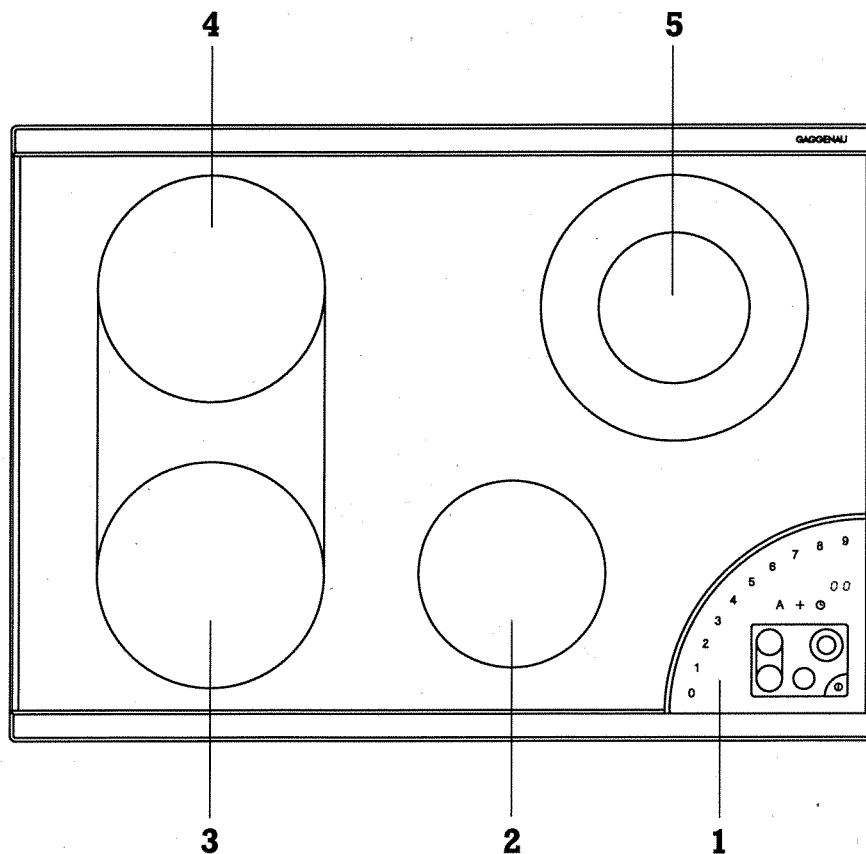
Om veiligheidsredenen is de kookplaat **elektronisch beveiligd**. Bij oververhitting worden de beide rechter kookzones (**2** en **5**) uitgeschakeld. In de kookzone-display wordt de elektronische beveiliging met de letter „**H**“ (hitte) aangegeven. De letter „**H**“ verschijnt afwisselend met de „**0**“ of de restwarmte-indicatie. De functie is alleen zichtbaar, wanneer de hoofdschakelaar ingedrukt is.

Wanneer de temperatuur onder het kritieke punt komt, dooft de letter „**H**“. De kookplaat kan nu weer zonder beperking worden gebruikt.

Gebruik alleen kookgerei voor elektro-fornuizen. Let daarbij op een platte bodem, anders neemt de kookduur toe. Zorg dat de diameter van een pan niet kleiner is dan die van de kookzone.

Wij adviseren uw nieuwe keramische kookplaat apart in uw glasverzekering op te nemen.

Uitvoering



- | | |
|--|--|
| 1 Bedieningspaneel | 4 SuperQuick-kookzone
Ø 180 (1800 W), te vergroten tot een
kookzone van 180 x 415 (4000 W) (Super-
Quick-kookzone 1 en de 400 W-tussenzone) |
| 2 SuperQuick-kookzone
Ø 145 (1200 W) | 5 SuperQuick-kookzone
Ø 120 (750 W), te vergroten tot een kookzone
Ø 210 (2200 W) |
| 3 SuperQuick-kookzone
Ø 180 (1800 W), te vergroten tot een
kookzone van 180 x 415 (4000 W) (Super-
Quick-kookzone 2 en de 400 W-tussenzone) | |

Uitvoering

Met de CK 474 heeft u een keramische kookplaat aangeschaft, waarbij u de gewenste standen en functies via **sensortoetsen** op het bedieningspaneel activeert.

De kookplaat is voorzien van een **opkookfunctie (A)**. Door inschakeling en toewijzing van deze functie wordt de ingestelde vermogensstand gedurende enkele minuten verhoogd. Daarna schakelt de kookzone automatisch terug op de ingestelde vermogensstand.

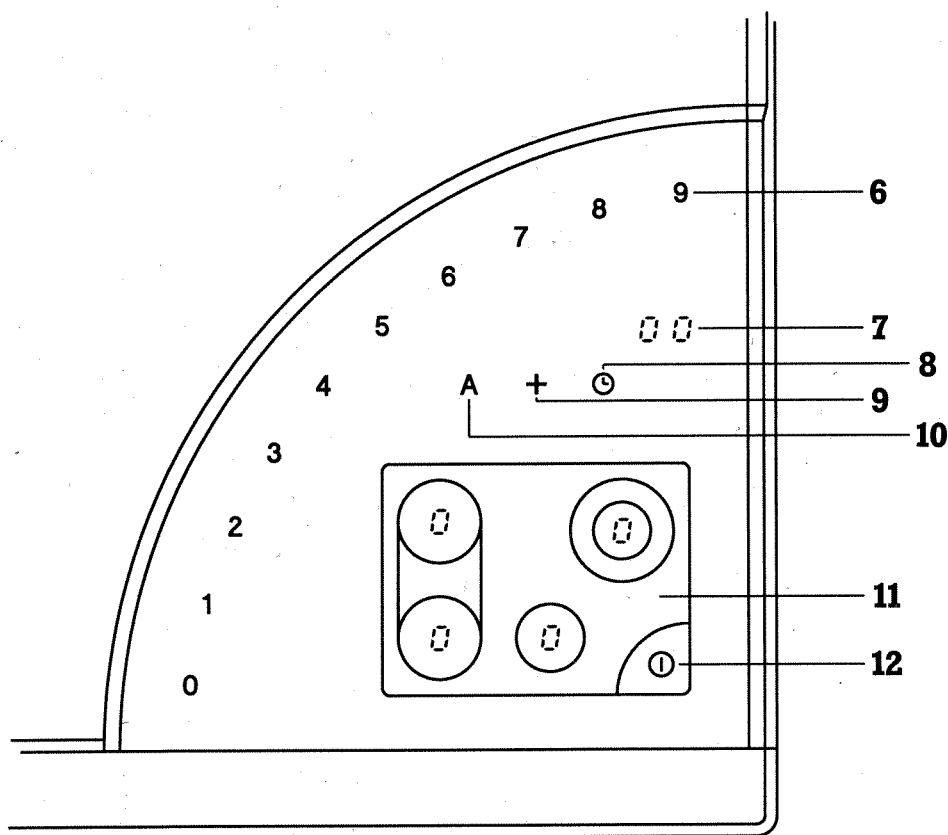
Uw kookplaat is verder voorzien van **individuele restwarmte-indicatoren** die aangeven of een kookzone al voldoende is afgekoeld. De restwarmte wordt door een vloeiende nul op de kookzone-display weergegeven.

Door de **kinderbeveiliging** kan de kookplaat tegen onbedoeld inschakelen worden beveiligd.

De **timer** kan niet alleen als kookwekker worden gebruikt, maar ook voor de afzonderlijke kookzones.

Een ingestelde tijd kan aan een of meer kookzones worden toegewezen.

Uitvoering



- 6** Vermogensstand-invoer (**0-9**)
- 7** Timer-display
- 8** Timer (**⊖**)
- 9** Invoer kookzone-vergroting (**+**)

- 10** Invoer opkookfunctie (**A**)
- 11** Kookzone-invoer en kookzone-display
- 12** Hoofdschakelaar

Bediening van de keramische kookplaat

Instellen vermogensstand

Druk de hoofdschakelaar **12** minimaal 1 seconde in. Het instellen van de vermogensstand gebeurt door de desbetreffende kookzone op de kookzone-display **11** aan te tippen, binnen 5 seconden gevolgd door de keuze van de gewenste vermogensstand (**0-9**).

Vermogenstabel

0	UIT
1	Smelten
2	Warm houden
3	Opwarmen
4	Ontdooien, stoven, gaar koken, zachtjes koken
5	Doorkoken van kleine hoeveelheden
6	Koken zonder deksel
7	Bakken en licht braden
8	Intensief bakken en braden
9	Frituren, koken van grote hoeveelheden water

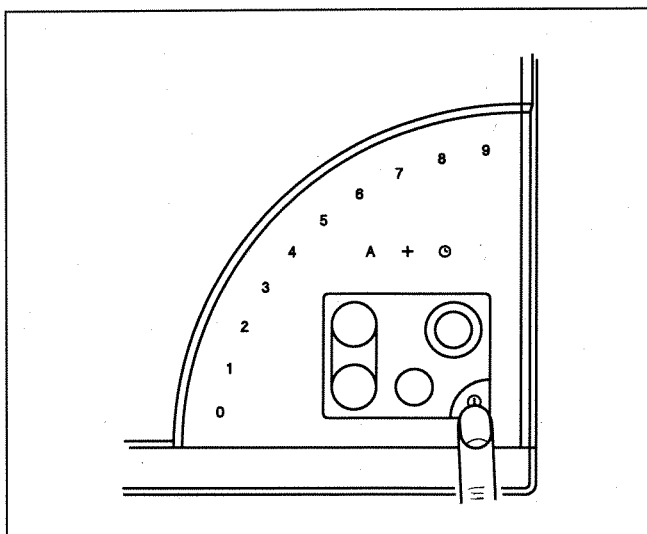
Deze tabel dient alleen als richtlijn. Afhankelijk van de aard en de toestand van het gerecht, alsmede de grootte en de vulgraad van de pan kan meer of minder energie nodig zijn.

Wij adviseren stand **9** alleen voor opkoken of aanbraden te gebruiken. Kies daarna een lagere stand.

Vergroten van de kookzone

De kookzones **3**, **4** en **5** kunnen worden vergroot c.q. verkleind. Kies daartoe de desbetreffende kookzone op de display en daarna de „+“ (vergroting).

Bediening van de keramische kookplaat



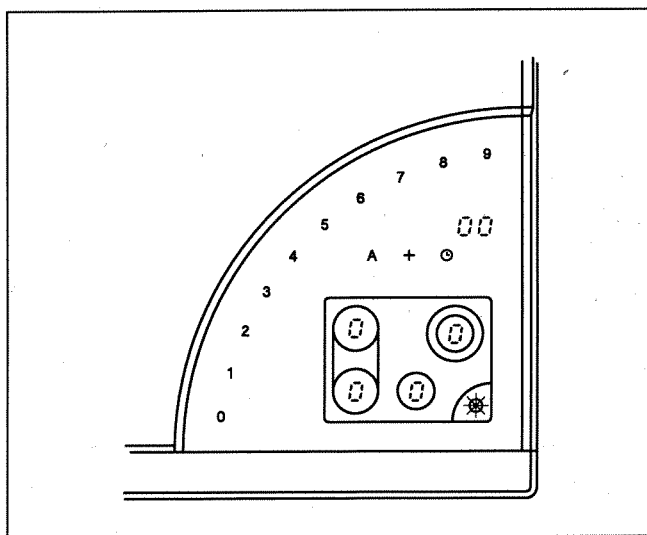
Inschakelen van de kookplaat

- Druk minimaal 1 seconde op de hoofdschakelaar **12**. Op de kookzone-display **11** verschijnt in de kookzones een „0“. Op de hoofdschakelaar zelf licht een puntje op.

Wordt binnen 20 seconden geen kookzone geactiveerd, dan wordt de kookplaat automatisch weer uitgeschakeld. Zo nodig nogmaals op de hoofdschakelaar **12** drukken.

Let op!

Mocht het apparaat niet reageren, lees dan eerst het hoofdstuk „Kinderbeveiliging“.



Uitschakelen van de kookplaat

- Druk op de hoofdschakelaar **12**. Alle kookzones worden nu uitgeschakeld. De kookzone-indicatoren op de kookzone-display **11**, alsmede het lichtje van de hoofdschakelaar doven; de restwarmte-indicatoren niet, ook de eventueel geprogrammeerde timer loopt door.

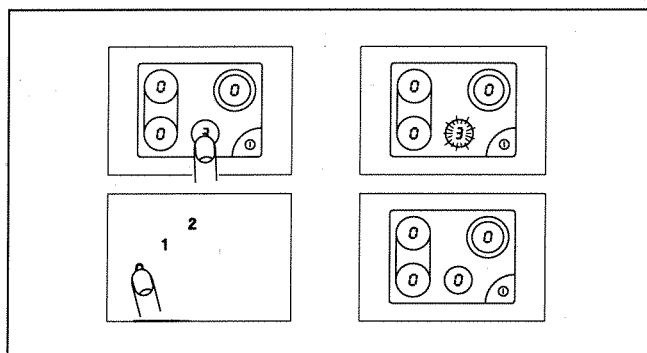
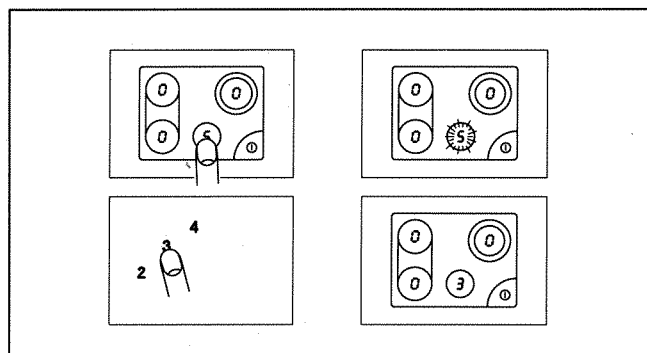
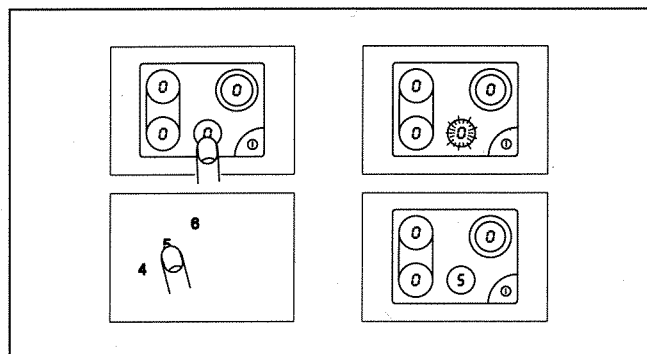
De kookzones kunnen uiteraard ook afzonderlijk worden uitgeschakeld, zie: „Bediening van de kookzones“.

Indien op de display alle kookzones op „0“ staan, wordt de kookplaat na 20 seconden automatisch uitgeschakeld.

Bediening van de kookzones

In het volgende wordt ervan uitgegaan dat de hoofdschakelaar **12** geactiveerd is.

SuperQuick-kookzone 2, rechts voor



Inschakelen

- Kies de kookzone rechts voor op de kookzone-display **11**. Op de display zal de „0“ van de kookzone gaan knipperen.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9** via de vermogensstand-invoer **6**. De gekozen vermogensstand verschijnt op de kookzone-display **11**.

Wijzigen van de vermogensstand

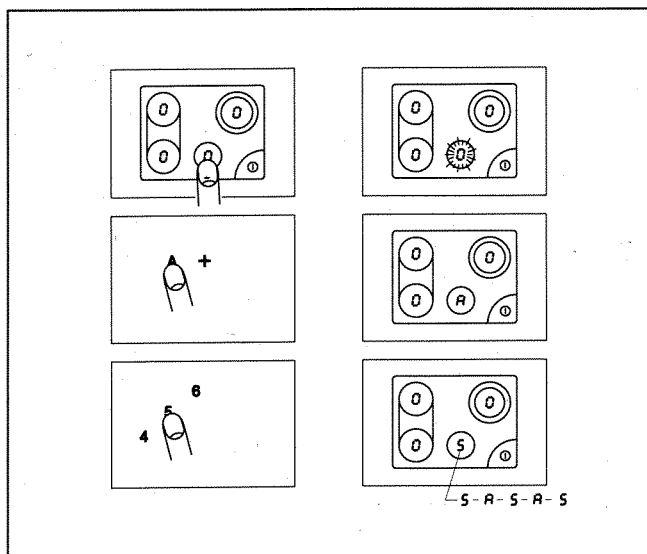
- Kies de kookzone rechts voor op de kookzone-display **11**. De vermogensstand-indicator begint te knipperen.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9**. Op de kookzone-display verschijnt de nieuwe vermogensstand.

Uitschakelen

- Kies de kookzone rechts voor op de kookzone-display **11**. De desbetreffende zone op de kookzone-display **11** begint te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer de waarde „0“. Op de kookzone-display verschijnt een „0“ of een restwarmte-indicatie.

Bediening van de kookzones

Bediening kookzone 2 met opkookfunctie

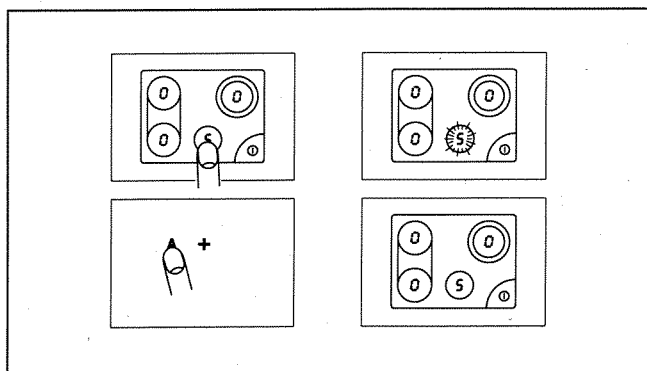


Inschakelen met opkookfunctie

- Kies de kookzone rechts voor op de kookzone-display **11**. De „0” begint te knipperen.
- Kies symbool **A** (**10**). Op de kookzone-display **11** wordt de opkookfunctie met het symbool **A** aangeduid.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-8** op de vermogensstand-invoer **6**.
Op de display verschijnt nu afwisselend de gekozen vermogensstand en het symbool „**A**” voor de opkookfunctie: bijv. „**5-A-5-A-5**”.

Let op!

De hier beschreven stappen kunnen ook in omgekeerde volgorde worden uitgevoerd.

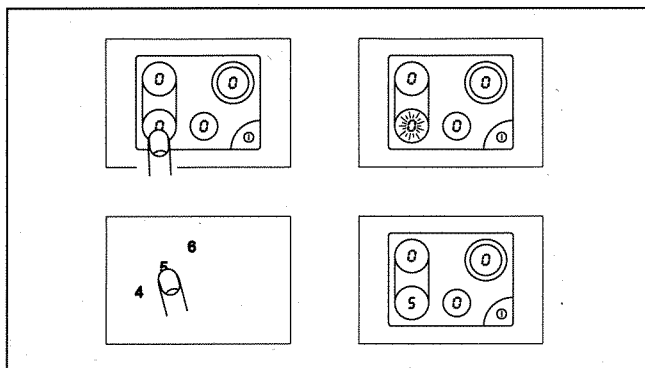


Voortijdig onderbreken van de opkookfunctie

- Tip de kookzone rechts voor op de kookzone-display **11** aan.
De vermogensstand en het symbool voor de opkookfunctie „**A**” beginnen afwisselend te knipperen.
- Kies symbool „**A**” (**10**) op het bedieningspaneel **1** en het symbool voor de opkookfunctie „**A**” dooft. De opkookfunctie is nu uitgeschakeld, de ingestelde vermogensstand blijft behouden.

