

Gaggenau

Use and care manual

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

CX 491 610

Full surface induction cooktop

Table de cuisson induction à pleine surface

Placa de cocción con inducción en toda la superficie

Table of Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
Fire Safety	3
Cooking Safety	3
Burn Prevention	4
Child Safety	4
Cleaning Safety	4
Cookware Safety	5
Proper Installation and Maintenance	5
Electromagnetic interference	6
Cooling fan	6
State of California Proposition 65 Warnings	6
Causes of damage	6
Cooking with induction	7
Benefits	7
Cookware	7
Getting to know your appliance	8
Cooktop	8
Touch display	8
Cooking position displays	9
Scroll function	9
Residual heat indicator	9
Setting the cooktop	10
Switching the cooktop on and off	10
Hibernate mode	10
Setting a cooking position	10
Settings table	11
Booster function	12
Usage restrictions for the booster function	12
Switching the booster function on and off	12
Timer	12
Setting a cooking time	12
When the cooking time has elapsed	13
Safety shut-down	13
Transferring settings	14
Short-term memory	14
Transfer function	14
Clock	15
Setting the clock	15
Display lock for cleaning	15
Child lock	16
Switching the child lock on and off	16

Short-term timer	16
Setting a cooking time	16
When the cooking time has elapsed	16
Options menu	17
Changing settings	18
Calibrating the touch display	18
Setting the brightness	18
Cleaning and care	19
Glass ceramic	19
Cooktop surround	19
Troubleshooting	19
Notes, warnings and error messages	19
Tips	20
Demo mode	21
Info button	21
Normal operating noises of the cooktop	21
Customer service	22

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Examine the appliance after unpacking it. In the event of transport damage, do not plug it in.

Fire Safety

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

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
 - b) Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
 - c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
 - d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
-

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

WARNING

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

- a) **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
 - b) **NEVER PICK UP A FLAMING PAN** – You may be burned.
 - c) **DO NOT USE WATER**, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
 - d) Use an extinguisher **ONLY** if:
 - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.
-

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Cooking Safety

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **NEVER** use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

WARNING

Risk of burns

Only close the appliance cover once the appliance has cooled down. Never turn on the appliance with the appliance cover closed. Don't set down food on appliance cover or use it for keeping food warm.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Burn Prevention

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

WARNING

Risk of burns

If the appliance cover (VD) is fitted: do not close the appliance cover until the appliance has cooled down completely. Do not operate the appliance with the cover closed. Do not use the appliance cover for placing objects or for keeping things warm.

WARNING

Risk of burns

Metallic objects become hot very quickly on the cooktop. Never set down metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop.

WARNING

Risk of burns

After each use, turn off the cooking zone using the control knob. Don't wait until the cooking zone automatically shuts off because there are no cooking vessels on it anymore.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops.

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

WARNING

RISK of injury

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

WARNING

Danger of injury

Cookware may jump upward due to fluid trapped between the cookware bottom and cooking zone. Always keep cooking zone and cookware bottom dry.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

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

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Make sure reflector pans or drip bowls are in place - Absence of these bowls or pans during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

WARNING

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electromagnetic interference

WARNING

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation. Induction cooktops may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into an outlet different than the receiver.

It is the user's responsibility to correct any interference.

CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when standing near an induction cooktop while it is in use. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields from an induction cooktop.

Cooling fan

The cooktop is equipped with a cooling fan on its underside. Should the cooktop lie above a drawer, there must be no objects or paper in it. They may be sucked in and compromise the cooling of the appliance or damage the fan.

There must be a minimum distance of $\frac{3}{4}$ " (20mm) between the content of the drawer and the fan input.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Causes of damage

- **Scratches on glass ceramic surface:** Cookware with rough bottoms will scratch the glass ceramic surface.
- **Salt, sugar and sand:** Salt, sugar or grains of sand will scratch the glass ceramic surface. Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.
- **Overheated cookware:** Avoid heating pots or pans that are empty.
- **Hot cookware:** Never set down hot pans and pots on the control panel or frame. This may cause damage.
- **Hard and sharp objects:** Hard or sharp objects falling on the cooktop may damage it.
- **Boiled-over food:** Sugar and products containing sugar may damage the cooktop. Immediately eliminate spills of these products with a glass scraper.
- **Foils and plastics:** Aluminum foil and plastic will melt on the hot cooking zones. Stove protective film isn't suitable for your cooktop.
- **Unsuitable cleaning agent:** Shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface result from the use of inappropriate cleaning agents and abrasion from cookware.

Cooking with induction

Benefits

When cooking with induction, the heat is generated directly in the bottom of the pot. This provides many benefits for you:

- **Less time spent boiling and frying.** The cookware is heated directly.
- **Energy-saving.**
- **Easier care and cleaning** Overflowing foods don't burn onto the cooktop as quickly.
- **Controlled heat supply and safety.** The induction generates or interrupts the supply of heat immediately after each operation. Heating is interrupted if you remove the cookware from the cooking zone, even if the cooking zone is still on.

Cookware

Appropriate cookware

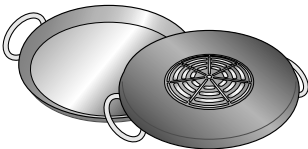
Use only ferromagnetic dishes made of enameled steel, cast iron or special induction dishes made of stainless steel.

Other cookware for induction

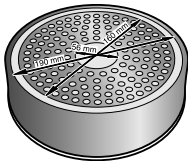
There are other types of cookware especially made for induction cooking whose base is not entirely ferromagnetic.



When using large cookware on a smaller ferromagnetic area, only the ferromagnetic zone heats up, so heat might not be uniformly distributed.



Pans with aluminium areas inserted in the base reduce the ferromagnetic area, so less heat may be supplied and the pan may be difficult to detect or not be detected at all.



Inappropriate cookware

Don't use cookware made of conventional stainless steel, glass, ceramics, copper or aluminum.

Checking dishes

Your dishes are suitable if the pot or pan bottom attracts magnets. Pot manufacturers generally indicate whether cookware is suitable for induction cooking.

Cookware bottom

The composition of the cookware bottom can affect the cooking result. The material of the cookware bottom should evenly distribute the heat. A good choice is, for instance, a sandwich bottom made of stainless steel.

Empty cooking vessels or cookware with a thin bottom

WARNING

Risk of burns

Do not heat empty cooking vessels or cookware with a thin bottom. This may cause an empty cooking vessel to heat up so quickly that the safety lock isn't activated in time and a high temperature is reached. The cookware bottom may melt and damage the glass ceramics of the cooktop. Don't touch the hot cooking vessel. Turn off the cooking zone. If the cooktop doesn't work after the cooking zone has cooled down, please call customer service.

Pot detection

The position, size and shape of the cookware used is automatically detected by the cooktop. Sizes with a diameter of 3" (80mm) to 13¼" (340mm) are suitable.

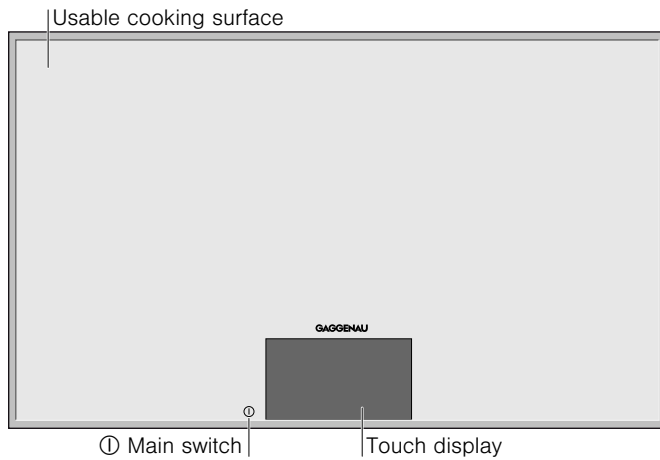
Note: The cooking position indicators may differ from the actual size and shape of the cookware. This is normal and does not adversely affect the correct operation of the cooktop.

Getting to know your appliance

Cooktop

The cooktop has full area induction. You can place the cookware anywhere on the entire usable cooking surface. The position, size and shape of the cookware used is automatically detected.

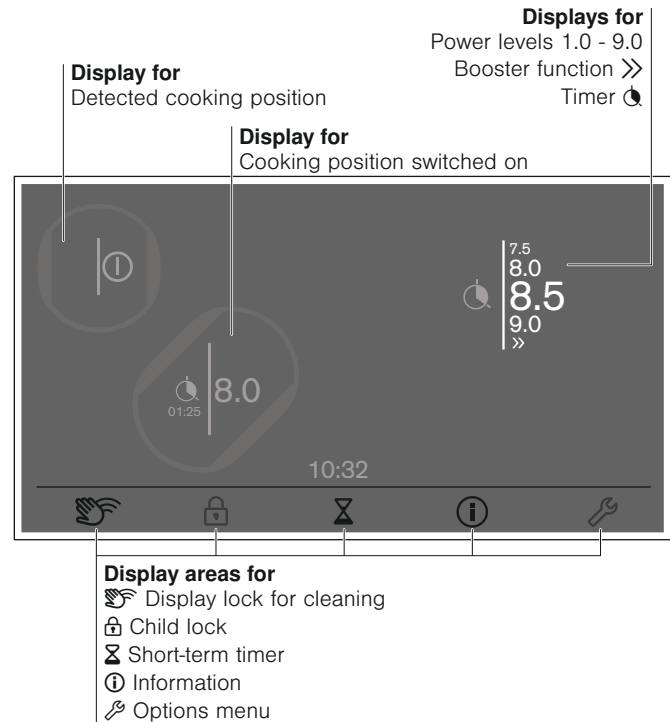
Note: Only 2 cooking positions may be used at the same time on each side of the cooktop.



Touch display

The touch display can be operated easily with your fingers. Activate the desired function by briefly touching the corresponding display area or areas within the display.

Note: The relevant function is activated only after you take your finger away.



CAUTION

Never place hot cookware in the touch display area. The electronics could overheat.

Note: Always keep the display dry. Moisture adversely affects correct operation.

Cooking position displays

Detected cooking position



The displayed cooking position has been detected. To select the cooking position, touch the ① symbol.

Selected cooking position



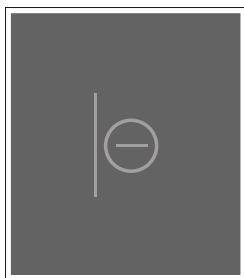
The displayed cooking position has been selected. You can set the power level.

Cooking position switched on



The displayed cooking position has been switched on. The set power level lights up in the display.

Other displays



The displayed cooking position cannot be set.

