

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 161

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

CK 161

(DE)

Bedienungsanleitung	Seite	2 - 21
Montageanleitung	Seite	22 - 24

(FR)

Notice d'utilisation	Page	26 - 45
Notice d'installation	Page	46 - 48

(GB)

Operating Instructions	Page	50 - 69
Installation Instructions	Page	70 - 72

(NL)

Bedieningsaanwijzing	Bladzijde	74 - 93
Montageaanwijzing	Bladzijde	94 - 96

(IT)

Istruzioni per l'uso	Pagina	98 - 117
Istruzioni per il montaggio	Pagina	118 - 120

(ES)

Instrucciones de utilización	Página	122 - 141
Instrucciones de montaje	Página	142 - 144

Inhaltsverzeichnis

(DE)

Sicherheitshinweise	Seite	2
Allgemeine Hinweise	Seite	3
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	4
Ausstattung	Seite	5 - 8
Bedienung	Seite	9 - 19
– Ankochautomatik	Seite	13
– Timerbetrieb	Seite	15 - 16
– Sonderfunktionen	Seite	17
Praktische Tips	Seite	20 - 21
Montageanleitung	Seite	22 - 24

Sicherheitshinweise

Stellen Sie bitte keine heißen Töpfe auf die Bedienfläche.

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

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

Die Kochfläche darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

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

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

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

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.

Technische Änderungen vorbehalten!

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem Ort auf, an dem sie jederzeit greifbar ist.

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

Bitte auf der Glaskeramik-Kochfläche nur gutes Elektrokochgeschirr verwenden. Beachten Sie bitte auch die mitgelieferte Reinigungsanleitung.

Schaltet sich Ihr Gerät nach einer Bedienungsgabe von alleine ab, so kann eine ungewollte, zufällige Bedienung die Ursache sein (z. B. durch einen herabhängenden Hemdsärmel). Dieser Vorgang ist ungefährlich und kann durch die korrekte Bedienweise vermieden werden. Die Anwahl muß senkrecht von oben erfolgen (siehe Seite 6).

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

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

Halten Sie zu diesem Zweck die Bedienungsanleitung stets griffbereit. Auf der letzten Seite der Bedienungsanleitung finden Sie die Seriennummer Ihres Gerätes.

TIP:

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

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Montage:

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

Beachten Sie auch die Montageanleitung! Für eventuelle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung verursacht wurden, können keine Garantieansprüche erhoben werden.

Anschluß:

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen können, muß das Gerät an das Netz unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften angeschlossen werden (s. Montageanleitung).

Beachten Sie bitte das Anschlußschema auf der Geräteunterseite.

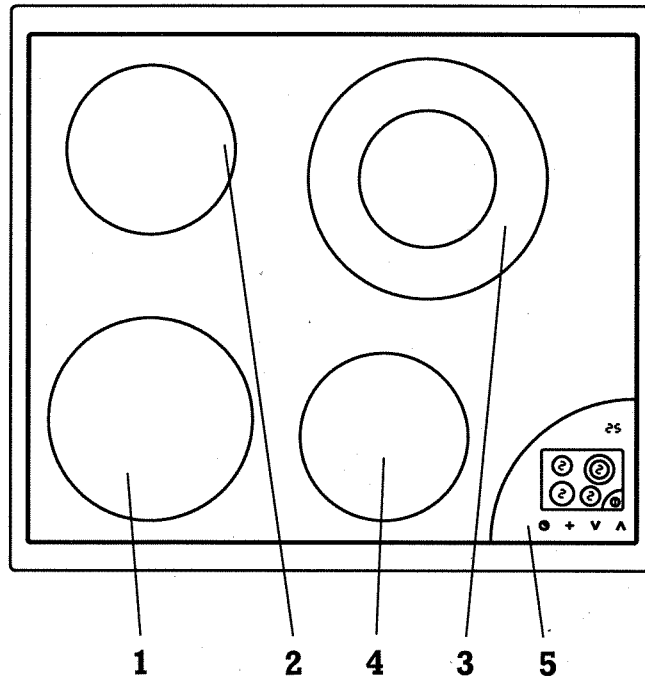
Beachten Sie bitte die aufgeführten Sicherheitshinweise und allgemeinen Hinweise.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, sollten Sie eine gründliche Reinigung vornehmen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ Seite 18).

Entsorgung:

Bei der Umverpackung handelt es sich um Karton. Zum Schutz des Gerätes ist Styropor enthalten. Bitte entsorgen Sie die Materialien über die entsprechenden Entsorgungswege.

Ausstattung



- 1** SuperQuick Kochzone ϕ 180-1800 W
- 2** SuperQuick Kochzone ϕ 145-1200 W
- 3** SuperQuick Kochzone ϕ 120 (750 W)
umschaltbar auf ϕ 210-2200 W
- 4** SuperQuick Kochzone ϕ 145-1200 W
- 5** Bedienfeld

Ausstattung

Diese Glaskeramik-Kochfläche ist mit **Super-Quick Kochzonen** ausgestattet. Die SuperQuick-Kochzone besitzt eine gute Wärmeverteilung und erleuchtet hell rot. Sie können unmittelbar nach Veränderung der Leistungszufuhr das Reagieren der Kochzone erkennen.

Die Kochzonen werden elektronisch gesteuert und werden während des Betriebes ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht zum Schutz der Glasplatte vor Überhitzung und zur gleichbleibenden Wärmezufuhr der Kochfläche an Ihren Kochtopf. Die Kochfläche „taktet“. Sie können dies daran erkennen, daß die Kochflächen an- und ausschalten. Sämtliche Zustände der Kochzonen werden im Bedienfeld **5** dargestellt (s. S. 5).

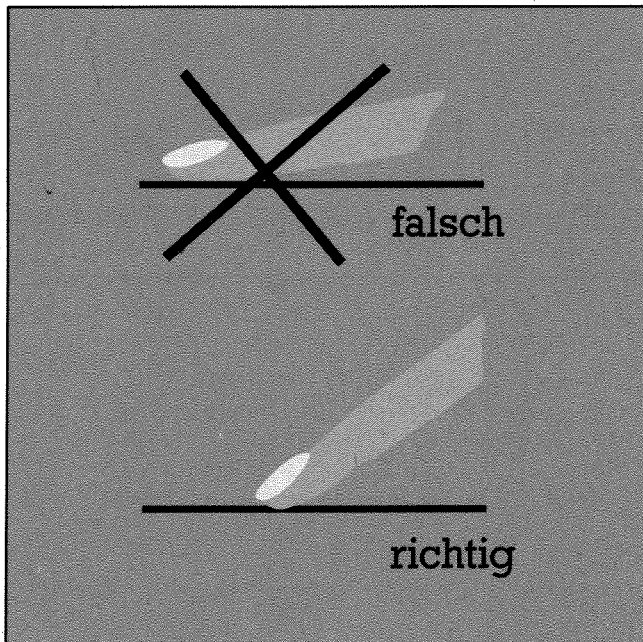
Die Bedienung der Kochfläche ist leicht verständlich und wird durch folgende Funktionen unterstützt:

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

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

- Durch ungewollte Berührung können keine Kochvorgänge ausgelöst werden (z. B. beim Reinigen).
- Das eingeschaltete Kochfeld wird durch Betätigen des übergeordneten Hauptschalters sofort ausgeschaltet. Dies bietet ein Maximum an Sicherheit.
- Das Kochfeld ist mit einer Mehrfach-Bedienlogik ausgestattet. Dadurch wird verhindert, daß zwei Funktionen gleichzeitig ausgelöst werden können. Aus diesem Grund dürfen keine Gegenstände auf der Bedienfläche abgelegt werden. Zu flaches Anwählen (siehe nebenstehende Abbildung) kann zur Folge haben, daß das Gerät nicht reagiert oder ausschaltet. Dies kann beispielsweise durch unbeabsichtigtes Berühren des Hauptschalters geschehen. Dieser Vorgang ist ungefährlich und kann durch das korrekte Anwählen vermieden werden.

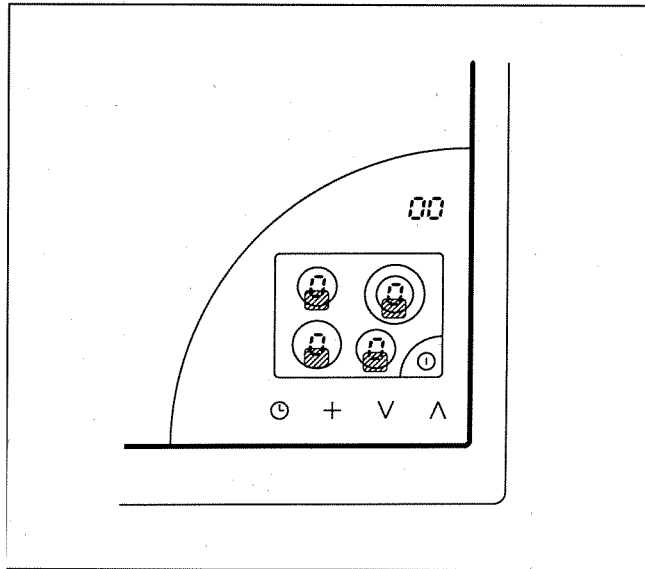
Ausnahme: Betätigen des Hauptschalters zum Ausschalten des Gerätes.



Ausstattung

- Automatische Abschaltfunktion nach 4 Stunden, wenn bei eingeschalteter Kochfläche innerhalb dieser Zeit keine weitere Eingabe erfolgte (z. B. bei längerer Abwesenheit).
- Zum Bedienen eines Sensors ist kein Druck notwendig. Der Sensor reagiert bereits durch leichtes Berühren der Bedienfläche.
- Das Anwählen der Kochzonen im Kochzonen-Eingabefeld **7** erfolgt knapp unterhalb der Kochstufen-Anzeige (siehe Abbildung unten). Bei den anderen Eingabefeldern (**8 - 11**) hingegen erfolgt das Anwählen mittig auf den Symbolen (s. Abbildung unten).

Anwahl der Kochzonen



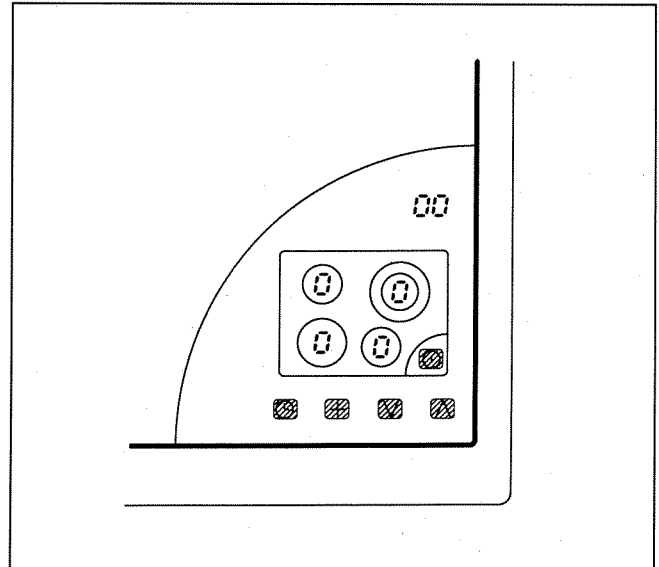
Überhitzungsschutz

Die Elektronik des Kochfelds ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgestattet. Bei Überschreiten der kritischen Temperatur werden die Kochzonen 3 und 4 auf Stufe 7 zurückgeregelt, sofern sie auf Stufe 8 oder 9 eingestellt sind.

In den entsprechenden Kochstufenanzeigefeldern erscheinen abwechselnd **H** und **7**.

Bei Unterschreiten der kritischen Temperatur erlischt der Buchstabe **H**, die Kochzone bleibt auf Stufe 7 und kann bei Bedarf wieder auf Stufe 8 oder 9 hochgestellt werden.

Anwahl der weiteren Funktionen einschließlich Hauptschalter



Hinweis: Jede Eingabe wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Eine fehlerhafte Mehrfachbedienung signalisiert Ihnen das Gerät mit mehreren kurzen Signalönen.

Ausstattung

Das Kochfeld verfügt über eine **Ankochautomatik**. Durch zweimaliges Antippen einer Kochzone wird die Ankochautomatik aktiviert. Durch Aktivierung der Ankochautomatik wird die eingestellte Kochstufe einige Minuten lang erhöht. Die Kochzone schaltet sich nach Ablauf der Ankochautomatik automatisch auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.

Hinweis: In der Kochstufe **9** kann die Ankochautomatik nicht aktiviert werden.

Das Kochfeld ist zusätzlich mit einer **Einzel-Restwärmeanzeige** ausgestattet.

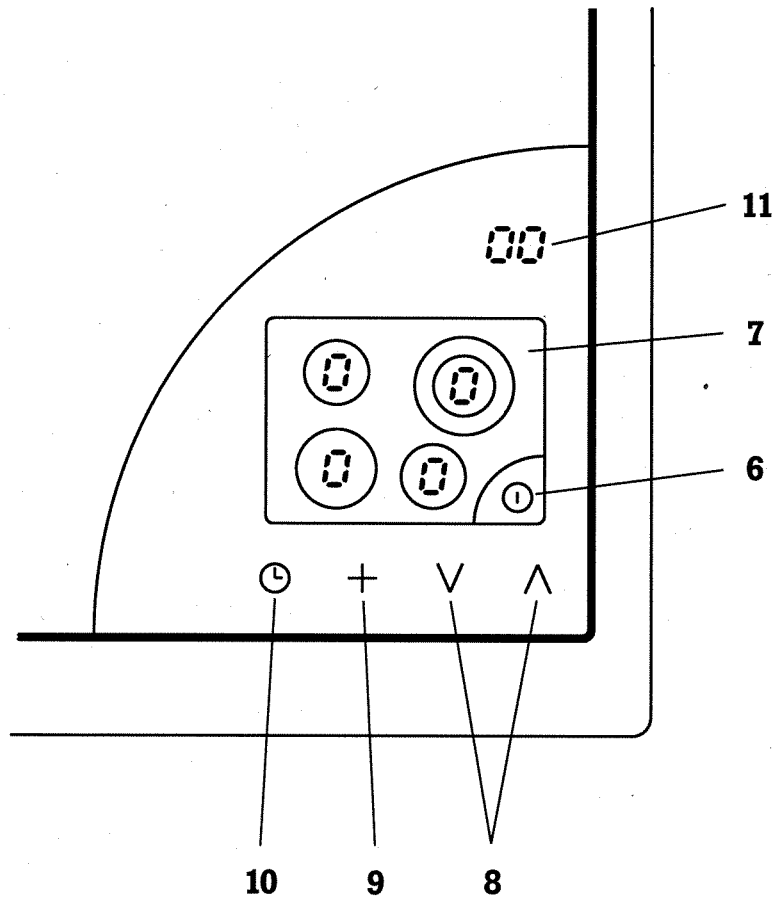
Die Anzeige der Restwärme veranschaulicht, daß eine Kochzone nach dem Ausschalten noch nicht soweit abgekühlt ist, um sie bedenkenlos berühren zu können. Die Restwärme einer Kochzone wird im Kochzonen-Anzeigefeld durch eine fließende Null angezeigt.

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.

Bedienung



- 6 Hauptschalter
- 7 Kochzoneneingabe und Kochzonen-Anzeigefeld
- 8 Kochstufen-Eingabe (0-9), bzw. Timereingabe
- 9 Eingabe der Zuschaltung
- 10 Timeranwahl
- 11 Timer-Anzeigefeld

Bedienung

Einstellen der Kochstufen

Das Einstellen der Kochstufen erfolgt durch Anwahl der entsprechenden Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **7**, 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 Richtlinien, da je nach Art und Zustand der Speise sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

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

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.

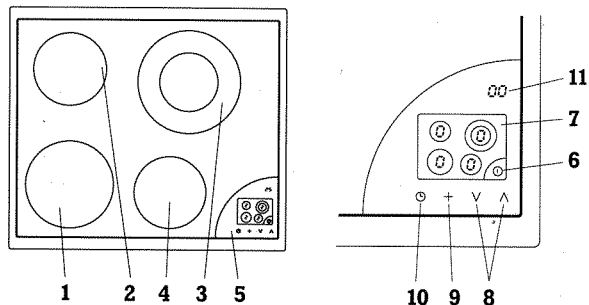
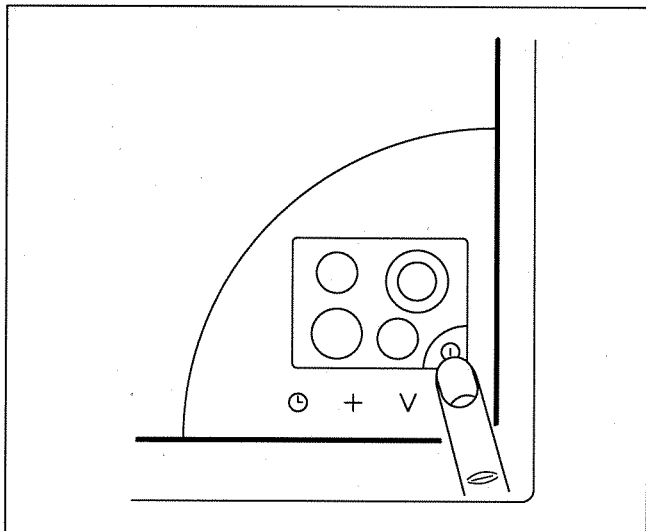
Die Ankochautomatik kann jederzeit, d. h. vor oder während des Kochvorgangs durch zweimaliges Berühren der gewünschten Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **7** aktiviert oder deaktiviert werden.

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

Verwendung der Zuschaltung

Die Kochzone **3** kann durch Anwahl der Kochzone, gefolgt von „**+**“ (Zuschaltung) vergrößert bzw. verkleinert werden.

Bedienung



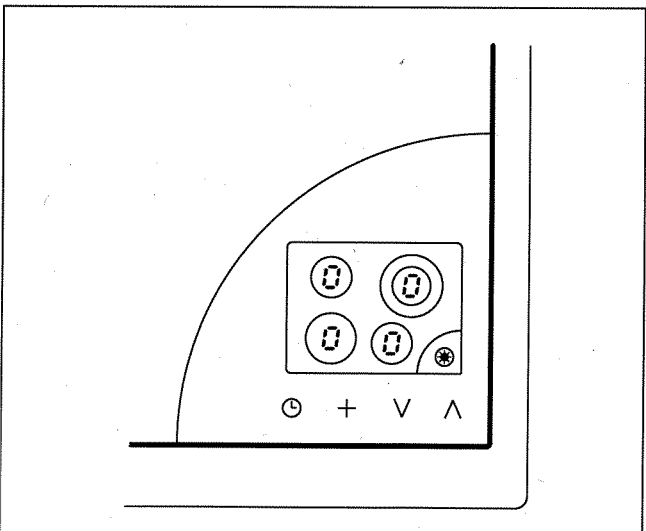
Einschalten der gesamten Kochfläche

- Hauptschalter **6** länger als eine Sekunde anwählen. Die Kochzonen werden im Kochzonen-Anzeigefeld **7** 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 **6** erneut anzuwählen.

Hinweis:

Ist ein Einschalten nicht möglich kann eine Mehrfachbedienung vorliegen oder die Kindersicherung ist eingeschaltet (siehe Kapitel „Kindersicherung“).



Ausschalten der gesamten Kochfläche

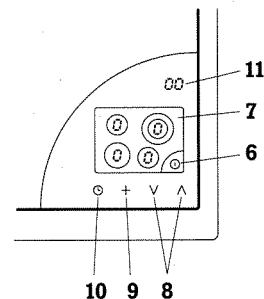
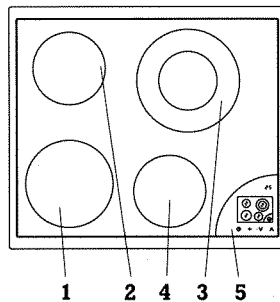
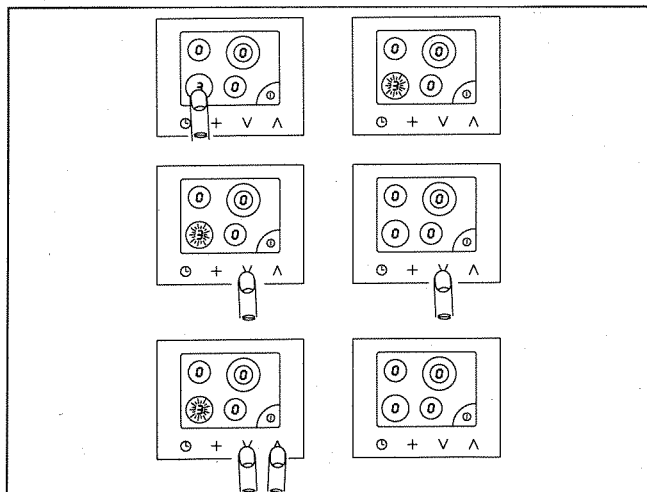
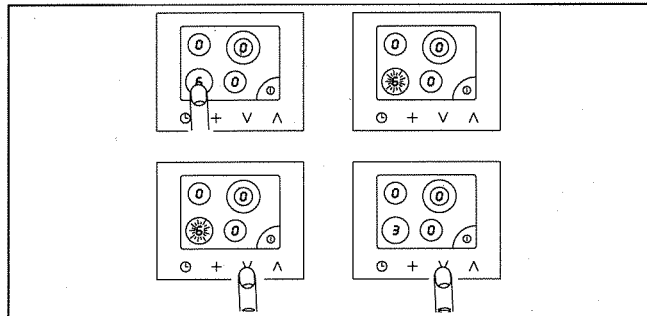
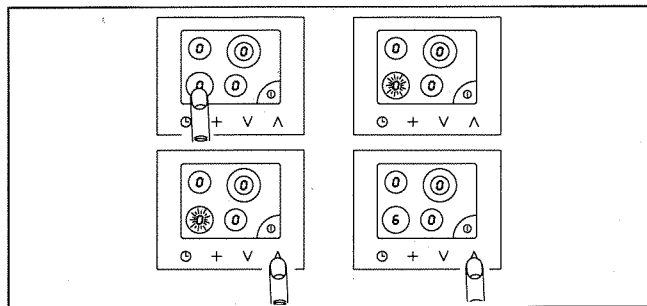
- Hauptschalter **6** anwählen. Damit werden alle Kochzonen sofort ausgeschaltet. Sämtliche Kochzonen im Kochzonen-Anzeigefeld **7** sowie der Hauptschalter erlöschen gleichzeitig, mit Ausnahme der Restwärmeanzeige (fließende 0).

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

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

Bedienung

Die folgende detaillierte Bedienungsanleitung geht von einem eingeschalteten Hauptschalter **6** aus und ist für alle vier Kochzonen genau identisch.



Einschalten der Kochzonen 1-4

– Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **7** anwählen. Die betreffende „0“ Anzeige blinkt im Kochzonen-Anzeigefeld.

– Gewünschte Kochstufe **1-9** mit den Tasten **Λ** oder **V** anwählen. Berühren Sie die Taste solange, bis die angeählte Kochstufe im Kochzonen-Anzeigefeld **7** erscheint.

Hinweis: Bei Berühren der Taste **Λ** erscheint unmittelbar im Kochzonen-Anzeigefeld **7** die Kochstufe **1** und beim Berühren der Taste **V** die Kochstufe **9**.

Verändern einer Kochstufe (für die Kochzonen 1-4)

– Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **7** anwählen. Die Kochstufen-Anzeige blinkt.

Neue Kochstufe mit der Taste **Λ** oder **V** anwählen. Im Kochzonen-Anzeigefeld erscheint die gewünschte Kochstufe.

Ausschalten der Kochzonen 1-4

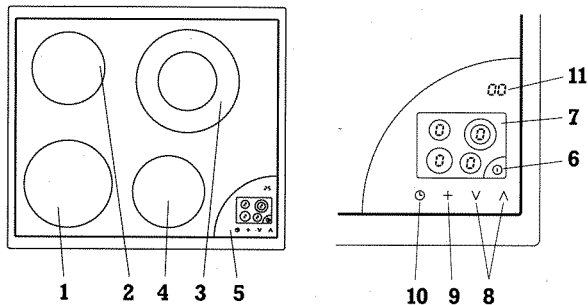
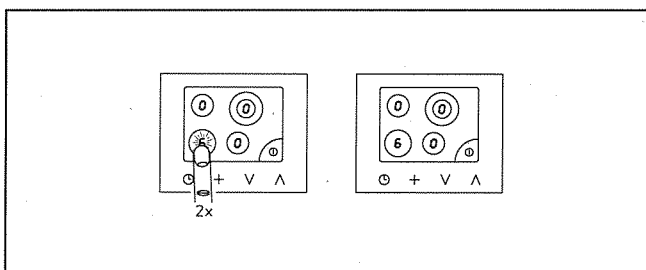
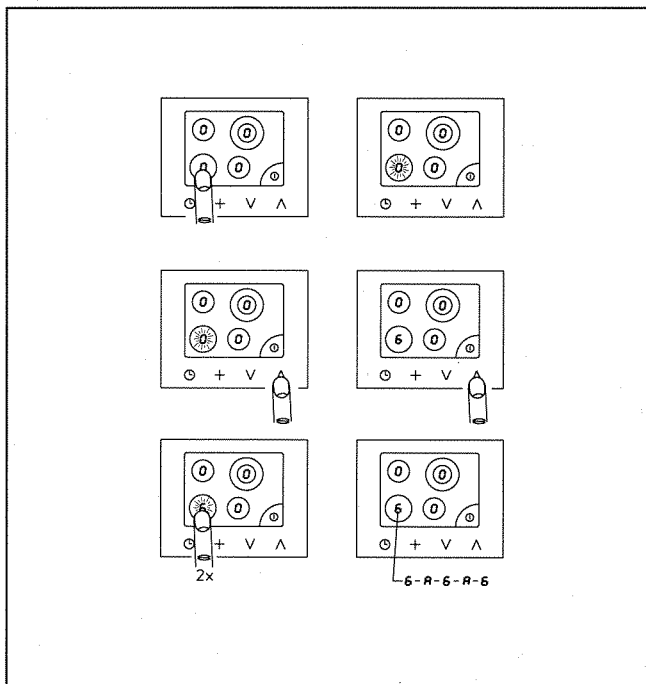
– Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **7** anwählen. Die entsprechende Ziffer im Kochzonen-Anzeigefeld blinkt.

Berühren Sie anschließend die Taste **V** solange bis im Kochzonen-Anzeigefeld die „0“ erscheint oder

– die Tasten **Λ** und **V** gleichzeitig. Das Kochstufen-Anzeigefeld wird auf „0“ gesetzt.

Bedienung

Bedienung mit Ankochoautomatik



Einschalten der Kochzonen 1-4 mit Ankochoautomatik

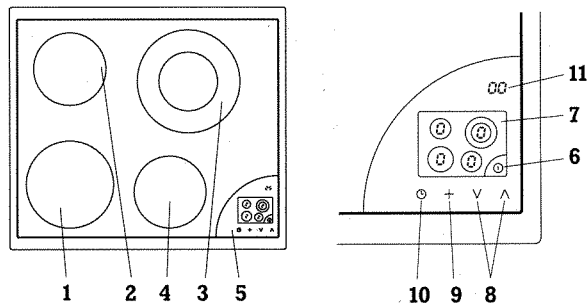
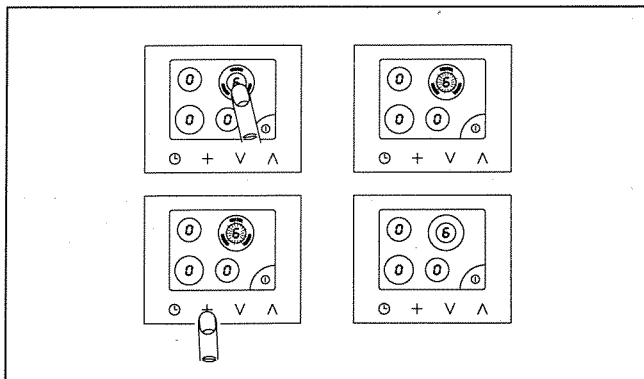
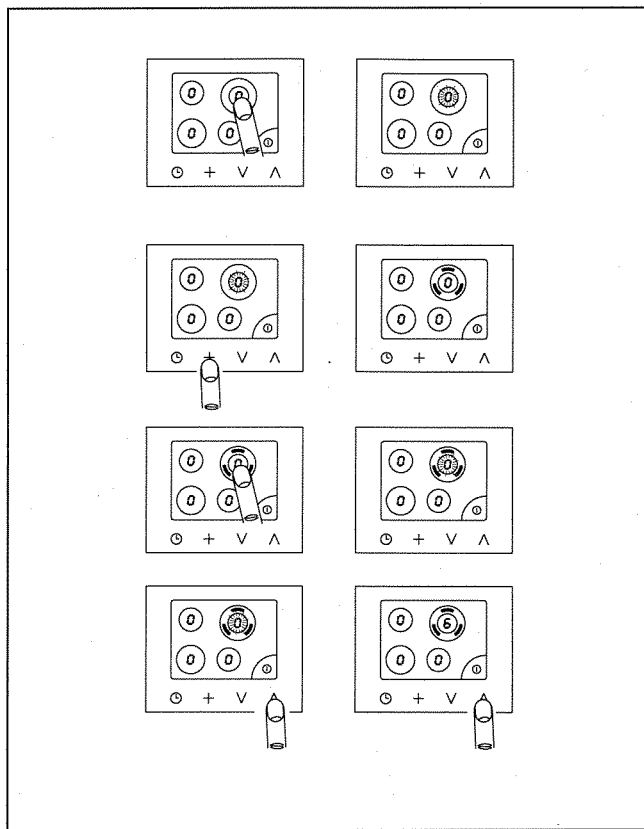
- Gewünschte Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **7** anwählen. Die „0“-Anzeige blinkt.
- Gewünschte Kochstufe **1 - 9** mit der Taste \wedge oder V im Kochstufen-Eingabefeld **8** anwählen.
- Berühren Sie, nachdem die Kochstufenänderung aktiviert ist (akustisches Signal), erneut die Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **7** **zweimal** hintereinander. Abwechselnd erscheint die angewählte Kochstufe und das Symbol „A“ für Ankochoautomatik z. B. „5-A-5-A-5“.

Vorzeitiges Beenden der Ankochoautomatik für die Kochzonen 1-4

- Betreffende Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **zweimal** hintereinander berühren. Das Symbol Ankochoautomatik „A“ erlischt und die eingestellte Kochstufe im Anzeigefeld **7** bleibt erhalten.

Bedienung

SuperQuick-Kochzone (3) rechts hinten



Zuschalten auf große Kochzone

- Kochzone rechts hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **7** anwählen, die entsprechende „0“ Anzeige blinkt.
- Symbol „+“ anwählen. Die „0“-Anzeige der hinteren Kochzone und das Symbol für die Zuschaltung „○“ leuchten im Kochzonen-Anzeigefeld **7**.
- Kochzone rechts hinten erneut anwählen. Die „0“-Anzeige der Kochzone und das Symbol für die Zuschaltung „○“ blinken im Kochzonen-Anzeigefeld **7**.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** mit der Taste **Λ** oder **V** anwählen. Taste solange berühren, bis die gewünschte Kochstufe in der rechten hinteren Kochzone erscheint.

oder:

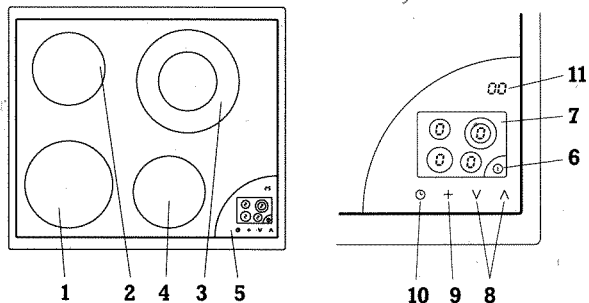
- Kochzone rechts hinten im Kochzonen-anzeigefeld **7** anwählen.
- Gewünschte Kochstufe **1-9** einstellen.
- Symbol „+“ anwählen, solange die Eingabe nicht durch ein Signal bestätigt ist.

Umschalten auf die kleine Kochzone

Eine eingeschaltete Zuschaltung kann durch Anwahl der Kochzone rechts hinten im Kochzonen-Anzeigefeld **7**, gefolgt von „+“ wieder ausgeschaltet werden.

Bedienung

Timerbetrieb



Es wird von einem ausgeschalteten Hauptschalter **6** ausgegangen.

Programmierung des Kurzzeit-Timers

Möchten Sie Ihren 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 - 90 min.

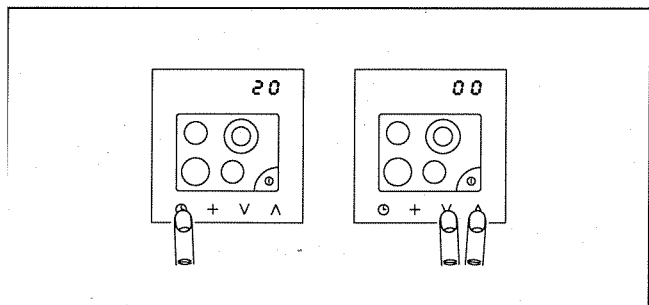
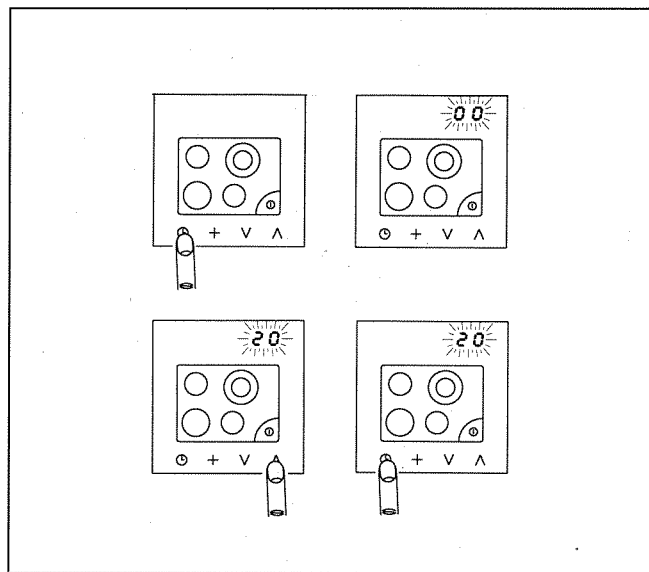
- Nach Berühren der Timeranwahl **10** erscheinen blinkend die Symbole „00“ (oberhalb des Kochzonen-Anzeigefeldes **7**).
- Den gewünschten Wert können Sie mit der Taste **^** oder **V** einstellen. Im Timer-Anzeigefeld erscheint der Eingabewert.
- Symbol Timeranwahl **10** nochmals berühren. Die ablaufende Kurzzeit wird gestartet. Im Timer-Anzeigefeld **11** 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 **11** und ein akustisches Signal ertönt.

Das Timer-Anzeigefeld erlischt, wenn Sie eine beliebige Taste im Kochstufen-Eingabefeld **8** – z. B. eine Kochstufe – berühren.

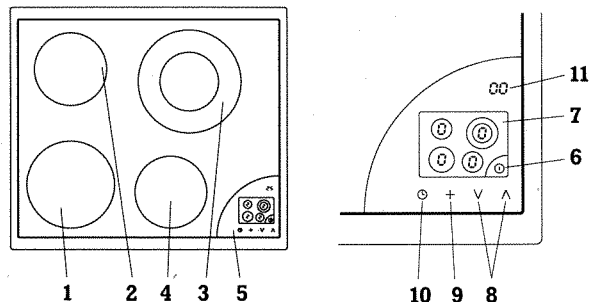
Falsch abgespeicherte Zeitwerte können durch Berühren der Timeranwahl **10** und anschließendem gleichzeitigem Berühren der **^** und **V** Symbole **8** gelöscht werden.



Bedienung

Timerbetrieb

– Programmierung des Timers über Kochzonen



Programmierung des Timers

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

Programmierung des Timers entsprechend der Beschreibung „Kurzzeit-Programmierung“ (siehe Seite 15) durchführen.

Gewünschte Kochzone im Kochzonen-Anzeigefeld **7** nochmals berühren, der Sie die Timer-Programmierung zuweisen möchten. Das entsprechende Kochzonen-Anzeigefeld blinkt.

Durch anschließendes Berühren des Symbols Timeranwahl **10** wird der gewünschten Kochzone die Kurzzeit zugewiesen.

Im Kochzonen-Anzeigefeld **7** erleuchtet zur Signalisierung der Timerzuweisung ein Punkt „•“ neben dem Kochstufen-Anzeigefeld der gewünschten Kochzone.

Eine weitere Möglichkeit (nicht in der Abbildung dargestellt):

- Eingabe der Zeit über die Tasten **V** und **Λ**
- Kochzone, der Sie den Timer zuordnen wollen, innerhalb von 3 Sekunden berühren.

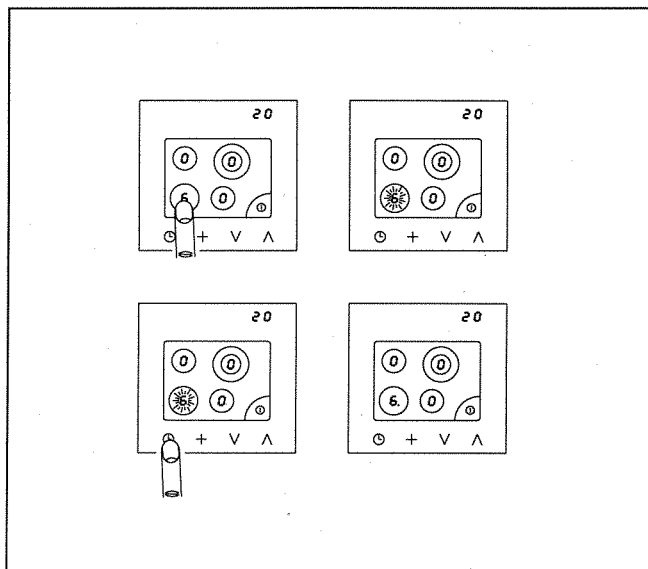
Hinweis: Der Timer kann allen vier Kochzonen zugewiesen werden.

Die Zuweisungen können über die gleiche Bedienfolge wieder gelöscht werden.

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

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

Falsch abgespeicherte Zeitwerte können durch Berühren der Timeranwahl **10** und anschließendem gleichzeitigem Berühren der **Λ** und **V** Symbole **8** gelöscht werden.



Bedienung

Sonderfunktion

Kindersicherung

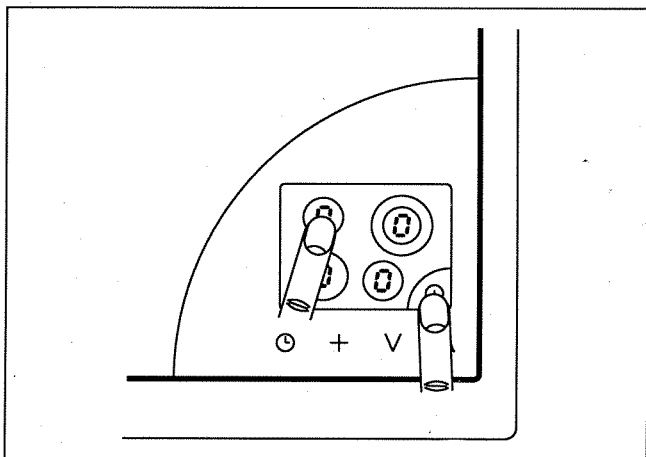
Durch eine entsprechende Bedienfolge kann das ausgeschaltete Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden.

Die Programmierung des Kurzzeitweckers ist weiterhin möglich.

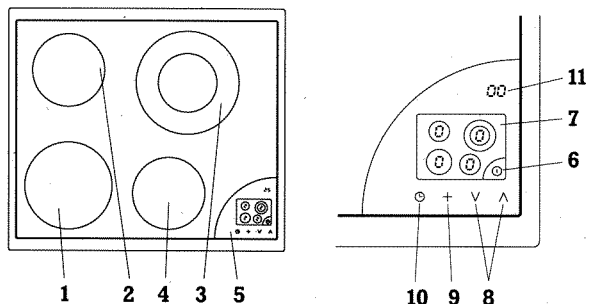
Das Einschalten der Kindersicherung ist nur möglich, wenn der Hauptschalter eingeschaltet ist und alle Kochzonen auf 0 stehen bzw. die Restwärme angezeigt wird.

Einschalten der Kindersicherung

- Berühren Sie beim eingeschalteten Kochfeld im Kochzonen-Anzeigefeld **7** die Kochzone **2** links hinten und halten Sie den Finger gedrückt.
- Schalten Sie anschließend mit dem Hauptschalter **6** das Kochfeld aus. Es ertönt ein akustisches Signal. Nehmen Sie den Finger innerhalb **von einer Sekunde** vom Hauptschalter und erst anschließend von der Kochzone **2** links hinten.