Bediening van de kookzones

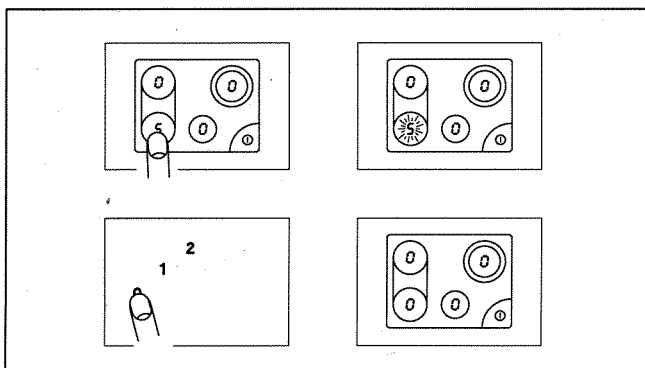
SuperQuick-kookzone 3 links voor of 4 links achter



Inschakelen (als bij kookzone 2)

- Kies de desbetreffende kookzone op de kookzone-display **11**. Op de display zal de „0“ van deze kookzone gaan knipperen.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9** via de vermogensstand-invoer **6**. De gekozen vermogensstand verschijnt op de kookzone-display **11**.

Wijzigen van de vermogensstand (als bij kookzone 2)

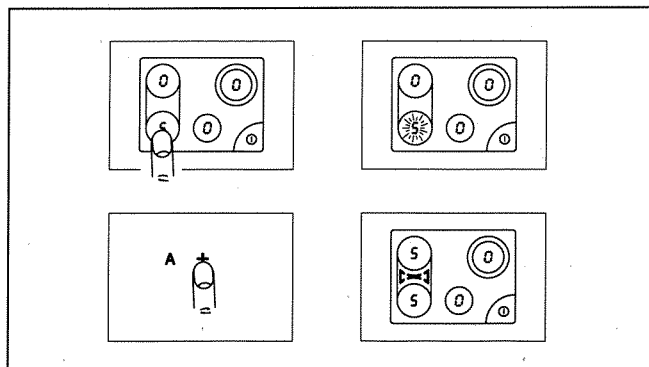
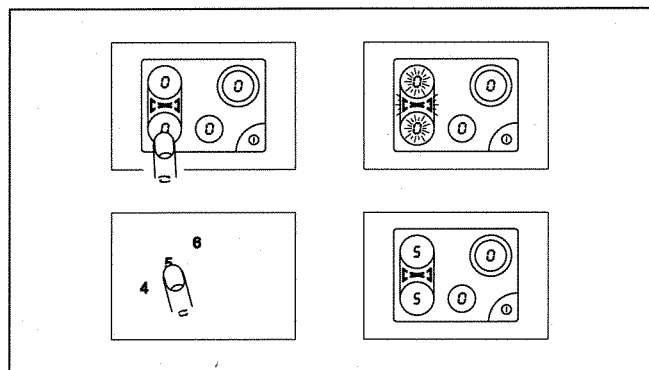
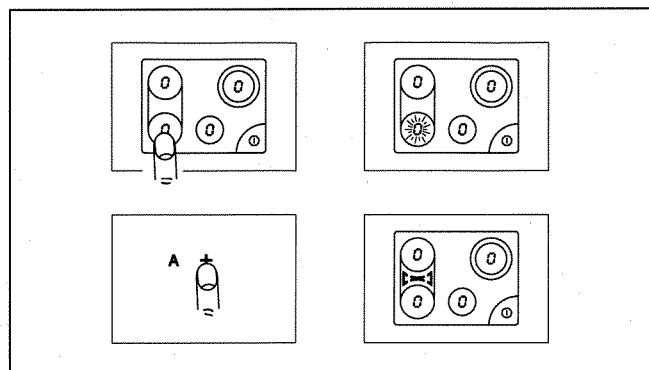


Uitschakelen (als bij kookzone 2)

- Kies de gewenste kookzone op de kookzone-display **11**. De desbetreffende vermogensstand begint te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer de waarde „0“. Op de kookzone-display links verschijnt een „0“ of een restwarmte-indicatie.

Bediening van de kookzones

Bediening van de kookzones 3 en 4 met braadzone



Samenvoegen van de SuperQuick-kookzones 3 en 4 tot een grote braadzone

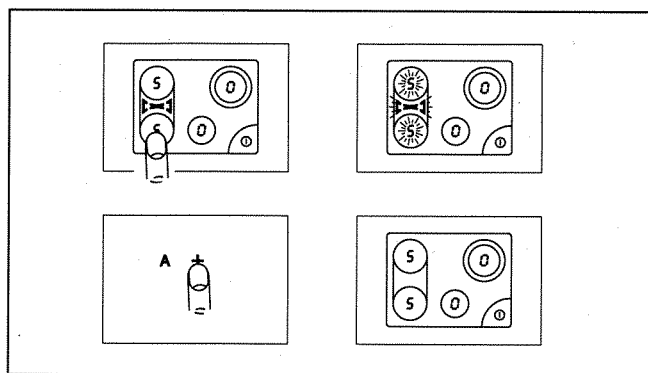
- Kies de kookzone links voor of links achter op de kookzone-display **11**. De desbetreffende „0“-indicator begint te knipperen.
- Kies symbool „+“ (9).
Op de kookzone-display lichten de „0“-en van beide kookzones op, alsmede het **symbool „1-1“** voor vergroten (tussen de kookzones).
Alle volgende waarden die worden ingevoerd voor kookzone **3** of **4** gelden voor de gehele braadzone.
- Kies een kookzone. Op de kookzone-display **11** knipperen nu de „0“-en van de kookzones en het **symbool „1-1“** voor vergroten.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9**. De vermogensstand van de braadzone verschijnt op de kookzone-display **11**.

Samenvoegen tot een braadzone, wanneer kookzone links voor of links achter al is ingeschakeld

- Kies de reeds ingeschakelde kookzone, links voor of links achter. De vermogensstand begint te knipperen.
- Kies symbool „+“. De reeds ingestelde vermogensstand verschijnt nu in beide kookzones. Daarnaast licht het **symbool „1-1“** voor vergroten op.

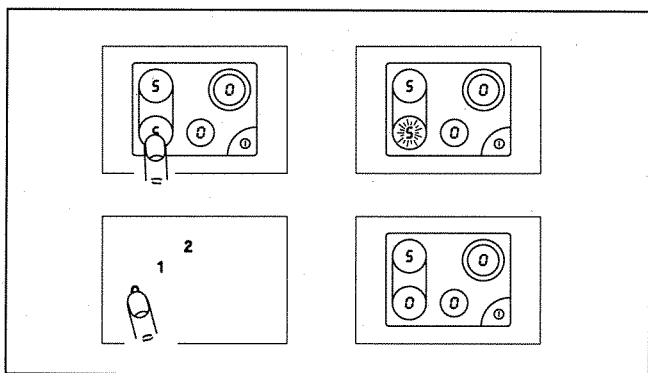
Bediening van de kookzones

Bediening van de kookzones 3 en 4 met braadzone

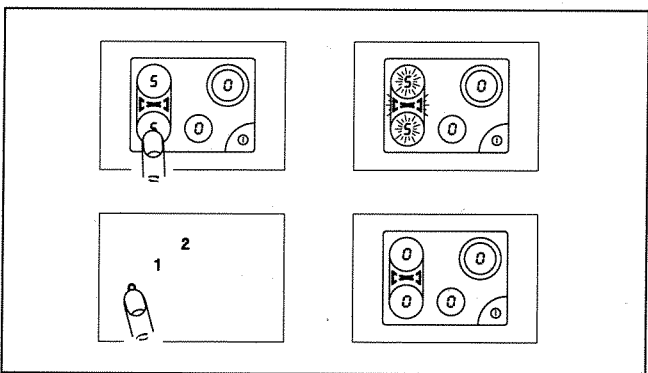


Omschakelen op een enkele kookzone

- Kies de kookzone links voor of links achter op de kookzone-display **11**. De ingestelde vermogensstand en het **symbool „t=1“** voor vergroten beginnen te knipperen.
- Kies symbool „+“ (**9**). Het **symbool „t=1“** voor vergroten (tussen de beide kookzones) dooft. Beide kookzones behouden de ingestelde vermogensstand.



- Kies de uit te schakelen kookzone op de kookzone-display **11**. Op de kookzone-display begint de indicator voor deze kookzone te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer **6** de waarde „0“. Op de kookzone-display verschijnt een „0“ of een restwarmte-indicatie.

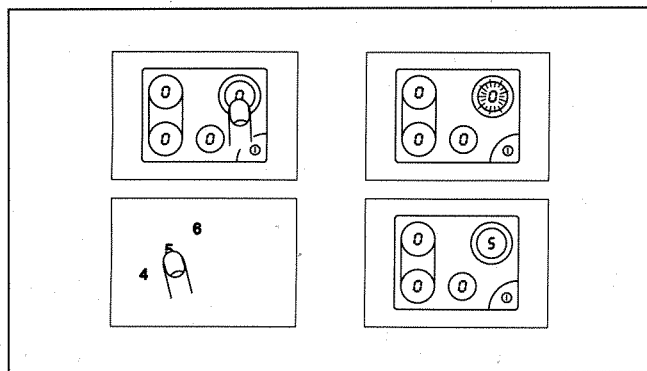


Uitschakelen van de hele braadzone

- Kies de kookzone links voor of links achter op de kookzone-display **11**. Op de kookzone-display beginnen de desbetreffende kookzones en het **symbool „t=1“** voor vergroten te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer **6** de waarde „0“. Op de kookzone-display **11** verschijnt een „0“ of een restwarmte-indicatie. Het **symbool „t=1“** voor vergroten blijft branden.

Bediening van de kookzones

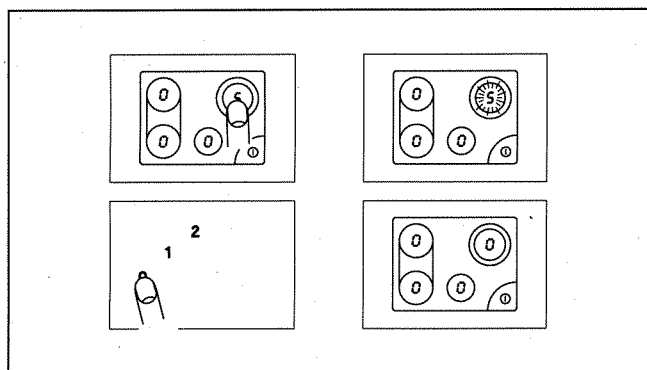
SuperQuick-kookzone 5, rechts achter



Inschakelen (als bij kookzone 2)

- Kies de kookzone rechts achter op de kookzone-display **11**.
Op de display zal de „0“ van deze kookzone gaan knipperen.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9** via de vermogensstand-invoer **6**. De gekozen vermogensstand verschijnt op de kookzone-display **11**.

Wijzigen van de vermogensstand (als bij kookzone 2)



Uitschakelen (als bij kookzone 2)

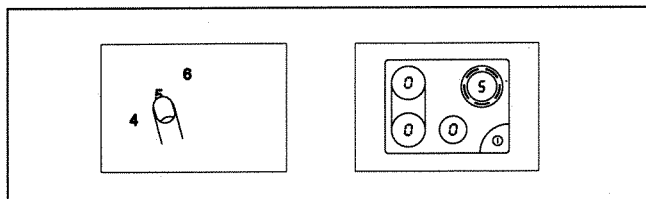
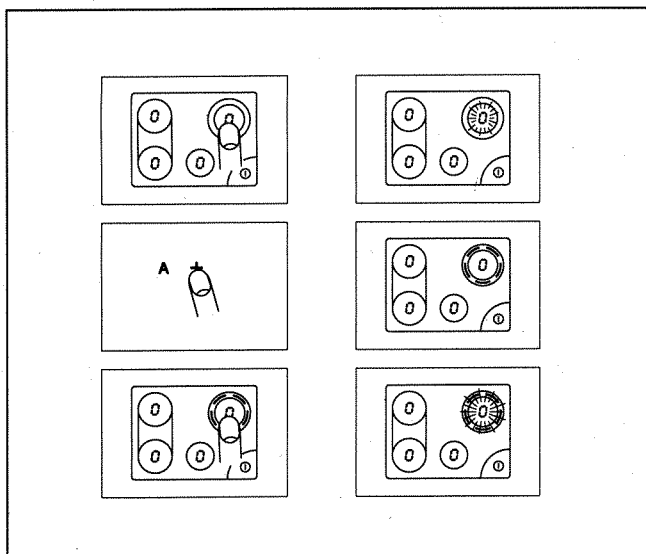
- Kies de kookzone rechts achter op de kookzone-display **11**. De desbetreffende kookzone-indicatie begint te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer **6** de waarde „0“. Op de kookzone-display **11** verschijnt een „0“ of een restwarmte-indicatie.

Inschakelen met opkookfunctie (als bij kookzone 2)

Voortijdig onderbreken van de opkookfunctie (als bij kookzone 2)

Bediening van de kookzones

SuperQuick-kookzone 5, rechts achter



Samenvoegen tot een grote zone

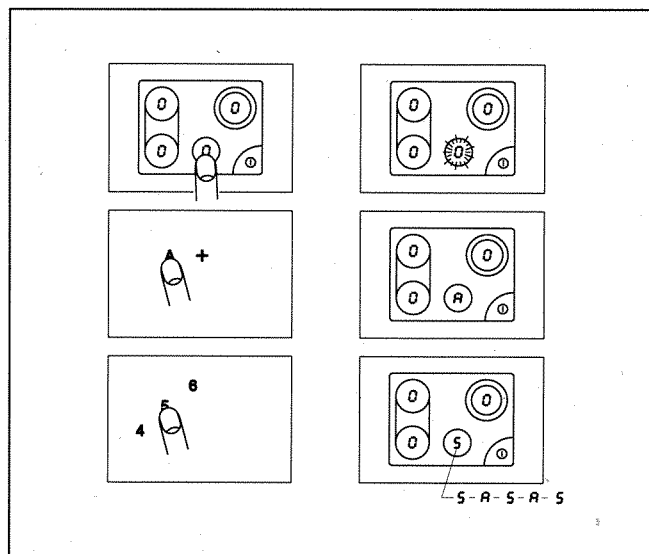
- Kies de kookzone rechts achter op de kookzone-display **11**. De desbetreffende indicator begint te knipperen.
- Kies symbool „+“. Op de kookzone-display **11** lichten de „0“ van de achterste kookzone en het **symbool „0“** voor vergroten op.
- Kies nogmaals de kookzone rechts achter. Op de kookzone-display **11** knipperen nu de „0“ van de kookzone en het **symbool „0“** voor vergroten.

- Kies de gewenste vermogensstand **1 - 9** via de vermogensstand-invoer **6**. Op de kookzone rechts achter verschijnen de gekozen vermogensstand en het **symbool „0“** voor vergroten.

Omschakelen op de kleine kookzone

Door op de kookzone-display **11** de kookzone rechts achter te kiezen, gevolgd door de „+“, wordt de vergroting weer uitgeschakeld.

Speciale functies



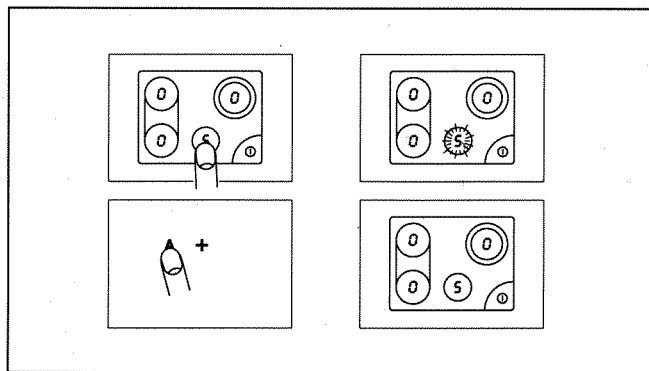
Opkookfunctie

De opkookfunctie kan voor alle kookzones worden gebruikt. Bij deze functie wordt de ingestelde vermogensstand gedurende enkele minuten verhoogd.

Daarna schakelt de kookzone automatisch terug op de ingestelde doorkook- c.q. warmhoudstand.

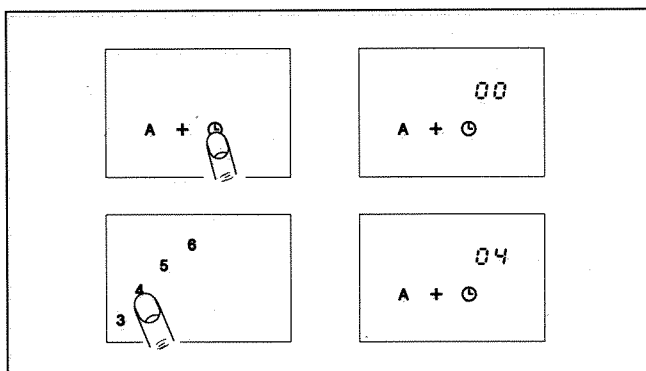
De opkookfunctie kan op elk gewenst moment, dat wil zeggen voor of tijdens het kookproces, geactiveerd of gedeactiveerd worden. (Zie „Inschakelen met opkookfunctie“ c.q. „Voortijdig onderbreken van de opkookfunctie“.)

Wanneer de functie is ingeschakeld, verschijnt op de display – afwisselend met de vermogensstand – een „**A**“.



Speciale functies

De timer



– Programmeren van de kookwekker

Wanneer u de timer niet aan een kookzone toewijst, werkt de timer als gewone kookwekker, zonder uitschakelfunctie voor een bepaalde kookzone.

De timer is instelbaar van 1 - 90 minuten.

- Druk op het timer-symbool **8**. Nu verschijnen de symbolen „00“.
- Stel de gewenste waarde in met de cijfers van de vermogensstand-invoer **6**. Wilt u, bijvoorbeeld, 4 minuten instellen, druk dan op cijfer **4** van de vermogensstand-invoer. Bij een waarde met 2 cijfers, bijvoorbeeld 15 minuten, drukt u eerst op **1** en dan op **5**.

De ingevoerde waarde verschijnt op de timer-display.

- Tip het timer-symbool **8** opnieuw aan. De kookwekker begint nu te lopen. Op de timer-display wordt de resterende tijd aangegeven.

Let op!

Wanneer gedurende 3 seconden geen waarden meer worden ingevoerd, start de kookwekker ook zonder het timer-symbool opnieuw aan te raken.

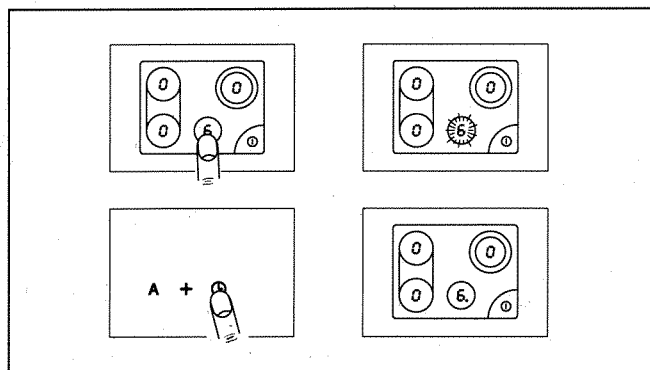
Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, begint de timer-display te knipperen en klinkt een akoestisch signaal.

