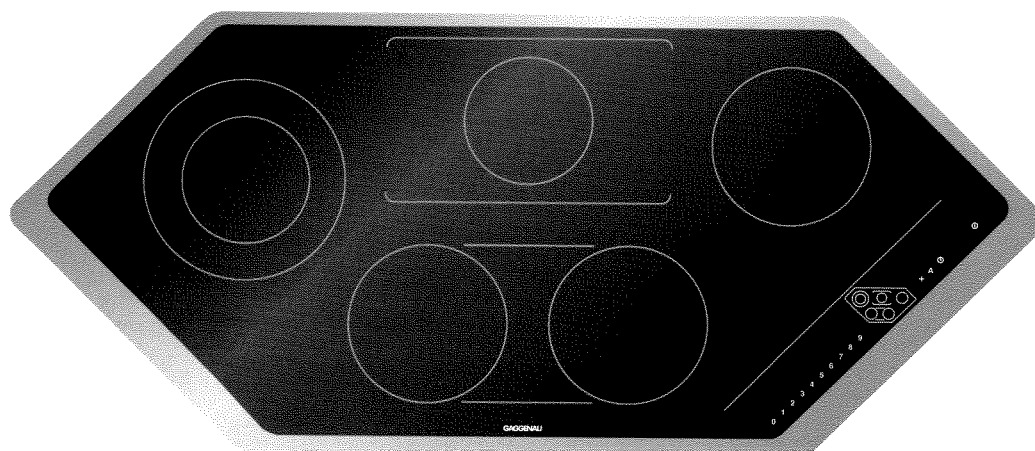


Bedienungs- und Montageanleitung
Notice d'utilisation et d'installation
Operating and Installation Instructions
Bedienings- en montageaanwijzing
Istruzioni per l'uso ed il montaggio
Instrucciones de utilización y montaje

CK 596

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	2 - 21
Montageanleitung	Seite	22 - 25

FR

Notice d'utilisation	Page	28 - 47
Notice d'installation	Page	48 - 51

GB

Operating Instructions	Page	54 - 73
Installation Instructions	Page	74 - 77

NL

Bedieningsaanwijzing	Bladzijde	80 - 99
Montageaanwijzing	Bladzijde	100 - 103

IT

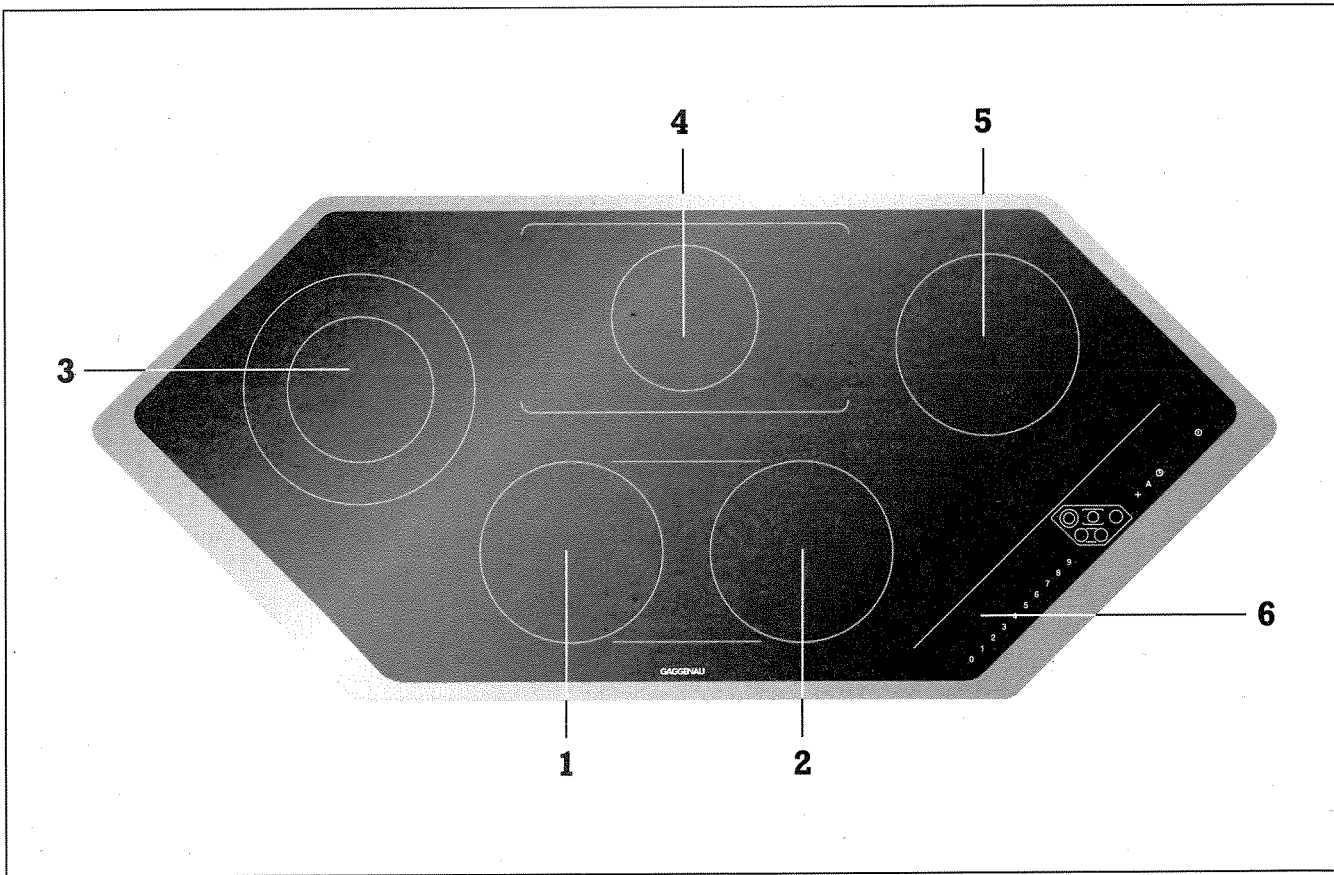
Istruzioni per l'uso	Pagina	106 - 125
Istruzioni per il montaggio	Pagina	126 - 129

ES

Instrucciones de utilización	Página	132 - 151
Instrucciones de montaje	Página	152 - 155

Ausstattung	Seite	2 - 3
Bedienung der Glaskeramik-Kochfläche	Seite	4 - 6
Bedienung der Kochzone(n)	Seite	7 - 15
Timerbetrieb	Seite	16 - 17
Sonderfunktion	Seite	18 - 20
Allgemeine Hinweise	Seite	21
Montageanleitung	Seite	22 - 25

Ausstattung



- 1** SuperQuick Kochzone
 $\varnothing$ 180 - 1800 W zuschaltbar zu einer Bräterzone 180 x 415 - 4000 W (mit SuperQuick Kochzone **2** und Zwischenzone 400 W)
- 2** SuperQuick Kochzone
 $\varnothing$ 180 - 1800 W zuschaltbar zu einer Bräterzone 180 x 415 - 4000 W (mit SuperQuick Kochzone **1** und Zwischenzone 400 W)

- 3** SuperQuick Kochzone
 $\varnothing$ 140 - 1000 W mit Zuschaltung auf Kochzone $\varnothing$ 230 - 2300 W
- 4** SuperQuick Kochzone
 $\varnothing$ 140 - 1100 W mit Zuschaltung auf eine Bräterzone 140 x 240 - 2000 W
- 5** SuperQuick Kochzone
 $\varnothing$ 180 - 1800 W
- 6** Bedienfeld

Ausstattung

Mit dem CK 596 besitzen Sie eine Glaskeramik-Kochfläche, bei der die gewünschten Einstellstufen und Zusatzfunktionen durch Berührung an der Bedienfläche aktiviert werden.

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

- * Jede Eingabe wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Eine fehlerhafte Mehrfachbedienung signalisiert Ihnen das Gerät mit mehreren kurzen Signaltönen.
- * Eine blinkende Kochstufen-Anzeige weist darauf hin, daß weitere Bediener-Eingaben erwartet werden.

Die eingebaute **Sicherheitslogik** hat folgende Vorteile:

- * Durch ungewollte Berührung können keine Kochvorgänge ausgelöst werden (z. B. beim Reinigen).
- * Das eingeschaltete Kochfeld wird durch Betätigen des Hauptschalters in jedem Betriebszustand ausgeschaltet. Dies bietet ein Maximum an Sicherheit.
- * Automatische Abschaltfunktion nach 4 Stunden, wenn bei eingeschalteter Kochfläche innerhalb dieser Zeit keine Eingabe erfolgte (z. B. bei längerer Abwesenheit).

Sämtliche Zustände der Kochzonen werden im Bedienfeld **6** dargestellt.

Diese Glaskeramik-Kochfläche ist mit **SuperQuick-Kochzonen** ausgestattet. Die SuperQuick-Kochzone besitzt eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung und leuchtet hell rot.

In jeder Kochstufe erfolgt eine **elektronisch gesteuerte** kontinuierliche Wärmezufuhr.

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

Das Kochfeld ist zusätzlich mit einer **Einzel-Restwärmanzeige** 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.

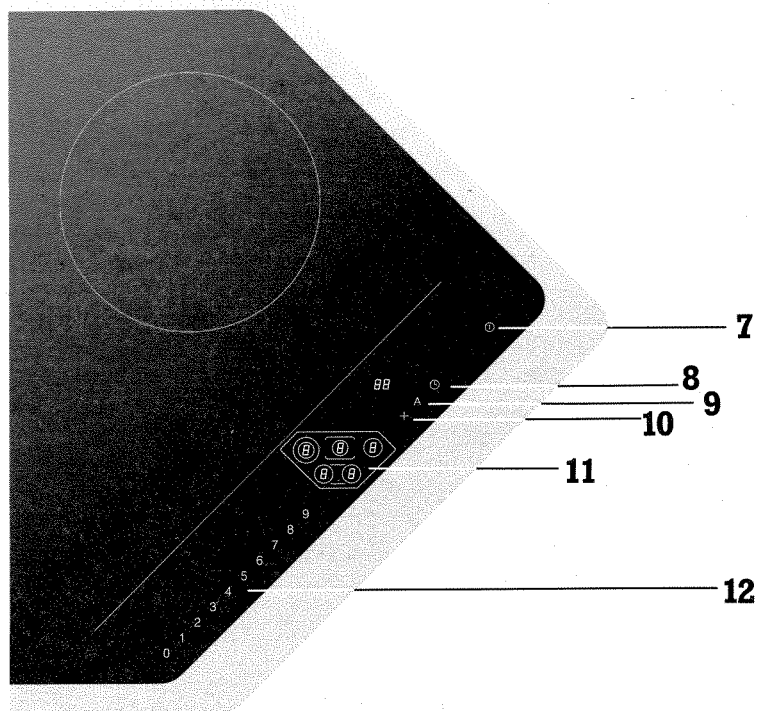
Der **Timer** kann zum einen als Kurzzeitwecker und zum anderen für jede Kochzone Anwendung finden. Mit Hilfe des eingebauten Timers kann die eingegebene Kochzeit einer oder mehreren Kochzonen zugewiesen werden.

Mit Hilfe der **integrierten Kindersicherung** kann das ausgeschaltete Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden.

Mit Hilfe des **Optionsmenüs** können Sie die Funktionen Ankochautomatik und Zuschaltung Ihres Kochfelds individuell Ihren Kochgewohnheiten anpassen.

Memory-Funktion: Das Kochfeld speichert nach dem Abschalten alle eingestellten Kochstufen und Timerwerte für 15 Sekunden. So können Sie nach einem unbeabsichtigten Abschalten problemlos alle zuvor eingestellten Werte wiederherstellen.

Bedienung der Glaskeramik-Kochfläche



- 7** Hauptschalter
- 8** Timer-Eingabefeld und -Anzeigefeld
- 9** Eingabe der Ankochautomatik

- 10** Eingabe der Zuschaltung
- 11** Kochzonen-Eingabe und Kochzonen-Anzeigefeld
- 12** Kochstufen-Eingabefeld (**0-9**)

Bedienung der Glaskeramik-Kochfläche

Einstellen der Kochstufen

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 Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, 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.

Bedienung der 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. Damit wird die Fortkoch- bzw. Warmhaltetemperatur des Kochgutes schneller erreicht. Nach Ablauf der Ankochautomatik schaltet die integrierte Elektronik automatisch auf die gewählte Fortkoch-, bzw. Warmhaltestufe zurück.

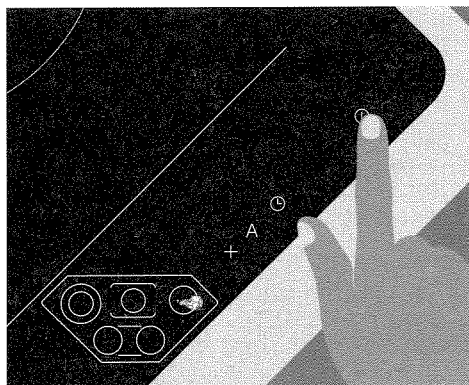
Die Ankochautomatik kann jederzeit, d. h. vor oder während des Kochvorgangs durch Anwahl der Kochzone, gefolgt von „**A**“ (Ankochen) aktiviert oder deaktiviert werden.

Die Anzeige erfolgt durch ein wechselnd aufleuchtendes „**A**“ mit der betreffenden Kochstufe.

Verwendung der Zuschaltung

Die Kochzonen **1, 2, 3** und **4** können durch Anwahl der Kochzone, gefolgt von „**+**“ (Zuschaltung) vergrößert bzw. verkleinert werden.

Bedienung der Glaskeramik-Kochfläche



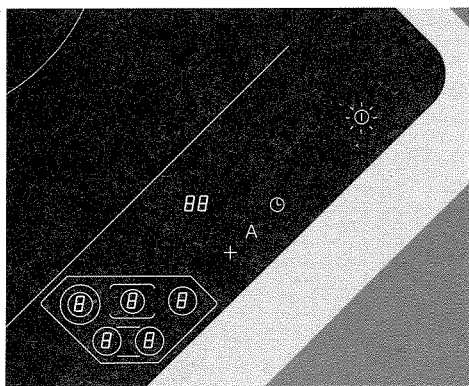
Einschalten der gesamten Kochfläche

- Hauptschalter **7** länger als eine 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 **7** erneut anzuwählen.

Hinweis:

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



Ausschalten der gesamten Kochfläche

- Hauptschalter **7** anwählen. Damit werden alle Kochzonen ausgeschaltet. Sämtliche Kochzonen im Kochzonen-Anzeigefeld **11** sowie der Hauptschalter erlöschen gleichzeitig, mit Ausnahme der Restwärmeanzeige.

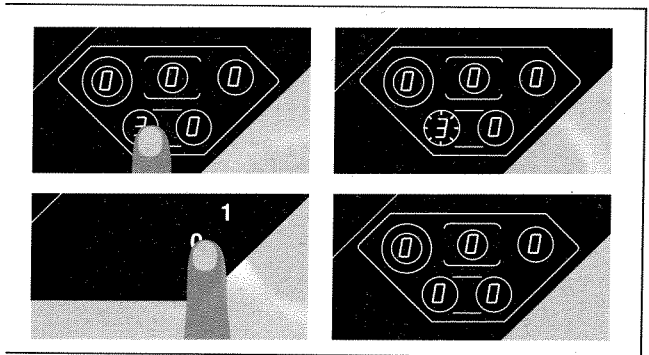
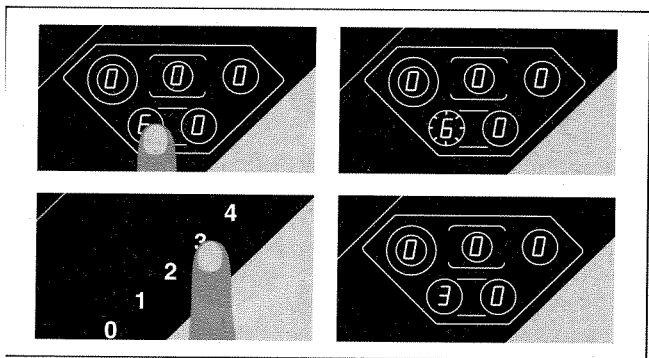
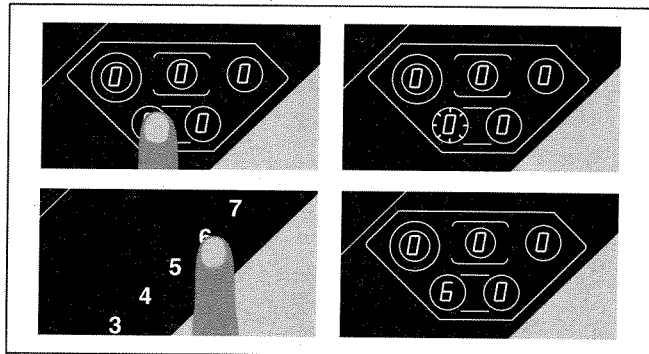
Alle Kochstellen können auch einzeln, wie unter „Bedienung der Kochzonen“ beschrieben, ausgeschaltet werden.

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 **(7)** aus.

SuperQuick Kochzone 1, rechts vorn oder 2, links vorn



Einschalten (wie Kochzone 1)

- Kochzone rechts bzw. links vorn im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die „0“-Anzeige blinkt.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** des Kochstufen-Eingabefeldes **12** anwählen. Die angewählte Kochstufe erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld **11**.

Verändern einer Kochstufe

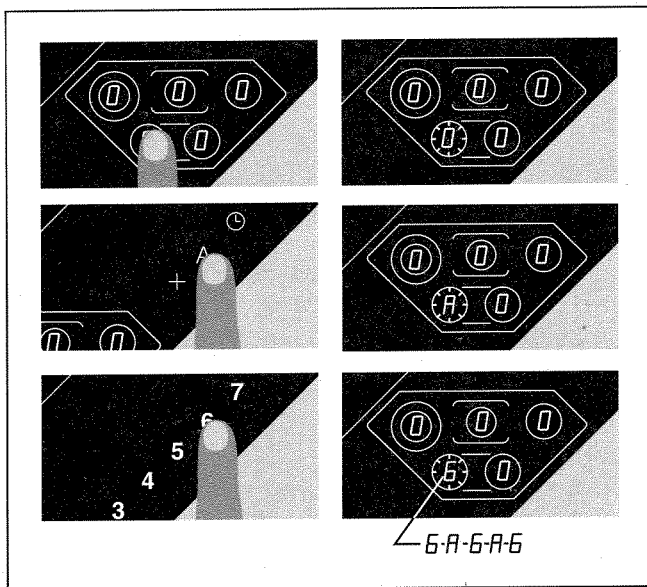
- Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die Kochstufen-Anzeige blinkt.
- Neue Kochstufe **1-9** anwählen, es erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld die gewünschte Kochstufe.

Ausschalten (wie Kochzone 1)

- Kochzone rechts bzw. links vorn im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die entsprechende Ziffer im Kochstufen-Anzeigefeld blinkt.
- Im Kochstufen-Eingabefeld „0“ anwählen. Es erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld die „0“ oder es wird die bestehende Restwärme angezeigt.

Bedienung der Kochzone(n)

Bedienung der Kochzone 1 oder 2 mit Ankochautomatik



Einschalten mit Ankochautomatik

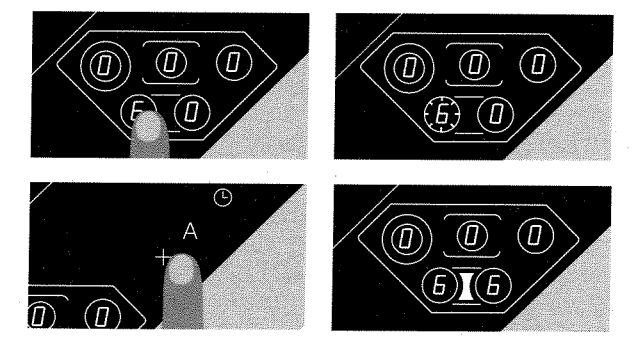
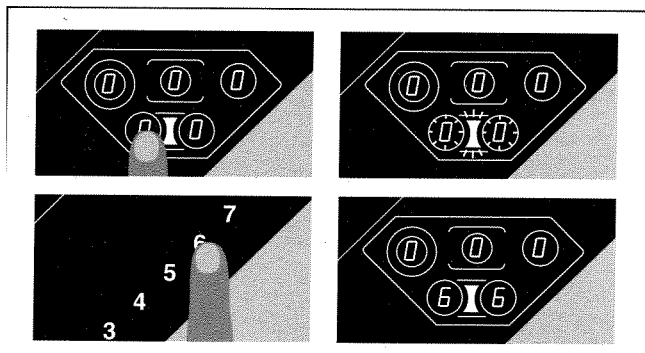
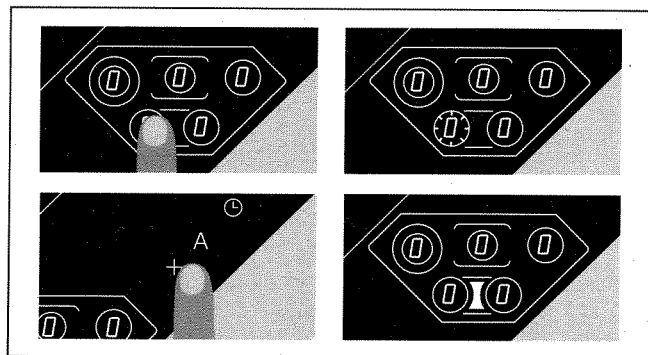
- Gewünschte Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die Anzeige blinkt.
- Die Ankochautomatik mit dem Symbol „**A**“ anwählen. Die Ankochautomatik wird durch das Symbol „**A**“ im Kochzonen-Anzeigefeld **11** angezeigt.
- Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Anschließend gewünschte Kochstufe **1-8** im Kochstufen-Eingabefeld **12** anwählen. Abwechselnd erscheint die angewählte Kochstufe und das Symbol „**A**“ für Ankochautomatik „**6-A-6-A-6**“.

Vorzeitiges Beenden der Ankochautomatik

- Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld anwählen. Die Kochstufe sowie das Symbol „**A**“ für Ankochautomatik blinken abwechselnd.
- Symbol „**A**“ im Bedienfeld **6** anwählen und das Symbol Ankochautomatik „**A**“ erlischt. Die Funktion Ankochautomatik ist beendet, die eingestellte Kochstufe bleibt erhalten.

Bedienung der Kochzone(n)

Bedienung der Kochzonen 1 und 2 mit Bräterzone



Zuschalten der SuperQuick Kochzone 1 und 2 zu einer großen Bräterzone

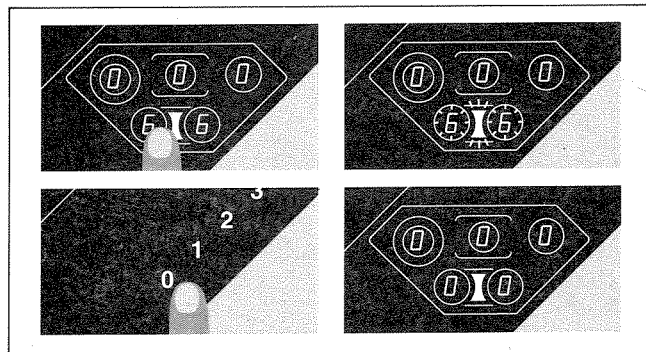
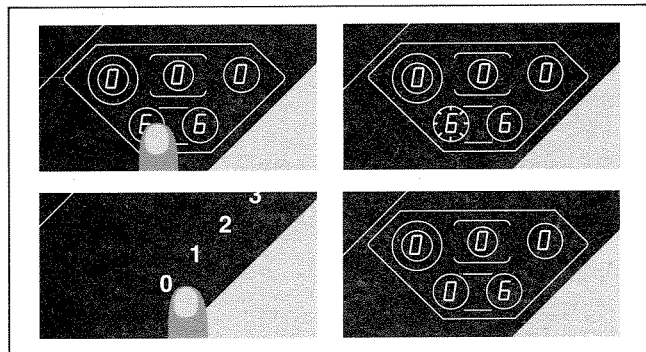
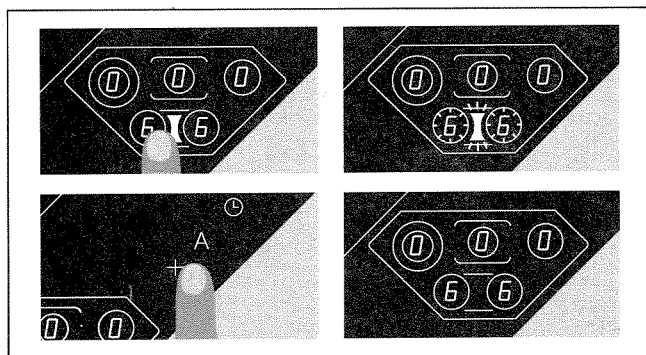
- Kochzone rechts bzw. links vorn im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen, die entsprechende „0“-Anzeige blinkt.
- Symbol „+“ anwählen.
Die „0“-Anzeigen der beiden Kochzonen und das Symbol für die Zuschaltung „I“ zwischen den Kochzonen leuchten im Kochzonen-Anzeigefeld.
Alle folgenden Eingaben für die Kochzonen **1** oder **2** sind für die gesamte Bräterzone gültig.
- Kochzone anwählen, die „0“-Anzeige der beiden Kochzonen und das Symbol für die Zuschaltung „I“ 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 rechts vorn 1 oder links vorn 2 auf eine Bräterzone

- Eingeschaltete Kochzone rechts vorn bzw. links vorn anwählen. Die Kochstufen-Anzeige blinkt.
- Symbol „+“ anwählen.
Die bereits eingestellte Kochstufe erscheint in beiden Kochzonen. Außerdem leuchtet das Symbol für die Zuschaltung „I“.

Bedienung der Kochzone(n)

Bedienung der Kochzonen 1 und 2 mit Bräterzone



Umschalten von großer Bräterzone auf eine Einzelkochzone 1 oder 2 (Zuschaltung entfernen)

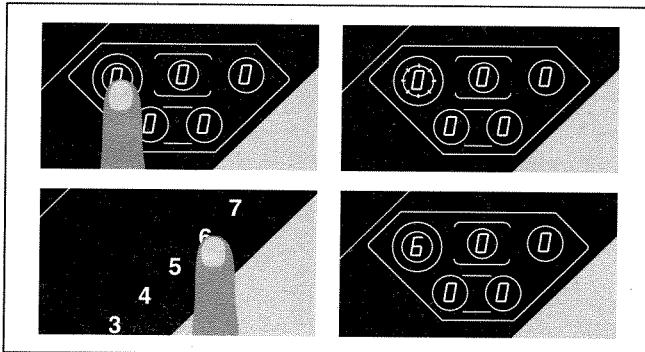
- Kochzone rechts bzw. links vorn im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die beiden Kochstufen und das Symbol für die Zuschaltung „I“ blinken.
- Symbol „+“ anwählen. Das Symbol für die Zuschaltung „I“ erlischt. Die eingestellte Kochstufe bleibt bei beiden Kochzonen erhalten.
- Nicht gewünschte Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die Anzeige für diese Kochzone blinkt im Kochzonen-Anzeigefeld.
- Kochstufe „0“ im Kochstufen-Eingabefeld **12** anwählen. Im Kochzonen-Anzeigefeld erscheint die „0“ oder es wird die bestehende Restwärme angezeigt.

Ausschalten der gesamten Bräterzone

- Kochzone rechts bzw. links vorn im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die entsprechenden Ziffern und das Symbol für die Zuschaltung „I“ blinken im Kochzonen-Anzeigefeld.
- Kochstufe „0“ im Kochstufen-Eingabefeld **12** anwählen. Es erscheint im Anzeigefeld **11** der beiden Kochzonen die „0“ oder es wird die bestehende Restwärme angezeigt. Das Symbol für die Zuschaltung „I“ leuchtet weiterhin.

Bedienung der Kochzone(n)

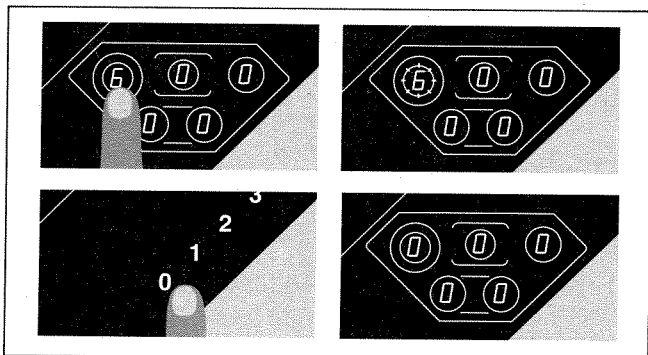
SuperQuick-Kochzone 3, links hinten



Einschalten

- Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **11** auswählen. Die betreffende Kochzone blinkt im Kochzonen-Anzeigefeld.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** mittels dem Kochstufen-Eingabefeld **12** auswählen. Es erscheint im Anzeigefeld die angewählte Kochstufe.

Verändern einer Kochstufe (wie bei Kochzone 1)



Ausschalten

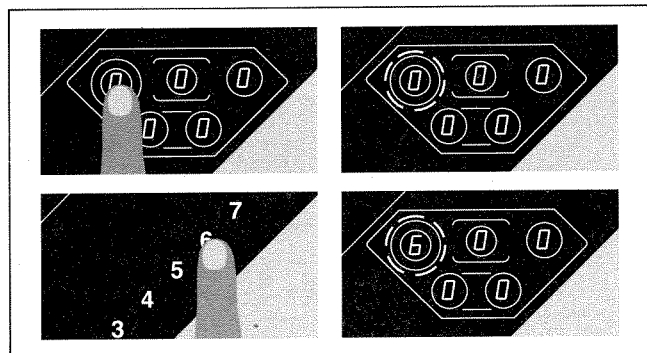
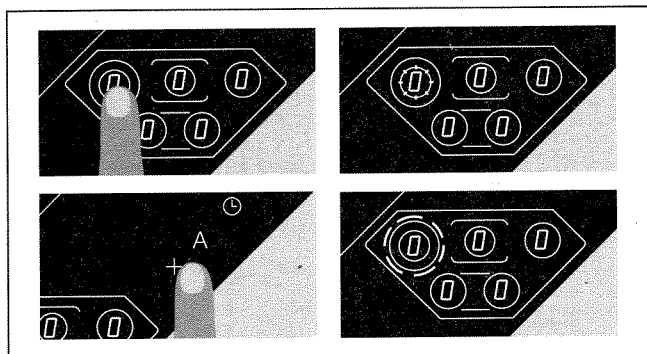
- Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **11** auswählen. Die entsprechende Ziffer im Kochzonen-Anzeigefeld blinkt.
- Im Kochstufen-Eingabefeld „**0**“ auswählen. Es erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld die „**0**“ oder es wird die bestehende Restwärme angezeigt.

Einschalten mit Ankochautomatik (wie Kochzonen 1)

Vorzeitiges Beenden der Ankochautomatik (wie Kochzonen 1)

Bedienung der Kochzone(n)

SuperQuick-Kochzone 3 mit Zuschaltung



Zuschalten auf große Kochzone

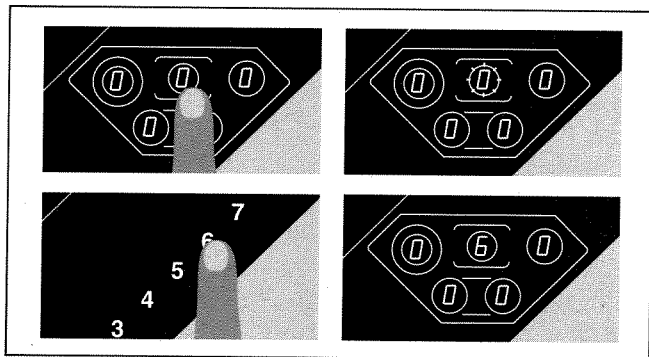
- Kochzone links hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen, die entsprechende Anzeige blinkt.
- Symbol „+“ anwählen. Die „0“-Anzeige der hinteren Kochzone und das Symbol für die Zuschaltung „⊕“ leuchten im Anzeigefeld **11**.
- Kochzone links hinten erneut anwählen. Die „0“-Anzeige der Kochzone und das Symbol für die Zuschaltung „⊕“ blinken im Kochzonen-Anzeigefeld **11**.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** im Kochstufen-Eingabefeld **12** anwählen. Die angewählte Kochstufe und das Symbol für die Zuschaltung „⊕“ erscheinen in der linken hinteren Kochzone.

Umschalten auf die kleine Kochzone

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

Bedienung der Kochzone(n)

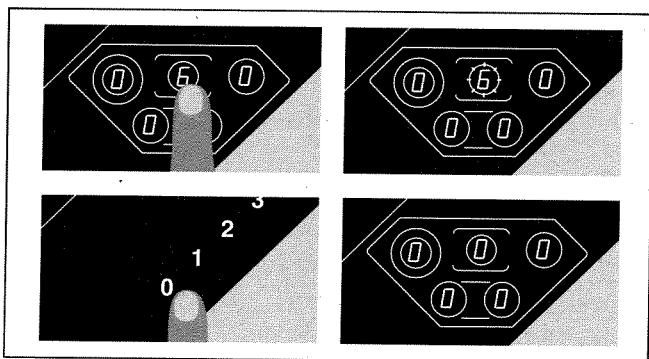
SuperQuick-Kochzone 4, Mitte hinten



Einschalten (wie Kochzonen 1)

- Kochzone Mitte hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** auswählen. Die „0“-Anzeige blinkt.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** mittels dem Kochstufen-Eingabefeld **12** auswählen. Die angewählte Kochstufe erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld **11**.

Verändern einer Kochstufe (wie Kochzone 1)



Ausschalten (wie Kochzone 1)

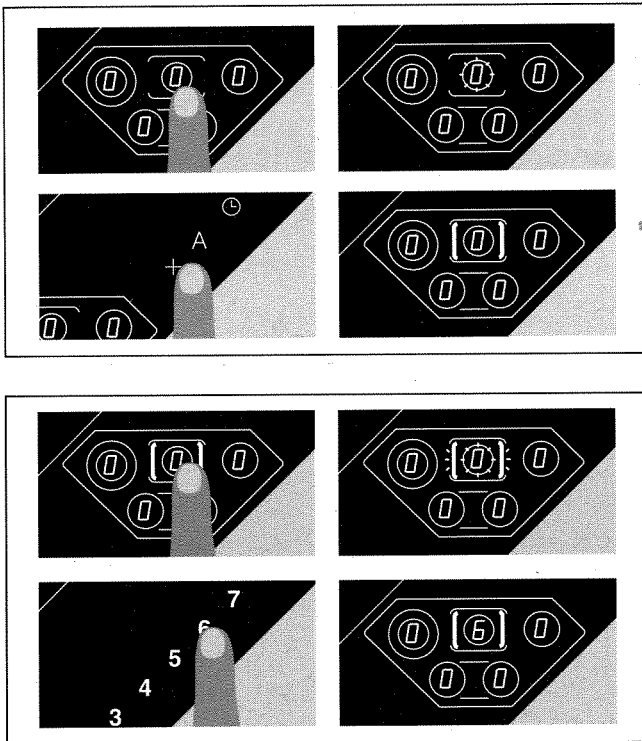
- Kochzone Mitte hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** auswählen. Die entsprechende Ziffer im Kochzonen-Anzeigefeld **11** blinkt.
- Im Kochstufen-Eingabefeld „0“ auswählen. Es erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld die „0“ oder es wird die bestehende Restwärme angezeigt.

Einschalten mit Ankochautomatik (wie Kochzone 1)

Vorzeitiges Beenden der Ankochautomatik (wie Kochzone 1)

Bedienung der Kochzone(n)

SuperQuick-Kochzone 4, mit Zuschaltung



Zuschalten auf Bräterzone

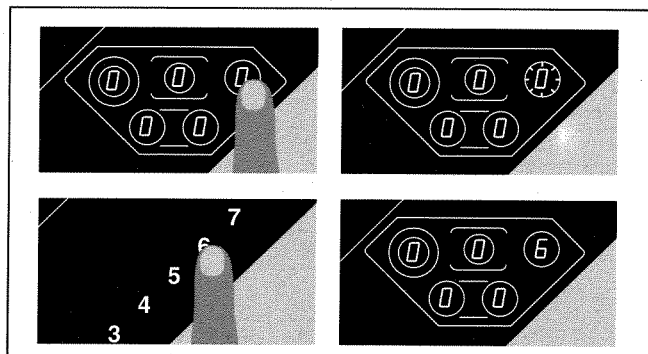
- Kochzone Mitte hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen, die entsprechende Anzeige blinkt.
- Symbol „+“ anwählen. Die „0“-Anzeige der Kochzone und das Symbol für die Zuschaltung „[]“ leuchten im Anzeigefeld **11**.
- Kochzone Mitte hinten erneut anwählen, die „0“-Anzeige der Kochzone und das Symbol für die Zuschaltung „[]“ blinken im Kochzonen-Anzeigefeld **11**.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** im Kochstufen-Eingabefeld **12** anwählen. Die angewählte Kochstufe und das Symbol für die Zuschaltung „[]“ erscheinen in der Kochzone (Mitte hinten).

Umschalten auf die kleine Kochzone

Eine eingeschaltete Zuschaltung kann durch Anwahl der Kochzone (Mitte hinten) im Kochzonen-Anzeigefeld **11**, gefolgt von „+“ wieder ausgeschaltet werden.

Bedienung der Kochzone(n)

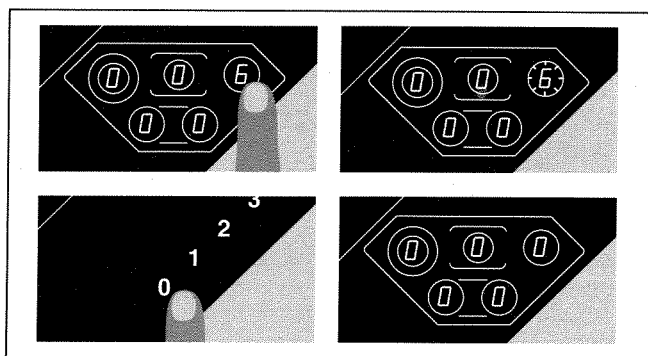
SuperQuick-Kochzone 5, rechts hinten



Einschalten (wie Kochzonen 1)

- Kochzone rechts hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die „0“-Anzeige blinkt.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** mittels dem Kochstufen-Eingabefeld **12** anwählen. Die angewählte Kochstufe erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld **11**.

Verändern einer Kochstufe (wie Kochzonen 1)



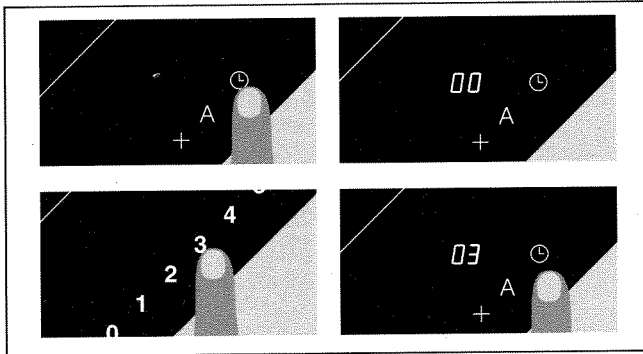
Ausschalten (wie Kochzonen 1)

- Kochzone rechts hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **11** anwählen. Die entsprechende Ziffer im Kochzonen-Anzeigefeld **11** blinkt.
- Im Kochstufen-Eingabefeld „0“ anwählen. Es erscheint im Kochzonen-Anzeigefeld die „0“ oder es wird die bestehende Restwärme angezeigt.

Einschalten mit Ankochautomatik (wie Kochzonen 1)

Vorzeitiges Beenden der Ankochautomatik (wie Kochzonen 1)

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 min und 90 min.

- Nach Berühren der Timeranwahl **8** erscheinen blinkend die Symbole „00“ (links neben der Timeranwahl).
- Den gewünschten Wert können Sie mit Hilfe der Ziffern des Kochstufen-Eingabefeldes **12** eingeben.
Im Timer-Anzeigefeld erscheint der Eingabewert.
- Symbol Timeranwahl **8** nochmals berühren.
Die ablaufende 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.

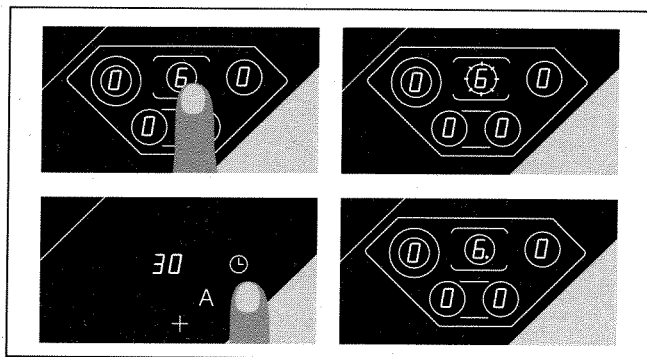
Ist die vorgegebene Kurzzeit abgelaufen, blinkt das Timer-Anzeigefeld und ein akustisches Signal ertönt.

Das Timer-Anzeigefeld erlischt, wenn Sie eine beliebige Taste im Kochstufen-Eingabefeld **12** – z. B. eine Kochstufe – berühren.

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

Timerbetrieb

- **Programmierung einer oder mehrerer Kochzonen mit Hilfe des Timers**



Programmierung des Timers

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 fünf Kochzonen zugewiesen werden.

Die Zuweisung kann über die gleiche Bedienfolge wieder gelöscht werden. Nach Ablauf der Kurzzeit blinkt das Timer-Anzeigefeld und die zugewiesene(n) Kochzonenanzeige(n) im Anzeigefeld **11**. Zusätzlich ertönt ein akustisches Signal. 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.

Sonderfunktion

Optionsmenü

Mit Hilfe des **Optionsmenüs** können Sie die Funktionen Ankochautomatik und Zuschaltung Ihres Kochfelds individuell Ihren Kochgewohnheiten anpassen.

Mit den Ziffern **0** und **1** gelangen Sie ins Optionsmenü und können in den Menüpunkten den gewünschten Wert wählen.

Mit dem Symbol Timer  speichern Sie den gewünschten Wert.

Mit dem Symbol **+** können Sie im Menü blättern.

Mit dem Hauptschalter  können Sie jederzeit das Optionsmenü verlassen. Nicht gespeicherte Werte werden dabei nicht übernommen.

Hinweis: Wenn Sie sich im Optionsmenü befinden und eine Minute lang keine Bedienhandlung stattfindet, so wird das Optionsmenü beendet ohne Werte zu speichern.

So gehen Sie vor:

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter  ein. (Hinweis: Der Timer darf nicht aktiviert sein und alle Kochzonen müssen auf 0 sein.)
- Berühren Sie bei eingeschaltetem Kochfeld die Ziffern **0** und **1**. Es ertönt ein akustisches Signal. Halten Sie die Finger einige Sekunden gedrückt, bis ein zweites akustisches Signal ertönt und **P 1** im Timer-Anzeigefeld leuchtet. Im Kochzonen-Anzeigefeld erscheint **R 04**, d.h. eine Ankochzeit von 4 Minuten ist eingestellt.
- Nun können Sie durch Berühren der Ziffern **0** bis **9** eine Ankochzeit von 1 bis 15 Minuten wählen (von 10 bis 15 Minuten müssen Sie die beiden Ziffern nacheinander eingeben). Im Kochzonen-Anzeigefeld wird die eingestellte Zeit angezeigt (**R 01** bis **R 15**) und **P 1** blinkt (Aufforderung zum Speichern).
- Berühren Sie das Symbol Timer , um den Wert zu speichern. Es ertönt ein akustisches Signal und **P 1** leuchtet konstant.