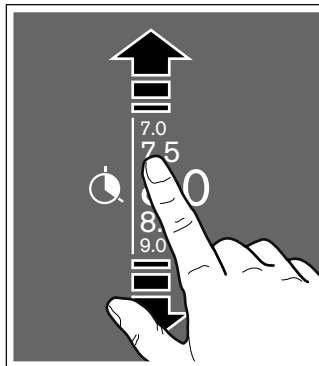
The possible causes may be:

- Only 2 cooking positions may be used at the same time on each side of the cooktop.
- The cookware is not suitable for induction cooking.

Scroll function

With the scroll function, you can change different adjustment values such as power levels, cooking duration and time, as well as other values in the Options menu.

First select the value you wish to adjust. Then touch the display area and slide your finger up or down.



Residual heat indicator

The cooktop has a residual heat indicator (⏏) for each side of the cooktop, which indicates any cooking positions that are still hot. Do not touch the cooking positions or the side of the cooktop with this display. Even if the cooktop is already off, ⏏ will stay lit for as long as the cooking positions are still hot.





Setting the cooktop

In this chapter you will learn how to adjust the cooking zones. In the setting chart you will find heat levels and cooking times for various dishes.

Switching the cooktop on and off

Use the main switch to switch the cooktop on and off.

To switch on: touch the  symbol. The indicator above the main switch lights up. After a short activation time, the cooktop is ready for operation.

To switch off: touch the  symbol. The indicator in the display switches off. All cooking positions are switched off. Hibernate mode is activated. See section Hibernate mode.

The heat indicator remains lit until the cooking positions have cooled down sufficiently.

Note: The cooktop switches off automatically if all cooking positions have been switched off for more than 60 seconds and you do not make any settings on the touch display.

Hibernate mode

As soon as you switch off the cooktop, Hibernate mode is activated for a set duration. The lamp above the main switch flashes. Only after this duration has passed does the cooktop switch off completely. During Hibernate mode, you can switch the appliance on again using the main switch. The appliance is immediately ready for use.

Note: To find out how to change the duration of the Hibernate mode, see section Options menu.

Setting a cooking position

Use the scroll function to set the desired power level.


Power level 1.0	= Lowest power
Power level 9.0	= Highest power

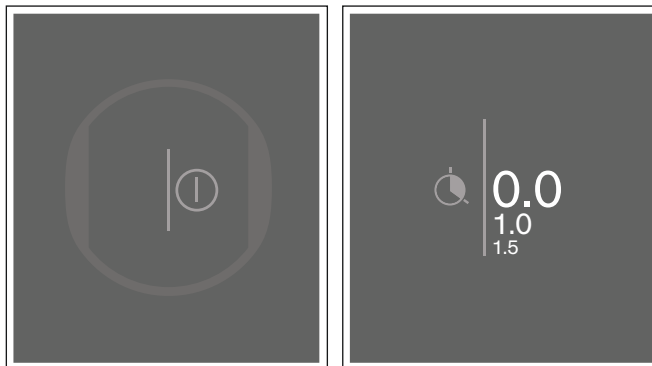
Each power level has an intermediate level. This is identified with x.5.

Note: To find out how to deactivate the intermediate levels, see section Options menu.

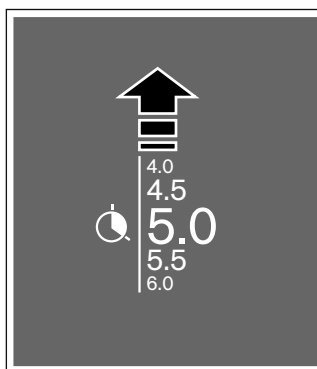
Setting the power level

The cooktop must be switched on.

- 1 Place cookware on the cooking surface.
- 2 Touch the  symbol of the cooking position in the display. **0.0** lights up in the display.



- 3 In the next 4 seconds, slide your finger up and set the desired power level.



Switching off the cooking position

Slide your finger down until **0.0** appears. The cooking position switches off and appears as a detected cooking position after approx. 4 seconds.

Settings table

The following table provides some examples. Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

Note: During cooking, stews or liquid meals such as soups, sauces or drinks can heat up too quickly unnoticed and overflow or spatter. For this reason we recommend that you stir continuously, gradually heating the food at a suitable power level.

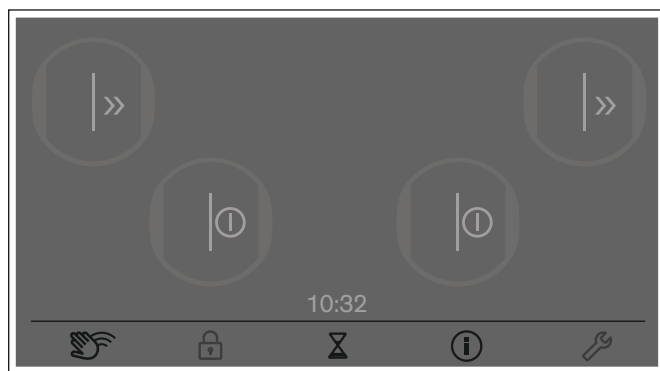
Cooking power	Type of cooking	Examples
9.0	Pre-heating	Water
	Frying	Meat
	Heating	Oils, Liquids
	Boiling	Soups, Sauces
9.0 - 8.5	Blanching	Vegetables
8.0 - 6.0	Roasting	Meat, Potatoes
7.0 - 5.0	Roasting	Fish
7.0 - 6.0	Frying	Dishes made from flour, Dishes made from eggs
	Cooking uncovered	Liquids
6.0 - 5.0	Browning	Flour, Onions
	Toasting	Almonds, Breadcrumbs
	Frying	Bacon
	Reducing	Stock, Sauces
5.0 - 4.0	Slow cooking, uncovered	Potato balls, Vegetable soup, Meat soup, Poached eggs
4.0 - 3.0	Slow cooking, uncovered	Sausages heated in water
5.0 - 4.0	Steaming	Vegetables, Potatoes, Fish
	Light frying	Vegetables, Fruit, Fish
	Roasting	Meat roll, Roast, Vegetables
3.5 - 2.5	Roasting	Goulash
4.5 - 3.5	Cooking covered	Soups, Sauces
3.5 - 2.5	Defrosting	Deep-frozen products
3.0 - 2.0	Absorbing water	Rice, Dried beans
	Setting	Dishes made from eggs
2.0 - 1.0	Heating/Keeping warm	Soups, Stew, Vegetables in a sauce
	Melting	Butter, Chocolate

Booster function

With this function, your food is heated even more quickly than with power level **9.0**. The booster function briefly increases the maximum output of the selected cooking position.

Usage restrictions for the booster function

You can only activate the booster function once on the right and left halves of the cooktop. If a second cooking position is switched on or is already in operation, the booster function will not be available or is deactivated and the cooking position returns to power level **9.0**.



Switching the booster function on and off

The hotplate must be selected.

Switching on: Slide your finger up until the boost function is set. »» appears in the hotplate display. The function has been activated.

Switching off: Slide your finger downwards. The function is deactivated. To switch the hotplate off completely, slide your finger down until **0.0** appears in the display.


Note: Under certain circumstances, the booster function may switch off automatically to protect electronic components of the cooktop against overheating.

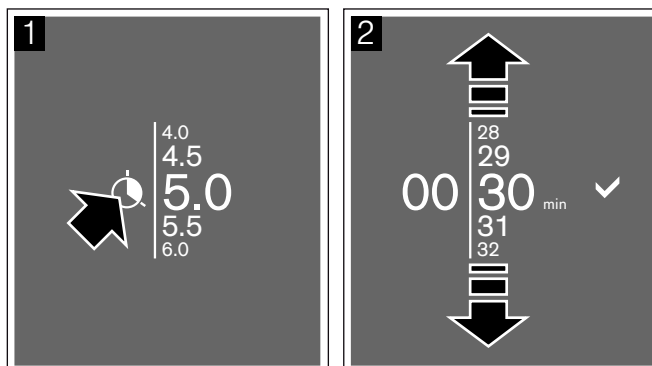
Timer

With the timer, you can switch a cooking position off automatically after a set cooking time.

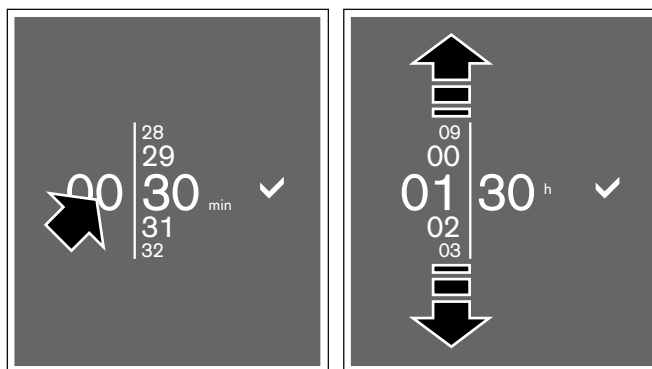
Setting a cooking time


The cooking position must be selected and the power level set.

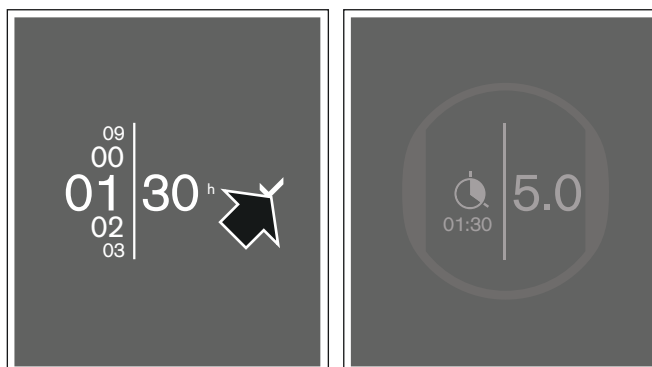
- 1 Touch the  symbol. **00|00** ^h_{min} lights up in the cooking position display.
- 2 In the next 4 seconds, slide your finger up or down and set the desired cooking time in minutes.



- 3 Select hours. Slide your finger up or down and set the desired cooking time in hours.





- 4 Touch the  symbol. The set cooking time has been applied. The cooking time starts counting down in the display.





When the cooking time has elapsed

When the cooking time has elapsed, the cooking position switches off. A signal sounds. **00.00** ^h_{min} and power level **0.0** light up in the cooking position display.


Note: You can set a cooking time of up to 9 hours and 59 minutes. Depending on the power level set, the cooking position may also switch off before the cooking time has elapsed. See section Safety shut-down.

To correct the cooking time: select the cooking position and touch the  symbol. Reset the cooking time. To apply the cooking time, touch the  symbol.

To delete the cooking time: select the cooking position and touch the  symbol. To delete the cooking time, return to **00|00** ^h_{min} and touch the  symbol.

Safety shut-down

If a cooking position is in use for a long time without the settings being changed, the safety shut-down is activated.