Die Kindersicherung wird durch das Blinken der Hauptschalterleuchte **6** signalisiert. Das Bedienfeld **5** kann nun beliebig berührt werden, ohne einen Kochvorgang auszulösen – **Ausnahme:** Bedienung der Kindersicherung und Programmierung des Timers.



Ausschalten der Kindersicherung

- Berühren Sie im Kochzonen-Anzeigefeld **7** die Kochzone **2** links hinten und halten Sie den Finger gedrückt.
- Berühren Sie den Hauptschalter **6**, um das Kochfeld einzuschalten.

Hinweis: Die Funktion der Kindersicherung läßt sich nur deaktivieren, wenn Sie zuerst den Finger vom Hauptschalter **6** nehmen und anschließend den Finger von der Kochzone **2** links hinten. Die Zuweisung „Kindersicherung“ erlischt. Das Kochfeld kann wieder 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 – mittels dem Hauptschalter – selbsttätig aus (z. B. bei längerer Abwesenheit).

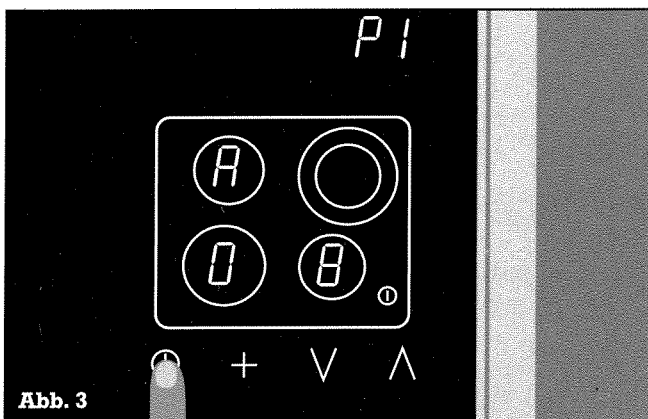
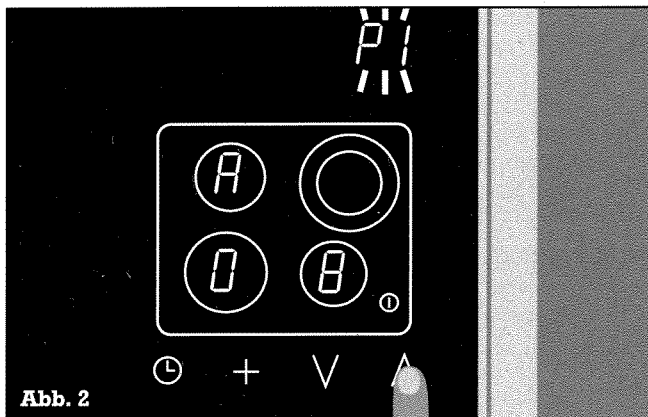
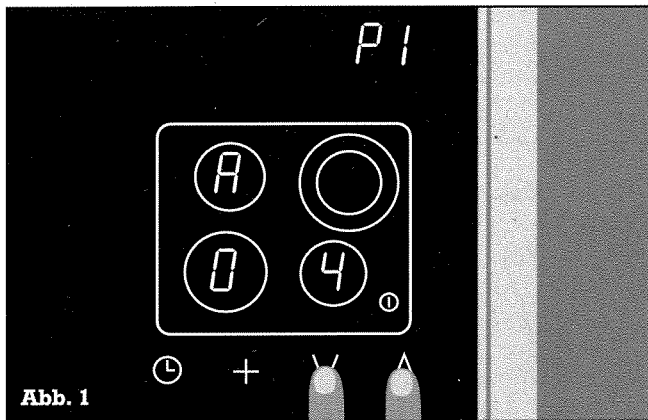
Überhitzungsschutz

Die Elektronik des Kochfelds ist mit einem **Überhitzungsschutz** ausgestattet. Bei Überschreiten der kritischen Temperatur werden die Kochzonen 3 und 4 auf Stufe 7 zurückgeregelt, sofern sie auf Stufe 8 oder 9 eingestellt sind.

In den entsprechenden Kochstufenanzeigefeldern erscheinen abwechselnd **H** und **7**.

Bei Unterschreiten der kritischen Temperatur erlischt der Buchstabe **H**, die Kochzone bleibt auf Stufe 7 und kann bei Bedarf wieder auf Stufe 8 oder 9 hochgestellt werden.

Optionsmenü



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

Mit den Symbolen ∇ und \blacktriangle gelangen Sie ins Optionsmenü und können in den Menüpunkten den gewünschten Wert wählen.

Mit dem Symbol Timer \odot speichern Sie den gewünschten Wert.

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

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

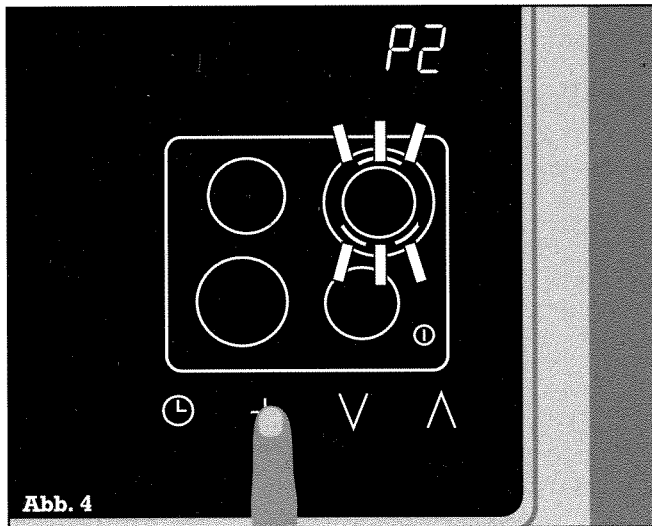
Hinweis: Wenn Sie sich im Optionsmenü befinden und eine Minute lang keine Bedienung stattfindet, so wird das Optionsmenü beendet ohne Werte zu speichern.

So gehen Sie vor:

- Schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter \oplus ein. (Hinweis: Der Timer darf nicht aktiviert sein und alle Kochzonen müssen auf 0 sein.)
- Berühren Sie bei eingeschaltetem Kochfeld die Symbole ∇ und \blacktriangle . Es ertönt ein akustisches Signal. Halten Sie die Finger einige Sekunden gedrückt, bis ein zweites akustisches Signal ertönt und $P I$ im Timer-Anzeigefeld leuchtet. Im Kochzonen-Anzeigefeld erscheint $R 04$, d.h. eine Ankochzeit von 4 Minuten ist eingestellt (Abb. 1).
- Nun können Sie durch Berühren der Symbole ∇ oder \blacktriangle eine Ankochzeit von 1 bis 15 Minuten wählen. Im Kochzonen-Anzeigefeld wird die eingestellte Zeit angezeigt ($R 01$ bis $R 15$) und $P I$ blinkt (Aufforderung zum Speichern) (Abb. 2).
- Berühren Sie das Symbol Timer \odot , um den Wert zu speichern. Es ertönt ein akustisches Signal und $P I$ leuchtet konstant (Abb. 3).

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

Wenn Sie weitere Funktionen programmieren möchten, ...möchten, ...



- ... berühren Sie das Symbol +. Im Timer-Anzeigefeld leuchtet P2. Im Anzeigefeld der Kochzone 3 (hinten rechts) blinkt das Symbol für die Zuschaltung Ⓢ (Abb. 4).

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

- das Symbol für die Zuschaltung Ⓢ blinkt: die Zuschaltung muss bei jedem Einschalten des Kochfelds, 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 7: 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.

Praktische Tips

Reinigung und Pflege

Reinigung der Kochfläche

Hinweise zur Reinigung der Kochfläche entnehmen Sie bitte der beiliegenden Broschüre „Reinigungsanleitung“. Grobe Verschmutzungen mit unserem Klingenschaber (**Best.-Nr. 087670**) entfernen. Wir empfehlen, die Kochfläche regelmäßig mit dem Gaggenau Kochfeldreiniger (**Best.-Nr. 098690**) 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.

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

Energiespartips:

- Kochen Sie stets mit geschlossenem Deckel!
- Achten Sie bei der TopfAuswahl auf die geeignete Größe. Das heißt: Der Topf sollte dem Durchmesser der Kochfläche entsprechen! Das Kochgeschirr sollte aus geeignetem Material bestehen.
Beachten Sie bitte die mitgelieferte Reinigungsanleitung.
- Je nach Erfahrung können Sie die Kochfläche zu einem früheren Zeitpunkt ausschalten. So können Sie die Restwärme ausnutzen.

Kleine Störungen selbst beheben

Nicht jede Störung ist auf einen Defekt Ihres Kochfeldes zurückzuführen. Falls Ihr Gerät nicht richtig funktioniert, suchen Sie die Fehler anhand der nebenstehenden Aufstellung. Gelingt es Ihnen nicht die Funktionsstörung anhand der Lösungsvorschläge zu beseitigen, dann benachrichtigen Sie bitte den Gaggenau-Kundendienst. Halten Sie diese Anleitung für eventuelle Rückfragen stets griffbereit.

Störung	mögliche Ursache	Abhilfe
<i>Gerät lässt sich nicht einschalten.</i>	Netzstecker ist gezogen. Sicherung hat angesprochen.	Netzstecker einstecken. Sicherung überprüfen.
	Eingabefelder der Bedienfläche sind durch Gegenstände verdeckt.	Gegenstände von der Bedienfläche entfernen.
	Doppelte Bedienungsführung, d.h. Sie haben mehrere Funktionen ausgelöst.	Achten Sie auf die korrekte Bedienweise (s. Allgemeine Hinweise).
	Bedienfläche ist verschmutzt.	Bedienfläche reinigen.
<i>Hauptschalter blinkt, Gerät lässt sich nicht einschalten.</i>	Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung ausschalten (s. Kap. Sonderfunktionen).
<i>Die beiden rechten Kochzonen schalten ab, es wird jeweils ein blinkendes H angezeigt.</i>	Die Kochzonen werden zum Schutz des Kochfeldes ab einer bestimmten Temperatur abgeschaltet.	Auf den verbleibenden Kochzonen kann weitergearbeitet werden, nach dem Abkühlen kann das Gerät uneingeschränkt weiterbenutzt werden.
<i>Das Gerät schaltet sich nach längerer Kochdauer ab.</i>	Das Gerät schaltet automatisch nach 4 Stunden ab, wenn innerhalb dieser Zeit kein weitere Eingabe erfolgte. Durch ein Versehen kann es vorkommen, dass Sie den Hauptschalter berührt haben und somit das Gerät ausgeschaltet haben.	
<i>Die Kochzone schaltet ein und aus, obwohl keine Änderung vorgenommen wurde.</i>	Dieser Mechanismus schützt die Kochfläche vor Überhitzung und dient der Gleichhaltung der Wärmezufuhr.	
<i>Die Eingabefelder reagieren unterschiedlich schnell auf eine Berührung.</i>	Sensoren können unterschiedlich reagieren.	
<i>Das Kochgut benötigt relativ lange um heiß zu werden.</i>	Es befindet sich sehr viel Kochgut im im Kochgeschirr. Ankochautomatik hat sich auf die zuvor eingestellte Kochstufe zurückeingeschaltet. Ungeeignetes Kochgeschirr. Der verwendete Kochtopf besitzt einen größeren Durchmesser als die verwendete Kochzone. Die Netzspannung ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Kochstufe. Schalten Sie die Ankochautomatik zu. Achten Sie auf die Wahl Ihres Kochgeschirrs. Verwenden Sie einen Deckel.
<i>Das Kochfeld reagiert nicht mehr.</i>	Extreme Spannungsüberhöhung im Netz, z.B. verursacht durch einen Blitzschlag.	Gerät mittels Netzstecker oder Haushaltssicherung für 5 Sek. vom Netz trennen.
<i>Die Anzeigen im Kochfeld leuchten, im Timer Anzeigefeld leuchtet konstant ein Punkt, aber das Kochfeld heizt nicht auf.</i>	Das Gerät befindet sich im Vorführmodus.	Trennen Sie das Gerät vom Netz. Schließen Sie es wieder an das Netz an und führen Sie dann innerhalb 3 Minuten die folgende Bedienhandlung aus: berühren Sie die + Taste und halten Sie den Finger gedrückt. Berühren Sie den Hauptschalter ⓪ bis ein Signal ertönt. Nehmen Sie dann sofort den Finger vom Hauptschalter und erst danach von der + Taste.

Montageanleitung

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Elektro-Installateur unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungs-vorschriften 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. Der Abstand zu dem Zwischenboden muß mind. 10 mm betragen.

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 Einbauschränk eingebaut werden.

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

Es darf nur eine Seiten- und Rückwand an einen Hochschrank bzw. die Küchenwand angeschlossen werden. An der anderen Seitenwand darf nur ein anderes gleichhohes Gerät oder Möbelteil angeschlossen 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 Arbeitsplattenausschnitt ein Mindestabstand von 60 mm einzuhalten.

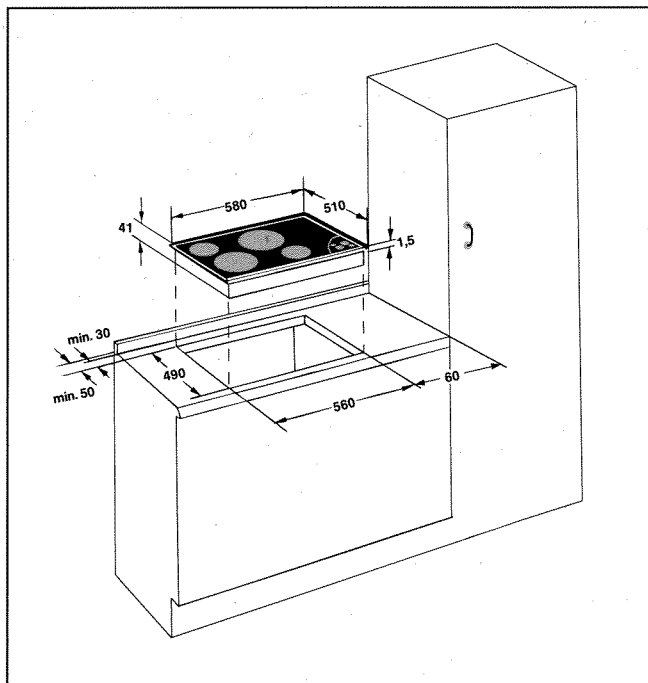
Das unten aufgeführte Typenschild gilt für den in der Bedienungsanleitung aufgeführten Gerätetyp.

CK 161-114 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-214 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-514 240 V AC	Total 6400W 50 Hz
------------------------	----------------------

Montageanleitung



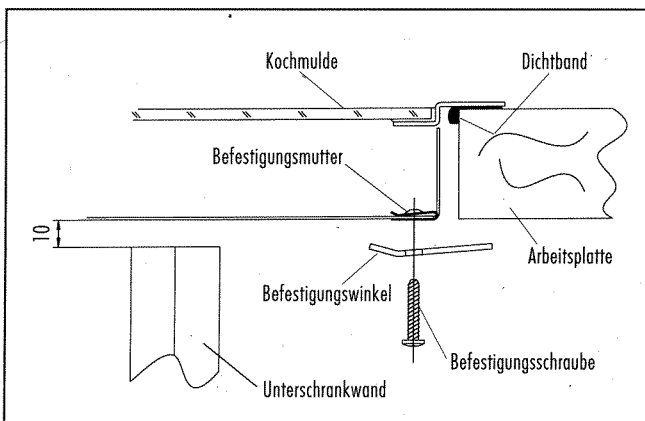
Einbau

1. Ausschnitt gemäß Abbildung herstellen.

2. Schutzfolie vom Dichtband abziehen und um den Ausschnitt kleben. Dichtband an den Ecken nicht überlappen, sondern dicht aneinander legen.

Hinweis:

Die Kochfläche darf nicht mit Silikon auf die Arbeitsplatte eingeklebt werden.



Beigelegte Befestigungswinkel gemäß Skizze montieren. Befestigungsschrauben entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte aufdrehen, und Gerät mit der Bedienfläche rechts vorne einsetzen.

Nach dem Ausrichten Befestigungswinkel unter die Arbeitsplatte schwenken und Befestigungsschrauben anziehen.

Hinweis:

Bitte beachten Sie, daß aus Sicherheitsgründen ein Abstand zur Unterschrankwand von 10 mm eingehalten werden muß (s. Abb.).

Montageanleitung

Elektrischer Anschluß

Anschlußwert: 6,4 kW

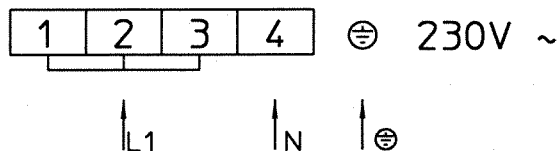
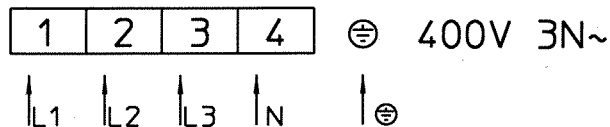
Anschluß an das Netz unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften ausführen.

Das Netzanschlußkabel muß mindestens dem Typ H05VV-F entsprechen.

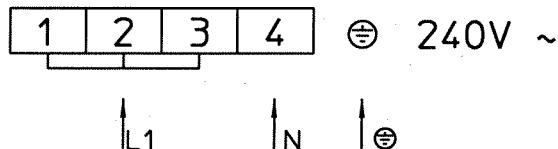
Angaben auf dem Typenschild beachten, Schutzleiter sorgfältig anschließen. Das Anschlußkabel muß nach dem unten abgebildeten Anschlußschema an das Netz angeschlossen werden.

Abdeckgehäuse wieder befestigen.

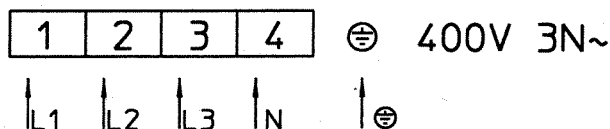
Anschlußschemen Heizelemente 230 V



Anschlußschemen Heizelemente 240 V



Anschlußschemen Heizelemente 400 V



Sommaire

FR

Consignes de sécurité	Page	26
Consignes générales	Page	27
Avant la première utilisation	Page	28
Équipement	Page	29 - 32
Utilisation	Page	33 - 43
- Accélérateur automatique	Page	37
- Minuterie	Page	39 - 40
- Fonctions spéciales	Page	41
Conseils pratiques	Page	44 - 45
Instructions de montage	Page	46 - 48

Consignes de sécurité

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

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

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

Ne pas utiliser le plan de cuisson comme desserte.

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

Pour des raisons thermiques, le fonctionnement simultané de la table de cuisson et d'un four à pyrolyse placé juste en-dessous **n'est pas autorisé**. En effet, en cas de surchauffe, l'appareil coupera les deux zones de cuisson droites (voir aussi Consignes générales: sécurité électronique).

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

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

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

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

Sous réserve de modifications techniques.

Consignes générales

Lisez soigneusement la notice d'utilisation et conservez-la à portée de la main.

La table de cuisson vitrocéramique ne peut pas servir à faire chauffer des denrées placées dans des feuilles en aluminium et des récipients en plastique.

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson de bonne qualité et respectez l'instruction de nettoyage fournie.

Si après entrée d'une commande, l'appareil se coupe de lui-même, il est possible que vous ayez involontairement sélectionné une commande (par exemple à cause d'une manche de chemise pendante). Cela ne présente aucun danger et il suffit de procéder correctement pour l'éviter. Pour sélectionner une commande, agissez toujours verticalement du haut vers le bas (voir page 28).

Si votre appareil présente une anomalie de fonctionnement, il peut suffire de le débrancher brièvement, puis de le rebrancher.

Si cela ne suffit pas pour remédier à l'anomalie, et si l'alimentation électrique fonctionne, avertissez votre distributeur ou le service après-vente Gaggenau compétent.

Pour ce faire, conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Vous trouverez à la dernière page le numéro de série de votre appareil.

CONSEIL:

Nous vous conseillons de faire couvrir votre nouvelle table de cuisson en vitrocéramique par votre assurance bris de glaces.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, observez les consignes suivantes:

Montage:

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.

Ne pas utiliser l'appareil tant qu'il n'est pas monté.

Respectez la notice de montage !

Aucune garantie n'est accordée pour les dommages éventuels provoqués par le non-respect de ces consignes.

Branchement:

Avant de mettre l'appareil en service, il faut le raccorder au secteur électrique en respectant toutes les normes en vigueur (voir notice de montage).

Respectez le schéma de branchement situé sous l'appareil.

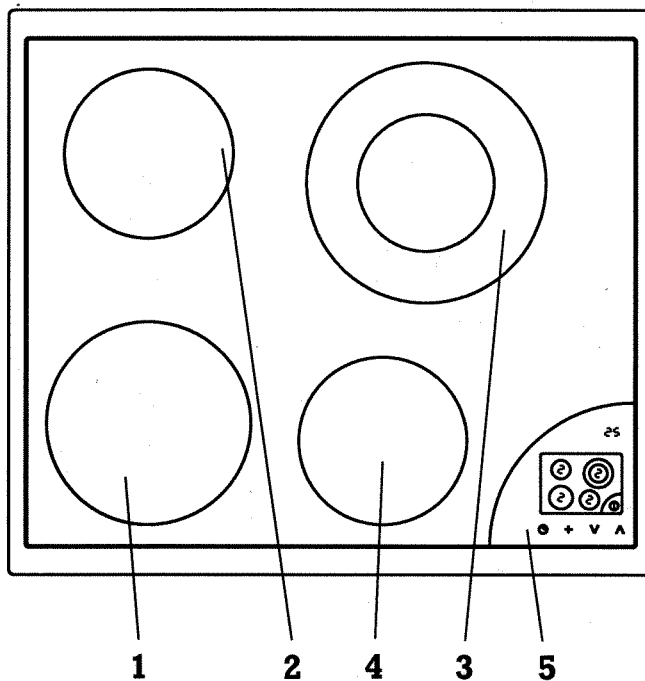
Respectez les consignes de sécurité et les consignes générales figurant dans ce document.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le à fond. Respectez à cet effet le chapitre « Nettoyage et entretien », en page 40.

Élimination:

L'emballage extérieur est en carton. Il contient du polystyrène pour protéger l'appareil. Veuillez éliminer ces matériaux selon les possibilités de recyclage proposées dans votre région.

Équipement



- 1** Zone de cuisson ultra-rapide \varnothing 180-1800 W
- 2** Zone de cuisson ultra-rapide \varnothing 145-1200 W
- 3** Zone de cuisson ultra-rapide \varnothing 120 (750 W), extensible à \varnothing 210-2200 W
- 4** Zone de cuisson ultra-rapide \varnothing 145-1200 W
- 5** Tableau de commande

Équipement

La table de cuisson vitrocéramique est dotée de **zones de cuisson ultra-rapides**. La zone de cuisson ultra-rapide offre une très bonne répartition de la chaleur et dégage une lumière rouge clair. Immédiatement après variation de la puissance, vous pouvez voir la zone réagir. Les zones de cuisson sont à commande électronique et pendant la marche, elles s'éteignent parfois, afin de protéger la plaque de verre contre les surchauffes et d'assurer un apport régulier de chaleur à votre casserole. Vous pouvez donc voir la table de cuisson alternativement s'allumer et s'éteindre.

Tous les états des zones sont visualisables sur le tableau de commande **5** (voir p. 27).

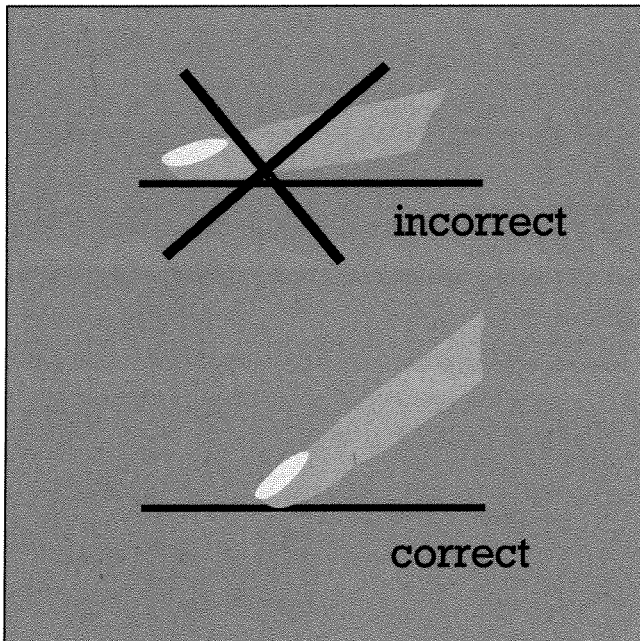
L'utilisation de la table de cuisson est simple et est assistée par les fonctions suivantes:

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

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

- Aucune cuisson ne peut être déclenchée par un contact involontaire (par exemple pendant le nettoyage).
- Pour une sécurité maximale, la zone de cuisson allumée s'arrête instantanément lorsque l'interrupteur général est actionné.
- La table de cuisson est dotée d'une logique de commande multiple grâce à laquelle il est impossible de déclencher deux fonctions en même temps. Pour cette raison, il vaut mieux éviter de déposer des objets sur le tableau de commande. D'autre part, pour sélectionner une fonction, ne posez pas la main trop à plat (voir figure ci-contre), sinon l'appareil risque de ne pas réagir ou de s'arrêter. Cela peut arriver par exemple lorsque vous touchez par erreur l'interrupteur général. Cela ne présente pas de risques et peut être évité en faisant simplement attention.

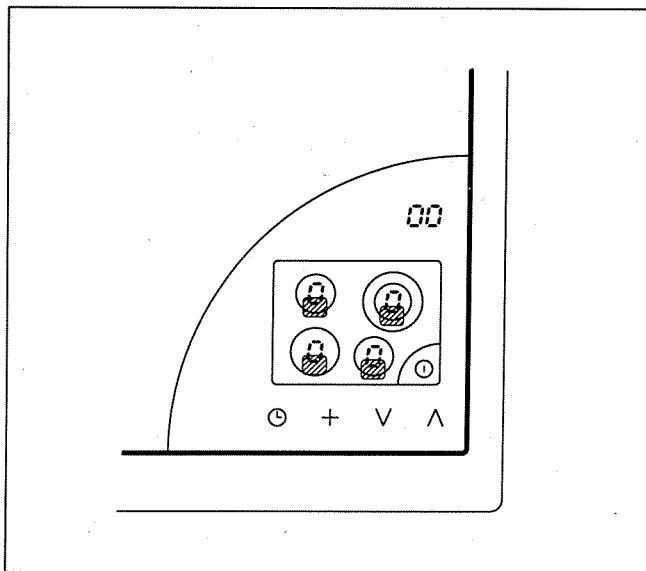
Exception: manoeuvre de l'interrupteur général pour arrêter l'appareil.



Équipement

- Fonction d'extinction automatique au bout de 4 heures si aucune commande nouvelle n'a été activée durant cette période (par exemple en cas d'absence prolongée).
- Pour appuyer sur une touche, il n'est pas nécessaire d'exercer une pression importante. Un léger contact suffit.
- La sélection des zones de cuisson dans l'afficheur **7** s'effectue juste sous l'afficheur de niveaux de cuisson (voir figure ci-dessous). En revanche, pour les autres zones d'entrée (**8 à 11**), la sélection s'effectue au milieu des symboles (voir figure ci-dessous).

Sélection de la zone de cuisson



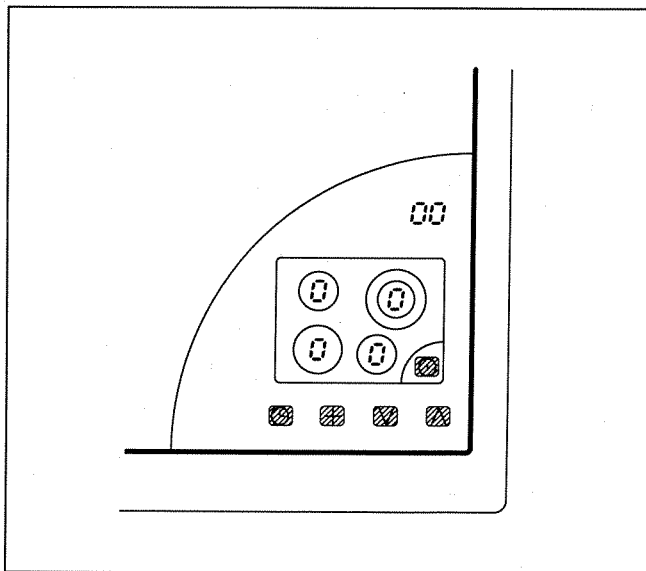
Protection contre la surchauffe

L'électronique de la table de cuisson est dotée d'une protection contre la surchauffe. En cas de dépassement de la température critique, les zones de cuisson 3 et 4 (avant et arrière droites) sont ramenées au niveau 7, au cas où elles étaient réglées sur les niveaux 8 ou 9.

H et **7** apparaissent en alternance sur les afficheurs des zones de cuisson concernées.

En cas de dépassement de la température critique, la lettre **H** disparaît, la zone de cuisson reste sur le niveau 7 et peut en cas de besoin être remise aux niveaux 8 ou 9.

Sélection des autres fonctions, y compris l'interrupteur général



Remarque : chaque entrée est confirmée par un signal sonore. Toute commande multiple erronée vous est signalée par plusieurs signaux sonores brefs

Équipement

La table de cuisson dispose d'un **accélérateur automatique de chauffe «A»** qui se commande en effleurant deux fois sur la zone de cuisson. 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.

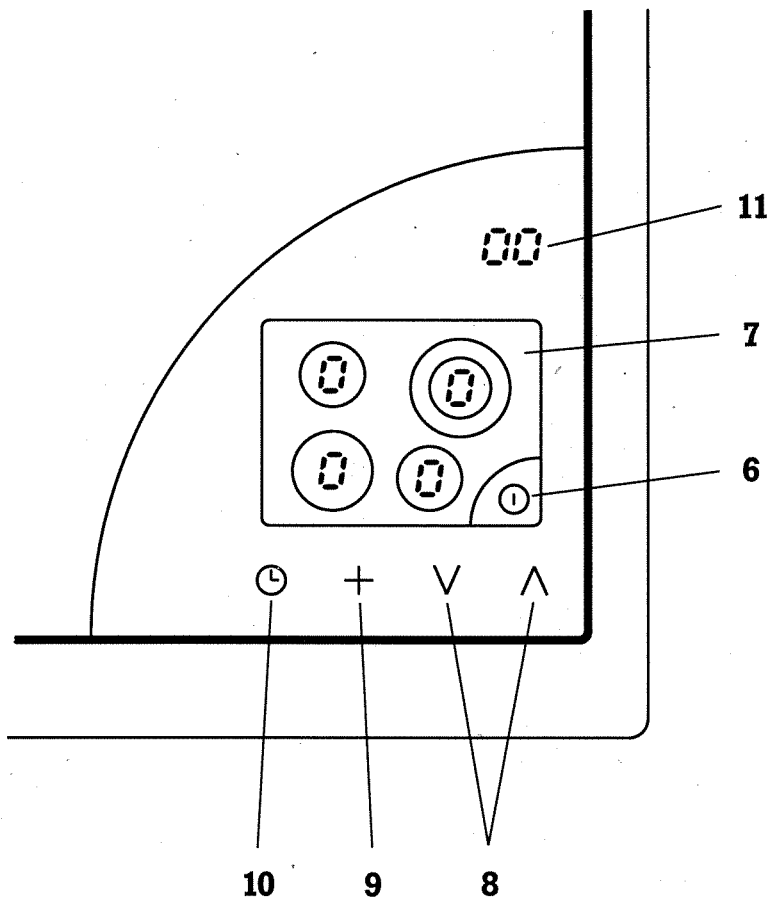
Remarque: avec le niveau de cuisson **9**, il est impossible d'activer l'accélérateur automatique.

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.

Utilisation



- 6** Interrupteur général
- 7** Sélection de la zone de cuisson et afficheur de zone de cuisson
- 8** Sélection du niveau de cuisson (**0 à 9**), ou commande de la minuterie
- 9** Sélection d'une zone additionnelle
- 10** Sélection de la minuterie
- 11** Afficheur de la minuterie

Utilisation

Réglage des niveaux de cuisson

Pour régler les niveaux de cuisson, il suffit de sélectionner la zone de cuisson sur l'afficheur **7**, 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.

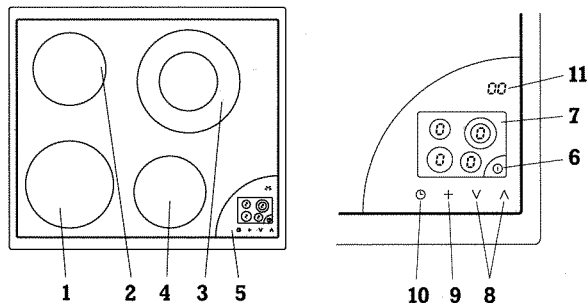
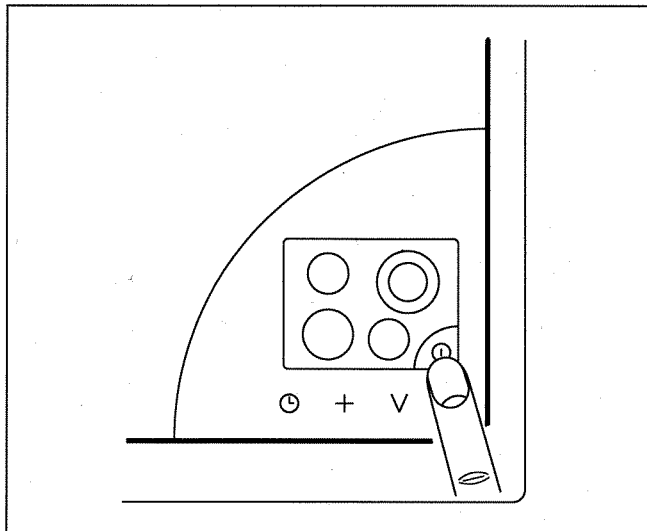
L'accélérateur de chauffe peut être activé ou désactivé à tout moment, avant ou pendant la cuisson, par double effleurement de la zone de cuisson concernée sur l'afficheur des zones de cuisson **7**.

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

Utilisation de la zone additionnelle

Il est possible d'agrandir ou de diminuer la zone de cuisson **3** en la sélectionnant, puis en ajoutant le signe «**+**».

Utilisation



Allumage de la table de cuisson

- Sélectionnez au moins 1 seconde l'interrupteur général **6**. Sur l'afficheur **7**, 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 **6**.

Remarque:

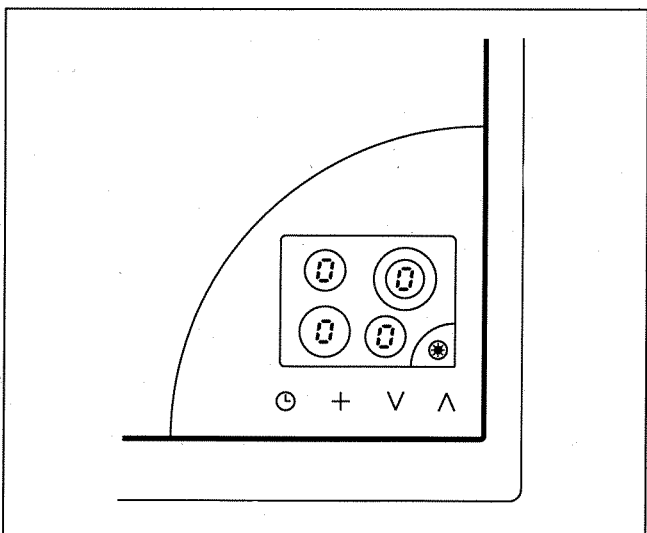
Si vous n'arrivez pas à allumer la table, cela peut signifier que vous avez activé plusieurs commandes à la fois ou que la sécurité enfants est en service (voir le chapitre «Sécurité enfants»).

Arrêt de la table de cuisson

- Sélectionnez l'interrupteur général **6**. Toutes les zones de cuisson s'arrêtent immédiatement. Toutes celles indiquées sur l'afficheur **7** ainsi que l'interrupteur général s'éteignent en même temps, à l'exception de l'indicateur de chaleur résiduelle.

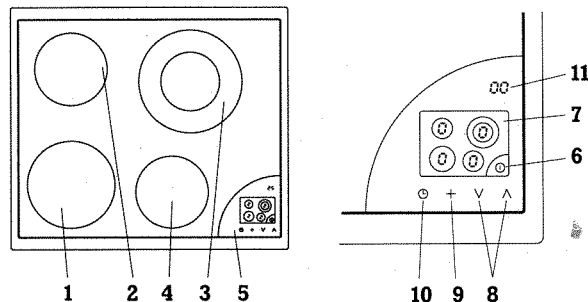
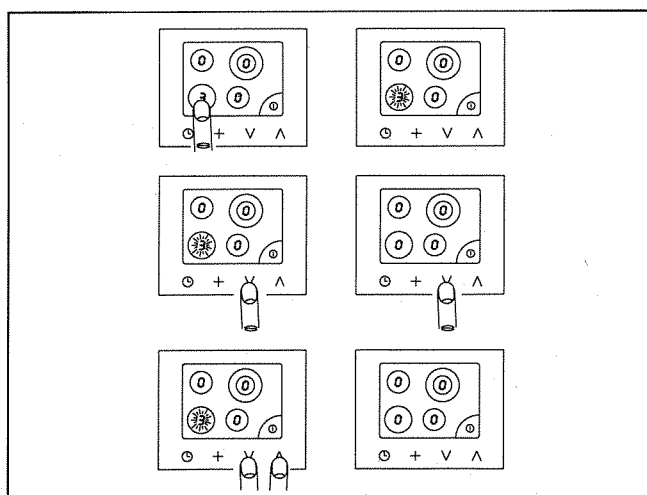
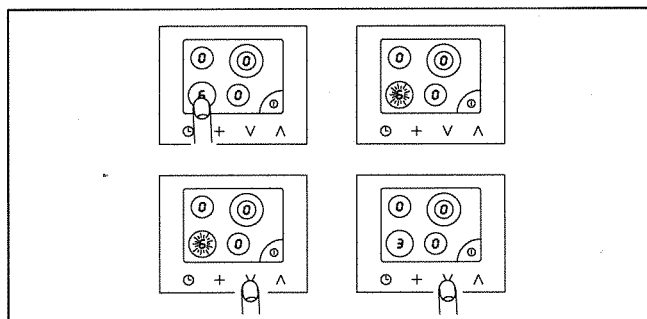
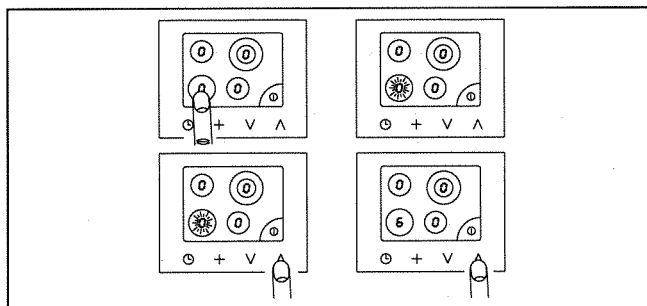
Vous pouvez aussi arrêter séparément les zones de cuisson. Reportez-vous au chapitre «Utilisation des zones de cuisson».

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



Utilisation

Dans les instructions détaillées suivantes, on a considéré que l'interrupteur général **6** était déjà activé. Les instructions sont identiques pour les quatre zones de cuisson.



Allumage des zones de cuisson 1 à 4

- Sur l'afficheur **7**, sélectionnez la zone de cuisson souhaitée. Un «**0**» clignote sur l'afficheur.
- Avec les touches **^** ou **V**, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité (**1** à **9**). Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le niveau de cuisson sélectionné apparaisse sur l'afficheur **7**.

Remarque: Lorsque vous appuyez sur la touche **^**, le niveau de cuisson **1** apparaît directement sur l'afficheur **7**. Lorsque vous appuyez sur la touche **V**, c'est le niveau de cuisson **9** qui apparaît.