Um das Optionsmenü zu verlassen, berühren Sie den Hauptschalter . Nicht gespeicherte Werte werden dabei nicht übernommen.

Wenn Sie weitere Funktionen programmieren möchten, ...

- ... berühren Sie das Symbol **+**. Im Timer-Anzeigefeld leuchtet **P2**. Im Anzeigefeld der Kochzonen 1 und 2 (vorne links und rechts) blinkt das Symbol für die Zuschaltung.

Durch Berühren der Kochzone 1 oder 2 im Anzeigefeld können Sie nun drei Einstellungen anwählen:

- das Symbol für die Zuschaltung blinkt: die Zuschaltung ist bei jedem Einschalten des Kochfelds deaktiviert, kann aber, falls gewünscht, aktiviert werden.
- das Symbol für die Zuschaltung leuchtet: die Zuschaltung ist bei jedem Einschalten des Kochfelds aktiviert, kann aber, falls gewünscht, deaktiviert werden.
- das Symbol für die Zuschaltung leuchtet und im Anzeigefeld des Kochfelds erscheint : bei Einschalten des Kochfelds wird der zuletzt benutzte Zustand eingestellt.
- Nach dem Anwählen der gewünschten Einstellung blinkt **P2** (Aufforderung zum Speichern).
- Berühren Sie das Symbol Timer , um den Wert zu speichern. Es ertönt ein akustisches Signal und **P2** leuchtet konstant.

Um das Optionsmenü zu verlassen, berühren Sie den Hauptschalter . Nicht gespeicherte Werte werden dabei nicht übernommen.

Wenn Sie weitere Funktionen programmieren möchten, ...

Sonderfunktion

- ... berühren Sie das Symbol **+**. Im Timer-Anzeigefeld leuchtet **P3**. Im Anzeigefeld der Kochzone 3 (hinten links) blinkt das Symbol für die Zuschaltung.
Durch Berühren der Kochzone 3 im Anzeigefeld können Sie nun wie bei Kochzone 1 und 2 die Einstellungen für die Zuschaltung wählen.
Speichern Sie die Werte wie oben beschrieben.

Um das Optionsmenü zu verlassen, berühren Sie den Hauptschalter **⓪**. Nicht gespeicherte Werte werden dabei nicht übernommen.

Wenn Sie weitere Funktionen programmieren möchten, ...

- ... berühren Sie das Symbol **+**. Im Timer-Anzeigefeld leuchtet **P4**. Im Anzeigefeld der Kochzone 4 (hinten Mitte) blinkt das Symbol für die Zuschaltung.
Durch Berühren der Kochzone im Anzeigefeld können Sie nun wie bei Kochzone 1, 2 und 3 die Einstellungen für die Zuschaltung wählen.
Speichern Sie die Werte wie oben beschrieben.

Memory-Funktion

Das Kochfeld speichert nach dem Abschalten alle eingestellten Kochstufen und Timerwerte für 15 Sekunden. So können Sie nach einem unbeabsichtigten Abschalten problemlos alle zuvor eingestellten Werte wiederherstellen.

So gehen Sie vor:

- Tippen Sie den Hauptschalter **⓪** an. Die zuvor eingestellten Werte blinken im Anzeigefeld.
- Wenn Sie die gespeicherten Werte übernehmen wollen:
Tippen Sie das Symbol Timer **⓪** innerhalb von 5 Sekunden kurz an. Es ertönt ein akustisches Signal. Die zuvor eingestellten Werte sind nun übernommen.
- Jede andere Bedienung führt zum Verlust der gespeicherten Werte.

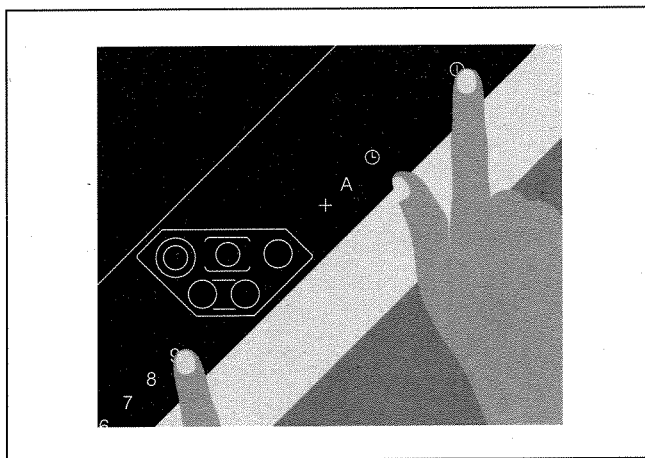
Sonderfunktion

Kindersicherung

Durch eine entsprechende Bedienfolge kann das ausgeschaltete Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden. Die Programmierung des Kurzzeitweckers ist weiterhin möglich.

Einschalten der Kindersicherung

- Berühren Sie beim eingeschalteten Kochfeld im Kochstufen-Eingabefeld **12** die Ziffer „9“ und bleiben Sie mit dem Finger auf der Ziffer.
- Schalten Sie nun mit dem Hauptschalter **7** das Kochfeld aus.
- Anschließend können Sie den Finger wieder von der Ziffer „9“ nehmen.



Die Kindersicherung wird durch das Blinken der Hauptschalterleuchte **7** signalisiert. Das Bedienfeld **6** kann nun beliebig berührt werden, ohne einen Kochvorgang auszulösen – Ausnahme: Bedienung der Kindersicherung und Kurzzeit-Timer.

Ausschalten der Kindersicherung

- Berühren Sie im Kochstufen-Eingabefeld **12** die Ziffer „9“ und bleiben Sie mit dem Finger auf der Ziffer.
- Schalten Sie anschließend mit dem Hauptschalter **7** das Kochfeld ein.

Die Funktion der Kindersicherung ist nun deaktiviert. Das Kochfeld kann uneingeschränkt bedient werden.

Automatische Abschaltfunktion

Das Kochfeld besitzt eine automatische Abschaltfunktion, d. h. erfolgt bei einer eingeschalteten Kochfläche innerhalb von 4 Stunden keine Eingabe mehr, schaltet sich das Kochfeld selbsttätig aus (z. B. bei längerer Abwesenheit).

Überhitzungsschutz-Funktion

Aus Sicherheitsgründen wurde das Kochfeld mit einer integrierten Überhitzungsschutz-Funktion ausgestattet.

Der Überhitzungsschutz schaltet bei Überhitzung die beiden rechten Kochzonen aus. Im Kochzonen-Anzeigefeld wird der Überhitzungsschutz 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.

Allgemeine Hinweise

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.

Das Glaskeramik-Kochfeld eignet sich nicht zum Erwärmen von Lebensmitteln in Alufolien und Kunststoffgefäßen.

Treten durch unsachgemäße Benutzung Risse oder Sprünge an der Kochfläche auf, so können unter Spannung stehende Teile mit durchsickernder Flüssigkeit in Kontakt kommen. Es besteht u. U. Verletzungsgefahr. Das Gerät ist deshalb sofort vom Netz zu trennen – entweder durch Ziehen des Netzsteckers oder durch Betätigung der entsprechenden Netzsicherungen.

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

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

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. Sollte bei Ihrem Gerät eine Betriebsstörung auftreten, so kann diese evtl. durch Trennen vom Netz behoben werden.

Wenn die Betriebsstörung durch diese Maßnahme nicht behoben werden konnte und die Stromversorgung in Ordnung ist, so benachrichtigen Sie Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

Aus thermischen Gründen ist ein Betrieb des Kochfeldes bei **gleichzeitigem Pyrolyse-Betrieb** eines darunter eingebauten Backofens **nicht** gestattet. Die Funktionsfähigkeit der Elektronik ist in diesem Fall nicht gewährleistet. **Übrigens:**

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

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

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 Gaggenau Kochfeldreiniger (**Best.-Nr. 3.4403.00**) zu reinigen.

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.

Montageanleitung

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Elektro-Installateur unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.

Wenn das Gerät nicht durch einen erreichbaren Stecker allpolig vom Netz getrennt werden kann, muß eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand installationsseitig vorgesehen werden.

Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion des Gerätes am Aufstellungsort verantwortlich. Er hat dem Benutzer die Funktionsweise des Gerätes anhand der Bedienungsanleitung zu erklären.

Der Berührungsschutz von unten muß nach der Montage sichergestellt sein, z. B.: durch Einbau eines mittels Werkzeug abnehmbaren Zwischenbodens.

Hinweis:

Dem Benutzer ist zu erklären, wie er im Bedarfsfall das Gerät stromlos machen kann.

Durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden. Diese Kochmulde entspricht der Wärmeklasse Y und muß gemäß Skizze in einen Einbauschrank eingebaut werden.

Dieses Gerät darf ohne zusätzliche Maßnahmen in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbaren Material eingebaut werden.

Bei Unterbau eines Backofens ist folgendes zu beachten: Der Backofen ist mittig unter das Kochfeld einzubauen.

Aus thermischen Gründen ist ein gleichzeitiger Betrieb von Kochfeld und Backofen mit Pyrolyse **nicht** gestattet. Die Funktionsfähigkeit der Elektronik ist in diesen Fällen nicht gewährleistet.

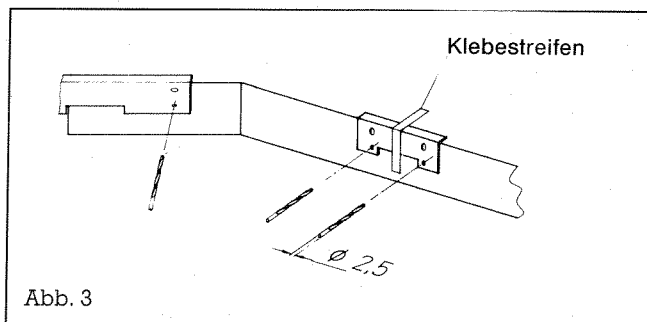
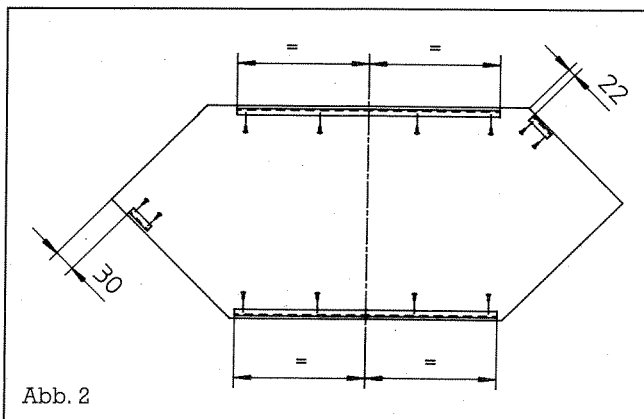
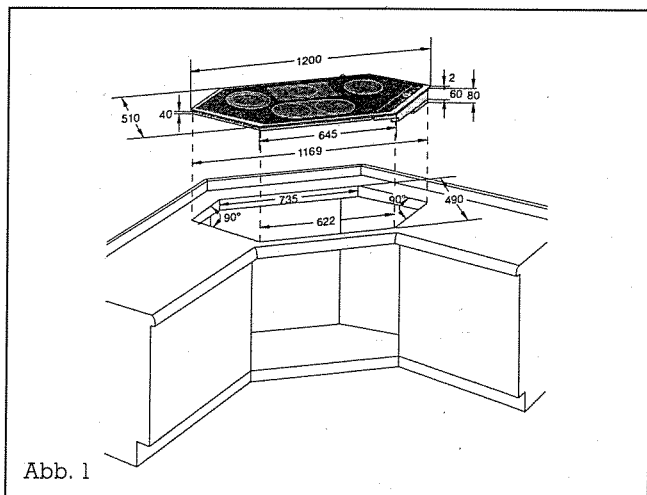
Es darf nur eine Seiten- und Rückwand an einen Hochschrank bzw. die Küchenwand angestellt werden. An der anderen Seitenwand darf nur ein anderes gleichhohes Gerät oder Möbelteil angestellt werden.

Der Abstand von Unterkante der Gehäusewanne bis zum nächsten brennbaren Möbelteil muß mindestens 10 mm betragen.

Werden die Geräte neben eine brennbare Wand eingebaut, so ist zwischen Wand und Gerätekannte ein Mindestabstand von 50 mm einzuhalten.

Das unten aufgeführte Typenschild gilt für den in der Bedienungsanleitung aufgeführten Gerätetyp.

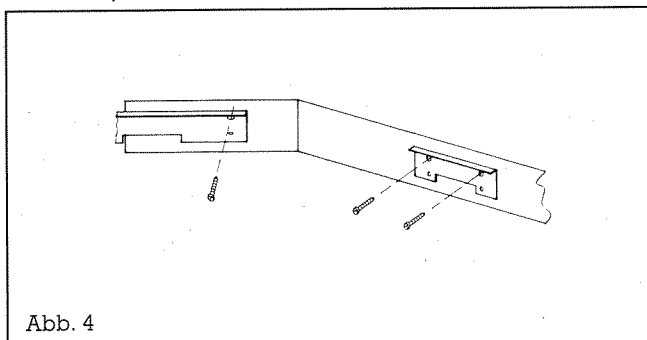
Montageanleitung



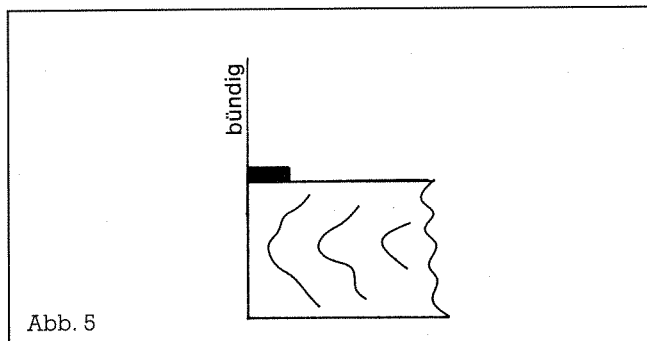
Einbau

1. Gerät beim Auspacken auf Transportschäden überprüfen!
2. Arbeitsplattenausschnitt gemäß Abbildung 1 und beiliegender Ausschnitt-Schablone herstellen. Es wird empfohlen, an den Stirflächen des Arbeitsplattenausschnittes ein wasserdichtes Imprägniermittel z. B. Lack, aufzutragen.
3. Die zwei beiliegenden langen Aufлагewinkel mittig vorn und hinten sowie die 2 kurzen Aufлагewinkel gemäß Abbildung 2 und 3 am Arbeitsplattenausschnitt auflegen und mit einem Klebestreifen gegen Verrutschen sichern. Sämtliche Lochungen an den Aufлагewinkeln in das Stirnholz des Arbeitsplattenausschnittes mit einem Bohrer $\varnothing 2,5$ mm aufbohren.

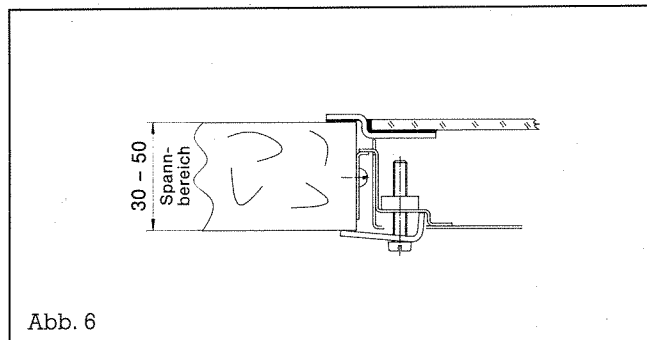
Montageanleitung



4. Klebestreifen an den Aufgewinkelungen entfernen. Aufgewinkelungen drehen und in die vorgebohrten Bohrungen mit den beiliegenden Holzschrauben verschrauben, siehe Abbildung 4.



5. Schutzfolie des beiliegenden Dichtbandes abziehen. Dichtband gemäß Abbildung 5 um den Arbeitsplattenausschnitt kleben. Dichtband an den Ecken aneinander legen, nicht überlappen.



6. Kochfläche so einsetzen, daß der Gaggeneinschnitt mittig ist. Nach dem Ausrichten das Kochfeld mit den beiliegenden Muldenhaltern und Spannschrauben an der Arbeitsplatte befestigen, siehe Abbildung 6.

Hinweis:

Die Kochfläche nicht mit Silikon in die Arbeitsplatte einkleben.

Montageanleitung

Elektrischer Anschluß

Anschlußwert: 10,1 kW

Anschluß an das Netz unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften ausführen.

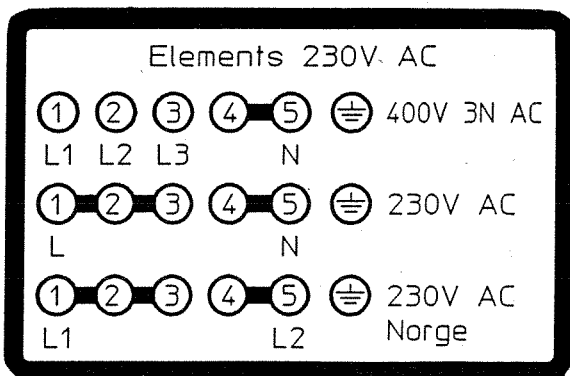
Das Gerät muß geerdet werden.

Das Netzanschlußkabel muß mindestens dem Typ H05VV-F entsprechen.

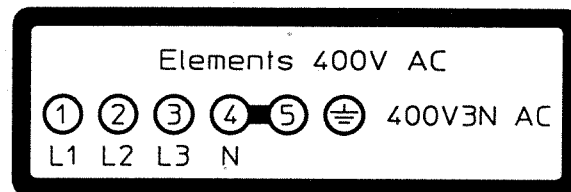
Angaben auf dem Typenschild beachten, Schutzleiter sorgfältig anschließen. Das Anschlußkabel muß nach einem unten abgebildeten Anschlußschema an das Netz angeschlossen werden.

Abdeckgehäuse wieder befestigen.

Anschlußschemen Heizelemente 230 V



Anschlußschema Heizelemente 400 V



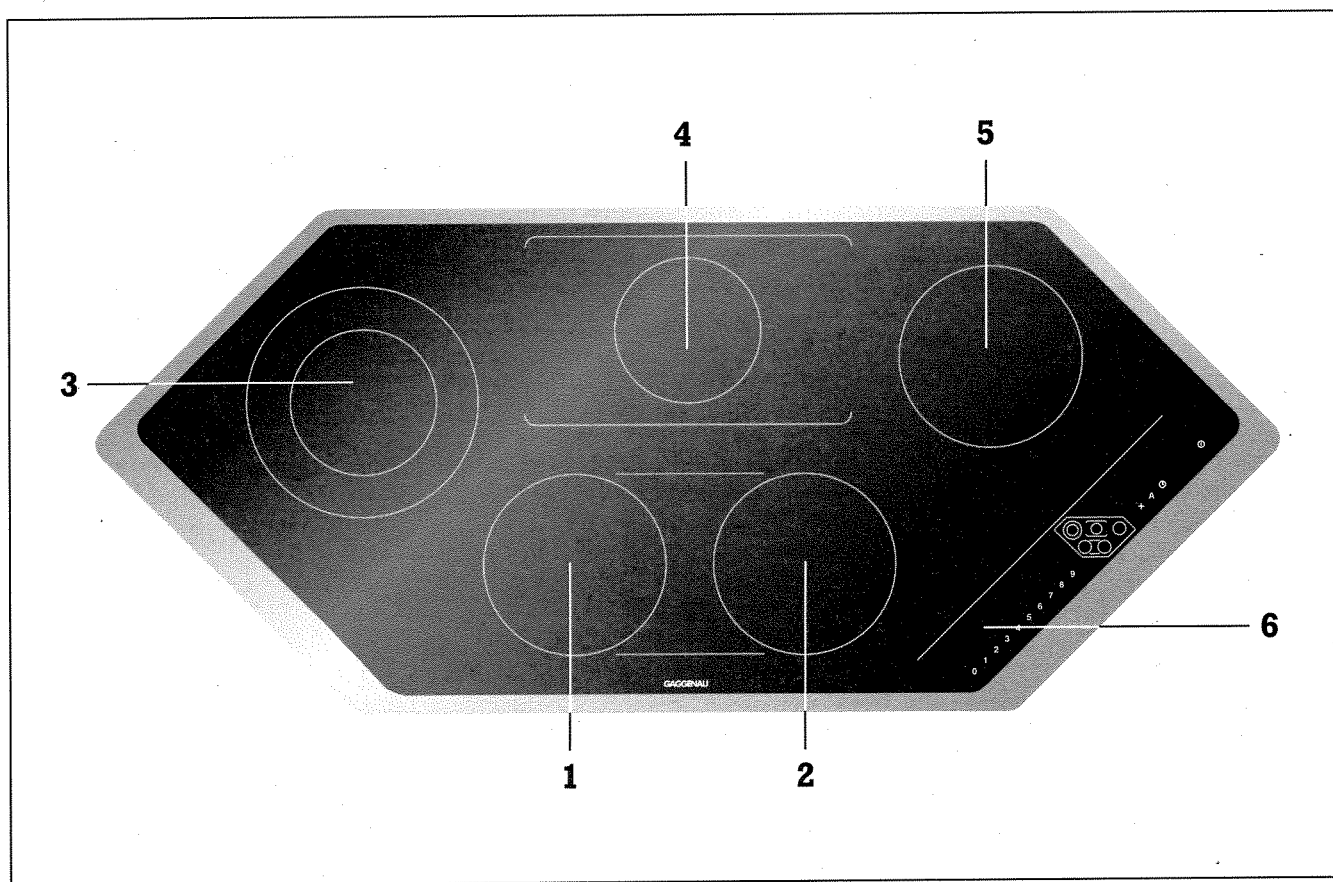
Technische Änderungen vorbehalten !

Sommaire

FR

Équipement	Page 28 - 29
Utilisation de la table de cuisson vitrocéramique	Page 30 - 32
Utilisation des zones de cuisson	Page 33 - 41
Minuterie	Page 42 - 43
Fonction spéciale	Page 44 - 46
Remarques générales	Page 47
Instruction d'installation	Page 48 - 51

Équipement



- 1** Zone de cuisson ultra-rapide
 $\varnothing$ 180-1800 W transformable en grande
zone de 180x415-4000 W (avec la zone
de cuisson ultra-rapide **2** et la zone inter-
médiaire de 400 W)
- 2** Zone de cuisson ultra-rapide
 $\varnothing$ 180-1800 W transformable en une grande
zone de 180x415-4000 W (avec la zone
de cuisson ultra-rapide **1** et la zone inter-
médiaire de 400 W)

**Remarque: Sur les appareils de 400 V,
la puissance de la zone intermédiaire est
de 800 W.**

- 3** Zone de cuisson ultra-rapide
 $\varnothing$ 140-1000 W, transformable en
zone de $\varnothing$ 230-2300 W
- 4** Zone de cuisson ultra-rapide
 $\varnothing$ 140-1100 W, transformable en
grande zone de 140 x 240-2000 W
- 5** Zone de cuisson ultra-rapide
 $\varnothing$ 180-1800 W
- 6** Tableau de commande

Équipement

La table de cuisson en vitrocéramique CK 596 est un appareil sur lequel les niveaux de réglage et les fonctions additionnelles se sélectionnent grâce aux touches sensibles électroniques du tableau de commande.

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

- * Chaque entrée est confirmée par un signal sonore. Toute commande multiple erronée vous est signalée par plusieurs signaux sonores brefs.
- * 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)
- * pour une sécurité maximale, la zone de cuisson allumée s'arrête instantanément lorsque l'interrupteur général est actionné, quelle que soit la situation de fonctionnement
- * fonction d'extinction automatique au bout de 4 heures si aucune commande nouvelle n'a été donnée durant cette période (par exemple en cas d'absence prolongée)

Tous les états des zones de cuisson sont signalés dans le tableau de commande **6**.

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.

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

La table de cuisson dispose d'un **accélérateur automatique de chauffe (A)**. Lorsqu'il est activé et affecté à une zone de cuisson, il 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.

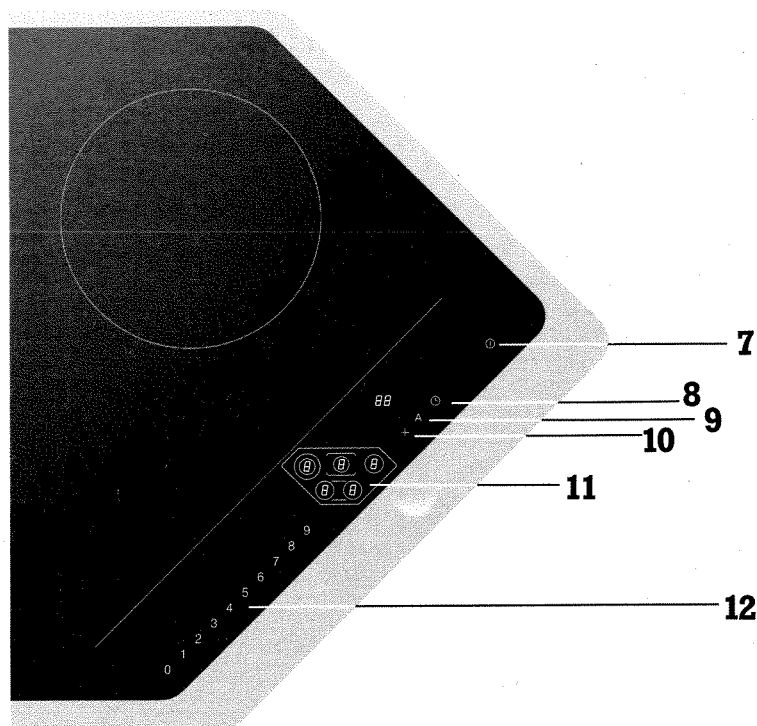
La **minuterie** peut servir d'une part de sonnerie d'avertissement, d'autre part, elle permet de programmer un temps de cuisson pour une ou plusieurs zones de cuisson.

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

A l'aide du **menu d'options**, vous pouvez adapter à vos habitudes les fonctions d'accélération automatique et d'extension des zones de cuisson.

Fonction mémoire : après coupure, la table de cuisson enregistre pendant 15 secondes tous les niveaux de cuisson et valeurs de la minuterie. Ainsi, en cas de coupure involontaire, vous pouvez facilement retrouver tous vos réglages.

Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique



- 7** Interrupteur général
- 8** Sélection et afficheur de la minuterie
- 9** Sélection de l'accélérateur automatique

- 10** Sélection d'une zone additionnelle
- 11** Sélection de la zone de cuisson et afficheur de zone de cuisson
- 12** Zone de sélection du niveau de cuisson **(0-9)**

Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique

Réglage des niveaux de cuisson

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	ARRET
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 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'accélérateur automatique de chauffe

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

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

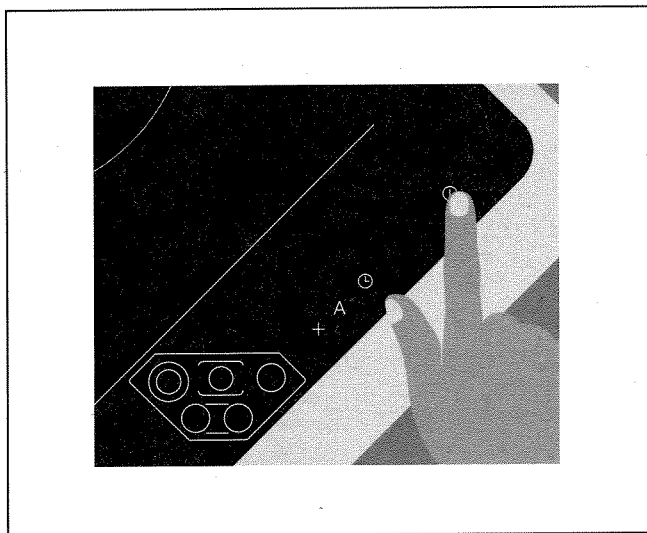
L'accélérateur de chauffe peut être activé ou désactivé à tout moment, avant ou pendant la cuisson, par sélection de la zone de cuisson, suivie d'une «**A**» (pour accélérateur).

L'apparition d'un «**A**» lumineux alternant sur l'afficheur signale que l'accélérateur est actif dans le niveau de cuisson concerné.

Utilisation des zones additionnelles

Il est possible d'agrandir les zones de cuisson **1**, **2**, **3** et **4** en sélectionnant une de ces zones, puis en ajoutant le signe «**+**». On peut aussi diminuer une zone de cuisson en procédant de la même façon.

Utilisation de la table de cuisson en vitrocéramique



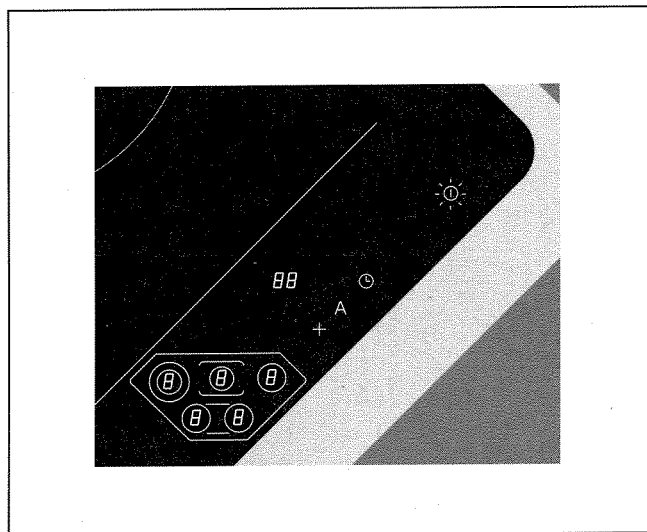
Allumage de la table de cuisson

- Sélectionnez au moins 1 seconde l'interrupteur général **7**. Sur l'afficheur **11**, les zones de cuisson sont signalées par un «**0**». Un point s'allume dans l'interrupteur principal.

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 **7**.

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 **7**. 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.

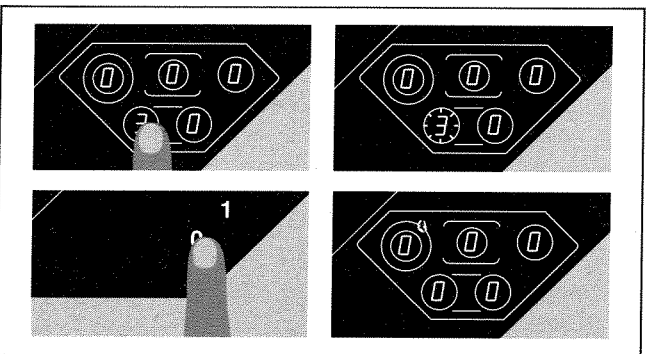
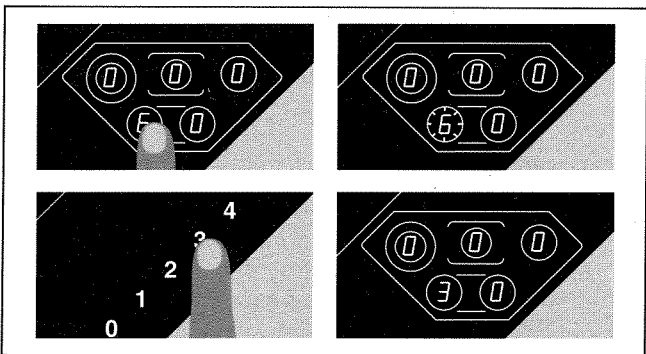
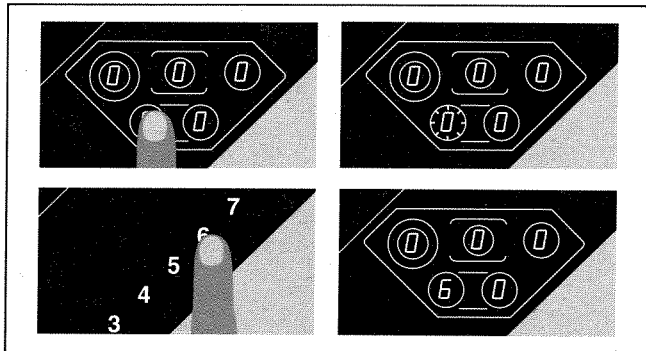
Vous pouvez aussi arrêter séparément les zones de cuisson. Reportez-vous au chapitre «Utilisation des zones de cuisson».

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 (7) était déjà activé.

Zone de cuisson ultra-rapide 1 avant droite ou 2 avant gauche



Allumage (comme zone de cuisson 1)

- Sur l'afficheur **11**, sélectionnez la zone de cuisson avant droite ou gauche un «0» clignote.
- Sélectionnez le niveau de cuisson souhaité (**1** à **9**) dans la zone **12** de sélection du niveau de cuisson. Le niveau sélectionné apparaît sur l'afficheur **11**.

Modification d'un niveau de cuisson

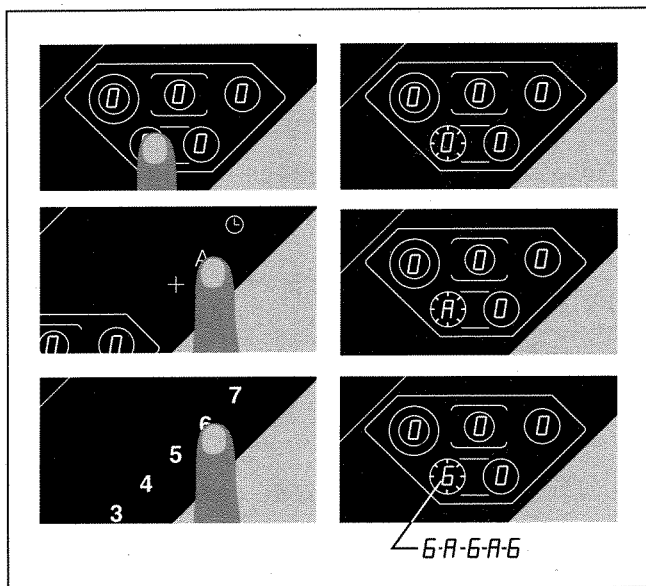
- Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur **11**. Ce dernier clignote.
- Sélectionnez le nouveau niveau de cuisson entre **1** et **9**, celui-ci apparaît sur l'afficheur.

Arrêt (idem zone de cuisson 1)

- Sélectionnez la zone de cuisson avant droite ou gauche sur l'afficheur **11**. Le chiffre correspondant clignote sur l'afficheur.
- Dans la zone de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez «0». Le «0» apparaît sur l'afficheur ou bien une chaleur résiduelle est signalée.

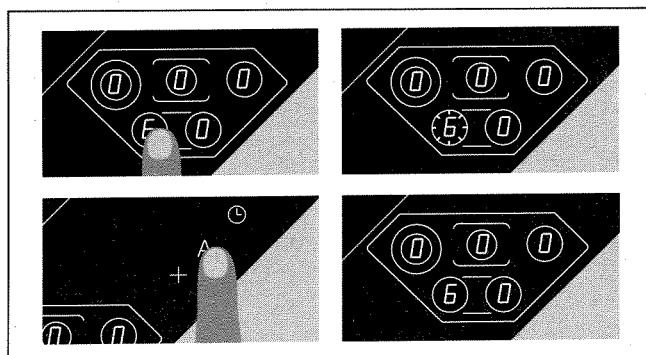
Utilisation des zones de cuisson

Utilisation des zones de cuisson 1 ou 2 avec accélérateur automatique de chauffe



Allumage avec accélérateur automatique

- Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur **11**. Ce dernier clignote.
- Sélectionnez le symbole **«A»**. L'accélérateur automatique est signalé par le symbole **«A»** sur l'afficheur de zone **11**.
- Sur l'afficheur **11**, sélectionnez la zone de cuisson concernée. Sélectionnez le niveau de cuisson (**1-8**) sur la zone de sélection **12**. Le niveau de cuisson sélectionné et le symbole **«A»** de l'accélérateur apparaissent en alternance: **«6-A-6-A-6»**.

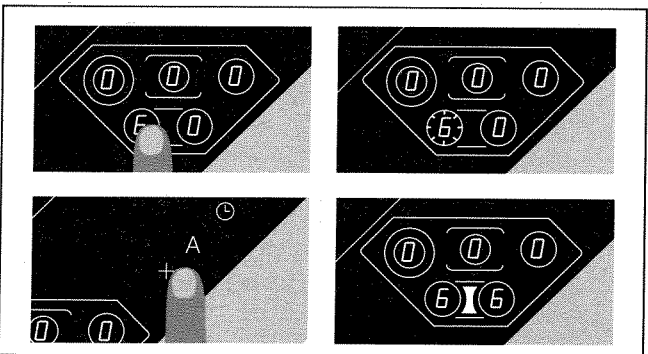
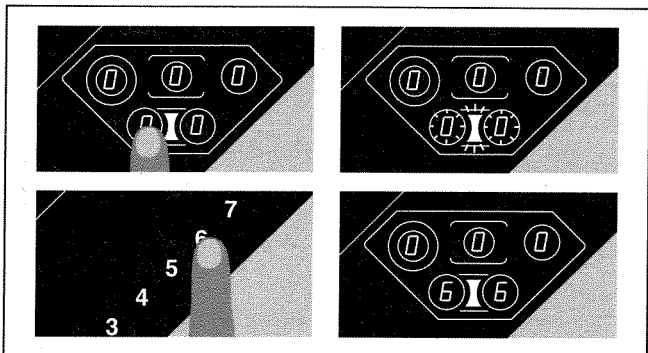
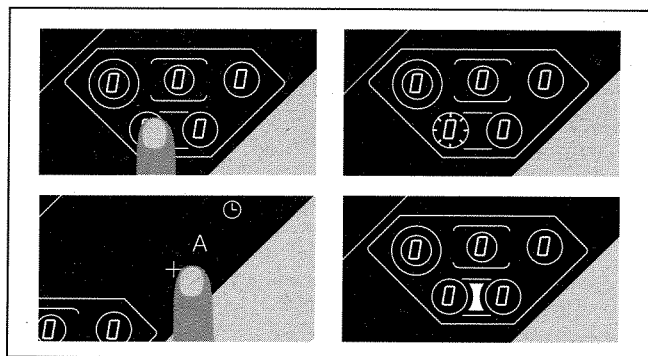


Interruption de l'accélération automatique

- Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur de zone de cuisson. Le niveau de cuisson et le symbole **«A»** clignotent en alternance.
- Sélectionnez le symbole **«A»** sur le tableau de commande **6**. Le symbole d'accélération automatique **«A»** s'éteint. La fonction accélération se termine, le niveau de cuisson présélectionné reste conservé.

Utilisation des zones de cuisson

Utilisation des zones de cuisson 1 et 2 avec zone agrandie



Allumage des zones de cuisson ultra-rapides 1 et 2 pour constituer une grande zone de cuisson

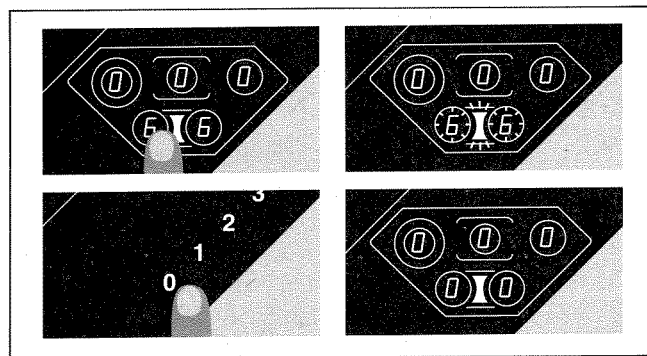
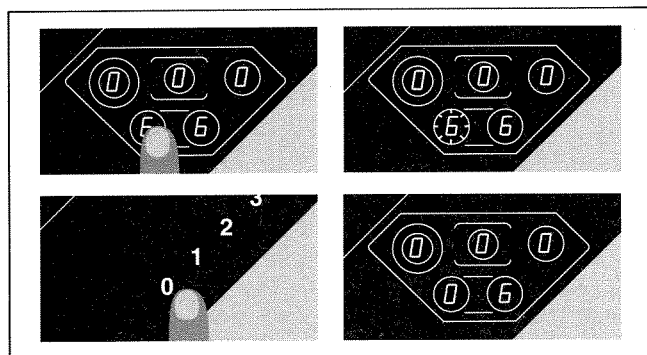
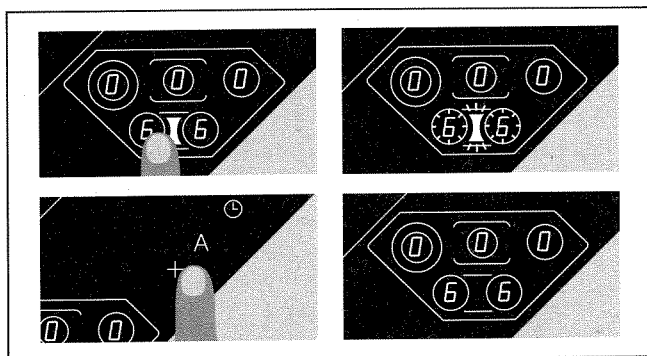
- Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, sélectionnez la zone de cuisson avant droite ou arrière gauche. Le «0» correspondant clignote.
- Sélectionnez le symbole «+». Le «0» des deux zones de cuisson et le symbole d'allumage additionnel «I» entre les zones de cuisson sont allumés sur l'afficheur de zones. Toutes les informations entrées ci-après pour les zones **1** ou **2** s'appliquent à l'ensemble de la zone agrandie.
- Sélectionnez la zone de cuisson. Le «0» des deux zones de cuisson et le symbole d'allumage additionnel «I» clignotent sur l'afficheur de zone **11**.
- Sélectionnez le niveau de cuisson voulu (**1** à **9**). Celui-ci apparaît sur l'afficheur de zones **11**.

Une des zones de cuisson avant droite 1 ou avant gauche 2 est déjà allumée. Vous voulez l'agrandir pour poser par exemple une cocotte

- Sélectionnez la zone de cuisson déjà allumée (avant droite ou avant gauche). L'afficheur de zone de cuisson clignote.
- Sélectionnez le symbole «+». Le niveau de cuisson déjà sélectionné apparaît dans les deux zones de cuisson. De plus, le symbole d'allumage additionnel «I» s'allume.

Utilisation des zones de cuisson

Utilisation des zones de cuisson 1 et 2 avec zone agrandie



Retour de la zone de cuisson agrandie à une zone de cuisson séparée 1 ou 2 (suppression de la zone additionnelle)

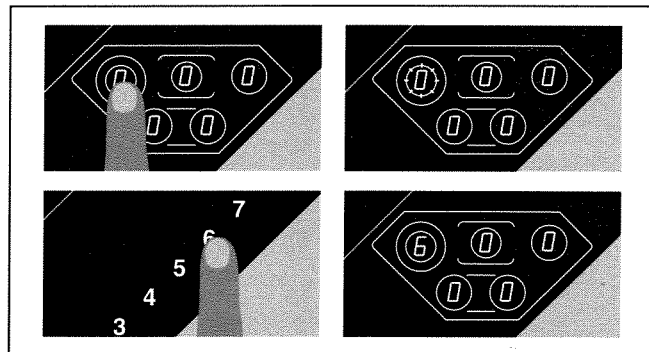
- Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, sélectionnez la zone avant droite ou gauche. Les deux niveaux de cuisson et le symbole d'allumage additionnel «**I**» clignotent.
- Sélectionnez le symbole «**+**».
Le symbole de l'allumage additionnel «**I**» s'éteint. Le niveau de cuisson programmé reste conservé pour les deux zones de cuisson.
- Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, sélectionnez la zone de cuisson dont vous n'avez plus besoin. Le numéro de cette zone clignote sur l'afficheur de zone de cuisson.
- Dans la zone **12** de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez le niveau de cuisson «**0**». Le «**0**» apparaît sur l'afficheur de zone de cuisson ou bien une chaleur résiduelle est signalée.