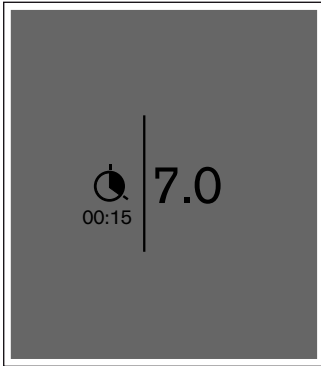
The cooking position switches off. "Cooking position in use for too long" appears in the display. Touch the  symbol. The display goes out. You can make new settings.

When the safety shut-down is activated depends on the power level which has been set. For more information, see section Resolving malfunctions.

Transferring settings

Short-term memory

As soon as you lift the cookware or move it on the cooktop, all settings of the cooking position are saved for a short time (10-90 seconds). The cooking position does not heat.



Note: For the duration of the short-term memory, you can change the settings of the cooking position (exception: booster function and timer).

Place the cookware back onto the same position within the duration of the short-term memory. The settings are automatically applied. The cooking position heats up.

Notes

- If the position differs significantly from the original position, use the transfer function
- To find out how to change the duration of the short-term memory, see section Options menu.


Transfer function

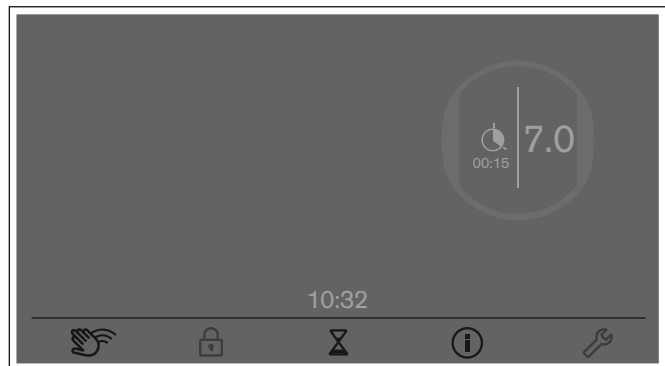
With this function, you can transfer the settings of one cooking position to another cooking position.

- 1 Place the cookware at another position on the cooking surface within the duration of the short-term memory. The new cooking position is detected.

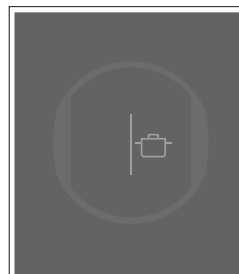


Note: The transfer function is no longer available if you:

- make a setting in the meantime (exception: settings on the cooking position with short-term memory)
 - move the cookware again
- 2 Touch the  symbol. The settings have been transferred.





Note:




If this symbol appears in the cooking position display, the settings could not be transferred fully. Lift the cookware or move it on the cooking surface. Make the settings for the cooking position again.


Setting the clock

The cooktop must be switched on.

- 1 Touch the  symbol. The Options menu is displayed.
- 2 Touch the "Clock" display area. The time format and the time set are shown in the display.
- 3 Select the time format and set the clock with the scroll function.
- 4 Touch the  symbol on the bottom right. The clock is set.

If you wipe over the display while the cooktop is switched on, settings may be altered. To prevent this from happening, your cooktop has a display lock.

To switch on: touch the  symbol. A signal sounds. The display is locked for 20 seconds. The remaining duration appears in the display. You can now wipe over the display without altering any settings.

Switching off: In order to switch off the display lock before the time elapses, touch the  symbol and then the "Switch off" display area.

Note: The main switch is excluded from the display lock. You can switch off the cooktop at any time.


Child lock


You can use the child lock to prevent children from adjusting the cooktop.

Note: If a cooking position is switched on, the child lock is not available.

Switching the child lock on and off

The cooktop must be switched on.

To switch on: Touch the  symbol. The cooktop is locked.

To switch off: Touch the  symbol and then the "Switch off" display area. The cooktop is unlocked.


Note: There are different settings available for the child lock (automatic, manual, off). To find out how to change the settings, see section Options menu.

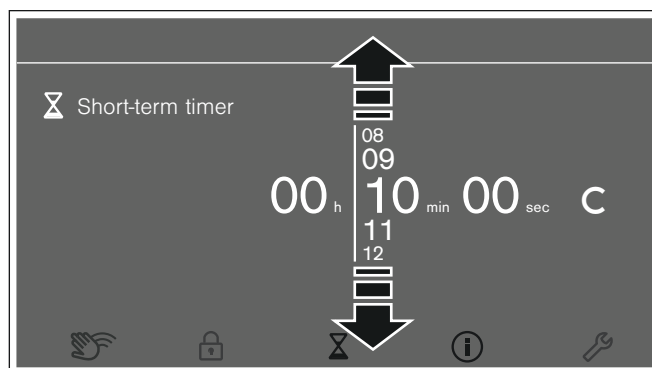
Short-term timer


With the short-term timer, you can set a cooking time of up to 9 hours, 59 minutes and 59 seconds. It runs independently of the cooktop.

This function does not automatically switch off a hotplate.

Setting a cooking time

- 1 Touch the  symbol. 0 h|00 min 00 sec appears in the display.
- 2 In the next 10 seconds, slide your finger up or down and set the desired cooking time in minutes.






- 3 Select hours and seconds. Slide your finger up or down and set the desired cooking time.
- 4 Touch the  symbol. The cooking time starts counting down in the display.



When the cooking time has elapsed

An audible signal sounds once the cooking time has elapsed. 00.00 ^{min}/_{sec} appears in the display. Touch this display. The short-term timer is switched off.

To correct the cooking time: touch the  symbol and reset the cooking time. Touch the  symbol to apply the cooking time which has been set.

To delete the cooking time: touch the  symbol and then touch the **C** symbol.

Options menu

Your appliance has various default settings. You can adapt these settings to your own needs.


Note: If a cooking position is switched on, the Options menu is not available.

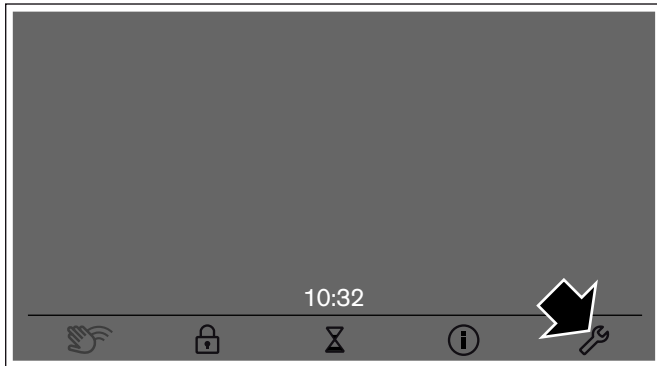
Setting	Description / Options
Touch display	You can change the brightness of the display and calibrate the display. The calibration optimizes the display's responsiveness to touch. <ul style="list-style-type: none">● Brightness (medium*)● Calibration
Clock	You can set the clock and choose a time format. <ul style="list-style-type: none">● 12 hour display● 24 hour display*● Clock
Signal tone	You can switch the appliance's signal tones on and off. <ul style="list-style-type: none">● Signal tones on*● Only operation error signal on● Signal tones off
Hibernate mode	You can set the duration of the Hibernate mode. After the specified period, the appliance will switch off completely. While in Hibernate mode, the appliance is ready to operate immediately. 0.5-72 hours (1 hour*)
Power management	You can limit the total power of the cooktop and adjust it to match your local mains connection. To make this adjustment, contact your fitter. 600-7200 Watts (7200 Watts*)
Power levels	You can select 9 or 17 power levels. If there are 17 power levels, you can also select additional intermediate levels for more precise settings. <ul style="list-style-type: none">● 17 power levels*● 9 power levels
Child lock	You can lock the cooktop and prevent children from changing settings. <ul style="list-style-type: none">● Manual* - The child lock must always be switched on and off manually● Automatic - The child lock is always activated automatically when you switch the cooktop off● Off - The child lock is not available
Short-term memory	You can set the duration of the short-term memory. As soon as you lift or move the cookware, all of the settings for the hotplate are saved for this amount of time. 10-90 seconds (30 seconds*)
Language	You can choose from 15 languages (English*).
Demo mode	You can use the appliance without the heating function for demonstration purposes. Set the Demo mode within 3 minutes of switching the appliance on. <ul style="list-style-type: none">● Off*● On
Default settings	You can reset all settings to the factory default settings.



* Default settings

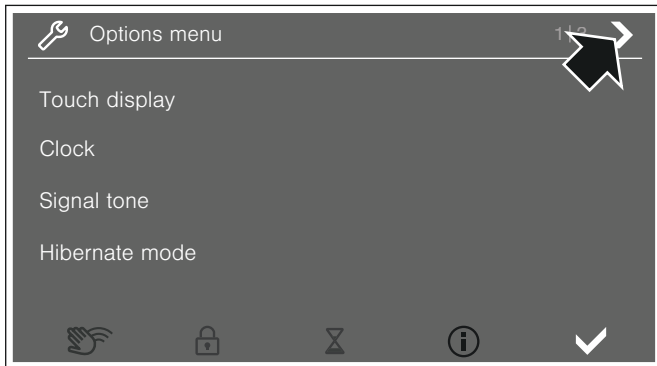
Changing settings

The cooktop must be switched on.

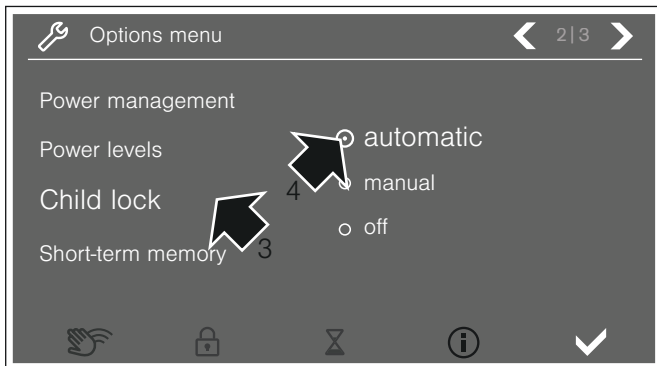
- 1 Touch the  symbol. The Options menu is displayed.




- 2 To scroll, touch the  or  symbols.



- 3 Touch the display area for the desired setting.
- 4 Set the desired value or option.




- 5 Touch the  symbol. The setting has been saved.

Calibrating the touch display


With this function, you can adapt the precision of your finger pressure for inputs on the display.

Note: The touch display is precalibrated ex works. However, recalibration may be necessary to improve the precision of the inputs on the touch display.



- 1 Touch the  symbol. The Options menu is displayed.
 - 2 Touch the “**Touch display**” display area. The brightness and calibration settings appear in the display.
 - 3 Touch the “**Calibration**” display area.
 - 4 Follow the instructions on the display.
- The touch display has been calibrated.