Modification d'un niveau de cuisson (pour les zones de cuisson 1 à 4)

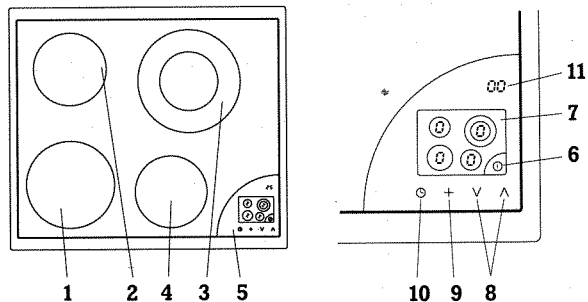
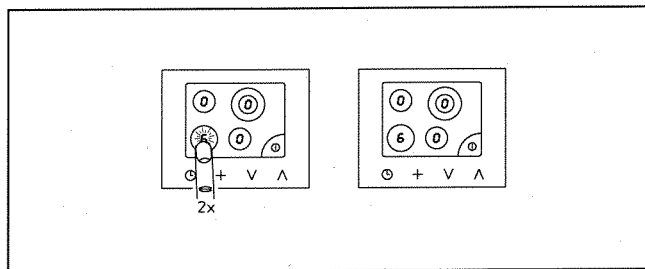
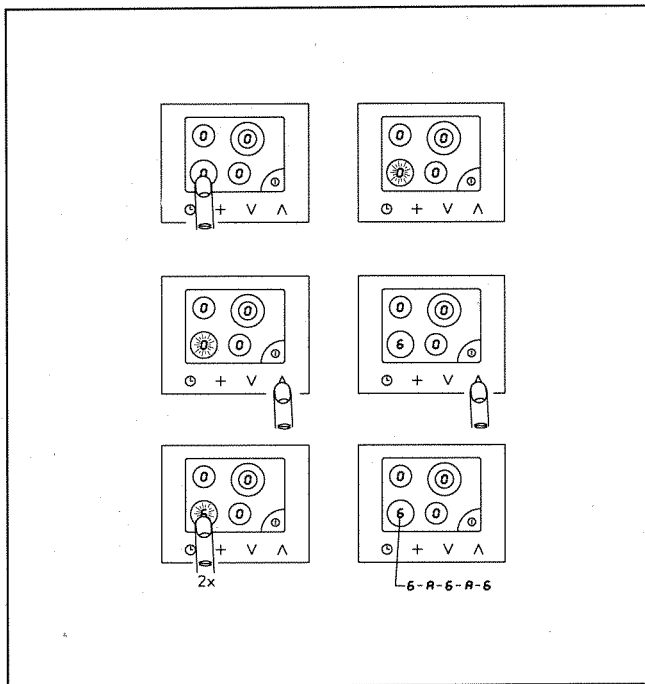
- Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur **7**. Ce dernier clignote. Sélectionnez le nouveau niveau de cuisson avec la touche **^** ou **V**. Celui-ci apparaît sur l'afficheur.

Arrêt des zones de cuisson 1 à 4

- Sélectionnez la zone de cuisson concernée sur l'afficheur **7**. Le chiffre correspondant clignote sur l'afficheur. Ensuite, appuyez sur
- la touche **V** jusqu'à ce que le «**0**» apparaisse sur l'afficheur ou bien
- les touches **^** et **V** en même temps. L'afficheur des zones de cuisson se met sur «**0**».

Utilisation

Utilisation avec accélérateur automatique de chauffe



Allumage des zones de cuisson 1 à 4 avec accélérateur automatique de chauffe

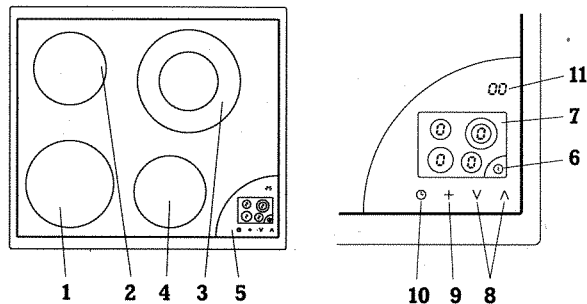
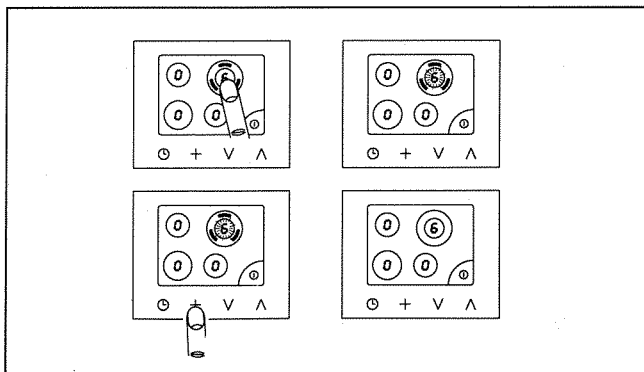
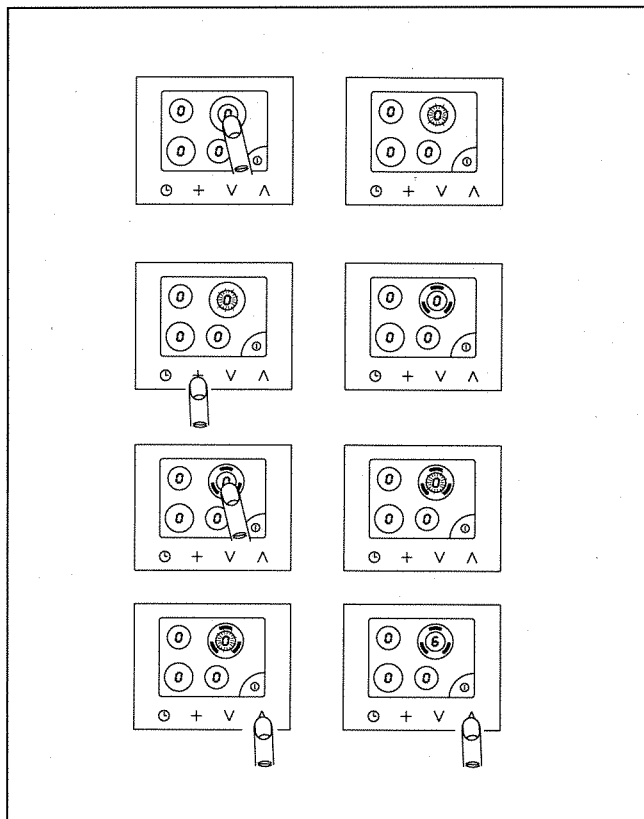
- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée sur l'afficheur **7**. Le «**0**» clignote.
- Sélectionnez le niveau de cuisson (entre **1** et **9**) avec la touche **^** ou **V** dans le panneau de sélection **8**.
- Appuyez de nouveau **deux fois** successivement sur la zone de cuisson sur l'afficheur **7**. 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 pour les zones de cuisson 1 et 4

- Effleurez **deux fois** de suite la zone de cuisson concernée sur l'afficheur. Le symbole «**A**» s'éteint et le niveau de cuisson sélectionné reste allumé sur l'afficheur **7**.

Utilisation

Zone de cuisson ultra-rapide (3) arrière droite



Extension de la zone de cuisson

- Sur l'afficheur de zone de cuisson **7**, sélectionnez la zone de cuisson arrière droite. Le «**0**» correspondant clignote.
- Sélectionnez le symbole «**+**».
Le «**0**» de la zone de cuisson arrière et le symbole d'allumage additionnel «**○**» sont allumés sur l'afficheur de zones **7**.
- Resélectionnez la zone de cuisson arrière droite. Le «**0**» de la zone de cuisson et le symbole d'allumage additionnel «**○**» clignotent sur l'afficheur de zones **7**.
- Sélectionnez le niveau de cuisson (**1 à 9**) avec la touche **Λ** ou **V**. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité apparaisse dans la zone de cuisson arrière droite.

ou:

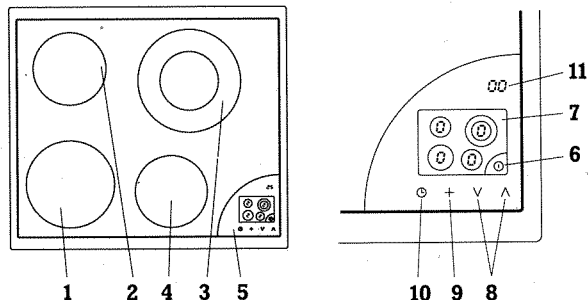
- Sélectionnez la zone de cuisson arrière droite sur l'afficheur de zones de cuisson **7**.
- Choisissez le niveau de cuisson voulu (entre **1** et **9**).
- Sélectionnez le symbole «**+**» tant que la commande n'est pas confirmée par un signal.

Diminution de la zone de cuisson

Pour désactiver la zone additionnelle, sélectionnez la zone de cuisson arrière droite sur l'afficheur **7**, puis appuyez sur «**+**».

Utilisation

Minuterie



Il est supposé que l'interrupteur général **6** est en position arrêt.

Programmation de la minuterie

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

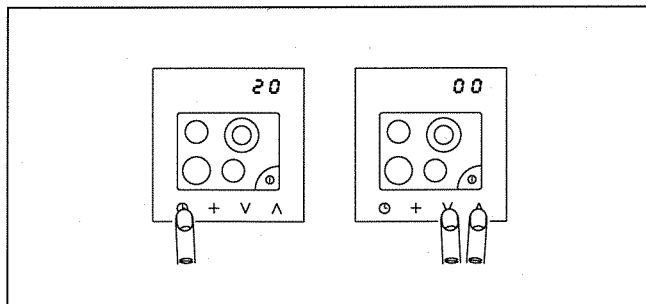
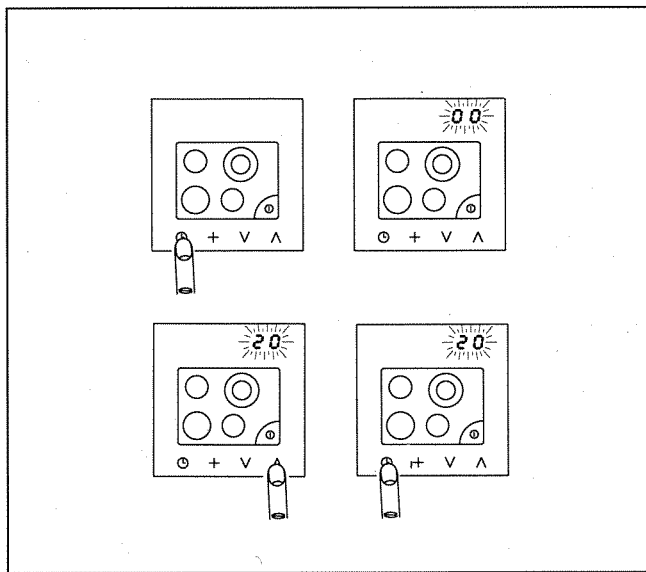
- Effleurez le symbole sélection de la minuterie **10**. Les symboles «00» clignotent (au-dessus de l'afficheur **7** des zones de cuisson).
- Sélectionnez la valeur souhaitée à l'aide de la touche \wedge ou V. Cette valeur apparaît sur l'afficheur de la minuterie.
- Effleurez une nouvelle fois le symbole sélection minuterie **10**.

Le temps programmé commence à s'écouler. Le temps déjà écoulé apparaît sur l'afficheur **11**.

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 **11** clignote et un signal sonore retentit. L'afficheur de minuterie s'éteint si vous effleurez n'importe quelle touche de la zone **8** de sélection des niveaux de cuisson, par exemple la touche d'un niveau de cuisson.

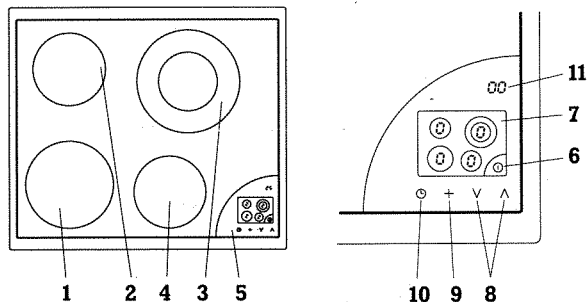
Pour effacer des valeurs erronées mises en mémoire, effleurez la sélection de minuterie **10**, puis appuyez en même temps sur la touche \wedge et V les symboles **8**.



Utilisation

Minuterie

— Programmation de la minuterie pour des 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 minuterie» (voir page 37).

Sur l'afficheur de zone de cuisson **7**, 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 **10** pour attribuer le temps programmé à la zone de cuisson.

Sur l'afficheur de zone de cuisson **7**, 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.

Autre possibilité (non représentée sur la figure):

- entrez le temps à l'aide des touches **V** et **Λ**
- effleurez dans les 3 secondes qui suivent la zone de cuisson que vous voulez affecter à la minuterie.

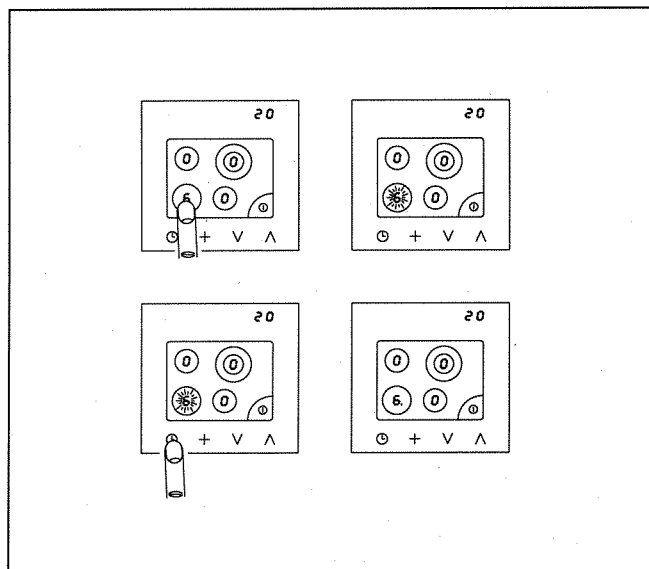
Remarque: Il est possible de programmer la minuterie pour les quatre zones de cuisson.

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 **11** ainsi que la ou les zones de cuisson programmées clignotent. 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, effleurez la sélection de minuterie **10**, puis appuyez en même temps sur la touche **Λ** et **V** les symboles **8**.



Utilisation

Fonction spéciale

Sécurité enfants

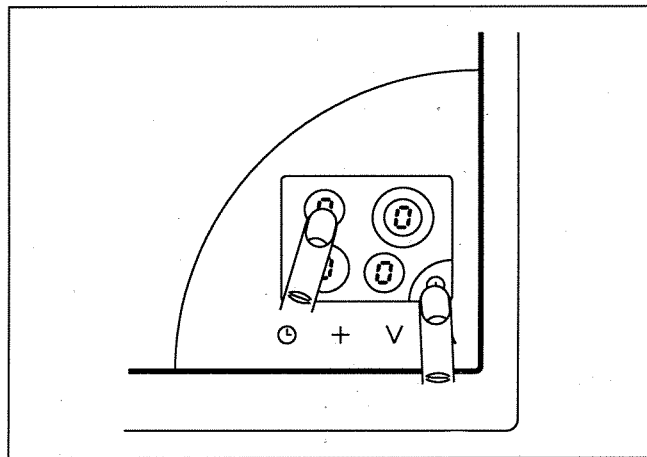
Grâce à une séquence de commande, il est possible de protéger la table de cuisson contre un allumage involontaire.

Seule la programmation de la minuterie n'est pas concernée par la sécurité et peut donc toujours être utilisée.

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

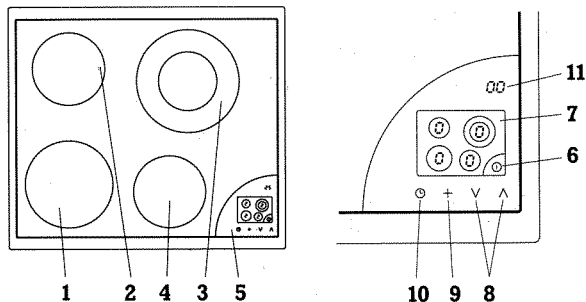
Activation de la sécurité enfants

- La table de cuisson étant allumée, effleurez la zone de cuisson **2** arrière gauche sur l'afficheur **7** et maintenez le doigt dessus.
- Ensuite, au moyen de l'interrupteur général **6**, mettez la table de cuisson hors tension. Vous entendez un signal sonore. Dans un délai **d'une seconde**, enlevez le doigt de l'interrupteur général, puis de la zone de cuisson **2** arrière gauche.



Le voyant de l'interrupteur général **6** clignote pour signaler que la sécurité enfants est activée. Maintenant, n'importe qui peut toucher au tableau de commande **5** sans déclencher de cuisson.

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



Désactivation de la sécurité enfants

- Sur la zone **7** de sélection du niveau de cuisson, effleurez la zone de cuisson **2** arrière gauche et maintenez le doigt dessus.
- Ensuite, à l'aide de l'interrupteur général **6**, allumez la table de cuisson.

Remarque: Vous ne pouvez désactiver la sécurité enfants qu'en enlevant d'abord le doigt de l'interrupteur général **6** puis de la zone de cuisson **2** arrière gauche. 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 (au moyen de l'interrupteur général), si aucune commande nouvelle n'a été activée durant cette période (par exemple en cas d'absence prolongée).

Protection contre la surchauffe

L'électronique de la table de cuisson est dotée d'une protection contre la surchauffe. En cas de dépassement de la température critique, les zones de cuisson 3 et 4 (avant et arrière droites) sont ramenées au niveau 7, au cas où elles étaient réglées sur les niveaux 8 ou 9.

H et **7** apparaissent en alternance sur les afficheurs des zones de cuisson concernées.

En cas de dépassement de la température critique, la lettre **H** disparaît, la zone de cuisson reste sur le niveau 7 et peut en cas de besoin être remise aux niveaux 8 ou 9.

Menu d'options

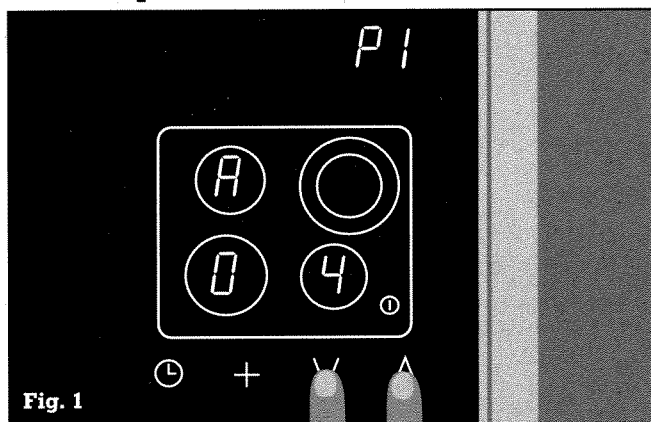


Fig. 1

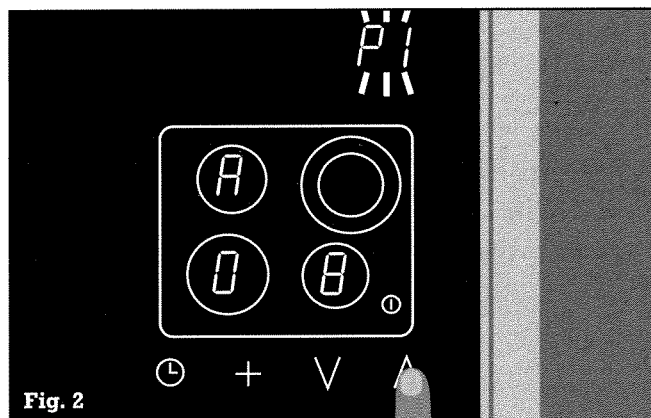


Fig. 2

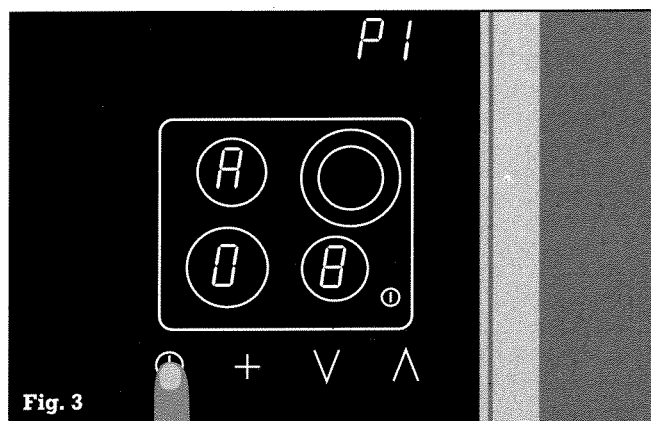


Fig. 3

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

Sélectionnez les symboles ∇ et \blacktriangle pour accéder au menu d'options et y choisir la valeur souhaitée.

Le symbole Minuterie \ominus 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 \ominus . 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 \ominus (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, effleurez les symboles ∇ et \blacktriangle . 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 **P i** s'allume sur l'afficheur de la minuterie. Enlevez les doigts des symboles. Sur l'afficheur des zones de cuisson, apparaît **R 04**, ce qui correspond à une durée de fonctionnement de 4 minutes de l'accélérateur de chauffe (fig. 1).
- Vous pouvez maintenant sélectionner une durée de fonctionnement de l'accélérateur comprise entre 1 et 15 minutes en effleurant les symboles ∇ ou \blacktriangle . La durée programmée apparaît sur l'afficheur des zones de cuisson (**R 01** à **R 15**) et **P i** clignote (invitation à enregistrer) (fig. 2).
- Pour enregistrer la valeur, effleurez le symbole Minuterie \ominus . Un signal sonore se fait entendre et **P i** reste allumé (fig. 3).

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

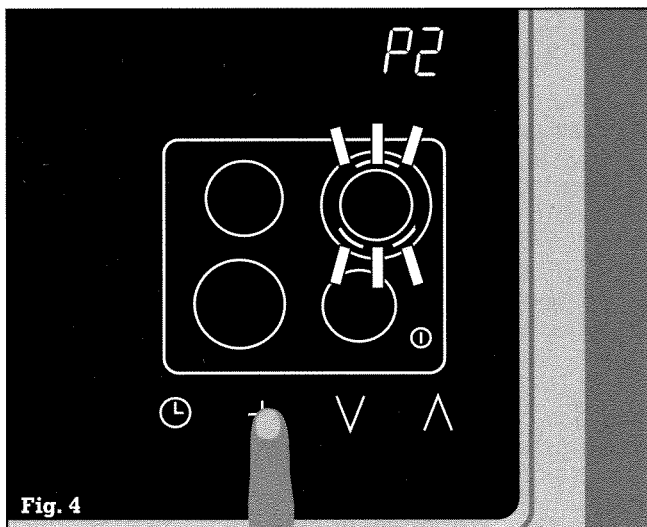


Fig. 4

- ... effleurez le symbole +. **P2** s'allume sur l'afficheur de la minuterie. Le symbole d'extension de zone \odot clignote sur l'afficheur de la zone de cuisson 3 (arrière droite) (fig. 4).

En effleurant la zone de cuisson sur l'afficheur, vous pouvez maintenant choisir parmi trois réglages :

- le symbole d'extension de zone \odot clignote ; dans ce cas, pour sélectionner l'extension, il faut l'activer à chaque utilisation de cette zone de cuisson,
 - le symbole d'extension \odot 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 \odot est allumé en continu et \sqcap 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 \ominus , 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 \odot . Les valeurs non encore enregistrées seront dans ce cas perdues.

Conseils pratiques

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la table de cuisson

Vous trouverez dans la brochure jointe «Instructions de nettoyage» des indications sur le nettoyage de la table de cuisson. Éliminez les salissures les plus grossières avec notre grattoir (**réf. 087670**). Nous vous conseillons de nettoyer la table régulièrement avec le produit de nettoyage spécial de Gaggenau (**réf. 098690**).

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.

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 $\text{\textcircled{O}}$. Les valeurs sélectionnées au préalable clignotent sur l'afficheur.
- Si vous voulez valider les valeurs enregistrées : appuyez sur le symbole Minuterie $\text{\textcircled{C}}$ 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.

Conseils d'économie d'énergie

- Placez toujours un couvercle sur vos ustensiles de cuisson !
- Choisissez des casseroles de dimension correcte, c'est-à-dire correspondant au diamètre de la zone de cuisson et composées d'un matériau approprié.
- Respectez la notice de nettoyage fournie.
- Lorsque vous connaîtrez bien le fonctionnement de votre appareil, vous pourrez éteindre la table avant la fin de cuisson, afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Remédier soi-même aux petits incidents

Chaque incident n'est pas forcément dû à un défaut de votre table de cuisson.

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

Si vous ne parvenez pas à éliminer le problème à l'aide des solutions proposées, contactez le service après-vente Gaggenau.

Conservez toujours la notice à portée de la main.

Anomalie	Cause	Remède
<i>Impossible d'allumer l'appareil.</i>	La fiche secteur est débranchée ou le fusible domestique a réagi.	Brancher la fiche secteur ou vérifier le fusible domestique.
	Certaines zones du tableau de commande sont masquées par des objets.	Enlever les objets du tableau de commande.
	Double commande: vous avez déclenché plusieurs fonctions.	Procédez de manière correcte pour sélectionner une fonction (voir Consignes générales).
	Tableau de commande encrassé.	Nettoyer le tableau de commande.
<i>L'interrupteur général clignote, impossible d'allumer l'appareil.</i>	La sécurité enfants est activée.	Désactiver la sécurité enfants (voir chapitre Fonction spéciale).
<i>Les deux zones de cuisson droites se coupent, un H clignotant apparaît.</i>	Les zones de cuisson se coupent à partir d'une certaine température afin de protéger la table de cuisson.	Vous pouvez utiliser les zones de cuisson restantes. Après refroidissement, vous pourrez réutiliser la table dans son intégralité.
<i>L'appareil se coupe après une cuisson prolongée.</i>	L'appareil se coupe automatiquement au bout de 4 heures si aucune commande n'a été utilisée entre temps. Vous avez pu toucher par erreur l'interrupteur général, ce qui a provoqué l'arrêt de l'appareil.	
<i>La zone de cuisson s'allume et s'arrête bien qu'aucun changement n'ait été demandé.</i>	Ce mécanisme protège la table de cuisson contre la surchauffe et régularise l'apport de chaleur.	
<i>Les zones d'entrée de commandes régissent différemment à une manoeuvre.</i>	Les capteurs peuvent réagir différemment.	
<i>Il faut beaucoup de temps pour que le mets chauffe.</i>	L'ustensile de cuisson est très plein. L'accélérateur automatique est revenu au niveau de cuisson réglé au préalable. Ustensile de cuisson non approprié. La casserole a un diamètre supérieur à la zone de cuisson utilisée. La tension secteur est trop basse.	Choisissez un niveau de cuisson supérieur. Activez l'accélérateur automatique. Choisissez une casserole adaptée. Utilisez un couvercle.
<i>Pas de réaction de la table de cuisson.</i>	Surintensités extrêmes dans le réseau, provoquées par exemple par la foudre.	Séparer l'appareil du secteur en le débranchant ou en désactivant le fusible.
<i>Les afficheurs de la table de cuisson sont allumés et un point est allumé en permanence sur l'afficheur de la minuterie, mais la table de cuisson ne chauffe pas.</i>	L'appareil est en mode démonstration.	Débranchez l'appareil. Rebranchez-le, puis, dans les 3 minutes qui suivent, procédez selon les instructions suivantes : effleurez la touche + et maintenez le doigt dessus. Effleurez l'interrupteur général ⓪ jusqu'à entendre un signal. Enlevez alors immédiatement le doigt de l'interrupteur général, puis, ensuite seulement, de la touche +.

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. La distance par rapport au fond intermédiaire doit être de min. 10 mm.

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.

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 60 mm entre la paroi et le bord de l'appareil.

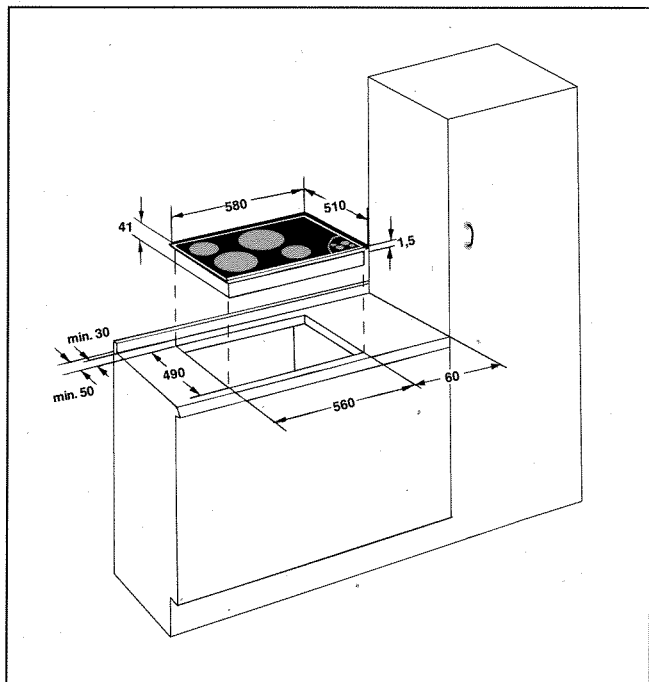
La plaquette d'identification représentée ci-après est valable pour le type d'appareil décrit dans cette notice d'utilisation.

CK 161-114 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-214 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-514 240 V AC	Total 6400W 50 Hz
------------------------	----------------------

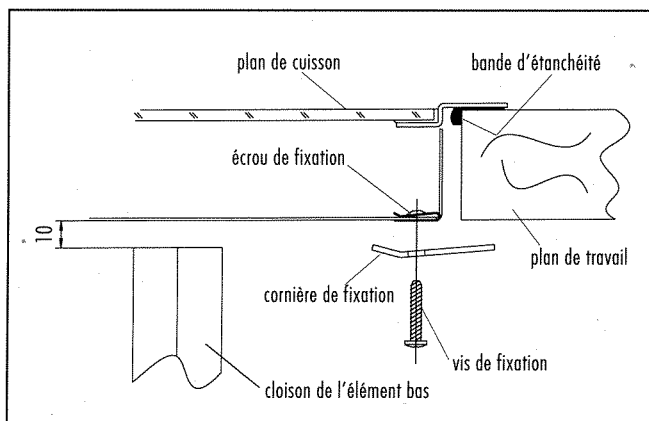
Notice d'installation



Installation

1. Effectuer la découpe comme indiqué sur le schéma.

2. Retirer le film protecteur de la bande d'étanchéité et poser cette dernière autour de la découpe. Ne pas faire chevaucher la bande au niveau des angles, mais poser bout à bout.



Remarque:

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

Monter les cornières de fixation selon le schéma.

Visser les vis de fixation selon l'épaisseur du plan de travail et insérer l'appareil, le panneau de commande étant à l'avant et à droite.

Après centrage, faire pivoter les cornières sous le plan de travail et serrer les vis.

Remarque:

Pour des raisons de sécurité, respectez une distance de 10 mm par rapport à la cloison de l'élément bas (voir figure).

Notice d'installation

Branchement électrique

Puissance raccordée: 6,4 kW

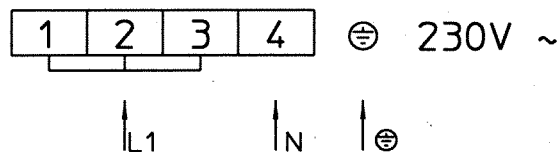
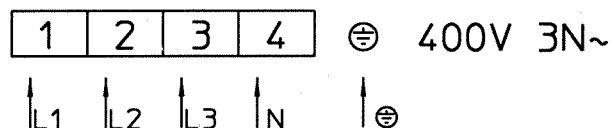
Raccorder au secteur en respectant toutes les normes en vigueur.

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

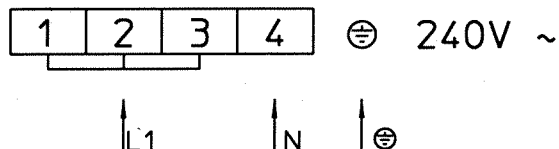
Tenir compte des indications de la plaquette d'identification, brancher soigneusement le conducteur de protection. Raccorder le cordon d'alimentation au secteur selon le schéma de branchement ci-dessous.

Refixer le boîtier de protection.

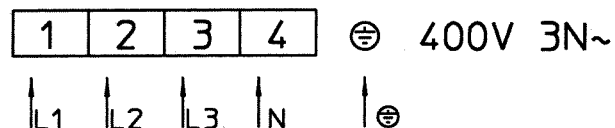
Schémas de branchement des éléments chauffants 230 V



Schémas de branchement des éléments chauffants 240 V



Schémas de branchement des éléments chauffants 400 V



Contents

GB

Safety notes	Page	50
General notes	Page	51
Before first use	Page	52
Features	Page	53 - 56
Operation	Page	57 - 67
- Automatic quick boil facility	Page	61
- Timer operation	Page	63 - 64
- Special function	Page	65
Practical tips	Page	68 - 69
Installation instructions	Page	70 - 72

Safety notes

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

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

Do not leave the cooking range unattended when working with fats and oils. Overheated fats and oils can ignite easily.

Do not use the cooking surface as a place to store items.

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

For thermal reasons, simultaneous operation of the cooking range and an oven installed below it that features pyrolytic cleaning could cause **problems**. In the event of overheating, the appliance switches off both right-hand cooking zones (see also general notes: electronic fuse).

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

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

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

Subject to technical changes without notice.

General notes

Read through the operating instructions conscientiously and keep them in an accessible place.

The glass-ceramic cooking range is not suitable for warming up foodstuffs in aluminium foils and plastic vessels.

Make sure that you only use good kitchenware suitable for electric cooking. Please also observe the included cleaning instructions.

If your appliance should switch off on its own after a user input, this may be the result of an unintentional accidental operation (e.g. a hanging sleeve). This is harmless and can be remedied by the correct operation. Selections must be made vertically from above (see page 50).

Should a malfunction occur on your appliance, it may be possible to remedy it by briefly disconnecting from the mains.

If it has not been possible to remedy the malfunction in this way and the power supply is in proper working order, please inform your specialist dealer or your responsible Gaggenau after-sales service. To this end, always keep the operating instructions close at hand. You will find your appliance's serial number on the last page of the operating instructions.

TIP

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

Before first use

Please pay attention to the following notes before using the appliance for the first time.

Installation

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. The appliance must only be used in its assembled state.

Please also pay attention to the installation instructions.

No warranty claims can be lodged for damage resulting from failure to observe these instructions.

Connection

Before operating the unit, you must connect it to the mains, paying attention to all corresponding regulations (see installation instructions). Please observe the connection schematic on the underside of the appliance.

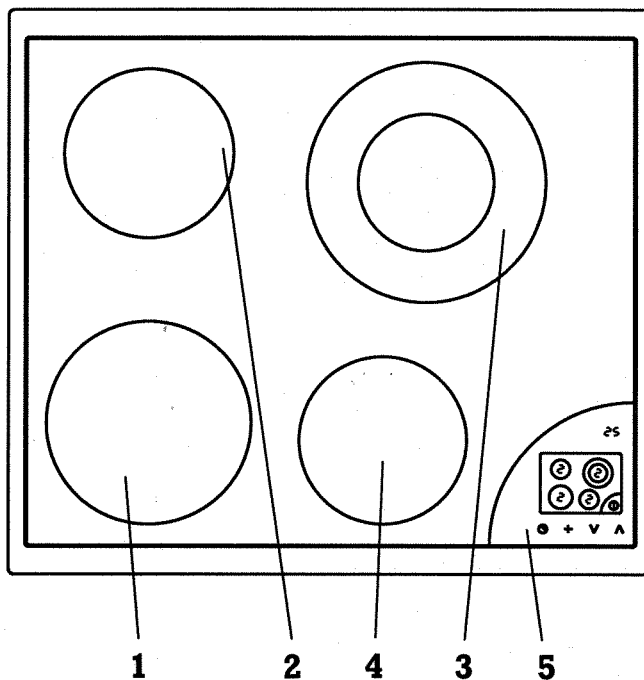
Please pay attention to the listed safety notes and general notes.

You should clean the appliance thoroughly before using it for the first time. In this respect, also pay attention to the chapter entitled "Cleaning and care" on Page 62.

Disposal

The packaging consists of cardboard, and it contains polystyrene to protect the appliance. Please dispose of the material through the corresponding disposal channels.

Features



- 1** SuperQuick cooking zone \varnothing 180-1800 W
- 2** SuperQuick cooking zone \varnothing 145-1200 W
- 3** SuperQuick cooking zone \varnothing 120 (750 W)
switchable to \varnothing 210-2200 W
- 4** SuperQuick cooking zone \varnothing 145-1200 W
- 5** Control panel

Features

This glass-ceramic cooking range is equipped with **SuperQuick cooking zones**. The SuperQuick cooking zone distributes heat very uniformly and lights up bright red. You can recognise the cooking zone's reaction directly after changing the cooking level.

The cooking zones are controlled electronically and are switched on and off during operation. This is done to protect the glass plate against overheating and to ensure a uniform supply of heat from the cooking surface to your cooking pan. The cooking surface "clocks" on and off. This is recognisable by the fact that the cooking surfaces switch on and off.

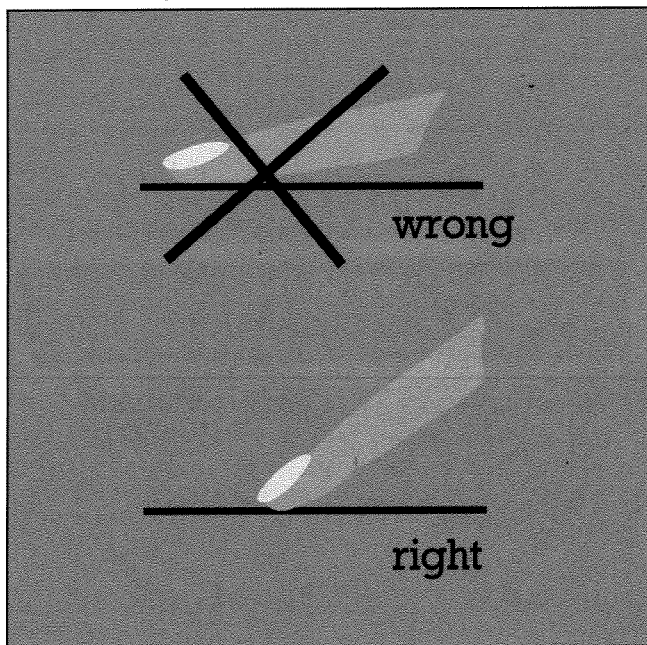
All states of the cooking zones are shown in the control panel **5** (see Page 49).

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

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

Integrated **Safety logic** provides the following advantages:

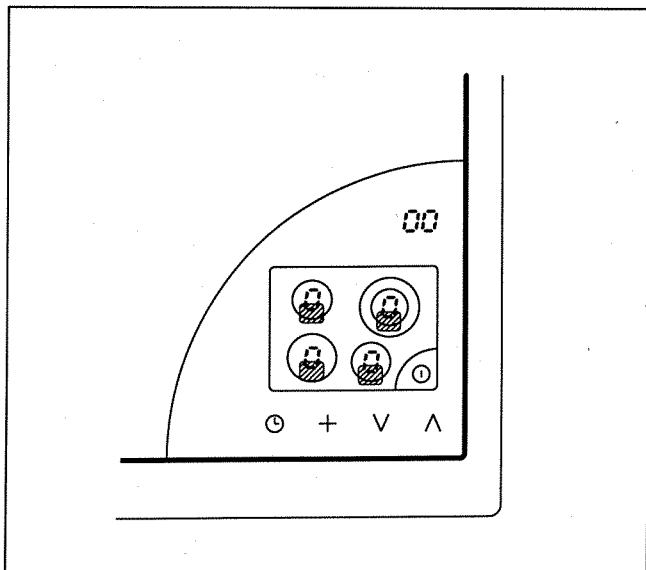
- Cooking operations cannot be triggered by inadvertent contact (e.g. when cleaning).
 - When activated, the cooking range can be switched off immediately by operating the master switch, thus ensuring a maximum of safety.
 - The cooking range features a multiple control logic to prevent simultaneous triggering of two functions. This is why you must not place any objects on the control panel. If you make a selection with your finger placed too flatly (see adjacent illustration), the appliance may not react or it may switch off. This may occur as the result of unintentionally touching the master switch, for example. This is harmless and can be avoided by making a correct selection.
- Exception:** pressing the master switch to switch off the appliance.



Features

- Automatic deactivation after 4 hours if the cooking range is on and no inputs are made during this time (e.g. during prolonged periods of absence).
- No pressure is needed to operate a sensor. The sensor will already react to light contact with the control surface.
- Select cooking zones in the cooking zone entry panel **7** just underneath the cooking level display (see illustration below). In the case of other entry panels (**8 - 11**), however, make a selection by pressing on the middle of the symbols (see illustration below).

Selection of cooking zones



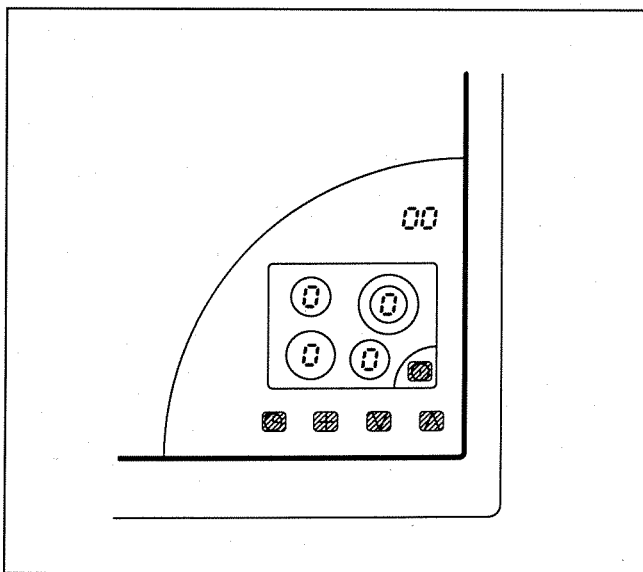
Overheating protection

The electronics of the cooking range features **overheating protection**. If the critical temperature is exceeded, cooking zones 3 and 4 (right front and back) are automatically switched back to level 7 provided they are set to level 8 or 9.