Arrêt de l'ensemble de la zone de cuisson agrandie

- Sur l'afficheur **11**, sélectionnez la zone avant droite ou gauche. Les zones correspondantes et le symbole d'allumage additionnel «**I**» clignotent sur l'afficheur de zone.
- Dans la zone **12** de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez le niveau «**0**». Le «**0**» apparaît sur l'afficheur **11** des deux zones ou bien une chaleur résiduelle est signalée. Le symbole d'allumage additionnel «**I**» reste allumé.

Utilisation des zones de cuisson

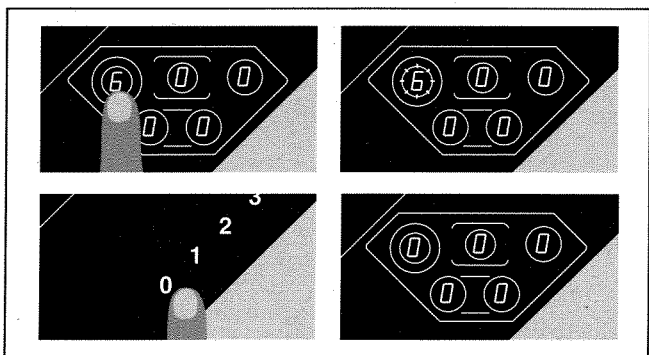
Zone de cuisson ultra-rapide 3 arrière gauche



Allumage

- Sur l'afficheur **11**, sélectionnez la zone de cuisson concernée. La zone de cuisson concernée clignote sur l'afficheur.
- Au moyen de la zone **12** de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez un niveau de cuisson entre **1** et **9**. Celui-ci apparaît sur l'afficheur.

Modification d'un niveau de cuisson (idem zone de cuisson 1)



Arrêt

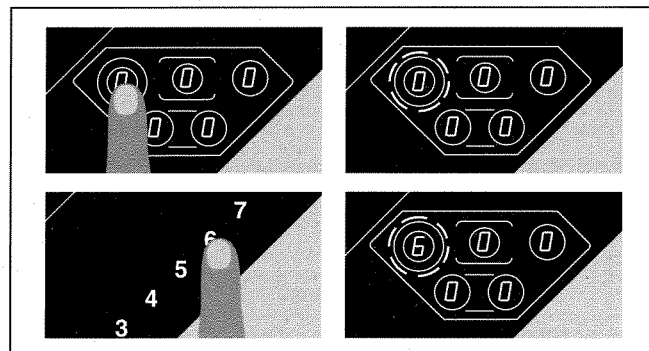
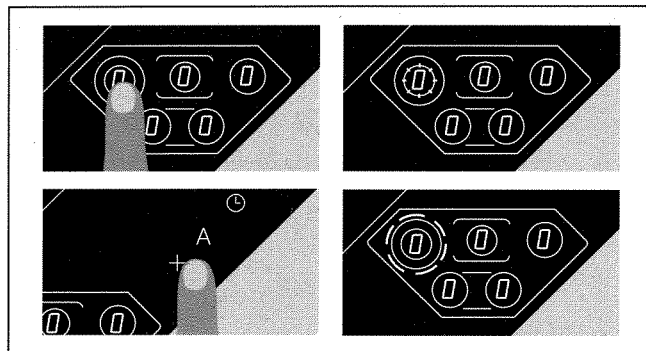
- Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, sélectionnez la zone de cuisson concerné. Le chiffre correspondant clignote sur l'afficheur.
- Dans la zone de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez le niveau de cuisson «**0**». Le «**0**» apparaît sur l'afficheur de zone de cuisson ou bien une chaleur résiduelle est signalée.

Allumage avec accélérateur automatique (idem zones de cuisson 1)

Interruption de l'accélération automatique (idem zones de cuisson 1)

Utilisation des zones de cuisson

Zone de cuisson ultra-rapide 3 avec extension



Extension de la zone de cuisson

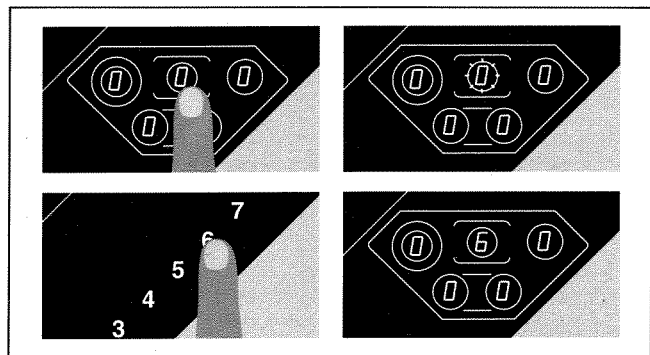
- Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, sélectionnez la zone de cuisson arrière gauche. L'afficheur clignote.
- Sélectionnez le symbole «+». Le «0» de la zone de cuisson et le symbole d'allumage additionnel «⦿» s'allument sur l'afficheur **11**.
- Sélectionnez de nouveau la zone de cuisson arrière gauche, le «0» de la zone de cuisson et le symbole d'allumage additionnel «⦿» clignotent sur l'afficheur **11**.
- Dans la zone **12** de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez le niveau de cuisson entre **1** et **9**. Le niveau de cuisson sélectionné et le symbole d'allumage additionnel «⦿» apparaissent dans la zone de cuisson arrière gauche.

Diminution de la zone de cuisson

Pour éteindre la zone additionnelle, sélectionnez la zone de cuisson arrière gauche sur l'afficheur **11**, puis sélectionnez le symbole «+».

Utilisation des zones de cuisson

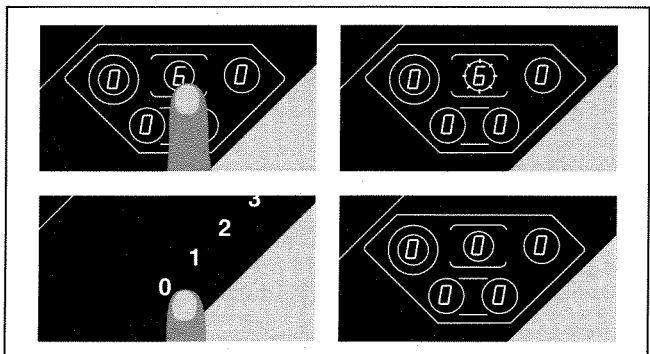
Zone de cuisson ultra-rapide 4 centrale arrière



Allumage (idem zones de cuisson 1)

- Sur l'afficheur **11**, sélectionnez la zone de cuisson centrale arrière. Le «**0**» clignote.
- Au moyen de la zone **12** de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez un niveau de cuisson entre **1** et **9**. Celui-ci apparaît sur l'afficheur **11**.

Modification d'un niveau de cuisson (idem zones de cuisson 1)



Arrêt (idem zones de cuisson 1)

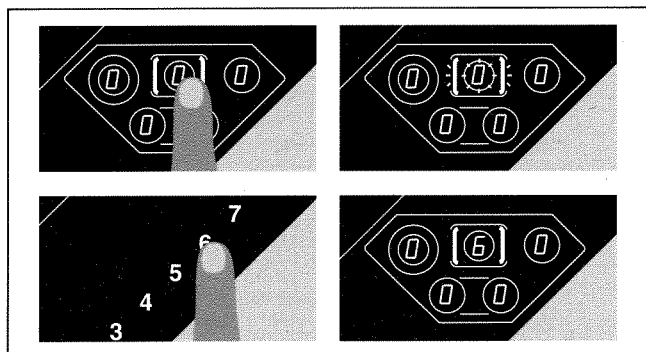
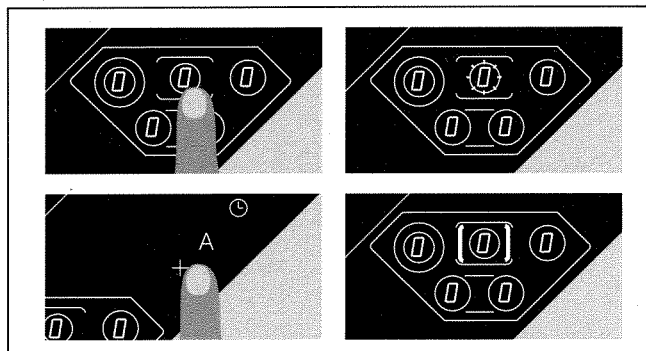
- Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, sélectionnez la zone de cuisson centrale arrière. L'afficheur **11** clignote.
- Dans la zone de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez le niveau de cuisson «**0**». Le «**0**» apparaît sur l'afficheur de zone de cuisson ou bien une chaleur résiduelle est signalée.

Allumage avec accélérateur automatique (idem zones de cuisson 1)

Interruption de l'accélération automatique (idem zones de cuisson 1)

Utilisation des zones de cuisson

Zone de cuisson ultra-rapide 4 avec extension



Extension de la zone de cuisson

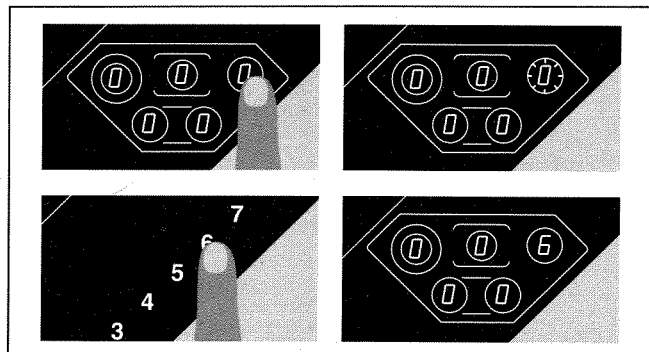
- Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, sélectionnez la zone de cuisson centrale arrière. L'afficheur clignote.
- Sélectionnez le symbole «+». Le «0» de la zone de cuisson et le symbole d'allumage additionnel «[]» s'allument sur l'afficheur **11**.
- Sélectionnez de nouveau la zone de cuisson centrale arrière, le «0» de la zone de cuisson et le symbole d'allumage additionnel «[]» clignotent sur l'afficheur **11**.
- Dans la zone **12** de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez le niveau de cuisson entre **1** et **9**. Le niveau de cuisson sélectionné et le symbole d'allumage additionnel «[]» apparaissent dans la zone de cuisson (centrale arrière).

Diminution de la zone de cuisson

Pour éteindre la zone additionnelle, sélectionnez la zone de cuisson (centrale arrière) sur l'afficheur **11**, puis sélectionnez le symbole «+».

Utilisation des zones de cuisson

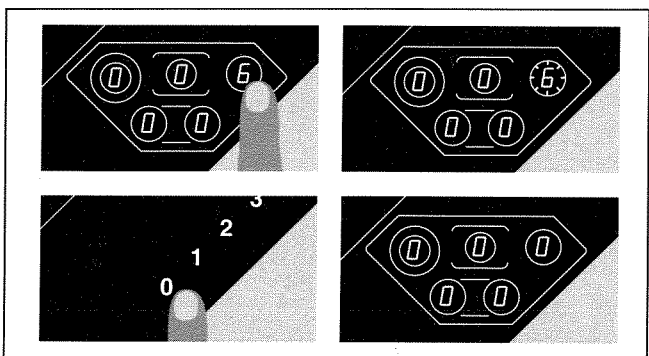
Zone de cuisson ultra-rapide 5 arrière droite



Allumage (idem zones de cuisson 1)

- Sur l'afficheur **11**, sélectionnez la zone de cuisson arrière droite. Le «**0**» clignote.
- A l'aide de la zone **12** de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez un niveau de cuisson entre **1** et **9**. Celui-ci apparaît sur l'afficheur **11**.

Modification d'un niveau de cuisson (idem zones de cuisson 1)



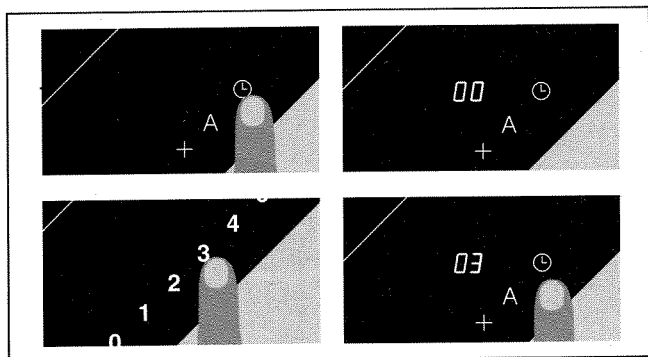
Arrêt (idem zones de cuisson 1)

- Sur l'afficheur de zone de cuisson **11**, sélectionnez la zone de cuisson arrière droite. L'afficheur **11** clignote.
- Dans la zone de sélection du niveau de cuisson, sélectionnez le niveau de cuisson «**0**». Le «**0**» apparaît sur l'afficheur de zone de cuisson ou bien une chaleur résiduelle est signalée.

Allumage avec accélérateur automatique (idem zones de cuisson 1)

Interruption de l'accélération automatique (idem zones de cuisson 1)

Minuterie



Programmation de la sonnerie de minuterie

Si vous ne voulez pas programmer la minuterie pour une zone de cuisson précise, elle peut vous servir de sonnerie (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 (à gauche de la sélection de minuterie).
- A l'aide des chiffres de la zone de sélection des niveaux de cuisson **12**, vous pouvez programmer la valeur souhaitée. La valeur entrée apparaît sur l'afficheur de minuterie.
- Effleurez une nouvelle fois le symbole sélection de 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.

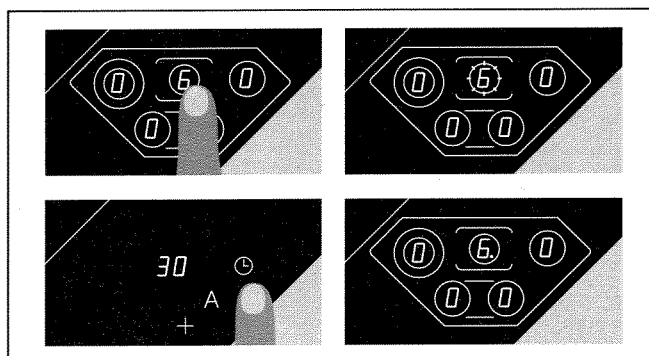
Une fois le temps programmé écoulé, l'afficheur clignote et un signal sonore retentit.

L'afficheur de minuterie s'éteint si vous effleurez n'importe quelle touche de la zone **12** de sélection des niveaux de cuisson, par exemple la touche d'un niveau de cuisson.

Pour effacer des valeurs erronées mises en mémoire, vous pouvez effleurer la sélection de minuterie **8** et entrer ensuite la valeur «0».

Minuterie

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



Programmation de la minuterie

Allumez la zone de cuisson souhaitée (voir chapitre «Utilisation des zones de cuisson»). Programmez la minuterie comme indiqué au chapitre «Programmation de la sonnerie de 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. Dans 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 zone à la minuterie.

Remarque:

Il est possible de programmer la minuterie pour les cinq zones de cuisson. Pour effacer la programmation de telle ou telle zone de cuisson, procédez dans le même ordre. Une fois le temps programmé expiré, l'afficheur de minuterie clignote sur l'afficheur **11** ainsi que la ou les zones de cuisson programmées. De plus, un signal sonore retentit. 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, vous pouvez effleurer la sélection de minuterie **8** et entrer ensuite la valeur «0».

Fonction spéciale

Menu d'options

A l'aide du **menu d'options**, vous pouvez adapter à vos habitudes les fonctions d'accélération automatique et d'extension des zones de cuisson.

Appuyez simultanément sur les touches **0** et **1** pour accéder au menu d'options et y choisir la valeur souhaitée.

Le symbole Minuterie  vous permet d'enregistrer la valeur choisie.

Le symbole **+** vous permet de faire défiler le menu. Vous pouvez à tout moment quitter le menu d'options en utilisant l'interrupteur général . Les valeurs non encore enregistrées seront dans ce cas perdues.

Remarque : lorsque, étant dans le menu d'options, vous ne faites rien pendant une minute, ce menu disparaît et aucune valeur éventuellement sélectionnée ne sera enregistrée.

Procédez de la manière suivante :

- Allumez l'appareil au moyen de l'interrupteur général  (remarque : il ne faut pas que la minuterie soit activée et toutes les zones de cuisson doivent être sur 0).
- La table de cuisson étant allumée, appuyez simultanément sur les touches **0** et **1**. Un signal sonore se fait entendre. Maintenez les doigts enfoncés pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'un second signal sonore se fasse entendre et que **P1** s'allume sur l'afficheur de la minuterie. Enlevez les doigts des symboles. Sur l'afficheur des zones de cuisson, apparaît **R04**, ce qui correspond à une durée de fonctionnement de 4 minutes de l'accélérateur de chauffe.
- Vous pouvez maintenant sélectionner une durée de fonctionnement de l'accélérateur comprise entre 1 et 15 minutes en appuyant sur les touches **0** à **9** (pour un temps compris de 10 à 15 minutes, entrez les deux chiffres l'un après l'autre). La durée programmée apparaît sur l'afficheur des zones de cuisson (**R01** à **R15**) et **P1** clignote (invitation à enregistrer).

- Pour enregistrer la valeur, effleurez le symbole Minuterie . Un signal sonore se fait entendre et **P1** reste allumé.

Pour quitter le menu d'options, effleurez l'interrupteur général . Les valeurs non encore enregistrées seront dans ce cas perdues. Si vous souhaitez programmer d'autres fonctions, ...

- ... effleurez le symbole **+**. **P2** s'allume sur l'afficheur de la minuterie. Le symbole d'extension de zone clignote sur l'afficheur de la zones de cuisson 1 et 2 (avant droite et gauche).

En effleurant les zones de cuisson 1 ou 2 sur l'afficheur, vous pouvez maintenant choisir parmi trois réglages :

- le symbole d'extension de zone  clignote : l'extension est désactivée à chaque allumage de la table de cuisson, mais il est possible de l'activer si on le souhaite,
 - le symbole d'extension  est allumé en continu : l'extension est activée à chaque allumage de la table de cuisson, mais il est possible de la désactiver si on le souhaite,
 - le symbole d'extension  est allumé en continu et  est visible sur l'afficheur de la table de cuisson : le dernier réglage utilisé est sélectionné lors de l'allumage de la table de cuisson.
- Après la sélection du réglage, **P2** clignote (invitation à enregistrer).
 - Effleurez le symbole Minuterie , pour enregistrer la valeur. Un signal sonore se fait entendre et **P2** s'allume en continu.

Pour quitter le menu d'options, effleurez l'interrupteur général . Les valeurs non encore enregistrées seront dans ce cas perdues. Si vous souhaitez programmer d'autres fonctions, ...

Fonction spéciale

- ... effleurez le symbole **+**. **P3** s'allume sur l'afficheur de la minuterie. Le symbole d'extension de zone clignote sur l'afficheur de la zone de cuisson 3 (arrière gauche). En effleurant la zone de cuisson 3 sur l'afficheur, vous pouvez maintenant, comme pour la zone de cuisson 1 ou 2, choisir les réglages pour l'extension. Enregistrez les valeurs conformément à la description ci-dessus.

Pour quitter le menu d'options, effleurez l'interrupteur général **⓪**. Les valeurs non encore enregistrées seront dans ce cas perdues. Si vous souhaitez programmer d'autres fonctions, .

- ... effleurez le symbole **+**. **P4** s'allume sur l'afficheur de la minuterie. Le symbole d'extension de zone clignote sur l'afficheur de la zone de cuisson 4 (centrale arrière). En effleurant la zone de cuisson sur l'afficheur, vous pouvez maintenant, comme pour la zone de cuisson 1, 2 ou 3, choisir les réglages pour l'extension. Enregistrez les valeurs conformément à la description ci-dessus.

Fonction mémoire

Après coupure, la table de cuisson enregistre pendant 15 secondes tous les niveaux de cuisson et valeurs de la minuterie. Ainsi, en cas de coupure involontaire, vous pouvez facilement retrouver tous vos réglages.

Procédez de la manière suivante :

- Appuyez sur l'interrupteur général **⓪**. Les valeurs sélectionnées au préalable clignotent sur l'afficheur.
- Si vous voulez valider les valeurs enregistrées : appuyez sur le symbole Minuterie **⓪** dans les 5 secondes suivantes. Un signal sonore se fait entendre. Les valeurs sélectionnées au préalable sont validées.
- Toute autre action provoque la perte des valeurs enregistrées.

Fonction spéciale

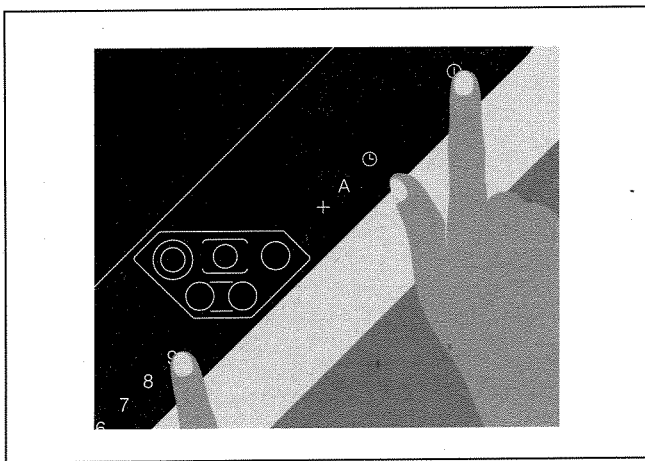
Sécurité enfants

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 la sécurité et peut donc toujours être utilisée.

Activation de la sécurité enfants

- La table de cuisson étant allumée, effleurez le chiffre «9» dans la zone de sélection de niveau de cuisson **12** et maintenez le doigt dessus.
- Ensuite, éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur général **7**.
- Ensuite, vous pouvez enlever le doigt du chiffre «9».



Le voyant de l'interrupteur général **7** clignote pour signaler que la sécurité enfants est activée. Maintenant, n'importe qui peut toucher au tableau de commande **6** sans déclencher de cuisson.

— Exception: action sur la sécurité enfants elle-même et la sonnerie de minuterie.

Désactivation de la sécurité enfants

- Sur la zone **12** de sélection du niveau de cuisson, effleurez le chiffre «9» et maintenez le doigt dessus.
- Ensuite, à l'aide de l'interrupteur général **7**, allumez la table de cuisson.

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

Fonction d'extinction automatique

La table de cuisson possède une fonction d'extinction automatique, grâce à laquelle la table s'arrête automatiquement au bout de 4 heures si aucune commande nouvelle n'a été donnée durant cette période (par exemple en cas d'absence prolongée).

Fonction protection de surchauffe

Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson est dotée d'une protection intégrée contre la surchauffe.

Cette sécurité arrête les deux zones de cuisson droites en cas de surchauffe. Dans l'afficheur de zone de cuisson, la protection de surchauffe est signalée par la lettre «**H**» qui s'allume en alternance avec «**0**» ou l'indication 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.

Remarques générales

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.

La table de cuisson vitrocéramique n'est pas destinée au chauffage de produits alimentaires placés dans des films aluminium et récipients en plastique.

Mettez immédiatement l'appareil hors service lorsque, suite à une utilisation non conforme, des fissures et éclats apparaissent en surface. En effet, des pièces sous tension peuvent alors être en contact direct ou indirect avec du liquide qui déborde, ou bien il y a risque de blessure. Dans ce cas, débranchez la fiche d'alimentation secteur ou dévissez le fusible.

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.

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

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.

Si une anomalie de fonctionnement se produit sur votre appareil, essayez d'y remédier en débranchant la table.

Si l'anomalie persiste, alors que l'alimentation électrique fonctionne correctement, avertissez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau compétent.

Pour des raisons thermiques, le **fonctionnement simultané de la table de cuisson et d'un four à pyrolyse** n'est pas autorisé. En effet, la capacité de fonctionnement de l'électronique n'est pas garantie dans ce cas.

Remarque:

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

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.

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 crasses 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 récurer ou pouvant rayer.

Notice d'installation

L'appareil doit être raccordé uniquement par un installateur-électricien agréé, en conformité avec toutes les normes édictées par l'entreprise fournissant l'électricité et les normes sur la construction.

S'il n'est pas possible de séparer totalement l'appareil du secteur au moyen d'une fiche d'alimentation accessible, il faut prévoir en amont dans l'installation électrique un sectionneur dont les contacts sont écartés d'au moins 3 mm.

L'installateur est responsable du parfait fonctionnement de l'appareil sur le lieu d'installation. Il doit en expliquer le fonctionnement à l'utilisateur à l'aide de la notice.

La protection contre les contacts accidentels par le bas doit être garantie après montage, par exemple par mise en place d'un fond intermédiaire pouvant être démonté uniquement avec un outil.

Remarque:

Il faut expliquer à l'utilisateur comment il doit mettre l'appareil hors tension en cas de nécessité.

Les dommages dus au non-respect de cette notice ne pourront être reconnus.

Cette table de cuisson est conforme à la classe thermique Y et doit être encastrée dans un élément de cuisine, selon le schéma.

Ne pas poser l'appareil dans des cuisines intégrées en bois ou autre matériau inflammable similaire, sans prendre des dispositions additionnelles.

Lorsque le four est installé dans un élément bas, il faut le centrer sous la table de cuisson.

Pour des raisons thermiques, le fonctionnement simultané de la table de cuisson et d'un four à pyrolyse **n'est pas** autorisé. En effet, la capacité de fonctionnement de l'électronique n'est pas garantie dans ce cas.

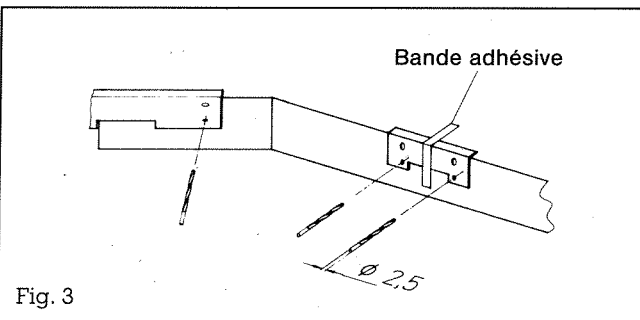
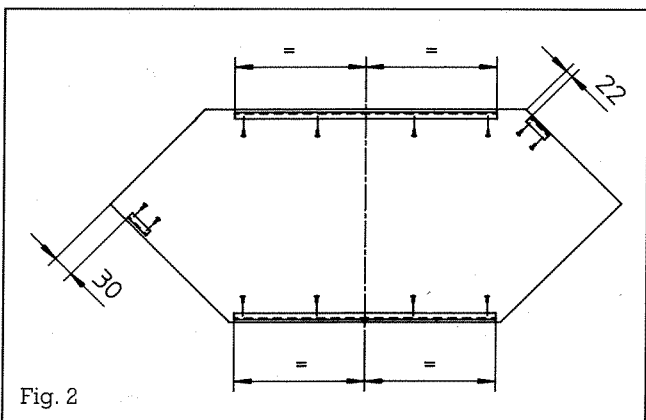
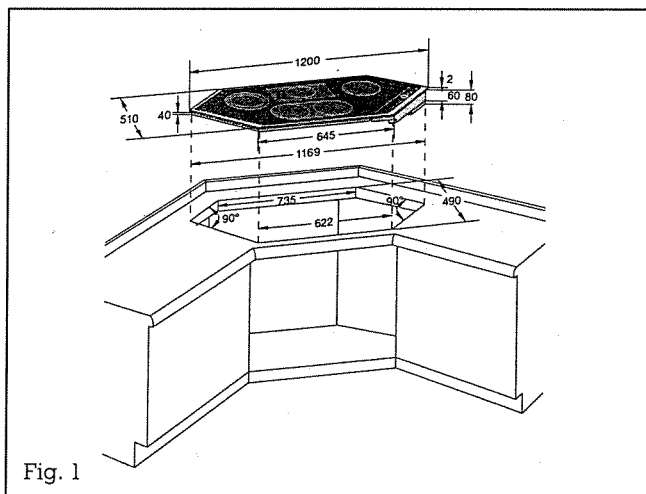
Appuyer la table sur une seule paroi latérale ou arrière d'un élément haut ou du mur de la cuisine. Sur l'autre paroi latérale, il ne faut placer qu'un autre appareil ou élément de même hauteur.

Respecter une distance minimale de 10 mm entre le bas du carter et l'élément en matériau inflammable le plus proche.

Si les appareils sont placés près d'une paroi inflammable, il faut respecter une distance minimale de 50 mm entre la paroi et le bord de l'appareil.

La plaque signalétique ci-après est valable pour le type d'appareil décrit dans cette notice d'utilisation.

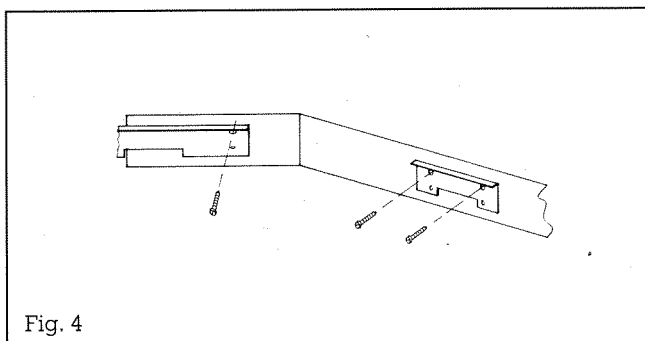
Notice d'installation



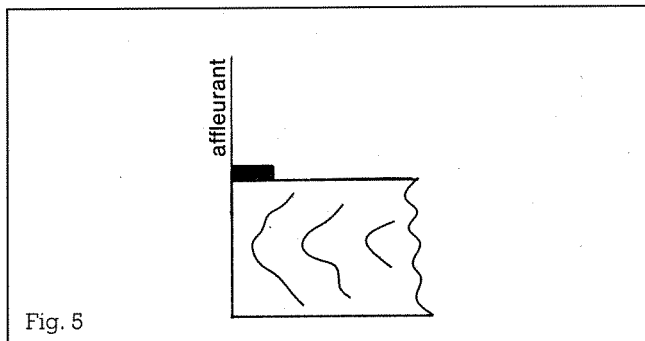
Installation

1. Au moment du déballage, vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport.
2. Faire la découpe dans le plan de travail comme indiqué sur le schéma 1 et au moyen du gabarit de découpe joint. Il est conseillé d'appliquer sur les tranches de la découpe un agent d'imprégnation imperméable, par exemple du vernis.
3. Poser les deux cornières longues fournies, au milieu, à l'avant et à l'arrière. Comme indiqué sur le schéma 2 et 3, poser les 2 cornières courtes sur la découpe du plan de travail. Utiliser de la bande adhésive pour empêcher les cornières de glisser. Avec un foret de $\varnothing 2,5$ mm, agrandir tous les trous dans les tranches de la découpe.

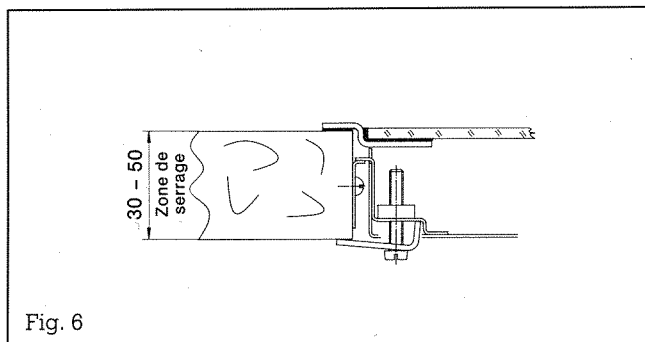
Notice d'installation



4. Enlever la bande adhésive. Tourner les cornières et les visser dans les trous percés, avec les vis à bois fournies. Voir fig. 4.



5. Enlever le film protecteur de la bande d'étanchéité et coller celle-ci autour de la découpe. La bande ne doit pas se chevaucher dans les angles, mais être posée bout à bout.



6. Insérer la table de cuisson de façon que le logo Gaggenau se trouve à l'avant, au milieu.
Après centrage, fixer la table au plan de travail, avec les supports et vis joints.
Voir fig. 6.

Remarque:

Ne pas coller la table de cuisson dans le plan de travail avec du silicone.

Installation

Branchement électrique

Puissance raccordée: 10,1 kW

Raccorder au secteur en respectant toutes les normes en vigueur.

L'appareil doit être relié à la terre.

Le câble d'alimentation doit être au moins conforme au type H05VV-F.

Tenir compte des indications de la plaquette d'identification, brancher soigneusement le conducteur de protection. Raccorder le cordon d'alimentation au secteur selon le schéma de branchement ci-dessous.

Refixer le boîtier de protection.

Schémas de branchement des éléments chauffants 230 V

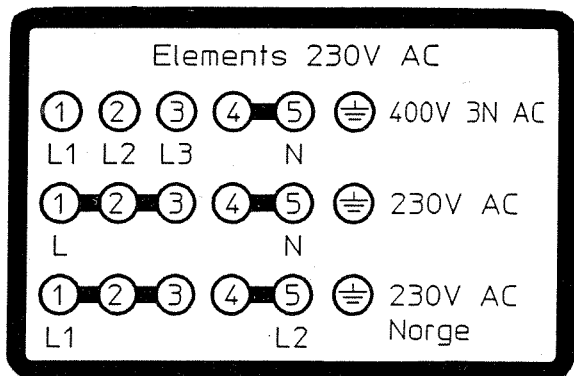
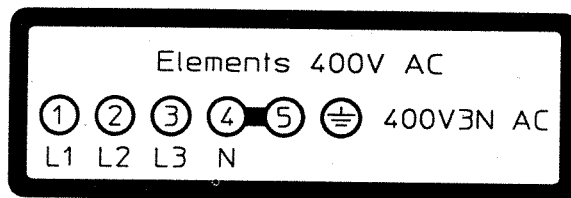


Schéma de branchement des éléments chauffants 400 V



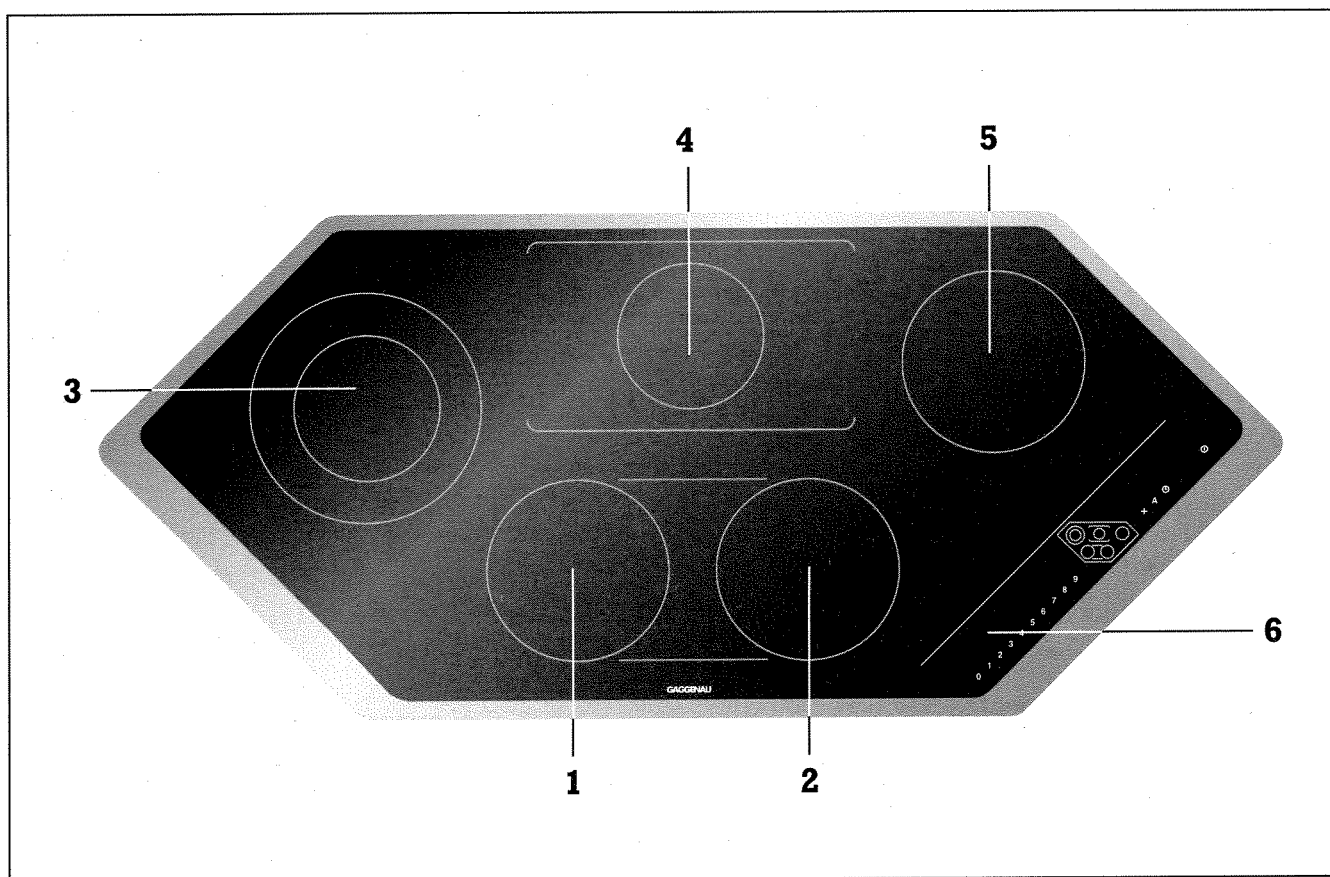
Sous réserve de modifications techniques !

Contents

GB

Features	Page 54 - 55
Operating the glass-ceramic cooking range	Page 56 - 58
Operating the cooking zone(s)	Page 59 - 67
Timer operation	Page 68 - 69
Special function	Page 70 - 72
General notes	Page 73
Installation instructions	Page 74 - 77

Features



- 1** SuperQuick cooking zone
 $\varnothing$ 180-1800 W capable of combination
 with a 180x415-4000 W roasting dish zone
 (with SuperQuick cooking zone **2** and 400 W
 intermediate zone)
- 2** SuperQuick cooking zone
 $\varnothing$ 180-1800 W capable of combination
 with a 180x415-4000 W roasting dish zone
 (with SuperQuick cooking zone **1** and 400 W
 intermediate zone)

- 3** SuperQuick cooking zone
 $\varnothing$ 140-1000 W capable of combination
 with a $\varnothing$ 230-2300 W cooking zone
- 4** SuperQuick cooking zone
 $\varnothing$ 140-1100 W capable of combination
 with a 140x240-2000 W roasting dish zone
- 5** SuperQuick cooking zone
 $\varnothing$ 180-1800 W
- 6** Control panel

**Note: On 400 V appliances, the inter-
 mediate zone has a power output of 800 W.**

Features

With the CK 596 you have a glass-ceramic cooking range on which the required settings and additional functions are activated by touching the operating area.

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. The appliance emits multiple short signals should you unintentionally touch several symbols at once.
- * 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 master switch, thus ensuring a maximum of safety.
- * 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).

All states of the cooking zones are displayed in the control panel **6**.

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

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

At every cooking level, continuous heat supply is **controlled electronically**.

The cooking range has an **automatic quick-boil facility (A)**. Whenever you activate and assign the automatic quick-boil facility, 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.

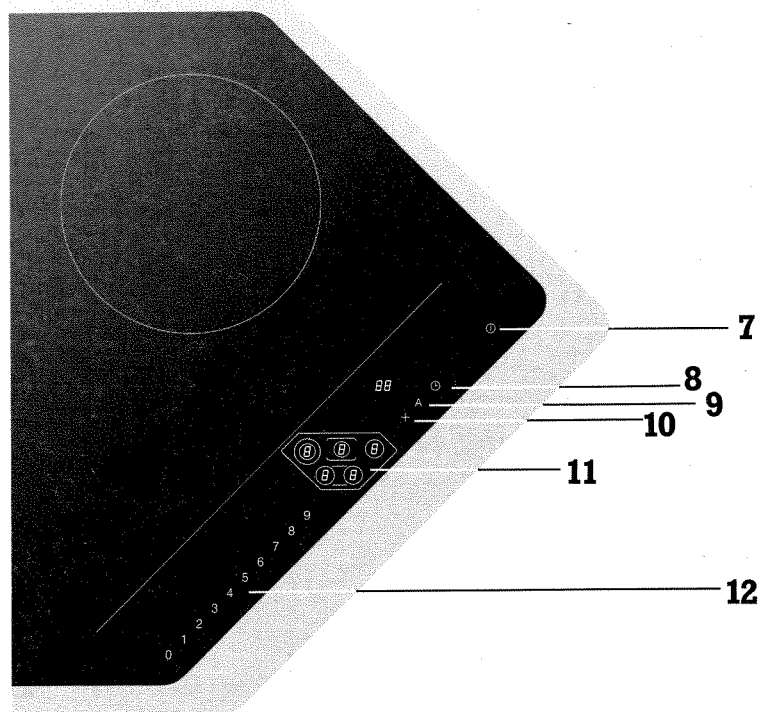
The **timer** can be used either as a short-time reminder or to time cooking on any of the cooking zones. You can therefore use the built-in timer to assign an entered cooking time to one or several cooking zones.

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

Using the **options menu**, the automatic quick boil facility and the combination feature can be programmed to suit your individual needs.

Memory function: The cooking range stores all the set cooking levels and time values for 15 seconds after it has been switched off. You are therefore able to retrieve all the previous values should you switch it off accidentally.

Operating the glass-ceramic cooking range



- 7** Main switch
- 8** Timer input and display panel
- 9** Automatic quick-boil facility input

- 10** Combination input
- 11** Cooking zone input and cooking zone display panel
- 12** Cooking level input panel (**0-9**)

Operating the glass-ceramic cooking range

Setting heat levels

Set heat levels by selecting the corresponding cooking zone in the cooking zone display panel **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 values in the settings table 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.

Operating the 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 to reach the continuous cooking or warming temperature faster.

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

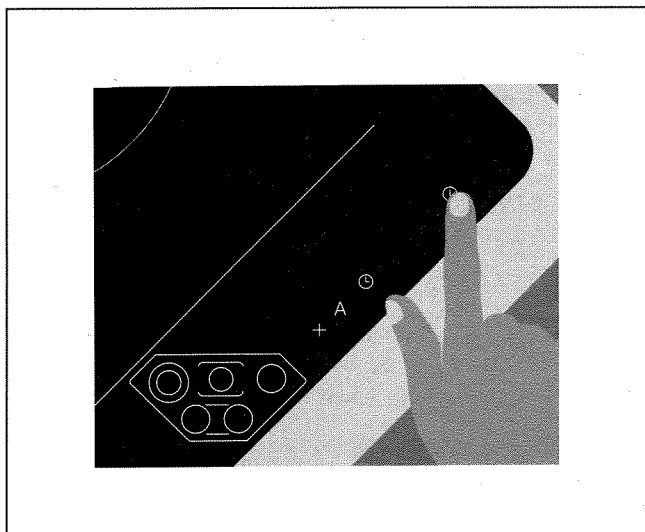
You can switch the automatic quick-boil facility on and off any time you like, i.e. either before or while cooking, by selecting the cooking zone followed by „**A**“.