De timer-display dooft, wanneer u een willekeurige toets op de vermogensstand-invoer **6** aantipt.

Een foutieve waarde kunt u wissen door het timer-symbool **8** aan te tippen, gevolgd door invoer van de waarde „0“.

Speciale functies

De timer



– Programmeren van de timer voor een of meer kookzones

Schakel de gewenste kookzone in, zie „Bediening van de kookzones“.

Programmeer de timer als bij „Programmeren van de kookwekker“.

Tip op de kookzone-display **11** nogmaals de kookzone aan, waarvoor de timer-programmering moet gaan gelden. Op de kookzone-display begint de desbetreffende kookzone te knipperen. Wanneer u nu op het **timer-symbool 8**  drukt, wordt de timerwaarde aan deze kookzone toegewezen.

Op de kookzone-display **11** licht naast de desbetreffende vermogensstand een puntje „.“ op om aan te geven dat de timer is toegewezen.

Let op!

De timer kan aan alle vier kookzones worden toegewezen. De ingestelde tijd geldt dan voor alle kookzones. Een instelling per kookzone is niet mogelijk.

De toewijzingen kunnen langs dezelfde weg ook weer worden gewist.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, begint de timer-display **7** te knipperen, alsmede de desbetreffende kookzone-indicator(en) op de display **11**. Bovendien klinkt een akoestisch signaal (ca. 1 minuut). De desbetreffende kookzones worden nu uitgeschakeld.

Door een willekeurige toets aan te raken, wordt de timer uitgeschakeld en de vermogensstand automatisch op „0“ gezet.

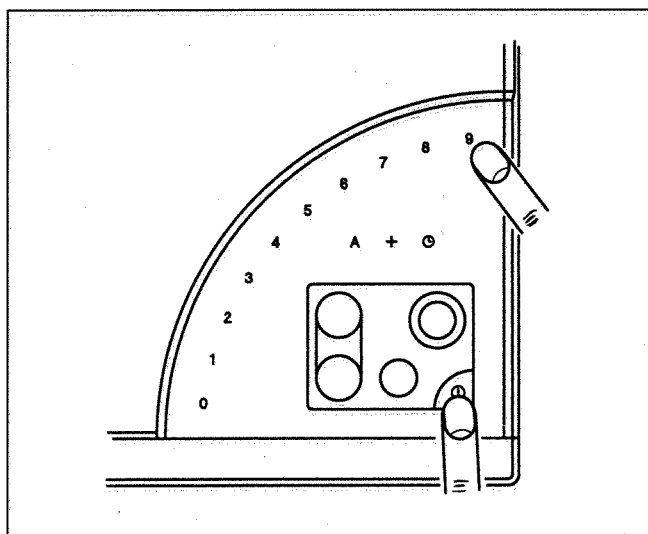
Een foutieve waarde kunt u wissen door het timer-symbool **8** aan te tippen, gevolgd door invoer van de waarde „0“.

Speciale functies

Kinderbeveiliging

Via een bepaalde toetsencombinatie kan de kookplaat tegen onverhoeds inschakelen worden beveiligd. De kookwekker kan wel worden gebruikt.

De kinderbeveiliging kan alleen worden geactiveerd, wanneer de hoofdschakelaar is ingeschakeld en alle kookzones op **0** staan c.q. de restwarmte wordt weergegeven.



Inschakelen van de kinderbeveiliging

- Druk (bij ingeschakelde kookplaat) op de vermogensstand-invoer **6** op het cijfer „9“ en houd uw vinger hierop.
- Schakel nu met de hoofdschakelaar **12** de kookplaat uit.
- Er klinkt een akoestisch signaal. Haal nu uw vinger **binnen een seconde** van de hoofdschakelaar en pas dan van het cijfer „9“.

Het knippen van de hoofdschakelaar **12** geeft aan dat de kinderbeveiliging is geactiveerd. Het bedieningspaneel **1** kan nu worden aangeraakt, zonder dat een kookfunctie kan worden geactiveerd.

Uitzondering: de bediening van de kinderbeveiliging.

Uitschakelen van de kinderbeveiliging

- Druk op de vermogensstand-invoer **6** op het cijfer „9“ en houd uw vinger hierop.
- Schakel nu met de hoofdschakelaar **12** de kookplaat in.

Let op!

De kinderbeveiliging kan alleen worden geactiveerd, wanneer u eerst de hoofdschakelaar **12** en pas dan de toets voor cijfer **9** loslaat.

De kinderbeveiliging is nu uitgeschakeld en de kookplaat kan weer worden bediend.

Reiniging

Reiniging van de kookplaat

Hoe u de kookplaat het best kunt reinigen, leest u in de bijgevoegde brochure. Bij ernstige vervuiling kunt u onze speciale schraper (**bestelnr. 3.4292.02**) gebruiken. Wij adviseren de kookplaat regelmatig met Gaggenau-kookplaatreiniger (**bestelnr. 3.4403.00**) te reinigen.

Reiniging van het bedieningspaneel

De sensoren kunnen alleen goed functioneren, wanneer het bedieningspaneel schoon en vetvrij is. Gebruik hiervoor geen schurende of krassende middelen.

Kleine storingen zelf verhelpen

Eventuele storingen kunt u vaak zelf verhelpen. Niet elke storing duidt op een defecte kookplaat. Mocht uw kookplaat niet correct functioneren, zoek dan de oorzaak van de storing met behulp van het volgende overzicht.

Lukt het u niet de storing te verhelpen, neem dan contact op met de Gaggenau-klantenservice.

Storing	Oorzaak	Oplossing
<i>Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.</i>	De stekker zit niet in het stopcontact of de zekering is doorgeslagen.	Steek de stekker in het stopcontact of controleer de zekeringen.
	Er liggen voorwerpen op bepaalde invoervelden van het bedieningspaneel.	Verwijder de voorwerpen van het bedieningspaneel.
<i>De hoofdschakelaar knippert en het apparaat kan niet worden ingeschakeld.</i>	De kinderbeveiliging is ingeschakeld.	Schakel de kinderbeveiliging uit.
<i>De ingeschakelde kookplaat kan niet meer worden bediend.</i>	Er liggen voorwerpen op bepaalde invoervelden van het bedieningspaneel.	Verwijder de voorwerpen van het bedieningspaneel.
	Het bedieningspaneel is niet schoon.	Reinig het bedieningspaneel.
<i>De twee rechter kookzones worden uitgeschakeld en er knippert een „H“.</i>	De kookzones worden bij een bepaalde temperatuur uitgeschakeld ter bescherming van de kookplaat.	De overige kookzones kunnen wel worden gebruikt. Na het afkoelen, kan het hele apparaat weer onbeperkt worden gebruikt.
<i>Het apparaat schakelt zichzelf uit.</i>	De kookplaat schakelt zichzelf na 4 uur uit, wanneer het apparaat in die tijd niet is aangeraakt.	
<i>Bij een hoge vermogensstand gaat de kookzone telkens aan en uit.</i>	Het verwarmingselement is voorzien van een temperatuurvoeler die de kookplaat tegen oververhitting beschermt.	
<i>De kookplaat reageert niet.</i>	Extreme spanningspieken, bijvoorbeeld als gevolg van blikseminslag.	Maak het apparaat spanningsvrij (ca. 5 seconden). Doe dit via de stekker of de zekering.

Indicazioni sulla sicurezza	Pagina 91
Indicazioni generali	Pagina 92 - 93
Corredo	Pagina 94 - 96
Comando del piano di cottura in vetroceramica	Pagina 97 - 98
Comando della(e) piastra(e) di cottura	Pagina 99 - 105
Funzioni supplementari	
- Dispositivo di accensione rapida	Pagina 106
- Come funziona il timer	Pagina 107 - 108
- Protezione per bambini	Pagina 109
Pulizia e cura	Pagina 109
Disturbi di funzionamento	Pagina 110

Indicazioni sulla sicurezza

Non poggiare pentole bollenti sul quadro di comando.

Ricordate che il piano bollente può provocare delle scottature. Usare la dovuta cautela e tenere lontani i bambini.

Non lasciare inosservato il piano di cottura durante le frittture con grassi ed oli, dal momento che questi potrebbero facilmente incendiarsi. Il piano di cottura non deve essere usato come piano di lavoro.

L'apparecchio **non** deve essere pulito con dispositivi a vapore o ad acqua compressa. Pericolo di cortocircuito !

Per motivi termici l'uso contemporaneo del piano di cottura e della funzione pirolisi di un forno incassato in basso è **problematico**. In presenza di un surriscaldamento l'apparecchio disattiva le due piastre di cottura a destra (vedasi anche Indicazioni generali: Sistema di protezione dell'elettronica).

Qualora si presentassero rotture o incrinature sul piano di cottura in seguito ad un uso improprio, tali da provocare la penetrazione di liquidi diretta o indiretta nelle parti sotto tensione o pericolo di lesione, si prega di interrompere immediatamente il funzionamento, togliendo la spina collegata alla rete o svitando i fusibili.

Se si collegano altri apparecchi elettrici nei pressi del piano di cottura, badare a non far entrare in contatto gli allacciamenti con le piastre calde.

L'utente è responsabile del perfetto stato e del corretto uso dell'apparecchio. Eventuali danni risultanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni sono esclusi dalla garanzia.

Indicazioni generali

Questo piano di cottura in vetroceramica è dotato di piastre rapide „**SuperQuick**“. La piastra di cottura rapida SuperQuick garantisce una buona distribuzione del calore ed il suo colore è rosso fuoco. L'utente può riconoscere immediatamente la reazione della piastra subito dopo aver modificato l'apporto di calore. In ogni stadio di cottura è sempre garantita una continua adduzione di calore.

L'apporto di energia completamente elettronico avviene in modo continuo in tutti gli stadi di cottura.

Il quadro di comando **1** indica lo stato attuale delle piastre di cottura.

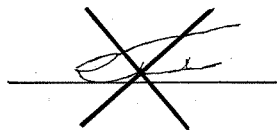
L'uso delle piastre di cottura è ben comprensibile e facilitato dalle seguenti funzioni:

- ogni input accettato viene confermato da un segnale acustico
- un'indicazione lampeggiante relativa ad uno stadio di cottura indica che l'operatore deve inserire ulteriori dati.

Il **sistema di protezione dell'elettronica** presenta i seguenti vantaggi:

- il contatto involontario dei tasti non provoca l'accensione della piastra (ad esempio durante la pulizia)
- l'interruttore principale spegne automaticamente tutte le piastre accese, garantendo la massima sicurezza
- il piano di cottura è dotato di un dispositivo logico di comando che impedisce l'attivazione contemporanea di due funzioni. Si consiglia pertanto di non poggiare alcun oggetto sul piano di comando e di premere il tasto desiderato dall'alto (in un angolo a 90°) onde evitare di digitare più tasti allo stesso tempo (v. figura).

Eccezione: disattivando l'interruttore principale.

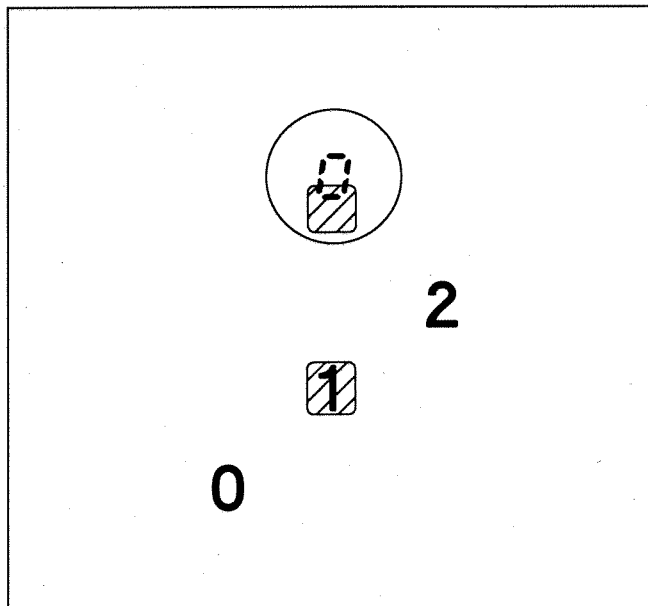


falso



giusto

Indicazioni generali



- Il piano si disattiva automaticamente dopo 4 ore, qualora durante questo arco di tempo non venga effettuato nessun input (ad esempio in caso di assenza prolungata).
- Per attivare un sensore non è necessario esercitare alcuna pressione. Il sensore reagisce già solo sfiorando il quadro di comando.
- Le piastre di cottura vengono selezionate sul quadro di input **11** appena sotto l'indicazione relativa agli stadi di cottura (v. figura). Invece per gli altri campi di input (**6-10**) la selezione avviene centralmente tramite le cifre (v. figura).

Per motivi termici il piano di cottura è stato dotato di un **sistema di protezione dell'elettronica**.

Esso disattiva le due zone di cottura a destra (**2** e **5**) in presenza di un surriscaldamento. Sul display delle zone di cottura il sistema di protezione dell'elettronica viene visualizzato dalla lettera „**H**“ (calore). La lettera **H** appare alternativamente allo **0** ovvero calore residuo. Lo stato può essere visualizzato solo se l'interruttore principale è acceso.

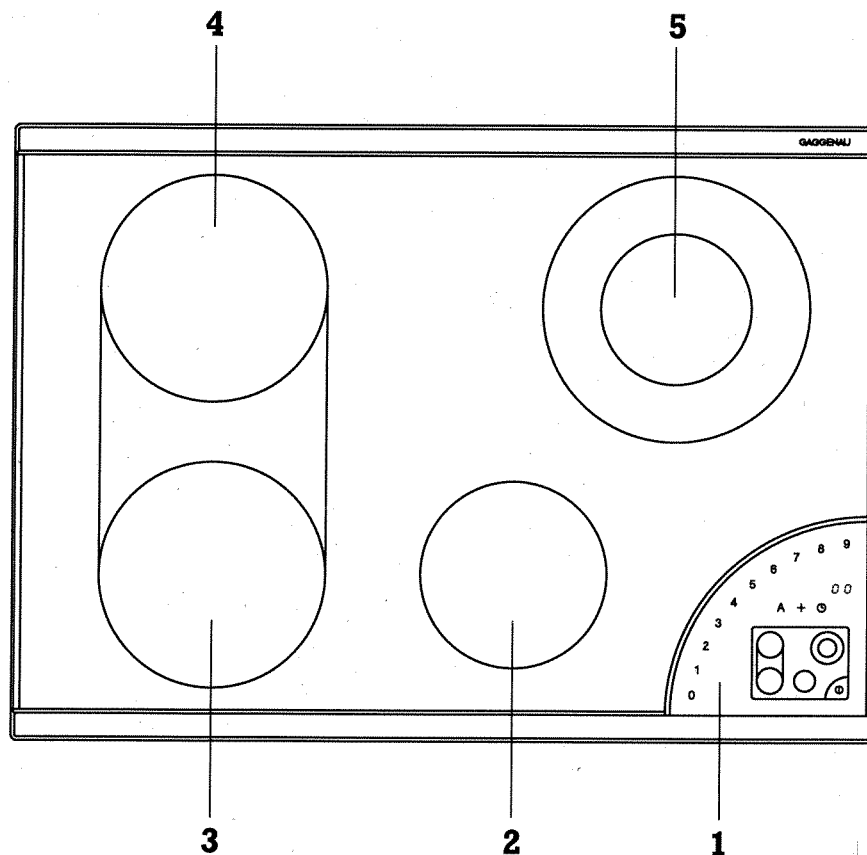
Non appena la temperatura della piastra scende al di sotto del valore critico, la lettera **H** scompare dal display. Il piano di cottura può quindi essere utilizzato senza limitazioni.

Utilizzare solo pentole di buona qualità sul piano in vetroceramica e che abbiano un fondo piano per non prolungare inutilmente il tempo di cottura.

Il diametro del fondo delle pentole non dovrebbe mai essere inferiore a quello delle piastre.

Consigliamo di estendere un'assicurazione sui cristalli eventualmente già esistente anche al piano di cottura in vetroceramica.

Corredo



- | | |
|--|--|
| <p>1 Quadro di comando</p> <p>2 Piastra di cottura rapida SuperQuick
 $\varnothing$ 145 - 1200 W</p> <p>3 Piastra di cottura rapida SuperQuick
 $\varnothing$ 180 - 1800 W ampliabile a 180 x 415 - 4000 W
 (con la piastra SuperQuick 2 e la piastra
 intermedia 400 W)</p> | <p>4 Piastra di cottura rapida SuperQuick
 $\varnothing$ 180 - 1800 W ampliabile a 180 x 415 - 4000 W
 (con la piastra SuperQuick 1 e la piastra
 intermedia 400 W)</p> <p>5 Piastra di cottura rapida SuperQuick
 $\varnothing$ 120 - 750 W ampliabile a $\varnothing$ 210 - 2200 W</p> |
|--|--|

Il piano di cottura in vetroceramica CK 474 è dotato di stadi di regolazione e funzioni supplementari che vengono attivati sul quadro di comando tramite **sensori elettronici**.

Il piano di cottura è dotato di un **dispositivo di accensione rapida (A)**. Esso aumenta la temperatura della piastra alla quale viene attribuito per alcuni minuti, per poi riportarla automaticamente alla temperatura previamente impostata.

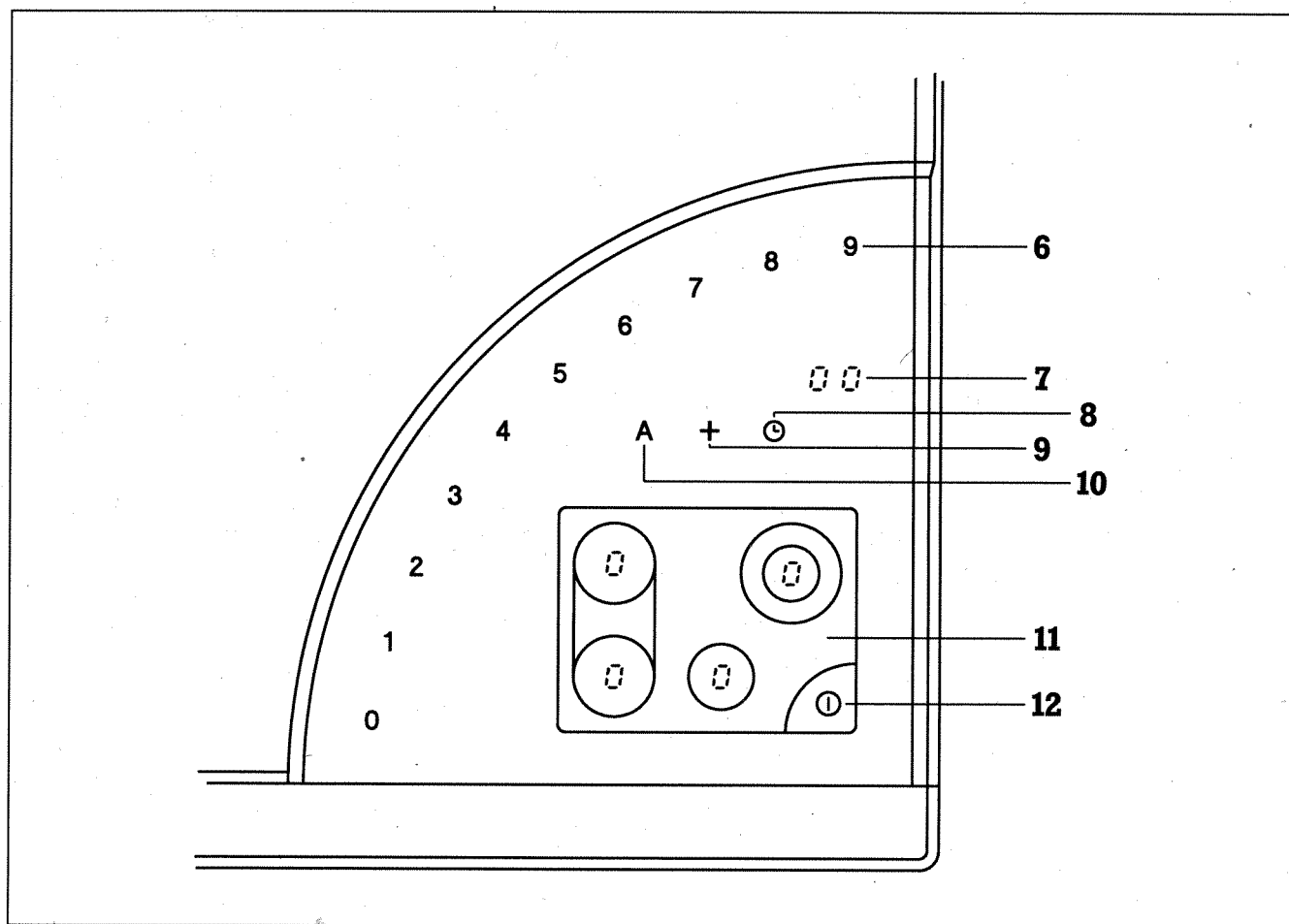
Il piano di cottura in vetroceramica è inoltre dotato di una **spia del calore residuo**, la quale indica che una delle piastre è ancora calda. Il calore residuo su una piastra di cottura viene indicato sul display da uno zero.