H and **7** alternately appear in the relevant cooking zone display areas.

When the temperature drops below the critical value, the letter **H** and the set level disappear from the display. The cooking zones remain on level 7 and can be turned up to level 8 or 9 if required.

Selection of other functions including main switch



Note: Every accepted input is confirmed by an audible signal. The appliance emits multiple short signals should you unintentionally touch several symbols at once.

Features

The cooking range has an **automatic quick-boil facility**. The quick-boil facility is activated by touching the control assigned to a cooking zone twice. The set cooking level is boosted for a few minutes by actuating and assigning the quick-boil facility. The cooking zone switches back to the set heat level automatically once the automatic quick-boil time has elapsed.

Note: the automatic quick boil function cannot be activated at cooking level **9**.

The cooking range additionally features an **individual residual heat display**.

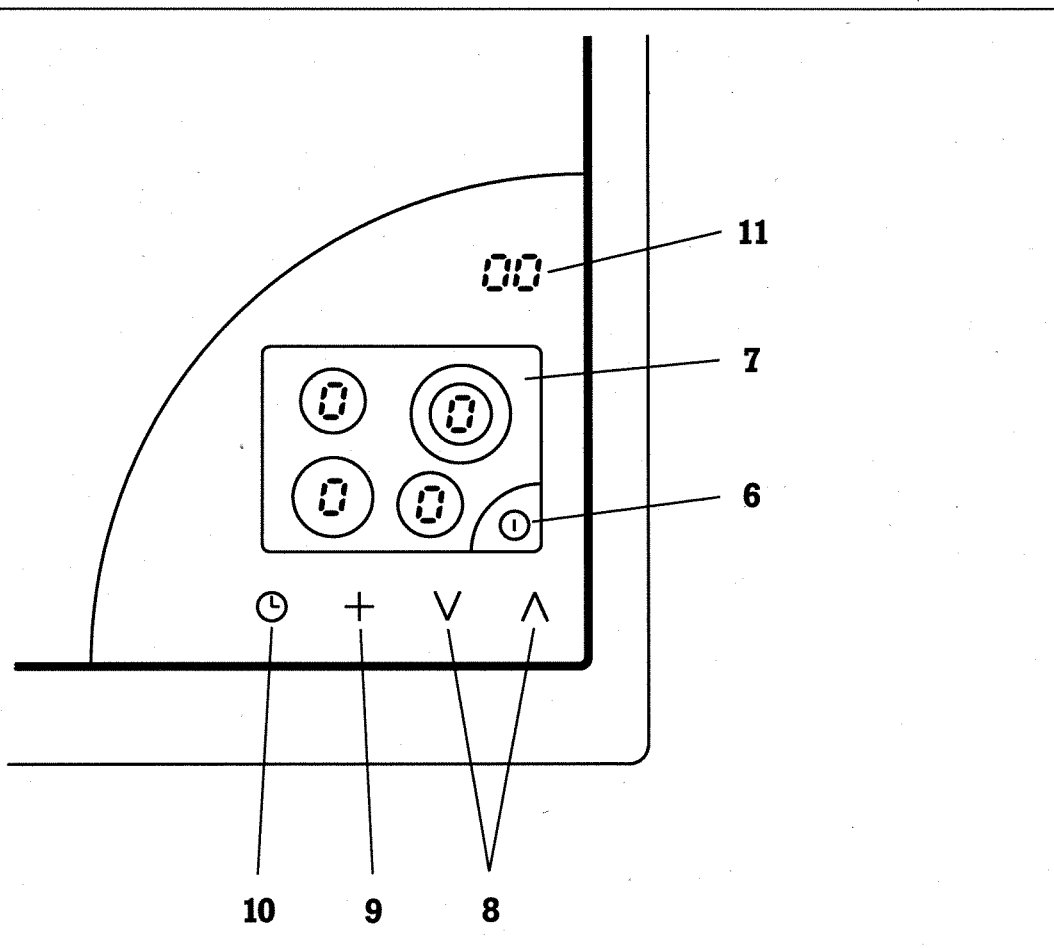
The display of the residual heat indicates that, despite the fact that a cooking zone has been switched off, it has not yet cooled down enough for it to be touched. The residual heat of a cooking zone is indicated by a floating zero in the cooking zone display area.

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.

Operation



- 6** Main switch
- 7** Cooking zone input and cooking zone display panel
- 8** Cooking level input (0-9) or timer input
- 9** Combination input
- 10** Timer selection
- 11** Timer display panel

Operation

Setting heat levels

Set heat levels by selecting the corresponding cooking zone in the cooking zone display panel **7**, 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.

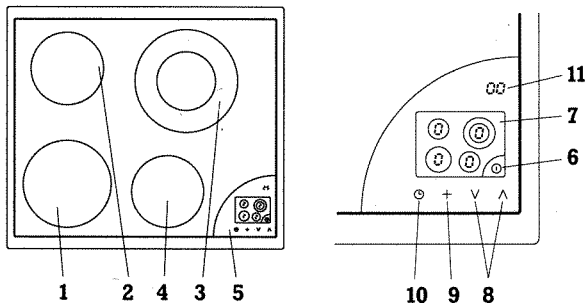
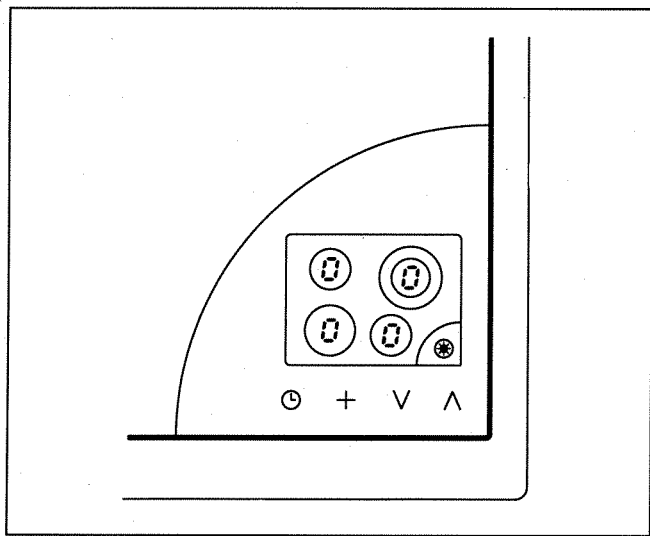
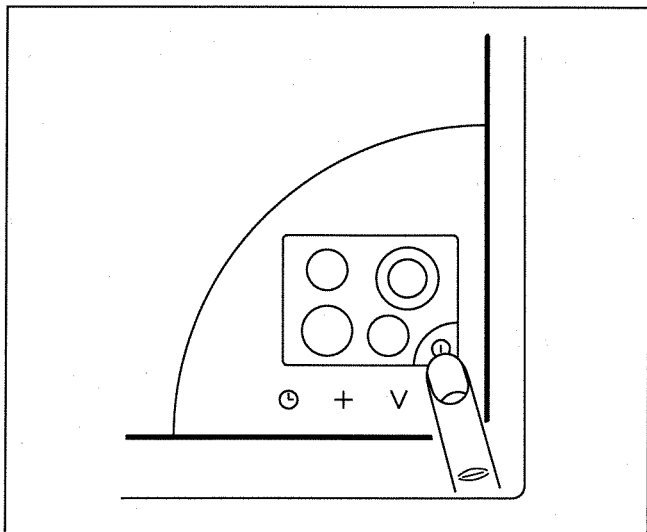
You can switch the automatic quick-boil facility on and off any time you like, i.e. either before or while cooking, by touching the required cooking zone symbol twice in the cooking zone display panel **7**.

This is indicated by an alternating illuminated „**A**“ in the symbol denoting the cooking level concerned.

Using the combination feature

You can enlarge or reduce the size of cooking zone **3** by selecting the cooking zone and by then pressing „**+**“ (combination).

Operation



Switching on the entire cooking range

- Select the main switch **6** for more than one second. The cooking zones are indicated by “**0**” in the cooking zone display **7**. 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 **6**.

Note

If you cannot switch on, this may be due to a multiple operation or the child lock may be on (see Chapter entitled “Child Lock”).

Switching off the entire cooking range

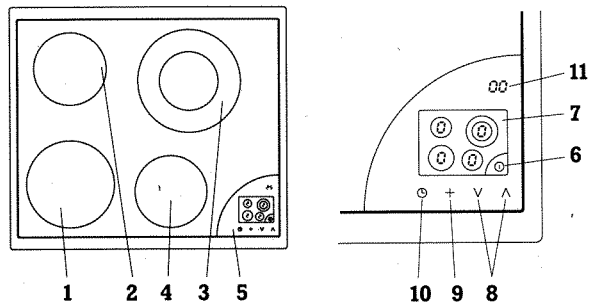
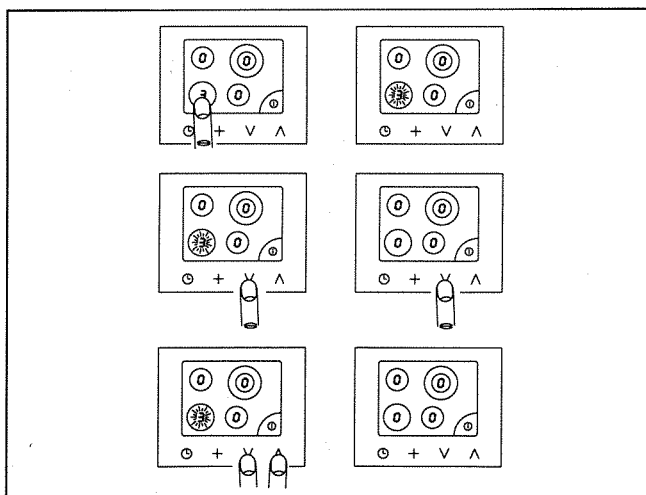
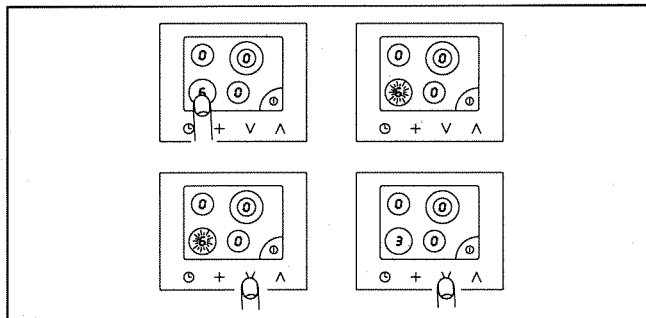
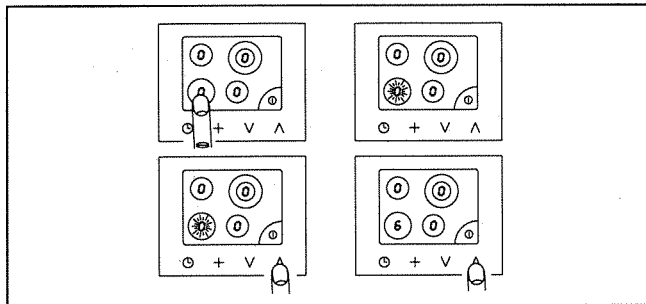
- Select the main switch **6**. All cooking zones are switched off immediately. All cooking zones in the cooking zone display **7** and the main switch go off, but the residual heat display stays on.

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.

Operation

It is assumed in the following detailed operating instructions that the main switch **6** is on. The instructions are identical for all four cooking zones.



Switching on cooking zones 1-4

- Select the required cooking zone in the cooking zone display panel **7**. The applicable “**0**” display flashes in the cooking zone display panel.
- Select the heat level **1-9** you require with the **^** or **V** key. Touch the key until the selected cooking level appears in the cooking zone display panel **7**.

Note: When the **^** key is pressed, cooking level **1** appears directly in the display panel **7** and, when the **V** key is pressed, cooking level **9** will appear.

Varying a heat level (for cooking zones 1-4)

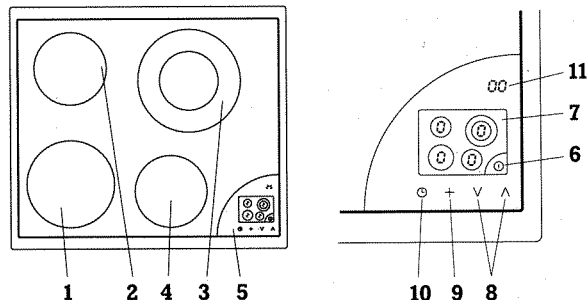
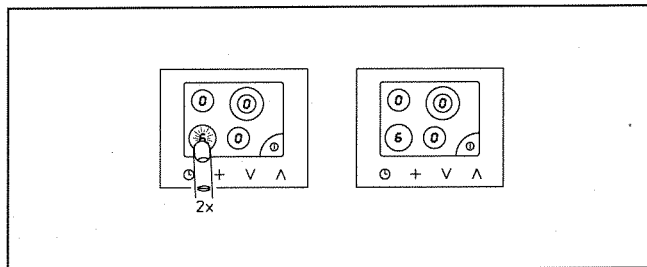
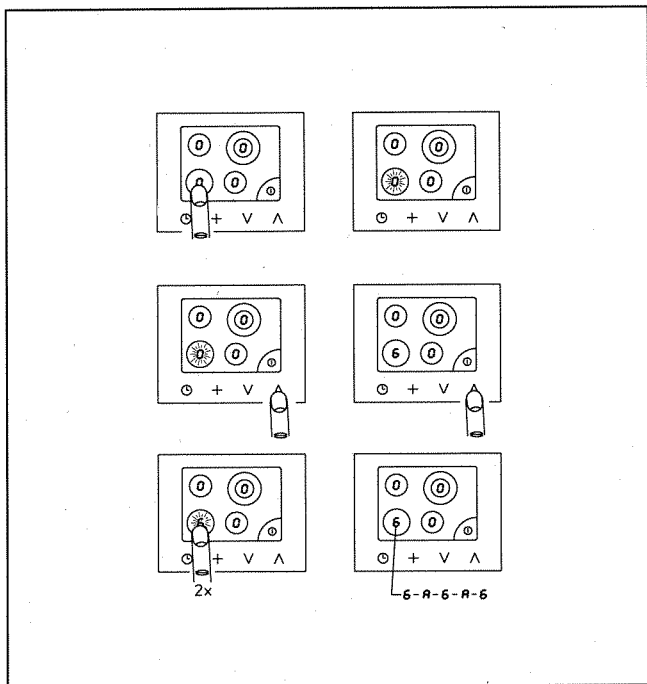
- Select the cooking zone you require in the cooking zone display panel **7**. The heat level display flashes. Select a new cooking level with the **^** or **V** key. The required cooking level appears in the cooking zone display panel.

Switching off cooking zones 1-4

- Select the applicable cooking zone in the cooking zone display panel **7**. The corresponding digit in the cooking zone display panel flashes. Then touch
 - the **V** key until “**0**” appears in the cooking zone display panel
 - or
 - the **^** and **V** keys simultaneously. The cooking level display panel is set to “**0**”.

Operation

Operating with the automatic quick-boil facility



Switching on cooking zones 1-4 with the automatic quick-boil facility

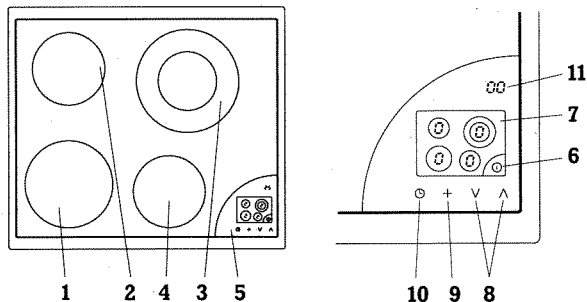
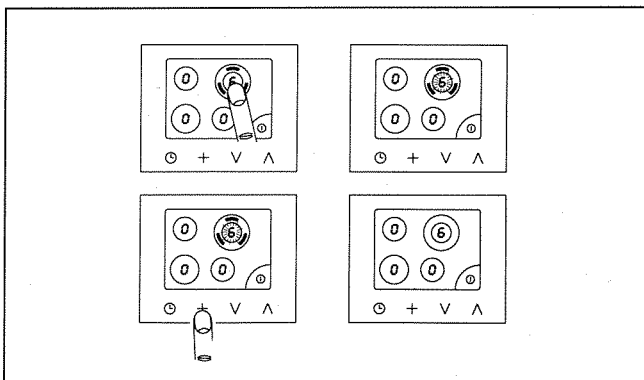
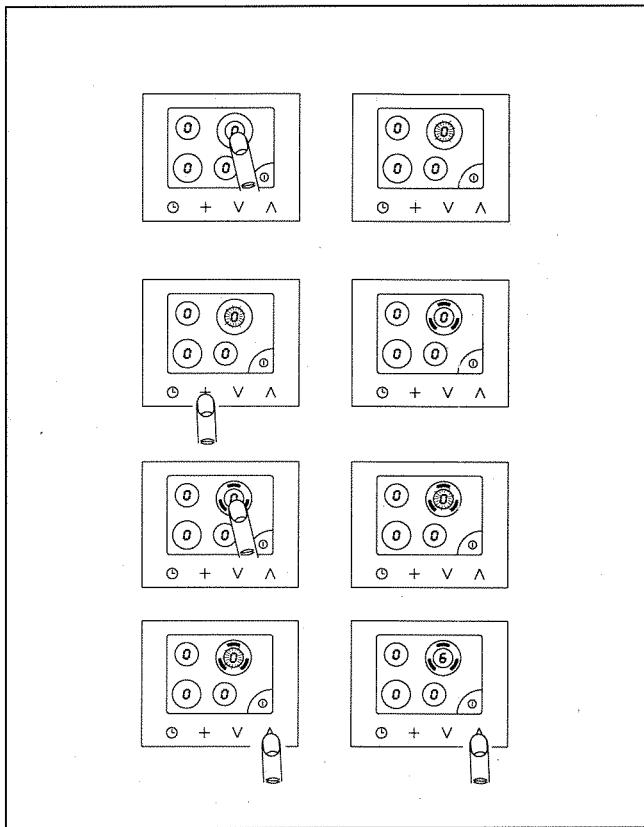
- Select the cooking zone you require in the cooking zone display **7**.
The "0" display flashes.
- Select the required cooking level **1-9** with the \wedge or \vee key on the cooking level input panel **8**.
- Again touch the cooking zone in the cooking zone display panel **7** **twice** in succession. The heat level you have selected and the symbol „A“ indicating the automatic quick-boil facility appear alternately, i.e. „5-A-5-A-5“.

Stopping the automatic quick-boil function prematurely for cooking zones 1-4

- Touch the symbol denoting the applicable cooking zone in the cooking zone display panel **twice** in succession. The automatic quick-boil symbol „A“ goes off and the set cooking level in the display panel **7** continues to apply.

Operation

SuperQuick cooking zone (3), rear right



Combining with the large cooking zone

- Select the rear right cooking zone in the cooking zone display **7**. The corresponding “0” display flashes.
- Select the “+” symbol. The “0” display of the rear cooking zone and the combination symbol “⊕” light up in the cooking zone display panel **7**.
- Select the rear right cooking zone again. The cooking zone’s “0” display and the combination symbol “⊕” flash in the cooking zone display panel **7**.
- Select the heat level **1-9** you require with the \wedge or \vee key. Press the key until the required cooking level appears in the rear right cooking zone.

or:

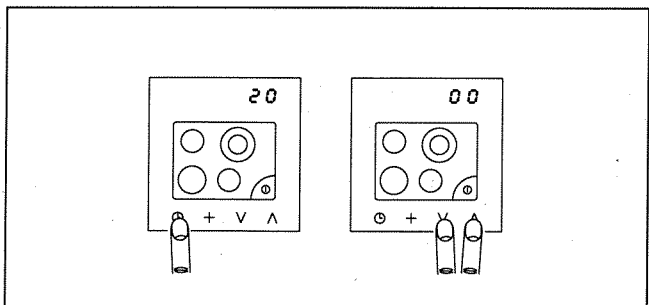
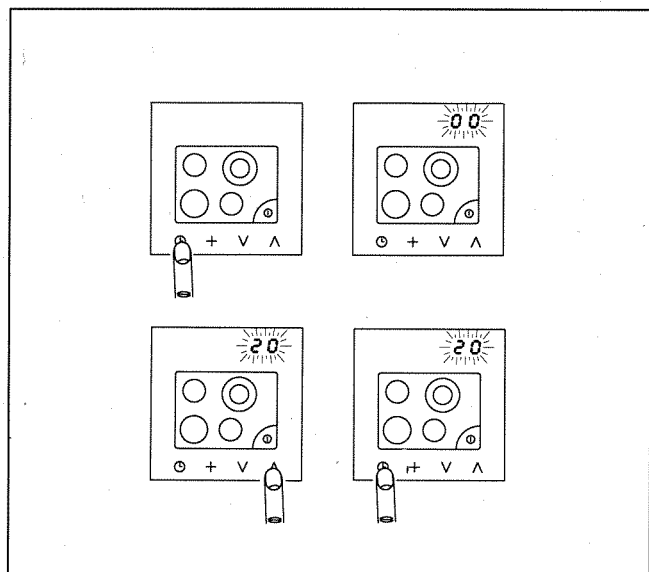
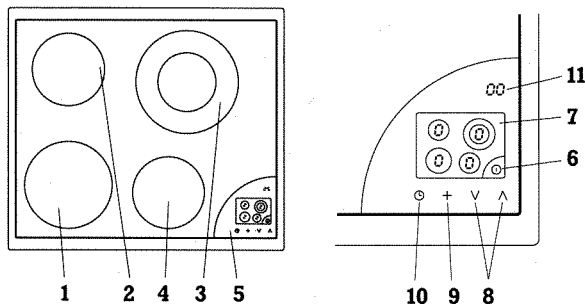
- Select the rear right cooking zone in the cooking zone display area **7**.
- Set the required cooking level **1-9**.
- Select the “+” symbol until your entry has been confirmed by a signal.

Switching to the small cooking zone

Once activated, a combination can be deactivated again by selecting the rear right cooking zone in the cooking zone display panel **7**, followed by “+”.

Operation

Timer operation



It is assumed that the master switch **6** is off.

Programming the short time reminder

If you do not wish to assign the timer to any one of the cooking zones, it will serve 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 **10**, the symbols “00” appear (above the cooking zone display panel **7**). The affiliated dot flashes.
- You can set the value you require with the \wedge or V key. The value you have entered appears in the timer display.
- Touch the timer selection symbol **10** again. The elapsing time is started. The running time is displayed in the timer display **11**.

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 **11** flashes and an audible signal sounds.

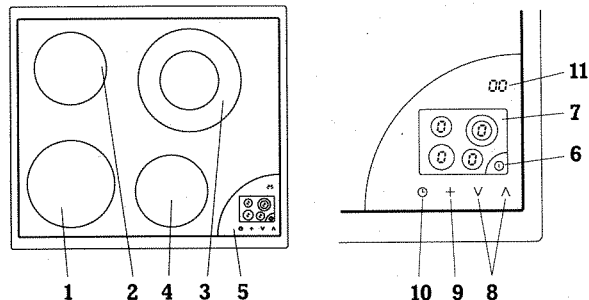
The timer display goes off when you press any key in the cooking level entry area **8**, e.g. a cooking level.

You can clear wrongly programmed time values by touching the timer selector **10** and by then simultaneously touching the \wedge and V symbols **8**.

Operation

Timer operation

– Programming the timer via 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" (see page 59).

In the cooking zone display **7**, 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 symbol **10**.

In the cooking zone display **7**, 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.

A further possibility (not illustrated):

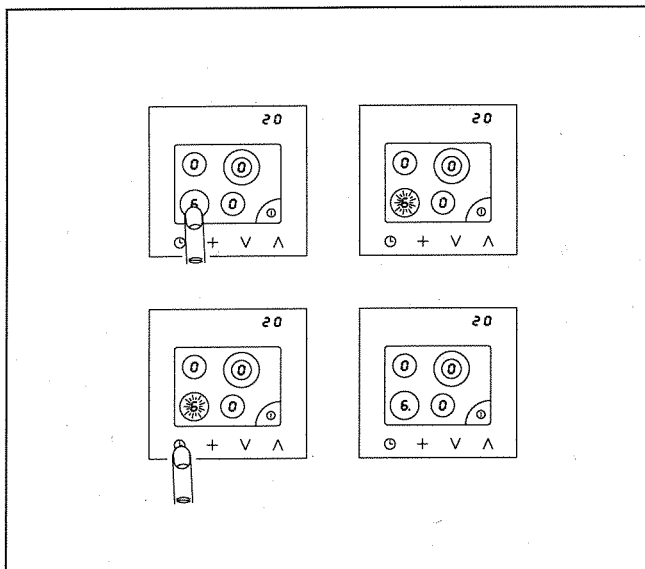
- Enter the time by means of the Δ and the V keys.
- Within 3 seconds, touch the cooking zone you want to assign to the timer.

Note: The timer can be assigned to all four cooking zones.

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

When the programmed time has elapsed, the timer display **11** and the assigned cooking zone(s) flash in the display panel **7**. 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 **10** and by then simultaneously touching the Δ and V symbols **8**.



Operation

Special function

Child lock

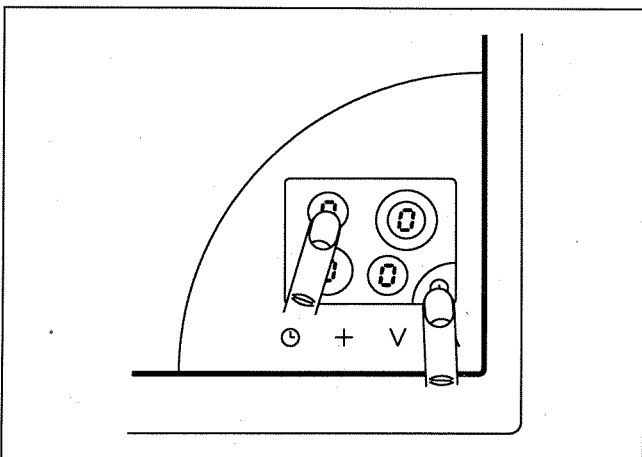
The cooking range can be locked by a specific operating sequence to prevent inadvertent switching on.

This does not affect programming of the short time reminder timer.

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

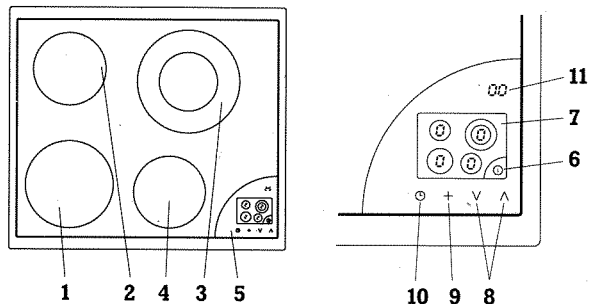
Switching on the child lock

- While the cooking range is on, touch the cooking zone **2** on the rear left in the cooking zone display panel **7** and keep your finger pressed on it.
- Then switch off the cooking range with the main switch **6**. Remove your finger from the main switch within **one second** and only then from the cooking zone **2** on the rear left.



The child lock is indicated by flashing of the main switch **6**.

Any part of the control panel **5** can now be touched without triggering operation of the cooking zones. – **Exception:** operation of the child lock and programming the timer.



Switching off the child lock

- Touch the rear left cooking zone **2** in the cooking zone display panel **7** and keep your finger on it.
- Touch the main switch **6** to switch on the range.

Note: The child lock function can only be switched off by removing your finger from the main switch **6** first and then the finger on the rear left cooking zone **2**.

The “child lock” indication goes off. The range can now be operated again 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 by means of the main switch (e.g. in the event of prolonged absence).

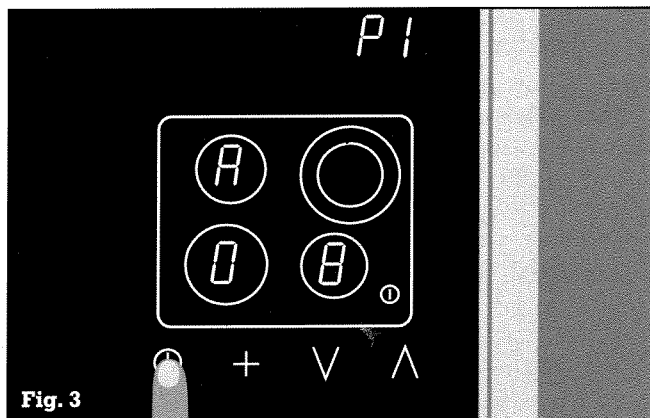
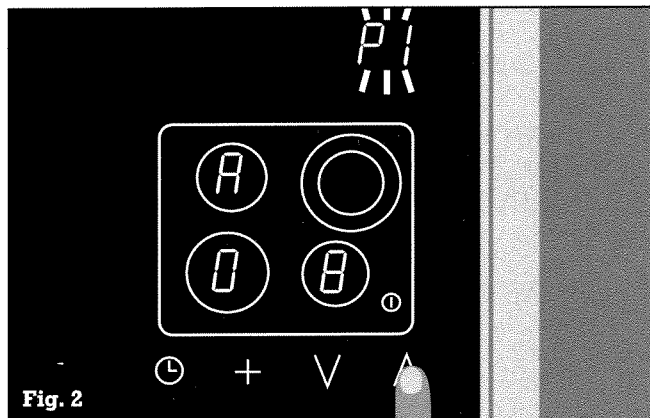
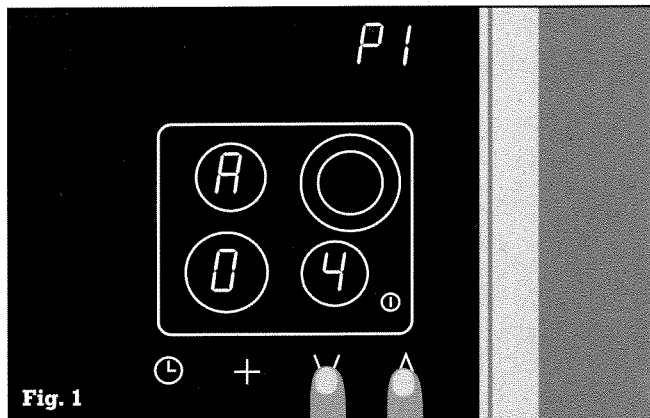
Overheating protection

The electronics of the cooking range features **overheating protection**. If the critical temperature is exceeded, cooking zones 3 and 4 (right front and back) are automatically switched back to level 7 provided they are set to level 8 or 9.

H and **7** alternately appear in the relevant cooking zone display areas.

When the temperature drops below the critical value, the letter **H** and the set level disappear from the display. The cooking zones remain on level 7 and can be turned up to level 8 or 9 if required.

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 symbols ∇ and \blacktriangle to access the options menu and chose the required values.

Use the symbol \odot timer to store the required value.

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

Use the main switch \odot 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 \odot . (Note: The timer must not be activated and all cooking zones should be on 0.)
- Touch symbols ∇ and \blacktriangle 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 I** flashes on the timer display panel. Remove fingers immediately. **A 0 4** appears on the cooking zone display panel, i.e. a quick boil time of 4 minutes is stored (fig. 1).
- You can now touch symbols ∇ or \blacktriangle and select a quick boil time from 1 to 15 minutes. The selected time (**A 0 1** to **A 1 5**) is shown on the cooking zone display panel (fig. 2).
- Store the required value by touching the symbol \odot . You will hear a signal and **P I** lights constantly (fig. 3).

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

Should you require to program further functions, ...

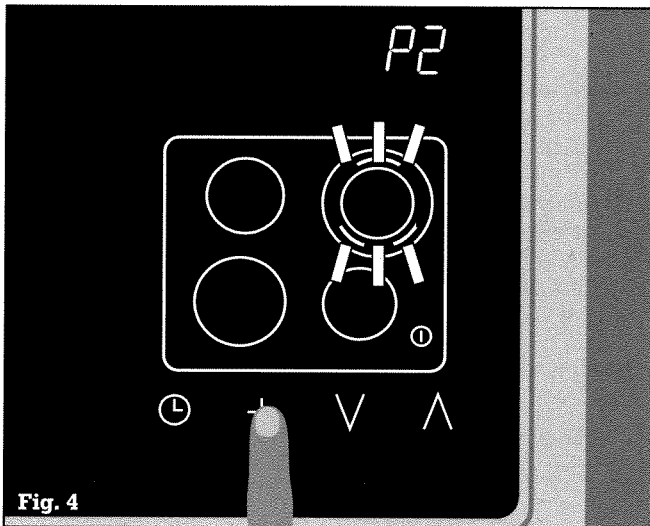









Fig. 4

- ... touch the symbol +. P2 flashes on the timer display panel. The symbol for combination feature  flashes on the display of cooking zone 3 (rear right) (fig. 4).

By touching the cooking zone 1 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 must 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 P2 lights constantly.

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

Practical tips

Cleaning and care

Cleaning the cooking surface

Please refer to the enclosed brochure "Cleaning hints" for notes on how to clean the cooking surface. Use our blade scraper (**Order No. 087670**) to remove coarse soiling. We advise you to clean the cooking surface regularly with Gaggenau cooking surface cleaner (**Order No. 098690**).

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.

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 \odot . The previous values flash on the display panel.
- Should you wish to accept the stored values: Tap the symbol timer \ominus 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.

How to save energy

- Always cook with lids fitted.
- Pay attention to the suitable size when selecting pots and pans. That is to say, the diameter of pots and pans should correspond to that of the cooking surface. Kitchenware should consist of suitable material. Please pay attention to the included cleaning instructions.
- You can switch off the cooking surface at an earlier time, according to your experience, and then use the residual heat to continue cooking.


Remedying slight malfunctions yourself

Not every malfunction is the result of a defect of your cooking range.

If your appliance does not function properly, refer to the following table when searching for the fault.

Please contact Gaggenau after-sales service if you are not successful in remedying the malfunction by following the suggested solutions.

Always keep these instructions close at hand for possible queries.

Fault	Possible cause	Remedy
<i>Appliance cannot be switched on.</i>	Mains plug removed or domestic fuse has tripped.	Insert the mains plug or check the domestic fuse.
	Individual input areas of the control panel are concealed by objects.	Keep the control panel free from objects.
	Double operation action, i.e. you have triggered several functions.	Pay attention to the correct operation method (see general notes).
	Control panel soiled.	Clean the control panel.
<i>The main switch flashes and the appliance cannot be switched on.</i>	Child lock is on.	Switch off the child lock (see Chapter entitled Special functions).
<i>The two right cooking zones switch and a flashing H is displayed.</i>	To protect the range, the two right cooking zones are switched off if a specific temperature is exceeded.	You can continue working on the remaining cooking zones. You can continue using the appliance without restriction once it has cooled down.
<i>The appliance switches off after a prolonged cooking time.</i>	The appliance switches off automatically after 4 hours if it is not operated any further during that time. It may happen that you have accidentally touched the master switch and switched off the appliance.	
<i>The cooking zone switches on and off although you have not made any change.</i>	This mechanism protects the cooking surface against overheating and serves to keep the supply of heat constant.	
<i>The input areas react to contact at different speeds.</i>	Sensors may react differently.	
<i>The food you are cooking needs a relatively long time to become hot.</i>	The kitchenware contains a very large amount of food. The automatic quick boil facility has switched back to the previously set cooking level. Unsuitable kitchenware. The diameter of the pot you are using is larger than the cooking zone in use. The mains voltage is too low.	Select a higher cooking level. Activate the automatic quick boil facility. Pay attention to your choice of kitchenware. Use a lid.
<i>No reaction by the range.</i>	Extremely excessive voltage in the mains, e.g. caused by lightning.	Isolate the appliance from the mains for 5 sec by removing the mains plug or by switching the domestic fuse.
<i>The display panel lights, a spot light constantly on the timer display panel, however the cooking zone does not heat up.</i>	The appliance is on show room mode.	Disconnect the appliance from the power show room mode supply. Reconnect the appliance and within 3 minutes carry out the following procedure: Touch the + symbol and keep the finger pressed down. Touch the main switch  until you hear a signal. Immediately remove your finger from the main switch and then release the + symbol.

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. The distance from the intermediate base must be at least 10 mm.

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.

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 60 mm must be kept to between the wall and the edge of the appliance.

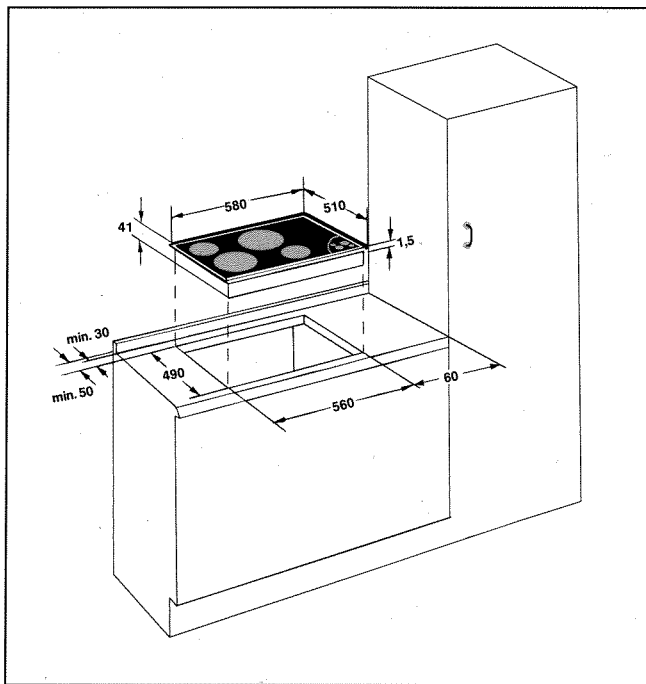
The rating plate shown below applies to the type of appliance specified in the operating instructions.

CK 161-114 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-214 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-514 240 V AC	Total 6400W 50 Hz
------------------------	----------------------

Installation instructions



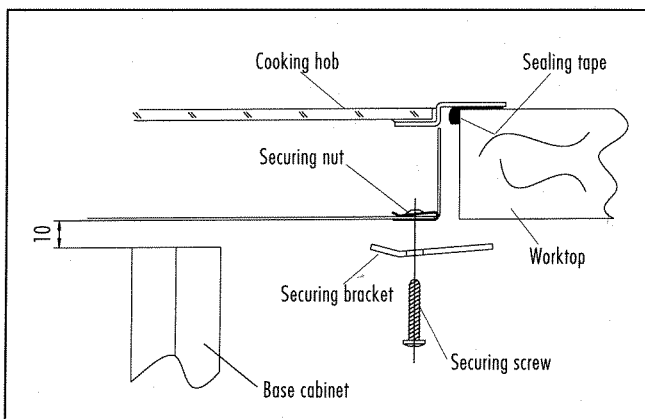
Installation

1. Produce a recess as shown in the figure.

2. Remove the protective film from the sealing tape and place it around the recess. Do not overlap the sealing tape at the corners. Join them tightly instead.

Note:

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



Fit the attached securing bracket as shown in the sketch.

Unscrew the securing screws according to the thickness of the worktop and insert the appliance with the control panel pointing to the front right.

After aligning it, swivel the securing bracket under the worktop and tighten the securing screws.

Note:

Please pay attention to the fact that, for safety reasons, a distance of 10 mm must be kept from the side of the base cabinet (see illustration)

Installation instructions

Electrical connection

Power rating: 6.4 kW

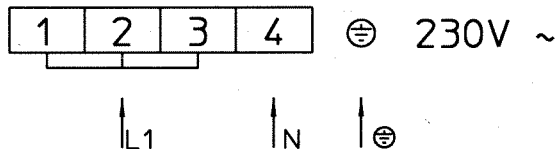
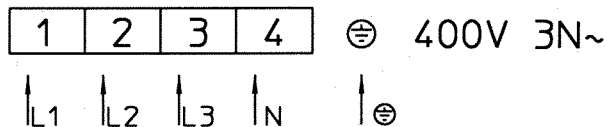
Pay attention to all appropriate regulations when connecting the appliance to the mains.

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

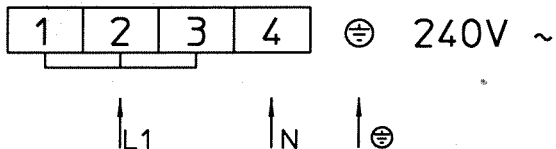
Pay attention to the information given on the rating plate and connect the PE conductor conscientiously. The connecting cable must be connected to the mains as shown in one of the connection schematics below.