It is indicated by an „**A**“ that lights up intermittently at the set cooking level.

Using the combination feature

You can enlarge or reduce the size of cooking zones **1, 2, 3** and **4** by selecting the cooking zone you require and by then pressing „**+**“ (combination).

Operating the glass-ceramic cooking range



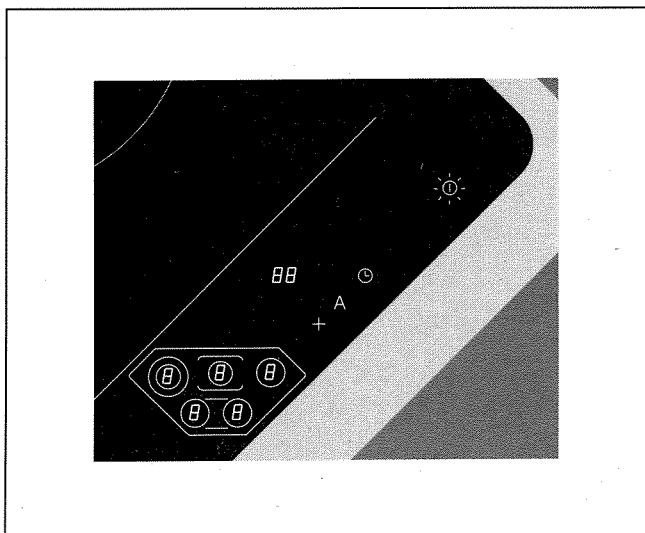
Switching on the entire cooking range

- Select the main switch **7** for more than one 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 **7**.

Note:

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



Switching off the entire cooking range

- Select the main switch **7**. All cooking zones are switched off. All cooking zones in the cooking zone display **11** and the main switch go off, but the residual heat display stays on.

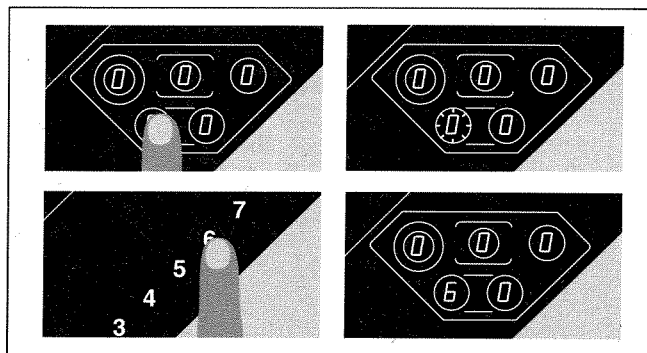
All cooking zones can also be switched off singly as described in the section entitled „Operating the cooking zones“.

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

Operating the cooking zone(s)

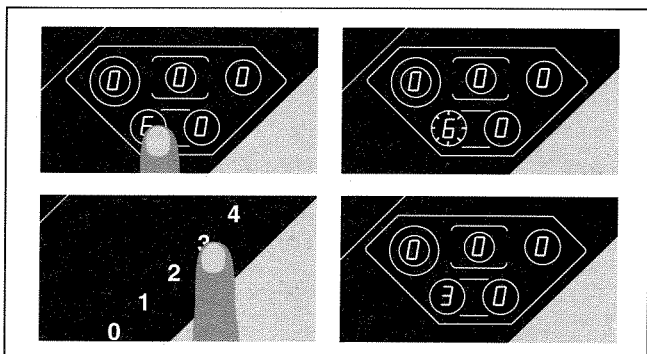
It is assumed in the following detailed operating instructions that the main switch **(7)** is on.

SuperQuick cooking zone 1 on front right or 2 on front left



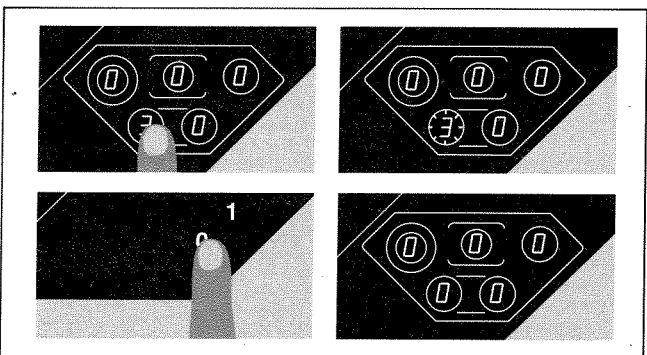
Switching on (same as cooking zone 1)

- Select the front left or 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 panel **12**. The heat level you have selected appears in the cooking zone display **11**.



Varying a heat level

- Select the cooking zone you require 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.

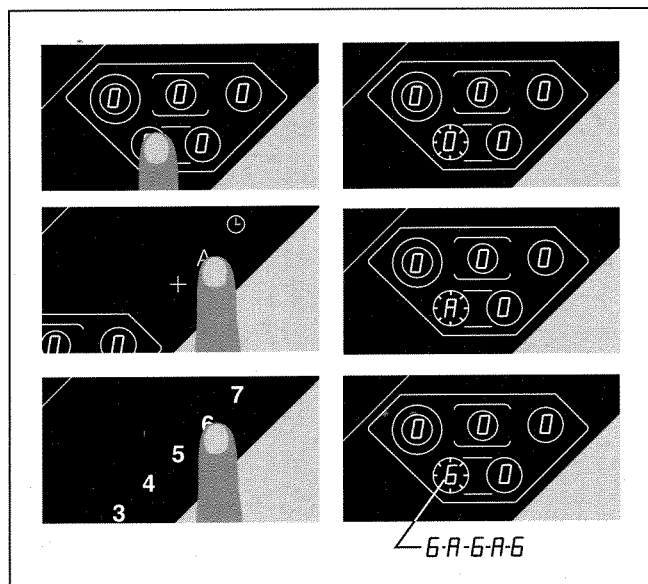


Switching off (same as cooking zone 1)

- Select the front left or right cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding digit in the cooking zone 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.

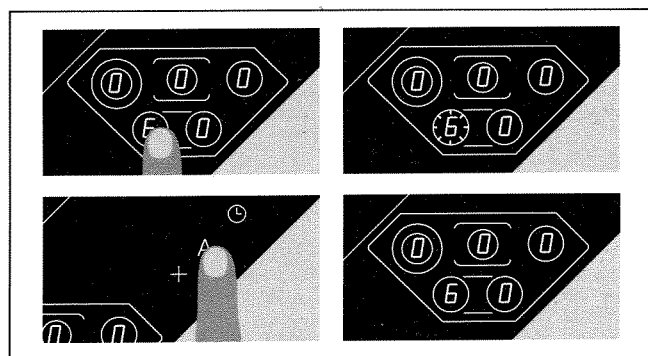
Operating the cooking zone(s)

Operating cooking zone 1 or 2 with the automatic quick-boil facility



Switching on with the automatic quick-boil facility

- Select the cooking zone you require in the cooking zone display **11**.
- Select the automatic quick-boil facility with the symbol „**A**“. The automatic quick-boil facility is indicated in the cooking zone display **11** by the symbol „**A**“.
- Select the applicable cooking zone in the cooking zone display **11**. Then select the heat level **1-8** you require on the heat input panel **12**. The heat level you have selected and the symbol „**A**“ indicating the automatic quick-boil facility appear alternately, i.e. „**6-A-6-A-6**“.

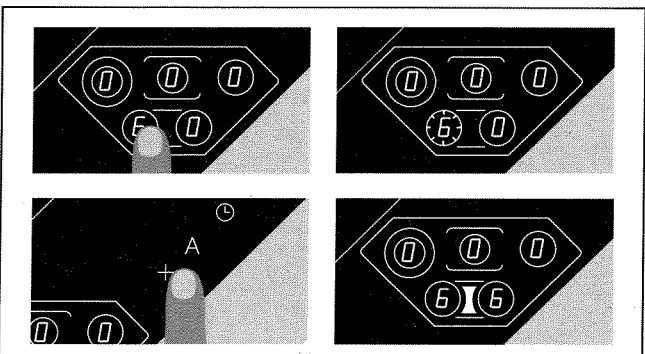
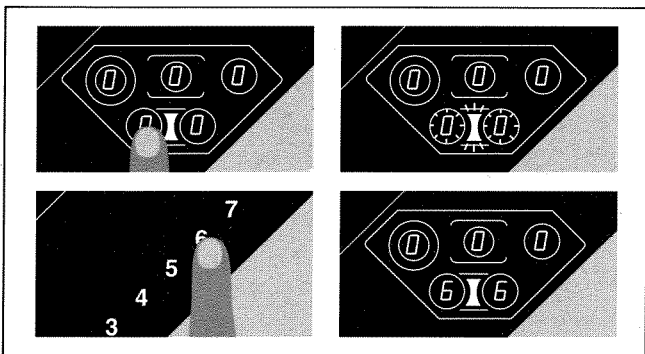
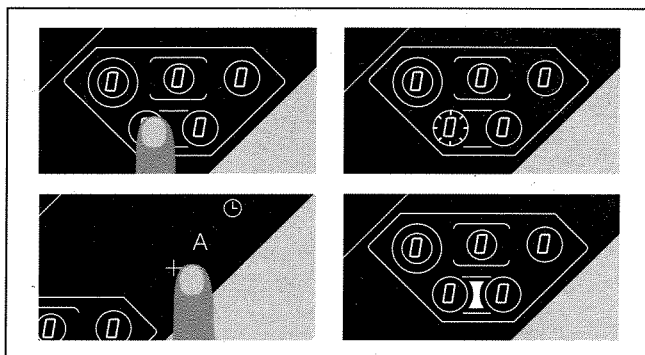


Stopping the automatic quick-boil function prematurely

- Select the applicable cooking zone in the cooking zone display. The cooking zone and the symbol „**A**“ indicating the automatic quick-boil flash alternately.
- Select the „**A**“ symbol on the control panel **6** and 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)

Operating cooking zones 1 and 2 with roasting dish zone



Combining the SuperQuick cooking zones 1 and 2 to obtain a large roasting dish zone

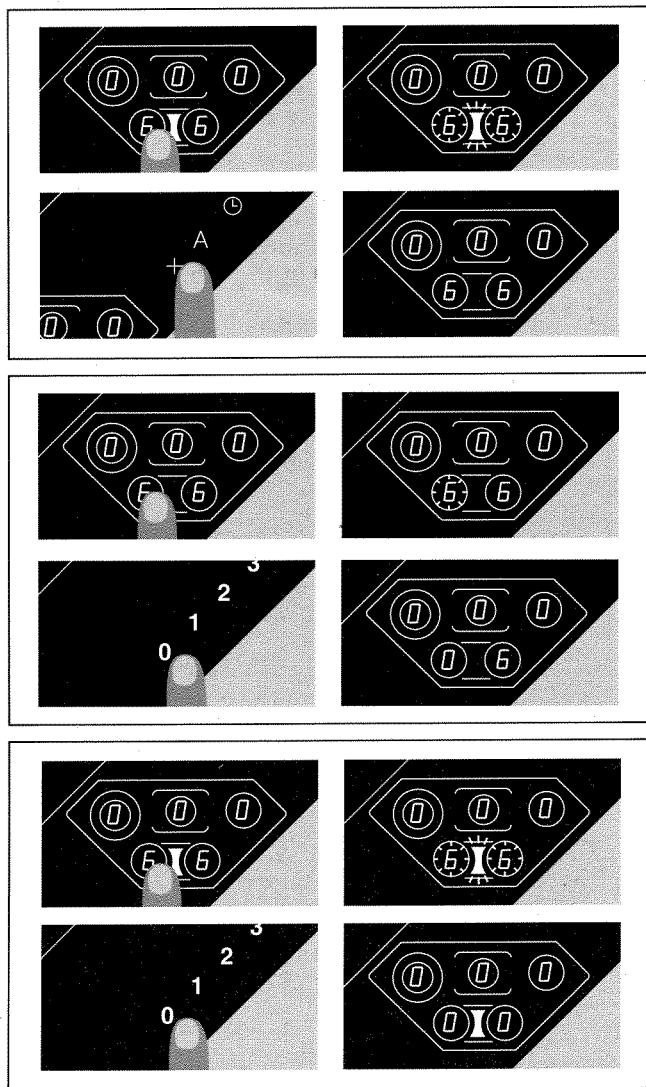
- Select the front left or right cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding „0“ display flashes.
- Select the „+“ symbol. The „0“ displays of both cooking zones and the „I“ combination symbol between the cooking zones light up in the cooking zone display. All subsequent inputs for cooking zone **1** or **2** apply to the entire roasting dish zone.
- Select the cooking zone. The „0“-displays of both cooking zones and the „I“ combination 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 right 1 or front left cooking zone 2 that has already been switched on to a roasting dish zone

- Select the front right or left cooking zone. The heat level display flashes.
- Select the „+“ symbol. The heat level already set appears in both cooking zones and the „I“ combination symbol also lights up.

Operating the cooking zone(s)

Operating cooking zones 1 and 2 with roasting dish zone



Switching from the large roasting dish zone to one single cooking zone 1 or 2 (cancelling a combination)

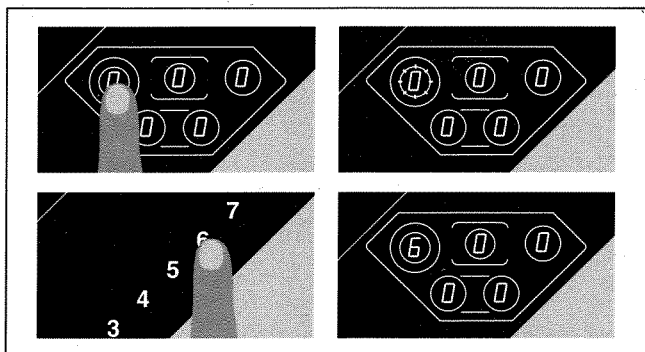
- Select the front left or right cooking zone in the cooking zone display **11**. The two cooking levels and the „I“ combination symbol flash.
- Select the „+“ symbol. The „I“ combination symbol goes off. The selected heat level remains set on both cooking zones.
- In the cooking zone display **11**, select the cooking zone that you do not need. The indication in the display denoting this cooking zone flashes in the cooking zone display.
- Select heat level „0“ in the heat level input area **12**. „0“ appears in the cooking zone display or any residual heat is displayed.

Switching off the entire roasting dish zone

- Select the front left or right cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding digits and the „I“ combination symbol flash in the cooking zone display.
- Select heat level „0“ in the heat level input area **12**. „0“ appears in the display **11** of both cooking zones or any residual heat is displayed. The combination symbol „I“ continues to light up.

Operating the cooking zone(s)

SuperQuick cooking zone 3, rear left

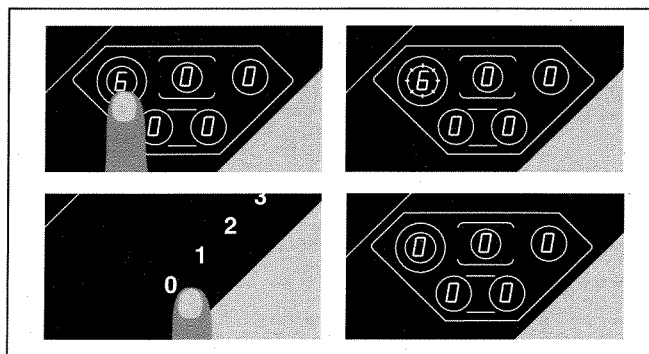


Switching on

- Select the applicable cooking zone in the cooking zone display **11**. The applicable cooking zone flashes in the cooking zone display.
- Select the heat level **1-9** you require in the heat level input area **12**. The heat level you have chosen appears in the cooking zone display.

Varying a heat level

(same as for cooking zone **1**)



Switching off

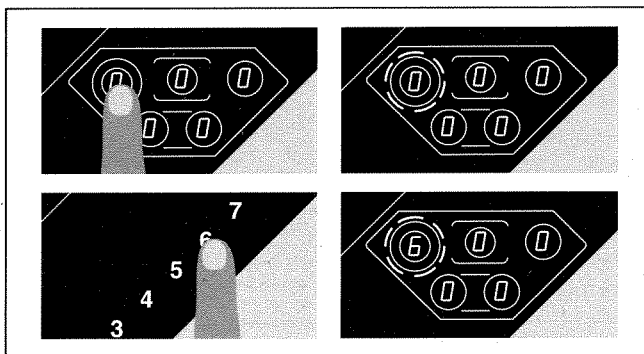
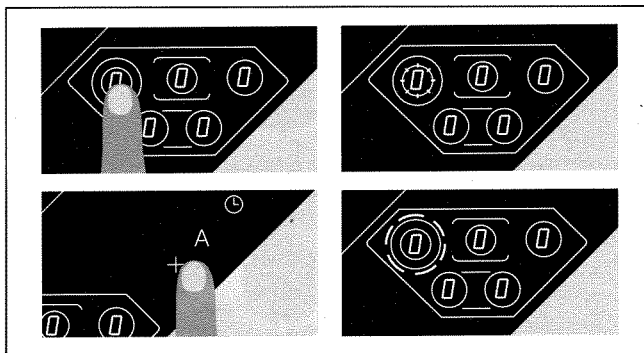
- Select the applicable cooking zone in the cooking zone display **11**. The applicable digit flashes in the cooking zone display.
- Select „0“ in the heat level input area. The „0“ appears in the cooking zone display or any residual heat is displayed.

Switching on with automatic quick-boil facility (same as for cooking zone **1**)

Terminating the automatic quick-boil facility prematurely (same as for cooking zone **1**)

Operating the cooking zone(s)

SuperQuick cooking zone 3 with combination



Switching to the large cooking zone

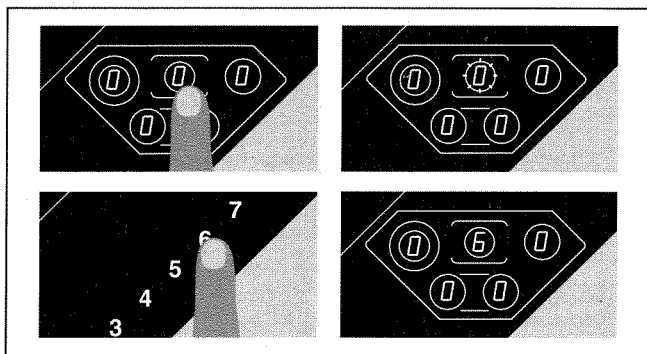
- Select the rear left cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding display flashes.
- Select the „+“ symbol. The „0“ display of the rear cooking zone and the „+“ combination symbol light up in the display panel **11**.
- Select the rear left cooking zone again. The „0“ display of the cooking zone and the „+“ combination symbol flash in the cooking zone display **11**.
- Select the heat level **1-9** you require on the heat level input panel **12**. The chosen heat level and the combination symbol „+“ appear in the rear left cooking zone.

Switching to the small cooking zone

Once activated, a combination can be switched off again by selecting the rear left cooking zone on the cooking zone input panel **11**, followed by „+“.

Operating the cooking zone(s)

SuperQuick cooking zone 4, middle rear

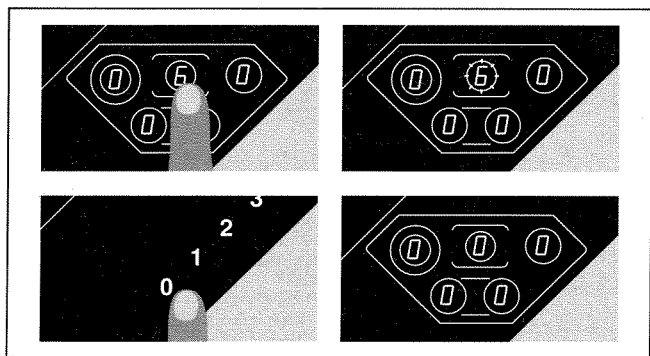


Switching on (same as for cooking zone 1)

- Select the middle rear 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 panel **12**. The heat level you have chosen appears in the cooking zone display **11**.

Varying a heat level

(same as for cooking zone 1)



Switching off (same as for cooking zone 1)

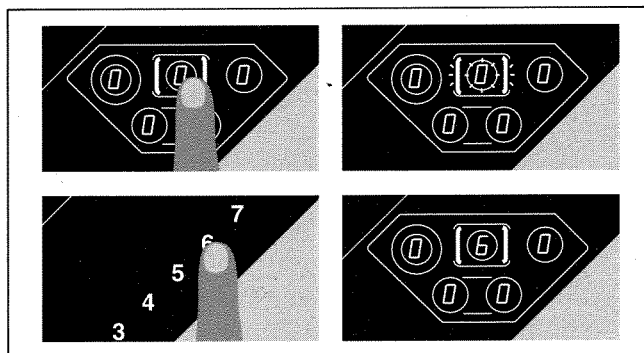
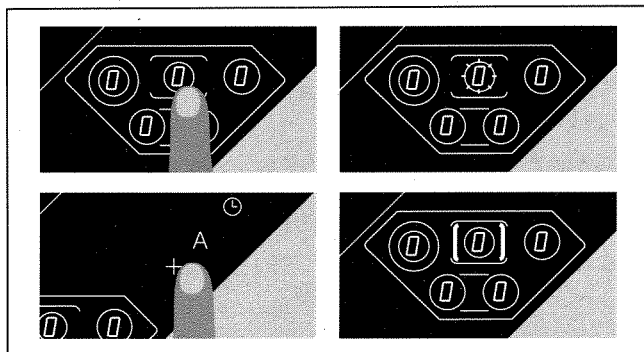
- Select the middle rear cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding digit in the cooking zone display **11** flashes.
- Select „0“ on the heat level input panel. The „0“ appears in the cooking zone display or any residual heat is displayed.

Switching on with automatic quick-boil facility (same as for cooking zone 1)

Terminating the automatic quick-boil facility prematurely (same as for cooking zone 1)

Operating the cooking zone(s)

SuperQuick cooking zone 4 with combination



Switching to the roasting dish zone

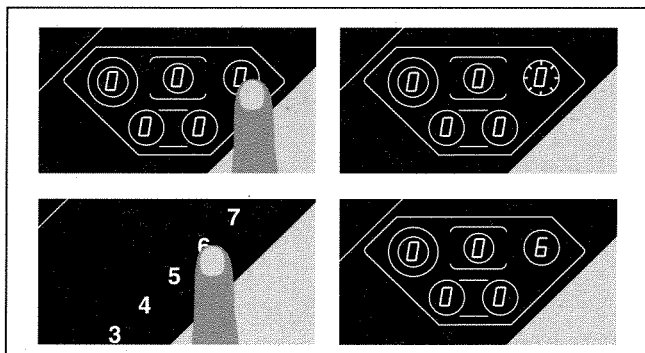
- Select the middle rear cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding display flashes.
- Select the „+“ symbol. The „0“ display of the cooking zone and the combination symbol „[]“ light up in the display panel **11**.
- Select the middle rear cooking zone again. The „0“ display of the cooking zone and the combination symbol „[]“ flash in the display panel **11**.
- Select the heat level **1-9** you require on the heat level input panel **12**. The „0“ display of the cooking zone and the combination symbol „[]“ appear in the cooking zone (middle rear) .

Switching to the small cooking zone

Once activated, a combination can be switched off again by selecting the cooking zone (middle rear) on the cooking zone display **11**, followed by „+“.

Operating the cooking zone(s)

SuperQuick cooking zone 5, rear right

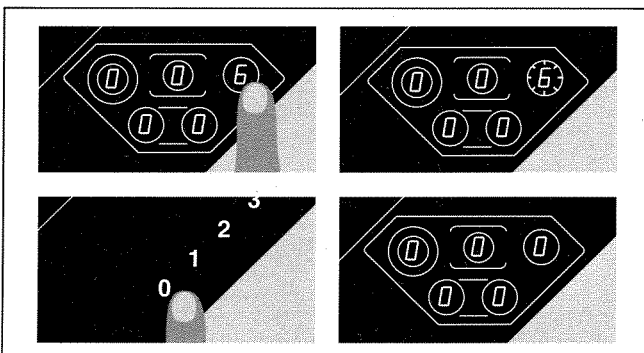


Switching on (same as for cooking zone 1)

- Select the rear 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 panel **12**. The heat level you have chosen appears in the cooking zone display **11**.

Varying a heat level

(same as for cooking zone 1)



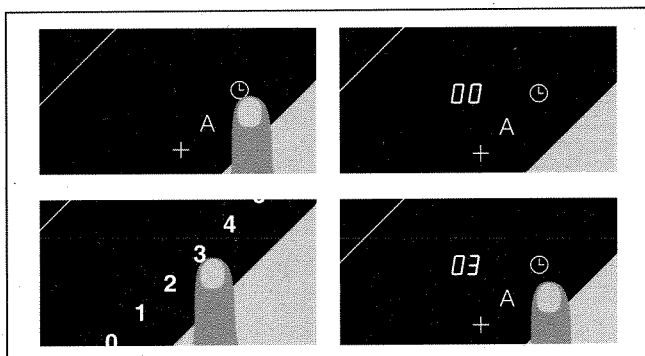
Switching off (same as for cooking zone 1)

- Select the rear right cooking zone in the cooking zone display **11**. The corresponding number in the cooking zone display **11** flashes.
- Select „0“ on the heat level input panel. The „0“ appears in the cooking zone display or any residual heat is displayed.

Switching on with automatic quick-boil facility (same as for cooking zone 1)

Terminating the automatic quick-boil facility prematurely (same as for cooking zone 1)

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 min and 90 min can be entered on the timer.

- After you have touched the timer selector **8**, the symbols „00“ light up and flash (on the left of the timer selector).
- You can enter the value you require with the aid of the digits on the cooking level input panel **12**. The value you have entered appears in the timer display.
- Touch the Timer selection symbol **8** again. The elapsing time is started. The running time is displayed in the timer display.

Note:

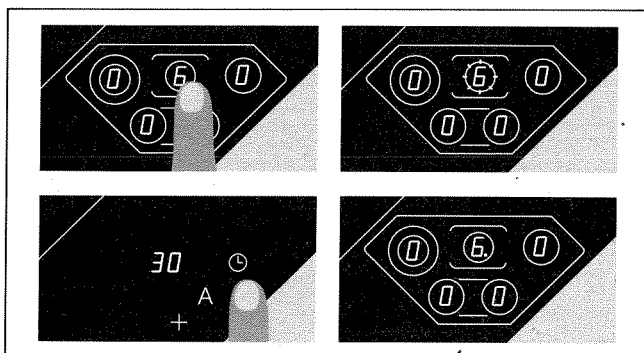
Even if you do not touch the timer selector, the short time reminder timer will start to run if you do not enter a value within 3 seconds. Once the short time you have entered has elapsed, the timer display flashes and an audible signal sounds.

The time display goes off when you touch any key on the heat level input panel, e.g. a heat level.

You can clear wrongly programmed time values by touching the timer selector **8** and be then entering the value „0“.

Timer operation

– Programming the timer for one or several cooking zones



Programming the timer

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 five cooking zones.

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

When the programmed time has elapsed, the timer display and the assigned cooking zone(s) flash in the display panel **11**. An audible signal also sounds. 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“.

You can clear incorrectly stored time values by touching the timer selector **8** and by then entering the value „0“.

Special function

Options menu

Using the **options menu**, the automatic quick boil facility and the combination feature can be programmed to suit your individual needs.

Use the digits **0** and **1** to access the options menu and chose the required values.

Use the symbol  to store the required value.

Use the symbol **+** to go through the options menu.

Use the main switch  to exit the options menu at any time. Values which have not been confirmed will not be stored.

Note: The options menu will automatically end without storing any values, should you stop operating it for more than a minute.

Proceed as follows:

- Switch on the appliance by touching the main switch . (Note: The timer must not be activated and all cooking zones should be on 0.)
- Touch digits **0** and **1** on the cooking range when switched on. You will hear a signal. Keep your fingers pressed down until a second signal sounds after a few seconds and **P 1** flashes on the timer display panel. Remove fingers immediately. **R 0 4** appears on the cooking zone display panel, i.e. a quick boil time of 4 minutes is stored.
- You can now touch digits **0** to **9** to select a quick boil time from 1 to 15 minutes (between 10 and 15 minutes you have to touch both digits one after the other). The selected time (**R 0 1** to **R 1 5**) is shown on the cooking zone display panel.
- Store the required value by touching the symbol . You will hear a signal and **P 1** lights constantly.

In order to exit the options menu touch the main switch . Values that have not been confirmed will not be stored.

Should you require to program further functions, ...

- ... touch the symbol **+**. **P 2** flashes on the timer display panel. The symbol for combination feature flashes on the display of cooking zones 1 and 2 (front left and right).

By touching cooking zone 1 or 2 in the display panel you can choose three options:

- the symbol for combination feature  flashes: every time the cooking range is switched on the combination feature is de-activated, however can be activated if desired.
- the symbol for combination feature  lights: every time the cooking range is switched on the combination feature is activated, however can be de-activated if desired.
- the symbol for combination feature  lights and  appears on the cooking zone display: when the cooking range is switched on the previously used option is activated.
- Store the required option by touching the symbol . You will hear a signal and **P 2** lights constantly.

In order to exit the options menu touch the main switch . Values that have not been confirmed will not be stored.

Should you require to program further functions, ...

Special function

- ... touch the symbol **+**. **P3** flashes on the timer display panel. The symbol for combination feature flashes on the display of cooking zone 3 (rear left).

By touching the cooking zone in the display panel you can choose the combination feature as for cooking zones 1 and 2. Store the options as described above.

In order to exit the options menu touch the main switch **⓪**. Values that have not been confirmed will not be stored.

Should you require to program further functions, ...

- ... touch the symbol **+**. **P4** flashes on the timer display panel. The symbol for combination feature flashes on the display of cooking zone 4 (middle rear).

By touching the cooking zone in the display panel you can choose the combination feature as for cooking zones 1, 2 and 3. Store the options as described above.

Memory function

The cooking range stores all the set cooking levels and time values for 15 seconds after it has been switched off. You are therefore able to retrieve all the previous values should you switch it off accidentally.

Proceed as follows:

- You tap the main switch **⓪**. The previous values flash on the display panel.
- Should you wish to accept the stored values: Tap the symbol timer **⌚** within 5 seconds. You will hear a signal. The previous values are now accepted.
- Failure to follow the above procedure exactly results in the stored values being lost.

Special function

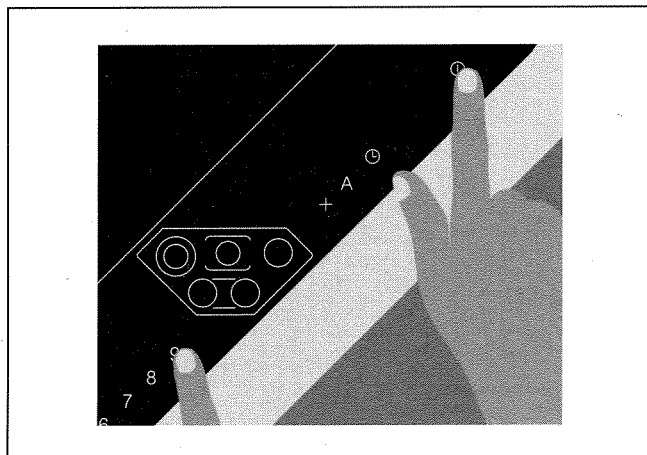
Child lock

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.

Switching on the child lock

- While the cooking range is on, touch the digit „9“ in the heat level input area **12** and hold your finger on it.
- Then switch off the cooking range by means of the main switch **7**.
- You can then remove your finger from the digit „9“.



The child lock is indicated by flashing of the main switch **7**.

Any part of the control panel **6** can now be touched without triggering operation of the cooking zones. Only the child lock and the short time reminder can now be operated.

Switching off the child lock

- Touch the digit „9“ in the heat level input area **12** and hold your finger on it.
- Then switch on the cooking range by means of the main switch **7**.

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

Automatic switch-off function

The cooking range has an automatic switch-off function, i.e. if nothing is entered within 4 hours of switching on the range, it switches itself off automatically (e.g. in the event of prolonged absence).

Overheating protection function

For safety reasons, the cooking range has been equipped with an electronic fuse to prevent overheating.

The electronic fuse switches off both right-hand cooking zones 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.

General 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.

The glass-ceramic hob is not suitable for warming foodstuffs in aluminium foils and plastic receptacles.

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 the appropriate mains fuses.

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

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

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. If a malfunction should ever occur on your appliance, it may be possible to remedy it by isolating the appliance from the mains.

Consult your dealer or your responsible Gaggenau service if this does not remedy the malfunction and the power supply is in working order.

For thermal reasons, **simultaneous** operation of the cooking range and **pyrolytic operation** of a baking oven installed below it is **not** permitted. Proper functioning of the electronic circuitry cannot be guaranteed in such cases.

By the way:

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

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.

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.

Installation instructions

The unit must only be connected by an authorised electrical installation fitter, paying attention to the applicable power supply company regulations and the regionally applicable construction regulations.

If it is not possible to isolate all poles of the unit from the mains by means of an accessible plug, an isolator with a contact gap of at least 3 mm must be installed.

The electrician is responsible for perfect functioning of the appliance at the place where it is installed. With reference to the operating instructions, he must explain to the user how it operates.

Shock hazard protection from below must be guaranteed after installation, e.g. by installing an intermediate base that can be detached using a suitable tool.

Note:

The fitter must explain to the user how to de-energise the unit if required.

Damage caused by failure to observe these instructions cannot be recognised.

This cooking range corresponds to heat class Y and must be installed in a built-in cabinet as shown in the sketch.

This appliance may be installed in kitchen units consisting of wood or similar combustible materials without taking appropriate additional measures.

Pay attention to the following when installing an oven underneath the hob: the oven must be installed in the centre underneath the hob. For thermal reasons, simultaneous operation of the hob and the oven in the pyrolytic cleaning mode is **not** permitted. Operability of the electronic circuitry is not guaranteed in such cases.

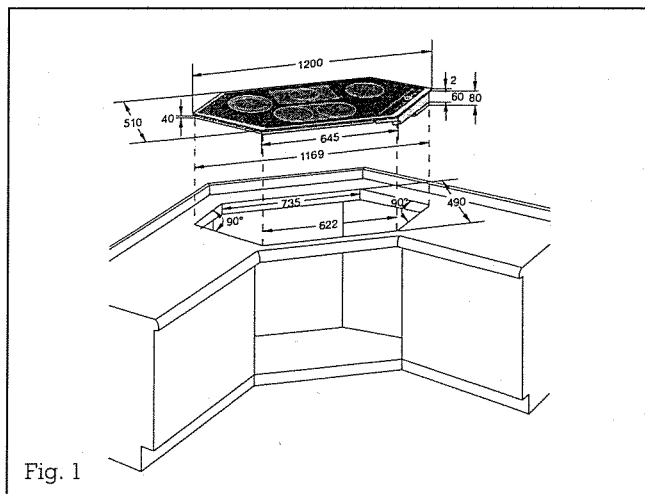
Only one side and one rear panel may be on an upright cabinet or the kitchen wall. Only a similar appliance or item of furnishing of equal height may be positioned on the other side panel.

There should be a distance of at least 10 mm between the bottom of the housing and the next combustible item of furnishing.

If appliances are installed next to a combustible wall, a safety clearance of at least 50 mm must be kept to between the wall and the edge of the appliance.

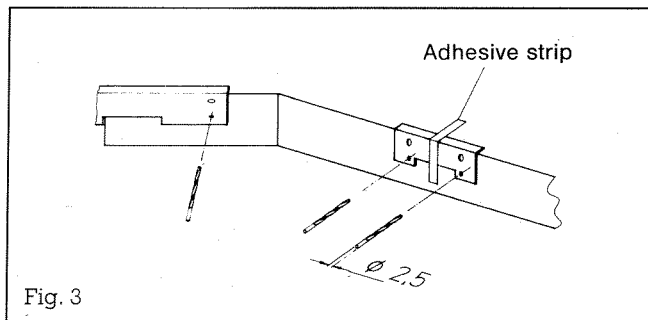
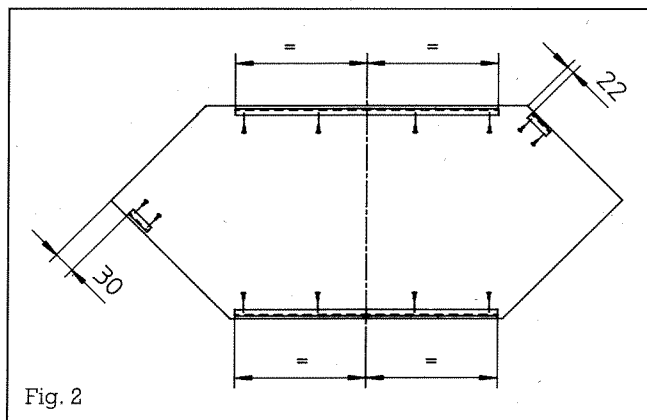
The rating plate shown below applies to the type of appliance specified in the operating instructions.

Installation instructions

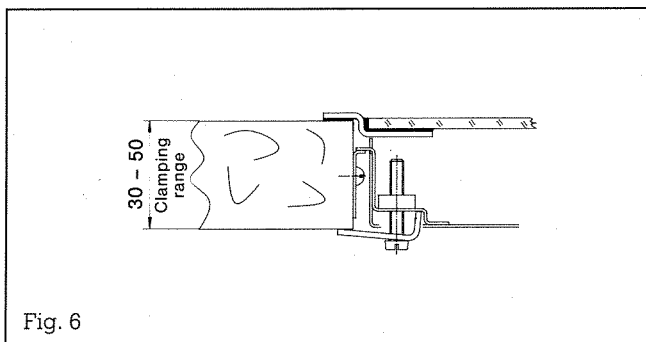
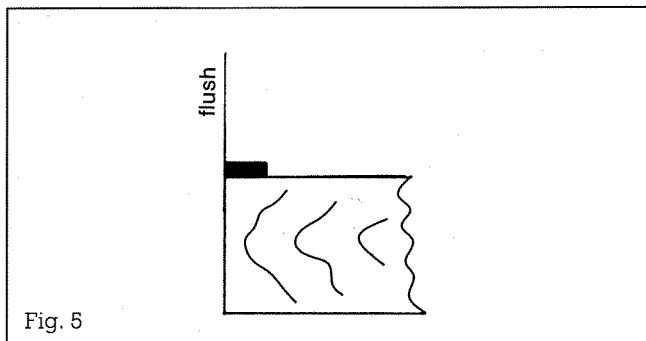
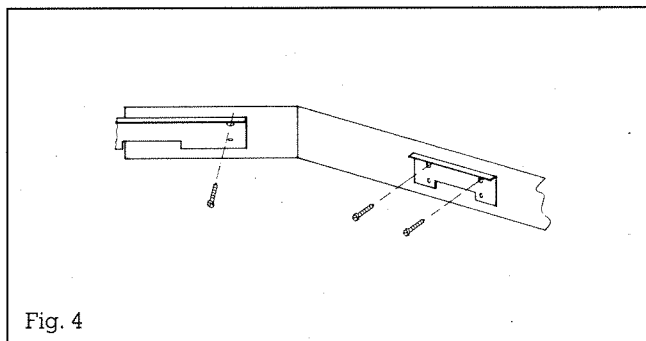


Installation

1. Check the appliance for transport damage when unpacking it!
2. Using the template included, produce a recess in the worktop as shown in Figure 1. You are advised to apply a watertight impregnation agent such as varnish to the face ends of the worktop recess.
3. As shown in figures 2 and 3, place the two included long support bracket in the front and rear middle and position the 2 short brackets, securing them with adhesive tape to stop them from slipping. Drill all holes on the brackets into the face of the worktop recess using a $\varnothing 2.5$ mm drill.



Installation instructions



4. Remove the adhesive strip from the brackets. Turn the brackets and bolt them into the pre-drilled holes using the wood screws included; see Fig. 4.

5. Remove the protective film from the sealing tape included. As shown in Fig. 5, stick sealing tape around the worktop recess. Do not overlap the sealing tape at the corners. Join them instead.

6. Insert the cooking range such that the Gaggenau logo figures front centre. After aligning it, secure the range on the worktop with the holders and clamping screws included; see Fig. 6.

Note:

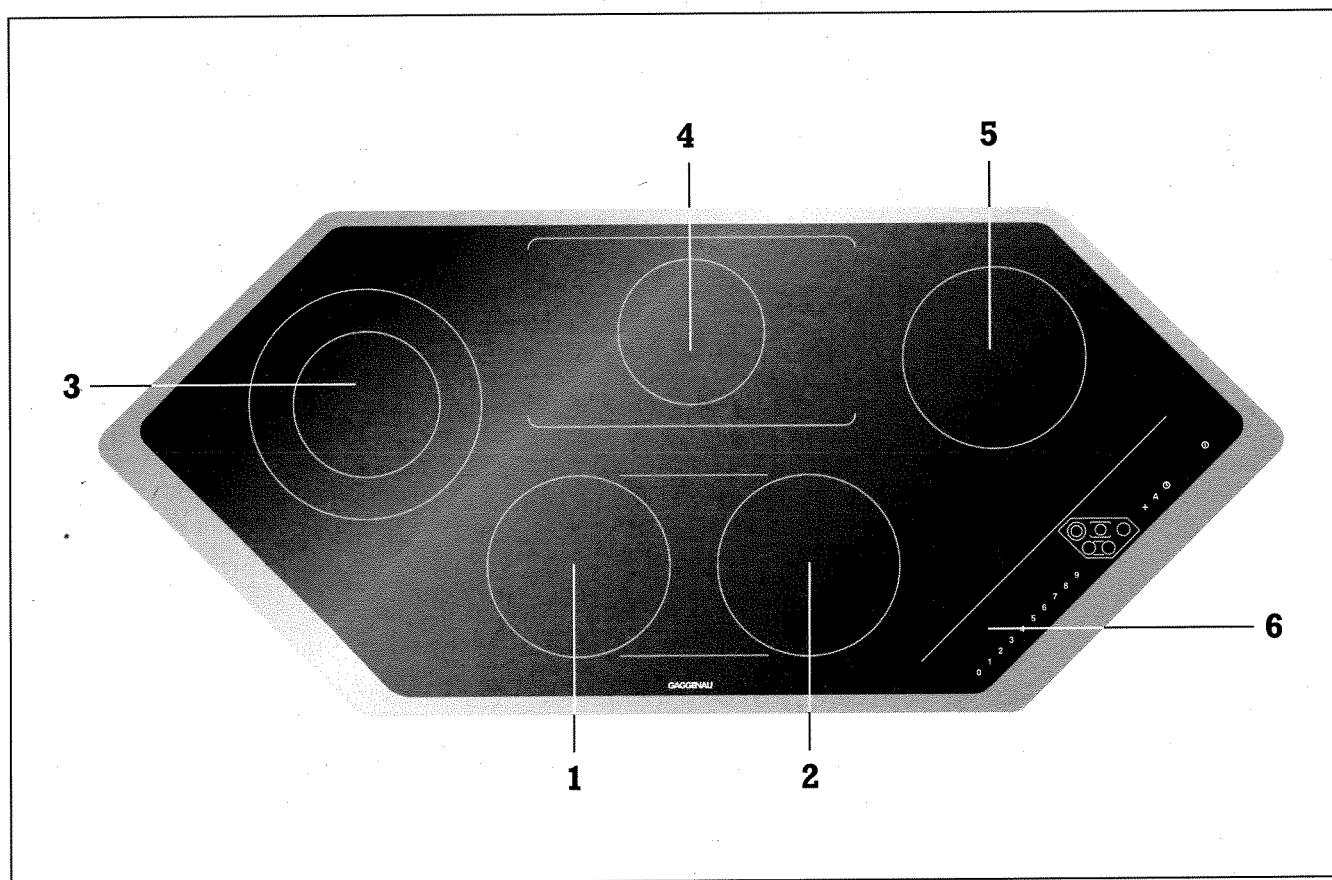
The cooking range must not be stuck onto the worktop with silicone.