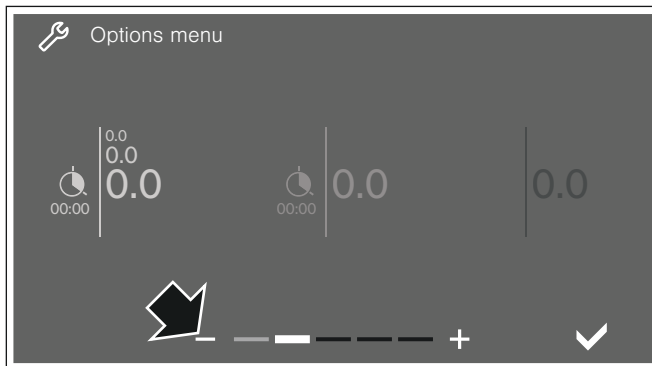
Setting the brightness


With this option, you can change the brightness of the touch display.

- 1 Touch the  symbol. The Options menu is displayed.
- 2 Touch the “**Touch display**” display area. The brightness and calibration settings appear in the display.
- 3 Touch the “**Brightness**” display area. The display to set the brightness of the touch display appears.



- 4 Touch the  or  symbol and set the desired brightness.



- 5 Touch the  symbol. The setting has been saved.

Cleaning and care

The information in this section provides help on how best to care for your cooktop. Suitable cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Glass ceramic

Clean the cooktop after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the cooktop when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Heavy deposits of dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

You can also obtain a suitable glass scraper from our after-sales service or from the e-Shop.

Cooktop surround

To prevent damage to the cooktop surround, please observe the following instructions:

- Use only warm, soapy water.
- Do not use harsh or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

Troubleshooting

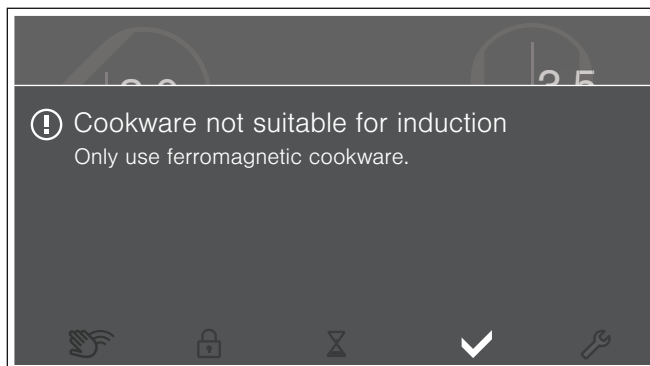
When a malfunction occurs, it is often caused by something small. Please take into account the following notes and tips before calling customer service.

Notes, warnings and error messages

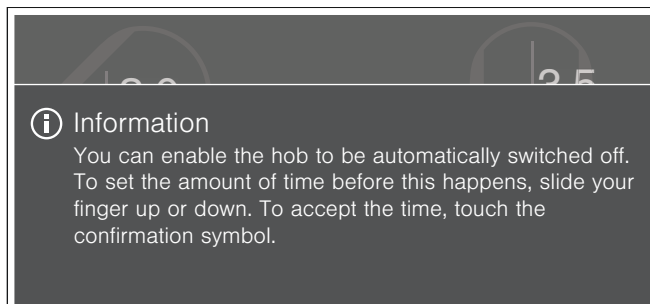
If a problem occurs, notes, warnings or error messages are automatically shown in the display.

Notes

Notes are displayed if the cooktop requires a change of the current cooking situation. However, the user can also call up notes. See section Info button.



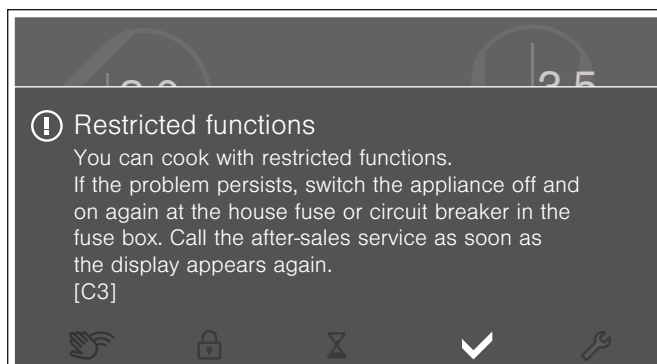
To close the notes, touch the ✓ display area.



Note: Notes are displayed with a blue line.

Warnings

Warnings are displayed if an error occurs within the appliance which means you can only continue to use the cooktop with limitations. Follow the instructions on the display and touch the ✓ display area to close the warning.



Notes

- Warnings are displayed with a red line.
- For some warnings, an error code is displayed (e.g.: [C3])

If necessary, specify the error code when you contact the after-sales service.

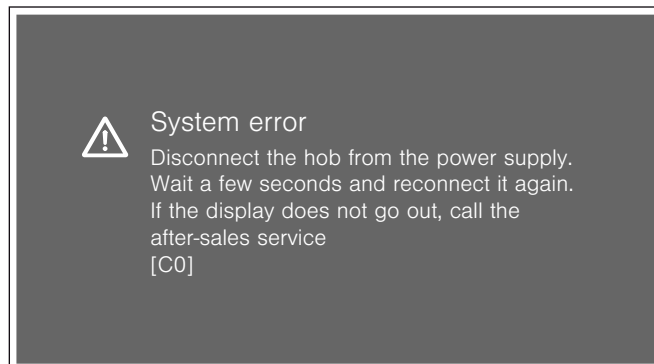
Tips

Problem	Remedy
The size or shape of the cookware is not displayed correctly on the Touch display.	Differences in how the cookware is shown on the display are normal and do not adversely affect the correct operation of the cooktop (particularly small cookware is shown as a round hotplate). Two hotplates that are quite close to each other may be displayed as one hotplate. Redistribute the cookware. Never place the cookware outside of the usable cooking surface.
The hotplate power level cannot be increased.	The overall output of the cooktop has been limited. Adjust the overall output under “ Power management ” in the Options menu. Very large cookware may affect the maximum power level of other hotplates on the same half of the cooktop. Redistribute the cookware.
The booster function has been deactivated or cannot be activated.	You can only activate the booster function once on the right and left-hand halves of the cooktop. If a second hotplate is switched on or is already in operation, the booster function will not be available or is deactivated and the hotplate returns to power level 9.0 . The overall output of the cooktop has been limited. Adapt the overall output under “ Power management ” in the Options menu.
An audible signal sounds if there is an object on the touch display.	Remove the object and acknowledge the indicator on the display. You can now reset the cooktop.

Error messages

Error messages are displayed if errors or malfunctions occur within the appliance with the result that you cannot continue to use the cooktop.

Disconnect the appliance from the power supply. Wait a few seconds and reconnect it. If the display appears again, call the after-sales service.




Note: For some error messages, an error code is displayed (e.g.: [C0])



If necessary, specify the error code when you contact the after-sales service.

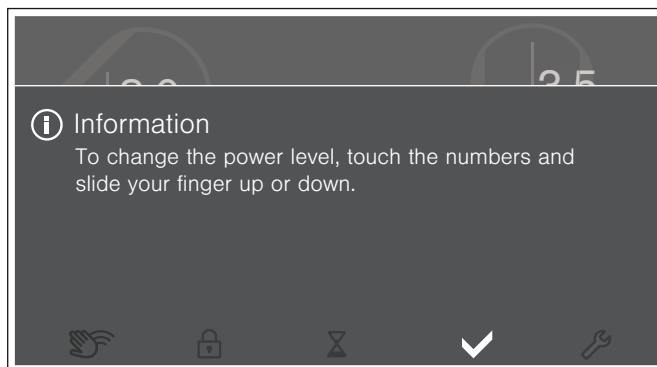
Problem	Remedy
The cookware is not detected.	The cookware is outside the appropriate size. Sizes with a diameter of 90 to 340 mm are suitable. There may be liquid under the cookware. Ensure that the base of the cookware is dry. The cookware may not be suitable for induction cooking.
The cooktop switches off automatically	If no hotplate is in operation on the cooktop and you do not change the settings for a prolonged period of time, the cooktop will automatically switch off.
The hotplate cannot be adjusted.	Only 2 hotplates can be in operation on each side of the cooktop. An item of cookware in the centre of the cooktop occupies one hotplate on each side of the cooktop. You can only set one other hotplate for each side of the cooktop. The cookware may not be suitable for induction cooking.
The hotplate settings are not transferred when the cookware is moved.	Move the cooking container more slowly over the cooktop or use the transfer function.
The cooktop responds unusually or can no longer be operated correctly.	Disconnect the appliance from the power supply. Wait a few seconds and reconnect it.

Demo mode

If the  symbol appears in the display, the demo mode is activated. The appliance does not heat up. Disconnect the appliance from the power supply. Wait a few seconds and reconnect it. Then switch off the Demo mode in the Options menu within the first 3 minutes.

Info button

With the Info button, you can request important additional information on the function currently being used. To call up the information, touch the  display area. The information appears. To close the Information, touch the  display area.



Normal operating noises of the cooktop

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. They may generate heat directly on the bottom of the cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on the way they've been manufactured. These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once water or food is placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It's caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount and method of preparation of the food.

Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Fan noises

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

The noises described are a normal element of the described induction technology and shouldn't be regarded as defects.

Customer service

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We work hard to help solve problems quickly and without unnecessary service calls, getting your appliance back up and running correctly in the least amount of time possible.

When you call, please indicate the product number (E-Nr.) and serial number (FD-Nr.) so that we can support you in a qualified manner. You will find the type plate with these numbers on the bottom of the appliance. To avoid having to search for a long time when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Customer Service

Please read the use and care instructions provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance. This could result in a service call that instead of fixing a mechanical issue is only needed for customer education. Such calls are not covered by the appliance warranty.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

USA 877 442 4436
 toll-free

CANADA 800 828 9165

You can rely on the manufacturer's expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.