Secure the cover housing again.

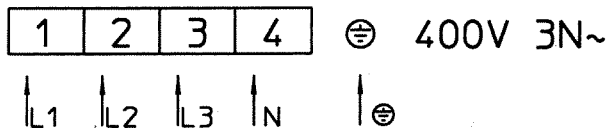
Connection schematic for 230 V heating elements



Connection schematic for 240 V heating elements



Connection schematic for 400 V heating elements



Inhoud

NL

Veiligheidstips	Bladzijde	74
Algemene opmerkingen	Bladzijde	75
Voor de ingebruikneming	Bladzijde	76
Uitvoering	Bladzijde	80 - 83
Bediening	Bladzijde	84 - 95
- Opkookfunctie	Bladzijde	91
- De timer	Bladzijde	91 - 92
- Speciale functie	Bladzijde	93
Praktische tips	Bladzijde	96 - 97
Montagehandleiding	Bladzijde	98 - 100

Veiligheidstips

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel!

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

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

Gebruik de kookplaat niet als aflegruimte.

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

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

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

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

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

Algemene opmerkingen

Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig op een plaats waar u altijd bij kunt.

De keramische kookplaat is niet geschikt voor het verhitten van levensmiddelen in aluminiumfolie of kunststof kookgerei.

Gebruik uitsluitend kookgerei dat geschikt is voor elektrische kookplaten. Lees ook de bijgevoegde reinigingshandleiding goed door.

Mocht het apparaat, nadat u een functie heeft ingeschakeld, vanzelf weer uitgaan, dan heeft u misschien onbedoeld een toets aangeraakt (bijvoorbeeld met een mouw van uw kleding). Een en ander is niet gevaarlijk en kan door een correcte bediening worden vermeden. U dient de toetsen altijd recht van boven te bedienen (zie bladzijde 72).

Mocht zich een storing voordoen, dan kan deze eventueel worden verholpen door het apparaat los te koppelen van de stroomvoorziening.

Is de storing door deze maatregel nog niet verholpen en is de stroomvoorziening zelf in orde, dan kunt u contact opnemen met uw vakhandelaar of de Gaggenau-klantenservice. Zorg dat u op dat moment de gebruiksaanwijzing bij de hand heeft. Op de laatste bladzijde van de gebruiksaanwijzing vindt u het serienummer van het apparaat.

TIP:

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

Voor de ingebruikneming

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, dient u met het volgende rekening te houden:

Montage

Het apparaat dient uitsluitend door een erkende elektro-instalateur te worden aangesloten, in overeenstemming met de voorschriften van het elektriciteitsbedrijf, alsmede met de desbetreffende landelijke bouwvoorschriften. Het apparaat mag alleen worden gebruikt, wanneer het compleet is geïnstalleerd. Houdt u zich ook aan de montagehandleiding! Bij schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing vervallen eventuele garantie-aanspraken.

Aansluiting

Voordat u het apparaat in gebruik kunt nemen, moet het apparaat op de netspanning worden aangesloten. Daarbij dienen alle van toepassing zijnde voorschriften in acht te worden genomen (zie montagehandleiding). Let op het aansluitschema op de onderkant van het apparaat.

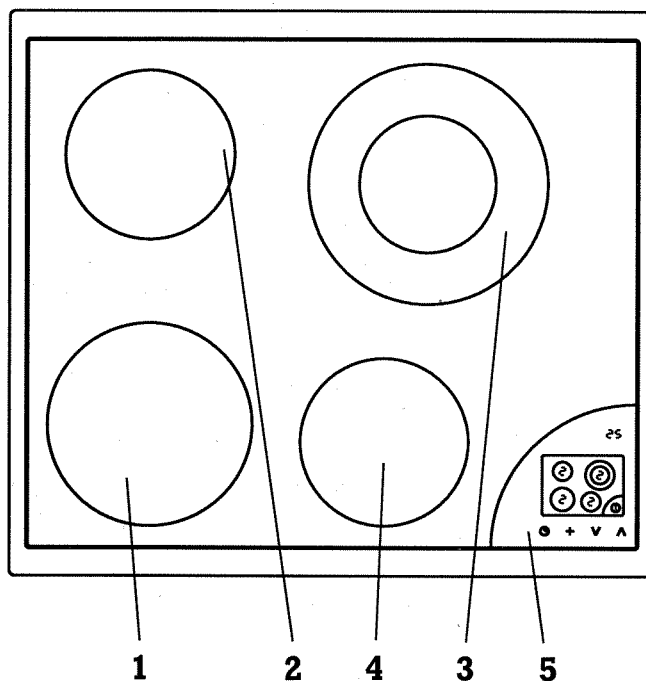
Volg de veiligheidstips en de algemene opmerkingen!

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, adviseren wij u het apparaat grondig te reinigen. Zie hiervoor ook het hoofdstuk „Reiniging“ op bladzijde 84.

Verpakkingsafval

De omverpakking is van karton. Om beschadigingen te voorkomen, wordt ook piepschuim gebruikt. Zorg dat deze afvalmaterialen correct worden verwerkt.

Uitvoering



- 1** SuperQuick-kookzone \varnothing 180 (1800 W)
- 2** SuperQuick-kookzone \varnothing 145 (1200 W)
- 3** SuperQuick-kookzone \varnothing 120 (750 W), te vergroten tot een kookzone \varnothing 210 (2200 W)
- 4** SuperQuick-kookzone \varnothing 145 (1200 W)
- 5** Bedieningspaneel

Uitvoering

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

SuperQuick-kookzones bieden een goede warmteverdeling en lichten felrood op. Bij verandering van de vermogensstand ziet u meteen de reactie van de kookzone.

De kookzones worden elektronisch gestuurd en tijdens het gebruik regelmatig aan- en uitgeschakeld. Dit gebeurt om oververhitting van de keramische plaat te voorkomen en om te zorgen voor een gelijkmatige warmteoverdracht van de kookplaat naar de pan. Dat de kookplaat schakelt, ziet u aan het feit dat de desbetreffende kookzones aan- en uitgaan.

Het bedieningspaneel **5** toont alle instellingen van de kookzones (zie bladzijde 71).

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

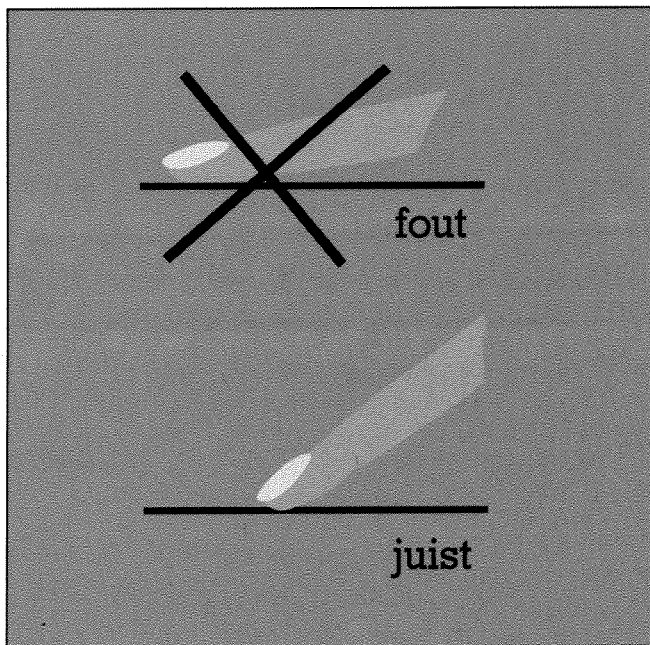
- Elke geaccepteerde waarde wordt door een akoestisch signaal bevestigd.
- Een knipperende vermogensstand op de display geeft aan dat nog meer waarden moeten worden ingevoerd.

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

- Door onbedoeld aanraken kunnen geen kookfuncties worden geactiveerd (bijv. tijdens het reinigen).
- Een geactiveerde kookzone wordt door het aantippen van de hoofdschakelaar meteen uitgeschakeld. Dit biedt maximale veiligheid.
- De kookplaat is voorzien van een speciaal beveiligingssysteem dat voorkomt dat twee functies tegelijk worden geactiveerd. Leg daarom geen voorwerpen op het bedieningspaneel. Ook door heel „vlak” aantippen (zie afbeelding) kan het voorkomen dat het apparaat niet reageert of uitgeschakeld wordt, bijvoorbeeld wanneer u per ongeluk de hoofdschakelaar aanraakt.

Een en ander is niet gevaarlijk en kan door een correcte bediening worden vermeden.

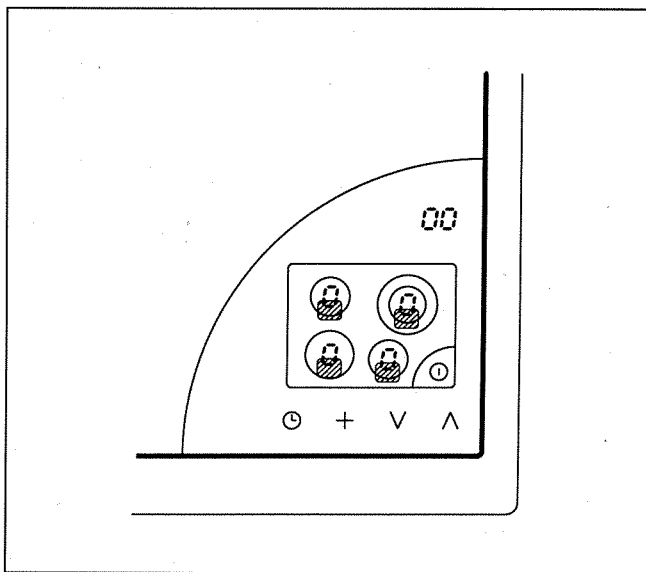
Uitzondering: het bedienen van de hoofdschakelaar om het apparaat uit te zetten.



Uitvoering

- Wanneer bij ingeschakelde kookplaat binnen 4 uur geen nieuwe gegevens worden ingevoerd (bijv. bij afwezigheid), wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
- Om een sensor te bedienen, hoeft geen druk te worden uitgeoefend. De sensor reageert al bij licht aantippen.
- De gewenste kookzones kiest u op de kookzone-invoer **7**, iets onder de weergegeven vermogensstand (zie de afbeelding onderaan).
Bij de andere invoervelden (**8-11**) dient midden op de symbolen te worden gedrukt (zie de afbeelding onderaan).

Het kiezen van de kookzones



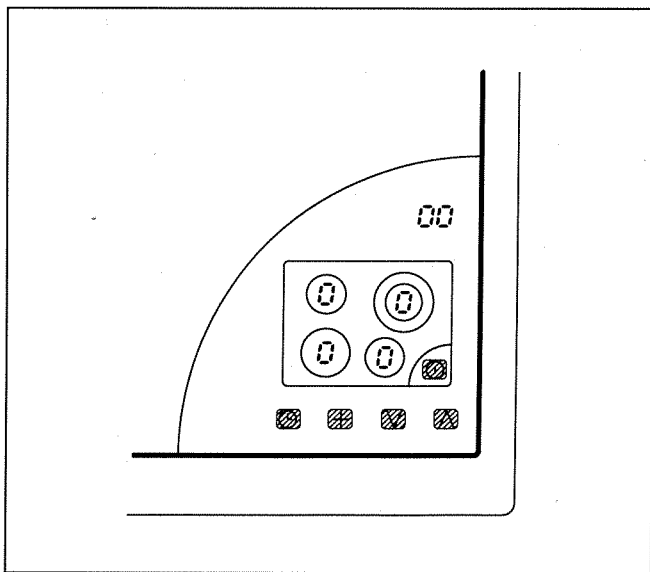
Beveiliging tegen oververhitting

De elektronica van de kookplaat is voorzien van een **beveiliging tegen oververhitting**. Wanneer er een vooraf ingestelde maximumtemperatuur wordt overschreden worden de kookzones 3 en 4 (rechts voor en achter) teruggeschakeld op vermogensstand 7, voor zover deze op vermogensstand 8 of 9 zijn ingesteld.

In de desbetreffende vermogensstand-displays verschijnen afwisselend **H** en **7**.

Wanneer de temperatuur van de desbetreffende kookzone weer onder het vooraf ingestelde maximum komt, verdwijnt de letter **H**. De kookzone blijft op vermogensstand 7 en kan, indien gewenst, weer op stand 8 of 9 worden ingesteld.

Het kiezen van de overige functies, inclusief hoofdschakelaar



Let op! 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.

Uitvoering

De kookplaat is voorzien van een **opkookfunctie**. Door een kookzone twee keer aan te tippen, wordt de opkookfunctie geactiveerd. Door inschakeling en toewijzing van deze functie wordt de ingestelde vermogensstand gedurende enkele minuten verhoogd. Daarna schakelt de kookzone automatisch terug op de ingestelde vermogensstand.

Let op! In vermogensstand **9** kan de opkookfunctie niet worden geactiveerd.

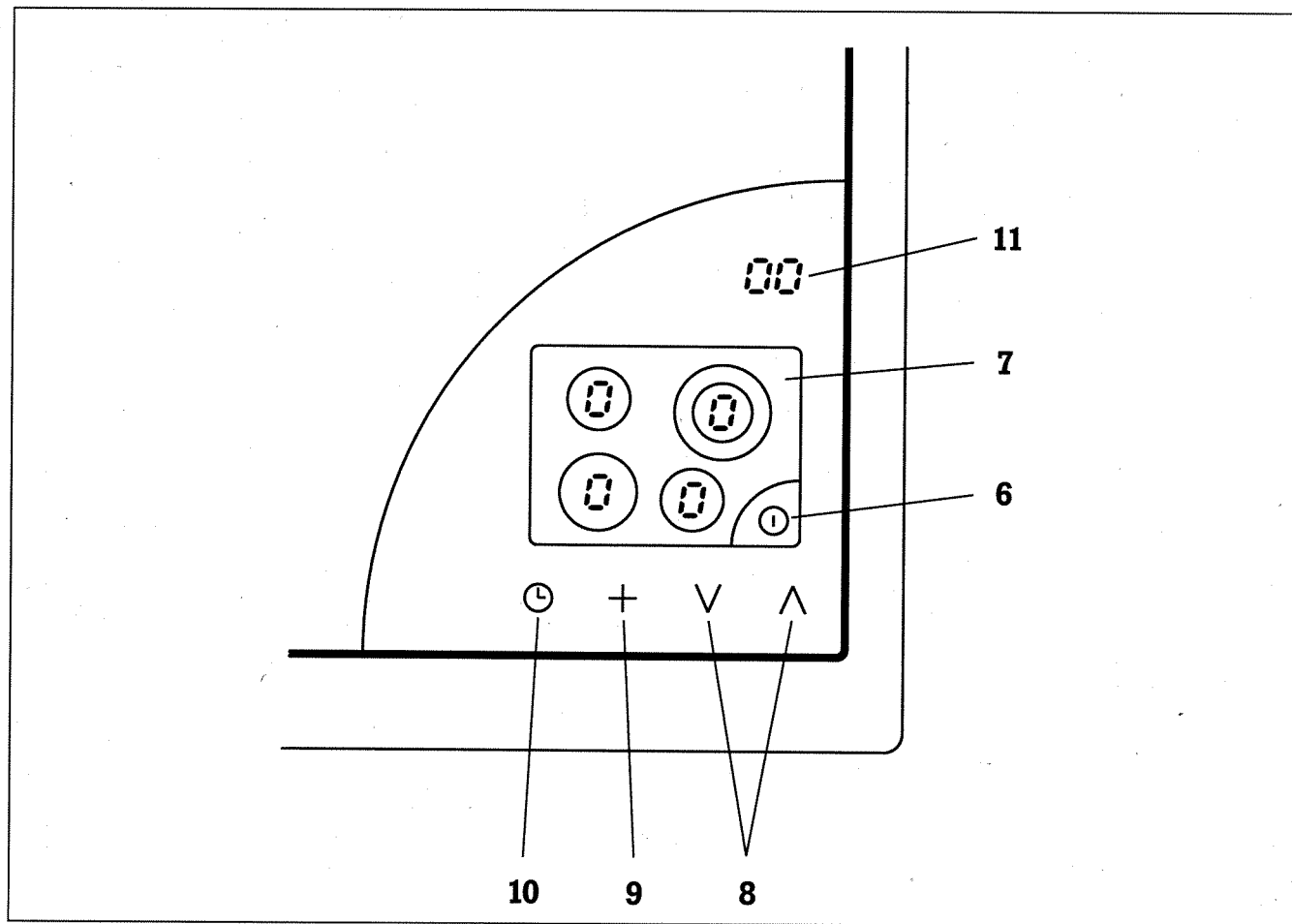
De kookplaat is verder voorzien van **individuele restwarmte-indicatoren** die aangeven of een kookzone na het uitschakelen al voldoende is afgekoeld om te worden aangeraakt. De restwarmte van een kookzone wordt door een vloeiende nul op de kookzone-display weergegeven.

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.

Bediening



- 6** Hoofdschakelaar
- 7** Kookzone-invoer en kookzone-display
- 8** Vermogensstand-invoer (0-9) en timerinvoer
- 9** Invoer kookzone-vergroting
- 10** Timer
- 11** Timer-display

Bediening

Instellen vermogensstand

Het instellen van de vermogensstand gebeurt door de betreffende kookzone op de kookzone-display **7** 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 van het gerecht sneller bereikt.

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

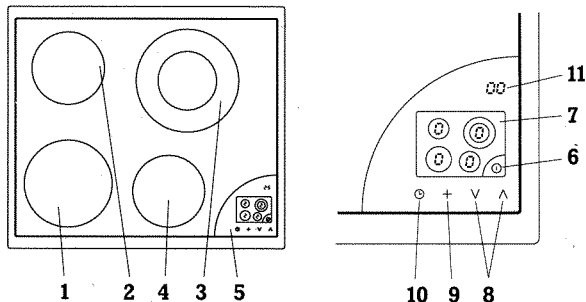
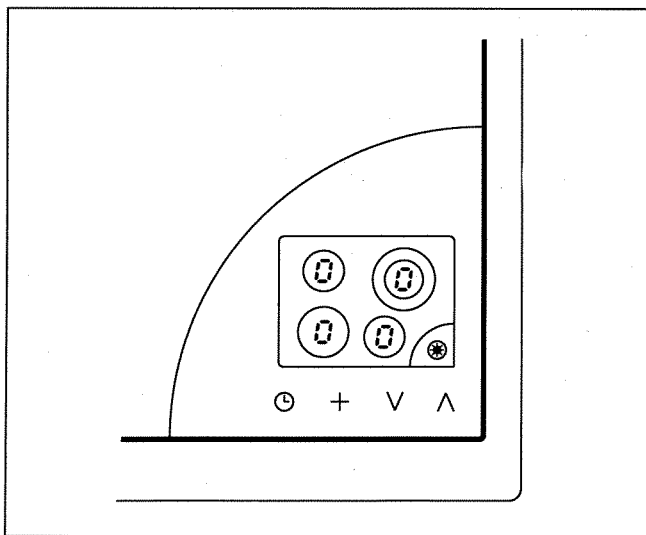
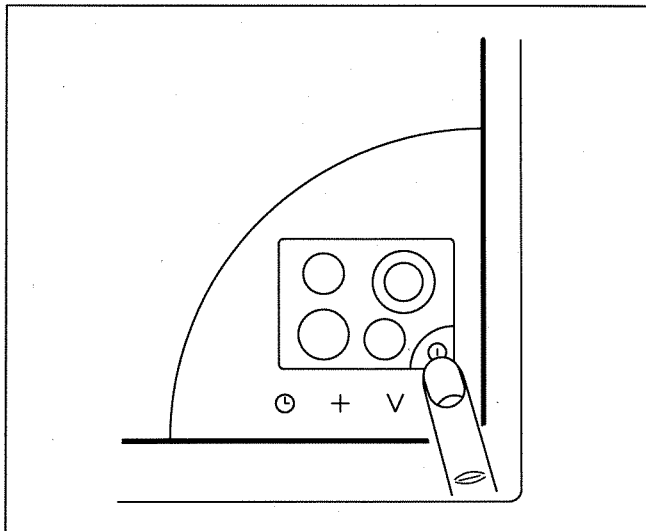
De opkookfunctie kan op elk gewenst moment, d.w.z. voor of tijdens het kookproces, geactiveerd of gedeactiveerd worden. Tip daartoe twee keer de betreffende kookzone op de kookzone-display **7** aan.

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

Vergroten van de kookzone

Kookzone **3** kan worden vergroot c.q. verkleind. Kies daartoe de kookzone op de display en daarna de „+“ (vergroting).

Bediening



Inschakelen van de kookplaat

- Druk minimaal 1 seconde op de hoofdschakelaar **6**. Op de kookzone-display **7** 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 **6** drukken.

Let op!

Mocht het apparaat niet reageren, dan zijn mogelijk meerdere toetsen tegelijk ingedrukt of de kinderbeveiliging is ingeschakeld (zie het hoofdstuk „Kinderbeveiliging“).

Uitschakelen van de kookplaat

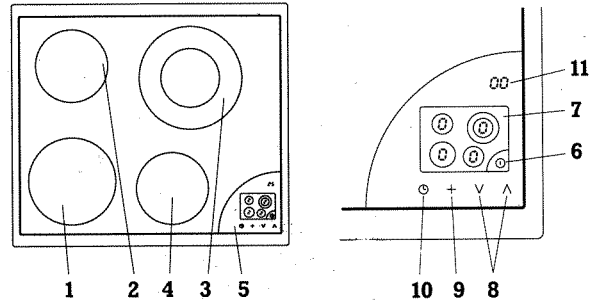
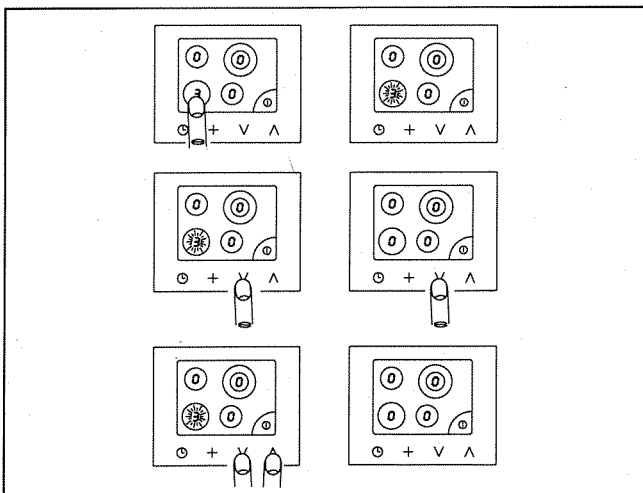
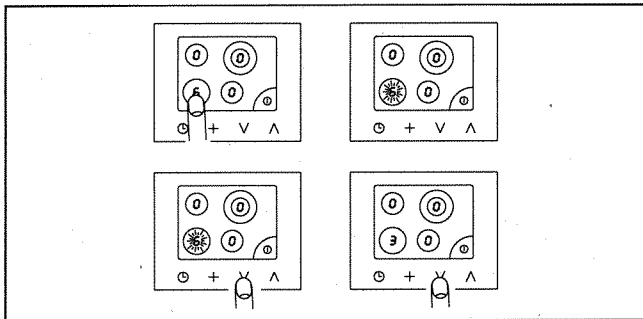
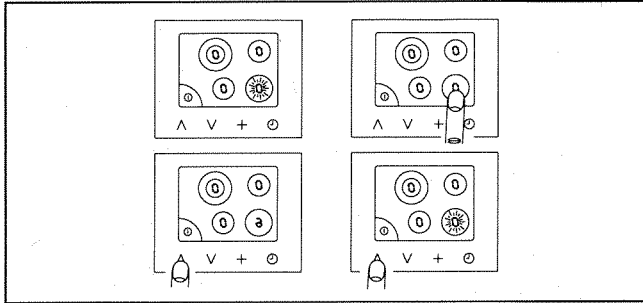
- Druk op de hoofdschakelaar **6**. Alle kookzones worden nu uitgeschakeld. De kookzone-indicatoren op de kookzone-display **7**, alsmede het lichtje van de hoofdschakelaar doven; de restwarmte-indicatoren niet.

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

In het volgende wordt ervan uitgegaan dat de hoofdschakelaar **6** geactiveerd is. De bediening van de vier kookzones is identiek.



Inschakelen van de kookzones 1-4

- Kies de gewenste kookzone op de kookzone-display **7**. Op de display zal de „0“ van de betreffende kookzone gaan knipperen.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9** met de toetsen \wedge of \vee . Druk op de toets, totdat de gekozen vermogensstand op de kookzone-display **7** verschijnt.

Let op! Door toets \wedge aan te tippen, verschijnt op de kookzone-display **7** vermogensstand **1**, door toets \vee aan te tippen vermogensstand **9**.

Wijzigen van de vermogensstand van de kookzones 1-4

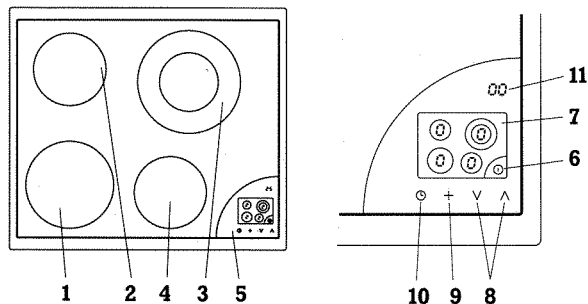
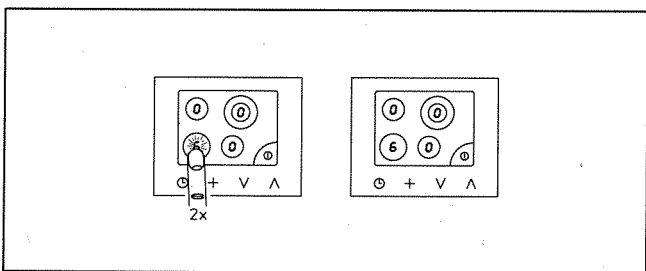
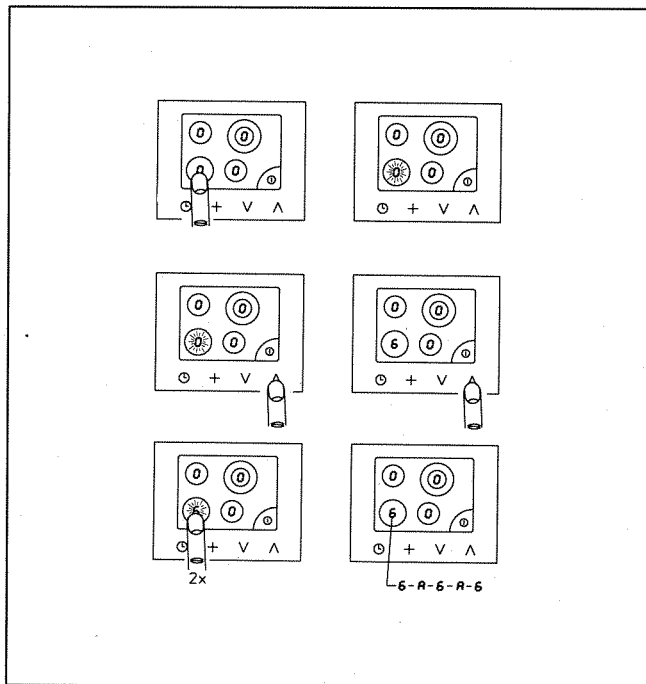
- Kies de betreffende kookzone op de kookzone-display **7**. De vermogensstand-indicator begint te knipperen. Kies de gewenste vermogensstand met toets \wedge of \vee . Op de kookzone-display verschijnt de nieuwe vermogensstand.

Uitschakelen van de kookzones 1-4

- Kies de gewenste kookzone op de kookzone-display **7**. Het betreffende cijfer in de kookzone-display begint te knipperen. Druk daarna:
 - op toets \vee , totdat op de kookzone-display de waarde „0“ verschijnt
 - of
 - gelijktijdig op de toetsen \wedge en \vee . De vermogensstand-indicator wordt nu op „0“ gezet.

Bediening

Bediening met opkookfunctie



Inschakelen van de kookzones 1-4 met opkookfunctie

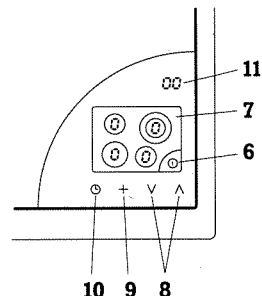
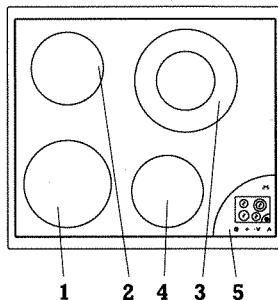
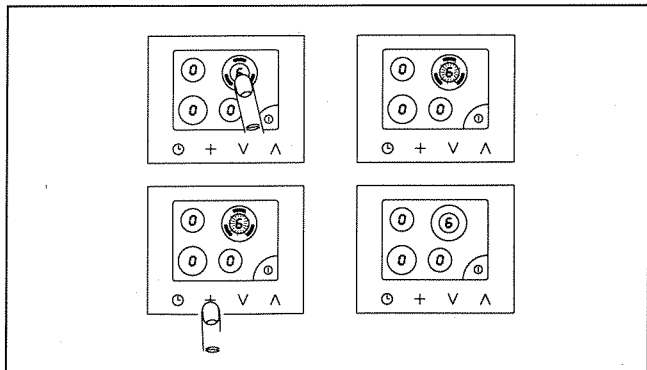
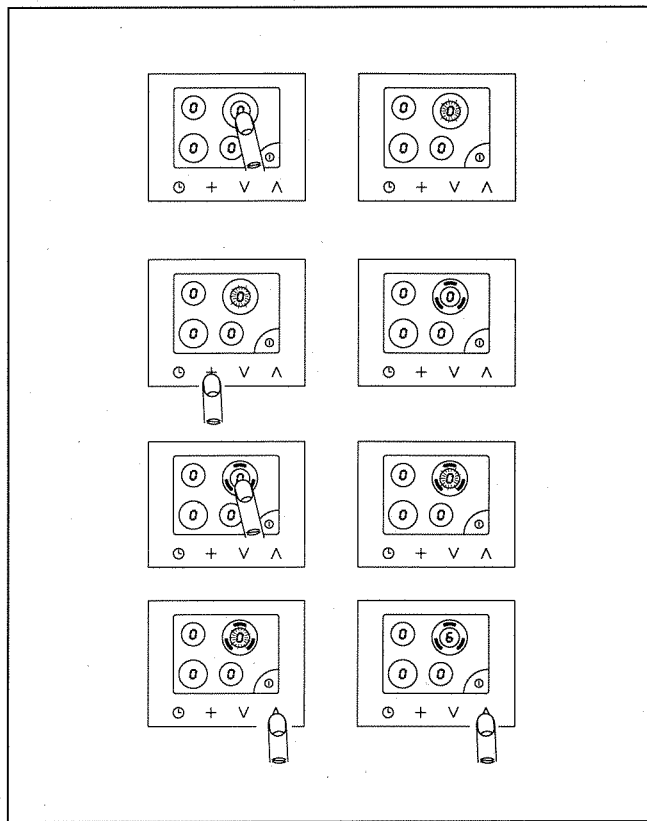
- Kies de gewenste kookzone op de kookzone-display **7**. De display „0“ begint te knipperen.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9** met toets **Λ** of **V** op de vermogensstand-invoer **8**.
- Tip nogmaals, **twee keer**, de betreffende kookzone op de kookzone-display **7** aan. Op de display verschijnt nu afwisselend de „**R**“ gekozen vermogensstand en het symbool voor de opkookfunctie: bijv. „**6-R-6-R-6**“.

Voortijdig onderbreken van de opkookfunctie voor de kookzones 1-4

- Tip de betreffende kookzone op de kookzone-display **7** **twee keer** aan. Het symbool voor de opkookfunctie „**R**“ zal nu doven. De ingestelde vermogensstand op de kookzone-display **7** blijft behouden.

Bediening

Bediening van de SuperQuick-kookzone 3, rechts achter



Samenvoegen tot een grote zone

- Kies de kookzone rechts achter op de kookzone-display **7**. De betreffende „0“-indicator begint te knipperen.
- Kies symbool „+“. Op de kookzone-display **7** licht de „0“ van de achterste kookzone op, alsmede het symbool „○“ voor vergroten.
- Kies nogmaals de kookzone rechts achter. Op de kookzone-display **7** knipperen nu de „0“ van de kookzone en het symbool „○“ voor vergroten.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9** met toets **Λ** of **V**. Druk op de toets, totdat de gewenste vermogensstand in de kookzone rechts achter verschijnt.

of:

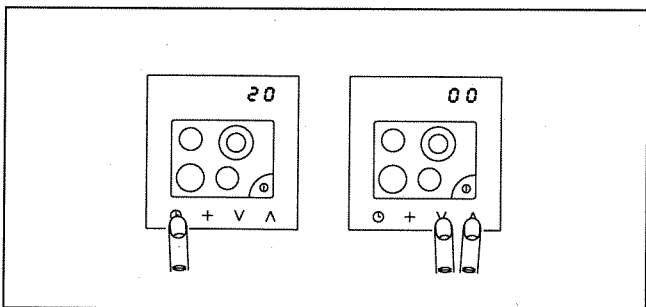
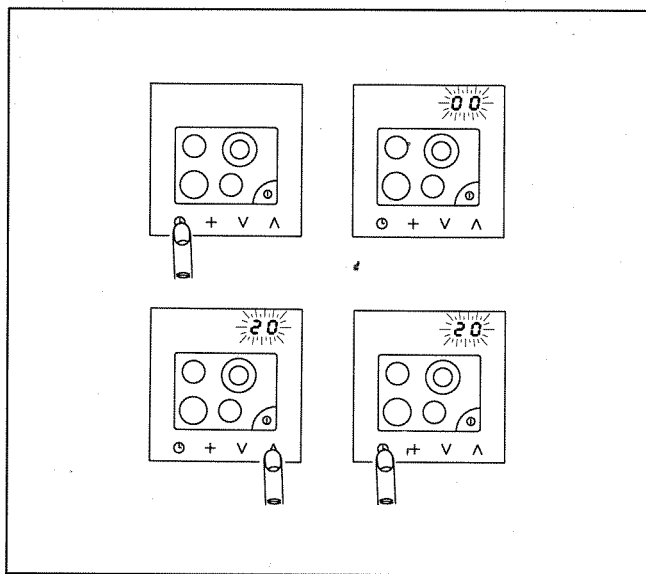
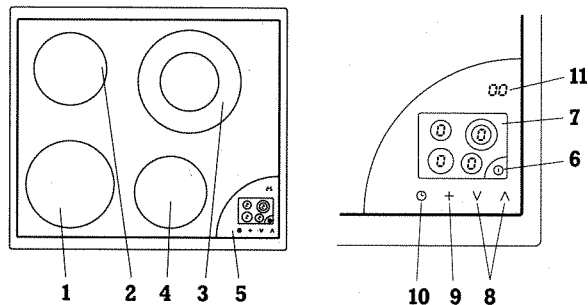
- Kies de kookzone rechts achter op de kookzone-display **7**.
- Kies de gewenste vermogensstand **1-9**.
- Kies symbool „+“, voordat de ingevoerde waarden door een signaal worden bevestigd.

Omschakelen op de kleine kookzone

Door op de kookzone-display **7** de kookzone rechts achter te kiezen, gevolgd door de „+“, wordt de vergroting weer uitgeschakeld.

Bediening

De timer



Er wordt van uitgegaan dat de hoofdschakelaar **6** is uitgeschakeld.

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 **10**. Nu verschijnen knipperend de symbolen „00“ (boven de kookzone-display **7**).
- Stel de gewenste waarde met toets **A** of **V** in. De ingevoerde waarde verschijnt op de timer-display.
- Tip het timer-symbool **10** opnieuw aan. De kookwekker begint nu te lopen. Op de timer-display **11** 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 **11** te knipperen en klinkt een akoestisch signaal.

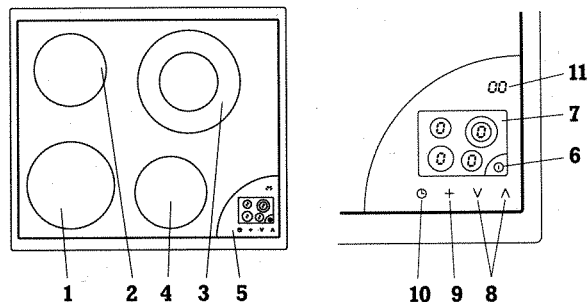
De timer-display dooft, wanneer u een willekeurige toets op de vermogensstand-invoer **8** aantipt, bijvoorbeeld bij het invoeren van een vermogensstand.

Een foutieve waarde kunt u wissen door het timer-symbool **10** aan te tippen, gevolgd door het gelijktijdig indrukken van de symbolen **A** en **V** **8**.

Bediening

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“ (zie bladzijde 81).

Tip op de kookzone-display **7** 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 drukt, wordt de timerwaarde aan deze kookzone toegewezen.

Op de kookzone-display **7** licht naast de betreffende vermogensstand een puntje „.“ op om aan te geven dat de timer is toegewezen.

Een andere mogelijkheid (niet weergegeven op de afbeelding):

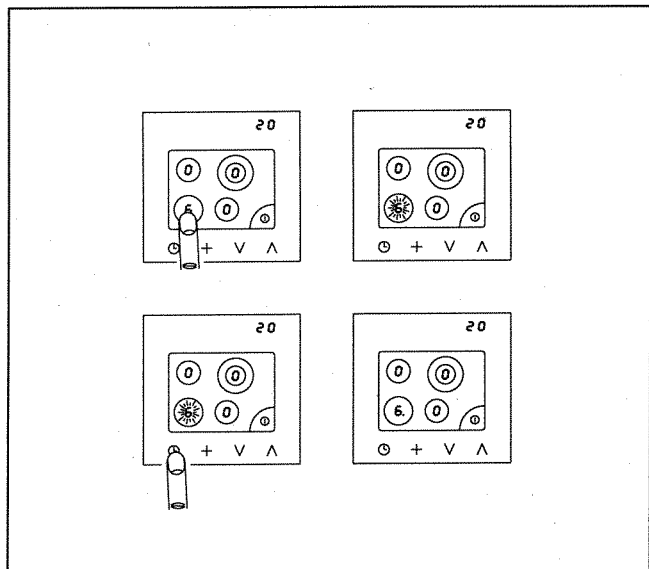
- Invoer van de gewenste tijd via de toetsen **V** en **^**.
- De kookzone waaraan u de timer wilt toewijzen, dient u binnen 3 seconden aan te tippen.

Let op! De timer kan aan alle vier kookzones worden toegewezen.

De toewijzingen kunnen langs dezelfde weg ook weer worden gewist.

Nadat de ingestelde tijd is verstreken, begint de timer-display **11** te knipperen, alsmede de betreffende kookzone-indicator(en) op de display **7**. Bovendien klinkt een akoestisch signaal. De betreffende kookzones worden nu uitgeschakeld. Door een willekeurige toets aan te raken, wordt de timer uitgeschakeld en de vermogensstand automatisch op „0“ gezet.

Een foutieve waarde kunt u wissen door het timer-symbool **10** aan te tippen, gevolgd door het gelijktijdig indrukken van de symbolen **^** en **V** **8**.



Bediening

Speciale functie

Kinderbeveiliging

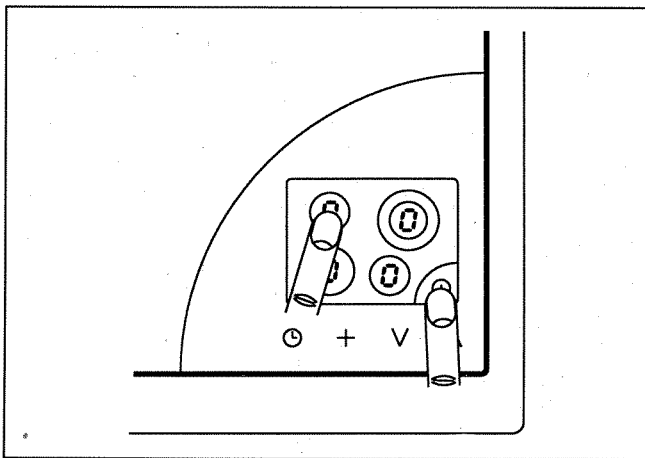
Via een bepaalde toetsencombinatie kan de kookplaat tegen onverhoeds inschakelen worden beveiligd.

De kookwekker kan wel worden gebruikt.