Inhoud

NL

Uitvoering	Bladzijde	80 - 81
Bediening van de keramische kookplaat	Bladzijde	82 - 84
Bediening van de kookzone(s)	Bladzijde	85 - 93
De timer	Bladzijde	94 - 95
Speciale functie	Bladzijde	96 - 98
Algemene opmerkingen	Bladzijde	99
Montagehandleiding	Bladzijde	100 - 103

Uitvoering



- 1 SuperQuick-kookzone
 $\varnothing$ 180 (1800 W), met SuperQuick-kookzone 2
 en de tussenzone (400 W) te vergroten tot
 een braadzone van 180 x 415 (4000 W)
- 2 SuperQuick-kookzone
 $\varnothing$ 180 (1800 W), met SuperQuick-kookzone 1
 en de tussenzone (400 W) te vergroten tot
 een braadzone van 180 x 415 (4000 W)
**Let op! Bij 400 V-apparatuur heeft de
 tussenzone een vermogen van 800 W.**

- 3 SuperQuick-kookzone
 $\varnothing$ 140 (1000 W), te vergroten tot
 een kookzone $\varnothing$ 230 (2300 W)
- 4 SuperQuick-kookzone
 $\varnothing$ 140 (1100 W), te vergroten tot
 een braadzone van 140 x 240 (2000 W)
- 5 SuperQuick-kookzone
 $\varnothing$ 180 (1800 W),
- 6 Bedieningspaneel

Installation instructions

Electrical connection

Power rating: 10.1 kW

Pay attention to all appropriate regulations when connecting the appliance to the mains.

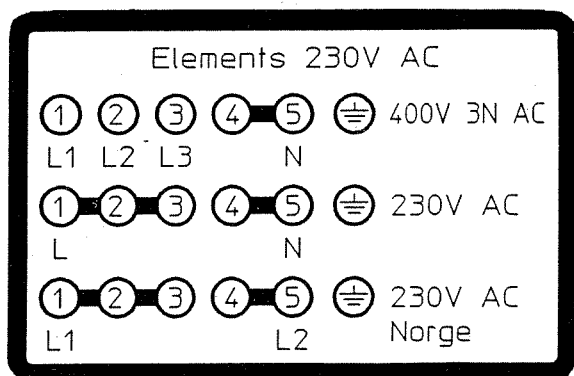
The appliance must be earthed.

The mains connecting cable must at least correspond to type H05VV-F.

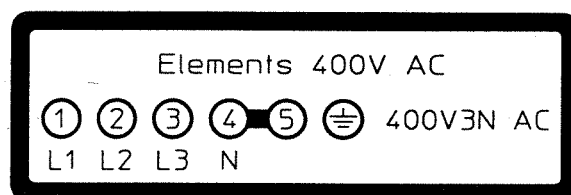
Pay attention to the information given on the rating plate and connect the PE conductor conscientiously. The connecting cable must be connected to the mains as shown in one of the connection schematics below.

Secure the cover housing again.

Connection schematic for 230 V heating elements



Connection schematic for 400 V heating elements



Technical modifications reserved !

Uitvoering

Met de CK 596 heeft u een keramische kookplaat aangeschaft, waarbij u de gewenste standen en functies via sensortoetsen op het bedieningspaneel activeert.

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

- * Elke waarde die u invoert, wordt door een akoestisch signaal bevestigd. Wanneer u abusievelijk meerdere toetsen tegelijk aanraakt, geeft het apparaat dit aan door middel van meerdere korte tonen.
- * 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.
- * Wanneer bij ingeschakelde kookplaat binnen 4 uur geen nieuwe gegevens worden ingevoerd (bijv. bij afwezigheid), wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Het bedieningspaneel **6** toont alle instellingen van de kookzones.

Deze keramische kookplaat is voorzien van **SuperQuick-kookzones**.

SuperQuick-kookzones bieden een zeer gelijkmatige warmteverdeling en lichten felrood op. Op elke vermogensstand is er een **elektronisch gestuurde** continue vermogenstoevoer.

De kookplaat is voorzien van een **opkookfunctie (A)**. Door activering 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 is afgekoeld. De restwarmte wordt door een vloeiende nul op de kookzone-display weergegeven.

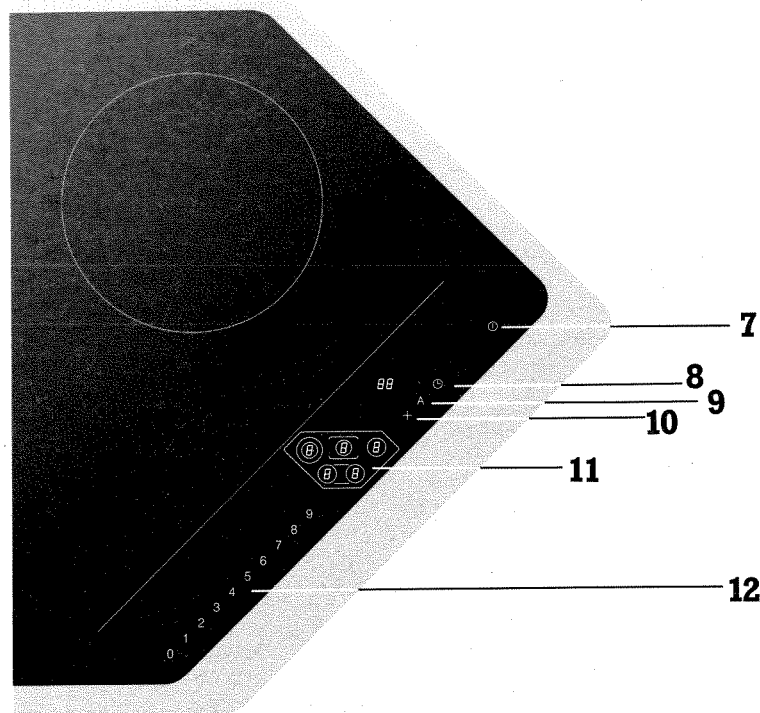
De **timer** kan niet alleen als kookwekker worden gebruikt, maar ook voor de afzonderlijke kookzones. Een ingestelde tijd kan aan een of meer kookzones worden toegewezen.

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

Met behulp van het **keuzemenu** kunt u de functies van de opkookautomaat en de kookzonevergroting aanpassen aan uw individuele kookgewoonten.

Memory-functie: Nadat de kookplaat is uitgeschakeld blijven alle ingestelde vermogensstanden en waarden van de timer nog 15 seconden in het geheugen. Zo vindt u, indien u de kookplaat per ongeluk uitschakelt, alle vooraf gekozen instellingen weer probleemloos terug.

Bediening van de keramische kookplaat



- 7** Hoofdschakelaar
- 8** Timer-invoer en timer-display
- 9** Invoer opkookfunctie

- 10** Invoer kookzone-vergroting
- 11** Kookzone-invoer en kookzone-display
- 12** Vermogensstand-invoer (**0-9**)

Bediening van de keramische kookplaat

Instellen vermogensstand

Het instellen van de vermogensstand gebeurt door de betreffende 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.

Gebruik van de opkookfunctie

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

Zo wordt de doorkook- c.q. warmhoudtemperatuur voor het gerecht sneller bereikt.

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

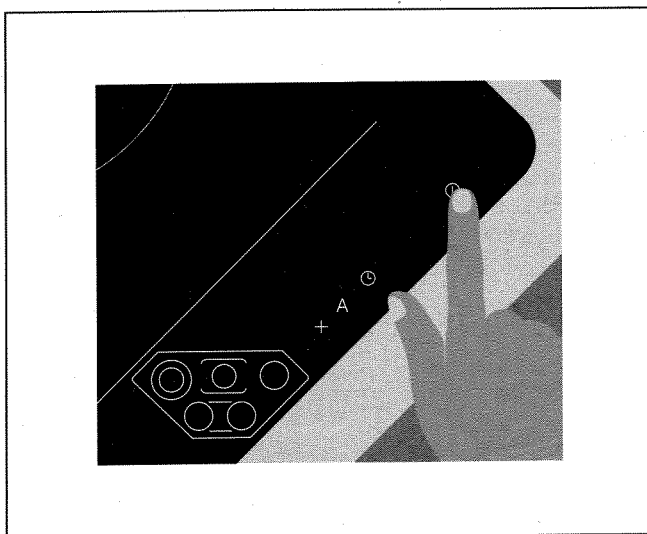
De opkookfunctie kan op elk gewenst moment, d.w.z. voor of tijdens het kookproces, geactiveerd of gedeactiveerd worden. Druk daartoe op de betreffende kookzone en daarna op „**A**“ (opkoken).

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

Vergroten van de kookzone

De kookzones **1, 2, 3** en **4** kunnen worden vergroot c.q. verkleind. Kies op de display de betreffende kookzone, gevolgd door de „**+**“ (vergroting).

Bediening van de keramische kookplaat



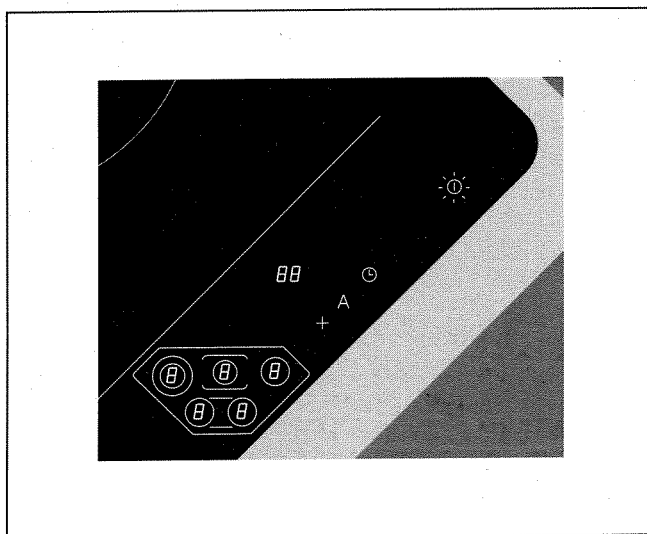
Inschakelen van de kookplaat

- Druk minimaal 1 seconde op de hoofdschakelaar **7**. 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 **7** drukken.

Let op!

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



Uitschakelen van de kookplaat

- Druk op de hoofdschakelaar **7**. Alle kookzones worden nu uitgeschakeld. De kookzone-indicatoren op de kookzone-display **11**, alsmede het lichtje van de hoofdschakelaar doven; de restwarmte-indicatoren niet.

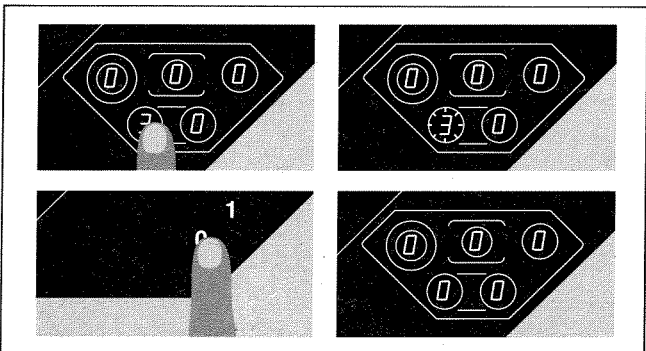
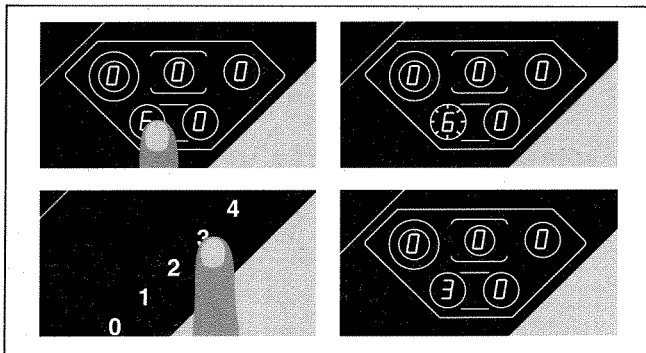
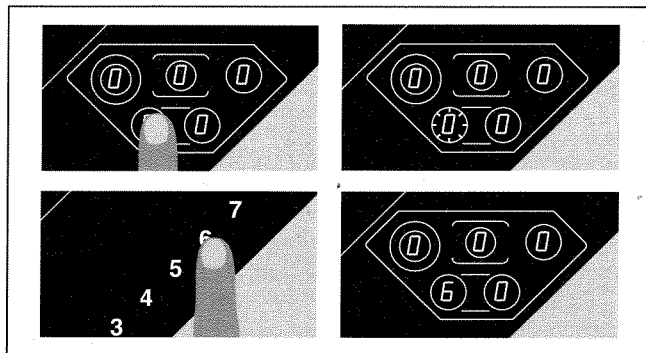
De kookzones kunnen uiteraard ook afzonderlijk worden uitgeschakeld, zie: „Bediening van de kookzones“.

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

Bediening van de kookzone(s)

In het volgende wordt ervan uitgegaan dat de hoofdschakelaar **7** geactiveerd is.

SuperQuick-kookzone 1 rechts voor of 2 links voor



Inschakelen (als kookzone 1)

- Kies de gewenste kookzone op de kookzone-display **11**. Op de display zal de „0“ van betreffende kookzone gaan knipperen.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9** op de vermogensstand-invoer **12**. Op de kookzone-display **11** verschijnt de gekozen vermogensstand.

Wijzigen van de vermogensstand

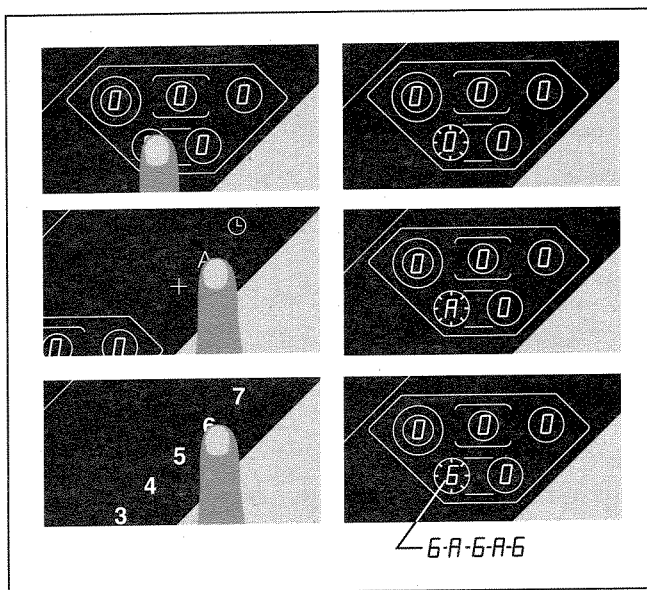
- Kies de betreffende kookzone op de kookzone-display **11**. De kookzone-indicator begint te knipperen.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9**. Op de kookzone-display verschijnt de nieuwe vermogensstand.

Uitschakelen (als kookzone 1)

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

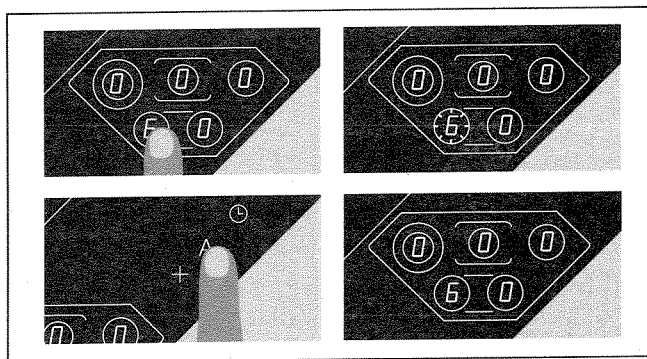
Bediening van de kookzone(s)

Bediening van kookzone (1) of (2) met opkookfunctie



Inschakelen van de opkookfunctie

- Kies de gewenste kookzone op de kookzone-display **11**. De display begint te knipperen.
- Kies symbool „**A**“. De opkookfunctie wordt door een „**A**“ op de kookzone-display **11** weergegeven.
- Kies de betreffende kookzone op de kookzone-display **11**. Kies de gewenste vermogensstand **1-8** op de vermogensstand-invoer **12**. Op de kookzone-display verschijnt nu afwisselend de gekozen vermogensstand en het symbool „**A**“ voor de opkookfunctie: bijv. „**6-A-6-A-6**“.

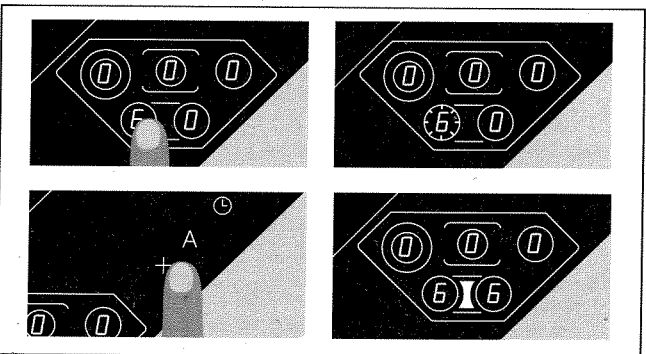
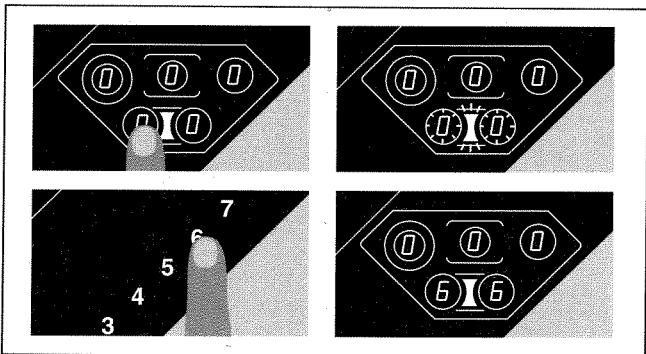
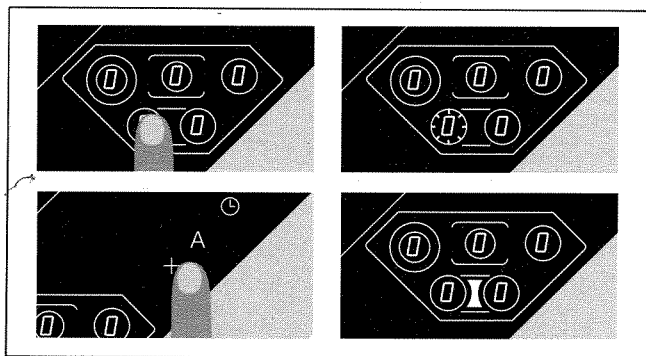


Voortijdig onderbreken van de opkookfunctie

- Kies de betreffende kookzone op de kookzone-display. De vermogensstand en het symbool „**A**“ voor de opkookfunctie verschijnen nu afwisselend op de display.
- Kies symbool „**A**“ op het bedieningspaneel **6**. Het symbool voor de opkookfunctie „**A**“ zal nu doven. De opkookfunctie is uitgeschakeld. De ingestelde vermogensstand blijft behouden.

Bediening van de kookzone(s)

Bediening van de kookzones (1) en (2) als braadzone



Samenvoegen van de SuperQuick-kookzones 1 en 2 tot een braadzone

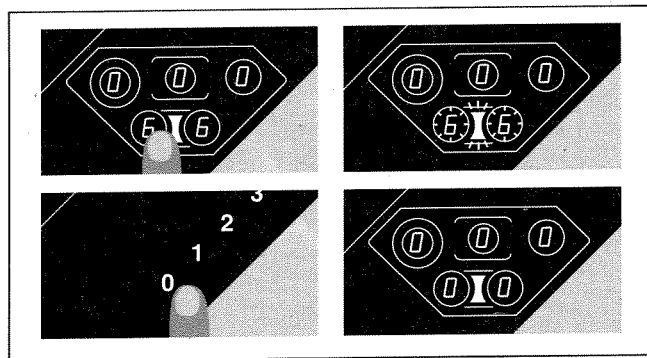
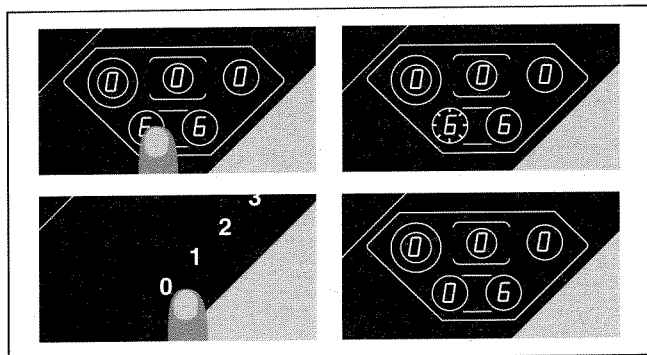
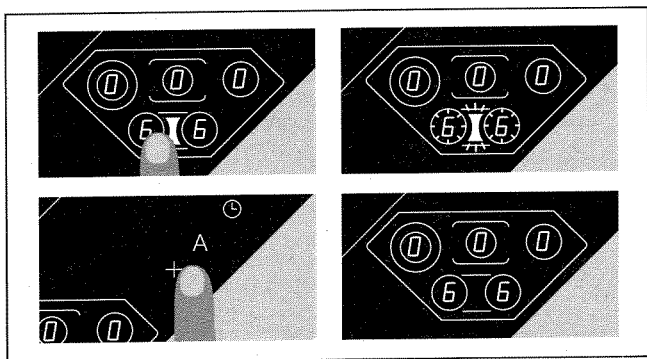
- Kies de kookzone rechts voor of links voor op de kookzone-display **11**. De betreffende „0“-indicator begint te knipperen.
- Kies symbool „+“.
Op de kookzone-display lichten de „0“-en van beide kookzones op, alsmede het symbool „vergroten I“ tussen de kookzones. De volgende waarden die voor kookzone **1** of **2** worden ingevoerd, gelden nu voor de gehele braadzone.
- Kies een kookzone. Op de kookzone-display **11** knipperen nu de „0“-en van beide kookzones en het symbool „vergroten I“.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9**. De vermogensstand van de braadzone verschijnt op de kookzone-display **11**.

Vergroten van een reeds ingeschakelde kookzone

- Selecteer de ingeschakelde kookzone. De vermogensstand begint te knipperen.
- Kies symbool „+“.
De reeds ingestelde vermogensstand verschijnt in beide kookzones, bovendien licht het symbool „vergroten I“ op.

Bediening van de kookzone(s)

Bediening van de kookzones (1) en (2) als braadzone



Omschakelen van grote braadzone op kookzone 1 of 2 (vergroting uitschakelen)

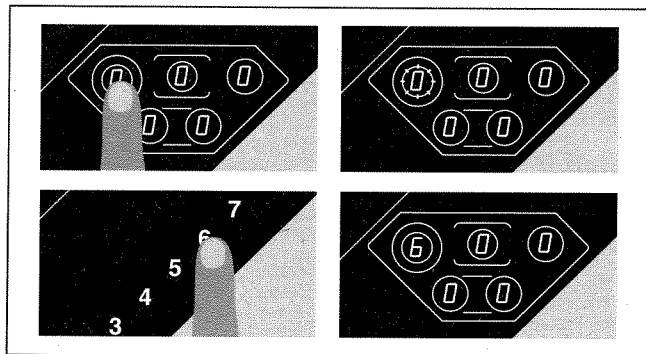
- Kies op de kookzone-display **11** de kookzone rechts voor of links voor. Beide vermogensstanden en het symbool „vergroten I” beginnen te knipperen.
- Kies symbool „+“.
Het symbool „vergroten I” tussen de beide kookzones dooft. De ingestelde vermogensstand blijft voor beide kookzones behouden.
- Kies de uit te schakelen kookzone op de kookzone-display **11**. Op de display begint de betreffende indicator te knipperen.
- Kies vermogensstand „0” op de vermogensstand-invoer **12**. Op de kookzone-display verschijnt een „0” of een restwarmte-indicatie.

Uitschakelen van de gehele braadzone

- Kies de kookzone rechts voor of links voor op de kookzone-display **11**. Op de display knipperen nu de betreffende kookzones en het symbool „vergroten I”.
- Kies op de vermogensstand-invoer **12** vermogensstand „0”. Op de display **11** verschijnt in beide kookzones een „0” of een restwarmte-indicatie. Het symbool „vergroten I” blijft branden.

Bediening van de kookzone(s)

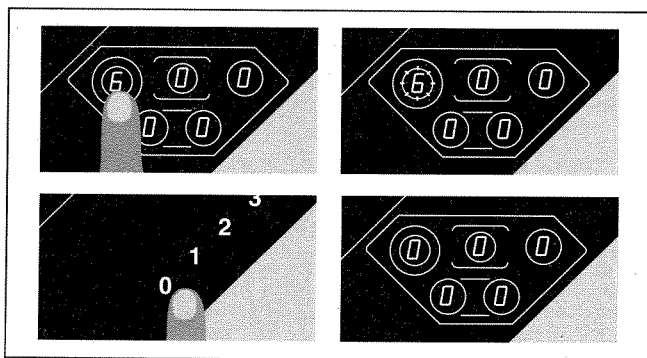
SuperQuick-kookzone (3), links achter



Inschakelen

- Kies de betreffende kookzone op de kookzone-display **11**. De betreffende kookzone begint te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer **12** de gewenste vermogensstand **1-9**. Op de display verschijnt de gekozen vermogensstand.

Wijzigen van de vermogensstand (als bij kookzone 1)



Uitschakelen

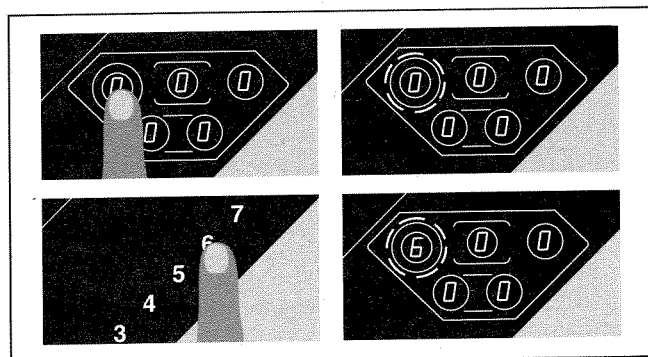
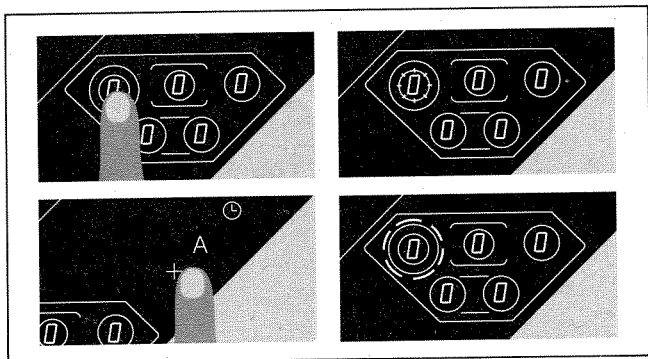
- Kies op de kookzone-display **11** de betreffende kookzone. De kookzone-indicator begint te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer „0“. Op de kookzone-display verschijnt nu een „0“ of een restwarmte-indicatie.

Inschakelen met opkookfunctie (als bij kookzone 1)

Voortijdig onderbreken van de opkookfunctie (als bij kookzone 1)

Bediening van de kookzone(s)

SuperQuick-kookzone 3 met vergroting



Kookzone vergroten

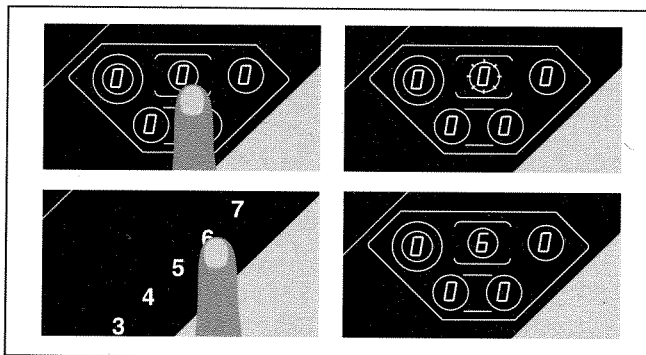
- Kies op de kookzone-display **11** de kookzone links achter. De betreffende indicator begint te knipperen.
- Kies symbool „+“.
Op de display **11** lichten in de kookzone de „0“ en het symbool „vergroten“ op.
- Kies opnieuw de kookzone links achter. Op de kookzone-display **11** knipperen nu de „0“ en het symbool „vergroten“.
- Kies op de vermogensstand-invoer **12** de gewenste vermogensstand **1-9**. De gekozen vermogensstand en het symbool „vergroten“ verschijnen in de kookzone-display links achter.

Omschakelen op de kleine kookzone

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

Bediening van de kookzone(s)

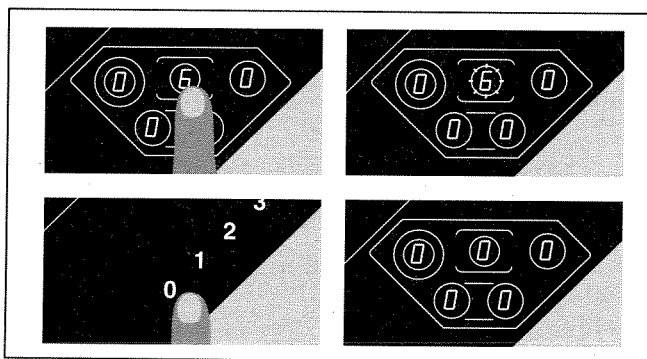
SuperQuick-kookzone 4, midden achter



Inschakelen (als bij kookzone 1)

- Kies op de kookzone-display **11** de kookzone midden achter. De „0“ begint te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer **12** de gewenste vermogensstand **1-9**. De gekozen vermogensstand verschijnt op de kookzone-display **11**.

Wijzigen van de vermogensstand (als bij kookzone 1)



Uitschakelen (als bij kookzone 1)

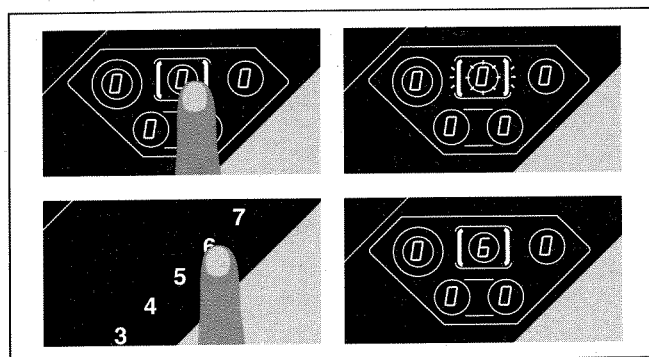
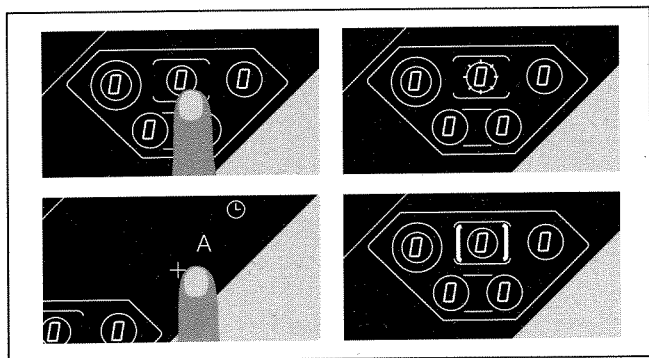
- Kies op de kookzone-display **11** de kookzone midden achter. De betreffende indicator begint te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer de „0“. Op de kookzone-display verschijnt nu een „0“ of een restwarmte-indicatie.

Inschakelen met opkookfunctie (als bij kookzone 1)

Voortijdig onderbreken van de opkookfunctie (als bij kookzone 1)

Bediening van de kookzone(s)

SuperQuick-kookzone 4 met vergroting



Kookzone vergroten

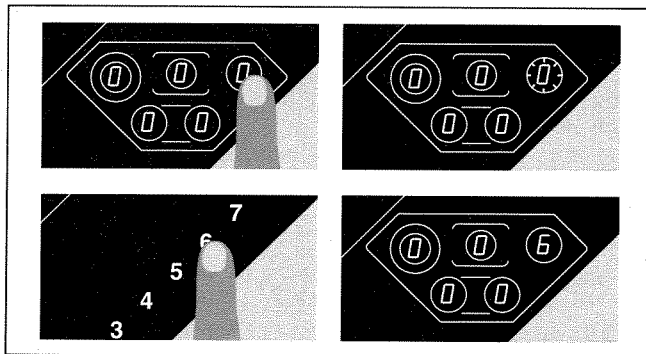
- Kies op de kookzone-display **11** de kookzone midden achter. De betreffende indicator begint te knipperen.
- Kies symbool „+“.
Op de display **11** lichten in de kookzone de „0“ en het symbool „vergroten []“ op.
- Kies opnieuw de kookzone midden achter. Op de kookzone-display **11** knipperen nu de „0“ en het symbool „vergroten []“.
- Kies op de vermogensstand-invoer **12** de gewenste vermogensstand **1-9**. De gekozen vermogensstand en het symbool „vergroten []“ verschijnen in de kookzone-display (midden achter).

Omschakelen op de kleine kookzone

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

Bediening van de kookzone(s)

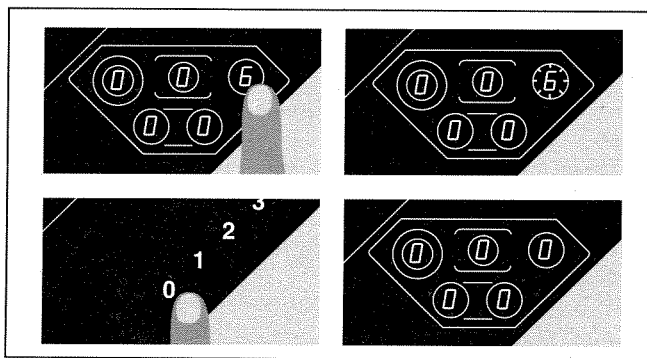
SuperQuick-kookzone (5), rechts achter



Inschakelen (als bij kookzone 1)

- Kies de betreffende kookzone op de kookzone-display **11**. De „0“ begint te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer **12** de gewenste vermogensstand **1-9**. Op de kookzone-display **11** verschijnt de gekozen vermogensstand.

Wijzigen van de vermogensstand (als bij kookzone 1)



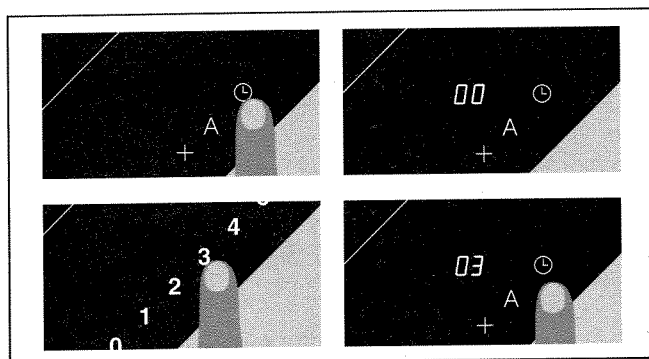
Uitschakelen (als bij kookzone 1)

- Kies op de kookzone-display **11** de betreffende kookzone. De kookzone-indicator begint te knipperen.
- Kies op de vermogensstand-invoer vermogensstand „0“. Op de kookzone-display verschijnt nu een „0“ of een restwarmte-indicatie.

Inschakelen met opkookfunctie (als bij kookzone 1)

Voortijdig onderbreken van de opkookfunctie (als bij kookzone 1)

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“ en knipperen (links naast het timer-symbool).
- Stel de gewenste waarde met de cijfers van de vermogensstand-invoer **12** in. 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.

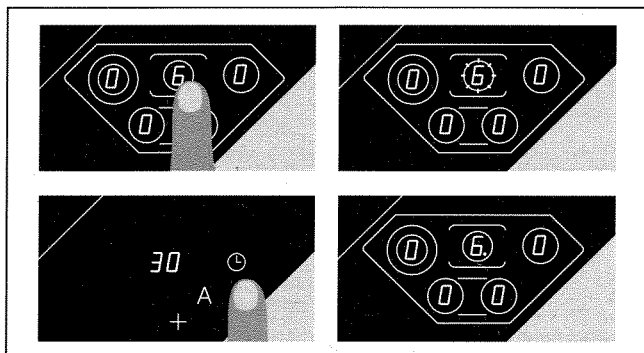
Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, begint de timer-display te knipperen en klinkt een akoestisch signaal.

De timer-display dooft, wanneer u een willekeurige toets op de vermogensstand-invoer **12** aantipt.

Een foutieve waarde kunt u wissen door het timer-symbool **8** aan te tippen en dan de waarde „0“ in te toetsen.

De timer

– Programmeren van de timer voor een of meer kookzones



Programmeren van de timer

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 betreffende 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 betreffende vermogensstand een puntje „.” op om aan te geven dat de timer is toegewezen.

Let op !

De timer kan aan alle vijf kookzones worden toegewezen.

De toewijzingen kunnen langs dezelfde weg ook weer worden gewist.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, begint de timer-display te knipperen, alsmede de betreffende kookzone-indicator(en) op de display **11**. Bovendien klinkt een akoestisch signaal. De betreffende kookzones worden daarbij 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 en dan de waarde „0” in te toetsen.

Speciale functie

Keuzemenu

Met behulp van het **keuzemenu** kunt u de functies van de opkookautomaat en de kookzonevergroting aanpassen aan uw individuele kookgewoonten.

Met de cijfers **0** en **1** opent u het keuzemenu waarna u binnen de diverse menu-onderdelen de gewenste waarde kunt kiezen.

Met het symbool timer  kunt u de gekozen waarde opslaan.

Met het symbool **+** kunt u in het menu bladeren.

Met behulp van de toets Aan/Uit  kunt u het keuzemenu op ieder gewenst tijdstip verlaten. Waarden die niet zijn opgeslagen gaan hierbij verloren.

Let op! Wanneer u zich in het keuzemenu bevindt en er gedurende één minuut geen handeling plaatsvindt, dan wordt het keuzemenu afgesloten zonder dat er waarden worden opgeslagen.

Ga als volgt te werk:

- Schakel het apparaat in met behulp van de toets Aan/Uit . (Let op! De timer mag niet geactiveerd zijn en alle kookzones moeten op 0 staan.)
- Raak de cijfers **0** en **1** aan terwijl de kookplaat is ingeschakeld. Er klinkt een akoestisch signaal. Houd uw vingers gedurende enige seconden op de symbolen totdat er een tweede akoestisch signaal klinkt en **P 1** in de timerdisplay brandt. Laat beide symbolen los. In de display van de kookzone verschijnt **R 04**. Dit betekent dat er een opkooktijd van 4 minuten is ingesteld.
- U kunt nu, door de cijfers **0** tot **9** aan te raken een opkooktijd van 1 tot 15 minuten instellen (bij 10 tot 15 minuten moeten de twee cijfers na elkaar worden ingevoerd). De ingestelde tijd wordt in de display van de kookzone weergegeven (**R 01** tot **R 15**) en **P 1** knippert (u kunt nu de gekozen instelling opslaan).
- Raak het symbool timer  aan om de gekozen opkooktijd op te slaan. Er klinkt een akoestisch signaal en **P 1** brandt constant.

Raak de toets Aan/Uit  aan om het keuzemenu te verlaten. Waarden die niet zijn opgeslagen gaan hierbij verloren.

Wanneer u andere functies wilt programmeren, ..

- ... raak het symbool **+** aan. In de timerdisplay brandt **P 2**. In de display van de kookzones 1 en 2 (links voor en rechts voor) knippert het symbool voor de kookzonevergroting.

Door de kookzone 1 of 2 in de display aan te raken kunt u nu uit drie instellingen kiezen:

- het symbool voor de kookzonevergroting  knippert:
de kookzonevergroting moet, indien gewenst, iedere keer apart worden geactiveerd wanneer u de kookplaat inschakelt.
- het symbool voor de kookzonevergroting  brandt:
de kookzonevergroting is, telkens wanneer u de kookplaat inschakelt, geactiveerd. U kunt deze echter, indien gewenst, ook uitzetten.
- het symbool voor de kookzonevergroting  brandt en in de display van de keramische kookplaat verschijnt :
wanneer u de kookplaat inschakelt, keert deze automatisch terug naar de laatst gebruikte instelling.
- Nadat u een instelling heeft gekozen knippert **P 2** (u kunt nu de gekozen instelling opslaan).
- Raak het symbool timer  aan om de gewenste waarde op te slaan. Er klinkt een akoestisch signaal en **P 2** brandt constant.

Raak de toets Aan/Uit  aan om het keuzemenu te verlaten. Waarden die niet zijn opgeslagen gaan hierbij verloren.

Wanneer u andere functies wilt programmeren, ...

Speciale functie

- ... raak het symbool **+** aan. In de timerdisplay brandt **P3**. In de display van kookzone 3 (links achter) knippert het symbool voor de kookzonevergroting. Door de kookzone in de display aan te raken, kunt u nu net als bij de kookzones 1 en 2 de instellingen voor de kookzonevergroting kiezen. Sla de waarden op zoals hierboven is beschreven.

Raak de toets Aan/Uit **⏻** aan om het keuzemenu te verlaten. Waarden die niet zijn opgeslagen gaan hierbij verloren.

Wanneer u andere functies wilt programmeren, ...

- ... raak het symbool **+** aan. In de timerdisplay brandt **P4**. In de display van kookzone 4 (midden achter) knippert het symbool voor de kookzonevergroting. Door de kookzone in de display aan te raken, kunt u nu net als bij de kookzones 1, 2 en 3 de instellingen voor de kookzonevergroting kiezen. Sla de waarden op zoals hierboven is beschreven.

Memory-functie

Nadat de kookplaat is uitgeschakeld blijven alle ingestelde vermogensstanden en waarden van de timer nog 15 seconden in het geheugen. Zo vindt u, indien u de kookplaat per ongeluk uitschakelt, alle vooraf gekozen instellingen weer probleemloos terug.

Ga als volgt te werk:

- Raak de toets Aan/Uit **⏻** aan. De van tevoren ingestelde waarden knipperen in de display.
- Wanneer u de opgeslagen waarden wilt aanhouden:
Raak het symbool timer **⌚** binnen 5 seconden even aan. Er klinkt een akoestisch signaal. De van tevoren ingestelde waarden zijn nu vastgelegd.
- Iedere andere handeling leidt tot het verlies van de opgeslagen waarden.

Speciale functie

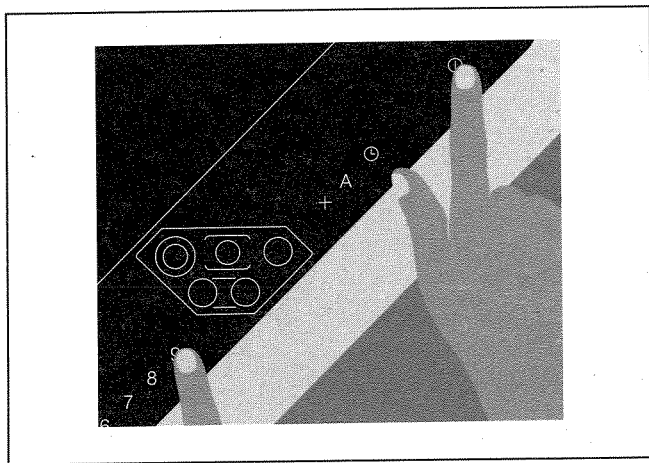
Kinderbeveiliging

Door een bepaalde toetsencombinatie kan de kookplaat tegen onverhoeds inschakelen worden beveiligd.