Table des Matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	24
Sécurité-incendie	24
Sécurité de cuisson	25
Prévention des brûlures	25
Sécurité des enfants	26
Consignes en matière de nettoyage	26
Sécurité pour la batterie de cuisine	26
Installation et entretien corrects	27
Perturbations électromagnétiques	27
Ventilateur de refroidissement	28
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie	28
Éléments qui peuvent endommager l'appareil	28
La cuisson par induction	29
Avantages	29
Ustensiles de cuisson	29
Se familiariser avec votre appareil	30
Table de cuisson	30
Écran tactile	30
Affichages de la position de cuisson	31
Fonction de défilement	31
Indicateur de chaleur résiduelle	31
Réglage de la table de cuisson	32
Allumer et éteindre la table de cuisson	32
Mode veille	32
Régler une position de cuisson	32
Tableau des réglages	33
Fonction booster	34
Limitations d'utilisation de la fonction booster	34
Activer et désactiver la fonction booster	34
Minuterie de programmation	34
Réglage de la durée	34
Après écoulement de la durée	35
L'interruption de sécurité	35
Transfert des réglages	36
Mémoire courte durée	36
Fonction Validation	36
Horloge	37
Programmation de l'horloge	37
Verrouillage écran pour le nettoyage	37

Sécurité enfants	38
Activer et désactiver la sécurité enfants	38
Minuterie	38
Réglage de la durée	38
Après écoulement de la durée	38
Menu d'options	39
Modifier les réglages	40
Calibrage de l'écran tactile	40
Réglage de la luminosité	40
Nettoyage et entretien	41
Vitrocéramique	41
Environs de la table de cuisson	41
Remédier aux dérangements	41
Notes, avertissements et messages d'erreur	41
Conseils	42
Mode démonstration	43
Bouton d'information	43
Bruits normaux émis par la table de cuisson	44
Service après-vente	44

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

Sécurité-incendie

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

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

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

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

- a) Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
 - b) Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilee, steak au poivre flambé).
 - c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
 - d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.
-

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

- a) **ÉTOUFFER LES FLAMMES** à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. **FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.**
- b) **NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE.** Vous pourriez vous brûler.
- c) **NE PAS UTILISER D'EAU,** y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- d) Utiliser un extincteur uniquement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de **CLASSE ABC**, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. **NE JAMAIS** utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Ne fermez pas le couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte **EN MARCHE** pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilé, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Seulement si le couvercle (VD) est monté : ne fermez pas couvercle avant le refroidissement de l'appareil. N'allumez jamais l'appareil lorsque le couvercle est fermé. N'utilisez pas le couvercle pour maintenir au chaud ou déposer des objets.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Les objets en métal chauffent très vite sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal sur la table de cuisson (couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles).

AVERTISSEMENT

Risques de brûlures

Après chaque utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide du bouton de réglage. N'attendez pas que la zone de cuisson s'éteigne automatiquement parce qu'il n'y a plus de récipient de cuisson sur la zone.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utilisez seulement des casseroles conçues pour les tables de cuisson en céramique.

Tourner toujours les poignées au qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inammables, de déversements et de brûlures.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Risques de blessures

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

AVERTISSEMENT

Risques de blessures

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

Installation et entretien corrects

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

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

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

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

S'assurer que les cuvettes de propreté ou cuvettes ramasse-gouttes sont bien en place - L'absence de ces cuvettes pendant la cuisson risque d'abîmer le câblage ou les composants inférieurs.

AVERTISSEMENT

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter toute mise en circuit accidentelle.

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent perturber la réception radio et télévision. En cas de perturbation de la réception, l'utilisateur devrait essayer d'y remédier en :

- Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
 - Branchant le récepteur dans une prise de courant autre que celle du récepteur.
-

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

Ventilateur de refroidissement

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

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

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

- **Égratignures sur les surfaces en céramique** : les dessous rugueux des ustensiles de cuisine peuvent endommager la céramique.
- **Sel, sucre et sable** : le sel, le sucre et le sable peuvent égratigner la céramique. N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail ou comme endroit pour déposer des objets.
- **Ustensiles de cuisine surchauffés** : évitez de faire chauffer des ustensiles vides.
- **Ustensiles de cuisine chauds** : placez les casseroles et les chaudrons chauds sur la zone d'opération ou sur les rebords. Cela peut causer des dommages.
- **Objets durs ou coupants** : des objets durs ou coupants qui tombent sur la plaque chauffante peuvent l'endommager.
- **Plats qui débordent** : du sucre ou des produits sucrés peuvent endommager la plaque chauffante. Enlevez immédiatement ces produits avec un grattoir en verre.
- **Aluminium et plastique** : le papier d'aluminium et les plats en plastiques vont fondre sur des plaques chauffantes en fonction. Le papier protecteur pour les fours ne convient pas à votre table de cuisson.
- **Nettoyants non appropriés** : une décoloration métallique et chatoyante de la céramique peut être causée par l'utilisation de nettoyants non appropriés ou de l'abrasion des ustensiles de cuisine.

La cuisson par induction

Avantages

En cuisson par induction, la chaleur est générée directement dans le fond de l'ustensile de cuisson. Les avantages de cette méthode sont nombreux :

- **gain de temps à la cuisson** : l'ustensile de cuisson est chauffé directement,
- **économie d'énergie**,
- **entretien et nettoyage plus faciles** : les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement,
- **apport contrôlé de chaleur et sécurité** : l'induction produit l'apport de chaleur et l'interrompt après chaque action de commande. Le chauffage s'interrompt lorsque vous enlevez l'ustensile du foyer même si ce dernier est encore allumé.

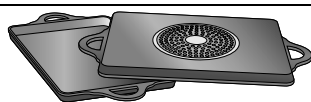
Ustensiles de cuisson

Ustensile de cuisson approprié

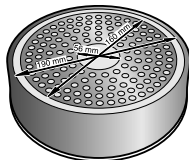
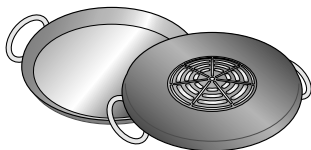
Utilisez seulement des ustensiles ferromagnétiques en acier émaillé ou fonte ou des ustensiles spéciaux pour l'induction, en acier inoxydable.

Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.

Ustensiles de cuisine inappropriés

N'utilisez pas des ustensiles de cuisine fabriqués en acier inoxydable conventionnel, en verre, en céramique, en cuivre ou en aluminium.

Contrôle de l'ustensile de cuisson

Les casseroles et poêles sont adaptées si leur fond attire un aimant. Généralement, les fabricants de casseroles indiquent si leurs produits sont compatibles avec le mode de cuisson par induction.

Fond des ustensiles

La nature du fond des ustensiles de cuisson peut influencer sur le résultat. Le matériau du fond des ustensiles doit répartir la chaleur de manière régulière. Par exemple, les fonds sandwich en acier inoxydable conviennent bien.

Récipients de cuisson vides ou ustensile de cuisson à fond mince

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Ne faites pas chauffer de récipients de cuisson vides, ni d'ustensiles de cuisson à fond mince. Un récipient de cuisson vide peut chauffer tellement vite que la coupure de sécurité ne pourra pas réagir à temps et que la température atteinte risque d'être très élevée. Le fond du récipient peut fondre et endommager la vitrocéramique de la table. Ne touchez pas au récipient de cuisson brûlant et éteignez le foyer. Si la table de cuisson ne fonctionne pas après refroidissement du foyer, appelez le service après-vente.

Détection des casseroles

La position, la taille et la forme des ustensiles de cuisine sont détectées automatiquement par votre table de cuisson. Les ustensiles d'un diamètre allant de 3" (80mm) à 13¼" (340mm) sont acceptés.

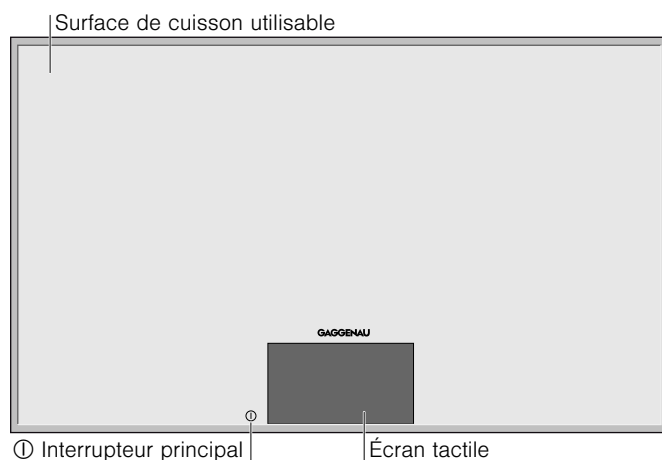
Remarque : Les indicateurs de la position de cuisson affichés peuvent varier de la taille ou de la forme réelle de votre ustensile. Cela est tout à fait normal et n'affecte en rien l'opération normale de la table de cuisson.

Se familiariser avec votre appareil

Table de cuisson

La table de cuisson comprend une induction sur toute sa surface. Vous pouvez placer des ustensiles de cuisine à n'importe quel endroit sur toute la surface de cuisson. La position, la taille et la forme des ustensiles de cuisine sont détectées automatiquement.

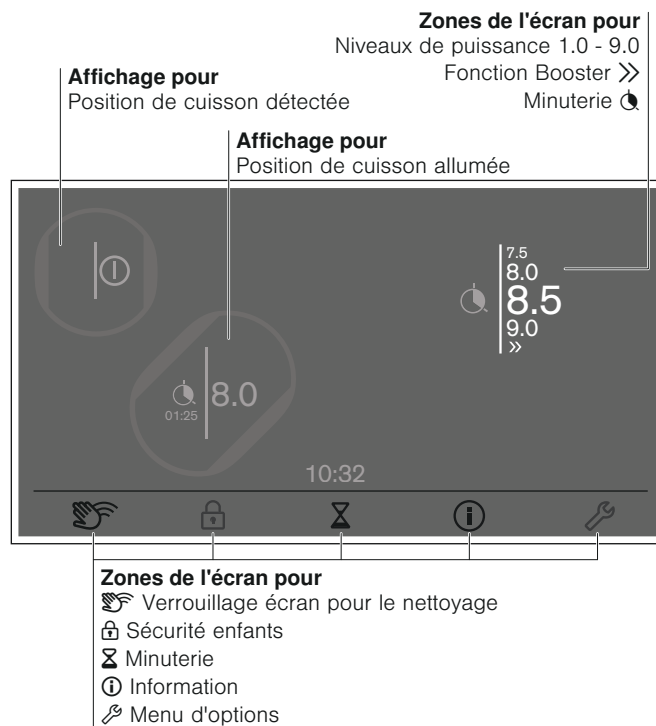
Remarque : Seulement 2 positions de cuisson peuvent être utilisées simultanément de chaque côté de la table de cuisson.



Écran tactile

L'écran tactile peut être employé facilement avec vos doigts. Activez la fonction de votre choix en touchant brièvement la zone d'affichage correspondante ou les zones à l'écran.

Remarque : La fonction en question est activée seulement lorsque vous retirez votre doigt.



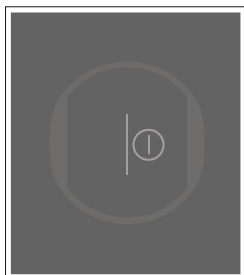
⚠ ATTENTION

Ne placez jamais un ustensile de cuisine chaud sur une zone d'affichage de l'écran tactile. Ceci pourrait faire surchauffer les composants électroniques.

Remarque : Assurez-vous que l'écran demeure toujours sec. L'humidité nuit au bon fonctionnement de l'écran tactile.

Affichages de la position de cuisson

Position de cuisson détectée



La position de cuisson affichée a été détectée. Pour choisir la position de cuisson, touchez le symbole ①.

Position de cuisson sélectionnée



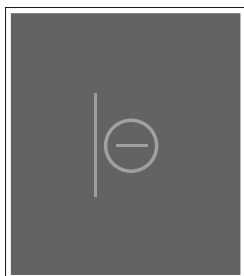
La position de cuisson affichée a été sélectionnée. Vous pouvez maintenant régler le niveau de puissance.