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

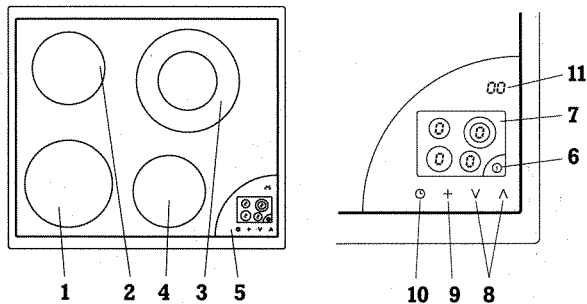
Inschakelen van de kinderbeveiliging

- Toets (bij ingeschakelde kookplaat) op de kookzonedisplay **7** de kookzone links achter **2** aan en blijf er met uw vinger op drukken.
- Schakel nu met de hoofdschakelaar **6** de kookplaat uit. Er klinkt een akoestisch signaal. Haal nu uw vinger **binnen een seconde** van de hoofdschakelaar en pas dan van de kookzone links achter **2**.



Het knipperen van de hoofdschakelaar **6** geeft aan dat de kinderbeveiliging is geactiveerd. Het bedieningspaneel **5** kan nu worden aangehaakt, zonder dat een kookfunctie kan worden geactiveerd.

Uitzondering: de bediening van de kinderbeveiliging en de programmering van de timer.



Uitschakelen van de kinderbeveiliging

- Druk op de kookzone-display **7** op kookzone **2** (links achter) en houd uw vinger hierop.
- Schakel nu met de hoofdschakelaar **6** de kookplaat in.

Let op!

De kinderbeveiliging kan alleen worden gedeactiveerd, wanneer u eerst de hoofdschakelaar **6** en pas dan de toets voor kookzone **2** (links achter) loslaat.

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

Automatische uitschakeling

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

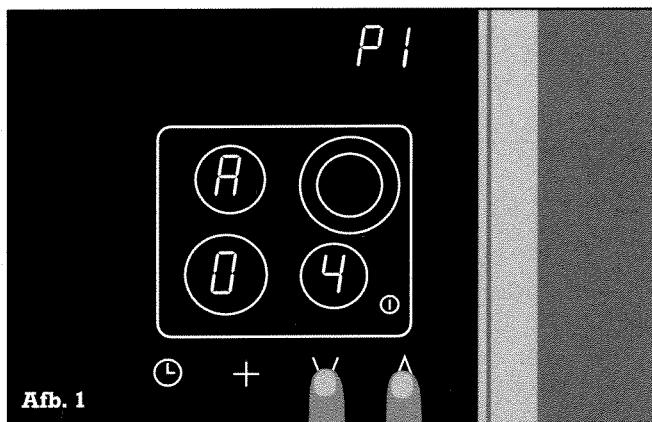
Beveiliging tegen oververhitting

De elektronica van de kookplaat is voorzien van een **beveiliging tegen oververhitting**. Wanneer er een vooraf ingestelde maximumtemperatuur wordt overschreden worden de kookzones 3 en 4 (rechts voor en achter) teruggeschakeld op vermogensstand 7, voor zover deze op vermogensstand 8 of 9 zijn ingesteld.

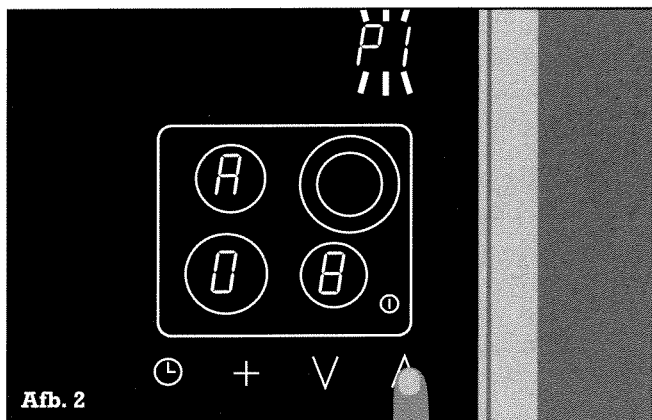
In de desbetreffende vermogensstand-displays verschijnen afwisselend **H** en **7**.

Wanneer de temperatuur van de desbetreffende kookzone weer onder het vooraf ingestelde maximum komt, verdwijnt de letter **H**. De kookzone blijft op vermogensstand 7 en kan, indien gewenst, weer op stand 8 of 9 worden ingesteld.

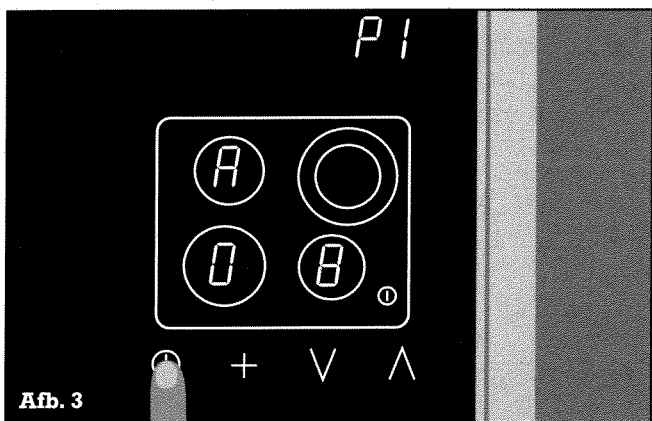
Keuzemenu



Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3

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

Met de symbolen ∇ en \blacktriangle opent u het keuzemenu waarna u binnen de diverse menu-onderdelen de gewenste waarde kunt kiezen.

Met het symbool timer \odot kunt u de gekozen waarde opslaan.

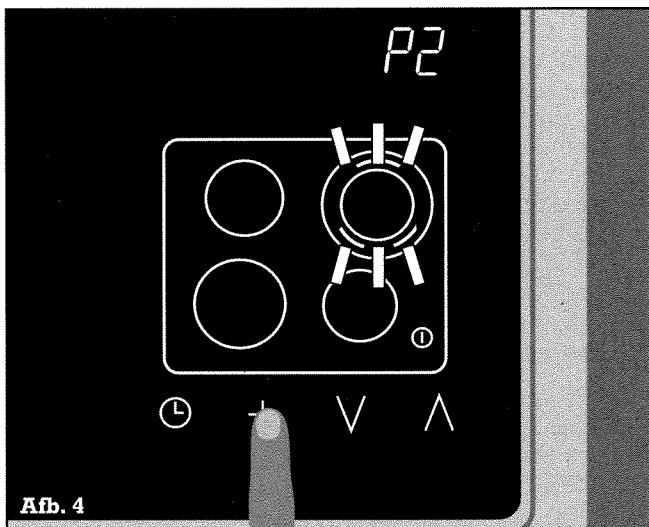
Met het symbool $+$ kunt u in het menu bladeren.

Met behulp van de toets Aan/Uit \odot 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 \odot . (Let op! De timer mag niet geactiveerd zijn en alle kookzones moeten op 0 staan.)
 - Raak de symbolen ∇ en \blacktriangle 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 I** in de timerdisplay brandt. Laat beide symbolen los. In de display van de kookzone verschijnt **R 0 4**. Dit betekent dat er een opkooktijd van 4 minuten is ingesteld (afbeelding 1).
 - U kunt nu, door de symbolen ∇ of \blacktriangle aan te raken een opkooktijd van 1 tot 15 minuten instellen. De ingestelde tijd wordt in de display van de kookzone weergegeven (**R 0 1** tot **R 1 5**) en **P I** knippert (u kunt nu de gekozen instelling opslaan) (afbeelding 2).
 - Raak het symbool timer \odot aan om de gekozen opkooktijd op te slaan. Er klinkt een akoestisch signaal en **P I** brandt constant (afbeelding 3).
- Raak de toets Aan/Uit \odot 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 P2. In de display van kookzone 3 (rechts achter) knippert het symbool voor de kookzonevergroting ☉ (afbeelding 4).

Door de kookzone 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 P2 (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 P2 brandt constant.

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

Praktische tips

Reiniging en onderhoud

Reiniging van de kookplaat

Hoe u de kookplaat het best kunt reinigen, leest u in de bijgevoegde brochure „Reinigingsvoorschrift“. Bij ernstige vervuiling kunt u onze speciale schraper (**bestelnr. 087670**) gebruiken. Wij adviseren de kookplaat regelmatig met Gaggenau-kookplaatreiniger (**bestelnr. 098690**) 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.

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.

Tips om energie te besparen

- Kook altijd met gesloten deksel!
- Gebruik altijd de juiste pan, dat wil zeggen: de pan moet qua diameter overeenkomen met de kookzone. Gebruik kookgerei van het juiste materiaal. Lees ook de bijgevoegde reinigingshandleiding goed door.
- Wanneer u al wat ervaring heeft, kunt u de kookplaat iets eerder uitzetten en zo gebruik maken van de restwarmte.

Kleine storingen zelf verhelpen

Niet elke storing duidt op een defecte kookplaat. Mocht uw kookplaat niet correct functioneren, zoek dan de oorzaak van de storing met behulp van het volgende overzicht. Lukt het u hiermee niet de storing te verhelpen, neem dan contact op met de Gaggenau-klantenservice. Zorg dat u de gebruiksaanwijzing bij eventuele vragen bij de hand heeft.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<i>Het apparaat kan niet worden ingeschakeld..</i>	De stekker zit niet in het stopcontact of de zekering is doorgeslagen.	Steek de stekker in het stopcontact of controleer de zekeringen.
	Er liggen voorwerpen op bepaalde invoervelden van het bedieningspaneel.	Verwijder de voorwerpen van het bedieningspaneel.
	Het beveiligingssysteem is geactiveerd, dat wil zeggen u heeft meerdere toetsen tegelijk ingedrukt.	Let op de correcte bediening van het apparaat (zie „Algemene opmerkingen“).
	Het bedieningspaneel is niet schoon.	Reinig het bedieningspaneel.
<i>De hoofdschakelaar knippert en het apparaat kan niet worden ingeschakeld.</i>	De kinderbeveiliging is ingeschakeld.	Schakel de kinderbeveiliging uit (zie het hoofdstuk „Speciale functies“).
<i>De twee rechter kookzones worden uitgeschakeld en er knippert een H.</i>	De kookzones worden bij een bepaalde temperatuur uitgeschakeld ter bescherming van de kookplaat.	De overige kookzones kunnen wel worden gebruikt. Na het afkoelen, kan het hele apparaat weer onbepaald worden gebruikt.
<i>Het apparaat schakelt zichzelf uit.</i>	De kookplaat schakelt zichzelf na 4 uur uit, wanneer het apparaat in die tijd niet is aangeraakt. Het kan ook zijn dat u per ongeluk de hoofdschakelaar heeft aangeraakt, waardoor u het apparaat heeft uitgeschakeld.	
<i>De kookzone schakelt aan en uit, zonder dat u iets heeft veranderd.</i>	Dit mechanisme beschermt de kookplaat tegen oververhitting en zorgt voor een gelijkmatige warmteoverdracht.	
<i>De verschillende invoervelden reageren niet even snel.</i>	De reactiesnelheid van sensoren kan verschillen.	
<i>Het duurt relatief lang, voordat de inhoud van de pan heet wordt.</i>	De pan is heel vol. De opkookfunctie is uitgeschakeld, waarna de kookzone is teruggeschakeld op de eerder ingestelde vermogensstand. U gebruikt ongeschikt kookgerei. De diameter van de gebruikte pan is groter dan die van de kookzone.	Kies een hogere vermogensstand. Schakel de opkookfunctie in. Gebruik het juiste kookgerei. Gebruik een deksel.
<i>De kookplaat reageert niet.</i>	Extreme spanningspieken, bijvoorbeeld als gevolg van blikseminslag.	Maak het apparaat spanningsvrij (ca. 5 seconden). Doe dit via de stekker of de zekering.
<i>De instellingen branden in de displays van de kookplaat, in de timerdisplay brandt constant een punt, maar de kookplaat wordt niet verhit.</i>	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	Haal de spanning van het apparaat. Sluit het apparaat weer op de netspanning aan en voer binnen 3 minuten de volgende handelingen uit: raak de + toets aan en houd uw vinger op de toets. Raak de toets Aan/Uit  aan totdat u een signaal hoort. Laat hierna meteen de toets Aan/Uit los en daarna pas de + toets.

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 werking 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. De afstand tot de tussenbodem dient tenminste min. 10 mm te zijn.

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.

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 60 mm in acht te worden genomen.

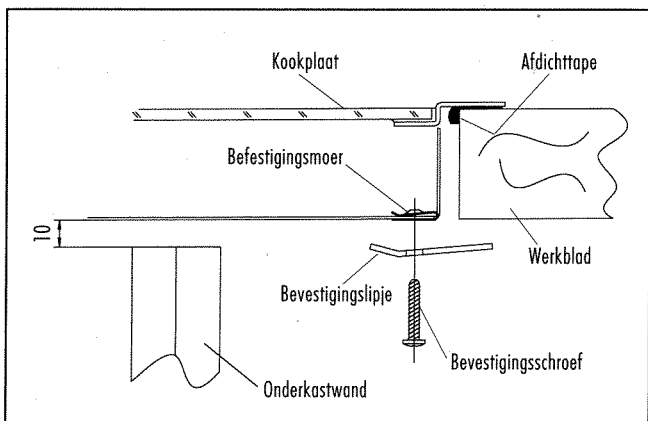
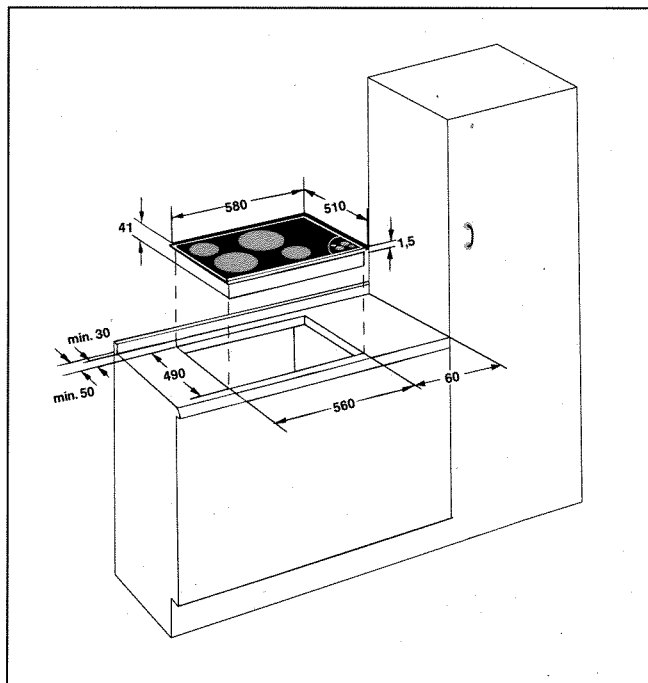
Het onderstaande typeplaatje geldt voor het in de gebruiksaanwijzing genoemde type.

CK 161-114 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-214 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-514 240 V AC	Total 6400W 50 Hz
------------------------	----------------------

Montagehandleiding



Inbouw

1. Maak de werkbladuitsparing overeenkomstig de afbeelding.

2. Verwijder de beschermfolie van de afdichttape en leg deze om de uitsparing. Zorg dat de afdichttape in de hoeken niet overlapt, maar wel goed aansluit.

Let op!

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

Monteer de bijgevoegde bevestigingslipjes volgens de afbeelding. Draai de bevestigingsschroeven open overeenkomstig de dikte van het werkblad en plaats het apparaat met het bedieningspaneel rechts voor in de uitsparing.

Na het justeren zwenkt u de bevestigingslipjes onder het werkblad en draait u de bevestigingsschroeven aan.

Let op!

Uit veiligheidsoverwegingen dient u ten opzichte van de onderkastwand een afstand aan te houden van 10 mm (zie afbeelding).

Montagehandleiding

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde: 6,4 kW

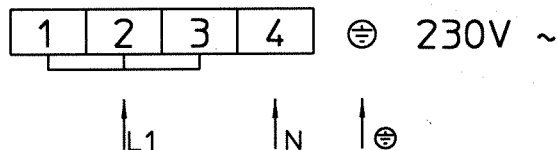
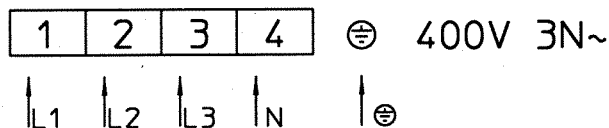
De aansluiting op het net dient in overeenstemming met de betreffende voorschriften te geschieden.

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

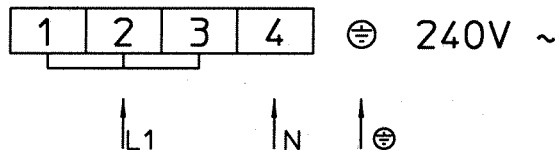
Let op de specificaties op het typeplaatje. Sluit de aardleiding zorgvuldig aan. De aansluitkabel dient volgens het onderstaande schema op het net te worden aangesloten.

Breng het afdekkapje weer aan.

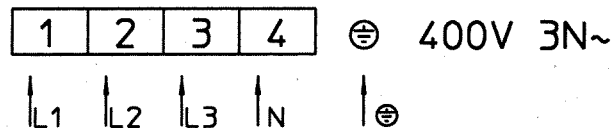
Aansluitschema's verwarmingselementen 230 V



Aansluitschema's verwarmingselementen 240 V



Aansluitschema's verwarmingselementen 400 V



Indicazioni sulla sicurezza	Pagina	98
Indicazioni generali	Pagina	99
Prima della messa in funzione	Pagina	100
Corredo	Pagina	101 - 104
Istruzioni per l'uso	Pagina	105 - 115
- Dispositivo automatico di avviamento cottura	Pagina	109
- Come usare il timer	Pagina	111 - 112
- Funzione speciale	Pagina	113
Consigli pratici	Pagina	116 - 117
Istruzioni per il montaggio	Pagina	118 - 120

Indicazioni sulla sicurezza

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.

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

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

Qualora si presentassero rotture o incrinature 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 si prega di staccare immediatamente l'apparecchio dalla rete togliendo la spina o con i relativi fusibili.

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

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.

Con riserva di modifiche tecniche.

Indicazioni generali

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle in un luogo di facile accesso.

Il piano di cottura in vetroceramica non è adatto a riscaldare vivande avvolte in carta di alluminio e in contenitori di plastica.

Si prega di usare solo stoviglie di ottima qualità per la cottura sul piano in vetroceramica. Osservare anche le istruzioni per la pulizia allegate.

Se l'apparecchio si spegne da solo dopo aver attivato una funzione, ciò può essere dovuto ad un comando involontario (per es. con la manica della camicia che si è impigliata). Questo fatto è del tutto innocuo e può essere evitato effettuando la selezione dall'alto (v. pagina 94).

In presenza di un disturbo sull'apparecchio provare ad eliminarlo staccando brevemente il collegamento con la rete.

Se non è stato possibile eliminare il disturbo con questa misura e l'alimentazione di corrente è corretta, informare il rivenditore autorizzato oppure il Servizio assistenza clienti della Gaggenau. A tale scopo tenere sempre disponibile le istruzioni per l'uso.

Sull'ultima pagina è riportato il numero di serie dell'apparecchio.

CONSIGLIO:

Nel caso disponiate già di un'assicurazione sui cristalli, si consiglia di estenderla anche al piano di cottura in vetroceramica.

Prima della messa in funzione

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta osservare le seguenti indicazioni:

Montaggio:

L'apparecchio deve essere installato solo da un elettricista autorizzato in rispetto delle disposizioni in vigore emesse dalle aziende di distribuzione dell'energia elettrica nonché delle norme regionali sulle costruzioni.

L'apparecchio deve essere usato solo se completamente montato.

Osservare anche le istruzioni per il montaggio! I danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni non vengono riconosciuti.

Allacciamento:

Prima di poter mettere in funzione l'elettrodomestico, esso deve essere collegato alla rete in rispetto di tutte le norme vigenti (vedasi Istruzioni per il montaggio).

Osservare lo schema di allacciamento riportato sulla parte bassa dell'apparecchio.

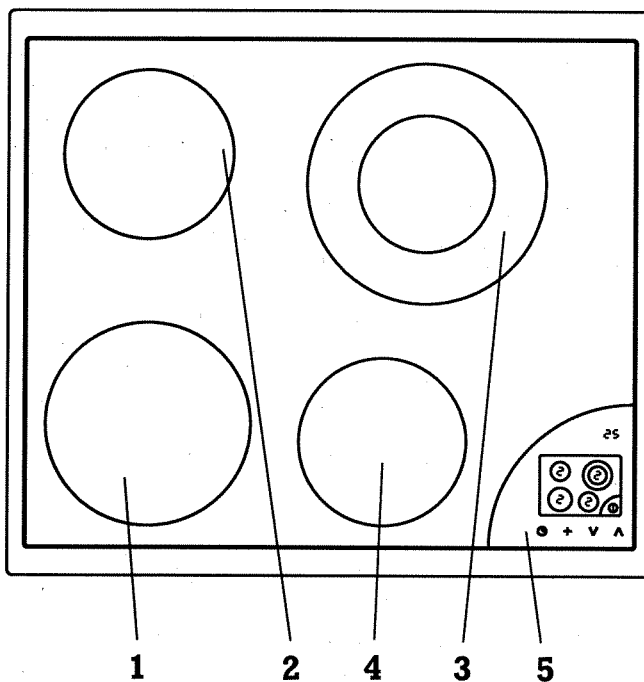
Osservare le indicazioni sulla sicurezza e le note generali.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta è necessario sottoporlo ad una pulizia accurata. Al riguardo si rimanda al capitolo „Pulizia e cura“ alla pagina 106.

Smaltimento:

L'imballaggio esterno usato è cartone nel quale è stato inserito del polistirolo a protezione dell'elettrodomestico. I materiali d'imballaggio devono essere eliminati tramite le rispettive vie di smaltimento.

Corredo



- 1** Zona di cottura SuperQuick \varnothing 180 - 1800 W
- 2** Zona di cottura SuperQuick \varnothing 145 - 1200 W
- 3** Zona di cottura SuperQuick \varnothing 120 (750 W) ampliabile a \varnothing 210 - 2200 W
- 4** Zona di cottura SuperQuick \varnothing 145 - 1200 W
- 5** Quadro di comando

Questo piano di cottura in vetroceramica è dotato di piastre rapide „**SuperQuick**“.
La piastra di cottura rapida SuperQuick garantisce una buona distribuzione del calore ed il suo colore è rosso fuoco.

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

Le zone di cottura sono dotate di un comando elettronico e vengono accese e spente durante il funzionamento. Ciò per proteggere il piano in vetroceramica dal surriscaldamento e per garantire un'alimentazione di calore uniforme dalla piastra di cottura alla pentola. La piastra di cottura ha un funzionamento di tipo ciclico, ovvero si accende e si spegne ad intervalli regolari.

Tutti gli stati delle piastre di cottura vengono visualizzati sul quadro di comando **5** (v. pag. 93).

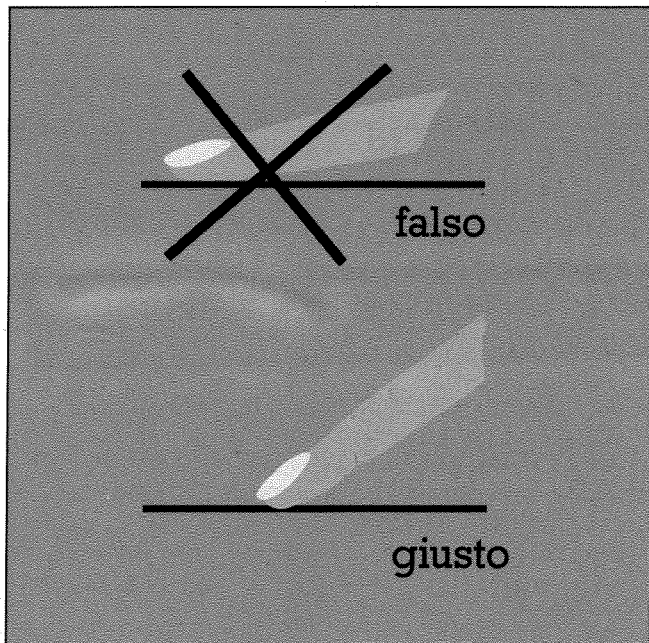
L'uso delle piastre di cottura è ben comprensibile e facilitato dalle seguenti funzioni:

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

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 subordinante spegne immediatamente tutte le piastre accese, garantendo la massima sicurezza.
- Il piano di cottura è dotato di un dispositivo logico di comando multifunzione che evita l'attivazione contemporanea di due funzioni. Si consiglia pertanto di non poggiare alcun oggetto sul piano di comando. La selezione effettuata esercitando una pressione troppo lieve (vedi figura accanto) può avere come conseguenza la non risposta dell'elettrodomestico o addirittura il suo spegnimento. Ciò può avvenire per esempio toccando involontariamente l'interruttore principale. Questa procedura non è pericolosa e può essere evitata con una corretta selezione.

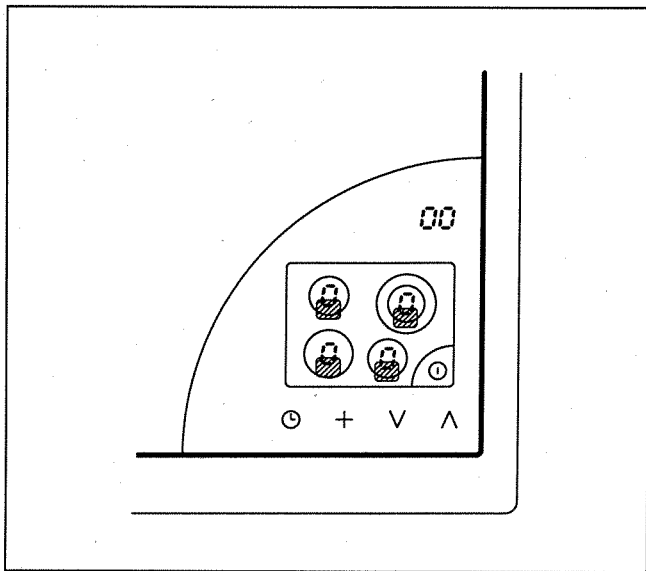
Eccezione: azionamento dell'interruttore principale per spegnere l'apparecchio.



Corredo

- 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).
- Per attivare un sensore non è necessario esercitare alcuna pressione. Esso reagisce infatti già solo sfiorando il quadro di comando.
- Le piastre di cottura vengono selezionate sul quadro di input **7** appena sotto il display relativo agli stadi di cottura (v. figura in basso). Invece per gli altri campi di input (**8-11**) la selezione avviene centralmente tramite i simboli (v. figura in basso).

Tasto di selezione delle zone di cottura



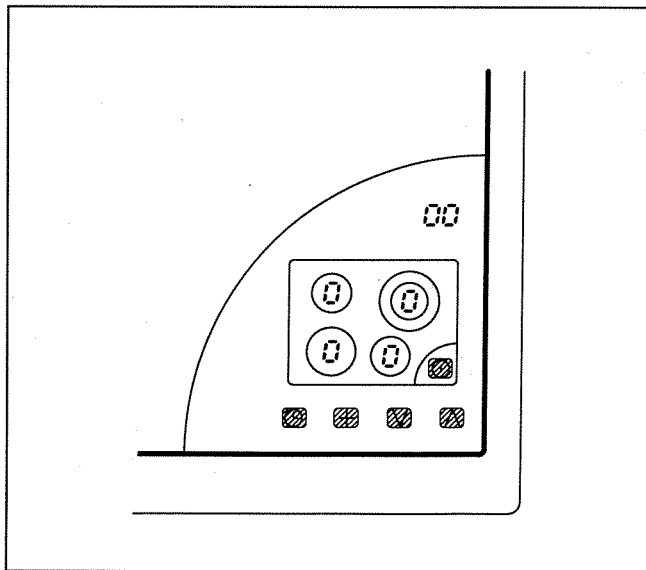
Protezione antisurriscaldamento

L'elettronica del piano di cottura è dotata di un **dispositivo antisurriscaldamento**. Non appena viene superata la temperatura critica, le piastre 3 e 4 (a destra davanti ed indietro) vengono portate al livello 7, se erano prima regolate su 8 oppure 9.

Sui rispettivi display dei livelli di cottura appaiono alternativamente **H** e **7**.

Se non viene raggiunta la temperatura critica, la lettera **H** scompare, la piastra resta su 7 e può essere regolata, in caso di necessità, su 8 oppure 9.

Tasto di selezione delle restanti funzioni incl. l'attivazione dell'interruttore principale



Nota: ogni input viene confermato da un segnale acustico. Un comando ripetuto erroneamente viene segnalato da più segnali acustici brevi

Il piano di cottura è dotato di un **dispositivo di accensione rapida** che viene attivato premendo due volte una piastra di cottura.

Attivando ed attribuendo suddetto dispositivo lo stadio di cottura aumenta la temperatura della piastra alla quale viene attribuito per alcuni minuti, per poi riportarla automaticamente allo stadio previamente impostato.

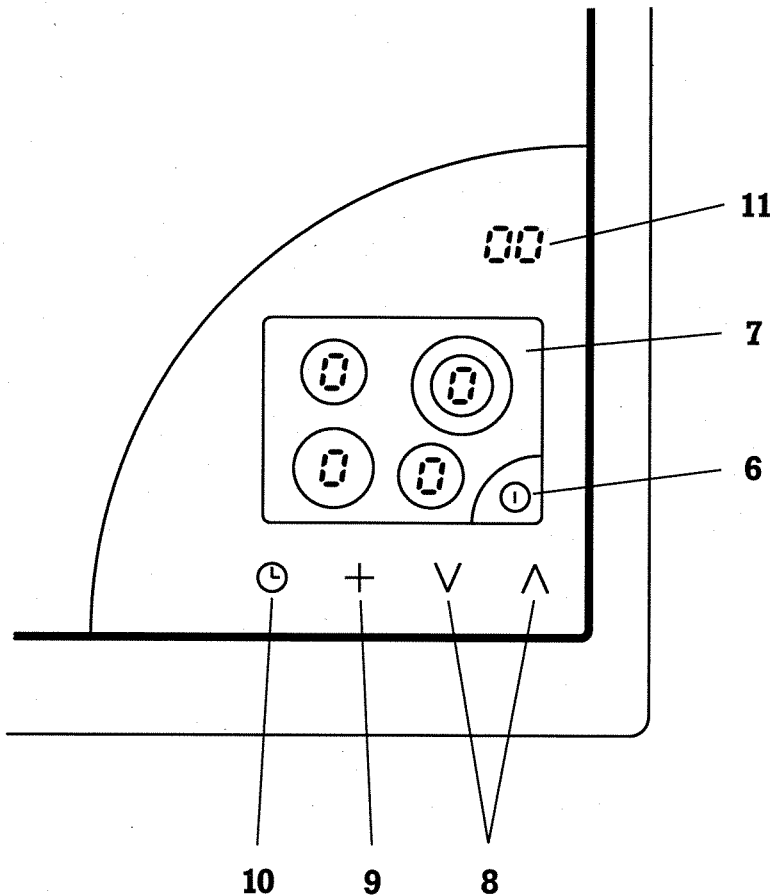
Nota: nello stadio di cottura **9** non è possibile attivare il dispositivo di accensione rapida.

Il piano di cottura in vetroceramica è inoltre dotato di **singole spie del calore residuo**: esse indicano che una delle piastre è ancora calda. Il calore residuo su una piastra di cottura viene indicato da uno zero sul display.

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.

Istruzioni per l'uso



- 6** Interruttore principale
- 7** Input e display piastre
- 8** Input stadi di cottura (**0-9**), ovvero del timer
- 9** Combinazione dei piani di cottura
- 10** Selezione timer
- 11** Display timer

Istruzioni per l'uso

Regolare gli stadi di cottura

Gli stadi di cottura vengono regolati selezionando una piastra sul display **7** 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.

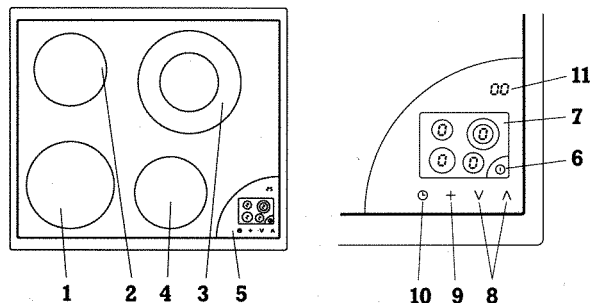
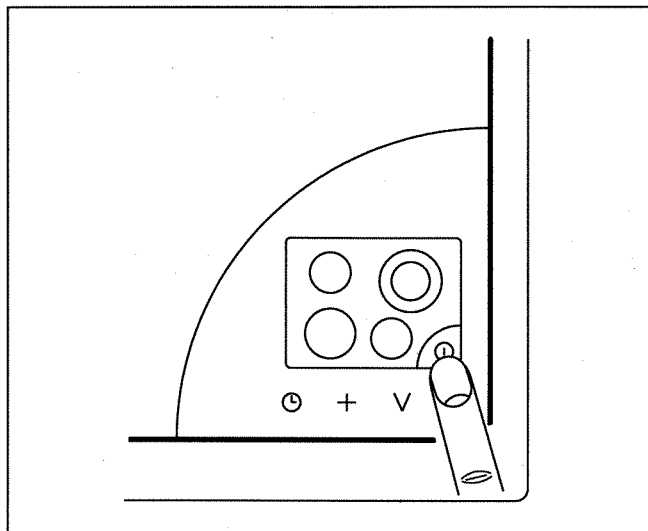
Il dispositivo di accensione rapida può essere attivato e disattivato in qualsiasi momento, vale a dire prima o durante la cottura, premendo due volte la piastra di cottura desiderata sul display **7**.

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

Uso della combinazione del piano di cottura

La piastra di cottura **3** può essere combinata o ridotta selezionando la piastra più il segno „+“ (combinazione).

Istruzioni per l'uso



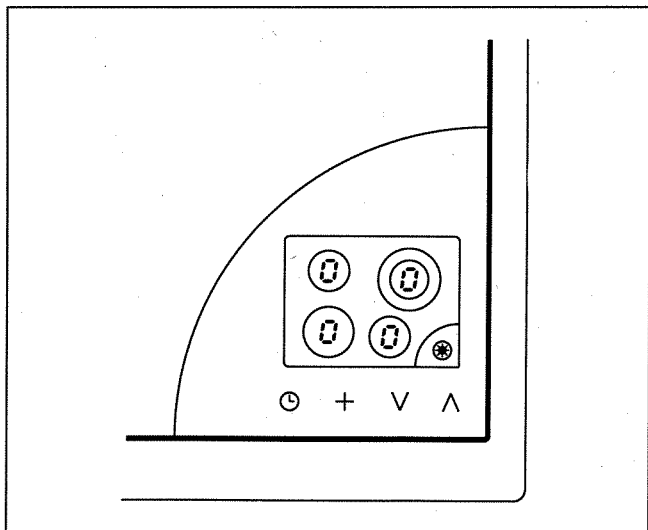
Attivare l'intero piano di cottura

- Digitare l'interruttore principale **6** per più di un secondo. Le piastre di cottura vengono visualizzate sul display **7** da uno „0“. Sull'interruttore principale appare un punto.

Se entro 20 secondi non viene attivata nessuna piastra, il piano si spegne automaticamente, ma può essere riacceso digitando l'interruttore principale **6**.

Nota:

Se non è possibile accenderlo, potrebbero essere state programmate più funzioni oppure potrebbe essere acceso il dispositivo di protezione per bambini (vedi capitolo „Protezione per bambini“).



Disattivare l'intero piano di cottura

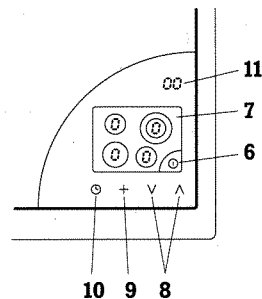
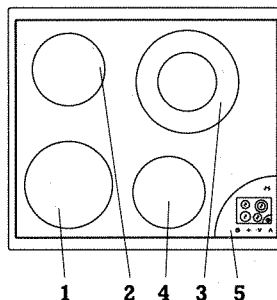
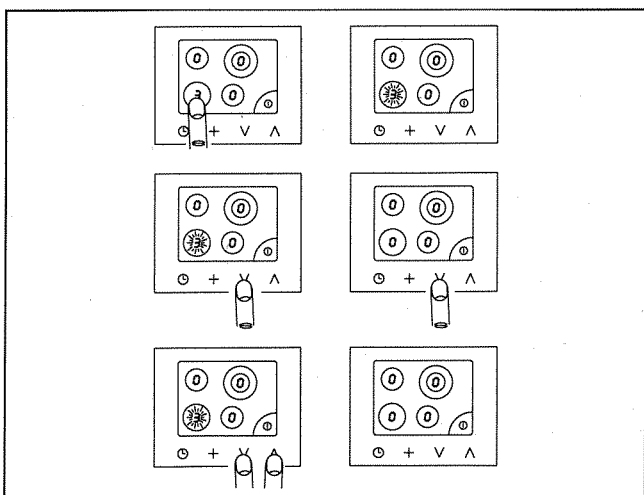
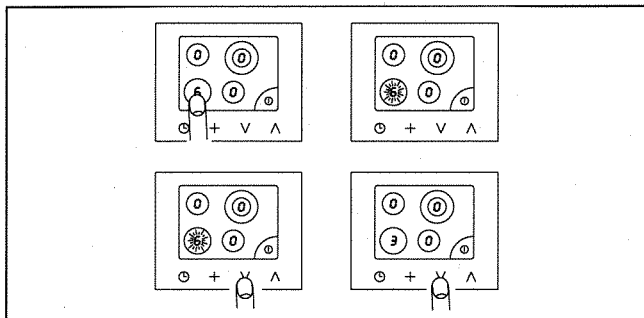
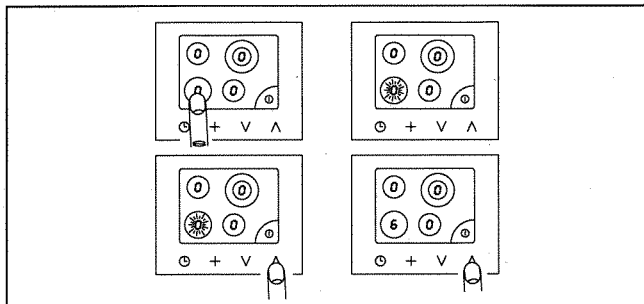
- Selezionando l'interruttore principale **6** si spengono tutte le piastre sul display **7** e la spia dell'interruttore principale, ad eccezione dell'indicatore del calore residuo.

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.

Istruzioni per l'uso

Le seguenti funzioni possono essere attivate dopo aver digitato l'interruttore principale **6** e valgono per tutte e quattro le piastre di cottura.



Accendere le piastre di cottura 1-4

- Selezionare la piastra in questione sul display **7**. La relativa indicazione „0“ lampeggia sul display.
- Selezionare lo stadio di cottura desiderato **1-9** con i tasti \wedge oppure **V**. Tenere il tasto premuto finché lo stadio selezionato non appare sul display **7**.

Indicazione:

Premendo il tasto \wedge appare immediatamente sul display **7** relativo alle piastre di cottura lo stadio **1**, e digitando il tasto **V** appare lo stadio **9**.

Modificare lo stadio di cottura (per le piastre di cottura 1-4)

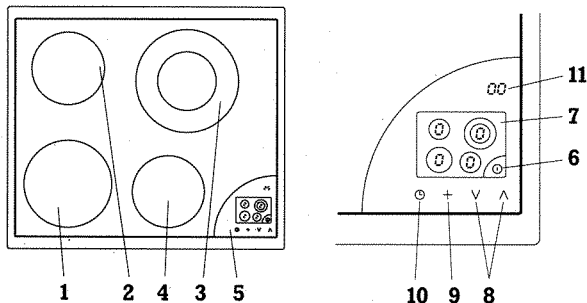
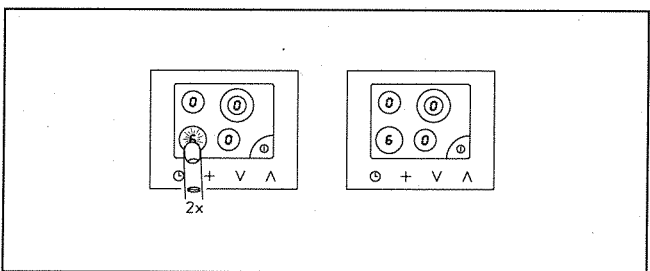
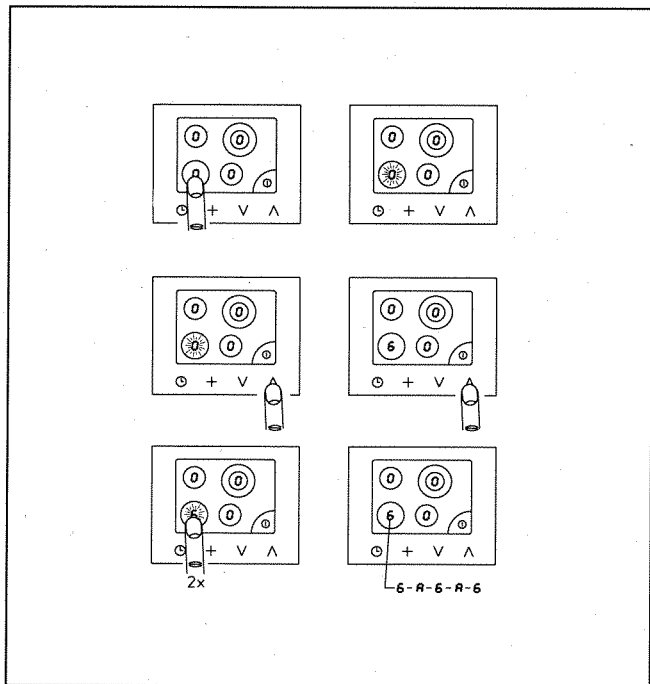
- Selezionare la piastra desiderata sul display **7**. L'indicazione dello stadio di cottura lampeggia. Selezionare il nuovo stadio con il tasto \wedge oppure **V**. Sul display relativo alle piastre di cottura appare lo stadio desiderato.