De kookwekker kan wel worden gebruikt.

Inschakelen van de kinderbeveiliging

- Druk (bij ingeschakelde kookplaat) op de vermogensstand-invoer **12** op cijfer „9“ en houd uw vinger hierop.
- Schakel nu met de hoofdschakelaar **7** de kookplaat uit.
- Daarna kunt u uw vinger weer van het cijfer „9“ halen.



Het knippen van de hoofdschakelaar **7** geeft aan dat de kinderbeveiliging is geactiveerd. Het bedieningspaneel **6** kan nu worden aangeraakt, zonder dat een kookfunctie kan worden geactiveerd. Uitzondering: de bediening van de kinderbeveiliging en de kookwekker.

Uitschakelen van de kinderbeveiliging

- Druk op de vermogensstand-invoer **12** op cijfer „9“ en houd uw vinger hierop.
- Schakel nu met de hoofdschakelaar **7** de kookplaat in.

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

Automatische uitschakeling

Wanneer bij ingeschakelde kookplaat binnen 4 uur geen nieuwe gegevens worden ingevoerd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld via de hoofdschakelaar.

Elektronische beveiliging

Om veiligheidsredenen is de kookplaat elektronisch beveiligd.

Bij oververhitting worden de beide rechter kookzones 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.

Algemene opmerkingen

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.

Gebruik de keramische kookplaat **niet** voor het verhitten van voedingsmiddelen in aluminium-folie en kunststof kookgerei.

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.

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

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.

Mocht het apparaat een storing vertonen, dan kan deze eventueel door het loskoppelen van het net worden verholpen. Mocht dit niet zo zijn, dan kunt u contact opnemen met uw leverancier of de Gaggenau-klantenservice.

Om thermische redenen mogen de kookplaat en de **pyrolyse-stand** van een eronder ingebouwde oven **niet gelijktijdig** worden gebruikt. Het correct functioneren van de elektronica is dan niet meer gewaarborgd.

Overigens:

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

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.

Reiniging en onderhoud

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-kookplatreiniger (**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.

Montagehandleiding

Het apparaat dient uitsluitend door een erkende elektro-installateur te worden aangesloten, in overeenstemming met de voorschriften van het elektriciteitsbedrijf, alsmede met de betreffende landelijke bouwvoorschriften.

Kan het apparaat niet via de stekker spanningsvrij worden gemaakt, dan moet een scheidingsinrichting met minimaal 3 mm contactafstand worden aangebracht.

De installateur is voor het correct functioneren op de lokatie verantwoordelijk. Hij dient de gebruiker de functie van het apparaat aan de hand van de gebruiksaanwijzing uit te leggen.

Zorg na de montage voor een aanraakbeveiliging aan de onderzijde, bijv. in de vorm van een tussenbodem die met gereedschap kan worden uitgenomen.

Let op!

Aan de gebruiker moet worden uitgelegd hoe het apparaat, indien nodig, spanningsvrij gemaakt kan worden.

Bij schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing vervallen garantie-aanspraken.

De kookplaat voldoet aan warmteklasse Y en dient overeenkomstig de schets te worden ingebouwd.

Het apparaat kan zonder extra voorzorgsmaatregelen in keukenblokken van hout of ander brandbaar materiaal worden ingebouwd.

Bij inbouw van een bakoven onder een kookplaat dient de oven midden onder de kookplaat te worden geplaatst.

Om thermische redenen mogen de kookplaat en de pyrolyse-stand van de oven **niet gelijktijdig** worden gebruikt. Het correct functioneren van de elektronica is dan niet meer gewaarborgd.

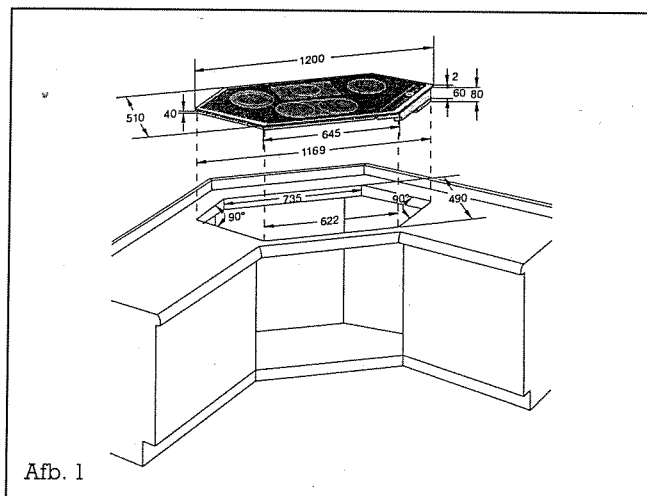
Er mag slechts een zijkant, naast de achterkant, aan een hoge kast dan wel keukenwand worden geplaatst, aan de andere zijkant mag alleen een even hoog apparaat of meubelstuk staan.

De afstand van de onderkant van de behuizing tot een brandbaar meubeldeel dient minimaal 10 mm te zijn.

Worden de apparaten naast een brandbare wand ingebouwd, dan dient tussen de wand en de rand van het apparaat een afstand van minimaal 50 mm in acht te worden genomen.

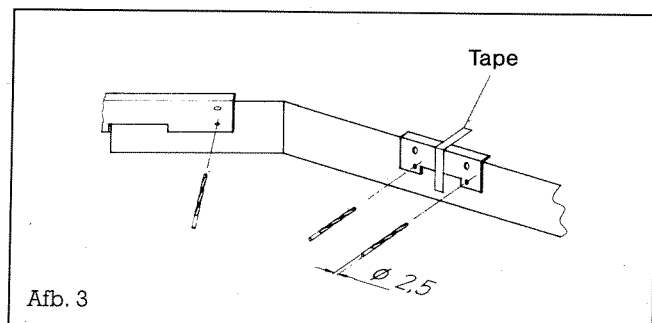
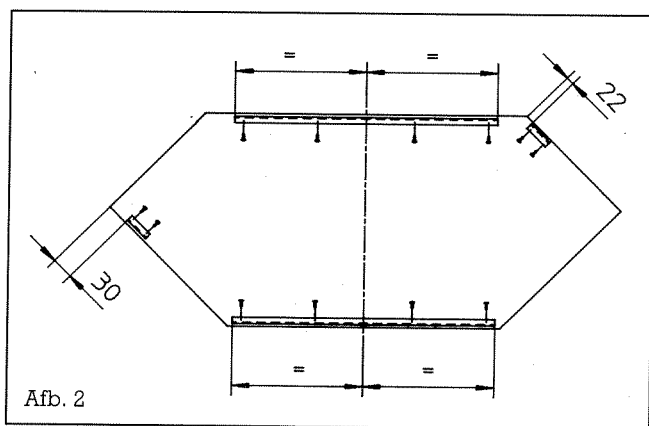
Het onderstaande typeplaatje geldt voor het in de gebruiksaanwijzing genoemde type.

Montagehandleiding

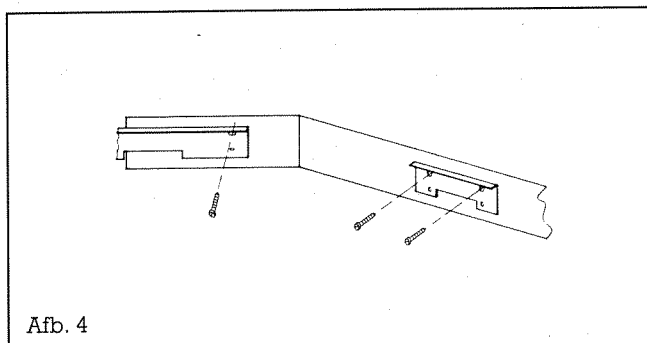


Inbouw

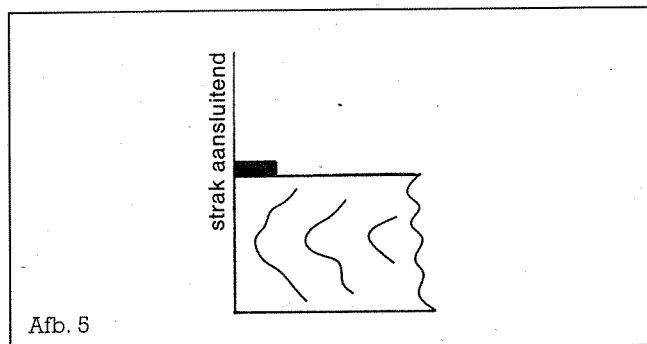
1. Controleer het apparaat bij het uitpakken op transportschade!
2. Maak de werkbladuitsparing overeenkomstig afbeelding 1 en de bijgevoegde sjabloon. Wij raden u aan de rand van de uitsparing waterdicht te maken, bijv. met lak.
3. Hang de twee lange dragers midden voor en midden achter, de twee korte dragers volgens de afbeelding 2 en 3 aan de rand van de uitsparing. Plak de dragers met tape vast. Boor dan alle gaten van de dragers in het hout van de uitsparing. Gebruik een 2,5 mm-boor.



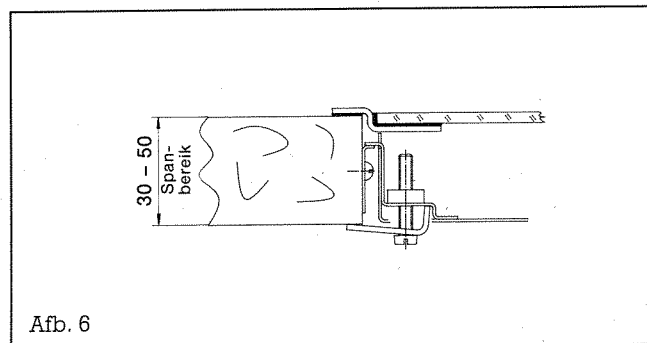
Montagehandleiding



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6

4. Verwijder de tape en draai de dragers om. Bevestig ze in de voorgeboorde gaten met de bijgevoegde houtschroeven (zie afbeelding 4).

5. Verwijder de beschermfolie van de afdicht-tape en leg deze om de uitsparing, zie afbeelding 5. Zorg dat de afdichttape in de hoeken niet overlapt, maar wel goed aansluit.

6. Zet de kookplaat met het Gaggenau-embleem midden voor in de uitsparing. Bevestig de kookplaat na het justeren met de bijgevoegde houders en spanschroeven aan het werkblad, zie afbeelding 6.

Let op !

De kookplaat mag niet met siliconen-kit op het werkblad worden gelijmd.

Montagehandleiding

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde: 10,1 kW

De aansluiting op het net dient in overeenstemming met de betreffende voorschriften te geschieden.

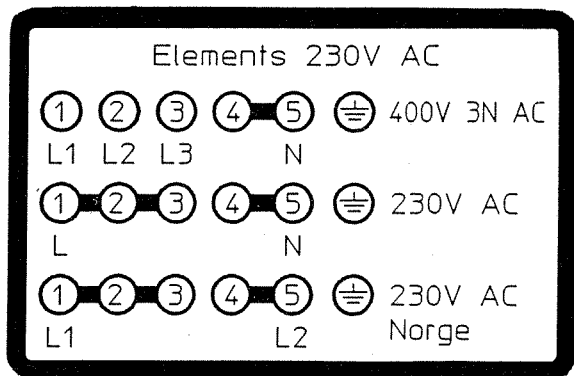
Het apparaat dient te worden geaard.

De aansluitkabel dient tenminste van het type H05VV-F te zijn.

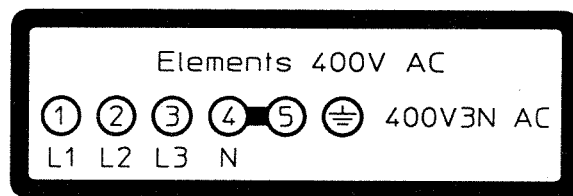
Let op de specificaties op het typeplaatje. Sluit de aardleiding zorgvuldig aan. De aansluitkabel dient volgens het onderstaande schema op het net te worden aangesloten.

Breng het afdekkapje weer aan.

Aansluitschema's verwarmingselementen 230 V



Aansluitschema verwarmingselementen 400 V



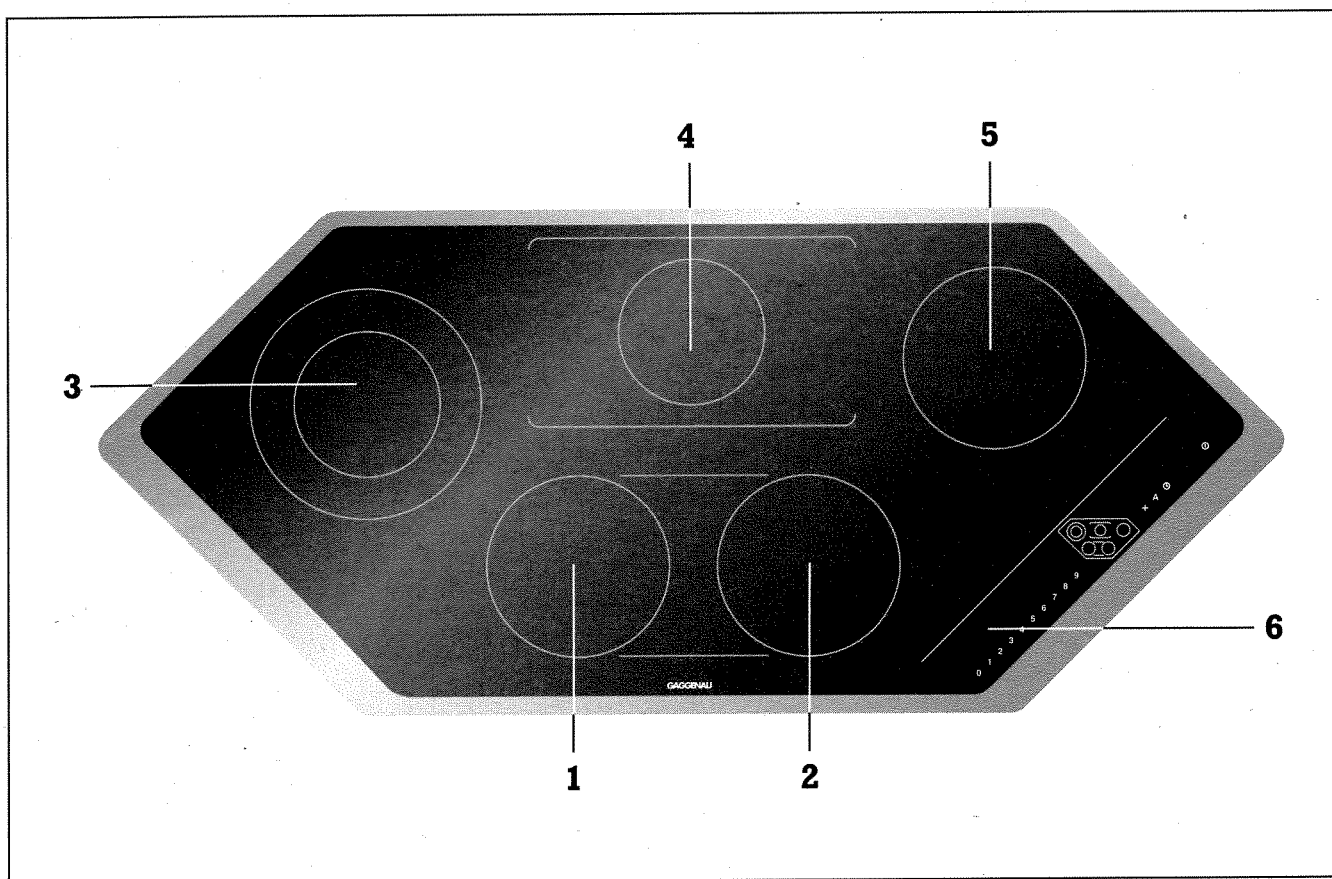
Technische wijzigingen voorbehouden !

Indice

IT

Corredo	Pagina 106 - 107
Uso del piano di cottura in vetroceramica	Pagina 108 - 110
Uso della(e) zona(e) di cottura	Pagina 111 - 119
Come usare il timer	Pagina 120 - 121
Funzione speciale	Pagina 122 - 124
Indicazioni generali	Pagina 125
Istruzioni per il montaggio	Pagina 126 - 129

Corredo



- 1** Zona di cottura „SuperQuick“
 $\varnothing$ 180-1800 W ampliabile ad una zona
 di cottura di 180x415-4000 W (con zona
 SuperQuick **2** e zona intermedia 400 W)
- 2** Zona di cottura SuperQuick
 $\varnothing$ 180-1800 W ampliabile ad una zona
 di cottura di 180x415-4000 W (con zona
 SuperQuick **1** e zona intermedia 400 W)
**Nota: Sugli apparecchi da 400 V la
 potenza della zona intermedia è di 800 W.**

- 3** Zona di cottura SuperQuick
 $\varnothing$ 140-1000 W ampliabile ad una zona
 di cottura di $\varnothing$ 230-2300 W
- 4** Zona di cottura SuperQuick
 $\varnothing$ 140-1100 W ampliabile ad una zona
 di cottura di 140x240-2000 W
- 5** Zona di cottura SuperQuick
 $\varnothing$ 180-1800 W
- 6** Quadro di comando

Corredo

Il piano di cottura in vetroceramica CK 596 è dotato di stadi di regolazione e funzioni speciali che vengono attivati soltanto toccando il quadro di comando.

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

- * Ogni input viene confermato da un segnale acustico. Un comando ripetuto erroneamente viene segnalato da più segnali acustici brevi.
- * Un'indicazione lampeggiante relativa ad uno stadio di cottura indica che l'operatore deve inserire ulteriori dati.

La **logica di sicurezza** incorporata presenta i seguenti vantaggi:

- * Il contatto involontario dei tasti non provoca l'accensione della piastra (ad esempio durante la pulizia).
- * L'interruttore principale spegne immediatamente tutte le piastre accese, garantendo la massima sicurezza.
- * Il piano di cottura si disattiva automaticamente dopo 4 ore, qualora durante questo arco di tempo non venga effettuato nessun input (ad esempio in caso di assenza prolungata).

Il quadro di comando **6** indica lo stato attuale delle piastre di cottura.

Questo piano di cottura in vetroceramica è dotato di **piastre rapide SuperQuick**.

La piastra di cottura rapida SuperQuick garantisce una distribuzione uniforme del calore ed il suo colore è rosso fuoco.

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

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

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

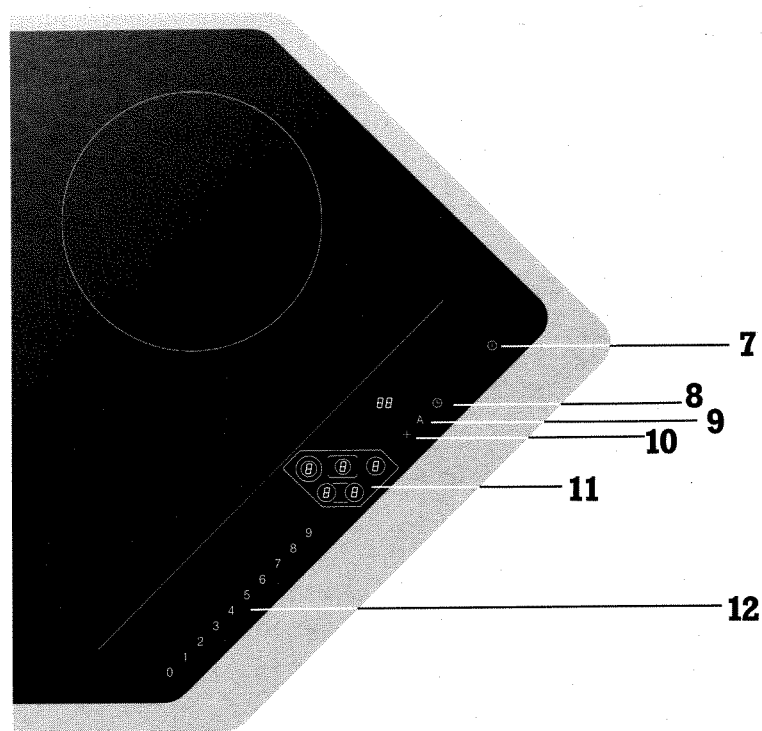
Il **timer** può essere usato come contaminuti oppure per regolare il tempo di cottura per una o più piastre.

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

Nel **menu opzioni** le funzioni 'Avviamento cottura automatico' e 'Ampliamento' del vostro fornello possono essere adeguate individualmente alle vostre abitudini.

Funzione Memory: Il piano di cottura memorizza, dopo essere stato spento, tutti i livelli di cottura regolati ed i valori del timer per 15 secondi. Nel caso il piano venga spento involontariamente, tutti i valori precedentemente impostati possono essere ripristinati senza problema.

Uso del piano di cottura in vetroceramica



- 7** Interruttore principale
- 8** Input e display timer
- 9** Dispositivo di accensione rapida

- 10** Combinazione dei piani di cottura
- 11** Input e display piastre
- 12** Stadi di cottura **(0-9)**

Uso del piano di cottura in vetroceramica

Regolare gli stadi di cottura

Gli stadi di cottura vengono regolati selezionando una piastra sul display **11** e lo stadio desiderato che può essere compreso tra **0-9** (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, per bollire grandi quantità di acqua

I valori riportati in tabella sono solo 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** solo per avviare il processo di cottura e di passare poi ad una temperatura inferiore.

Uso del 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. Ciò permette di raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata per cuocere o riscaldare le vivande.

Al termine del periodo impostato con il dispositivo di accensione rapida, l'elettronica integrata riporta la temperatura automaticamente allo stadio per la cottura o per riscaldare.

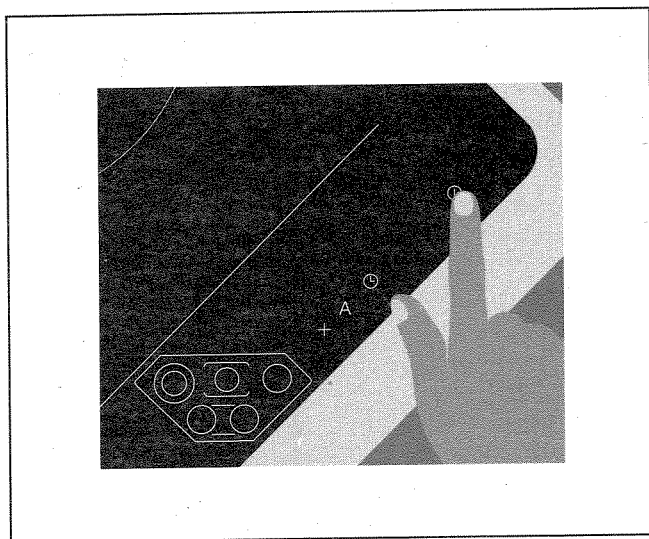
Il dispositivo di accensione rapida può essere attivato e disattivato in qualsiasi momento, vale a dire prima o durante la cottura, selezionando la zona di cottura e digitando il tasto „**A**“ (avviamento cottura).

Se esso è attivato, lampeggia una „**A**“ nel relativo stadio di cottura.

Uso della combinazione del piano di cottura

Le piastre di cottura **1, 2, 3** e **4** possono essere combinate o ridotte selezionando la piastra desiderata più il segno „**+**“ (combinazione).

Uso del piano di cottura in vetroceramica



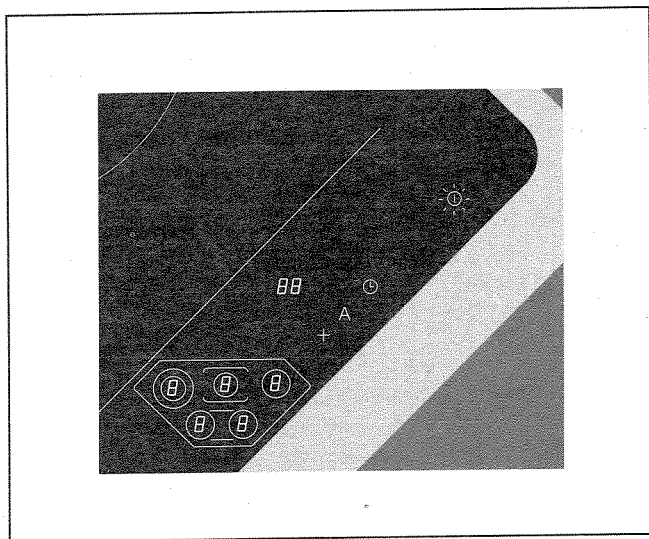
Attivare l'intero piano di cottura

- Digitare l'interruttore principale **7** per più di un 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 **7**.

Indicazione:

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



Disattivare l'intero piano di cottura

- Selezionando l'interruttore principale **7** si spengono tutte le piastre, il display **11** e la spia dell'interruttore principale, ad eccezione dell'indicatore del calore residuo.

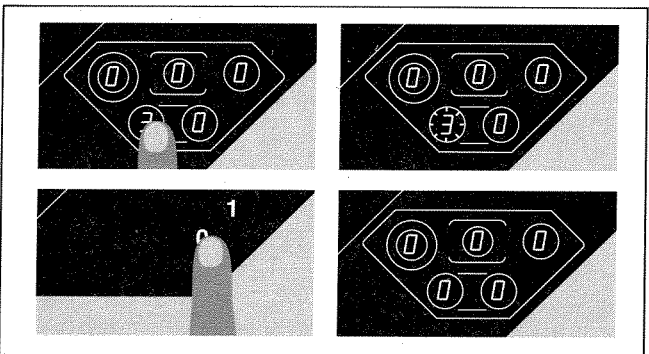
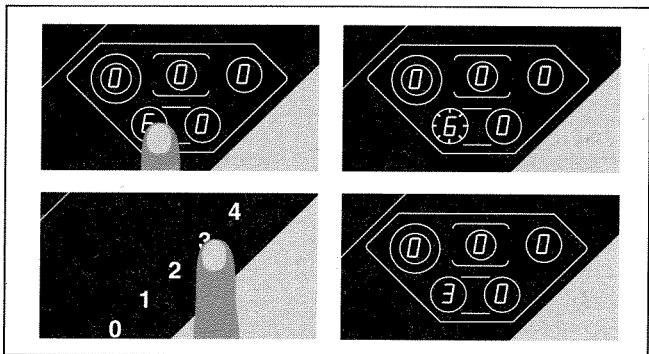
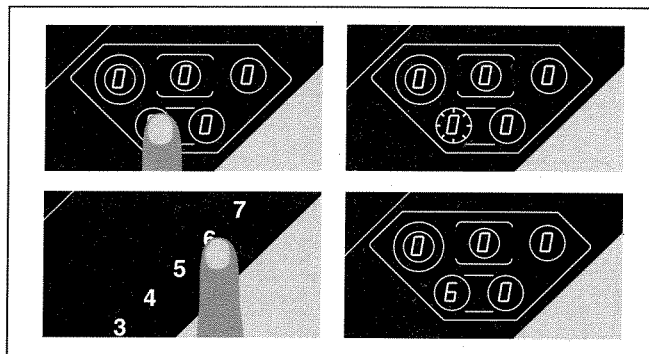
Tutte le piastre di cottura possono anche essere spente singolarmente; a riguardo si rimanda al capitolo „Uso delle piastre di cottura“.

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

Uso della(e) piastra(e) di cottura

Le seguenti funzioni possono essere attivate dopo aver digitato l'interruttore principale **(7)**.

Piastra di cottura SuperQuick 1 davanti a destra o 2 davanti a sinistra



Accendere (come per la piastra di cottura 1)

- Selezionare la piastra davanti a destra o a sinistra sul display **11**. L'indicazione „0“ lampeggia.
- Selezionare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **9** sul quadro **12**. Sul display **11** appare il valore scelto.

Modificare uno stadio di cottura

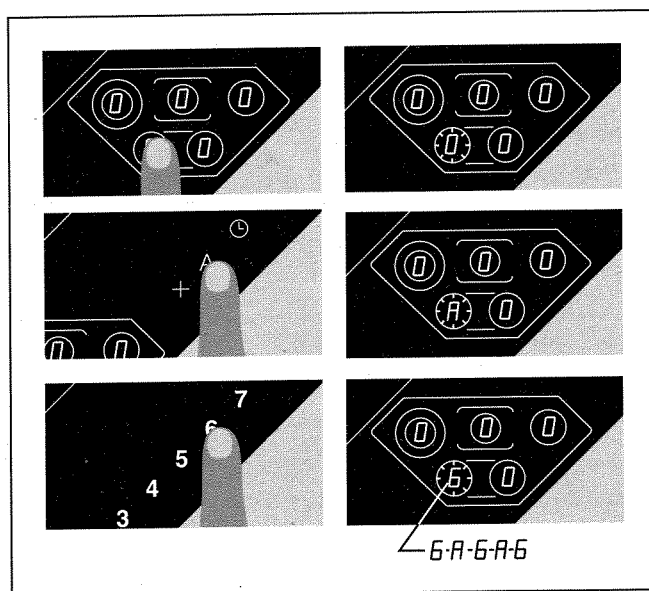
- Selezionare la piastra in questione sul display **11**. La relativa indicazione lampeggia.
- Selezionare il nuovo stadio di cottura da **1** a **9** che appare sul display.

Spegnere (come per la piastra di cottura 1)

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

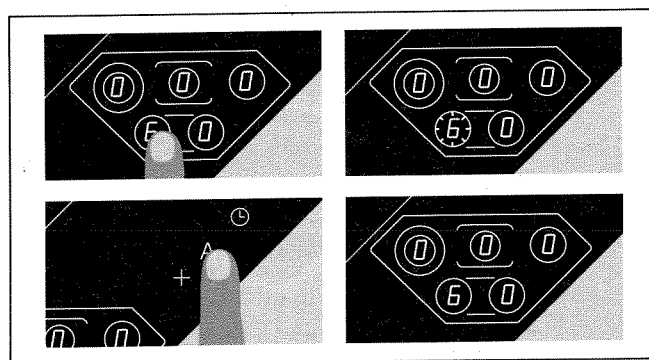
Uso della(e) piastra(e) di cottura

Uso delle piastre 1 o 2 con il dispositivo di accensione rapida



Accendere con il dispositivo di accensione rapida

- Selezionare la piastra desiderata sul display **11**. L'indicazione lampeggia.
- Selezionare il dispositivo di accensione rapida digitando il simbolo „A“. Esso viene visualizzato dal simbolo „A“ sul display **11**.
- Selezionare la piastra desiderata sul display **11**. Regolare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **8** sul display **12**. Quindi apparirà alternativamente la cifra relativa allo stadio selezionato ed il simbolo „A“ per il dispositivo di accensione rapida „6-A-6-A-6“.

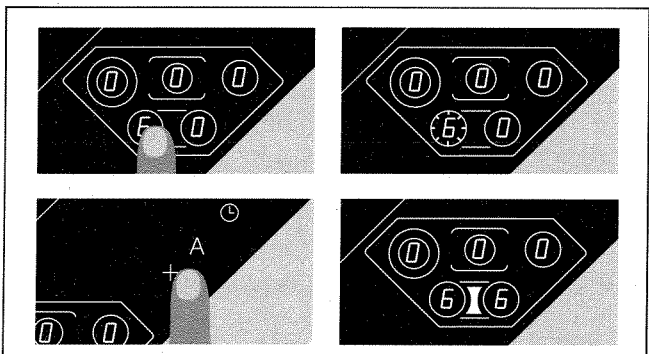
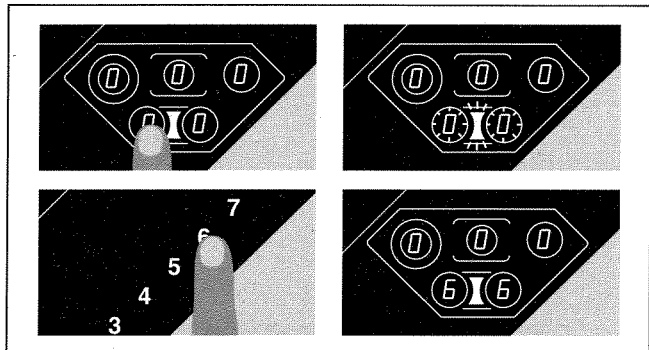
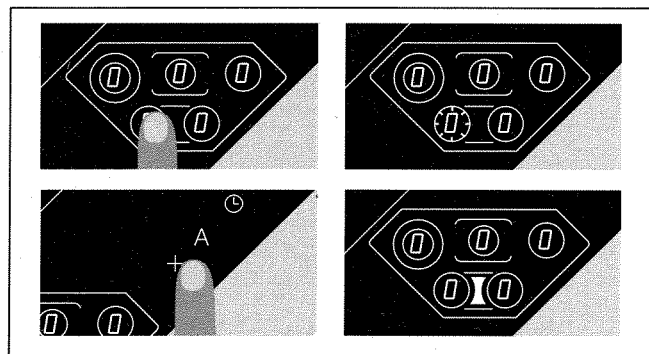


Spegnere il dispositivo di accensione rapida

- Selezionare la piastra in questione sul display. Lo stadio di cottura ed il simbolo „A“ lampeggiano alternativamente.
- Selezionare il simbolo „A“ sul quadro di comando **6**. Il simbolo del dispositivo di accensione rapida „A“ si spegne. La relativa funzione è disattivata e lo stadio di cottura selezionato rimane attivato.

Uso della(e) piastra(e) di cottura

Uso delle piastre 1 e 2 combinabili



Combinare le piastre di cottura SuperQuick 1 e 2

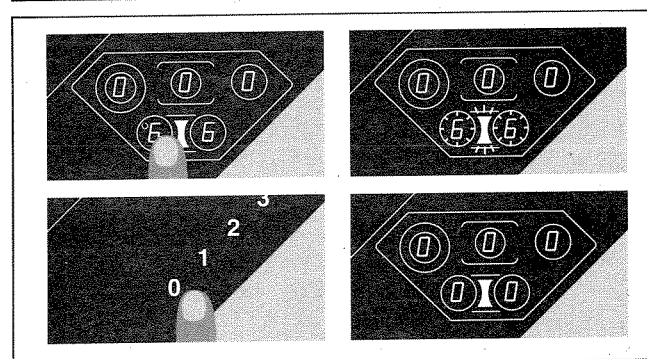
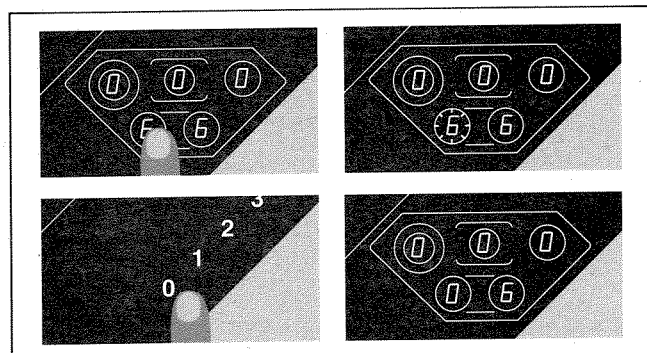
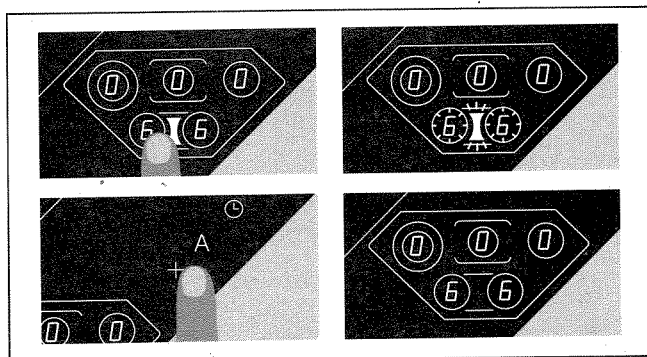
- Selezionare la piastra di cottura davanti a destra o a sinistra sul display **11**. L'indicazione „0“ lampeggia.
- Selezionare il simbolo „+“. L'indicazione „0“ delle due piastre di cottura ed il simbolo per la combinazione „I“ tra le piastre di cottura si accendono sul display. Tutti gli input seguenti relativi alle piastre **1** o **2** valgono per la piastra combinata.
- Selezionare la piastra. L'indicazione „0“ delle due piastre ed il simbolo per la combinazione „I“ 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 destra 1 o davanti a sinistra 2

- Selezionare la piastra accesa davanti a destra o a sinistra. La relativa indicazione lampeggia.
- Selezionare il simbolo „+“. Lo stadio già impostato appare in entrambe le piastre ed il simbolo per la combinazione „I“ si accende.

Uso della(e) piastra(e) di cottura

Uso delle piastre 1 e 2 combinabili



Ridurre la piastra combinata 1 o 2 (eliminare la combinazione)

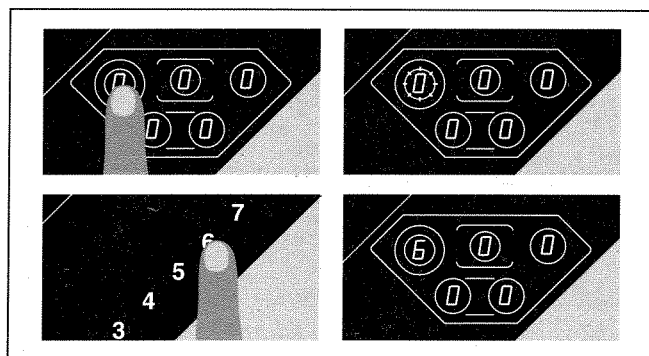
- Selezionare la piastra di cottura davanti a destra o a sinistra sul display **11**. I due stadi di cottura ed il simbolo per la combinazione „I“ lampeggiano.
- Selezionare il simbolo „+“.
Il simbolo per la combinazione „I“ si spegne. Lo stadio scelto rimane valido per le due piastre di cottura.
- Selezionare la piastra indesiderata sul display **11**. L'indicazione per questa piastra lampeggia sul relativo display.
- Selezionare lo stadio „0“ sul quadro **12**. Sul display appare lo „0“ oppure viene indicato il calore residuo.

Spegnere l'intera zona combinata

- Selezionare la piastra davanti a destra o a sinistra sul display **11**. Le relative cifre ed il simbolo per la combinazione „I“ lampeggiano sul display.
- Selezionare lo stadio di cottura „0“ sul quadro **12**. Sul display **11** delle due piastre appare lo „0“ oppure viene indicato il calore residuo. Il simbolo per la combinazione „I“ continua ad essere acceso.

Uso della(e) piastra(e) di cottura

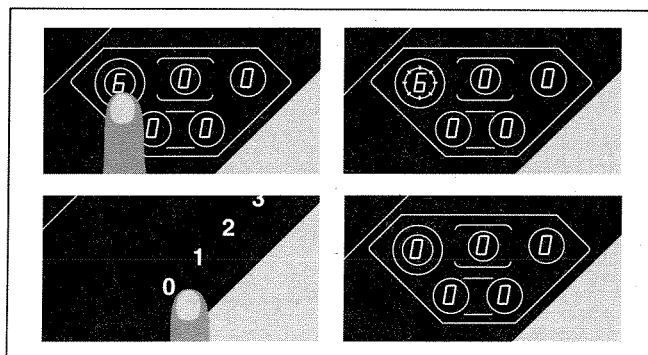
Piastra di cottura rapida SuperQuick 3, indietro a sinistra



Accendere

- Selezionare la piastra desiderata sul display **11**. La piastra in questione lampeggia sul display.
- Selezionare lo stadio desiderato da **1** a **9** sul quadro **12** che appare sul display.

Modificare lo stadio di cottura (come per la piastra 1)



Spegnere

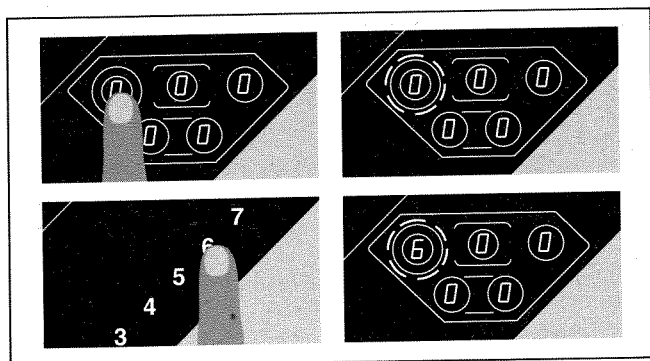
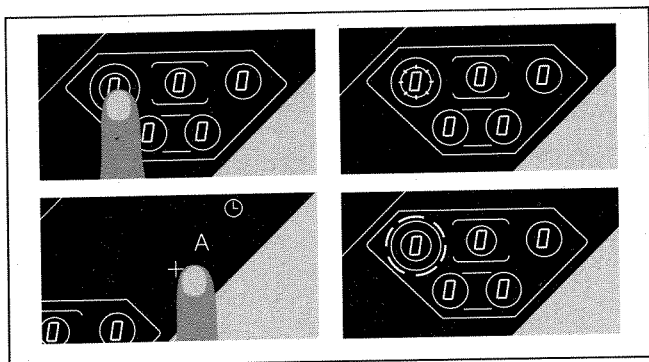
- Selezionare la piastra desiderata sul display **11**. La relativa cifra lampeggia sul display.
- Selezionare „0“ sul quadro di comando relativo agli stadi di cottura. Sul display appare lo „0“ oppure viene indicato il calore residuo.

Accendere con il dispositivo di accensione rapida (come per la piastra 1)

Disattivare il dispositivo di accensione rapida (come per la piastra 1)

Uso della(e) piastra(e) di cottura

Piastra di cottura SuperQuick 3 con combinazione



Ampliare la piastra di cottura

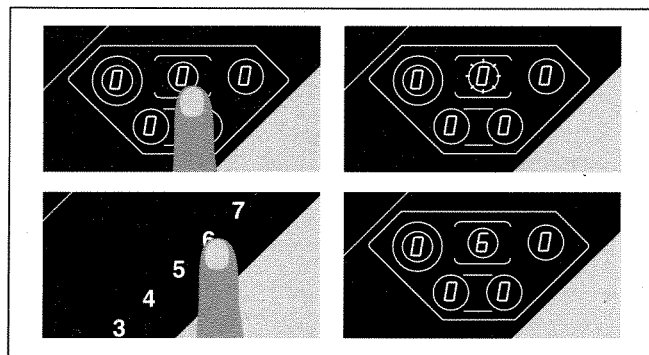
- Selezionare la piastra indietro a sinistra sul display **11** e la relativa indicazione lampeggia.
- Selezionare il simbolo „+“.
L'indicazione „0“ della piastra posteriore ed il simbolo per la combinazione „○“ si accendono sul display **11**.
- Selezionare nuovamente la piastra indietro a sinistra. L'indicazione „0“ della piastra ed il simbolo per la combinazione „○“ lampeggiano sul display **11**.
- Regolare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **9** sul quadro **12**.
Lo stadio selezionato ed il simbolo per la combinazione „○“ appaiono sulla piastra indietro a sinistra.