Position de cuisson allumée



La position de cuisson affichée a été allumée. Le réglage du niveau de puissance s'allume à l'écran.

Autres affichages



La position de cuisson affichée ne peut pas être réglée.

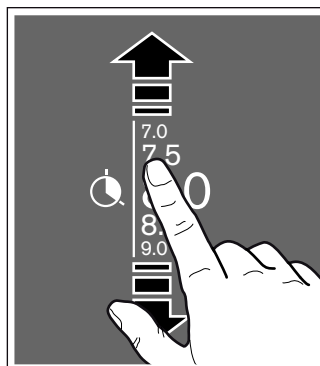
Les causes possibles sont :

- Seulement 2 positions de cuisson peuvent être utilisées simultanément de chaque côté de la table de cuisson.
- Les ustensiles de cuisine ne sont pas appropriés pour l'induction.

Fonction de défilement

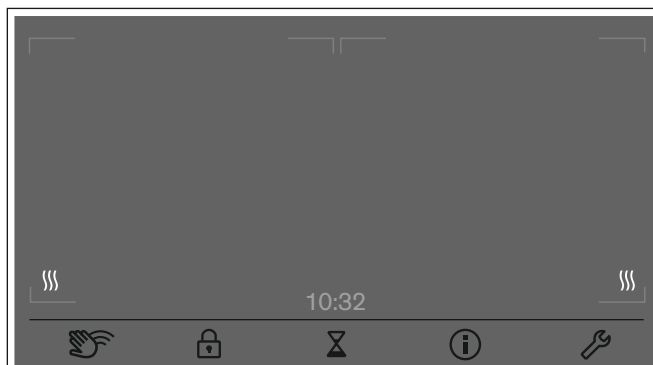
Avec la fonction de défilement, vous pouvez ajuster les différentes valeurs comme les niveaux de puissance, la durée ou le temps de cuisson et plusieurs autres réglages du menu des options.

Choisissez d'abord la valeur à ajuster. Touchez ensuite l'écran et faites glisser votre doigt vers le haut ou le bas.



Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle 〰️ pour chacun de ses côtés et qui indique les positions de cuisson qui sont encore chaudes. Ne touchez pas les positions de cuisson ou le côté de la table de cuisson affichant cet indicateur. Même si la table de cuisson est désactivée, le symbole 〰️ demeurera allumé tant que les positions de cuisson sont chaudes.





Réglage de la table de cuisson

Ce chapitre vous explique comment régler les foyers. Vous trouverez dans le tableau de réglage les niveaux de puissance et durées de cuisson pour différents aliments.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson à l'interrupteur principal.

Allumer : touchez le symbole . L'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Après une courte période d'activation, la table de cuisson sera prête à être utilisée.

Eteindre : touchez le symbole . L'indicateur à l'écran s'éteint. Toutes les positions de cuisson seront désactivées. Le mode veille est activé. Consultez le chapitre Mode veille.

L'indicateur de chaleur reste allumé jusqu'à ce que les positions de cuisson soient refroidies.

Remarque : La table de cuisson s'éteindra automatiquement si toutes les positions de cuisson ont été désactivées pendant plus de 60 secondes et que vous ne modifiez aucun réglage sur l'écran tactile.

Mode veille

Dès que vous éteignez la table de cuisson, l'état de veille est activé pour une durée réglée. La lampe audessus de l'interrupteur principal clignote. Seulement après écoulement de la durée, la table de cuisson s'éteint complètement. Pendant le mode veille, vous pouvez rallumer l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. L'appareil est immédiatement opérationnel.

Remarque : Pour savoir comment modifier le mode veille, consultez le chapitre Menu d'options.

Régler une position de cuisson

Utilisez la fonction de défilement pour choisir le niveau de puissance désiré.

Niveau de puissance 1.0 = niveau minimal


Niveau de puissance 9.0 = niveau maximal

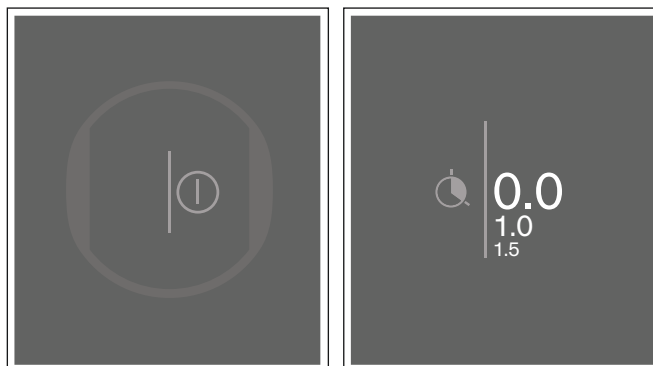
Chaque niveau de puissance comprend un niveau intermédiaire qui est identifié par x.5.

Remarque : Pour découvrir comment désactiver les niveaux intermédiaires, consultez le chapitre Menu d'options.

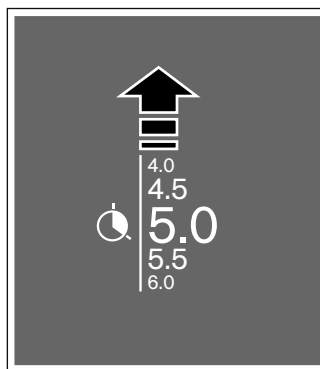
Réglage du niveau de puissance

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Placer le récipient sur la surface de cuisson.
- 2 Touchez le symbole  de la position de cuisson sur l'écran. **0.0** s'allume à l'écran.



- 3 Dans les 4 secondes, faire défiler vers le haut et régler le niveau de puissance désiré.



Eteindre la position de cuisson

Glissez votre doigt vers le bas jusqu'à ce que **0.0** apparaisse à l'écran. La position de cuisson est alors désactivée et apparaît comme une position de cuisson détectée après environ 4 secondes.

Tableau des réglages

Le tableau qui suit indique certains exemples. La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. Des variations sont donc possibles.

Remarque : Au cours de la cuisson, les ragoûts ou repas liquides, comme les soupes, sauces ou

boissons, peuvent chauffer très rapidement et déborder ou causer des dégâts. Pour cette raison, nous vous recommandons de brasser continuellement la nourriture afin de la chauffer graduellement à un niveau de puissance approprié.

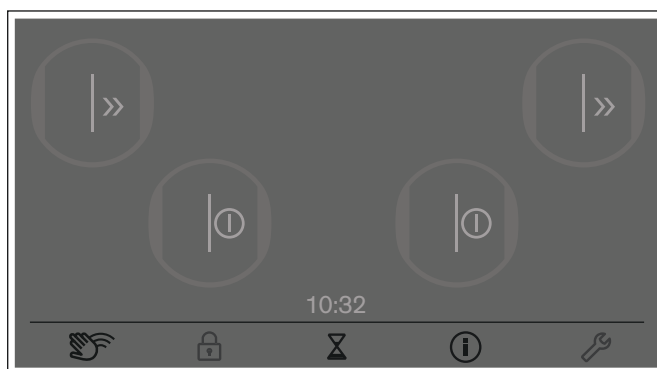
Niveau de puissance	Type de cuisson	Exemples
9.0	Préchauffer	Eau
	Frire	Viande
	Chauffer	Huiles, liquides
	Bouillir	Soupes, sauces
9.0 - 8.5	Blanchir	Légumes
8.0 - 6.0	Rôtir	Viande, patates
7.0 - 5.0	Rôtir	Poisson
7.0 - 6.0	Frire	Plats avec de la farine ou des oeufs
	Cuire sans couvercle	Liquides
6.0 - 5.0	Brunir	Farine, oignons
	Griller	Amandes, miettes de pain
	Frire	Bacon
	Réduire	Bouillon, sauces
5.0 - 4.0	Cuire lentement sans couvercle	Boules de patate, soupe aux légumes, soupe à la viande, oeufs pochés
4.0 - 3.0	Cuire lentement sans couvercle	Saucisses chauffées dans l'eau
5.0 - 4.0	Cuire à la vapeur	Légumes, patates, poisson
	Frire légèrement	Légumes, fruits, poisson
	Rôtir	Rouleaux de viande, rôtis, légumes
3.5 - 2.5	Rôtir	Goulache
4.5 - 3.5	Cuire avec couvercle	Soupes, sauces
3.5 - 2.5	Décongélation	Produits congelés
3.0 - 2.0	Absorber l'eau	Riz, fèves séchées
	Réglage	Plats avec des oeufs
2.0 - 1.0	Chauffer / garder au chaud	Soupes, ragoûts, légumes dans une sauce
	Fondre	Beurre, chocolat

Fonction booster

A l'aide de cette fonction vous pouvez réchauffer vos aliments encore plus rapidement qu'en utilisant le niveau de puissance **9.0**. La fonction booster augmente pour une courte durée la puissance maximale de la position de cuisson sélectionnée.

Limitations d'utilisation de la fonction booster

Vous ne pouvez activer la fonction booster sur la partie droite et gauche de la table de cuisson qu'une seule fois. Si vous activez une deuxième position de cuisson ou si celle-ci est déjà allumée, la fonction booster n'est pas disponible ou bien sera désactivée et la position de cuisson se remet au niveau de puissance **9.0**.



Activer et désactiver la fonction booster

La plaque chauffante doit être sélectionnée.

Activer : glissez votre doigt vers le haut jusqu'à ce que la fonction booster soit activée. »» apparaît dans l'écran de la position de cuisson. La fonction a été activée.

Désactiver : glissez votre doigt vers le bas. La fonction est désactivée. Pour désactiver complètement la position de cuisson, glissez votre doigt vers le bas jusqu'à ce que **0.0** apparaisse à l'écran.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction booster peut être désactivée automatiquement pour protéger les composants électroniques de la table de cuisson d'une surchauffe.

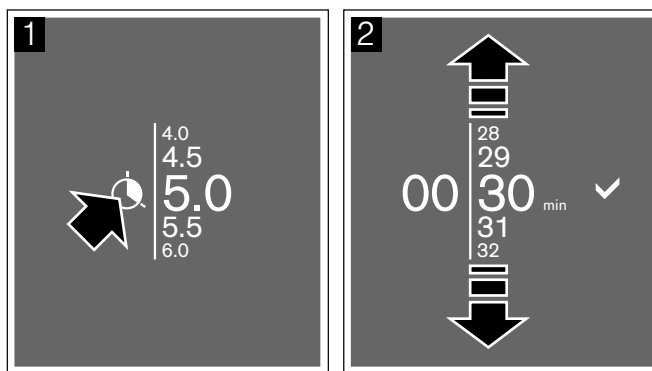
Minuterie de programmation

Avec la minuterie de programmation, vous pouvez éteindre automatiquement une position de cuisson après une durée réglée.