Il **dispositivo di protezione per bambini integrato** evita l'accensione involontaria del piano di cottura.

Il **timer** può essere usato come contaminuti o per tutte le piastre.

Con l'ausilio del timer incorporato è possibile attribuire il tempo di cottura programmato ad una o più piastre.

Corredo del quadro di comando



- 6** Campo di input degli stadi di cottura (0-9)
- 7** Display timer
- 8** Selezione timer (🕒)
- 9** Combinazione dei piani di cottura (+)

- 10** Selezione del dispositivo di accensione rapida (A)
- 11** Input e display piastre
- 12** Interruttore principale

Comando del piano di cottura in vetroceramica

Regolare gli stadi di cottura

Premere l'interruttore principale **12** per più di 1 secondo. Gli stadi di cottura vengono regolati selezionando una piastra sul display **11** ed il relativo stadio di cottura che può essere compreso tra **0** e **9** (da inserire entro 5 secondi).

Tabella di regolazione

0	SPENTO
1	Per sciogliere il burro
2	Per tenere calde le vivande
3	Per riscaldare le vivande
4	Per scongelare, stufare, cuocere a fuoco lento
5	Per cuocere piccole quantità
6	Per cuocere a pentola scoperta
7	Per friggere a fuoco lento
8	Per friggere a fuoco forte
9	Per friggere o per bollire grandi quantità di acqua

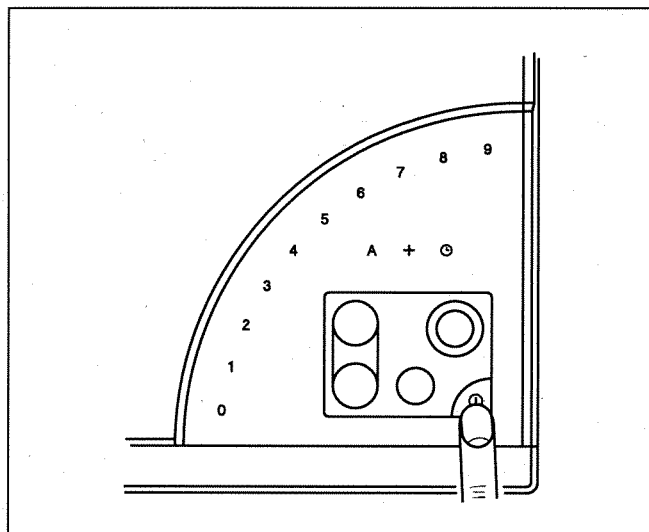
Le cifre da **1** a **9** valgono solo come valori indicativi in quanto il giusto apporto di calore dipende dalla quantità di cibo e dalla grandezza della pentola.

Si consiglia di accendere il fornello allo stadio **9** per avviare il processo di cottura e di passare poi ad una temperatura inferiore.

Uso della combinazione del piano di cottura

Le piastre di cottura **3**, **4** e **5** possono essere combinate o ridotte selezionando la piastra desiderata più il segno **+** (combinazione).

Comando del piano di cottura in vetroceramica



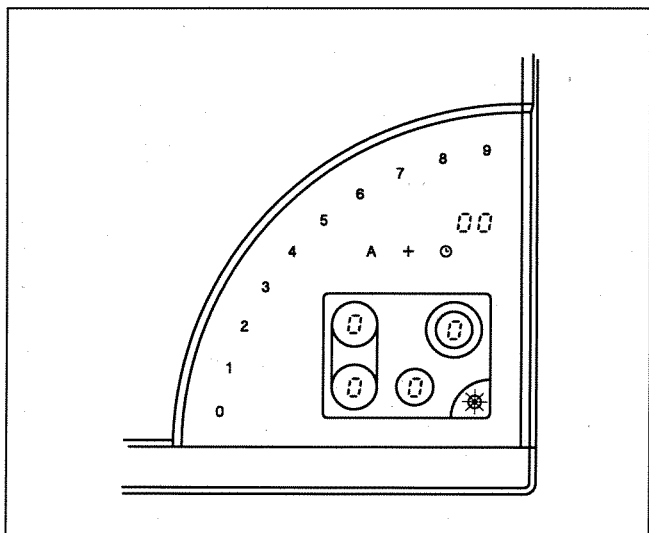
Attivare l'intero piano di cottura

- Selezionare l'interruttore principale **12** per più di 1 secondo. Le piastre di cottura vengono visualizzate sul display **11** da uno „0“. Sull'interruttore principale lampeggia un punto.

Se entro 20 secondi non viene attivata nessuna piastra, il piano si spegne automaticamente, ma può essere nuovamente attivato digitando l'interruttore principale **12**.

Indicazione:

Qualora non fosse possibile attivarlo, v. capitolo „Protezione per bambini“.



Disattivare l'intero piano di cottura

- Selezionando l'interruttore principale **12**, si spengono tutte le piastre sul display **11** come anche la spia dell'interruttore principale, ad eccezione dell'indicatore del calore residuo e del timer eventualmente programmato.

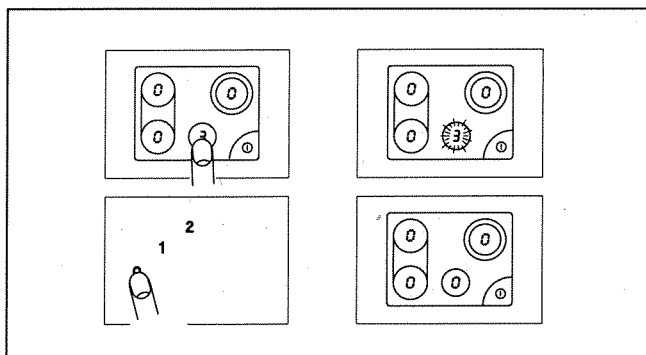
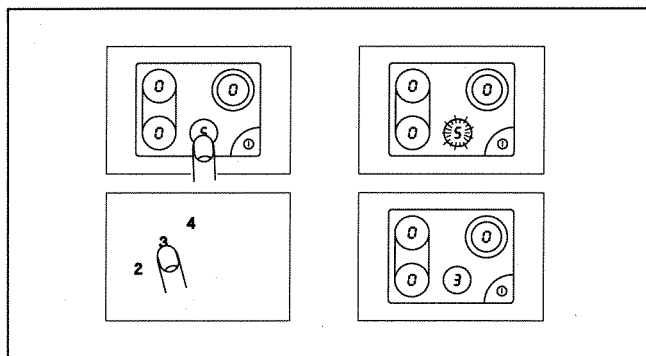
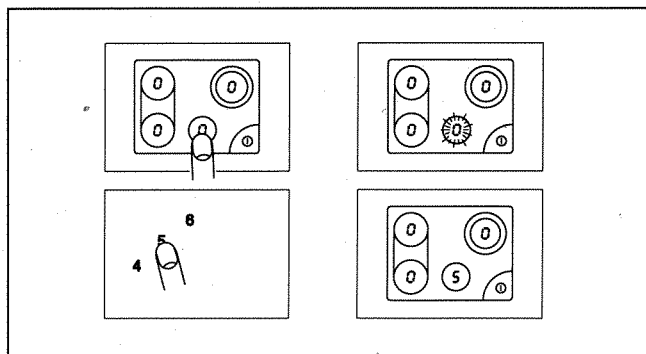
Tutte le piastre di cottura possono anche essere spente singolarmente; a riguardo si rimanda al capitolo „Comando delle piastre di cottura“.

Se tutte le indicazioni riportano „0“, il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi.

Comando della(e) piastra(e) di cottura

Le seguenti funzioni possono essere attivate dopo aver digitato l'interruttore principale **12**.

Piastra di cottura rapida SuperQuick 2, davanti a destra



Accendere

- Selezionare la piastra davanti a destra sul display **11**. L'indicazione „0“ lampeggia.
- Selezionare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **9** sul quadro **6** che appare poi sul display **11**.

Modificare uno stadio di cottura

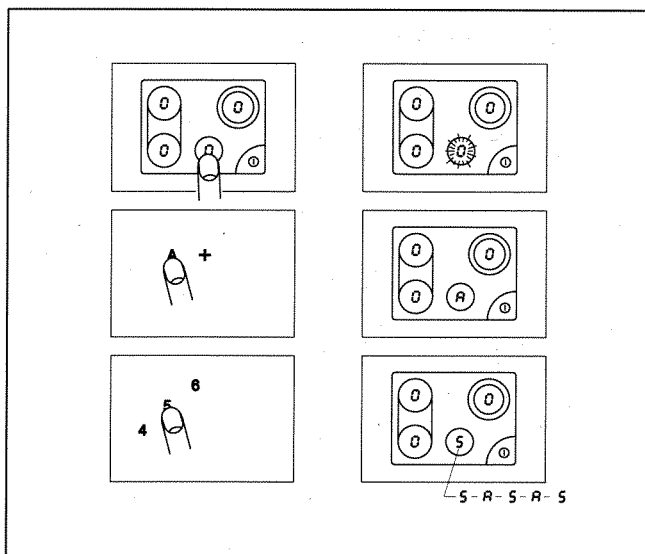
- Selezionare la piastra di cottura davanti a destra sul display **11**. La relativa indicazione lampeggia sul display.
- Selezionare il nuovo stadio di cottura da **1** a **9** e sul display appare il valore scelto.

Spegnere

- Selezionare la piastra davanti a destra sul display **11**. La relativa indicazione lampeggia.
- Selezionare **0** sul quadro degli stadi di cottura. Sul relativo display apparirà lo „0“ oppure verrà indicato il calore residuo.

Comando della(e) piastra(e) di cottura

Comando della piastra 2 con il dispositivo di accensione rapida

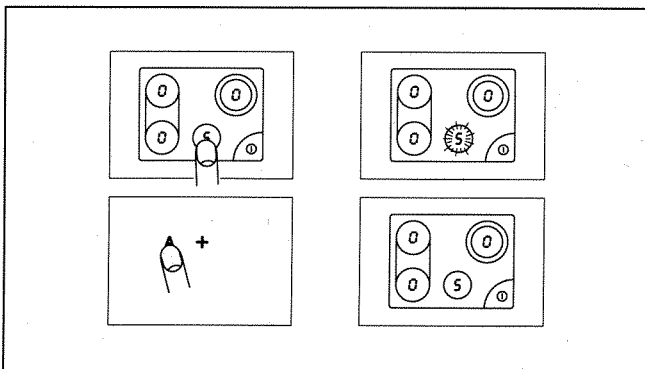


Accendere con il dispositivo di accensione rapida

- Selezionare la piastra davanti a destra sul display **11**. L'indicazione lampeggia.
- Selezionare il simbolo **A (10)**. Il dispositivo di accensione rapida viene visualizzato mediante il simbolo **A** sul display **11**.
- Regolare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **8** sul quadro **6**.
Quindi apparirà alternativamente la cifra relativa allo stadio selezionato ed il simbolo **A** per il dispositivo di accensione rapida „**5-A-5-A-5**“.

Indicazione:

La procedura sopra riportata può anche essere eseguita nella sequenza opposta !

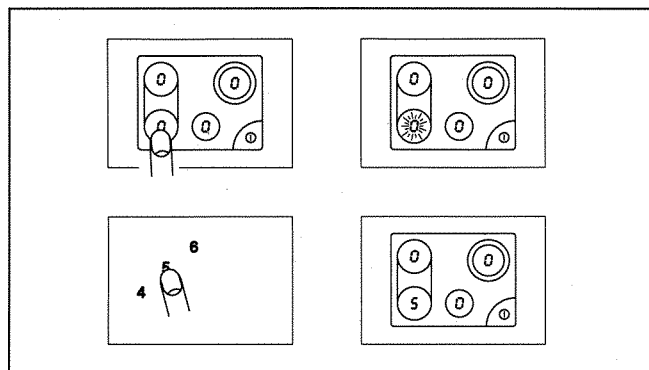


Spegnere il dispositivo di accensione rapida

- Selezionare la piastra davanti a destra sul display **11**.
Lo stadio di cottura ed il simbolo **A** lampeggiano alternativamente.
- Selezionare il simbolo **A (10)** sul quadro di comando **1**. Il simbolo del dispositivo di accensione rapida „**A**“ si spegne. La relativa funzione è disattivata e lo stadio di cottura selezionato rimane attivato.

Comando della(e) piastra(e) di cottura

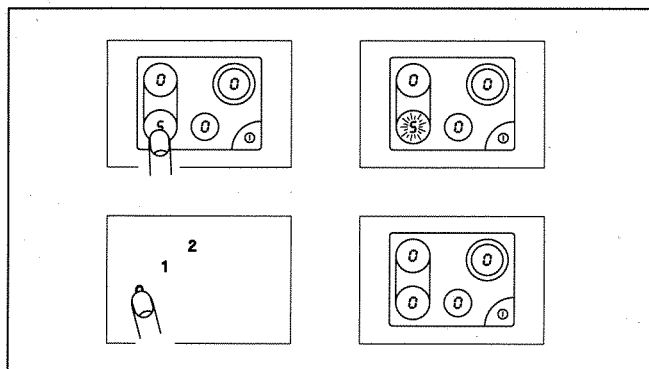
Piastra di cottura rapida SuperQuick 3 davanti a sinistra o 4 indietro a sinistra



Accendere (come per la piastra 2)

- Selezionare la piastra in questione sul display **11**. La relativa indicazione lampeggia sul display.
- Selezionare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **9** sul quadro **6**. Sul display **11** appare il valore scelto.

Modificare uno stadio di cottura (come per la piastra 2)

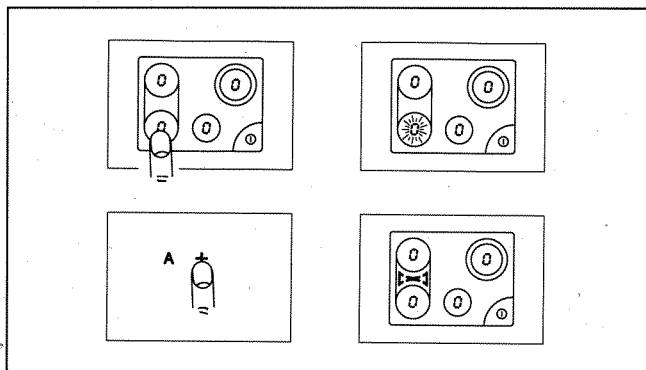


Spegnere (come per la piastra 2)

- Selezionare la piastra in questione sul display **11**. La relativa indicazione lampeggia.
- Selezionare **0** sul quadro degli stadi di cottura. Sul relativo display apparirà a sinistra lo **0** oppure verrà indicato il calore residuo.

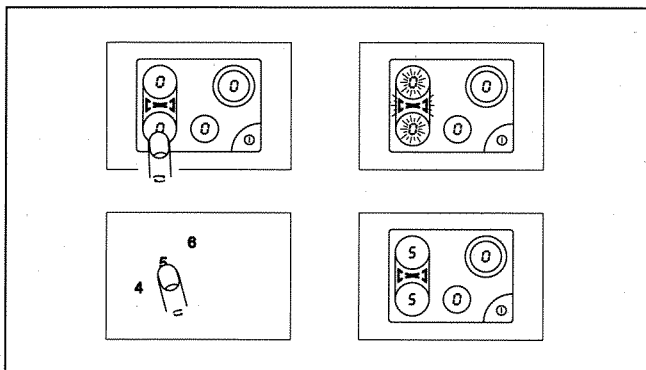
Comando della(e) piastra(e) di cottura

Comando delle piastre di cottura 3 e 4 combinabili

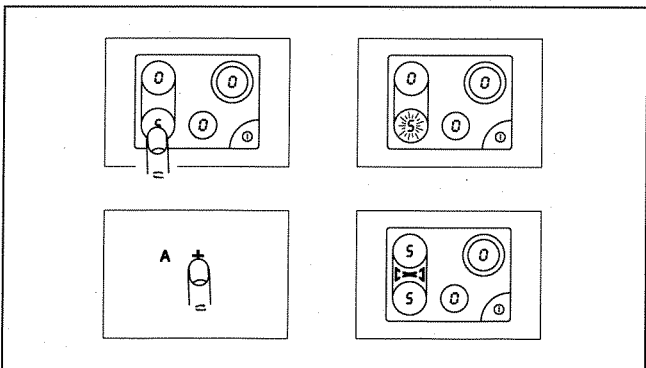


Combinare le piastre di cottura rapida SuperQuick 3 e 4

- Selezionare la piastra di cottura davanti a sinistra o indietro a sinistra sul display **11**. L'indicazione „0“ lampeggia.
- Selezionare il simbolo + (9). L'indicazione „0“ delle due piastre di cottura ed il simbolo „**Combinazione** 1-1“ tra le piastre di cottura si accendono sul display. Tutti gli input seguenti relativi alle piastre **3** o **4** valgono per la piastra combinata.



- Selezionare la piastra. L'indicazione „0“ delle due piastre ed il simbolo „**Combinazione** 1-1“ lampeggiano sul display **11**.
- Regolare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **9** che appare sul display **11**.

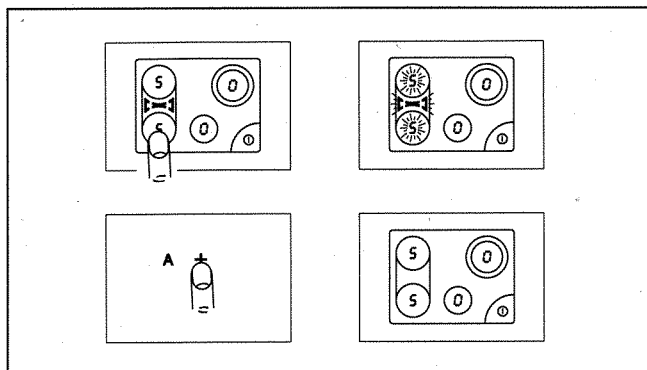


Combinare una piastra di cottura con un'altra già accesa davanti a sinistra o indietro a sinistra

- Selezionare la piastra accesa davanti a sinistra o indietro a sinistra. La relativa indicazione lampeggia.
- Selezionare il simbolo +. Lo stadio già impostato appare in entrambe le piastre e il simbolo „**Combinazione** 1-1“ si accende.