Ridurre alla piastra piccola

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

Uso della(e) piastra(e) di cottura

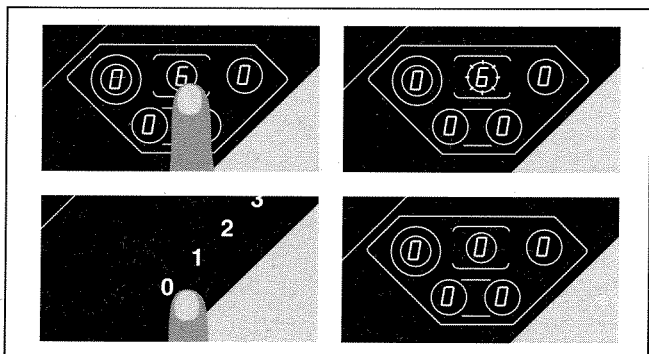
Piastra di cottura rapida SuperQuick 4, indietro al centro



Accendere (come per la piastra 1)

- Selezionare la piastra indietro al centro sul display **11**. L'indicazione „0“ lampeggia.
- Selezionare lo stadio desiderato da **1** a **9** sul quadro **12** che appare sul display **11**.

Modificare lo stadio di cottura (come per la piastra 1)



Spegnere (come per la piastra 1)

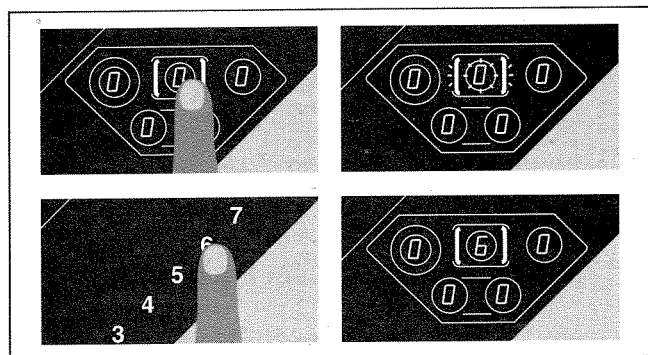
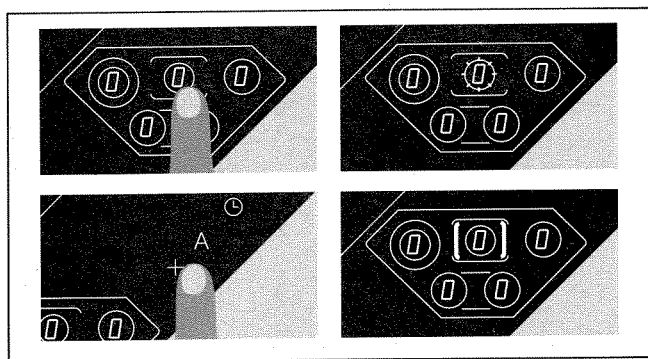
- Selezionare la piastra indietro al centro sul display **11**. La relativa cifra lampeggia sul display **11**.
- Selezionare „0“ sul quadro di comando relativo agli stadi di cottura. Sul display appare lo „0“ oppure viene indicato il calore residuo.

Accendere con il dispositivo di accensione rapida (come per la piastra 1)

Disattivare il dispositivo di accensione rapida (come per la piastra 1)

Uso della(e) piastra(e) di cottura

Piastra di cottura SuperQuick 4, con combinazione



Attivare la piastra grande

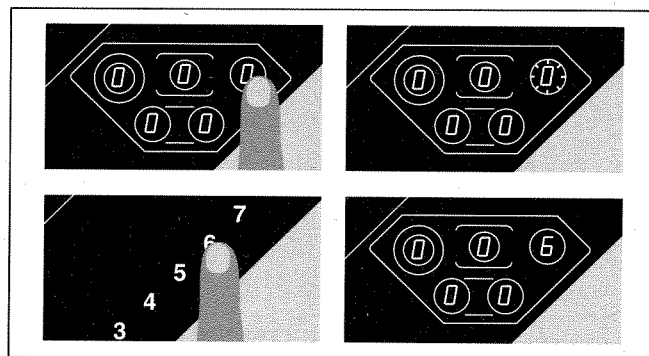
- Selezionare la piastra indietro al centro sul display **11** e la relativa indicazione lampeggia.
- Selezionare il simbolo „+“.
L'indicazione „0“ della piastra ed il simbolo per la combinazione „[]“ si accendono sul display **11**.
- Selezionare nuovamente la piastra indietro al centro, l'indicazione „0“ della piastra ed il simbolo per la combinazione „[]“ lampeggiano sul display **11**.
- Regolare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **9** sul quadro **12**.
Lo stadio selezionato ed il simbolo per la combinazione „[]“ appaiono sulla piastra (indietro al centro).

Ridurre alla piastra piccola

La piastra grande può essere disattivata selezionando la piastra (indietro al centro) sul display **11** seguita dal simbolo „+“.

Uso della(e) piastra(e) di cottura

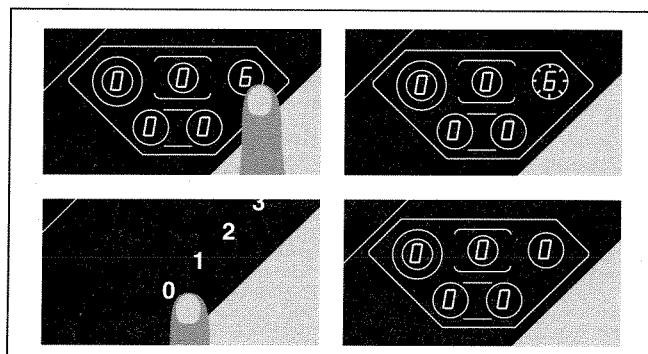
Piastra di cottura rapida SuperQuick 5, indietro a destra



Accendere (come per la piastra 1)

- Selezionare la piastra indietro a destra sul display **11**. L'indicazione „0“ lampeggia.
- Selezionare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **9** sul quadro **12** che appare sul display **11**.

Modificare uno stadio di cottura (come per la piastra 1)



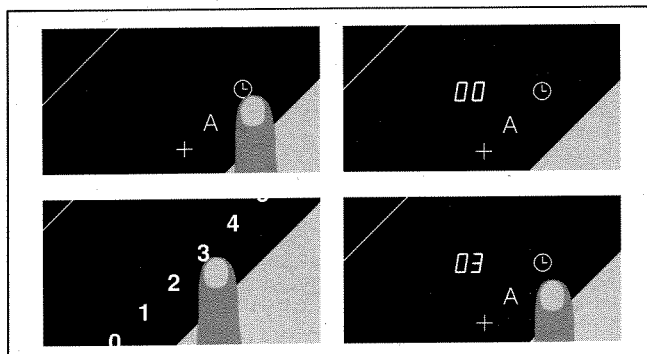
Spegnere (come per la piastra 1)

- Selezionare la piastra indietro a destra sul display **11**. La relativa cifra lampeggia sul display **11**.
- Selezionare „0“ sul quadro di comando relativo agli stadi di cottura. Sul display appare lo „0“ oppure viene indicato il calore residuo.

Accendere con il dispositivo di accensione rapida (come per la piastra 1)

Disattivare il dispositivo di accensione rapida (come per la piastra 1)

Come usare 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.

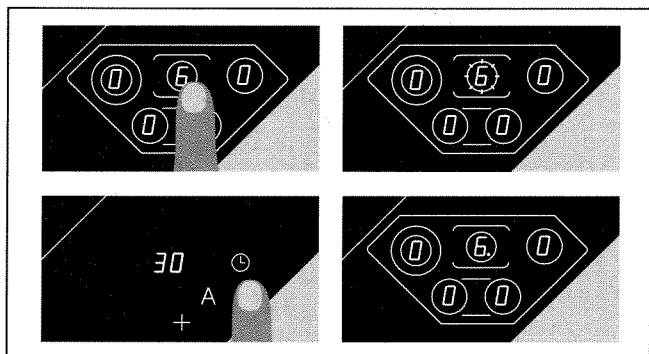
- Dopo aver toccato il simbolo relativo alla selezione del timer **8** appaiono i simboli „00“ e lampeggiano (a sinistra accanto al simbolo per la selezione del timer).
- Il valore desiderato può essere inserito con le cifre del campo di input **12** relativo agli stadi di cottura. Sul display del timer appare il valore impostato.
- Digitare nuovamente il simbolo Selezione timer **8**. Il tempo comincia a decorrere e la visualizzazione appare sul display.

Indicazione:

Il timer si avvia automaticamente anche senza digitare il tasto Selezione timer, se per 3 secondi non viene premuto nessun altro tasto. Dopo che l'orario inserito è decorso, il display lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Il display del timer si spegne premendo un qualsiasi tasto sul quadro **12**, ad esempio un tasto relativo allo stadio di cottura. I valori errati possono essere cancellati digitando il simbolo per la selezione del timer **8** ed inserendo quindi il valore „0“.

Come usare il timer

- **Come programmare il timer per una o più piastre di cottura**



Programmazione del timer

Accendere la piastra desiderata, v. „Uso della(e) piastra(e)“ 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 desiderate 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 cinque le piastre di cottura. L'attribuzione può essere cancellata procedendo allo stesso modo. Allo scadere del tempo impostato con il timer, il display e l'indicazione (le indicazioni) della(e) piastra(e) attribuita(e) lampeggia(no) sul display **11**. Inoltre viene emesso un segnale acustico. 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 errati possono essere cancellati digitando il simbolo per la selezione del timer **8** ed inserendo quindi il valore „0“.

Funzione speciale

Menu opzioni

Nel **menu opzioni** le funzioni 'Avviamento cottura automatico' e 'Ampliamento' del vostro fornello possono essere adeguate individualmente alle vostre abitudini.

Con le cifre **0** e **1** si giunge nel menu opzioni dove possono essere selezionati i valori desiderati nelle rispettive voci.

Con il simbolo Timer  si memorizza il valore desiderato.

Con il simbolo **+** si scrolla nel menu.

Con l'interruttore principale  è possibile uscire dal menu opzioni in qualsiasi momento. I valori non memorizzati non vengono adottati.

Nota: se vi trovate nel menu opzioni e per un minuto non viene azionato alcun tasto, il menu viene abbandonato senza che i valori siano stati memorizzati.

Così si procede:

- Accendete l'apparecchio premendo l'interruttore principale . (Nota: il timer non deve essere attivo e tutte le zone di cottura devono essere regolate su 0).
- Digitate le cifre **0** e **1** quando il fornello è acceso. L'apparecchio emette un segnale acustico. Tenete premuto il dito per alcuni secondi finché non risuona un secondo segnale acustico e **P 1** non si accende sul display del timer. Togliete le dita dai simboli. Sul display delle zone di cottura appare **R 04**; questo indica che è stato impostato un tempo d'avviamento cottura di 4 minuti.
- A questo punto potrete selezionare un tempo d'avviamento cottura tra 1 e 15 minuti, digitando le cifre da **0** a **9** (per selezionare da 10 a 15 minuti, bisogna premere le due cifre una dopo l'altra). Sul display delle zone di cottura viene visualizzato il tempo impostato (da **R 01** ad **R 15**) e **P 1** lampeggia (esortando a memorizzare il valore).
- Digitate il simbolo del timer  per memorizzare il valore. L'apparecchio emette un segnale acustico e **P 1** resta acceso.

Per uscire dal menu opzioni basta premere l'interruttore principale . I valori non memorizzati non vengono adottati.

Se desiderate programmare altre funzioni, ...

- ... toccate il simbolo **+**. Sul display del timer si accende **P 2**. Sul display delle zone di cottura 1 e 2 (davanti a destra e a sinistra) lampeggia il simbolo relativo all'ampliamento .

Toccando le zone di cottura 1 o 2 sul display potrete scegliere tre diverse impostazioni:

- il simbolo relativo all'ampliamento  lampeggia: l'ampliamento deve essere attivato ogni volta che si accende il piano di cottura, qualora si desideri.
- il simbolo relativo all'ampliamento  è acceso: l'ampliamento è attivato ogni qual volta si accende il piano di cottura, ma può anche essere disattivato, se si desidera.
- il simbolo relativo all'ampliamento  è acceso e sul display del piano di cottura appare **P 1**; quando si accende il piano di cottura viene impostato l'ultimo stato utilizzato.
- Dopo aver selezionato l'impostazione desiderata lampeggia **P 2** (esortando a memorizzare il valore).
- Toccate il simbolo Timer  per memorizzare il valore. L'apparecchio emette un segnale acustico e **P 2** resta acceso.

Per uscire dal menu opzioni basta premere l'interruttore principale . I valori non memorizzati non vengono adottati.

Se desiderate programmare altre funzioni, ...

Funzione speciale

- ... toccate il simbolo **+**. Sul display del timer si accende **P3**. Sul display della zona di cottura 3 (indietro a sinistra) lampeggia il simbolo relativo all'ampliamento. Toccando la zona di cottura sul display potrete selezionare, come per le piastre 1 e 2, le impostazioni per l'ampliamento. Memorizzate i valori come sopra descritto.

Per uscire dal menu opzioni basta premere l'interruttore principale **⓪**. I valori non memorizzati non vengono adottati.

Se desiderate programmare altre funzioni, ...

- ... toccate il simbolo **+**. Sul display del timer si accende **P4**. Sul display della zona di cottura 4 (indietro al centro) lampeggia il simbolo relativo all'ampliamento. Toccando la zona di cottura sul display potrete selezionare, come per le piastre 1, 2 e 3, le impostazioni per l'ampliamento. Memorizzate i valori come sopra descritto.

Funzione Memory

Il piano di cottura memorizza, dopo essere stato spento, tutti i livelli di cottura regolati ed i valori del timer per 15 secondi. Nel caso il piano venga spento involontariamente, tutti i valori precedentemente impostati possono essere ripristinati senza problema.

Così si procede:

- Premete l'interruttore principale **⓪**. I valori precedentemente impostati lampeggiano sul display.
- Se desiderate adottare i valori memorizzati: premete brevemente sul simbolo del timer **⓪** entro 5 secondi. L'apparecchio emette un segnale acustico. I valori precedentemente impostati sono stati ora accettati.
- Ogni altro comando comporterebbe la perdita dei valori memorizzati.

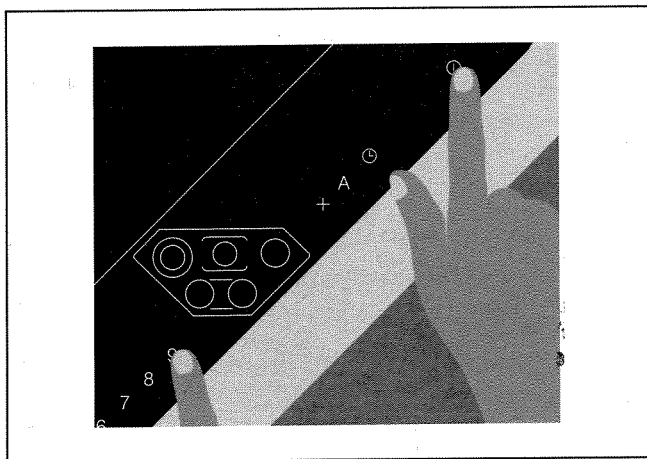
Funzione speciale

Protezione per bambini

Il piano di cottura spento può essere protetto contro l'accensione involontaria con una semplice sequenza di tasti. Il timer breve può essere tuttavia ugualmente programmato.

Attivare la protezione per bambini

- Premere e tenere premuta la cifra „9“ sul quadro **12** mentre la piastra è accesa.
- Spegnerne quindi il piano di cottura premendo l'interruttore principale **7**.
- Quindi potete togliere il dito dalla cifra „9“.



L'attivazione della protezione per bambini viene segnalata dal lampeggiare della spia dell'interruttore principale **7**.

Ora è possibile premere un qualsiasi tasto sul quadro **6** senza che venga attivata nessuna funzione. Eccezione: comando della protezione per bambini e del timer breve.

Disattivare la protezione per bambini

- Premere e tenere premuta la cifra „9“ sul quadro **12**.
- Accendere quindi il piano di cottura premendo l'interruttore principale **7**.

La funzione „Protezione per bambini“ è quindi disattivata ed il piano di cottura può essere ora liberamente usato.

Dispositivo di interruzione automatica

Il piano di cottura è dotato di un dispositivo di interruzione automatica, ciò significa che esso si disattiva automaticamente dopo 4 ore, qualora durante questo arco di tempo non venga effettuato nessun input (ad esempio in caso di assenza prolungata).

Funzione antisurriscaldamento

Per motivi di sicurezza il piano di cottura è stato dotato di un dispositivo antisurriscaldamento integrato.

Suddetto dispositivo spegne le due zone di cottura a destra in caso di surriscaldamento. Sul display delle zone di cottura tale dispositivo viene visualizzato dalla lettera „H“ (Hitze = calore). La lettera „H“ appare alternativamente all'indicazione „0“ o calore residuo. Questa condizione è visibile solo se l'interruttore principale è inserito.

Non appena la temperatura scende al disotto del punto critico, la lettera „H“ si spegne ed il piano di cottura può essere nuovamente usato senza alcuna limitazione.

Indicazioni generali

Non poggiare pentole bollenti sul quadro di comando.

Ricordate che il piano bollente può provocare delle scottature. Usarlo con 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 infiammarsi. Il piano di cottura non deve essere usato come piano di appoggio. Il piano di cottura in vetroceramica non è adatto a riscaldare i cibi avvolti in carta di alluminio o riposti in contenitori di plastica.

Qualora si presentassero rotture o incrinature nel piano di cottura in seguito ad un uso improprio, le parti sotto tensione potrebbero venire a contatto con i liquidi eventualmente penetrati. Pericolo di lesione! In questo caso di prega di separare immediatamente l'apparecchio dalla rete togliendo la spina o con i relativi fusibili.

Allacciando elettrodomestici in vicinanza del piano di cottura, si deve osservare che i cavi non vengano a contatto con parti calde del piano di cottura.

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

L'utente è responsabile del perfetto stato e del corretto uso domestico dell'apparecchio. Eventuali danni causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni sono esclusi dalla garanzia. Qualora dovesse verificarsi un'avaria, essa potrebbe essere eliminata togliendo la spina e poi reinserendola.

Se il guasto non dipende dall'alimentazione di corrente, informare il rivenditore specializzato o il servizio assistenza della Gaggenau.

Per motivi termici **non** è possibile usare **contemporaneamente** il piano di cottura ed il sistema **a pirolisi** di un eventuale forno sottostante. La funzionalità dell'elettronica in questo caso non è garantita.

Inoltre:

In caso abbiate un'assicurazione sui cristalli vi consigliamo di estenderla anche al piano di cottura in vetroceramica.

Usare sul piano di cottura solo pentole con fondo piano, altrimenti si prolunga il tempo di cottura. Il diametro della pentola non deve essere inferiore alla marcatura sulla piastra.

Pulizia e cura

Come pulire il piano di cottura

Le informazioni relative alla pulitura del piano di cottura possono essere rilevate dall'opuscolo allegato. Lo sporco grosso può essere eliminato mediante 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.

Istruzioni per il montaggio

L'apparecchio dovrà essere collegato solo ed esclusivamente da un elettricista autorizzato in rispetto delle norme pertinenti emesse dall'impresa erogatrice di energia elettrica nonché delle norme sulle costruzioni.

Nel caso in cui l'apparecchio non possa essere separato dalla rete con una spina facilmente accessibile, è necessario montare un dispositivo di separazione con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm.

Il tecnico è responsabile del perfetto funzionamento dell'apparecchio in sito. Egli è tenuto a spiegare all'utente le funzioni dello stesso sulla base delle Istruzioni per l'uso.

Al termine del montaggio provvedere alla protezione contro le scariche dal basso, montando un piano intermedio che possa essere eliminato con appositi attrezzi.

Indicazione:

E' necessario spiegare all'utente come staccare la corrente in caso di necessità.

I danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni non vengono riconosciuti.

La presente coppa corrisponde alla classe di calore Y e deve essere montata in un mobile ad incasso in base allo schizzo allegato.

L'apparecchio può essere montato in cucine componibili di legno o altro materiale infiammabile senza aver predisposto apposite misure cautelari.

Per l'incasso di un forno nel mobile basso osservare quanto segue: il forno va montato centralmente sotto il piano di cottura.

Per questioni termiche **non** è possibile usare contemporaneamente il piano di cottura e la funzione „Pirolisi“ del forno. Il corretto funzionamento dell'elettronica non è in tal caso garantito.

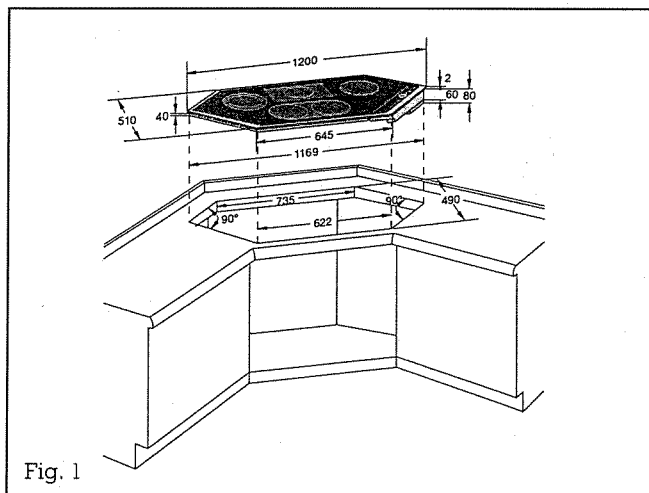
E' possibile montare su un mobile alto o sulla parete della cucina solo un lato o il retro dell'apparecchio. Sull'altro lato possono essere disposti soltanto un altro apparecchio o un mobile della stessa altezza.

La distanza tra il bordo inferiore della coppa ed il mobile adiacente infiammabile deve essere di almeno 10 mm.

Se gli apparecchi sono montati vicino ad una parete infiammabile, la distanza tra la stessa ed il bordo dell'apparecchio dev'essere di almeno 50 mm.

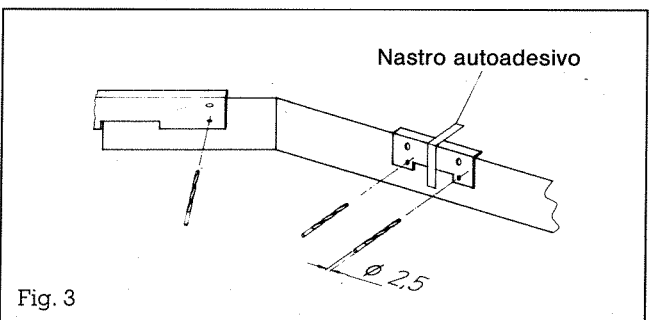
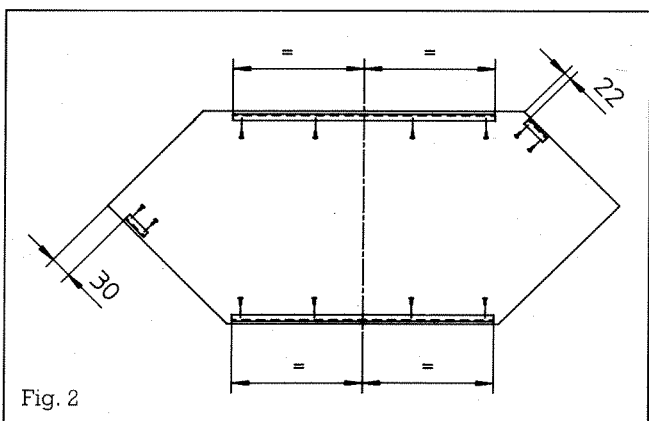
La targhetta qui di seguito riportata vale per il modello indicato nelle istruzioni.

Istruzioni per il montaggio

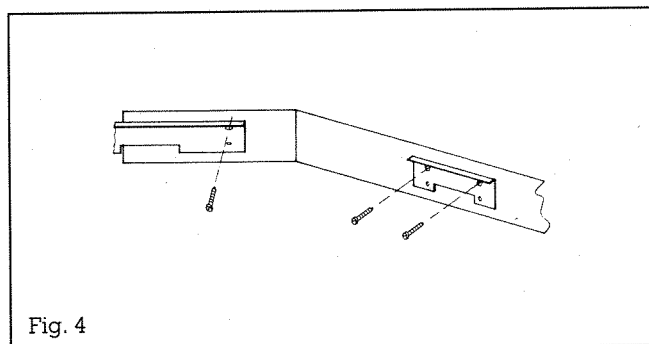


Installazione

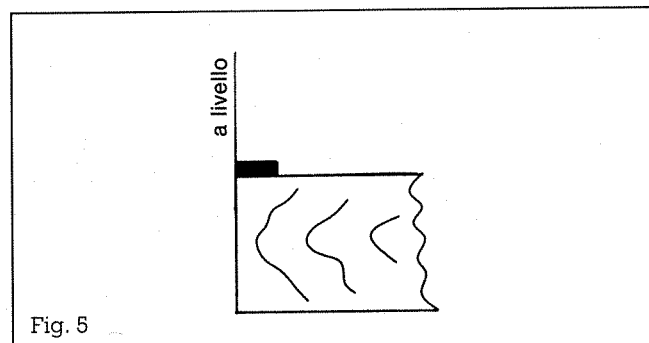
1. Controllare l'eventuale presenza di danni dovuti al trasporto nel disimballare l'apparecchio !
2. Realizzare l'intaglio nel piano di lavoro in base allo schizzo 1 ed usando la sagoma allegata. Si consiglia di applicare una sostanza impermeabile all'acqua, ad es. una vernice, sulle superfici frontali dell'intaglio.
3. Poggiare i due angoli di appoggio lunghi centralmente davanti ed indietro e i due corti come indicato dalla figura 2 e 3 sull'intaglio, quindi assicurarli con del nastro autoadesivo. Realizzare i fori sugli angoli di appoggio nel legno dell'intaglio con una punta da $\varnothing 2,5$ mm.



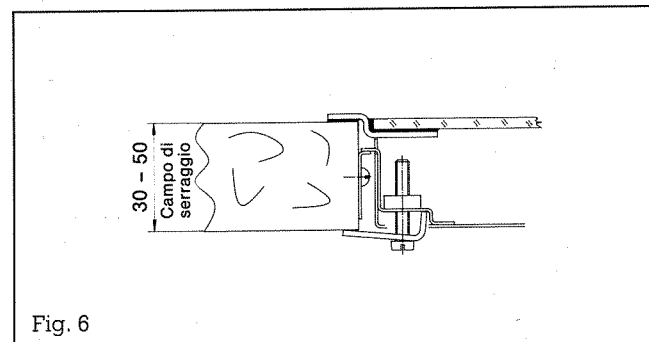
Istruzioni per il montaggio



4. Eliminare il nastro adesivo dagli angoli, girarli ed avvitarli nei fori previamente realizzati con le viti per legno fornite in dotazione seguendo le indicazioni illustrate dalla figura 4.



5. Staccare il film di protezione dal nastro di tenuta ed applicare quest'ultimo, come indicato dalla figura 5, sull'intaglio nel piano di lavoro. Far combaciare il nastro negli angoli badando a non sovrapporlo.



6. Inserire la coppa in modo tale che la dicitura Gaggenau sia rivolta in avanti in mezza. Dopo averla allineata fissarla sul piano di lavoro con i supporti e i tiranti a vite forniti in dotazione, vedasi figura 6.

Indicazione:

Non usare il silicone per incollare il piano di cottura sul piano di lavoro.

Istruzioni per il montaggio

Allacciamento elettrico

Valore di allacciamento: 10,1 kW

L'allacciamento alla rete va effettuato in rispetto delle norme vigenti.

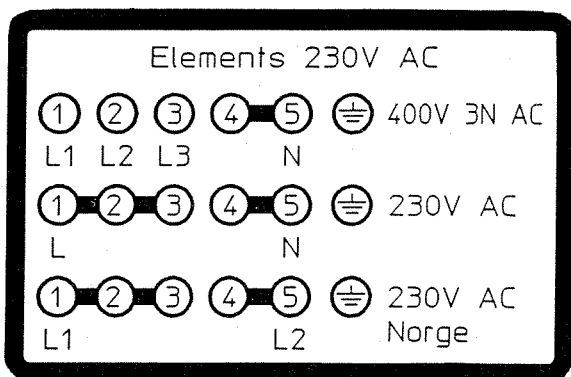
L'apparecchio deve essere collegato a massa.

Il cavo per il collegamento alla rete deve corrispondere almeno al tipo H05VV-F.

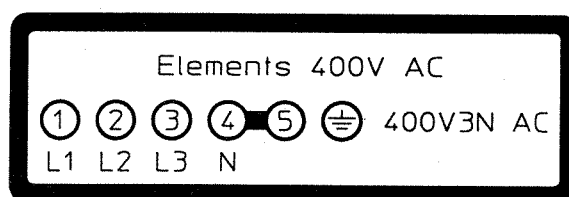
Osservare le indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio e collegare correttamente il conduttore di protezione. Il cavo di allacciamento deve essere collegato alla rete in base allo schema qui di seguito riportato.

Fissare la scatola.

Schemi di allacciamento per le piastre 230 V



Schema di allacciamento per le piastre 400 V



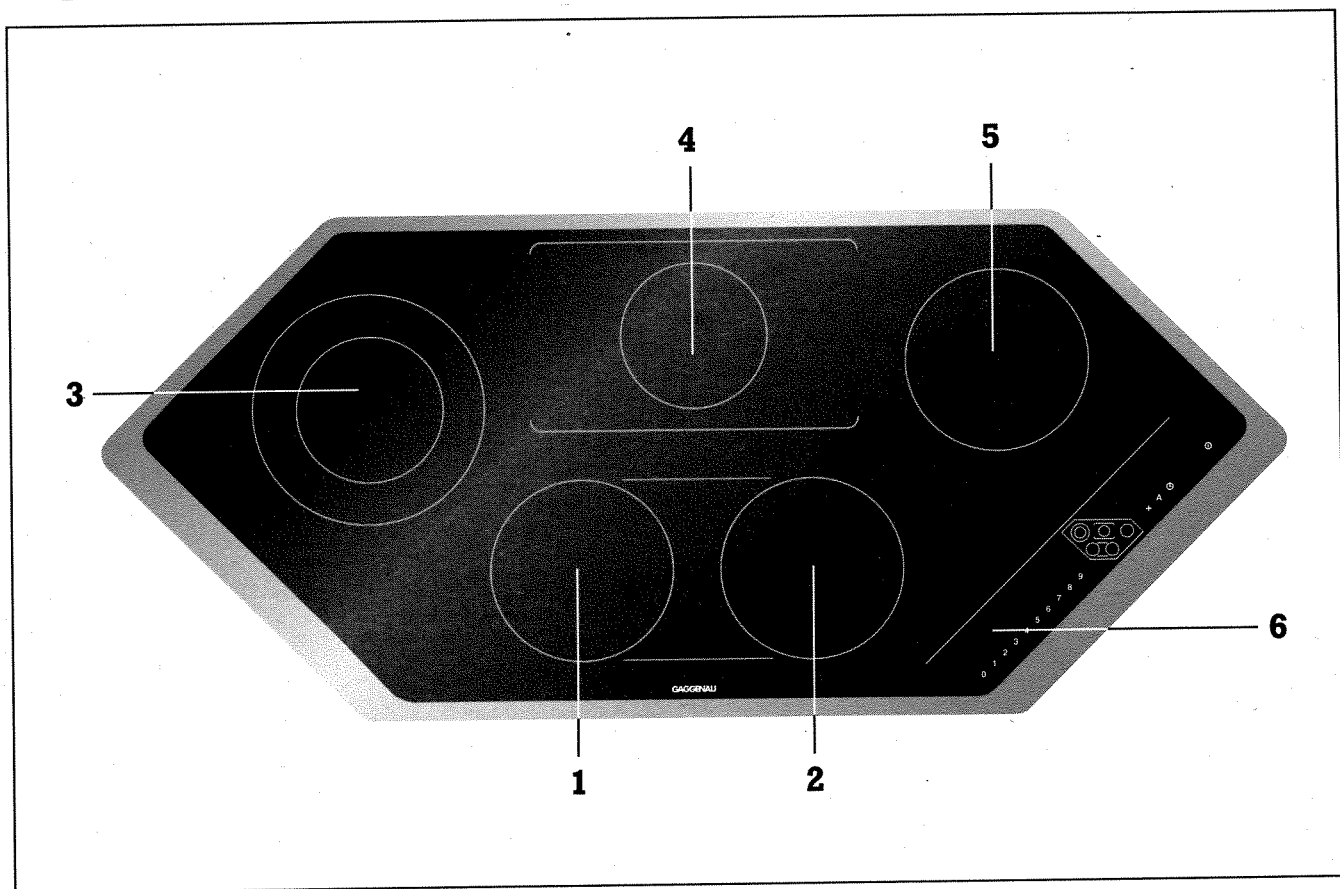
Con riserva di modifiche tecniche !

Indice

ES

Equipamiento	Página 132 - 133
Utilización de la placa de cocción vitrocerámica	Página 134 - 136
Utilización de la(s) zona(s) de cocción	Página 137 - 145
Funcionamiento del reloj de conmutación	Página 146 - 147
Función especial	Página 148 - 150
Indicaciones generales	Página 151
Instrucciones de montaje	Página 152 - 155

Equipamiento



- 1** Zona de cocción SuperQuick
 $\varnothing$ 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)
- 2** Zona de cocción SuperQuick
 $\varnothing$ 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)

**Indicación: En los aparatos de 400 V, la
 potencia de la zona intermedia es de 800 W.**

- 3** Zona de cocción SuperQuick
 $\varnothing$ 140-1000 W con conexión adicional
 a zona de cocción $\varnothing$ 230-2300 W
- 4** Zona de cocción SuperQuick
 $\varnothing$ 140-1100 W con conexión adicional a zona
 para fuentes de asar de 140 x 240-2000 W
- 5** Zona de cocción SuperQuick $\varnothing$ 180-1800 W
- 6** Sector de operación

Equipamiento

Con el CK 596 dispone usted de una placa de cocción vitrocerámica en la cual se activan las graduaciones de ajuste y las funciones adicionales deseadas mediante electrónica de sensor en el sector de operación.

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

- * Cada entrada es confirmada mediante señal acústica. Una manipulación múltiple errónea se lo señala mediante tonos acústicos cortos repetidos.
- * Una indicación intermitente de graduación de cocción advierte que se esperan más introducciones por parte del usuario.

La **lógica de seguridad** incorporada 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.
- * Función de desconexión automática después de 4 horas, si no se efectúan ulteriores introducciones con la placa de cocción conectada dentro de este lapso (p. ej. en caso de prolongada ausencia).

Los estados de las zonas de cocción se representan totalmente en el sector de operación **6**.

Esta placa de cocción vitrocerámica va equipada con zonas de **cocción SuperQuick**. Las zonas de cocción SuperQuick disponen de una distribución uniforme del calor, iluminadas en un color rojo claro.

En cada etapa de cocción se produce un suministro térmico continuo **controlado electrónicamente**.

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

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

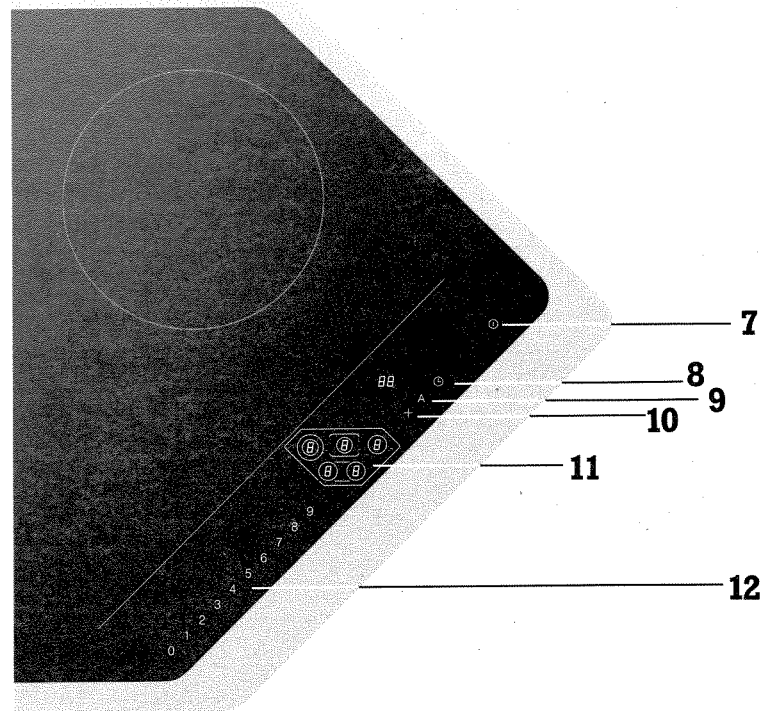
El **reloj de conmutación** puede utilizarse por un lado como alarma de intervalos breves y por otro lado para cada zona de cocción. Con ayuda del reloj de conmutación incorporado puede asignarse el tiempo ajustado a una o a varias zonas de cocción.

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

Con la ayuda del **menú de opciones** puede adaptar las funciones de cocción inicial y activar su grupo de cocción individualmente adaptándola a sus hábitos de cocción.

Función de memoria: El grupo de cocción memoriza después de desconectar, todas las graduaciones de cocción ajustadas y los valores de temporización durante 15 segundos. De este modo puede restablecer sin problema los valores anteriores si lo desconecta por error.

Utilización de la placa de cocción vitrocerámica



- | | | | |
|----------|---|-----------|---|
| 7 | Interruptor principal | 10 | Introducción de la conexión adicional |
| 8 | Sector de introducción y de indicación del reloj de conmutación | 11 | Introducción de zonas de cocción y sector de indicación de zonas de cocción |
| 9 | Introducción de la cocción inicial automática | 12 | Sector de introducción de graduaciones de cocción (0-9) |

Utilización de la placa de cocción vitrocerámica

Ajuste de las graduaciones de cocción

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	Freir, hervir agua en grandes cantidades

Los valores de la tabla de graduación se utilizan solamente como orientación, ya que según el tipo y estado de los alimentos, así como el 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 cocción inicial automática

Todas la 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. De esta forma se alcanza con más rapidez la temperatura de continuación de cocción o de conservación en caliente de los alimentos.

Una vez transcurrida la cocción inicial automática, los circuitos electrónicos integrados conmutan automáticamente a la graduación de continuación de cocción o resp. de conservación en caliente.

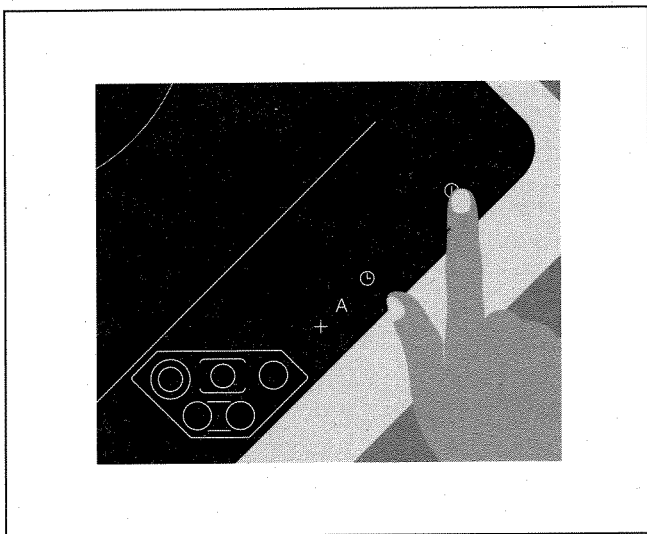
La cocción inicial automática puede activarse o desactivarse en cualquier momento, o sea antes o durante el proceso de cocción mediante la selección de la zona de cocción, seguida de un **"A"** (cocción inicial).

La indicación se efectúa mediante la iluminación intermitente de **"A"** en la zona de cocción correspondiente.

Utilización de la conexión adicional

Las zonas de cocción **1, 2, 3 y 4** pueden ampliarse o bien reducirse mediante la selección de la zona de cocción, seguida de **„+“** (conexión adicional).

Utilización de la placa de cocción vitrocerámica



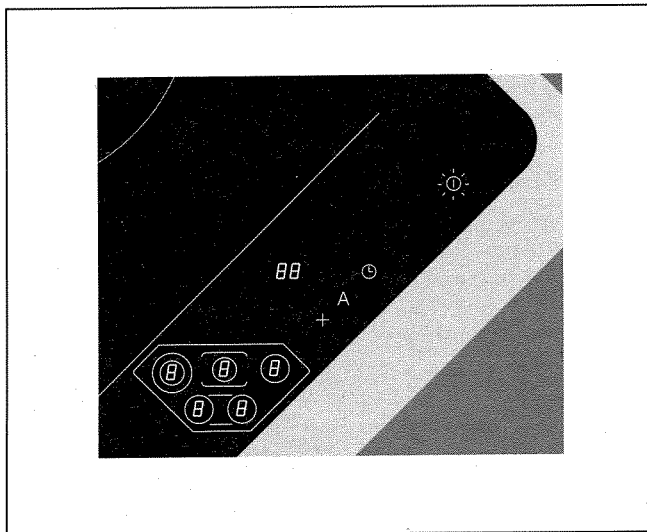
Conexión total de la placa de cocción

- Seleccionar el interruptor principal **7** 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 **7**.

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 **7**. 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.

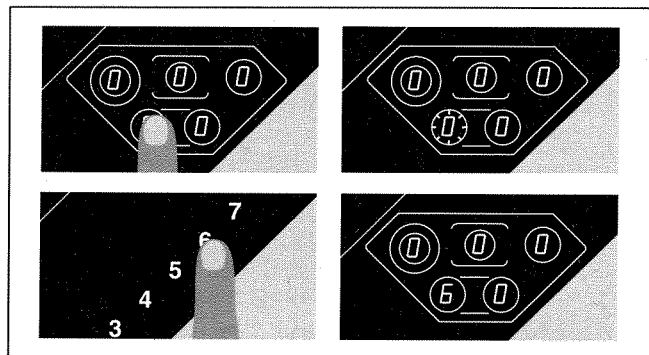
Todas las zonas de cocción pueden desconectarse individualmente, según se describe en el punto „Utilización de las zonas de cocción“.

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 de utilización parten de un interruptor principal **7** conectado.

Zona de cocción SuperQuick 1, anterior derecha ó 2, anterior izquierda



Conexión (igual que zona de cocción 1)

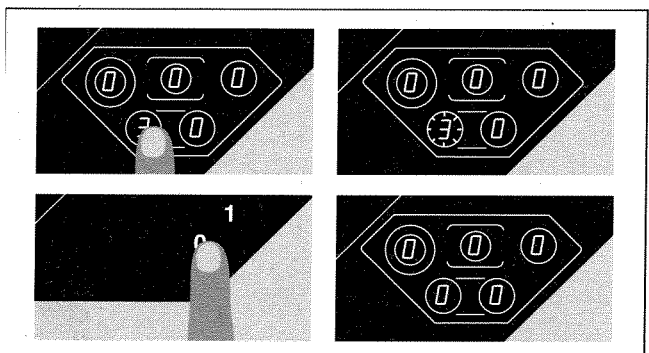
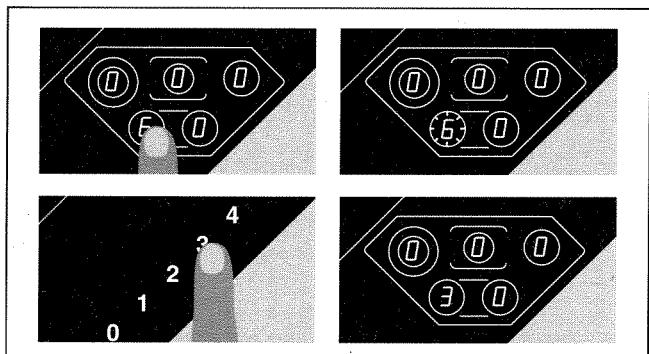
- Seleccionar la zona de cocción anterior derecha o bien anterior izquierda en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La indicación “0” presenta intermitencia.
- Seleccionar la graduación de cocción **1-9** del sector de introducción de graduación de cocción **12**. Aparece en el sector de indicación de zona de cocción **11** la graduación de cocción seleccionada.