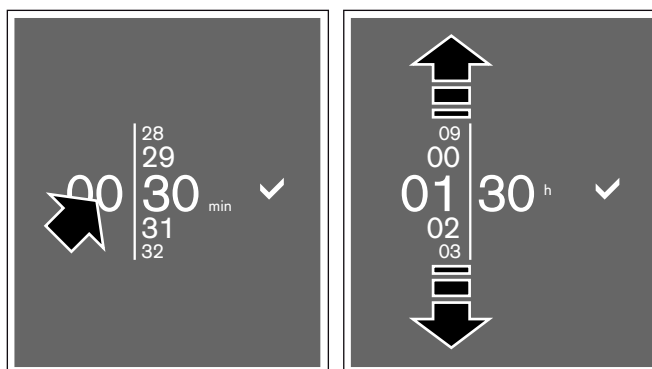
Réglage de la durée

La position de cuisson doit avoir été sélectionnée et le niveau de puissance réglé.

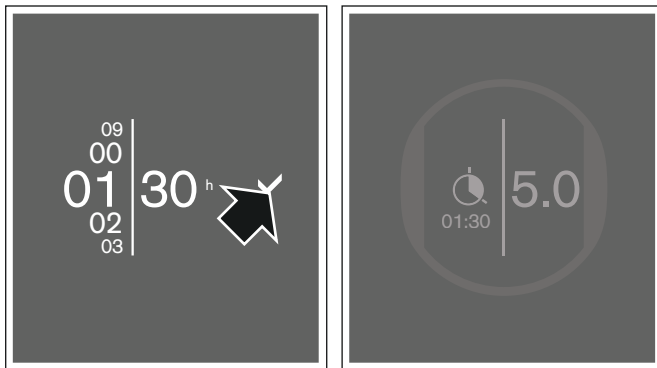
- 1 Touchez le symbole . **00|00** h_{min} s'affichera à l'écran de la position de cuisson.
- 2 Dans les 4 secondes qui suivent, glissez votre doigt vers le haut ou le bas pour régler la durée désirée en minutes.



- 3 Sélectionner des heures. Faire défiler vers le haut ou vers le bas et régler la durée désirée en heures.



- 4 Touchez le symbole ✓. La durée réglée a été validée. La durée s'écoule visiblement dans l'écran.



Après écoulement de la durée

La position de cuisson s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit. **00.00**^h_{min} et le niveau de puissance **0.0** s'allument dans l'indicateur de la position de cuisson.

Remarque : Vous pouvez régler une durée de max. 9 heures et 59 minutes. Selon le niveau de cuisson réglé, la position de cuisson peut aussi s'éteindre avant l'écoulement de la durée. Voir le chapitre L'interruption de sécurité.

Modifier la durée : Sélectionnez la position de cuisson et touchez le symbole ⏲. Réinitialisez la durée. Réinitialisez le temps de cuisson. Pour appliquer la durée, touchez le symbole ✓.

Effacer la durée : Sélectionnez la position de cuisson et touchez le symbole ⏲. Pour effacer la durée revenez à **00|00**^h_{min} et touchez le symbole ✓.

L'interruption de sécurité

Si une position de cuisson est allumée depuis longtemps et vous ne modifiez pas les réglages, l'interruption de sécurité sera activée.

La position de cuisson s'éteint. « Position de cuisson trop longtemps allumée » apparaîtra à l'écran. Touchez le symbole ✓. L'écran disparaîtra. Vous pourrez alors modifier les réglages.

Le moment de l'activation de l'interruption de sécurité dépend du niveau de chauffe réglé. Pour des informations supplémentaires, consultez le chapitre Remédier aux dérangements.

Transfert des réglages

Mémoire courte durée

Dès que vous soulevez le récipient ou le déplacez sur la table de cuisson, tous les réglages de la position de cuisson seront sauvegardés pour une courte durée (10-90 secondes). La position de cuisson ne chauffe pas.



Remarque : Pendant la mémoire courte durée, vous pouvez modifier les réglages de la position de cuisson (sauf : fonction booster et minuterie de programmation).

Remplacez le récipient à l'intérieur de la mémoire courte durée à la même position. Les réglages sont automatiquement repris. La position de cuisson chauffe.

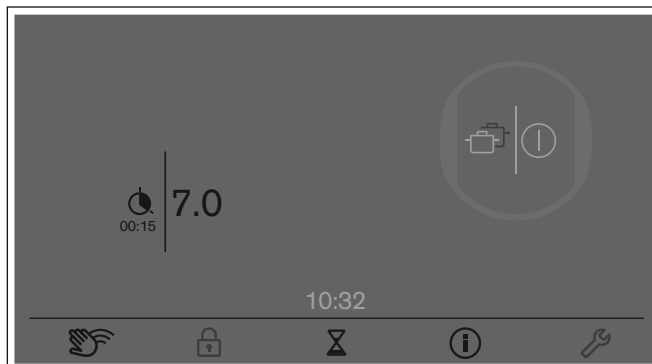
Remarques

- Si la position de l'ustensile diffère grandement de sa position originale, utilisez la fonction Validation.
- Pour savoir comment modifier la mémoire courte durée, consultez le chapitre menu d'options.

Fonction Validation


Cette fonction permet de transférer les réglages d'une position de cuisson à une autre position de cuisson.

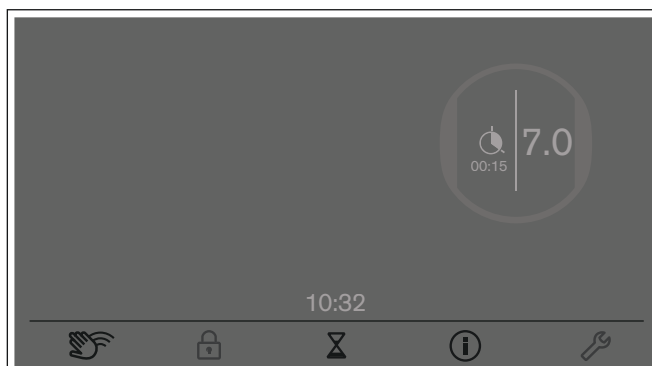
- 1 Placez le récipient sur une autre position de la surface de cuisson pendant la durée de sauvegarde. La nouvelle position de cuisson est détectée.



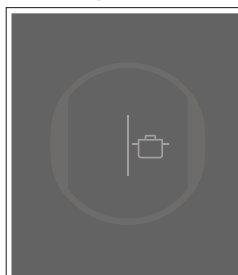
Remarque : La fonction Validation n'est plus disponible si, entre-temps, vous :

- modifiez un réglage (sauf : réglages de la position de cuisson avec durée désauegarde)
- déplacez de nouveau le récipient

- 2 Touchez le symbole . Les réglages ont été transférés.





Remarque :




Si ce symbole apparaît sur l'écran de la position de cuisson, cela signifie que les réglages n'ont pas pu être transférés complètement. Soulevez le récipient et placez-le sur la surface de cuisson. Réglez de nouveau la position de cuisson.


Programmation de l'horloge

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Touchez le symbole . Le menu d'options s'affiche.
- 2 Touchez la zone « **Horloge** » de l'écran. Le format et le réglage du temps seront affichés à l'écran.
- 3 Sélectionnez le format et réglez l'horloge avec la fonction de défilement.
- 4 Touchez le symbole  dans le coin inférieur droit. L'horloge est réglée.

Si vous essuyez l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages. Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'un verrouillage d'écran.

Activer : touchez le symbole . Vous entendrez un signal sonore. L'écran sera verrouillé pendant 20 secondes. La durée sera affichée à l'écran. Vous pouvez maintenant essuyer l'écran sans modifier les réglages.

Désactiver : pour désactiver prématurément le verrouillage de l'écran, touchez le symbole  et « **désactivez** » l'écran.

Remarque : L'interrupteur principal n'est pas inclus dans le verrouillage de l'écran. Vous pouvez donc désactiver la table de cuisson à tout moment.


Sécurité enfants


La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants règlent la table de cuisson.

Remarque : La sécurité enfants n'est pas disponible si une position de cuisson est allumée.

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être allumée.

Activer : touchez le symbole . La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : touchez le symbole  et « **désactivez** » la zone d'affichage. La table de cuisson est déverrouillée.


Remarque : Pour la sécurité enfants il y a différents réglages (automatique, manuelle, désactivée). Pour savoir comment modifier les réglages, consultez le chapitre Menu d'options.

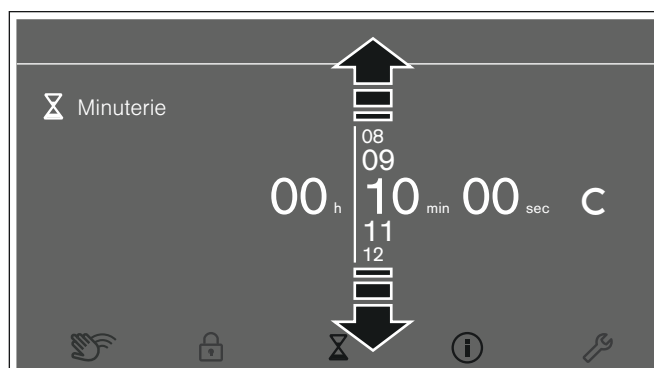
Minuterie


Avec la minuterie, vous pouvez régler une durée de max. 9 heures, 59 minutes et 59 secondes. Elle fonctionne indépendamment de la table de cuisson.

Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

Réglage de la durée

- 1 Touchez le symbole . **0 h | 00 min 00 sec** apparaîtra à l'écran.
- 2 Dans les 10 secondes qui suivent, glissez votre doigt vers le haut ou le bas pour régler la durée désiré en minutes.






- 3 Sélectionnez les heures et les secondes. Glissez votre doigt vers le haut ou le bas pour régler la durée désirée.
- 4 Touchez le symbole . La durée s'écoule visiblement dans l'écran.



Après écoulement de la durée

Un signal sonore retentira lorsque la durée est écoulé. **00.00** ^{min}/_{sec} apparaîtra à l'écran. Touchez l'écran. La minuterie sera désactivée.

Modifier la durée : touchez le symbole  pour réinitialiser la durée. Touchez le symbole  pour valider la durée réglée.

Effacer la durée : touchez le symbole  et touchez ensuite le symbole **C**.

Menu d'options

Votre appareil comprend divers réglages par défaut. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Remarque : Le menu d'options n'est pas disponible si une position de cuisson est allumée.