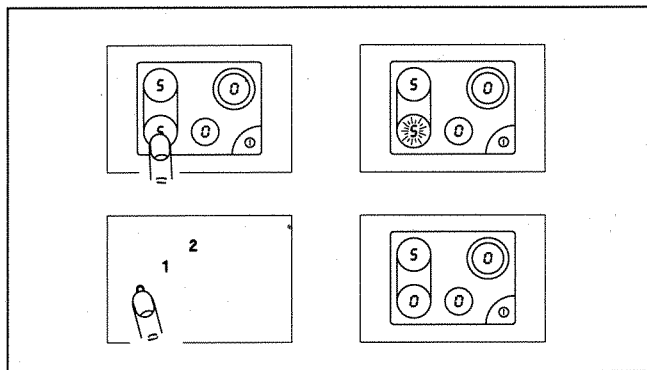
Comando della(e) piastra(e) di cottura

Comando delle piastre di cottura 3 e 4 combinabili

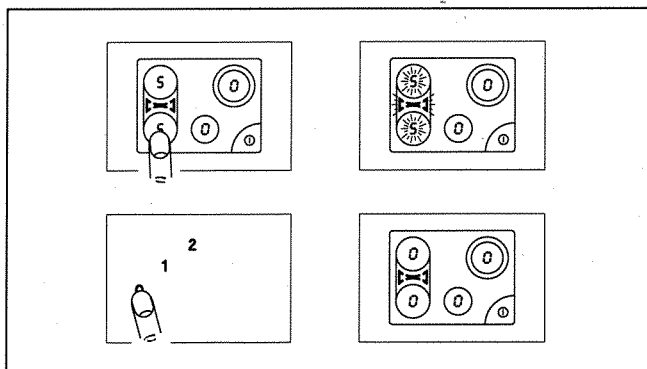


Ridurre la piastra combinata 3 o 4 (eliminare la combinazione)

- Selezionare la piastra di cottura davanti a sinistra o indietro a sinistra sul display **11**. I due stadi di cottura ed il simbolo „**Combinazione t=1**“ lampeggiano.
- Selezionare il simbolo **+** (9). Il simbolo „**Combinazione t=1**“ tra le due piastre si spegne. Lo stadio scelto rimane valido per entrambe le piastre di cottura.



- Selezionare la piastra indesiderata sul display **11**. L'indicazione per questa piastra lampeggia sul relativo display.
- Selezionare lo stadio „0“ sul quadro **6**. Sul display appare lo „0“ oppure viene indicato il calore residuo.

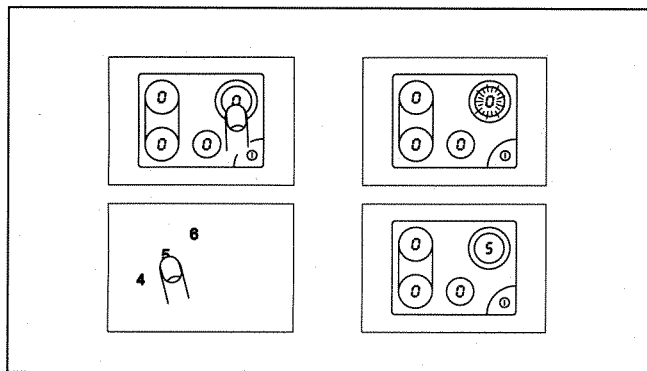


Spegnere l'intera zona combinata

- Selezionare la piastra davanti a sinistra o indietro a sinistra sul display **11**. Le relative piastre ed il simbolo „**Combinazione t=1**“ lampeggiano sul display.
- Selezionare lo stadio di cottura **0** sul quadro **6**. Sul display **11** delle due piastre appare lo „0“ oppure viene indicato il calore residuo. Il simbolo „**Combinazione t=1**“ rimane acceso.

Comando della(e) piastra(e) di cottura

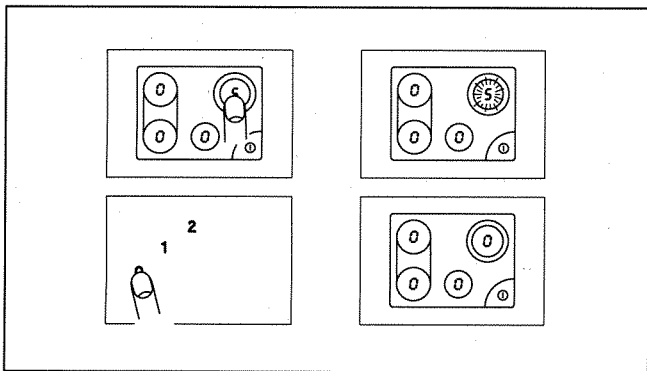
Piastra di cottura rapida SuperQuick 5, indietro a destra



Accendere (come per la piastra 2)

- Selezionare la piastra indietro a destra sul display **11**.
L'indicazione „0“ lampeggia.
- Selezionare lo stadio desiderato da **1** a **9** sul quadro **6** che appare poi sul display **11**.

Modificare uno stadio di cottura (come per la piastra 2)



Spegnere (come per la piastra 2)

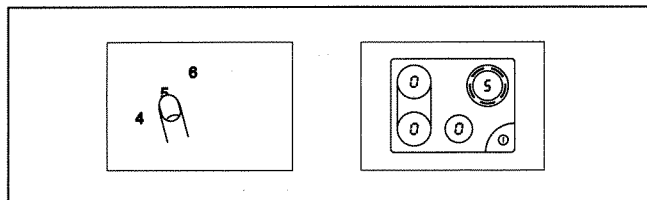
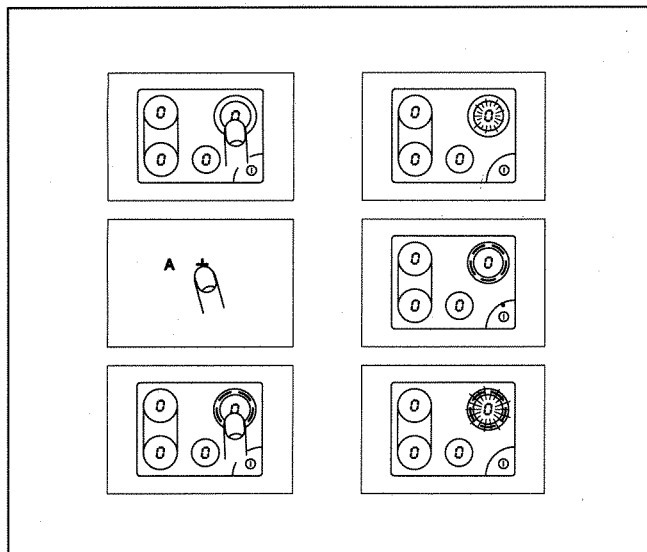
- Selezionare la piastra indietro a destra sul display **11**. La relativa indicazione lampeggia.
- Selezionare lo stadio di cottura **0** sul quadro **6**. Sul display **11** appare lo **0** oppure viene indicato il calore residuo.

Accendere con il dispositivo di accensione rapida (come per la piastra 2)

Disattivare il dispositivo di accensione rapida (come per la piastra 2)

Comando della(e) piastra(e) di cottura

Piastra di cottura rapida SuperQuick 5, indietro a destra



Attivare la piastra grande

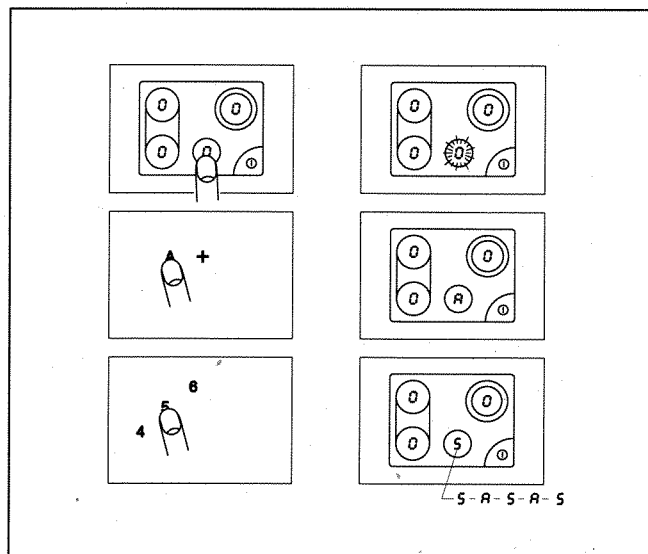
- Selezionare la piastra indietro a destra sul display **11**. La relativa indicazione lampeggia.
- Selezionare il simbolo **+**. L'indicazione „**0**“ della piastra posteriore ed il simbolo „**Combinazione**“ si accendono sul display **11**.
- Selezionare nuovamente la piastra indietro a destra, l'indicazione „**0**“ della piastra ed il simbolo „**Combinazione**“ lampeggiano sul display **11**.

- Regolare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **9** sul quadro **6**. Lo stadio selezionato ed il simbolo „**Combinazione**“ appaiono sulla piastra posteriore destra.

Ridurre alla piastra piccola

La piastra grande può essere disattivata selezionando la piastra indietro a destra sul display **11** seguita dal simbolo **+**.

Funzioni supplementari

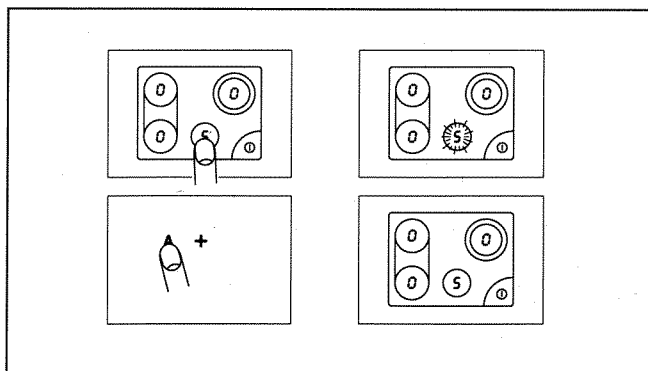


Dispositivo di accensione rapida

Tutte le piastre di cottura possono essere combinate con il dispositivo di accensione rapida, il quale aumenta per alcuni minuti la temperatura regolata. Risulta quindi superfluo abbassare la temperatura manualmente. Al termine del periodo impostato con il dispositivo di accensione rapida, l'elettronica integrata riporta la temperatura automaticamente allo stadio per l'ulteriore cottura o per riscaldare.

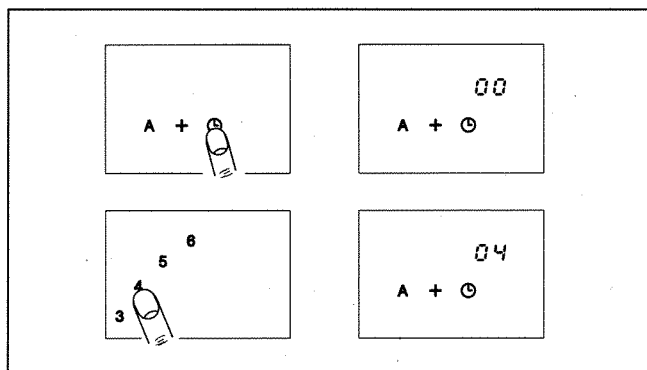
Il dispositivo di accensione rapida può essere attivato e disattivato in qualsiasi momento, vale a dire prima o durante la cottura (v. capitolo „Accendere o disattivare il dispositivo di accensione rapida“).

Se esso è attivato, lampeggia una **A** sul display.



Funzioni supplementari

Come funziona il timer



— Programmazione del timer breve

Se non desiderate attribuire il timer ad una piastra di cottura, esso funge da contaminuti senza funzione di arresto automatico.

Il timer può essere regolato da 1 a 90 minuti.

- Dopo aver digitato Selezione timer **8** appaiono i simboli „00“.
- Il valore desiderato può essere inserito con le cifre relative al quadro di input degli stadi di cottura **6**; per es.: 4 minuti – selezionare la cifra **4** sul quadro relativo agli stadi di cottura. Per inserire un numero a due cifre, per es. 15 minuti, digitate prima il numero **1** e poi **5** sul quadro sopramenzionato.

Sul display del timer appare il valore impostato.

- Digitare nuovamente il simbolo Selezione timer **8** per avviarlo. Sul display viene visualizzato il tempo decorso.

Indicazione:

Il timer si avvia automaticamente se per 3 secondi non viene digitato nessun altro tasto.

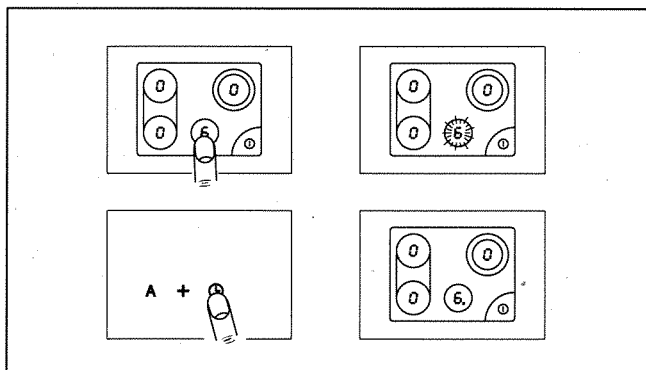
Dopo che l'orario inserito è scaduto, il display del timer lampeggia e viene emesso un segnale acustico.

Il display del timer si spegne premendo un tasto qualsiasi sul quadro **6**, per es. uno relativo allo stadio di cottura.

I valori sbagliati vengono cancellati digitando il simbolo Selezione timer **8** e quindi inserendo il valore „0“.

Funzioni supplementari

Come funziona il timer



— Come programmare il timer per una o più piastre di cottura

Accendere la piastra desiderata, v. „Comando della(e) piastra(e) di cottura“ e programmare il timer seguendo le istruzioni riportate nel capitolo „Programmazione del timer breve“.

Digitare di nuovo la piastra desiderata sul display **11** per la quale volete attivare il timer. Il relativo display lampeggia.

Premendo il simbolo „Selezione timer 8“  l'orario inserito viene attribuito alla piastra desiderata.

Sul display **11** appare un punto „.“ accanto all'indicatore dello stadio di cottura della piastra desiderata che segnala l'attribuzione del timer.

Indicazione:

Il timer può essere attivato per tutte e quattro le piastre di cottura.

La programmazione è vincolante per tutte e quattro le piastre e non può essere impostata individualmente per ogni piastra.

L'attribuzione può essere cancellata procedendo allo stesso modo.

Allo scadere del tempo impostato con il timer il display **7** e l'indicazione (le indicazioni) della piastra (delle piastre) lampeggiano sul display **11**. Inoltre viene emesso un segnale acustico (per ca. 1 minuto). Le piastre di cottura per le quali era stato attivato il timer si spengono. Il timer si spegne digitando un qualsiasi tasto e l'indicazione degli stadi di cottura si riporta automaticamente a „0“.

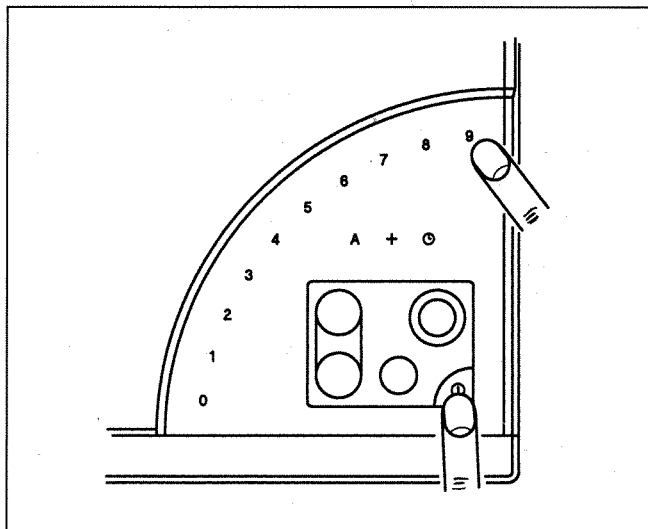
I valori sbagliati vengono cancellati digitando il simbolo Selezione timer **8** e quindi inserendo il valore „0“.

Funzioni supplementari

Protezione per bambini

Il piano di cottura spento può essere protetto contro l'accensione involontaria, a meno che non sia inserita la programmazione del timer breve.

Il dispositivo di protezione per bambini può essere attivato solo se l'interruttore principale è acceso, se tutte le zone di cottura sono regolate su **0** oppure se viene indicato il calore residuo.



Attivare la protezione per bambini

- Digitare la cifra „9“ sul quadro **6** con il piano di cottura acceso e mantenere il dito sopra.
- Spegnerne quindi il piano di cottura premendo l'interruttore principale **12**.
- L'apparecchio emette un segnale acustico. Lasciare andare di seguito l'interruttore principale **nel giro di un secondo** e poi il tasto della cifra „9“.

L'attivazione della protezione per bambini viene segnalata dal lampeggiare della spia dell'interruttore principale **12**.

Il quadro **1** può essere premuto senza che venga attivata nessuna funzione.

Eccezione: comando della protezione per bambini.

Disattivare la protezione per bambini

- Digitare la cifra „9“ sul quadro **6** e mantenere il dito sopra.
- Accendere quindi il piano di cottura premendo l'interruttore principale **12**.

Indicazione:

La funzione Protezione per bambini può essere disattivata solo se si lascia prima l'interruttore principale **12** e poi il cifra **9**.

La „protezione per bambini“ si spegne. Il piano di cottura può essere liberamente usato.

Pulizia e cura

Come pulire il piano di cottura

Le informazioni relative alla pulizia del piano di cottura possono essere rilevate dall'opuscolo allegato. Lo sporco grosso può essere eliminato con il raschietto (**n. d'ordine 3.4292.02**). Si consiglia di pulire il piano di cottura regolarmente con il prodotto della Gaggenau (**n. d'ordine 3.4403.00**).

Come pulire il quadro di comando

Per garantire un perfetto funzionamento dei sensori, è necessario tenere pulito e privo di grasso il quadro di comando. Non usare prodotti abrasivi.

Come eliminare disturbi di funzionamento di piccola entità

Spesso alcuni disturbi di funzionamento possono essere eliminati dall'utente stesso. Non tutti gli errori sono da ricondurre ad un difetto del piano di cottura. Qualora l'apparecchio presenti delle avarie, Vi consigliamo di cercare la causa in base alla lista qui di seguito riportata.

Se non riuscite ad eliminare l'errore in base a questa lista, Vi preghiamo di contattare il Servizio assistenza della Gaggenau.