Modificación de una graduación de cocción

- Seleccionar la correspondiente zona de cocción en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La indicación de graduación de cocción presenta intermitencia.
- Seleccionar una nueva graduación de cocción **1-9**. En el sector de indicación de zona de cocción aparece la graduación de cocción deseada.

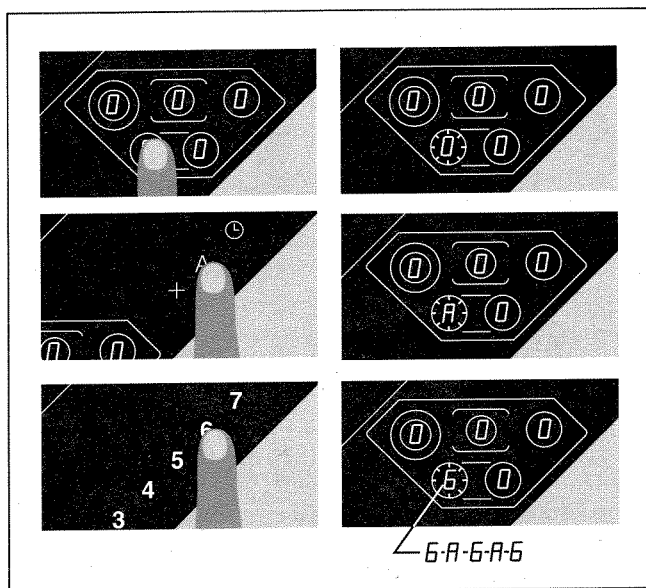
Desconexión (como zona de cocción 1)

- Seleccionar la zona de cocción anterior derecha adelante o bien anterior izquierda adelante en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La cifra correspondiente parpadea en el sector de indicación de graduación de cocción.
- Seleccionar “0” en el sector de introducción de graduación de cocción. Aparece el “0” en el sector de indicación de zona de cocción o se indica el calor remanente existente.



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

Utilización de las zonas de cocción 1 ó 2 con cocción inicial automática



Conexión con cocción inicial automática

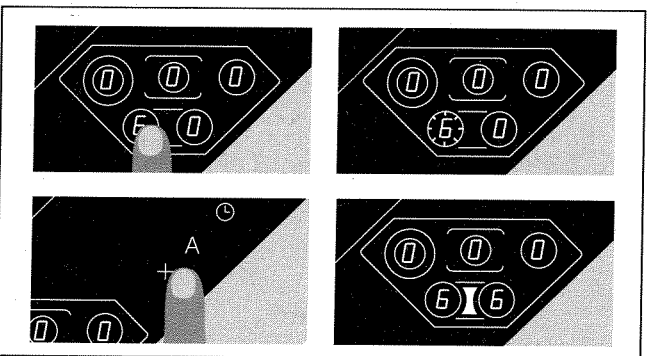
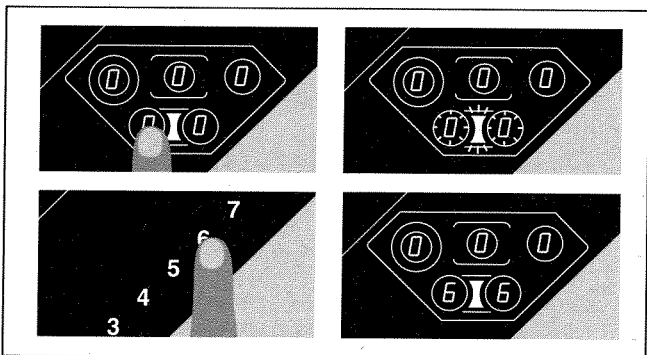
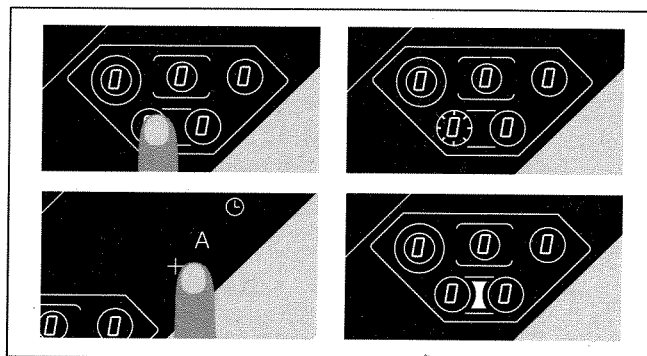
- Seleccionar la zona de cocción deseada en el sector de indicación de zona de cocción 11. La indicación presenta intermitencia.
- Seleccionar la cocción inicial automática con el símbolo „A“ en el sector de indicación de zona de cocción 11.
- Seleccionar la zona de cocción correspondiente en el sector de indicación de zona de cocción 11. Seleccionar la graduación de cocción 1-8 deseada en el sector de introducción de graduación de cocción 12. Aparecen alternativamente la graduación de cocción seleccionada y el símbolo „A“ de la cocción inicial automática „6-A-6-A-6“.

Finalización anticipada de la cocción inicial automática

- Seleccionar la zona de cocción correspondiente en el sector de indicación de zona de cocción. Tanto la graduación de cocción como el símbolo „A“ de la cocción inicial automática presentan intermitencia en forma alternativa.
- Seleccionar el símbolo „A“ en el sector de operación 6. El símbolo „A“ de la cocción inicial automática se extingue. La función de cocción inicial automática concluye, conservándose la graduación de cocción ajustada.

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

Utilización de las zonas de cocción 1 y 2 con zona para fuentes de asar



Conexión adicional de las zonas de cocción SuperQuick 1 y 2 formando una zona grande para fuentes de asar

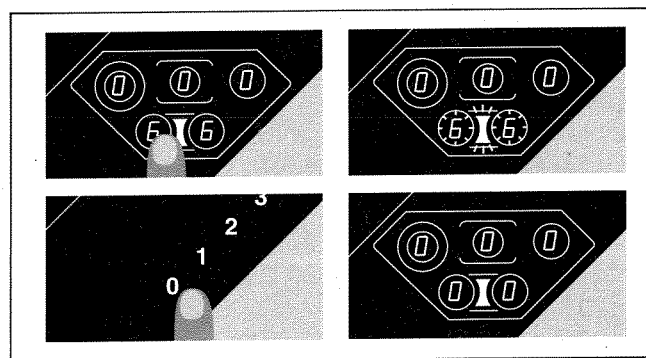
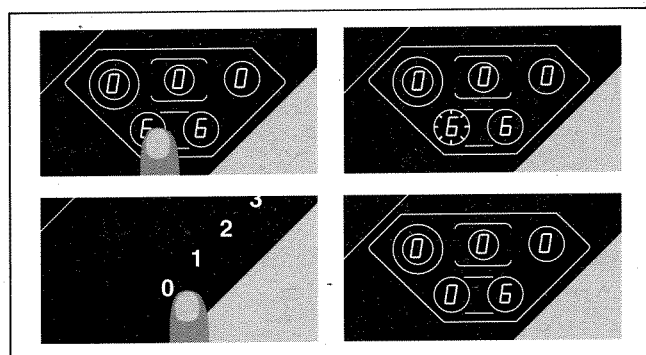
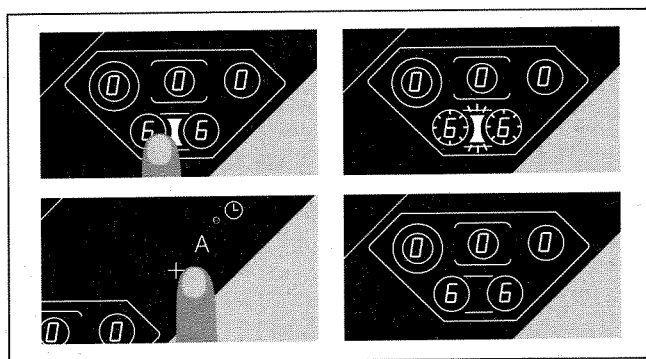
- Seleccionar la zona de cocción derecha adelante o izquierda adelante en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La correspondiente indicación „0“ presenta intermitencia.
- Seleccionar el símbolo „+“. Las indicaciones „0“ de ambas zonas de cocción y el símbolo para la conexión adicional „I“ entre las zonas de cocción se iluminan en el sector de indicación de zona de cocción. Todas las siguientes introducciones para las zonas de cocción **1** y **2** 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 „I“ 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 derecha adelante 1 o izquierda adelante 2 ya conectada, formando una zona para fuentes de asar de asar

- Seleccionar la zona de cocción conectada derecha adelante o izquierda adelante. 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 „I“.

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

Utilización de las zonas de cocción 1 y 2 con zona para fuentes de asar



Conmutación de zona grande para fuentes de asar a zona de cocción individual 1 ó 2 (cancelación de la conexión adicional)

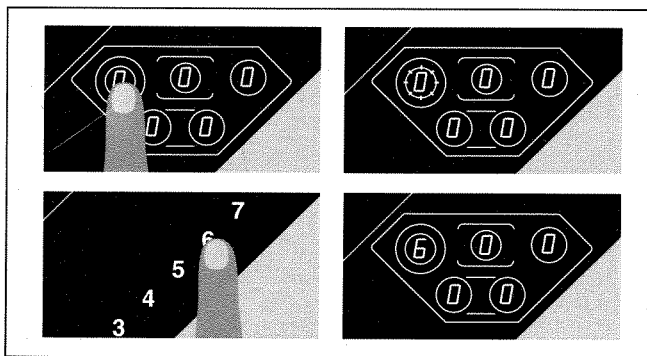
- Seleccionar la zona de cocción derecha adelante o izquierda adelante en el sector de indicación de zona de cocción **11**. Ambas graduaciones de cocción y el símbolo para la conexión adicional „I“ presentan intermitencia.
- Seleccionar el símbolo „+“. El símbolo para la conexión adicional „I“ se extingue. 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 la introducción de la graduación de cocción **12**. 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 derecha adelante o izquierda adelante en el sector de indicación de zona de cocción **11**. Las cifras correspondientes y el símbolo para la conexión adicional „I“ presentan intermitencia en el sector de indicación de zona de cocción.
- Seleccionar la graduación de cocción „0“ en la introducción de graduación de cocción **12**. 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 „I“ continúa iluminado.

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

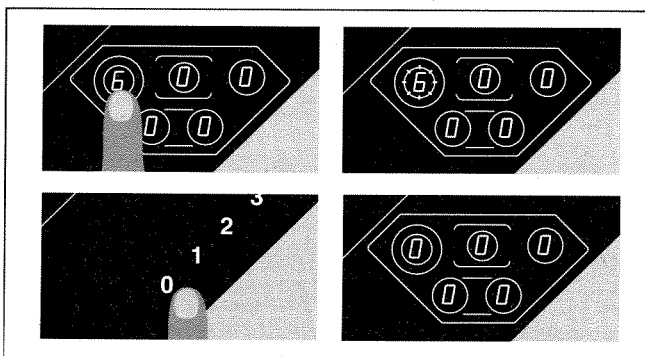
Zona de cocción SuperQuick 3, izquierda atrás



Conexión

- Seleccionar la zona de cocción correspondiente en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La correspondiente zona de cocción presenta intermitencia en el sector de indicación de zona de cocción.
- Seleccionar en el sector de introducción de graduación de cocción **12** la graduación de cocción **1-9** deseada. La graduación de cocción seleccionada aparece en el sector de indicación de zona de cocción.

Modificación de una graduación de cocción (igual que zona de cocción 1)



Desconexión

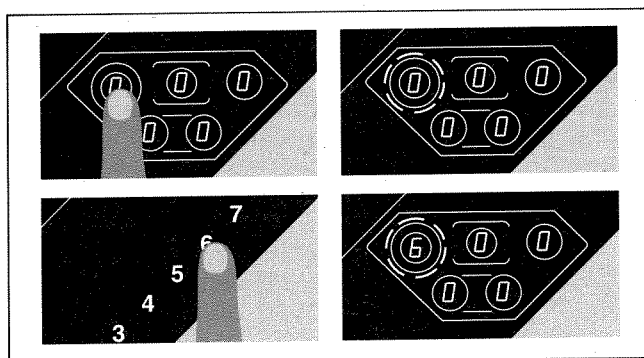
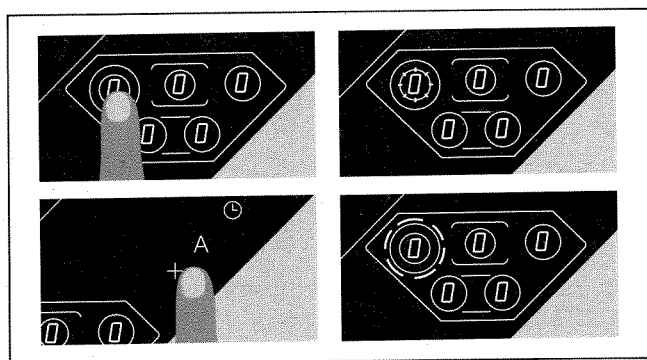
- Seleccionar la correspondiente zona de cocción en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La correspondiente cifra en el sector de indicación de zona de cocción presenta intermitencia.
- Seleccionar „0“ en el sector de introducción de graduación de cocción. En el sector de indicación de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

Conexión con cocción inicial automática (igual que zonas de cocción 1)

Finalización anticipada de la cocción inicial automática (igual que zonas de cocción 1)

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

Zona de cocción SuperQuick 3 con conexión adicional



Conexión adicional formando una zona de cocción grande

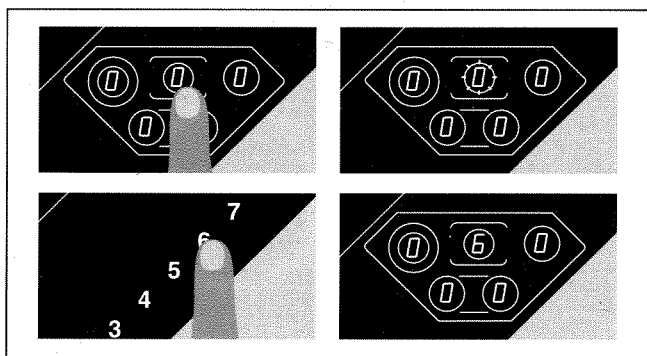
- Seleccionar la zona de cocción izquierda atrás en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La correspondiente indicación presenta intermitencia.
- Seleccionar el símbolo „+“.
La indicación „0“ de la zona de cocción posterior y el símbolo para la conexión adicional „○“ se iluminan en el sector de indicación **11**.
- Seleccionar nuevamente la zona de cocción izquierda atrás. 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 introducción de graduación de cocción **12** la graduación de cocción **1-9** deseada. Aparecen en la zona de cocción izquierda atrás 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 izquierda atrás en el sector de indicación de zona de cocción **11**, seguida de „+“.

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

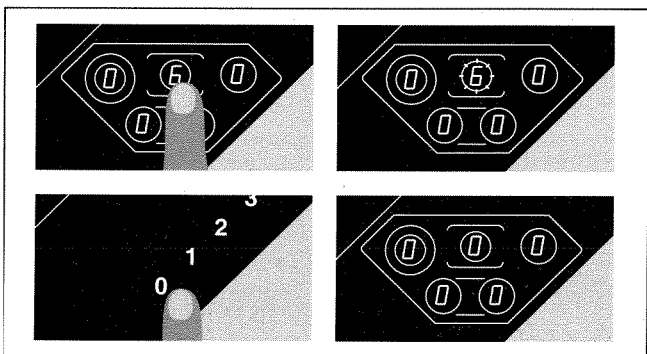
Zona de cocción SuperQuick (4), centro posterior



Conexión (igual que las zonas de cocción 1)

- Seleccionar la zona de cocción centro atrás en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La indicación „0“ presenta intermitencia.
- Seleccionar mediante el sector de introducción de graduación de cocción **12** 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 la zona de cocción 1)



Desconexión (igual que la zona de cocción 1)

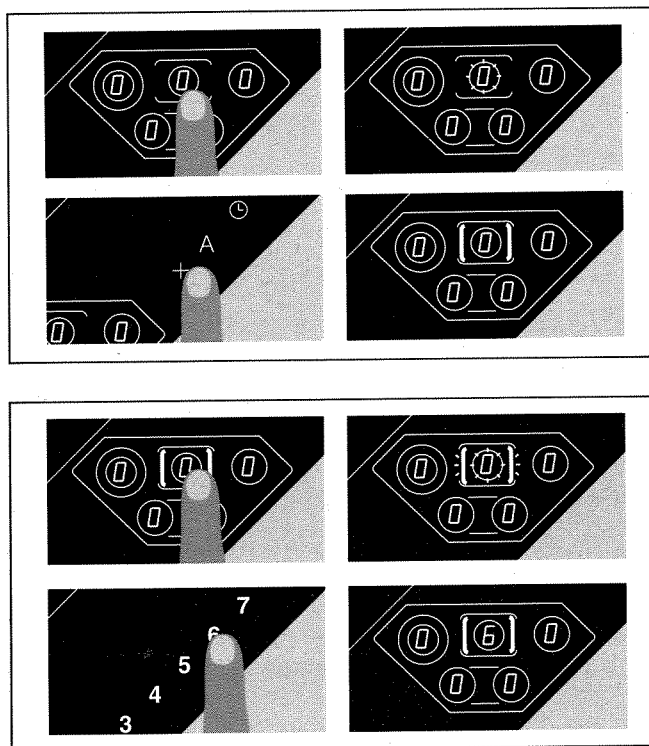
- Seleccionar la zona de cocción centro atrás en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La correspondiente cifra en el sector de indicación de zona de cocción **11** presenta intermitencia.
- Seleccionar „0“ en el sector de introducción de graduación de cocción. En el sector de indicación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

Conexión con cocción inicial automática (igual que la zona de cocción 1)

Finalización anticipada de la cocción inicial automática (igual que la zona de cocción 1)

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

Zona de cocción SuperQuick (4), con conexión adicional



Conexión adicional formando zona para fuentes de asar

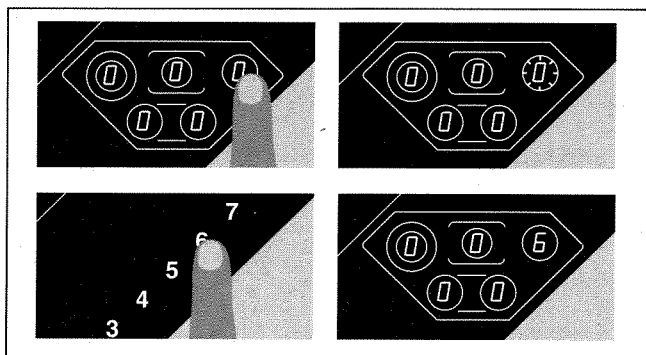
- Seleccionar la zona de cocción centro posterior en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La correspondiente indicación presenta intermitencia.
- Seleccionar el símbolo „+“.
La indicación „0“ de la zona de cocción y el símbolo para la conexión adicional „[]“ se iluminan en el sector de indicación **11**.
- Seleccionar nuevamente la zona de cocción centro atrás. 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 introducción de graduación de cocción **12** la graduación de cocción **1-9** deseada. Aparecen en la zona de cocción (centro atrás) 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 (centro atrás) en el sector de indicación de zona de cocción **11**, seguida de „+“.

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

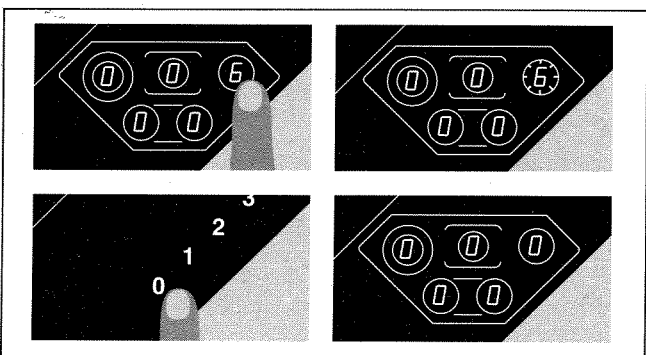
Zona de cocción SuperQuick (5), derecha atrás



Conexión (igual que las zonas de cocción 1)

- Seleccionar la zona de cocción derecha atrás en el sector de indicación de zona de cocción **11**. La indicación „0“ presenta intermitencia.
- Seleccionar mediante el sector de introducción de graduación de cocción **12** 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 1)



Desconexión (igual que las zonas de cocción 1)

- Seleccionar la zona de cocción derecha atrás 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 introducción de graduación de cocción. En el sector de indicación de zona de cocción aparece el „0“ o se indica el calor remanente existente.

Conexión con cocción inicial automática (igual que las zonas de cocción 1)

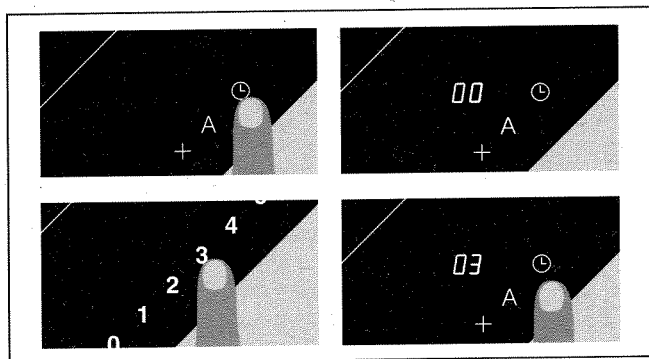
Finalización anticipada de la cocción inicial automática (igual que las zonas de cocción 1)

Funcionamiento del reloj de conmutación

Programación del reloj de conmutación para 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.



- Después de tocar el símbolo de selección de reloj de conmutación **8** aparecen los símbolos "00" y presentan intermitencia (al lado izquierdo de la selección de reloj de conmutación).
- Ajustar el valor de intervalo breve mediante las cifras del sector de introducción de graduación de cocción **12**. En el sector de indicación del reloj de conmutación aparece el valor introducido.
- Tocar nuevamente el símbolo de selección de 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.

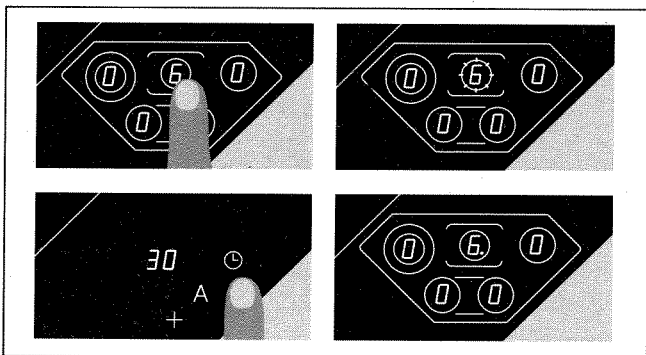
Indicación:

El intervalo breve se inicia también sin tocar la selección de reloj de conmutación, si no se efectúa ninguna introducción 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 introducción de graduación de cocción **12** - p. ej. una graduación de cocción. Tocando la selección de reloj de conmutación **8** e introduciendo posteriormente el valor "0" pueden cancelarse valores de tiempo incorrectamente memorizados.

Funcionamiento del reloj de conmutación

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



Programación del 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 las cinco zonas de cocción.

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 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“.

Tocando la selección de reloj de conmutación **8** y introduciendo posteriormente el valor „0“ pueden cancelarse valores de tiempo incorrectamente memorizados.

Función especial

Menú de opciones

Con la ayuda del **menú de opciones** puede adaptar las funciones de cocción inicial y activar su grupo de cocción individualmente adaptándola a sus hábitos de cocción.

Con las cifras **0** e **1** accede al menú de opciones, pudiendo seleccionar la opción de menú deseada.

Con el símbolo de temporizador $\odot$ guarda el valor buscado.

Con el símbolo **+** puede hojear dentro del menú.

Con el interruptor principal $\odot$ puede salir en todo momento del menú de opciones. Los valores no guardados no serán aceptados al salir.

Indicación: Si se encuentra en el menú de opciones y durante 1 minuto no se produce ninguna operación, el menú de opciones se cierra sin guardar los datos.

Así deberá de proceder:

- Conecte el aparato con el interruptor principal $\odot$ (Nota: El temporizador no debe estar activado y todas las zonas de cocción deberán estar a 0).
- Accione con grupo de cocción conectado las cifras **0** e **1**. Suena una señal acústica. Pulse con los dedos durante algunos segundos hasta que suena una segunda señal acústica, iluminándose **P1** en el panel del temporizador. Retire ambos dedos de los símbolos. En el cuadro de indicación de grupos de cocción aparece **R04**, es decir que se ha ajustado un tiempo de cocción inicial de 4 minutos.
- Ahora cifras de **0** a **9** puede seleccionar un tiempo de cocción inicial de 1 a 15 minutos (de 10 a 15 minutos deberá introducir ambas cifras correlativamente). En el cuadro de indicación de cocción inicial se muestra un tiempo ajustado de (**R01** hasta **R15**) y **P1** parpadea (solicitud de memorización).
- Accione el símbolo temporizador $\odot$, para guardar el valor. Suena una señal acústica y **P1** brilla de modo constante.

Para salir del menú de opciones debe accionar el interruptor principal $\odot$. Los valores no guardados no serán aceptados al salir.

Si desea programar algunas funciones adicionales, ...

- ... toque el símbolo **+**. En el cuadro de indicación del temporizador se ilumina **P2**. En el cuadro de indicación de la zona de cocción 1 y 2 (anterior derecha y izquierda) parpadea el símbolo de la activación adicional.

Tocando el grupo de cocción 1 o bien 2 en el cuadro indicador, puede seleccionar tres ajustes:

- el símbolo para la activación adicional $\odot$ parpadea:
si se desea se puede activar la conexión adicional al encender el grupo de cocción.
- el símbolo para la activación adicional $\odot$ brilla:
la conexión adicional esta activada siempre cada vez que se conecte el grupo de cocción pero también se puede desactivar a voluntad.
- el símbolo para la activación adicional $\odot$ brilla y en el cuadro de indicación del grupo de cocción aparece Π :
al conectar el grupo de cocción, se ajusta el estado último utilizado.
- Después de seleccionar el ajuste deseado parpadea **P2** (solicitud de memorización).
- Accione el símbolo temporizador $\odot$, para guardar el valor. Suena una señal acústica y **P2** brilla de modo constante.

Para salir del menú de opciones debe accionar el interruptor principal $\odot$. Los valores no guardados no serán aceptados al salir.

Si desea programar algunas funciones adicionales, ...

Función especial

- ... toque el símbolo **+**. En el cuadro de indicación del temporizador se ilumina **P3**. En el cuadro de indicación de la zona de cocción 3 (posterior izquierda) parpadea el símbolo de la activación adicional.

Tocando el grupo de cocción en el cuadro de indicación puede seleccionar igual que en la zona de cocción 1 y 2 los ajustes para la activación adicional. Guarde los valores según lo descrito anteriormente.

Para salir del menú de opciones debe accionar el interruptor principal **⓪**. Los valores no guardados no serán aceptados al salir.

Si desea programar algunas funciones adicionales, ...

- ... toque el símbolo **+**. En el cuadro de indicación del temporizador se ilumina **P4**. En el cuadro de indicación de la zona de cocción 4 (centro posterior) parpadea el símbolo de la activación adicional.

Tocando el grupo de cocción en el cuadro de indicación puede seleccionar igual que en la zona de cocción 1, 2 y 3 los ajustes para la activación adicional. Guarde los valores según lo descrito anteriormente.

Función de memoria

El grupo de cocción memoriza después de desconectar, todas las graduaciones de cocción ajustadas y los valores de temporización durante 15 segundos. De este modo puede restablecer sin problema los valores anteriores si lo desconecta por error.

Así deberá de proceder:

- Accione el interruptor principal **⓪**. Los valores ajustados anteriormente parpadea en el cuadro de indicación.
- Si desea aceptar los valores memorizados: Pulse el símbolo temporizador **⓪** brevemente antes de 5 segundos. Suena una señal acústica. Los valores ajustados anteriormente han sido aceptados.
- Cualquier operación distinta produce la pérdida de los valores memorizados.

Función especial

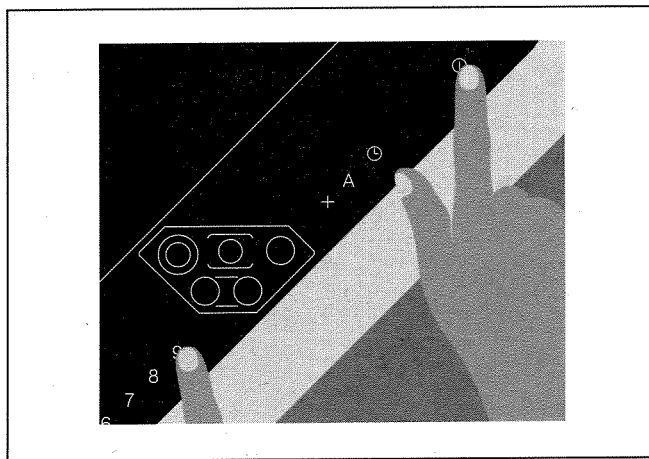
Seguro para niños

Mediante una orden apropiada de operaciones puede protegerse el grupo de cocción desconectado contra la puesta en funcionamiento involuntaria.

La programación de la alarma de intervalo breve sigue funcionando.

Conexión del seguro para niños

- Toque usted estando el grupo de cocción conectado la cifra „9“ en el sector de introducción de graduación de cocción **12** y deje el dedo encima de la cifra.
- Desconecte a continuación el grupo de cocción mediante el interruptor principal **7**.
- A continuación podrá quitar de nuevo el dedo de la cifra „9“.



El seguro para niños se señala mediante la intermitencia de la lámpara del interruptor principal **7**.

El sector de operación **6** puede ahora tocarse en cualquier forma, sin que se active un procedimiento de cocción, excepto la operación del seguro para niños y del reloj de conmutación.

Desconexión del seguro para niños

- Toque usted en el sector de introducción de graduación de cocción **12** la cifra „9“ y deje el dedo encima de la cifra.
- Conecte usted a continuación el grupo de cocción mediante el interruptor principal **7**.

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

Función de desconexión automática

El grupo de cocción dispone de una función de desconexión automática, es decir que si con zona de cocción conectada no se produce durante 4 horas ninguna nueva introducción, el grupo de cocción se desconecta automáticamente (p. ej. por ausencia prolongada).

Función de sobretemperatura

Por motivos de seguridad el grupo de cocción va equipado con una protección contra sobretemperatura.

La protección contra sobretemperatura desconecta en caso de sobrecalentamiento, las dos zonas de cocción de la parte derecha. En el sector de indicación de las zonas de cocción, la protección electrónica es indicada mediante la letra „H“. La letra „H“ aparece de forma intermitente como „0“ o como 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.

Indicaciones generales

No coloque recipientes calientes sobre el sector de operación

Tenga en cuenta el peligro de lesiones con la placa de cocción caliente. Rogamos tener el correspondiente cuidado. Rogamos mantengan alejados 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.

La encimera vitrocerámica no es apta para el calentamiento de alimentos en folio de aluminio y recipientes de plástico.

En caso de producirse fisuras y grietas en la placa de cocción debido a una utilización inadecuada, las 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 conectarse aparatos eléctricos en las cercanías de la placa de cocción deberá tenerse en cuenta que los cables de conexión no entren en contacto con placas de cocción calientes.

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

El usuario es responsable directo del perfecto estado del aparato y de la apropiada utilización en la casa. No podrán reclamarse derechos de garantía en caso de daños ocasionados por la inobservancia de estas instrucciones.

Si en su aparato se produce una perturbación de servicio, podría ser una solución separar el aparato de la red eléctrica.

Si tomando esta medida y con suministro de corriente correcto, no se puede solucionar la perturbación de servicio, póngase en contacto con su comercial autorizado o el servicio de asistencia técnica de Gaggenau correspondiente.

Por razones térmicas no está permitido el uso del grupo de cocción **simultáneamente con la operación de pirólisis** del horno instalado debajo. No está garantizada en estos casos la capacidad funcional de los circuitos electrónicos.

A propósito ...

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

Utilizar por favor con la placa de cocción vitrocerámica solamente baterías de cocina con piso plano para placas eléctricas, dado a que en caso contrario se prolonga la cocción.

El diámetro del recipiente de cocción no deberá ser menor que la zona de cocción marcada.

Limpieza y cuidado

Limpieza de la placa de cocción

Las indicaciones de limpieza pueden verse en el folleto adjunto. Quitar la suciedad más gruesa mediante nuestro raspador (**Núm. de pedido 3.4292.02**). Recomendamos limpiar la placa de cocción regularmente con el limpiador para grupo de cocción Gaggenau (**Núm. de pedido 3.4403.00**).

Limpieza del sector de operación

Para un correcto funcionamiento de los sensores deberá mantenerse limpio sector de operación y libre de grasa. Rogamos no utilice productos abrasivos.

Instrucciones de montaje

El aparato deberá ser conectado por un instalador-electricista autorizado teniendo en cuenta las disposiciones correspondientes de las empresas de suministro de electricidad, así como también las demás disposiciones específicas nacionales.

Si no es posible desconectar el aparato completamente de la red mediante un conector accesible, deberá preverse en el lado de la instalación un dispositivo de interrupción con una separación mínima de contactos de 3 mm.

El instalador es responsable del correcto funcionamiento del aparato en el lugar de emplazamiento. Deberá explicarle al usuario el funcionamiento del aparato según las instrucciones de utilización.

La protección contra el contacto desde abajo deberá quedar asegurada después del montaje, p. ej.: efectuando el montaje de un piso intermedio extraíble mediante herramientas.

Indicación:

Deberá explicarse al usuario cómo desconectar el aparato de la corriente eléctrica en caso necesario.

No podrán tenerse en cuenta daños ocasionados por el incumplimiento de estas instrucciones. Este conjunto de cocción corresponde a la clasificación térmica Y debe montarse según el croquis en un armario empotrado.

Este aparato puede montarse sin medidas adicionales en combinaciones de cocinas de madera o de material combustible similar.

Al instalar un horno inferior deberá observar lo siguiente: El horno deberá colocarlo de forma centrada debajo de la encimera.

Por motivos térmicos **no** se permite un funcionamiento simultáneo de la encimera y el horno con pirólisis. La funcionalidad de la electrónica no queda garantizada en estos casos.

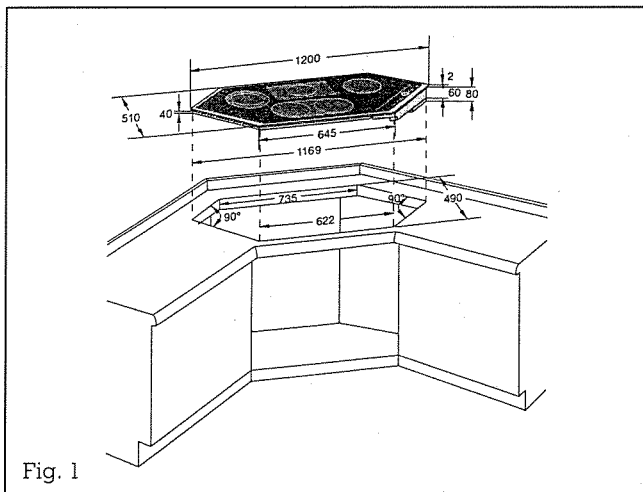
Podrá colocarse solamente una pared lateral o posterior contra un armario alto o bien, contra la pared de la cocina. En la otra pared lateral podrá colocarse solamente otro aparato o mueble de la misma altura.

La separación entre el borde inferior de la bandeja de la caja y el mueble combustible más próximo deberá ser de 10 mm.

Si los aparatos se montan junto a una pared combustible, deberá mantenerse entre la pared y el borde de los aparatos una separación mínima de 50 mm.

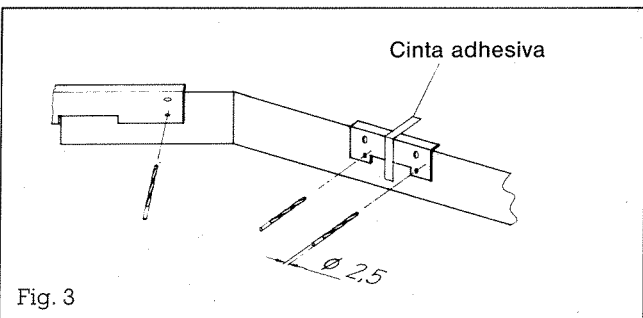
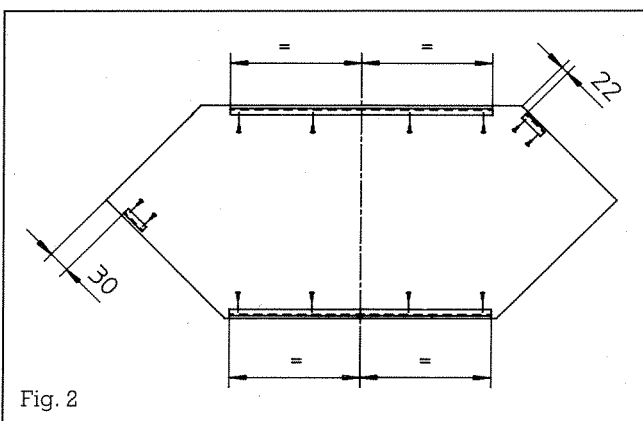
La placa de características indicada abajo se aplica al tipo de aparato descrito en las instrucciones de utilización.

Instrucciones de montaje

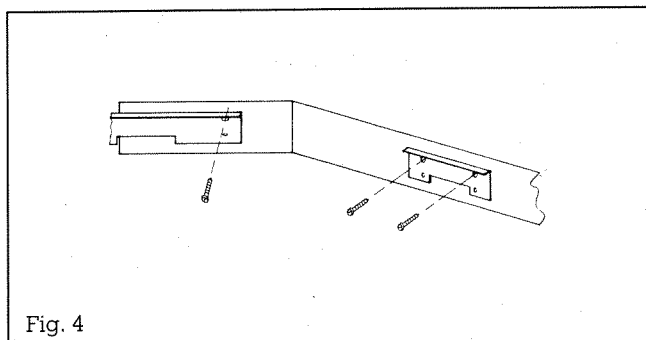


Montaje

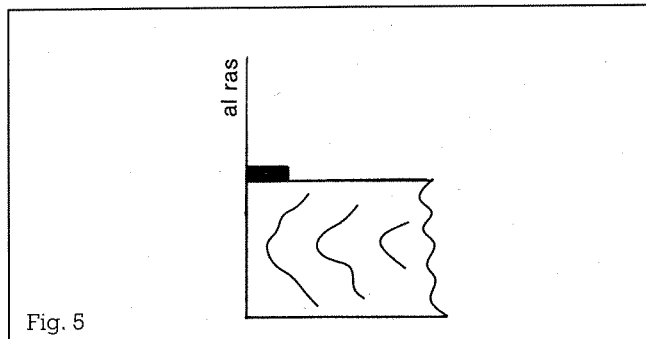
1. Comprobar el aparato durante el desembalaje por si presenta daños de transporte !
2. Confeccionar la escotadura de la mesa de trabajo según la figura 1 y plantilla de abertura adjunta. Se recomienda aplicar en la parte frontal de la escotadura de la mesa de trabajo un producto de impregnación impermeable p. ej. barniz.
3. Los dos ángulos largos de asiento colocarlos de forma centrada en la parte anterior y posterior, así como dos ángulos cortos según figura 2 y 3 escotadura de la mesa de trabajo, asegurándolos a continuación contra deslizamiento mediante tiras adhesivas. Todos los taladros en el ángulo de asiento, taladrar con broca de $\varnothing 2,5$ mm en la parte frontal de la escotadura de la mesa de trabajo.



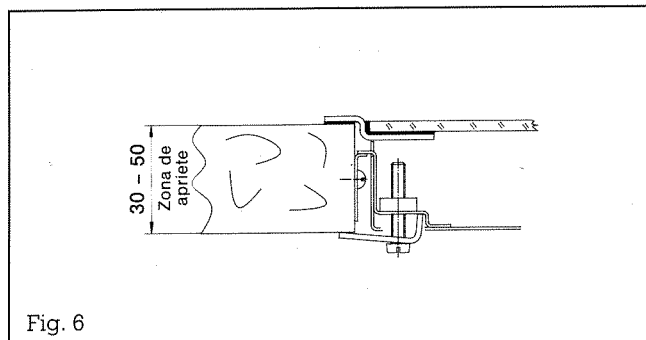
Instrucciones de montaje



4. Retirar la lámina protectora del ángulo de asiento. Girar el ángulo de asiento y atornillar los tornillos de madera adjuntos en los orificios previamente taladrados, ver figura 4.



5. Retirar la tira de estanqueidad. Pegar la tira de estanqueidad según la figura 5 alrededor de la escotadura de la mesa de trabajo. Anejar las tiras de estanqueidad en las esquinas sin solaparlas.



6. Colocar la placa de cocción de tal forma que pueda leerse el logotipo de Gaggenau desde el lado anterior centro. Tras alinear, sujetar la encimera con las molduras adjuntas y los tornillos de fijación a la mesa de trabajo. Ver figura 6.

Indicación:

La placa de cocción no deberá adherirse con silicona a la mesa de trabajo.

Instrucciones de montaje

Conexión eléctrica

Consumo nominal: 10,1 kW

Efectuar la conexión a la red teniendo en cuenta todas las normas correspondientes.

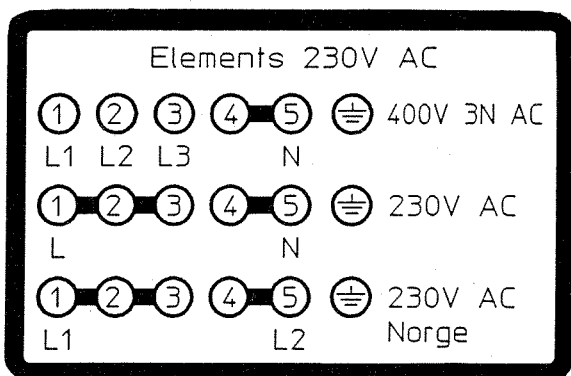
El aparato deberá estar conectado a tierra.

El cable de conexión a la red deberá ser por lo menos equivalente al tipo H05VV-F.

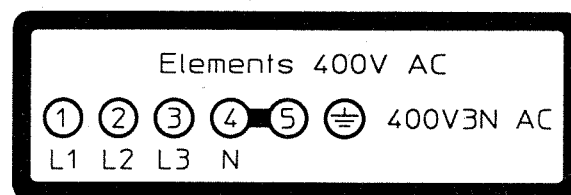
Observar las especificaciones en la placa de características, conectar correctamente el conductor de protección. El cable de conexión deberá conectarse a la red según uno de los esquemas de conexión representados abajo.

Fijar nuevamente la caja cubierta.

Esquemas de conexión de los elementos calefactores 230 V



Esquema de conexión de los elementos calefactores 400 V



¡Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas!

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) 9 67-0 · FAX (0 72 25) 9 67-190
☎ (0 18 01) 11 22 11 (KUNDENDIENST) · ☎ (0 18 01) 33 53 04 (ERSATZTEILE)
www.gaggenau.com