Spegnere le piastre di cottura 1-4

- Selezionare la piastra di cottura desiderata sul display **7**. La relativa cifra lampeggia sul display. Premere quindi
- il tasto **V** finché sul display non appare „0“ oppure
- i tasti \wedge e **V** contemporaneamente. Il display viene riportato a „0“.

Istruzioni per l'uso

Usò con dispositivo di accensione rapida



Accendere le piastre 1-4 con il dispositivo di accensione rapida

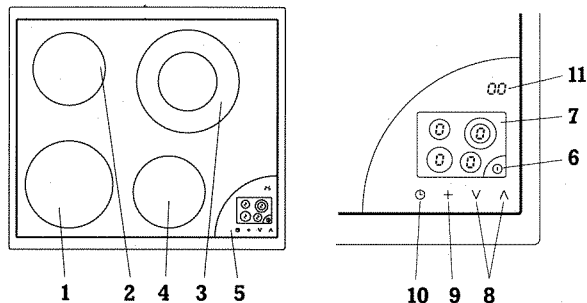
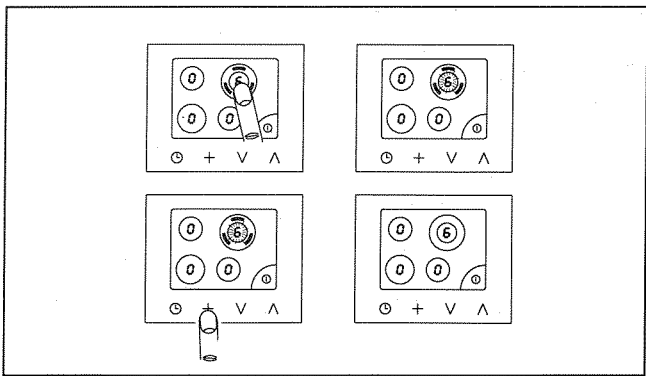
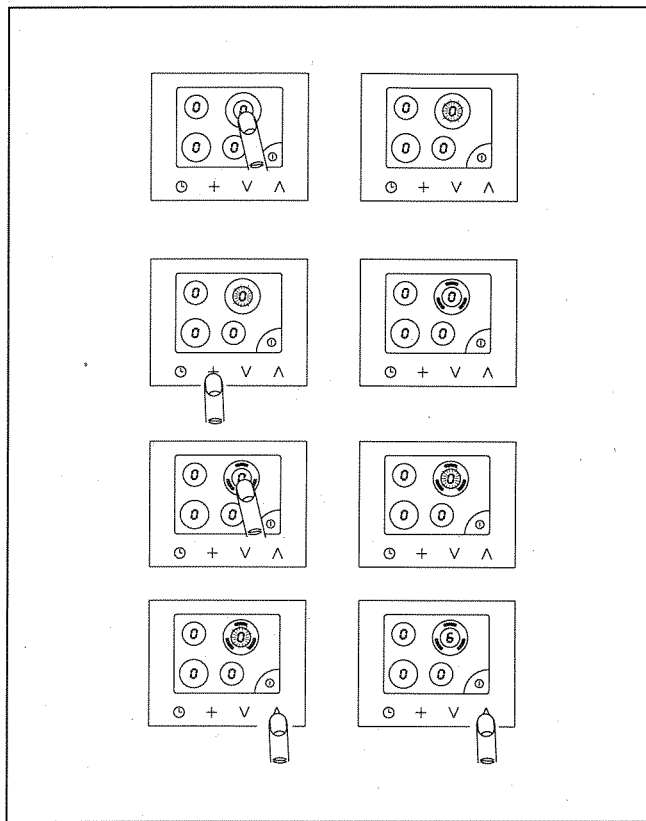
- Selezionare la piastra desiderata sul display **7**. L'indicazione „0“ lampeggia.
- Selezionare lo stadio desiderato **1-9** con il tasto **Λ** oppure **V** sul relativo quadro di input **8**.
- Premere di nuovo **due volte** la piastra sul display **7**. Quindi apparirà alternativamente la cifra relativa allo stadio selezionato ed il simbolo „A“ per il dispositivo di accensione rapida „5-A-6-A-6“.

Spegnere il dispositivo di accensione rapida per le piastre 1-4

- Premere **due volte** la relativa piastra sul display. Il simbolo per il dispositivo di accensione rapida „A“ si spegne e lo stadio regolato sul display **7** rimane attivato.

Istruzioni per l'uso

Piastra di cottura rapida SuperQuick (3) indietro a destra



Ampliare la piastra di cottura

- Selezionare la piastra indietro a destra sul display **7** e la relativa indicazione „0“ lampeggia.
- Selezionare il simbolo „+“. L'indicazione „0“ della piastra posteriore ed il simbolo per la combinazione „○“ si accendono sul display **7**.
- Selezionare nuovamente la piastra indietro a destra. L'indicazione „0“ della piastra ed il simbolo per la combinazione „○“ lampeggiano sul display **7**.
- Regolare lo stadio di cottura desiderato da **1** a **9** con il tasto \wedge oppure V. Tenere premuto il tasto finché non appare lo stadio desiderato per la piastra indietro a destra.

oppure:

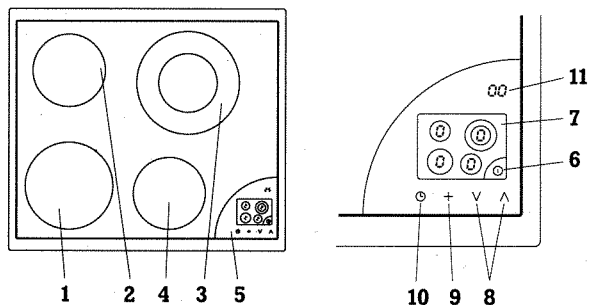
- Selezionare la piastra di cottura indietro a destra sul display **7**.
- Regolare lo stadio di cottura desiderato **1-9**.
- Selezionare il simbolo „+“ finché l'input non viene confermato da un segnale.

Ridurre alla piastra piccola

La piastra grande può essere disattivata selezionando la piastra indietro a destra sul display **7** seguita dal simbolo „+“.

Istruzioni per l'uso

Come usare il timer



Si presuppone che l'interruttore principale **6** sia spento.

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 **10**, i simboli „00“ lampeggiano (sopra il display relativo alle piastre di cottura **7**).
- Il valore desiderato può essere inserito con il tasto \wedge oppure V. Sul display del timer appare il valore impostato.
- Digitare nuovamente il simbolo Selezione timer **10**.

Il tempo comincia a decorrere e la visualizzazione appare sul display **11**.

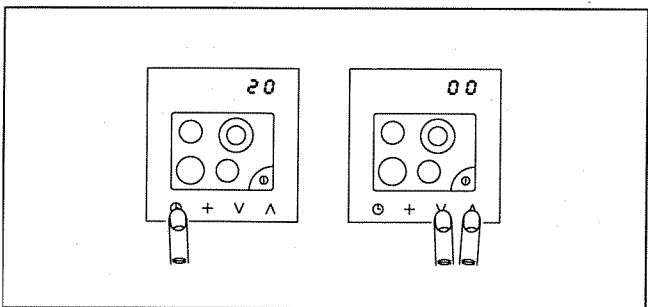
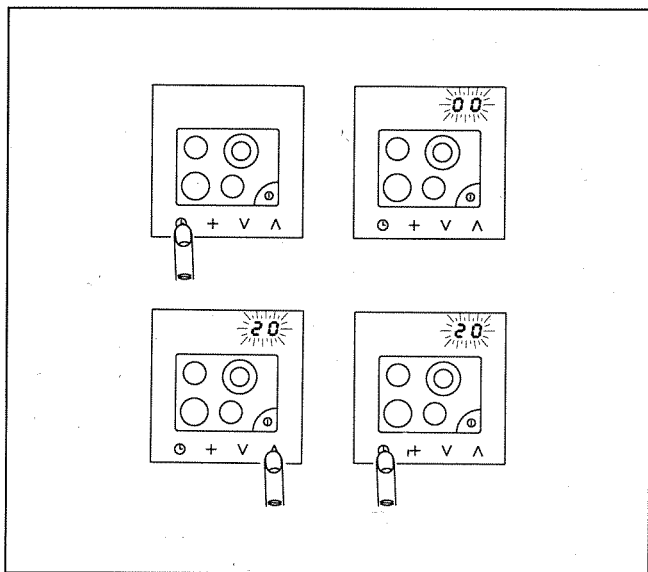
Indicazione:

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 **11** lampeggia e viene emesso un segnale acustico.

Il display del timer si spegne non appena si preme un tasto qualsiasi del quadro di input **8** - per es. uno stadio di cottura.

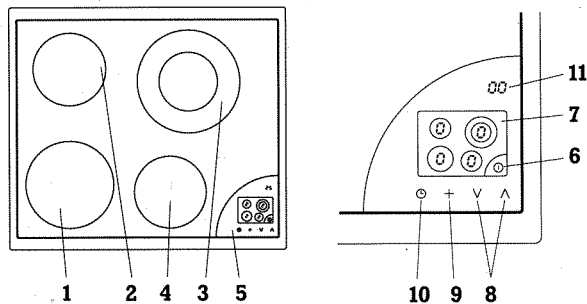
I valori errati possono essere cancellati digitando il simbolo per la selezione del timer **10** e quindi premendo contemporaneamente i simboli **8** \wedge e V.



Istruzioni per l'uso

Come usare il timer

- **Programmare il timer con le piastre di cottura**



Programmare il 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“ (v. pagina 103).

Digitare di nuovo la piastra sul display **7** per la quale desiderate attivare il timer. Il relativo display lampeggia.

Premendo il simbolo Selezione timer **10** l'orario inserito viene attribuito alla piastra desiderata. Sul display **7** si accende un punto „•“ accanto al campo dello stadio di cottura della piastra desiderata che segnala l'attribuzione del timer.

Altra possibilità (non illustrata dalla figura):

- Inserire l'orario con i tasti **V** e **Λ**.
- Digitare la zona di cottura alla quale si vuole attribuire il timer entro 3 secondi.

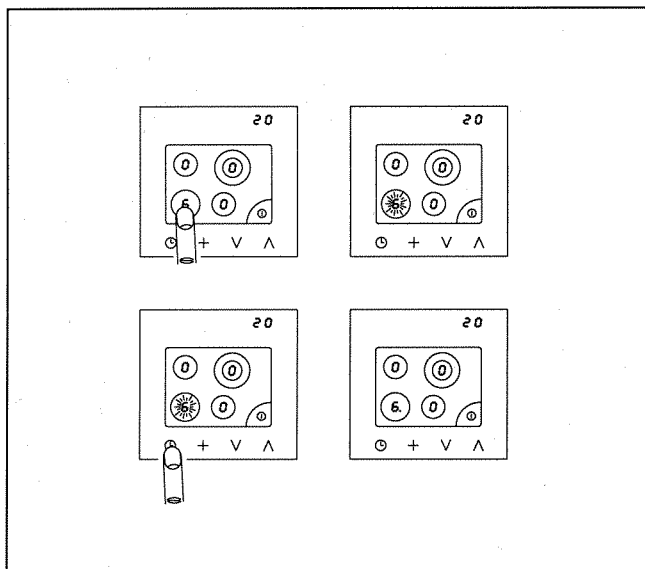
Indicazione: Il timer può essere attivato per tutte e quattro le piastre di cottura.

Le attribuzioni possono essere cancellate procedendo allo stesso modo.

Allo scadere del tempo impostato con il timer, il display del timer **11** e l'indicazione (le indicazioni) della(e) piastra(e) attribuita(e) lampeggiano sul display **7**. 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 **10** e premendo contemporaneamente i simboli **8** **Λ** e **V**.



Istruzioni per l'uso

Funzione speciale

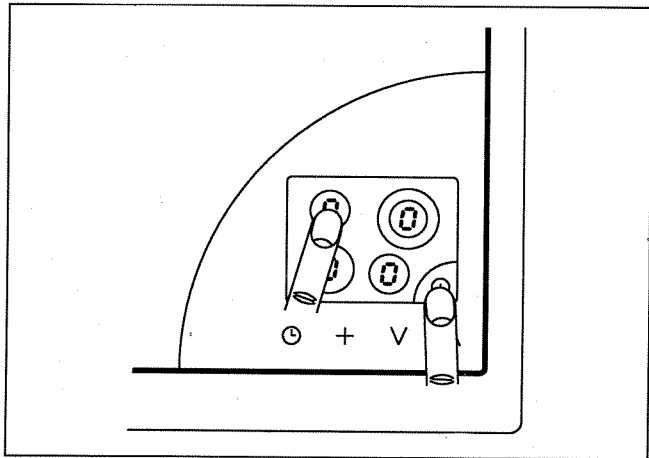
Protezione per bambini

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.

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

Attivare il dispositivo di protezione per bambini

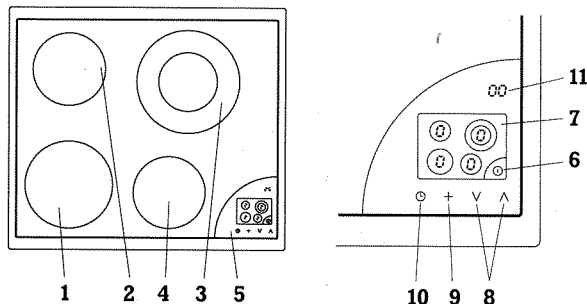
- Con il fornello acceso premere e tenere premuto sul display **7** il tasto della zona di cottura **2** indietro a sinistra.
- Spegnerne quindi il piano di cottura con l'interruttore principale **6**. L'apparecchio emette un segnale acustico. Lasciare andare di seguito l'interruttore principale **nel giro di un secondo** e poi il tasto della zona di cottura **2** indietro a sinistra.



L'attivazione della protezione per bambini viene segnalata dal lampeggiare della spia dell'interruttore principale **6**.

Ora è possibile premere un qualsiasi tasto sul quadro **5** senza che venga attivata nessuna funzione.

Eccezione: comando della protezione per bambini e programmazione del timer.



Disattivare la protezione per bambini

- Premere e tenere premuta la piastra **2** indietro a sinistra sul display **7**.
- Accendere quindi il piano di cottura premendo l'interruttore principale **6**.

Indicazione: La funzione Protezione bambini può essere disattivata solo se si lascia prima l'interruttore principale **6** e poi il simbolo della piastra **2** indietro a sinistra. L'attribuzione „Protezione bambini“ si spegne. Il piano di cottura può di nuovo essere usato illimitatamente.

Dispositivo di interruzione automatica

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

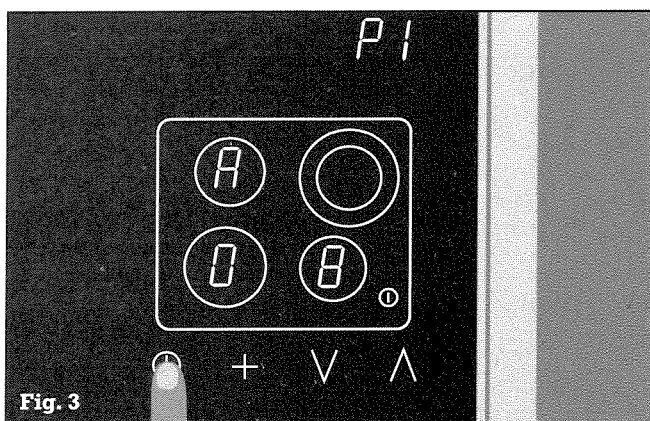
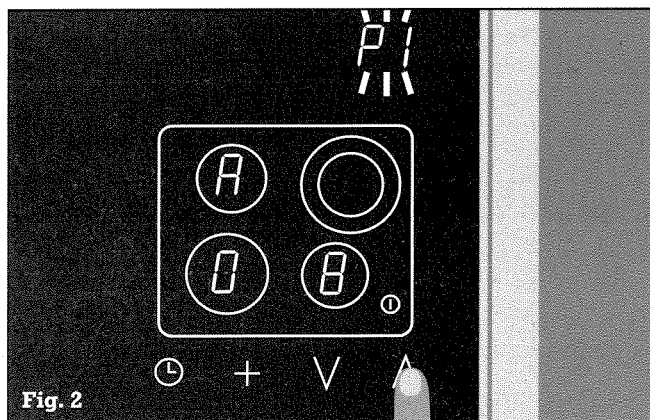
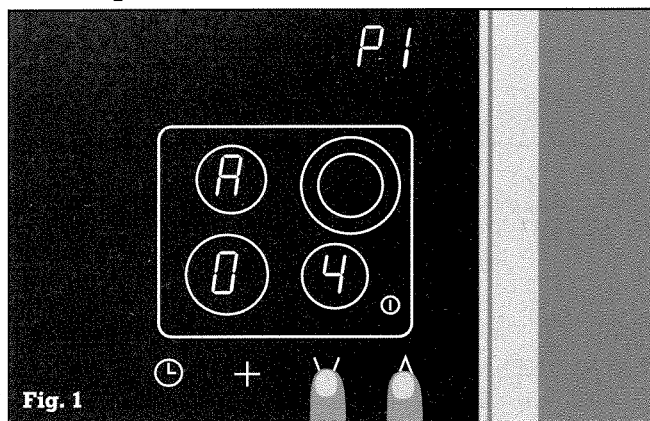
Protezione antisurriscaldamento

L'elettronica del piano di cottura è dotata di un **dispositivo antisurriscaldamento**. Non appena viene superata la temperatura critica, le piastre 3 e 4 (a destra davanti ed indietro) vengono portate al livello 7, se erano prima regolate su 8 oppure 9.

Sui rispettivi display dei livelli di cottura appaiono alternativamente **H** e **7**.

Se non viene raggiunta la temperatura critica, la lettera **H** scompare, la piastra resta su 7 e può essere regolata, in caso di necessità, su 8 oppure 9.

Menu opzioni



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

Con i simboli ∇ e \blacktriangle si giunge nel menu opzioni dove possono essere selezionati i valori desiderati nelle rispettive voci.

Con il simbolo Timer \odot si memorizza il valore desiderato.

Con il simbolo $+$ si scrolla nel menu.

Con l'interruttore principale \odot 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 \odot . (Nota: il timer non deve essere attivo e tutte le zone di cottura devono essere regolate su 0).
- Digitate i simboli ∇ e \blacktriangle 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 I** 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 (fig. 1).
- A questo punto potrete selezionare un tempo d'avviamento cottura tra 1 e 15 minuti digitando il simbolo ∇ oppure \blacktriangle . Sul display delle zone di cottura viene visualizzato il tempo impostato (da **R 01** ad **R 15**) e **P I** lampeggia (esortando a memorizzare il valore) (fig. 2).
- Digitate il simbolo del timer \odot per memorizzare il valore. L'apparecchio emette un segnale acustico e **P I** resta acceso (fig. 3).

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

Se desiderate programmare altre funzioni, ...

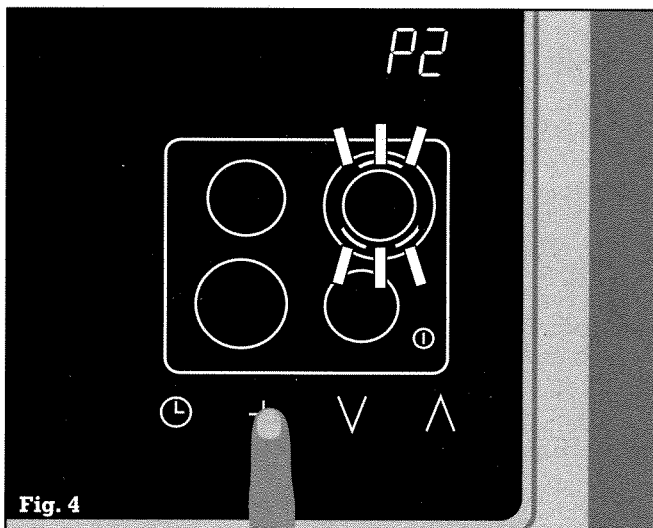









Fig. 4

- ... toccate il simbolo +. Sul display del timer si accende **P2**. Sul display della zona di cottura 3 (indietro a destra) lampeggia il simbolo relativo all'ampliamento  (fig. 4).

Toccano la zona di cottura 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 : quando si accende il piano di cottura viene impostato l'ultimo stato utilizzato.
- Dopo aver selezionato l'impostazione desiderata lampeggia **P2** (esortando a memorizzare il valore).
- Toccate il simbolo Timer  per memorizzare il valore. L'apparecchio emette un segnale acustico e **P2** resta acceso.

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

Consigli pratici

Pulizia e cura

Come pulire il piano di cottura

Le informazioni relative „Istruzioni di pulizia” alla pulitura del piano di cottura possono essere rilevate dall'opuscolo allegato. Lo sporco grosso può essere eliminato mediante il raschietto **(n. d'ordine 087670)**. Si consiglia di pulire il piano di cottura regolarmente con il prodotto della Gaggenau **(n. d'ordine 098690)**.

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.

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 \odot . I valori precedentemente impostati lampeggiano sul display.
- Se desiderate adottare i valori memorizzati: premete brevemente sul simbolo del timer \ominus 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.

Consigli utili per risparmiare energia:

- Cuocere le vivande sempre con il coperchio chiuso!
- Scegliete la pentola della giusta misura, ovvero: il diametro della pentola deve corrispondere a quello del piano di cottura e le stoviglie usate devono essere in materiale adatto.
Osservare le istruzioni per la pulizia allegate.
- In base all'esperienza che raccoglierete, in futuro potrete spegnere il fornello anche prima e sfruttare così il calore residuo.

Non eliminare i disturbi arbitrariamente

Non tutti i disturbi sono dovuti ad un difetto del piano di cottura.

In presenza di un disturbo del funzionamento del vostro fornello cercate l'errore in base alla lista in basso.

Se non riuscite ad eliminare il guasto con la serie di proposte fornite, contattate il Servizio assistenza clienti della Gaggenau.

Si consiglia di tenere a disposizione le presenti istruzioni per eventuali informazioni da fornire.

Avaria	Possibile causa	Soluzione
<i>L'apparecchio non può essere acceso</i>	La spina non è inserita oppure è saltato il fusibile.	Inserire la spina o controllare il fusibile.
	I singoli campi di input del quadro di comando sono coperti da oggetti.	Evitare di riporre oggetti sul quadro di comando.
	Doppio comando, ovvero avete attivato più funzioni.	Badate ad un comando corretto (vedi Indicazioni generali).
	Il quadro di comando è sporco.	Pulire il quadro.
<i>L'interruttore principale lampeggia, l'apparecchio non può essere acceso.</i>	La protezione per bambini è attivata.	Disattivare la protezione per bambini (vedi cap. Funzioni speciali).
<i>Le due piastre di cottura a destra si spengono e l'apparecchio visualizza la lettera H lampeggiante.</i>	A partire da una determinata temperatura le piastre di cottura vengono disattivate automaticamente a protezione del piano di cottura.	Le restanti piastre di cottura possono essere usate normalmente. Dopo il raffreddamento l'apparecchio può essere riutilizzato senza limitazioni.
<i>L'apparecchio si spegne dopo un lungo periodo di cottura</i>	L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 4 ore nel caso in cui non sia stato effettuato nessun input. E' possibile che abbiate toccato involontariamente l'interruttore principale e spento così l'apparecchio.	
<i>La piastra di cottura si accende e si spegne anche senza aver fatto alcuna modifica.</i>	Questo meccanismo protegge il piano dal surriscaldamento e serve inoltre a mantenere costante l'apporto di calore.	
<i>I campi di input hanno tempi di reazione diversa al contatto.</i>	I sensori possono reagire diversamente	
<i>La vivanda richiede molto tempo per riscaldarsi.</i>	La quantità di cibo nella pentola è tanta. Il dispositivo di accensione rapida ha riportato la piastra allo stadio impostato in precedenza. Stoviglie inadatte. La pentola usata ha un diametro maggiore della piastra. La tensione di rete è troppo bassa.	Selezionate uno stadio maggiore. Attivate il dispositivo di accensione rapida. Scegliete le stoviglie giuste. Usate un coperchio.
<i>Nessuna reazione del piano di cottura.</i>	Sbalzi di tensione nella rete, causati p.es. da un fulmine.	Staccare l'apparecchio dalla rete per 5 sec. tramite la spina o il fusibile.
<i>Le indicazioni sul piano di cottura sono accese, sul display del timer resta acceso costantemente un punto, ma la piastra non riscalda.</i>	L'apparecchio è nel modo operativo 'Dimostrazione'.	Staccate l'apparecchio dalla rete, ricollegatelo e procedete alle seguenti operazioni nell'arco di 3 minuti: toccate il tasto + e mantenete il dito sopra. Premete l'interruttore principale Ⓞ finché non risuona un segnale. Togliete quindi subito il dito dall'interruttore principale e poi dal tasto +.

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 da tutti i poli della 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. La distanza dal piano intermedio deve ammontare a almeno 10 mm.

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.

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 60 mm.

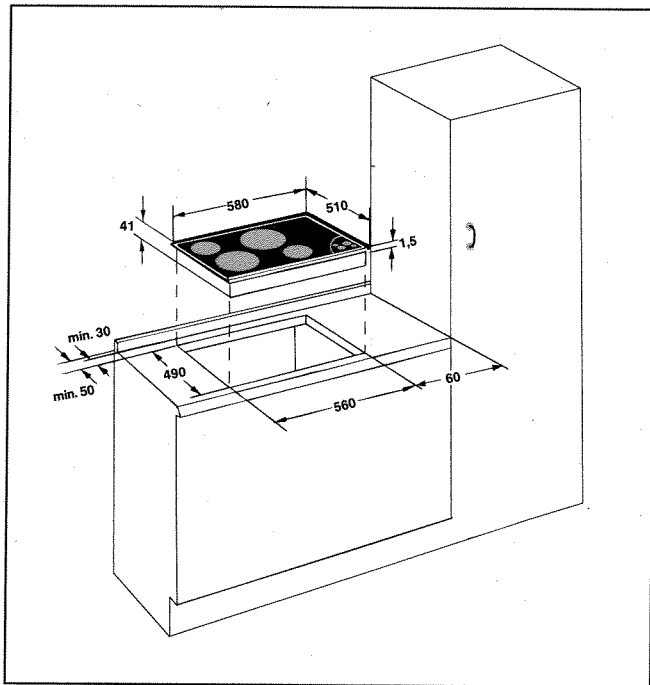
La targhetta qui di seguito riportata vale per il modello indicato nelle istruzioni.

CK 161-114 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-214 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-514 240 V AC	Total 6400W 50 Hz
------------------------	----------------------

Istruzioni per il montaggio



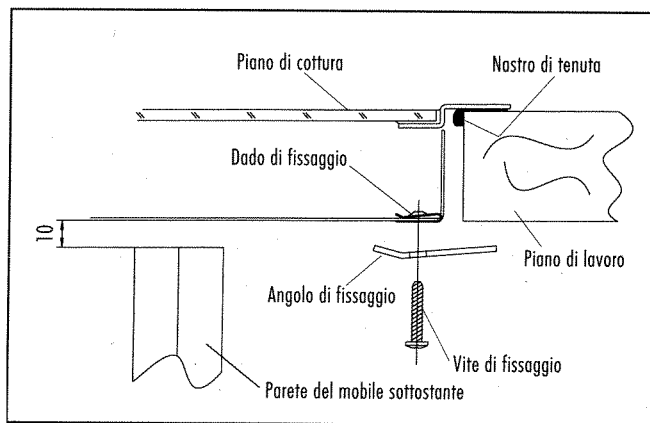
Installazione

1. Realizzare l'intaglio come illustrato dalla figura.

2. Staccare il film di protezione dal nastro di tenuta ed applicare quest'ultimo sull'intaglio badando a non sovrapporlo negli angoli ma a farlo ben combaciare.

Indicazione:

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



Montare gli angoli di fissaggio forniti in dotazione seguendo lo schema.

Svitare le viti di fissaggio a seconda dello spessore del piano di lavoro ed inserire l'apparecchio con il quadro di comando davanti a destra.

Dopo aver allineato l'apparecchio girare gli angoli sotto il piano di lavoro e stringere le viti di fissaggio.

Nota:

Si consideri che per motivi di sicurezza è necessario mantenere una distanza di 10 mm dalla parete del mobile sottostante (v. figura).

Istruzioni per il montaggio

Allacciamento elettrico

Valore di allacciamento: 6,4 kW

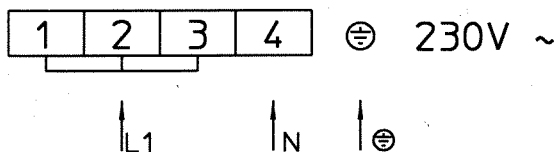
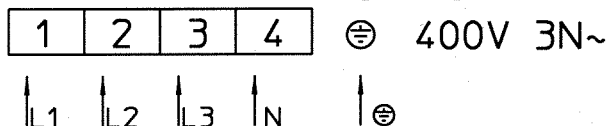
L'allacciamento alla rete va effettuato in rispetto delle norme pertinenti.

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

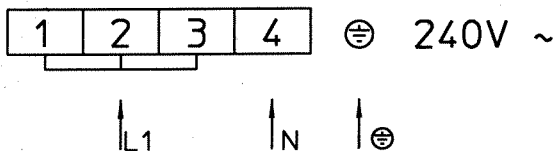
Osservare le indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio e collegare correttamente il conduttore di protezione. Il cavo di allacciamento deve essere collegato alla rete in base allo schema qui di seguito riportato.

Fissare la scatola.

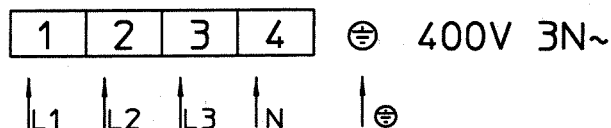
Schemi di allacciamento per le piastre 230 V



Schemi di allacciamento per le piastre 240 V



Schemi di allacciamento per le piastre 400 V



Indicaciones de seguridad	Página	122
Indicaciones generales	Página	123
Antes del primer uso	Página	124
Equipamiento	Página	125 - 128
Manejo	Página	129 - 139
- Cocción inicial automática	Página	133
- Operación con reloj de conmutación	Página	135 - 136
- Funciones especiales	Página	137
Recomendaciones prácticas	Página	140 - 141
Instrucciones de montaje	Página	142 - 144

Indicaciones de seguridad

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. Mantenga por favor 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.

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

Por motivos térmicos **no** se permite un servicio simultáneo del grupo de cocción y el horno con pirólisis instalado debajo. En caso de sobrecalentamiento el aparato desconecta los dos grupos de cocción de la derecha (véase asimismo las instrucciones generales: Protección electrónica).

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

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

El usuario es responsable 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.

Salvo modificaciones técnicas.

Indicaciones generales

Lea detenidamente las instrucciones de servicio y guárdelas en un lugar donde las tenga a mano en todo momento.

El grupo de cocción vitrocerámica no es apto para calentar alimentos envueltos en papel de aluminio o recipientes de plástico.

Utilice en la placa vitrocerámica sólo vajilla para cocción eléctrica de buena calidad. Observe por favor las instrucciones de limpieza adjuntas.

Si se desconecta el aparato por si sólo tras una actuación de, la causa puede ser debido a un manejo casual involuntario (p. ej. debido a mangas de camisa sueltas). Este proceso no entraña peligro pudiéndose evitar mediante actuando correctamente. La selección deberá realizarse perpendicularmente desde arriba (véase página 116).

Si se produce una anomalía de servicio en el aparato, puede solucionarse eventualmente separándolo un instante de la red.

Si con esta medida no se soluciona la anomalía de servicio y el suministro de corriente es el correcto, contacte por favor su comercial especializado o al servicio técnico de asistencia al cliente de Gaggenau. Para ello tenga siempre a mano las instrucciones de servicio. En la última página de las instrucciones de servicio encontrará el número de serie de su aparato.

Recomendación:

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

Antes de su primer uso

Antes de utilizar su aparato por primera vez deberá observar las indicaciones siguientes:

Montaje:

El aparato deberá ser conectado por un instalador-electricista autorizado teniendo en cuenta las disposiciones correspondientes de las empresas de suministro de electricidad, como así también las demás disposiciones específicas nacionales respecto a obras. El aparato sólo podrá utilizarse una vez instalado.

Por favor observe asimismo las instrucciones de montaje:

Los daños ocasionados por inobservancia de estas instrucciones no pueden ser reconocidas por la garantía.

Conexión:

Antes de poner el aparato en servicio deberá estar conectado a la red eléctrica teniendo en cuenta todas las normas correspondientes (véase las instrucciones de montaje).

Observar el esquema eléctrico en el lado inferior del aparato.

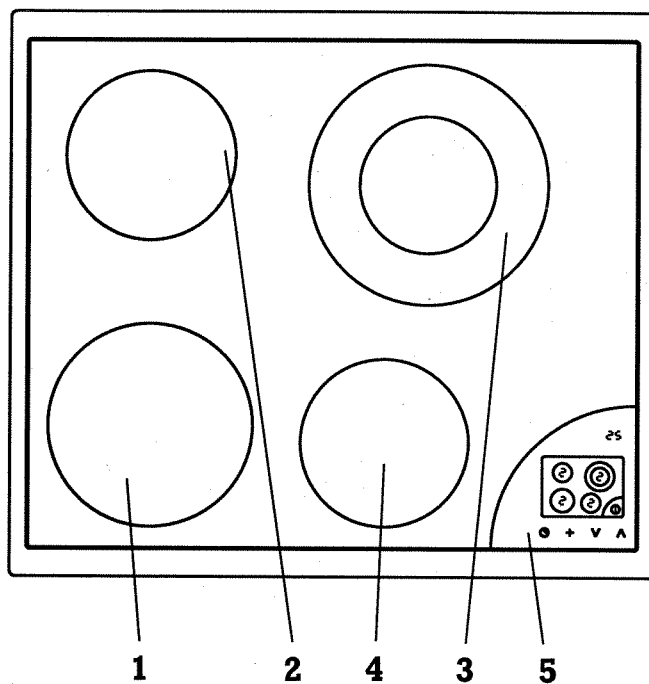
Observe por favor las instrucciones de seguridad mencionadas así como las indicaciones generales.

Antes de usar el aparato por primera vez, deberá limpiarlo a fondo. Observe también por favor el capítulo „Limpieza y cuidado“ en la página 128.

Evacuación:

Se trata de cartón el envoltorio utilizado. Para la protección del aparato se ha colocado icopor. Por favor evacue los materiales por los medios de evacuación correspondientes.

Equipamiento



- 1** Zona de cocción SuperQuick \varnothing 180-1800 W
- 2** Zona de cocción SuperQuick \varnothing 145-1200 W
- 3** Zona de cocción SuperQuick \varnothing 120 (750 W)
conmutable a zona de cocción \varnothing 210-2200 W
- 4** Zona de cocción SuperQuick \varnothing 145-1200 W
- 5** Sector de operación

Equipamiento

Esta placa de cocción vitrocerámica está equipada con zonas de **cocción SuperQuick**. La zona de cocción SuperQuick posee una buena distribución térmica y se ilumina al rojo vivo. Puede apreciarse como al variar la potencia de alimentación, la reacción de las zonas de cocción.

Las zonas de cocción son controladas electrónicamente, conectándose y desconectándose durante el servicio. Se realiza para proteger la placa de cristal contra sobrecalentamiento y suministro continuo de calor de su grupo de cocción a su Olla. Es decir que el grupo de cocción funciona „sincronizado“ puede apreciarse como se conectan y se desconectan los grupos de cocción.

Todos los estados que adoptan las zonas de cocción son representados en el sector de operación **5** (véase pág. 115).

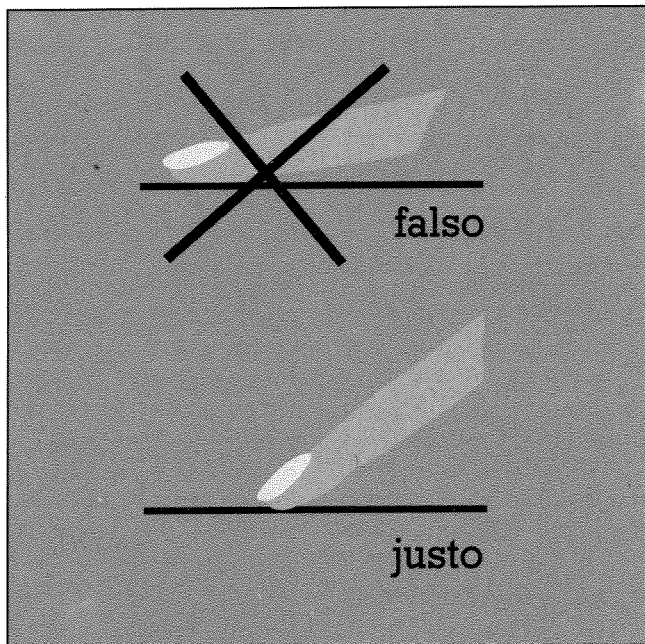
La operación de la placa de cocción es fácil de comprender y está asistida por las siguientes funciones:

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

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.
- El grupo de cocción va equipado con una lógica de operación múltiple. Con ella se evita que se puedan activar dos funciones simultáneamente. Por tal motivo no deben depositarse objetos sobre el sector de utilización. La actuación con ligereza puede tener como consecuencia que el aparato no reaccione o que se desconecte. Esto puede suceder p. ej. cuando se acciona involuntariamente el interruptor principal. El proceso no entraña peligro y puede evitarse mediante una selección correcta.

Excepción: Accionamiento del interruptor principal para desconectar el aparato.



Equipamiento

El grupo de cocción dispone de un dispositivo de **cocción inicial automática** accionando dos veces una zona de cocción, se activa la cocción inicial automática. Mediante accionamiento y asignación del dispositivo de cocción inicial automática se aumenta durante algunos minutos la graduación de cocción ajustada. La zona de cocción se conmuta automáticamente a la graduación ajustada después de transcurrida la cocción inicial.

Indicación: En la graduación de cocción **9** no se puede activar la cocción inicial automática.

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

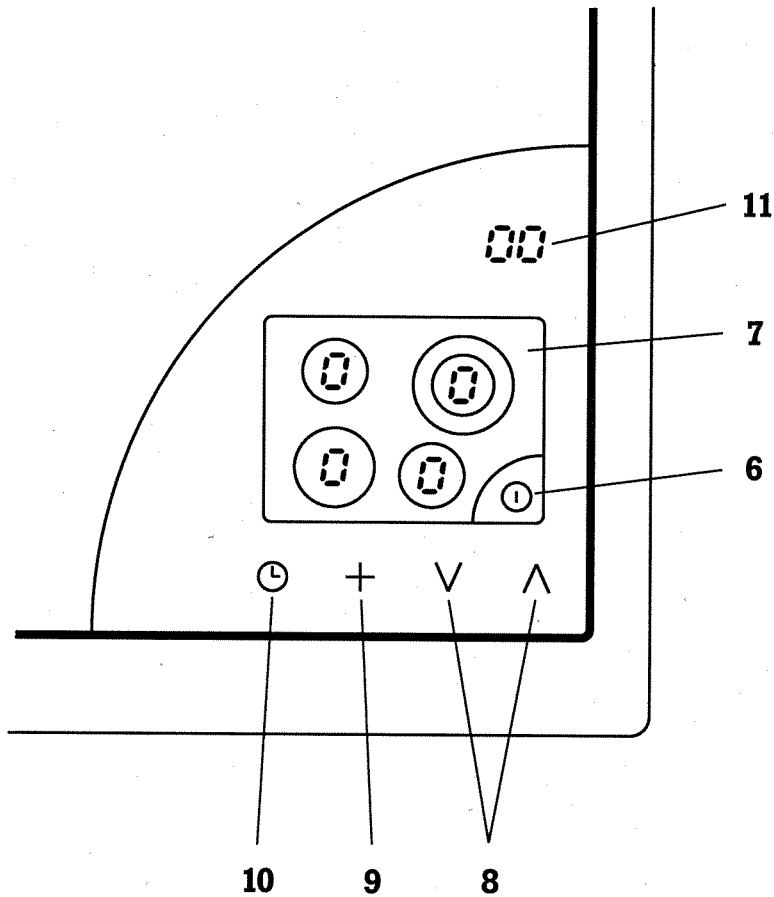
La indicación del calor remanente muestra que una zona de cocción no se ha enfriado lo suficiente como para poder tocarla sin consecuencias. El calor remanente de una zona de cocción se indica en el sector de indicación de las zonas de cocción mediante un cero continuo.