Avaria	Causa	Soluzione
<i>L'apparecchio non può essere acceso.</i>	La spina non è inserita oppure è saltato il fusibile.	Inserire la spina o controllare il fusibile.
	I singoli campi di input del quadro di comando sono coperti da oggetti.	Evitare di riporre oggetti sul quadro di comando.
<i>L'interruttore principale lampeggia, l'apparecchio non può essere acceso.</i>	La protezione per bambini è attivata.	Disattivare la protezione per bambini.
<i>La piastra di cottura accesa non si lascia più modificare.</i>	I singoli campi di input del quadro di comando sono coperti da oggetti.	Evitare di riporre oggetti sul quadro di comando.
	Il quadro di comando è sporco.	Pulire il quadro.
<i>Le due piastre di cottura a destra si spengono e l'apparecchio visualizza la lettera H lampeggiante.</i>	A partire da una determinata temperatura le piastre di cottura vengono disattivate automaticamente a protezione del piano di cottura.	Le restanti piastre di cottura possono essere usate normalmente. Dopo il raffreddamento l'apparecchio può essere riutilizzato senza limitazioni.
<i>L'apparecchio si spegne dopo un lungo periodo di cottura.</i>	L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 4 ore nel caso in cui non sia stato effettuato nessun input.	
<i>Agli stadi di cottura più elevati la piastra si riscalda e raffredda alternatamente.</i>	L'elemento riscaldante è dotato di un sensore termico che protegge il piano di cottura dal surriscaldamento.	
<i>Nessuna reazione del piano di cottura.</i>	Sbalzi di tensione nella rete, causati p.es. da un fulmine.	Staccare l'apparecchio dalla rete per 5 sec. tramite la spina o il fusibile.

Indicaciones de seguridad	Página 113
Indicaciones generales	Página 114 - 115
Equipamiento	Página 116 - 118
Utilización de la placa de cocción vitrocerámica	Página 119 - 120
Utilización de la(s) zona(s) de cocción	Página 121 - 127
Funciones adicionales	
- Cocción inicial automática	Página 128
- Servicio temporizado	Página 129 - 130
- Seguro para los niños	Página 131
Cuidado y limpieza	Página 131
Anomalías de función	Página 132

Indicaciones de seguridad

No coloque ollas calientes sobre el sector de operación.

Tenga en cuenta el peligro de lesiones con zonas de cocción calientes. Preste la debida atención y mantenga alejado a los niños.

No dejar la placa de cocción sin vigilancia al cocinar con grasas y aceites. Grasas y aceites recalentados pueden entrar fácilmente en combustión.

La placa de cocción no deberá utilizarse para depositar objetos.

Este aparato **no** deberá limpiarse con un equipo de limpieza de vapor o con presión de agua.
¡ Existe peligro de cortocircuito !

Por motivos térmicos **no** se permite un servicio simultáneo del grupo de cocción y el horno con pirólisis instalado debajo, es **problemático**. El aparato desconecta en caso. En este caso no queda garantizada la funcionabilidad de la electrónica.

En caso de producirse fisuras y grietas en la placa de cocción debido a utilización inadecuada, partes bajo corriente eléctrica puedan ser alcanzadas por líquidos filtrados. Eventualmente existe peligro de lesiones. El aparato deberá desconectarse inmediatamente de la red – ya sea desenchufando el conector de red o accionando los correspondientes fusibles de red.

Al conectar aparatos eléctricos en las proximidades de las zonas de cocción, se observará que las líneas de conexión no puedan entrar en contacto con zonas de cocción calientes.

El usuario es responsable del perfecto estado del aparato y de la correcta utilización en el hogar. Los daños ocasionados por inobservancia de estas instrucciones no pueden ser reconocidas por la garantía.

Indicaciones generales

Esta placa de cocción vitrocerámica está equipada con zonas de **cocción SuperQuick**. La zona de cocción SuperQuick posee una buena distribución térmica y se ilumina al rojo vivo. El usuario puede apreciar como al variar la potencia de alimentación, la reacción de las zonas de cocción. En cada una de las graduaciones de cocción se produce un suministro continuado de calor.

La **alimentación de potencia controlada en forma completamente electrónica** se realiza en forma continua en cada una de las graduaciones de cocción.

Todos los estados de las zonas de cocción se representan totalmente en el sector de operación **1**.

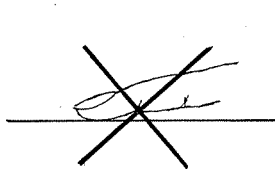
La operación de la placa de cocción es fácil de comprender y está asistida por las siguientes funciones:

- Cada ingreso aceptado se confirma mediante una señal acústica.
- Una indicación intermitente de graduación de cocción advierte que se esperan más ingresos por parte del usuario.

Una **lógica de seguridad** incorporada de los circuitos electrónicos de operación posee las siguientes ventajas:

- No pueden activarse procesos de cocción debido a contacto no intencional (por ejemplo durante la limpieza).
- El grupo de cocción conectado se desconecta al accionarse el interruptor principal superior en cada estado de operación. Esto ofrece un máximo de seguridad.
- El grupo de cocción va equipado con una lógica múltiple de utilización. Con ella se evita que se activen dos funciones simultáneamente. Por tal motivo no se deberán depositar objetos sobre el sector de utilización. La utilización múltiple puede activarse debido a una selección activada con ligereza (véase figura).

Excepción: Desconexión del interruptor principal.

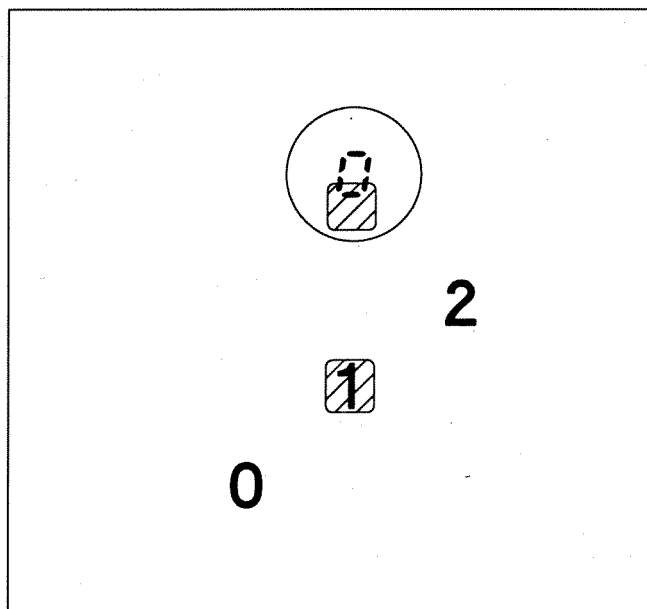


falso



justo

Indicaciones generales



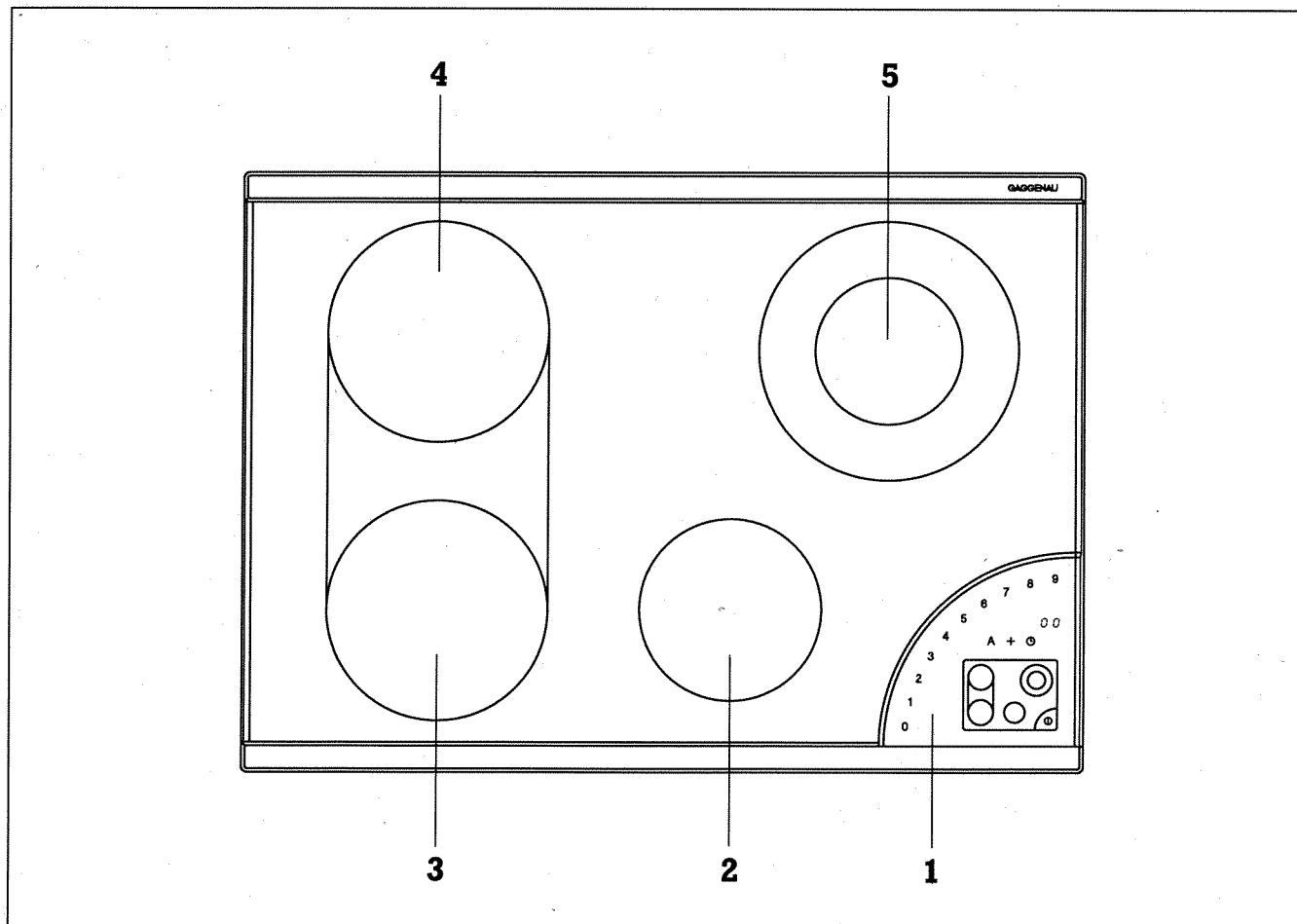
- Función de desconexión automática después de 4 horas, si no se efectúan ulteriores ingresos con la placa de cocción conectada dentro de este lapso (p. ej. en caso de prolongada ausencia).
- Para el manejo de un sensor no se precisa ninguna presión. Este sensor ya reacciona con tocarlo sólo ligeramente.
- La selección de las zonas de cocción en el sector de ingreso de las zonas de cocción **11**, se realiza justo de bajo del cuadro indicador de las zonas de indicación (ver figura). En el restos de los sectores de ingreso (**6-10**) sin embargo la selección se realiza en el centro de ambos dígitos (ver figura).

Por motivos térmicos, la zona de cocción ha sido equipada con una **protección electrónica**. La protección electrónica desconecta en caso de sobrecalentamiento, las dos zonas de cocción (**2 y 5**) de la parte derecha. En el sector de indicación de las zonas de cocción, la protección electrónica es indicada mediante la letra „H“ (calor). La letra „H“ aparece de forma intermitente con „0“ o con calor remanente. Este estado sólo es visible con interruptor principal conectado. Al descender por debajo de la temperatura crítica, se apaga la letra „H“. La zona de cocción puede utilizarse de nuevo sin limitaciones.

Utilizar por favor con la placa de cocción vitrocerámica solamente baterías de cocina de calidad con piso plano, ya que en caso contrario se prolonga la cocción. El diámetro del recipiente de cocción no deberá ser menor que la zona de cocción marcada.

Le recomendamos incluir en un seguro contra rotura de cristales existente el nuevo grupo de cocción vitrocerámico mediante un seguro adicional.

Equipamiento



- | | |
|--|--|
| <p>1 Sector de operación</p> <p>2 Zona de cocción SuperQuick
Ø 145 - 1200 W</p> <p>3 Zona de cocción SuperQuick
Ø 180 - 1800 W conmutable adicionalmente
formando una zona para fuentes de asar
de 180 x 415 - 4000 W (con zona de cocción
SuperQuick 2 y zona intermedia 400 W)</p> | <p>4 Zona de cocción SuperQuick
Ø 180 - 1800 W conmutable adicionalmente
formando una zona para fuentes de asar de
180 x 415 - 4000 W (con zona de cocción
SuperQuick 1 y zona intermedia 400 W)</p> <p>5 Zona de cocción SuperQuick
Ø 120 - 750 W con conexión adicional a zona
para fuentes de asar de Ø 210 - 2200 W</p> |
|--|--|

Equipamiento

Con el CK 474 dispone usted de una placa de cocción vitrocerámica en la cual se activan las graduaciones de ajuste y las funciones adicionales deseadas mediante **sensores electrónicos** en el sector de operación.

El grupo de cocción dispone de un dispositivo de **cocción inicial automática (A)**. Mediante accionamiento y asignación del dispositivo de cocción inicial automática **(A)** se aumenta durante algunos minutos la graduación de cocción ajustada. La zona de cocción se conmuta automáticamente a la graduación ajustada después de transcurrida la cocción inicial.

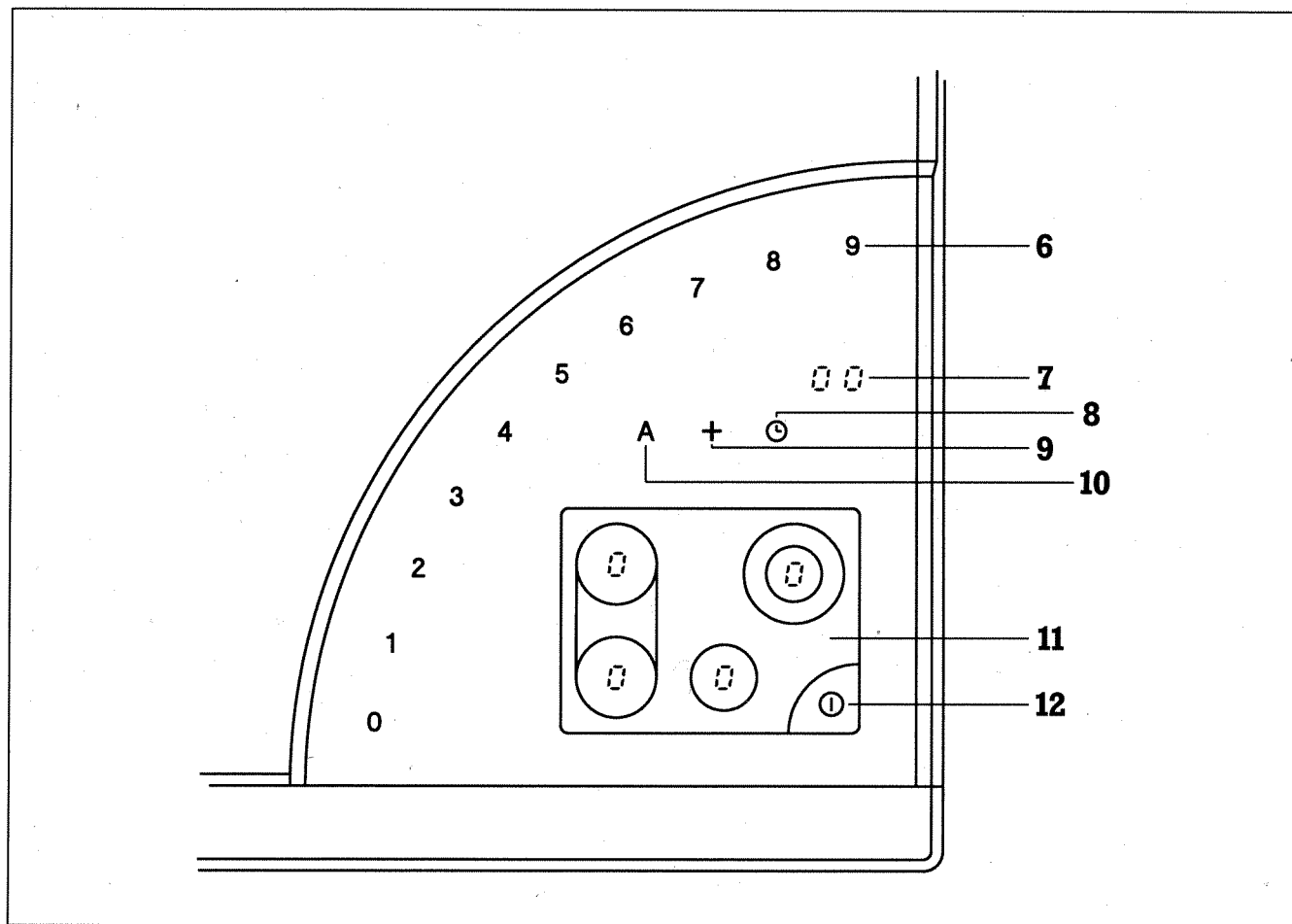
El grupo de cocción vitrocerámico está equipado adicionalmente con un **indicador de calor remanente-individual**.

La indicación del calor remanente muestra que una zona de cocción no se ha enfriado lo suficiente como para poder tocarla sin consecuencias. El calor remanente de una zona de cocción se indica en el sector de indicación de las zonas de cocción mediante un cero continuo.

Mediante el **seguro para niños integrado** puede protegerse el grupo de cocción desconectado contra conexión involuntaria.

El **reloj de conmutación** puede ser útil por un lado como avisador de corta duración y por otro lado para cada aplicación de zonas de cocción. Con la ayuda del temporizador instalado, puede asignarse el tiempo de cocción introducido a una o a varias zonas de cocción.

Equipamiento del sector de operación



6 Sector de ingreso graduaciones de cocción (**0-9**)

7 Cuadro de indicación - reloj de conmutación

8 Selección reloj de conmutación (⌚)

9 Introducción conexión adicional (+)

10 Introducción cocción inicial automática (**A**)

11 Introducción y cuadro de indicación de las zonas de cocción

12 Interruptor principal

Utilización de la placa de cocción vitrocerámica

Ajuste de las graduaciones de cocción

Mantener seleccionado el interruptor principal **12** durante más de 1 segundo. El ajuste de las graduaciones de cocción se realiza mediante la selección de la zona de cocción correspondiente en el sector de indicación de zona de cocción **11**, seguida de la graduación **0-9** deseada (dentro de 5 segundos).

Tabla de graduación

0	DESCONECTADO
1	Derretir
2	Conservar en caliente
3	Recalentar
4	Descongelar, rehogar, cocer a fuego lento
5	Cocción prolongada de cantidades pequeñas
6	Cocción en recipiente abierto
7	Cocer y asar moderadamente
8	Cocer y asar intensamente
9	Freír, hervir agua en grandes cantidades

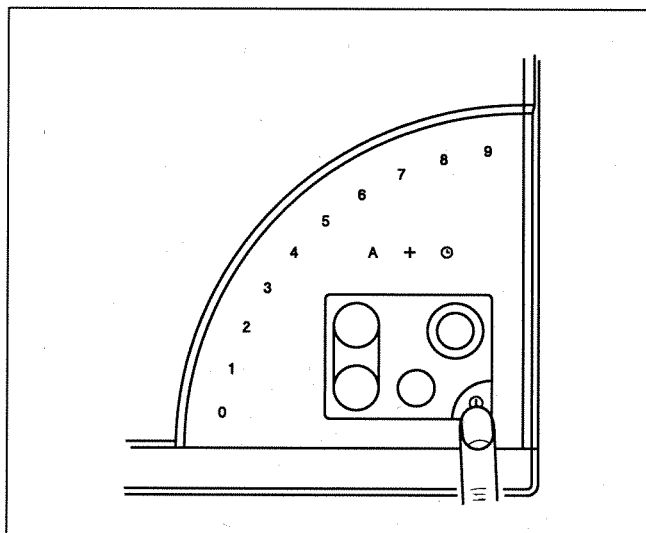
Los valores **1-9** se utilizan solamente como orientación, ya que según el tipo y estado de los alimentos, como así tamaño y llenado del recipiente, se requiere más o menos calor.

Le recomendamos conmutar la graduación de cocción **9** sólo para cocer o asar inicialmente. A continuación conmute usted a una graduación de cocción más reducida.

Utilización de la conexión adicional

Las zonas de cocción **3, 4 y 5** pueden ampliarse o bien reducirse mediante la selección de la zona de cocción, seguida de „+“ (conexión adicional).

Utilización de la placa de cocción vitrocerámica



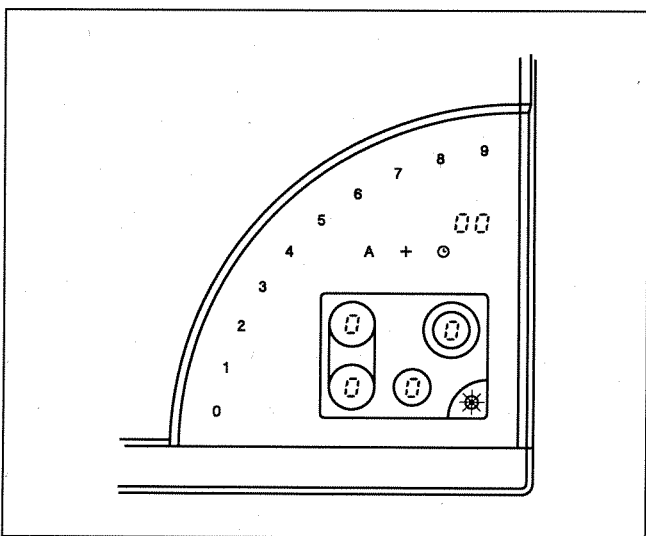
Conexión total de la placa de cocción

- Seleccionar el interruptor principal **12** durante más de 1 segundo. Las zonas de cocción se indican mediante „0“ en el sector de indicación de zona de cocción **11**. En el interruptor principal se ilumina un punto.

Si no se activa dentro de 20 segundos ninguna zona de cocción, el grupo de cocción se desconecta automáticamente. En caso necesario, el grupo de cocción deberá seleccionarse nuevamente mediante el interruptor principal **12**.

Indicación:

En caso de no ser posible la conexión, ver capítulo „Seguro para niños“.



Desconexión total de la placa de cocción

- Seleccionar el interruptor principal **12**. Se desconectan así inmediatamente todas las zonas de cocción. Se extinguen simultáneamente la totalidad de las zonas de cocción en el sector de indicación de zona de cocción **11**, así como el interruptor principal, con la excepción de la indicación de calor remanente y el posible temporizador programado.

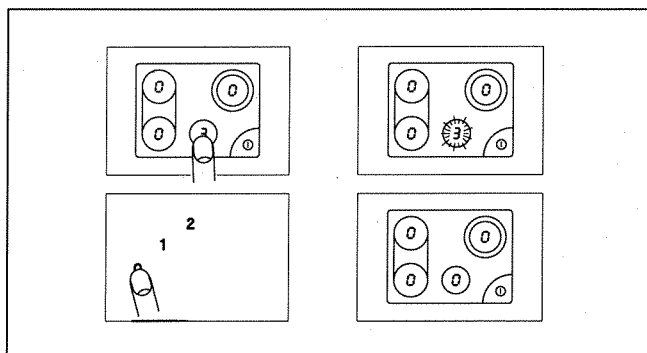
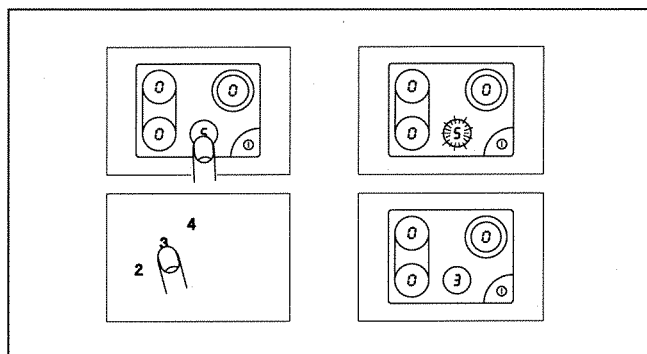
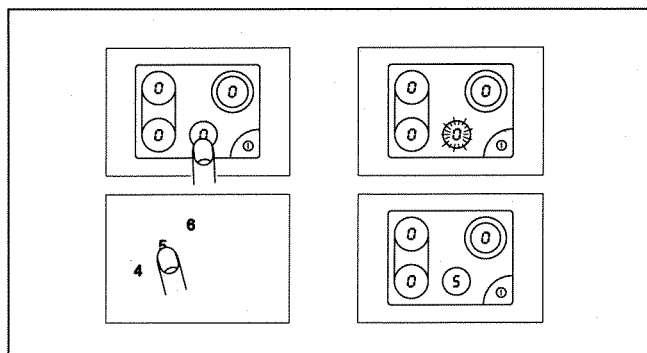
Todas las zonas de cocción pueden desconectarse individualmente, según se describe en el punto „Utilización de las zonas de cocción“.

Si todas las indicaciones se encuentran en „0“, la placa de cocción se desconecta automáticamente después de 20 segundos.

Utilización de la(s) zona(s) de cocción

Las siguientes instrucciones detalladas de utilización parten de un interruptor principal **12** conectado.

Zona de cocción SuperQuick 2 anterior derecha



Conexión

- Seleccionar la zona de cocción anterior derecha **11**. La indicación „0“ presenta intermitencia.
- Seleccionar mediante el sector de ingreso de graduación de cocción **6** la graduación de cocción **1-9** deseada. La graduación de cocción seleccionada aparece en el sector de indicación de zona de cocción **11**.

Modificación de una graduación de cocción

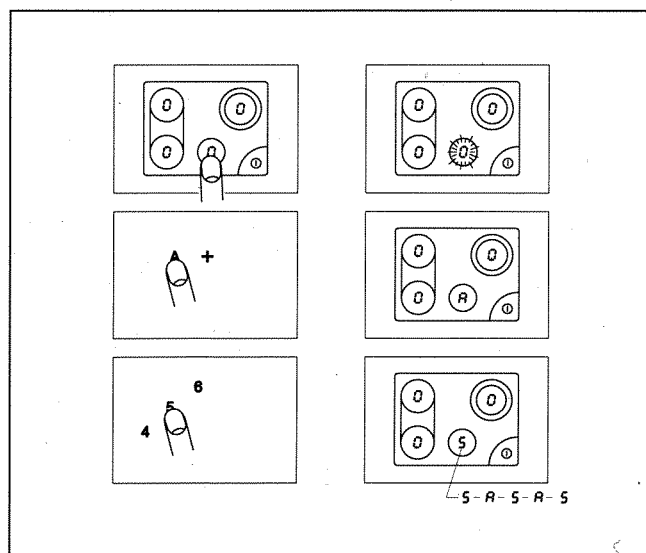
- Seleccionar la zona de cocción anterior derecha **11**. La indicación de la zona de cocción presenta intermitencia.
- Seleccionar la nueva zona de cocción **1-9**, en el cuadro de indicación de las zonas de cocción aparece la zona de cocción deseada

Desconexión

- Seleccionar la zona de cocción derecha adelante en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La correspondiente cifra en el sector de indicación de zona de cocción **11** presenta intermitencia.
- Seleccionar „0“ en el sector de ingreso de graduación de cocción. En el sector de indicación de zona de cocción aparece el „0“ o se indica el calor remanente existente.

Utilización de la(s) zona(s) de cocción

Utilización de la zona de cocción 2 con cocción inicial automática

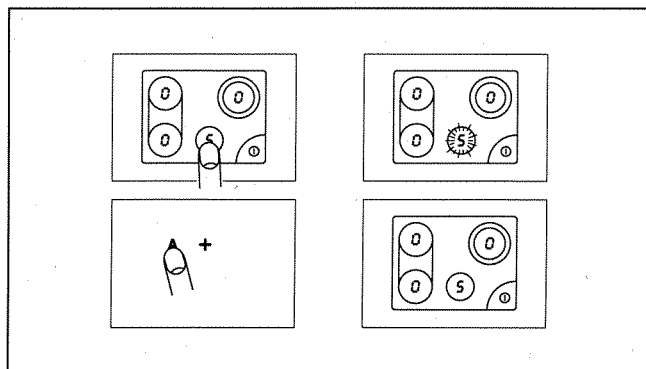


Conexión con cocción inicial automática

- Seleccionar la zona de cocción deseada en el sector de indicación de zona de cocción 11. La indicación presenta intermitencia.
- Seleccionar el símbolo **A** (10). La cocción inicial automática se indica mediante el símbolo „A“ en el sector de indicación de zona de cocción 11.
- Seleccionar la graduación de cocción 1-8 deseada en el sector de ingreso de graduación de cocción 6. Aparecen alternativamente la graduación de cocción seleccionada y el símbolo „A“ de la cocción inicial automática „5-A-5-A-5“.

Nota:

¡ Los pasos operativos arriba indicados pueden ejecutarse asimismo en orden inverso !

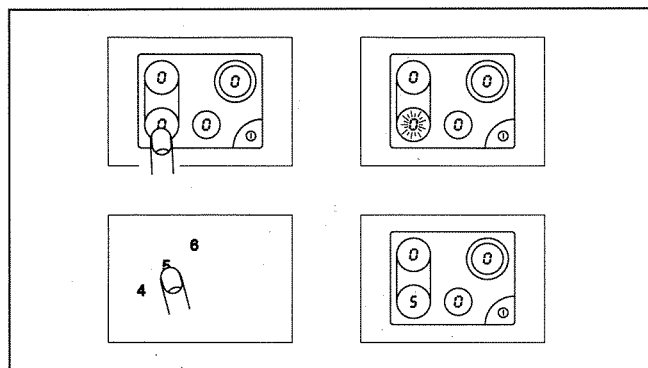


Finalización anticipada de la cocción inicial automática

- Seleccionar la zona de cocción anterior derecha en el sector de indicación de zona de cocción 11. Tanto la graduación de cocción como el símbolo „A“ de la cocción inicial automática presentan intermitencia en forma alternativa.
- Seleccionar el símbolo **A** (10) en el sector de operación 1. El símbolo „A“ de la cocción inicial automática se extingue. La función cocción inicial automática concluye, conservándose la graduación de cocción ajustada.

Utilización de la(s) zona(s) de cocción

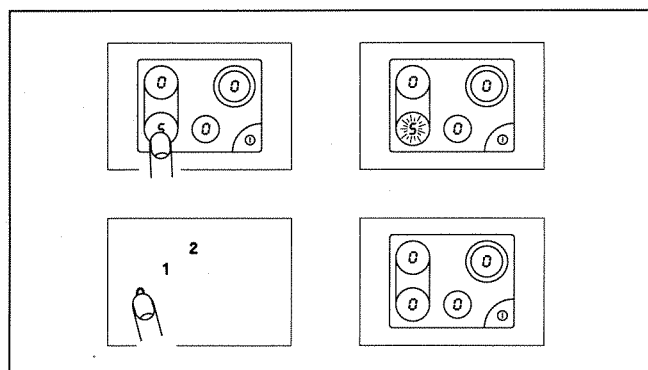
Zona de cocción SuperQuick 3 anterior izquierda o 4 posterior



Conexión (igual que la zona de cocción 2)

- Seleccionar la zona de cocción correspondiente en el sector de indicación de zona de cocción **11**. El sector de indicación de la zona de indicación correspondiente presenta intermitencia.
- Seleccionar mediante el sector de ingreso de graduación de cocción **6** la graduación de cocción **1-9** deseada. La graduación de cocción seleccionada aparece en el sector de indicación de zona de cocción **11**.

Modificación de una graduación de cocción (igual que las zonas de cocción 2)

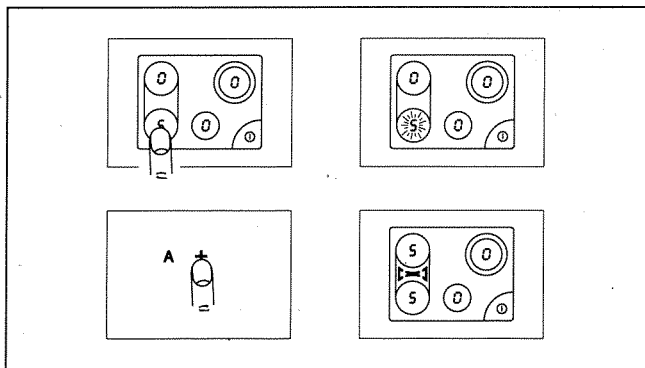
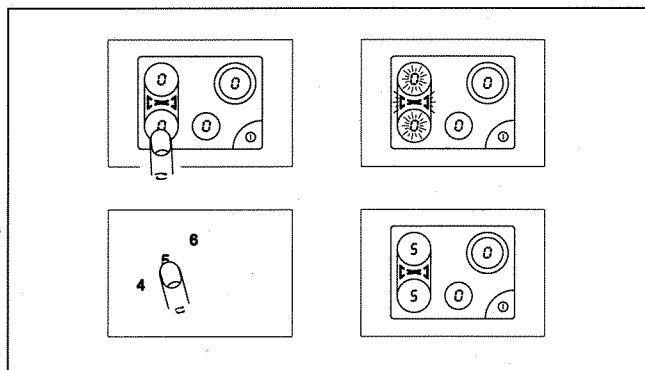
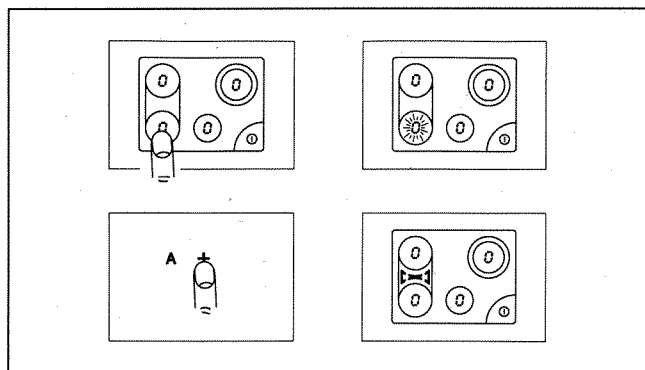


Desconexión (igual que la zona de cocción 2)

- Seleccionar la zona de cocción correspondiente en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La indicación respectiva de zona de cocción presenta intermitencia.
- Seleccionar **0** en el sector de ingreso de graduación de cocción. En el sector de indicación de zona de cocción aparece el **0** a la izquierda o se indica el calor remanente existente.

Utilización de la(s) zona(s) de cocción

Utilización de las zonas de cocción 3 y 4 con zona para fuentes de asar



Conexión adicional de las zonas de cocción SuperQuick 3 y 4 formando una zona grande para fuentes de asar

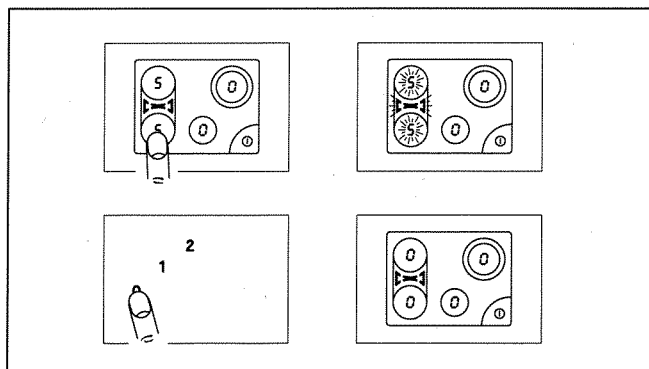
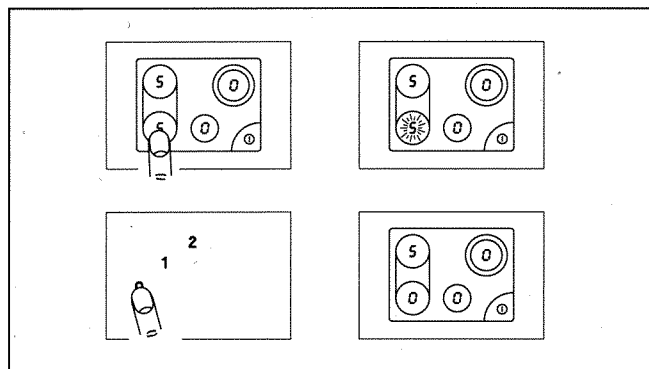
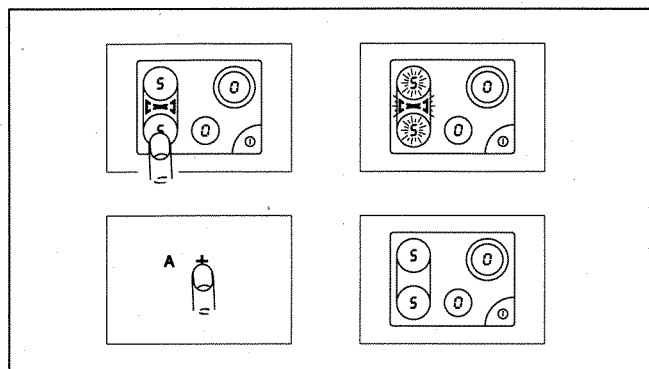
- Seleccionar la zona de cocción izquierda anterior o izquierda posterior en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La correspondiente indicación „0“ presenta intermitencia.
- Seleccionar el símbolo + (9). Las indicaciones „0“ de ambas zonas de cocción y el símbolo para la **conexión adicional** „|—1“ entre las zonas de cocción se iluminan en el sector de indicación de zona de cocción. Todos los siguientes ingresos para las zonas de cocción **3** y **4** se aplican a la zona para fuentes de asar total.
- Seleccionar la zona de cocción, las indicaciones „0“ de ambas zonas de cocción y el símbolo para la **conexión adicional** „|—1“ presentan intermitencia en el sector de indicación de zona de cocción **11**.
- Seleccionar la graduación de cocción **1-9** deseada. La graduación de cocción seleccionada de la zona para fuentes de asar aparece en el sector de indicación de zona de cocción **11**.

Conexión adicional a una zona de cocción izquierda anterior o izquierda posterior ya conectada formando una zona para fuentes de asar de asar

- Seleccionar la zona de cocción conectada izquierda anterior o izquierda posterior. La indicación de graduación de cocción presenta intermitencia.
- Seleccionar el símbolo „+“. La graduación de cocción ya conectada aparece en ambas zonas de cocción, se ilumina además el símbolo para la **conexión adicional** „|—1“.

Utilización de la(s) zona(s) de cocción

Utilización de las zonas de cocción 3 y 4 con zona para fuentes de asar



Conmutación de zona grande para fuentes de asar a zona de cocción individual 3 ó 4 (Cancelación de la conexión adicional)

- Seleccionar la zona de cocción izquierda anterior o izquierda posterior en el sector de indicación de zona de cocción **11**. Ambas graduaciones de cocción y el símbolo para la **conexión adicional** „**1-1**“ presentan intermitencia.
- Seleccionar el símbolo **+** (9). El símbolo para la **conexión adicional** „**1-1**“ se extingue. La graduación de cocción ajustada en ambas zonas de cocción se conserva.