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

Manejo



- 6** Interruptor principal
- 7** Ingreso de zonas de cocción y sector de indicación de zonas de cocción
- 8** Sector de ingreso de graduaciones de cocción **(0-9)** o bien reloj de conmutación
- 9** Ingreso de la conexión adicional
- 10** Selección reloj de conmutación
- 11** Indicación del reloj de conmutación

Manejo

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 **7**, seguida de la graduación **0-9** deseada (dentro de 5 segundos).

Tabla de graduación

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

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

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

Utilización de la cocción inicial automática

Todas las zonas de cocción pueden utilizarse con cocción inicial automática. La cocción inicial automática tiene como efecto el aumento durante algunos minutos de la potencia de la graduación de cocción ajustada. 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 bien de conservación en caliente.

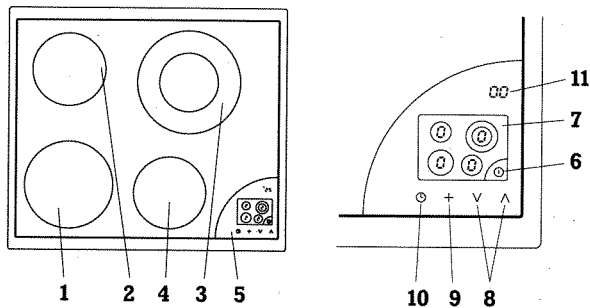
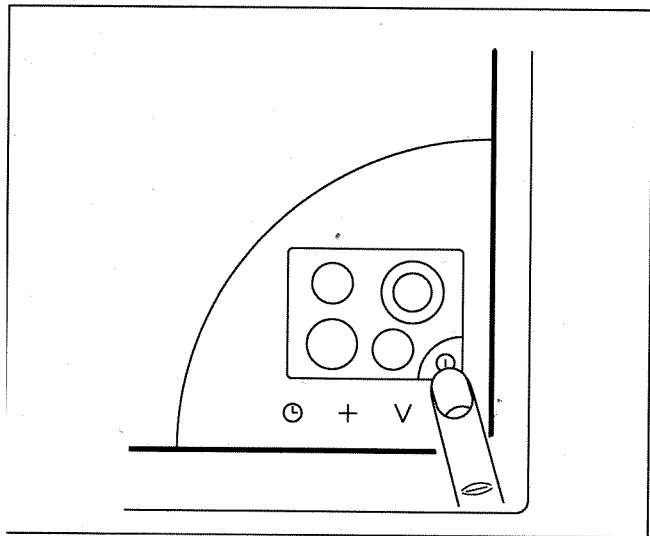
La cocción inicial automática puede activarse o desactivarse en cualquier momento, o sea antes o durante el proceso de cocción mediante la pulsación dos veces seguidas sobre el panel de indicación-zonas de cocción de la zona de cocción deseada.

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

Utilización de la conexión adicional

La zona de cocción **3** puede ampliarse o bien reducirse mediante la selección de la zona de cocción, seguida de „**+**“ (conexión adicional).

Manejo



Conexión total de la placa de cocción

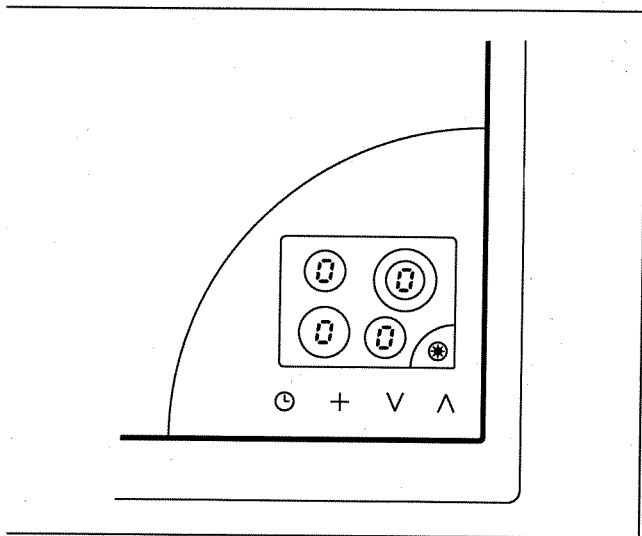
- Seleccionar el interruptor principal **6** durante más de un segundo. Las zonas de cocción se indican mediante „0“ en el sector de indicación de zona de cocción **7**. En el interruptor principal se ilumina un punto. Si no se activa dentro de 20 segundos ninguna zona de cocción, el grupo de cocción se desconecta automáticamente. En caso necesario, el grupo de cocción deberá seleccionarse nuevamente mediante el interruptor principal **6**.

Indicación:

Si no se puede conectar puede existir una operación múltiple en función ó bien que se haya disparado el seguro para niños (véase el capítulo „Seguro para niños“).

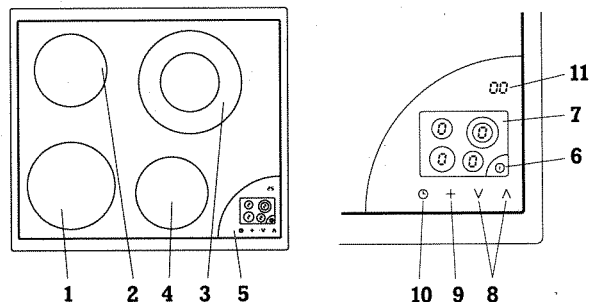
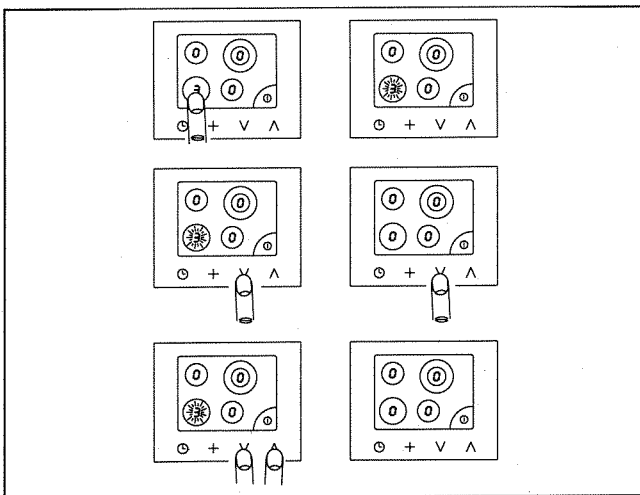
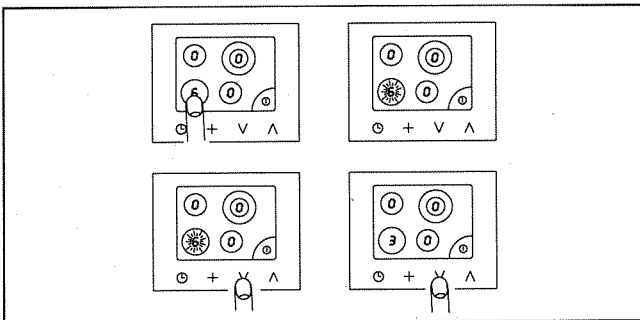
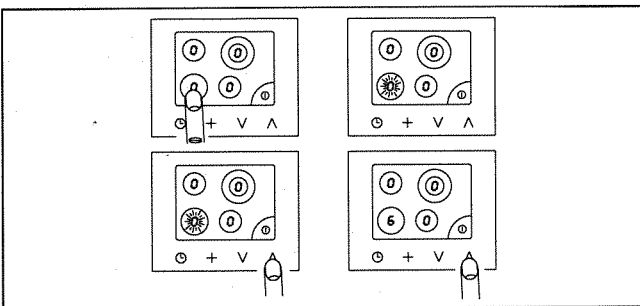
Desconexión total de la placa de cocción

- Seleccionar el interruptor principal **6**. 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 **7**, 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.



Manejo

Las siguientes instrucciones detalladas de utilización parten de un interruptor principal **6** conectado que es idéntico para las cuatro zonas de cocción.



Conexión de las zonas de cocción 1-4

- Seleccionar la zona de cocción correspondiente en el sector de indicación de zona de cocción **7**. La indicación "0" presenta intermitencia.
- Seleccionar la graduación de cocción **1-9** deseada con las teclas **Λ** ó **V**. Mantenga pulsada la tecla hasta que aparezca en el sector de indicación **7**, la graduación de cocción seleccionada.

Indicación: Al presionar la tecla **Λ** aparece seguidamente en el sector de indicación de la zona de cocción **7**, la graduación de cocción **1** y al presionar la tecla **V**, la graduación de cocción **9**.

Modificación de una graduación de cocción (para las zonas de cocción 1-4)

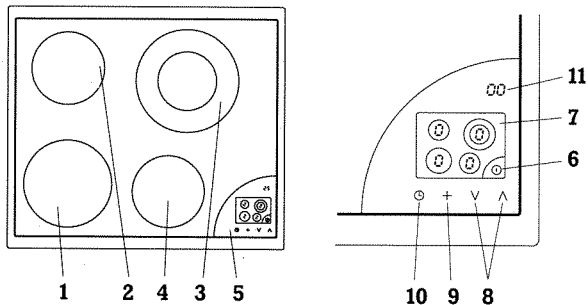
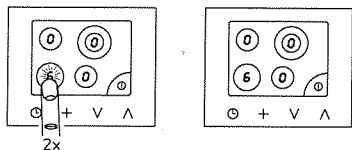
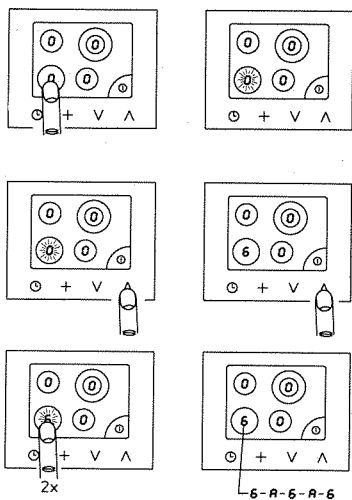
- Seleccionar la correspondiente zona de cocción en el sector de indicación de zona de cocción **7**. La indicación de graduación de cocción presenta intermitencia. Seleccionar una nueva graduación de cocción con las teclas **Λ** ó **V**. En el sector de indicación de zona de cocción aparece la graduación de cocción deseada.

Desconexión de las zonas de cocción 1-4

- Seleccionar la zona de cocción correspondiente en el sector de indicación de zona de cocción **7**. Presenta intermitencia la correspondiente cifra en el sector de indicación de graduación de cocción. Toque seguidamente
- la tecla **V** durante el tiempo que aparezca un „0“ en el sector de indicación ó
- toque simultáneamente las teclas **Λ** y **V**. El sector de indicación de graduación de cocción es puesto a „0“.

Manejo

Utilización con cocción inicial automática



Conexión de las zonas de cocción 1-4 con cocción inicial automática

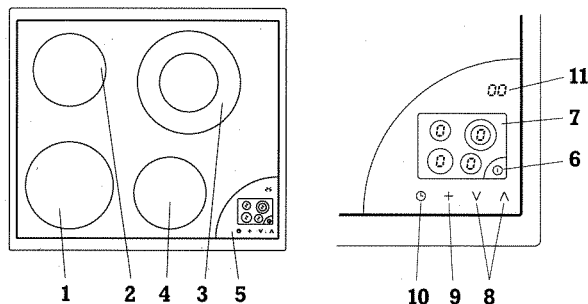
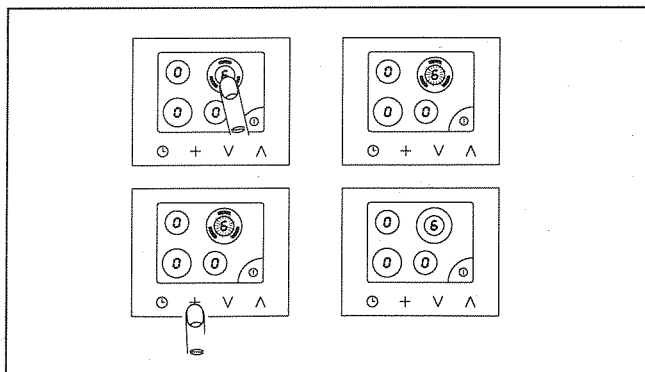
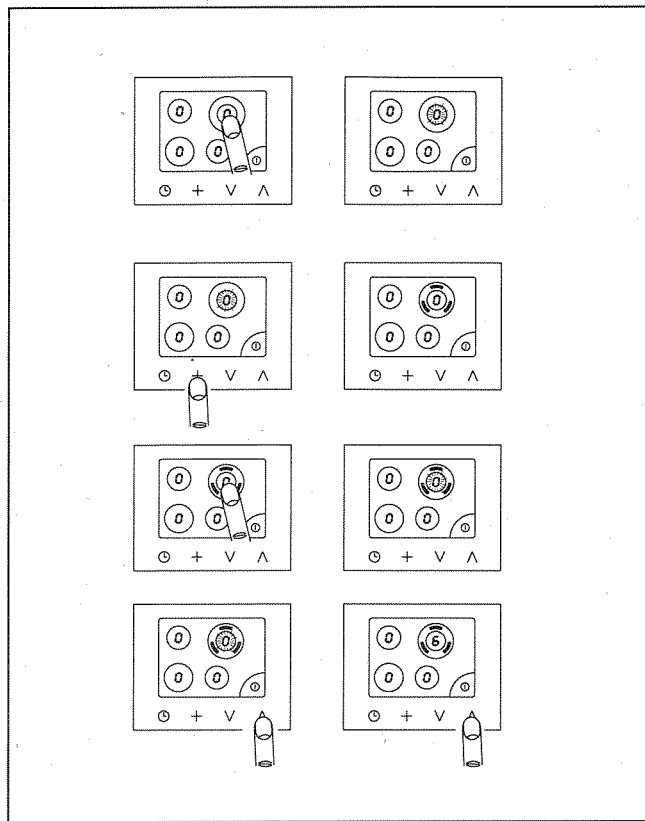
- Seleccionar la zona de cocción deseada en el sector de indicación de zona de cocción **7**. La indicación "0" presenta intermitencia.
- Seleccionar la graduación de cocción **1-9** deseada con las teclas \wedge ó \vee en el sector de ingreso de graduación de cocción **8**.
- Toque nuevamente las zonas de cocción en el sector de indicación de las zonas de cocción **7 dos veces** seguidas. Aparecen alternativamente la graduación de cocción seleccionada y el símbolo „R“ de la cocción inicial automática „5-R-5-R-5“.

Finalización anticipada de la cocción inicial automática para las zonas de cocción 1-4

- Seleccionar la zona de cocción correspondiente en el sector de indicación de zona de cocción **dos veces** seguidas. El símbolo „R“ de la cocción inicial automática se apaga, conservándose la graduación de cocción ajustada **7** en el sector de indicación.

Manejo

Zona de cocción SuperQuick 3, izquierda posterior con conexión adicional



Conexión adicional formando la zona de cocción grande

- Seleccionar la zona de cocción izquierda posterior en el sector de indicación de zona de cocción **7**. La correspondiente indicación „0“ presenta intermitencia.
- Seleccionar el símbolo „+“. La indicación „0“ de la zona de cocción posterior y el símbolo para la conexión adicional „0“ se iluminan en el sector de indicación **7**.
- Seleccionar nuevamente la zona de cocción izquierda posterior. La indicación „0“ de la zona de cocción y el símbolo para la conexión adicional „0“ se iluminan en el sector de indicación de zona de cocción **7**.
- Seleccionar la graduación de cocción deseada con la tecla **Λ** ó **V**. Toque la tecla hasta que aparezca en la zona de cocción izquierda posterior la graduación de cocción seleccionada.

o bien

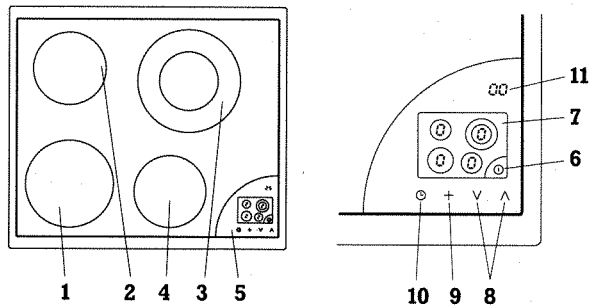
- Seleccionar la zona de cocción derecha posterior en el cuadro indicador de zonas de cocción **7**.
- Ajustar la graduación de cocción deseada **1-9**.
- Seleccionar el símbolo „+“, mientras que no se haya confirmado la introducción mediante una señal.

Conmutación a la zona de cocción pequeña

Una conexión adicional conmutada puede desconectarse nuevamente mediante la selección de la zona de cocción derecha posterior en el sector de indicación de zona de cocción **7**, seguida de „+“.

Manejo

Operación con reloj de conmutación



Se parte de un interruptor principal **6** desconectado.

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.

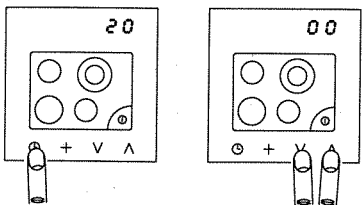
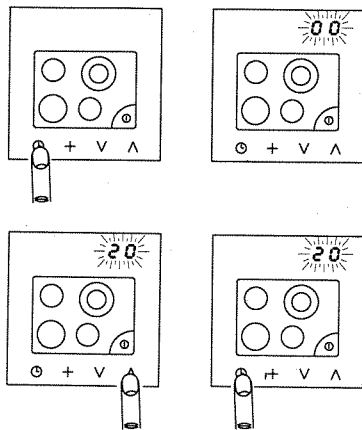
- Después de tocar el símbolo de selección de reloj de conmutación **10** aparecen los símbolos "00" (en la parte superior del sector de indicación de las zonas de cocción **7**).
- El valor deseado puede ajustarlo con la tecla Λ ó V. En el sector de ingreso del reloj de conmutación aparece el valor ingresado.
- Tocar nuevamente el símbolo de selección de reloj de conmutación **10**.

Se inicia el intervalo breve ajustado. En el sector de indicación **11** del reloj de conmutación se indica el intervalo breve en transcurso.

Indicación: El intervalo breve se inicia también sin tocar la selección de reloj de conmutación, si no se efectúa ningún ingreso durante 3 segundos.

Una vez transcurrido el intervalo breve ajustado, el sector de indicación **11** del reloj de conmutación presenta intermitencia y suena una señal acústica. El cuadro indicador - temporizador se apaga si toca cualquier tecla en el sector de introducción de la graduación de cocción **8**. p.ej. tocar una graduación de cocción.

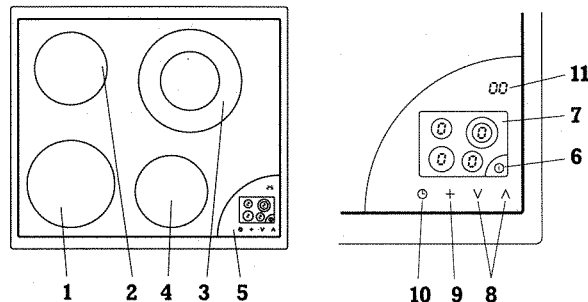
Los valores de tiempo incorrectamente memorizados pueden borrarse, tocando la selección de reloj de conmutación **10** y los símbolos Λ y V simultáneamente.



Manejo

Servicio de reloj de conmutación

- Programación del reloj de conmutación a través de las zonas de cocción



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“ (véase página 125).

Tocar nuevamente en el sector de indicación de zona de cocción **7** 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 **10** se asigna a la zona de cocción el intervalo breve.

En el sector de indicación de zona de cocción **7** 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.

Otra posibilidad adicional (no representada en la figura):

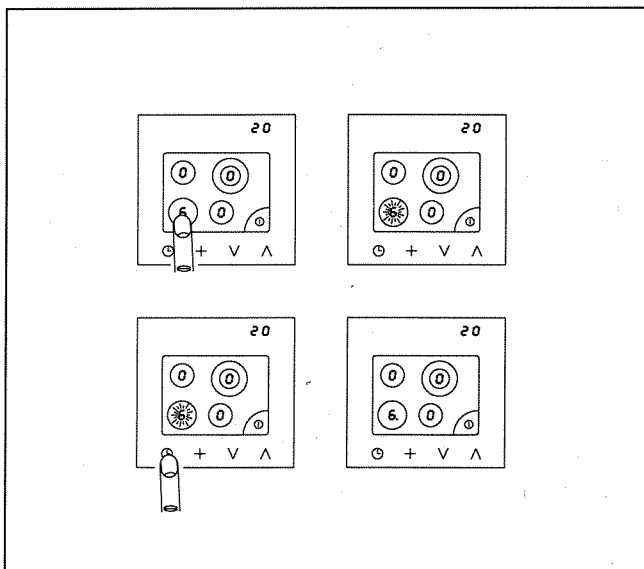
- Introducción del tiempo a través de las teclas **V** y **Λ**
- Presionar antes de 3 segundos el grupo de cocción que desea asignar al temporizador.

Indicación: El reloj de conmutación puede asignarse a las cuatro 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 **11** del reloj de conmutación y el (los) sector(es) de indicación de zona(s) de cocción en el sector de indicación **7**. 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 **10** y seguidamente los símbolos de **Λ** y **V** simultáneamente, **8** pueden cancelarse valores de tiempo incorrectamente memorizados.



Manejo

Función especial

Seguro para niños

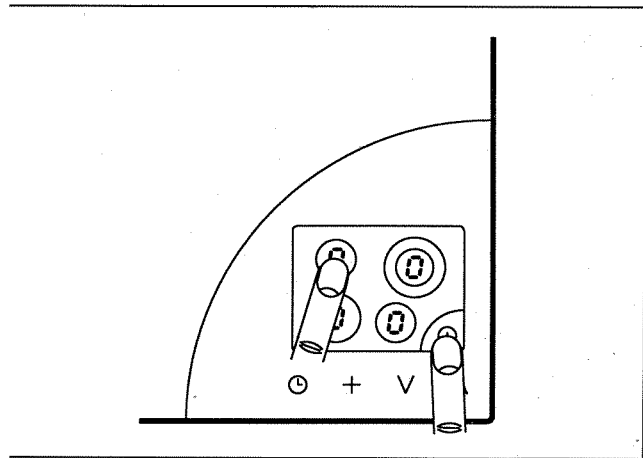
Mediante un orden apropiado de operaciones puede protegerse el grupo de cocción desconectado contra puesta en funcionamiento involuntaria.

La programación de la alarma de intervalo breve sigue funcionando.

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

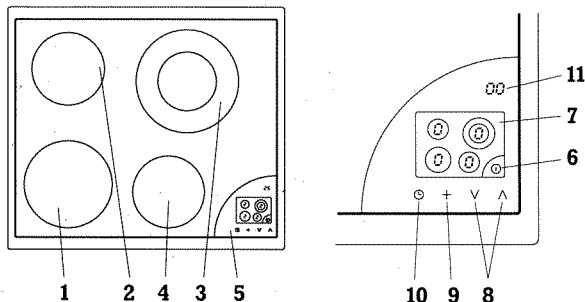
Activación de la protección para niños

- Haga contacto en el panel de cocción sobre el cuadro de visualización de grupo de cocción **7** en el grupo de cocción **2** izquierdo posterior manteniendo el dedo pulsado.
- Desconecte seguidamente el sector de cocción mediante el interruptor principal **6**. Suena una señal acústica. Retire el dedo sólo del interruptor principal **antes de un segundo** y a continuación retírelo del grupo de cocción **2** izquierdo posterior.



El seguro para niños se señala mediante la intermitencia de la lámpara del interruptor principal **6**. El sector de operación **5** puede ahora tocarse en cualquier forma, sin que se active un procedimiento de cocción, excepto la operación del seguro para niños.

Excepciones: Manejo del seguro para niños y programación del reloj de conmutación.



Desconexión del seguro para niños

- Toque usted en el sector de ingreso de graduación de cocción **7** la zona de cocción **2** izquierda posterior manteniéndola presionada con el dedo.
- Conecte usted a continuación el grupo de cocción mediante el interruptor principal **6**.

Indicación: La función del seguro para niños puede desactivarse sólo si quite el dedo del interruptor principal **6**, y a continuación de la zona de cocción **2** izquierda posterior.

A continuación se apaga la asignación de "seguro para niños". Seguidamente podrá utilizarse nuevamente sin limitaciones el grupo de cocción.

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 si que con zona de cocción conectada no se produce ningún nuevo ingreso transcurrido 4 horas, el grupo de cocción se desconecta automáticamente por medio del interruptor principal (p. ej. por ausencia prolongada).

Protección contra sobrecalentamiento

La electrónica del grupo de cocción va dotado de una **protección contra sobrecalentamiento**. Al sobrepasar la temperatura crítica las zonas de cocción **3** y **4** (derecha anterior y posterior) son regulados de vuelta a la graduación **7** siempre que estén ajustados a la graduación **8** o bien **9**.

En los cuadros de indicación de zonas de cocción aparecen alternativamente **H** y **7**.

Al descender de la temperatura crítica se apaga la letra **H**, la zona de cocción permanece en la graduación **7**, pudiendo aumentarla de nuevo a la graduación **8** o bien **9**.

Menú de opciones

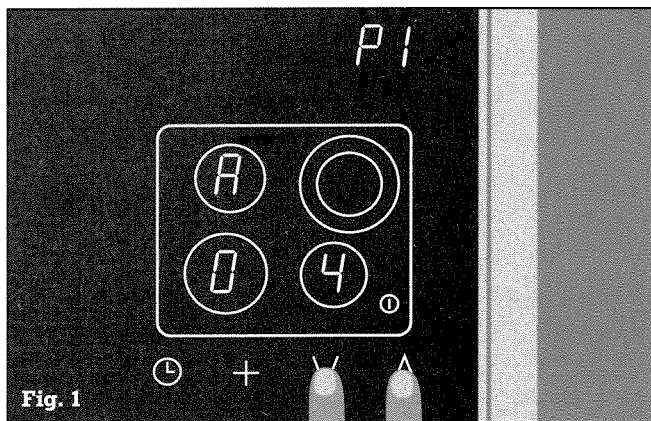


Fig. 1

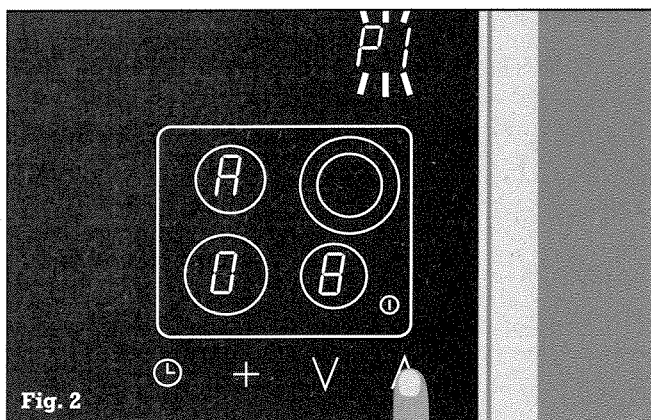


Fig. 2

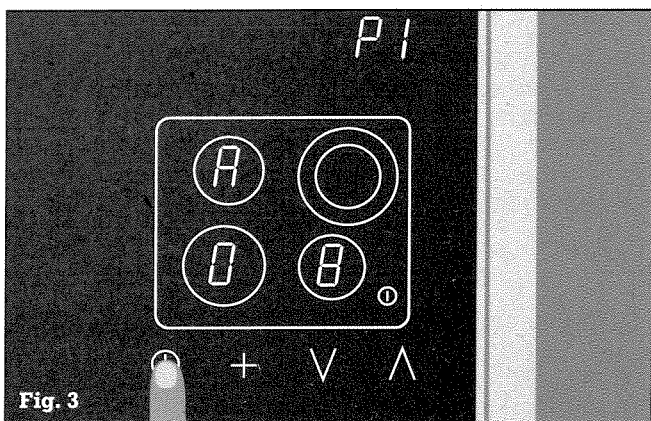


Fig. 3

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 los símbolos ∇ y Δ accede al menú de opciones, pudiendo seleccionar la opción de menú deseada.

Con el símbolo de temporizador \ominus guarda el valor buscado.

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

Con el interruptor principal \ominus 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 \ominus (Nota: El temporizador no debe estar activado y todas las zonas de cocción deberán estar a 0).
- Accione con grupo de cocción conectado los símbolos ∇ y Δ . Suena una señal acústica. Pulse con los dedos durante algunos segundos hasta que suena una segunda señal acústica, iluminándose $P I$ en el panel del temporizador. Retire ambos dedos de los símbolos. En el cuadro de indicación de grupos de cocción aparece $R 0 4$, es decir que se ha ajustado un tiempo de cocción inicial de 4 minutos (Fig. 1).
- Ahora puede seleccionar un tiempo de cocción inicial de 1 a 15 minutos accionando sobre los símbolos ∇ o bien Δ . En el cuadro de indicación de cocción inicial se muestra un tiempo ajustado de ($R 0 1$ hasta $R 1 5$) y $P I$ parpadea (solicitud de memorización) (Fig. 2).
- Accione el símbolo temporizador \ominus , para guardar el valor. Suena una señal acústica y $P I$ brilla de modo constante (Fig. 3).

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

Si desea programar algunas funciones adicionales, ...

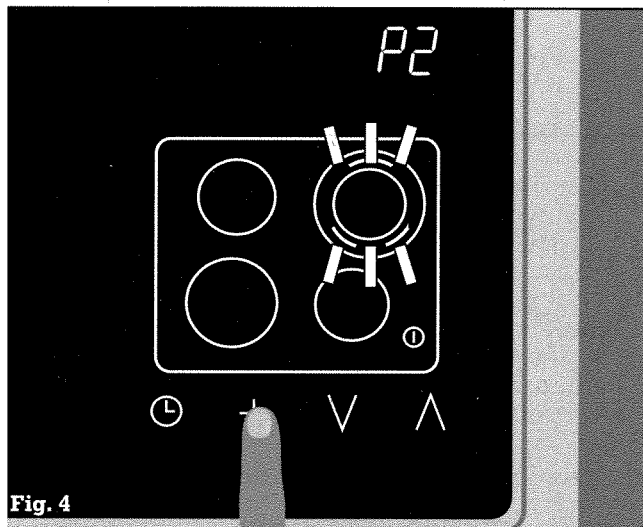









Fig. 4

- ... toque el símbolo +. En el cuadro de indicación del temporizador se ilumina **P2**. En el cuadro de indicación de la zona de cocción 3 (posterior derecha) parpadea el símbolo  de la activación adicional (Fig. 4).

Tocando el grupo de cocción en el cuadro indicador, puede seleccionar tres ajustes:

- el símbolo para la activación adicional  parpadea:
si se desea se puede activar la conexión adicional al encender el grupo de cocción.
- el símbolo para la activación adicional  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  brilla y en el cuadro de indicación del grupo de cocción aparece 
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 , 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 . Los valores no guardados no serán aceptados al salir.

Consejos prácticos

Cuidado y limpieza

Limpieza de la placa de cocción

Las indicaciones de limpieza „Instrucciones de limpieza“ pueden verse en el folleto adjunto. Quitar la suciedad más gruesa mediante nuestro raspador **(No. de pedido 087670)**. Recomendamos limpiar la placa de cocción regularmente con el limpiador para grupo de cocción Gaggenau **(No. de pedido 098690)**.

Limpieza del sector de operación

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

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 \odot . Los valores ajustados anteriormente parpadea en el cuadro de indicación.
- Si desea aceptar los valores memorizados: Pulse el símbolo temporizador \ominus 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.

Consejos de ahorro energético

- Cocine siempre con tapa cerrada.
- Al elegir una Olla preste atención a que tenga un tamaño apropiado.
¡ Es decir: La Olla deberá corresponder al diámetro el grupo de cocción !
La vajilla de cocción deberá estar compuesta de material adecuado.
Observe por favor las instrucciones de limpieza adjuntas;
- Según experiencia puede desconectar el grupo de cocción antes de lo previsto.
Así podrá aprovechar el calor remanente.

Solucionar uno mismas pequeñas anomalías

No todas las anomalías tienen el origen en un defecto de su zona de cocción. Si su aparato no funciona correctamente intente localizar la anomalía en base a la relación detallada más abajo. Si con las propuestas de solución no puede eliminar la anomalía de funcionamiento contacte con el servicio técnico de asistencia a cliente de Gaggenau. Tenga siempre a mano las instrucciones de servicio debido a posibles consultas.

Anomalía	Posibles causas	Solución
<i>El aparato no permite la conexión.</i>	Clavija de red extraída o han saltado los magnetotérmicos domésticos.	Insertar la clavija de red o comprobar los magnetotérmicos domésticos.
	Sectores de ingreso de los paneles de operación cubiertos por objetos.	Liberar el panel de utilización de objetos.
	Asistencia de operación dobles, es decir que ha activado varias funciones.	Observe de efectuar un modo operativo correcto (véase indicaciones generales).
	Panel de operación sucio.	Limpiar panel de operación.
<i>Interruptor principal parpadea, el aparato no permite la conexión.</i>	La protección para los niños se ha activado.	Desactivar la protección para los niños (véase cap. funciones especiales).
<i>Las dos zonas de cocción a la derecha se desconectan y se visualiza una H parpadeante.</i>	Las zonas de cocción son desconectadas tras alcanzar una temperatura determinada como protección del grupo de cocción.	Con el resto de las zonas de cocción puede continuar utilizándose, tras enfriar el aparato puede usarse el aparato sin limitaciones.
<i>El aparato se desconecta tras una duración prolongada de cocción.</i>	El aparato se desconecta automáticamente transcurrido 4 horas, si durante este espacio de tiempo no se ha producido ninguna operación adicional. Debido a una equivocación puede suceder que haya tocado ligeramente el interruptor principal y por consiguiente ha desconectado el aparato.	
<i>La zona de cocción se conecta y se desconecta a pesar de no haberse producido cambios.</i>	Este mecanismo protege el grupo de cocción contra sobrecalentamiento y sirve para mantener constante el suministro de calor.	
<i>Los sectores de introducción reaccionan con rapidez distinta al tocarlos.</i>	Los sensores pueden reaccionar de forma distinta.	
<i>La comida necesita bastante tiempo para calentarse.</i>	Existe demasiado comida dentro de la vajilla, la cocción inicial automática ha conmutado de nuevo hacia la graduación de cocción ajustada anteriormente. Vajilla inapropiada. La Olla utilizada tiene un diámetro mayor que el grupo de cocción utilizado. La tensión de red es demasiado baja.	Seleccione un graduación de cocción mayor. Conecte la cocción inicial automática. Preste atención al escoger la vajilla. Utilice una tapa.
	Aumento desproporcionado de la tensión de red, p.ej. debido a un rayo por descarga atómosférica.	Dejar desconectado el aparato mediante clavija de red o magnetotérmicos domésticos durante 5 segundos.
<i>Las indicaciones en el grupo de cocción brillan, en el cuadro de indicación del temporizador brilla constantemente un punto pero el grupo de cocción no se calienta.</i>	El aparato se encuentra en modo de demostración.	Separe el aparato de la red. Conéctelo de nuevo a la red y realice antes de 3 minutos las operaciones siguientes: pulse la tecla + y mantenga el dedo accionado. Toque el interruptor principal  hasta que suene una señal. Retire seguidamente el dedo de inmediato del interruptor principal y a continuación de la tecla +.

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, como así 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. La distancia respecto al suelo intermedio deberá ser mínima de 10 mm.

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 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.

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 60 mm.

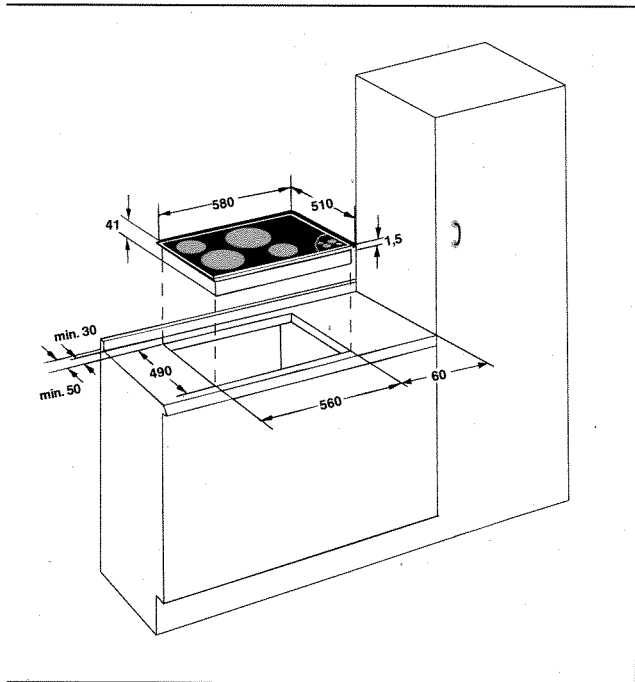
La placa de características indicada abajo se aplica al tipo de aparato descrito en las instrucciones de utilización.

CK 161-114 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-214 400 V 3 N AC	Total 6400W 50 Hz
----------------------------	----------------------

CK 161-514 240 V AC	Total 6400W 50 Hz
------------------------	----------------------

Instrucciones de montaje



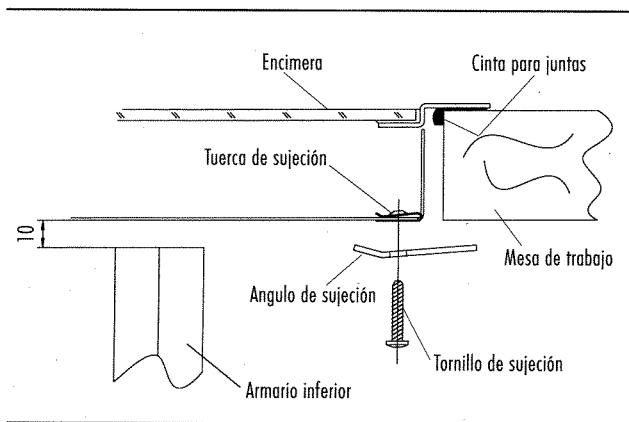
Montaje

1. Confeccionar la abertura según la figura.

2. Retirar la lámina protectora de la cinta de hermetización y colocarla alrededor de la abertura. No superponer la cinta de hermetización en las esquinas, sino colocarlas apretadamente una junto a otra.

Indicación:

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



Montar el ángulo de sujeción adjunto según el croquis.

Enroscar los tornillos de sujeción dependiente del grueso de la mesa de trabajo e inserte el aparato con el sector de operación en la parte derecha anterior.

Tras alinear, articular el ángulo de sujeción debajo de la mesa de trabajo y apretar los tornillos de sujeción.

Indicación:

Por favor debido a motivos de seguridad deberá mantener una separación respecto al armario inferior de 10 mm (véase figura).

Instrucciones de montaje

Conexión eléctrica

Valor de conexión: 6,4 kW

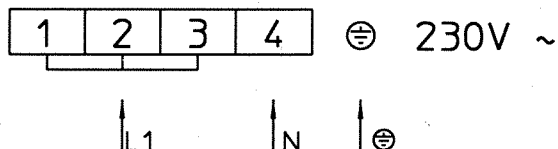
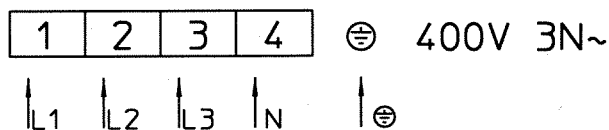
Efectuar la conexión a la red teniendo en cuenta todas las normas correspondientes.

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

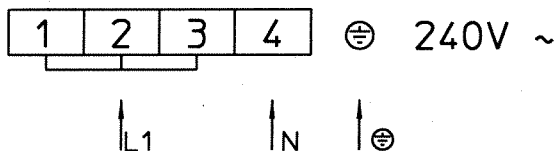
Observar las especificaciones en la placa de características, conectar correctamente el conductor de protección. El cable de conexión deberá conectarse a la red según uno de los esquemas de conexión representados mas adelante.

Fijar nuevamente la caja cubierta.

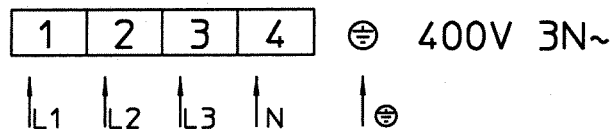
Esquemas de conexión de los elementos calefactores 230 V



Esquemas de conexión de los elementos calefactores 240 V



Esquemas de conexión de los elementos calefactores 400 V



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