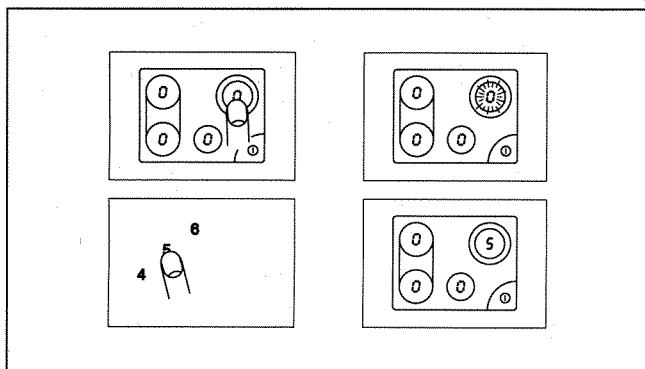
- Seleccionar la zona de cocción no deseada en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La indicación de esta zona de cocción presenta intermitencia en el sector de indicación de zona de cocción.
- Seleccionar „**0**“ en el ingreso de graduación de cocción **6**. En el sector de indicación de zona de cocción aparece el „**0**“ o se indica el calor remanente existente.

Desconexión total de la zona para fuentes de asar

- Seleccionar la zona de cocción izquierda anterior o izquierda posterior en el sector de indicación de zona de cocción **11**. Las zonas de cocción correspondientes y el símbolo para la **conexión adicional** „**1-1**“ presentan intermitencia en el sector de indicación de zona de cocción.
- Seleccionar la graduación de cocción **0** en el sector de ingreso de graduación de cocción **6**. En el sector de indicación **11** de ambas zonas de cocción aparece el „**0**“ o se indica el calor remanente existente. El símbolo para la **conexión adicional** „**1-1**“ continúa iluminado.

Utilización de la(s) zona(s) de cocción

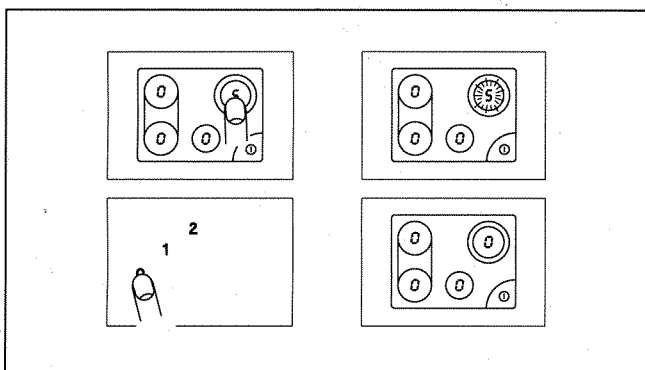
Zona de cocción SuperQuick 5, derecha posterior



Conexión (igual que zona de cocción 2)

- Seleccionar zona de cocción derecha posterior en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La indicación „0“ presenta intermitencia.
- Seleccionar en el sector de ingreso de graduación de cocción **6** la graduación de cocción **1-9** deseada. La graduación de cocción seleccionada aparece en el sector de indicación de zona de cocción **11**.

Modificación de una graduación de cocción (igual que zona de cocción 2)



Desconexión (igual que zona de cocción 2)

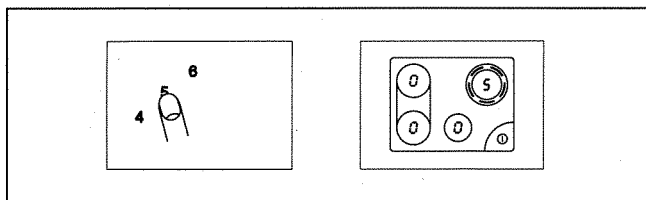
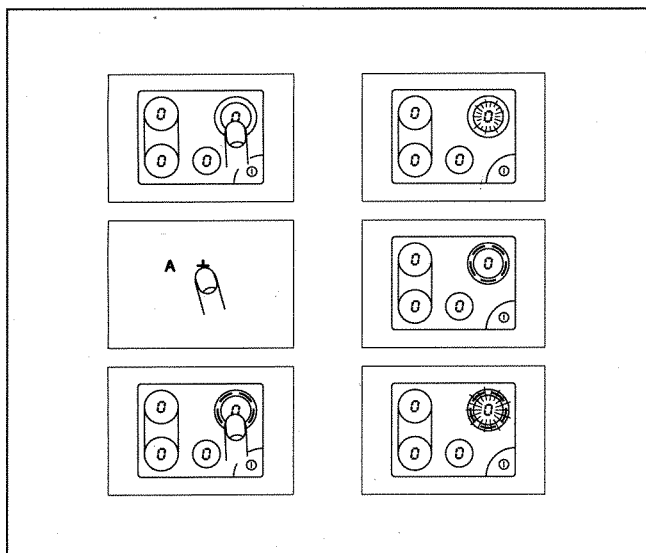
- Seleccionar la zona de cocción derecha posterior en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La correspondiente cifra en el sector de indicación de zona de cocción **11** presenta intermitencia.
- Seleccionar „0“ en el sector de ingreso de graduación de cocción **6**. En el sector de indicación de zona de cocción **11** aparece el „0“ o se indica el calor remanente existente.

Conexión con cocción inicial automática (igual que zona de cocción 2)

Finalización anticipada de la cocción inicial automática (igual que zona de cocción 2)

Utilización de la(s) zona(s) de cocción

Zona de cocción SuperQuick 5, derecha posterior



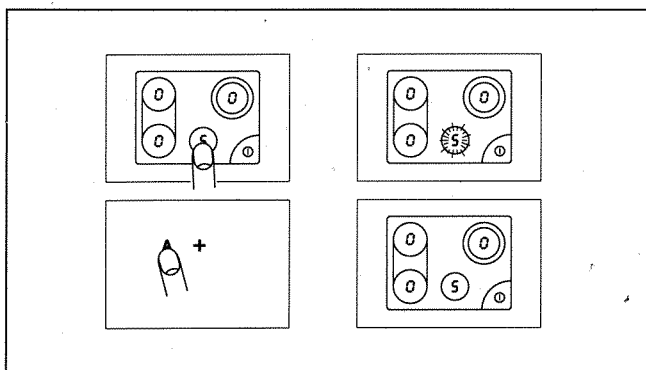
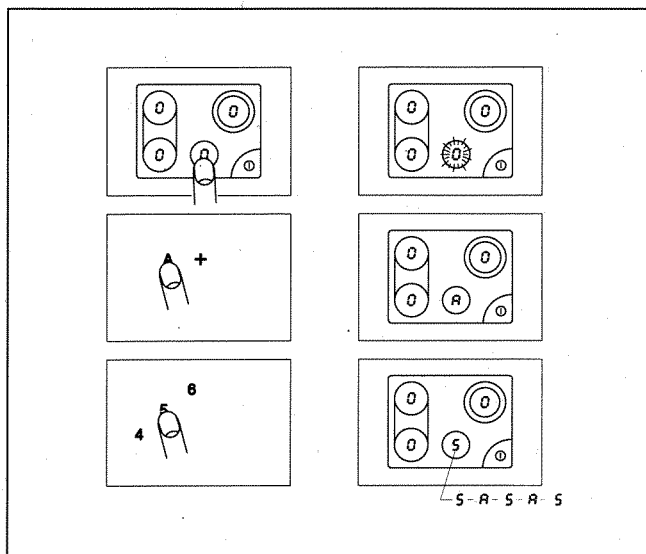
Conexión adicional formando zona grande para fuentes de asar

- Seleccionar la zona de cocción derecha posterior en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La correspondiente indicación presenta intermitencia.
- Seleccionar el símbolo „+“. La indicación „0“ de la zona de cocción posterior y el símbolo para la **conexión adicional** „○“ se iluminan en el sector de indicación **11**.
- Seleccionar nuevamente la zona de cocción derecha posterior. La indicación „0“ de la zona de cocción y el símbolo para la **conexión adicional** „○“ se iluminan en el sector de indicación de zona de cocción **11**.
- Seleccionar en el sector de ingreso de graduación de cocción **6** la graduación de cocción **1-9** deseada. Aparecen en la zona de cocción derecha posterior la graduación de cocción seleccionada y el símbolo para la **conexión adicional** „○“.

Conmutación a la zona de cocción pequeña

Una conexión adicional conmutada puede desconectarse nuevamente mediante la selección de la zona de cocción derecha posterior en el sector de indicación de zona de cocción **11**, seguida de „+“.

Funciones adicionales



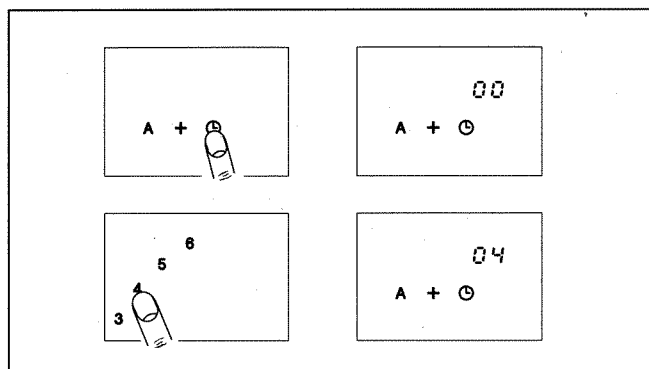
Cocción inicial automática

Todas las zonas de cocción pueden utilizarse con cocción inicial automática. La cocción inicial automática tiene como efecto el aumento durante algunos minutos de la potencia de la graduación de cocción ajustada. Se prescinde de la conmutación engorrosa de nuevo a su situación anterior. Una vez transcurrida la cocción inicial automática, los circuitos electrónicos integrados conmutan automáticamente a la graduación de continuación de cocción o bien de conservación en caliente.

La cocción inicial automática puede activarse o desactivarse en cualquier momento, o sea antes o durante el proceso de cocción (véase el capítulo de conexión o finalización anticipada de la cocción inicial automática). La indicación se efectúa mediante la iluminación intermitente de „A“.

Funciones adicionales

Servicio de reloj de conmutación



– Programación del reloj de conmutación de intervalos breves

Si no desea usted asignar el reloj de conmutación a ninguna zona de cocción, sirve entonces de alarma de intervalos breves sin funciones de desconexión para zonas de cocción, p. ej. como reloj para cocinar huevos.

El margen de ajuste del reloj de conmutación es de 1 min. - 90 min.

- Tras tocar el símbolo de selección de reloj de conmutación **8** aparecen los símbolos „00“.
- Ajustar el valor deseado con la ayuda de las cifras del sector de ingreso de la zona de cocción **6**; p. ej. 4 minutos.
- Seleccionar la cifra **4** en el sector de ingreso de la graduación de cocción. En una temporización breve formada por dos dígitos p. ej. 15 minutos deberá indicar la graduación de cocción **1** seguida del **5** en el sector de ingreso de la graduación de cocción.

En el sector de ingreso del reloj de conmutación aparece el valor introducido.

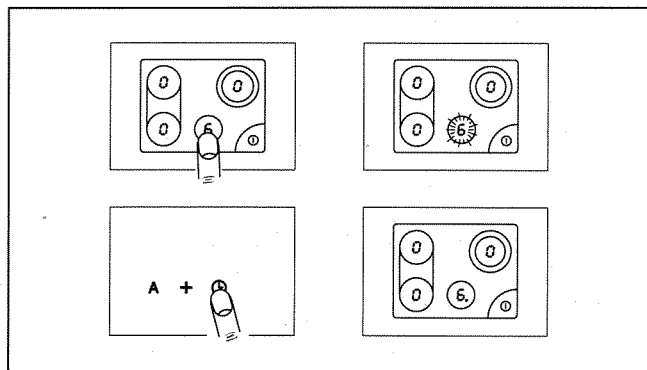
- Tocar nuevamente la selección del reloj de conmutación **8**. Se inicia el intervalo breve ajustado. En el sector de indicación del reloj de conmutación se indica el intervalo breve en transcurso.

Indicación:

El intervalo breve se inicia también sin tocar la selección de reloj de conmutación, si no se efectúa ningún ingreso durante 3 segundos. Una vez transcurrido el intervalo breve ajustado, el sector de indicación del reloj de conmutación presenta intermitencia y suena una señal acústica. El sector de indicación del reloj de conmutación se extingue al tocarse cualquier pulsador en el sector de ingreso de graduación de cocción **6** – p. ej. una graduación de cocción. Los valores temporizados almacenados incorrectamente pueden borrarse al tocar la selección del reloj de conmutación **8** introduciendo seguidamente el valor „0“.

Funciones adicionales

Servicio de reloj de conmutación



– Programación de una o más zonas de cocción mediante el reloj de conmutación

Conectar la zona de cocción deseada, ver „Utilización de la(s) zona(s) de cocción“. Efectuar la programación del reloj de conmutación según la descripción „Programación de intervalos breves“.

Tocar nuevamente en el sector de indicación de zona de cocción **11** la zona de cocción a la cual desea usted asignar la programación del reloj de conmutación. El correspondiente sector de indicación de zona de cocción presenta intermitencia.

Tocando a continuación el símbolo „Selección de reloj de conmutación **8** ⌚ “ se asigna a la zona de cocción el intervalo breve.

En el sector de indicación de zona de cocción **11** se ilumina un punto „•“ al lado de la indicación de graduación de cocción de la zona de cocción deseada para señalar la asignación del reloj de conmutación.

Indicación:

El reloj de conmutación puede asignarse a todas las cuatro zonas de cocción. La programación del reloj de conmutación rige para todas las cuatro zonas de cocción y no puede ajustarse por individual.

La asignación puede cancelarse nuevamente mediante el mismo orden de operaciones.

Una vez transcurrido el intervalo ajustado, presentan intermitencia el sector de indicación del reloj de conmutación **7** y el (los) sector(es) de indicación de zona(s) de cocción en el sector de indicación **11**. Adicionalmente suena una señal acústica. Se desconectan aquí las zonas de cocción con reloj de conmutación asignado.

Tocando cualquier pulsador se desconecta el reloj de conmutación y se posiciona la indicación de graduación de cocción automáticamente en „0“.

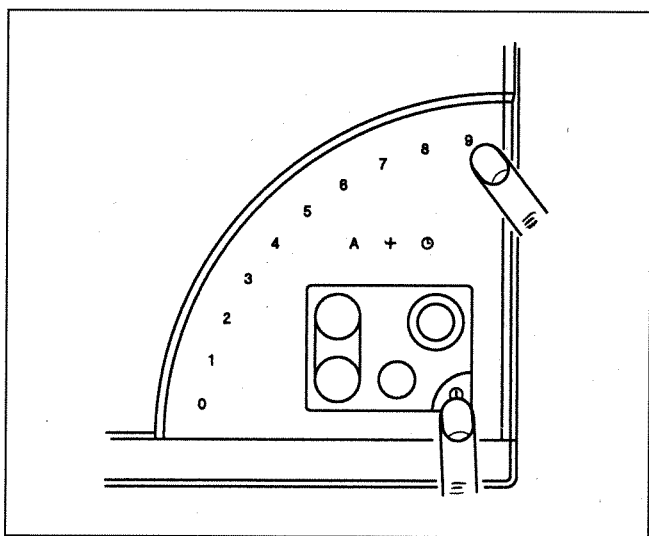
Los valores temporizados almacenados incorrectamente pueden borrarse al tocar la selección del reloj de conmutación **8** introduciendo seguidamente el valor „0“.

Funciones adicionales

Seguro para niños

Mediante un orden apropiado de operaciones puede protegerse el grupo de cocción desconectado contra puesta en funcionamiento involuntaria, exceptuando la programación de la alarma de intervalo breve.

Sólo se puede activar la protección niños si está conectado el interruptor principal y todos los grupos de cocción puestos a **0** o bien se visualice el calor remanente.



Cuidado y limpieza

Limpieza de la placa de cocción

Las indicaciones de limpieza pueden verse en el folleto adjunto. Quitar la suciedad más gruesa mediante nuestro raspador (**Nº. de pedido 3.4292.02**). Recomendamos limpiar la placa de cocción regularmente con el limpiador para grupo de cocción Gaggenau (**Nº. de pedido 3.4403.00**).

Conexión del seguro para niños

- Toque usted estando el grupo de cocción conectado la cifra „9“ en el sector de ingreso de graduación de cocción **6** y quede con el dedo encima de la cifra.
- Desconecte a continuación el grupo de cocción mediante el interruptor principal **12**.
- Suena una señal acústica. Retire el dedo sólo del interruptor principal **antes de un segundo** y a continuación retirelo del grupo de cocción **2** izquierdo posterior.

El seguro para niños se señala mediante la intermitencia de la lámpara del interruptor principal **12**.

El sector de operación **1** puede ahora tocarse en cualquier forma, sin que se active un procedimiento de cocción, **excepto** la operación del seguro para niños.

Desconexión del seguro para niños

- Toque usted en el sector de ingreso de graduación de cocción **6** la cifra „9“ y quede con el dedo encima de la cifra.
- Conecte usted a continuación el grupo de cocción mediante el interruptor principal **12**.

Indicación:

La función del seguro para niños puede desactivarse sólo si quite el dedo del interruptor principal **12** y a continuación de la cifra **9**.

La función del seguro para niños está desactivada. El grupo de cocción puede utilizarse sin limitaciones.

Limpieza del sector de operación

Para un correcto funcionamiento de los sensores deberá mantenerse limpio sector de operación y libre de grasa. No utilice por favor productos abrasivos.

Solucionar las pequeñas anomalías por si mismo

Las anomalías de funcionamiento puede solucionarlas en la mayoría de las veces Usted mismo.

No todas las anomalías tienen como origen un defecto de su grupo de cocción.

Si su aparato no funciona correctamente, localice alas anomalías según la relación que se le detalla a continuación.

Si a pesar de aplicar las propuestas de solución no es capaz de eliminar las anomalías, póngase por favor en contacto con el servicio técnico postventa de Gaggenau.

Anomalía	Causa	Solución
<i>El aparato no permite la conexión.</i>	Clavija de red extraída o han saltado los magnetotérmicos domésticos.	Insertar la clavija de red o comprobar los magnetotérmicos domésticos.
	Sectores de ingreso de los paneles de operación cubiertos por objetos.	Liberar el panel de utilización de objetos.
<i>Interruptor principal parpadea, el aparato no permite la conexión.</i>	La protección para los niños se ha activado.	Desactivar la protección para los niños.
<i>El grupo de cocción conectado no permite la operación.</i>	Sectores de ingreso de los paneles de operación cubiertos por objetos.	Liberar el panel de utilización de objetos.
	Panel de operación sucio.	Limpiar panel de operación.
<i>Las dos zonas de cocción a la derecha se desconectan y se visualiza una H parpadeante.</i>	Las zonas de cocción son desconectadas tras alcanzar una temperatura determinada como protección del grupo de cocción.	Con el resto de las zonas de cocción puede continuar utilizándose, tras enfriar el aparato puede usarse el aparato sin limitaciones.
<i>El aparato se desconecta tras una duración prolongada de cocción.</i>	El aparato se desconecta automáticamente transcurrido 4 horas, si durante este espacio de tiempo no se ha producido ninguna operación adicional.	
<i>En niveles superiores, se produce un ciclo de encendido y apagado de las zonas de cocción.</i>	El cuerpo calefactor contiene un sensor de temperatura que protege la zona de cocción contre sobrecalentamiento.	
<i>No hay reacción del grupo de cocción.</i>	Aumento desproporcionado de la tensión de red, p.ej. debido a un rayo por descarga atmosférica.	Dejar desconectado el aparato mediante clavija de red o magnetotérmicos domésticos durante 5 segundos.

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)