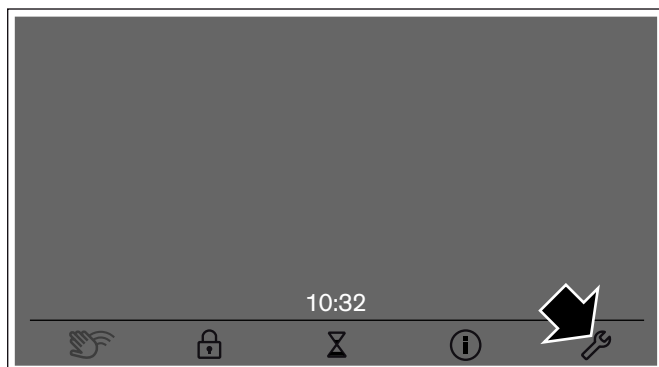
Réglage	Description / Options
Écran tactile	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran et calibrer l'écran. Le calibrage optimise la réactivité de l'écran au touché avec le doigt. <ul style="list-style-type: none">● Luminosité (moyenne*)● Calibrage
Horloge	Vous pouvez régler l'heure et choisir le format horaire. <ul style="list-style-type: none">● Affichage de 12 heures● Affichage de 24 heures*● Horloge
Signal sonore	Vous pouvez activer ou désactiver les signaux sonores de l'appareil. <ul style="list-style-type: none">● Activez les signaux sonores*● N'activer que le signal d'erreur de manipulation● Désactivez les signaux sonores
Mode veille	Vous pouvez régler la durée du mode veille. Après la durée réglée, l'appareil s'éteint complètement. En mode veille, l'appareil est immédiatement opérationnel. 0,5 à 72 heures (1 heure*)
Régulateur d'énergie	Vous pouvez limiter la puissance totale de la table de cuisson et l'adapter à votre raccordement électrique. Adressez-vous à votre installateur pour l'adaptation. 600 à 7200 watts (7200 watts*)
Niveaux de puissance	Vous pouvez choisir 9 ou 17 niveaux de puissance. En cas de 17 niveaux, vous pouvez choisir en plus des niveaux intermédiaires pour un réglage plus précis. <ul style="list-style-type: none">● 17 niveaux de puissance*● 9 niveaux de puissance
Sécurité enfants	Vous pouvez verrouiller la table de cuisson et empêcher que des enfants l'allument. <ul style="list-style-type: none">● Manuel* - Le verrouillage doit toujours être activé ou désactivé manuellement● Automatique - Le verrouillage est toujours activé automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson● Désactivé - Le verrouillage pour les enfants n'est pas activé
Mémoire courte durée	Vous pouvez régler la durée de la mémoire courte durée. Dès qu'un récipient est soulevé ou déplacé, tous les réglages de la position de cuisson seront sauvegardés pendant ce temps. 10 à 90 secondes (30 secondes*)
Langue	Vous pouvez choisir parmi 15 langues (Anglais*).
Mode démonstration	Pour des démonstrations vous pouvez utiliser l'appareil sans fonction de chauffe. Vous pouvez activer ou désactiver le mode démonstration uniquement dans les 3 premières minutes après la connexion électrique. <ul style="list-style-type: none">● Désactivé*● Activé
Paramètres par défaut	Vous pouvez remettre tous les paramètres aux réglages usine.


* Paramètres par défaut

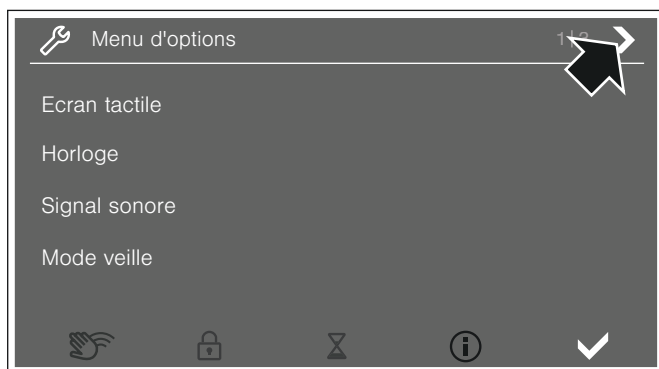
Modifier les réglages

La table de cuisson doit être allumée.

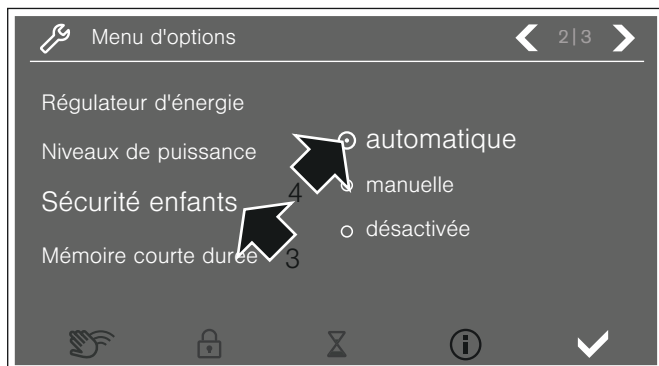
- 1 Touchez le symbole . Le menu d'options s'affichera.




- 2 Pour le défilement, touchez les symboles  ou .



- 3 Touchez la zone d'affichage du réglage à modifier.
- 4 Choisissez la valeur ou l'option de votre choix.




- 5 Touchez le symbole . Le réglage a été sauvegardé.

Calibrage de l'écran tactile

Grâce à cette fonction, vous pouvez modifier la précision de la pression des doigts pour les fonctions activées sur l'écran tactile.


Remarque : L'écran tactile est déjà précalibré par défaut. Toutefois, un recalibrage pourrait être

nécessaire pour améliorer la précision des fonctions activées sur l'écran tactile.



- 1 Touchez le symbole . Le menu d'options s'affichera.
- 2 Touchez la zone « **Écran tactile** » à l'écran. Les réglages de la luminosité et du calibrage apparaîtront à l'écran.
- 3 Touchez la zone « **Calibrage** » de l'écran.
- 4 Suivez ensuite les instructions à l'écran pour calibrer l'écran tactile.

Réglage de la luminosité


Grâce à cette option, vous pouvez modifier la luminosité de l'écran tactile.

- 1 Touchez le symbole . Le menu d'options s'affichera.
- 2 Touchez la zone « **Écran tactile** » à l'écran. Les réglages de la luminosité et du calibrage apparaîtront à l'écran.
- 3 Touchez la zone « **Luminosité** » à l'écran. L'affichage pour ajuster la luminosité apparaîtra à l'écran tactile.



- 4 Touchez le symbole  ou  pour choisir la luminosité désirée.



- 5 Touchez le symbole . Le réglage a été sauvegardé.

Nettoyage et entretien

L'information contenue dans cette section vous procure des conseils sur les meilleures façons d'entretenir votre table de cuisson. Des nettoyeurs appropriés peuvent être achetés auprès du service après-vente ou sur notre magasin en ligne.

Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que les dégâts s'incrustent dans la céramique.

Nettoyez la table de cuisson une fois qu'elle est bien refroidie.

Utilisez uniquement des nettoyeurs appropriés pour la céramique. Suivez les instructions de nettoyage de l'emballage.

Ne jamais utiliser les nettoyeurs suivants :

- Liquide de nettoyage non dilué
- Détergent conçu pour les lave-vaisselles
- Nettoyeurs abrasifs
- Nettoyeurs puissants comme les vaporisateurs pour four ou les détachants
- Éponges abrasives
- Nettoyeurs à haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur

Les dépôts de poussière tenaces peuvent être enlevés plus facilement avec un grattoir en verre, en vente chez les détaillants. Veuillez suivre les instructions du fabricant.

Vous pouvez également vous procurer un grattoir en verre approprié par le biais de notre service après-vente ou sur notre magasin en ligne.

Environs de la table de cuisson

Pour éviter d'endommager les environs de la table de cuisson, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Utilisez seulement de l'eau savonneuse tiède.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou puissants.
- N'utilisez pas un grattoir en verre.

Remédier aux dérangements

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, prenez en considération les indications et conseils suivants.

Notes, avertissements et messages d'erreur

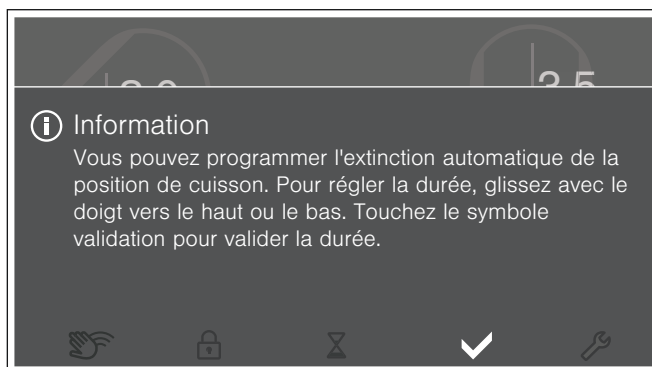
Si un problème survient, des notes, des avertissements ou des messages d'erreur s'afficheront automatiquement à l'écran.

Remarques

Des notes sont affichées si la table de cuisson nécessite un changement des paramètres de cuisson actuels. L'utilisateur peut également afficher des notes au besoin. Consultez la section bouton d'information.



Pour cesser d'afficher les notes, touchez la zone d'affichage ✓.



Remarque : Les notes sont affichées avec une ligne bleue.

Avertissements

Des avertissements sont affichés si une erreur se produit à l'intérieur de l'appareil qui vous permet seulement d'utiliser la table de cuisson avec certaines restrictions. Suivez les instructions affichées à l'écran et touchez la zone d'affichage ✓ pour fermer l'avertissement.



Remarques

- Les avertissements sont affichés avec une ligne rouge.
- Certains d'entre eux comporteront également un code d'erreur (par exemple : [C3])

Au besoin, veuillez spécifier le code d'erreur en contactant le service après-vente.

Conseils

Problème

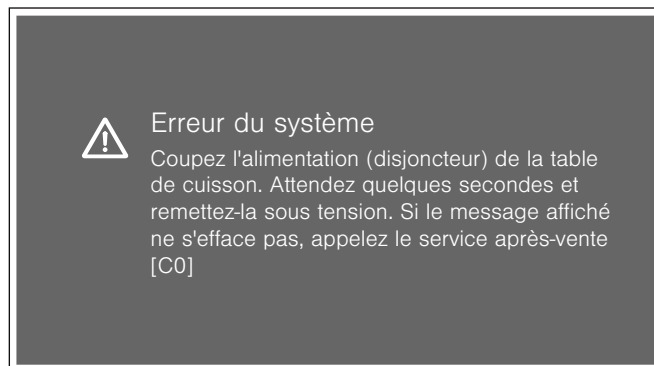
La taille ou la forme du récipient n'est pas correctement affichée dans l'écran tactile.

Le niveau de puissance de la position de cuisson ne peut pas être augmenté.

Messages d'erreur

Des messages d'erreur seront affichés si des erreurs ou des défaillances se produisent à l'intérieur de l'appareil qui peuvent vous empêcher d'utiliser la table de cuisson.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Attendez quelques secondes et rebranchez l'appareil. Si la situation se reproduit, communiquez avec le service après-vente.



Remarque : Certains messages d'erreur seront également accompagnés d'un code (par ex., [C0]).

Au besoin, veuillez spécifier le code d'erreur en contactant le service après-vente.

Solution

Les déviations de l'indication du récipient dans l'écran sont normales et ne compromettent pas le fonctionnement de la table de cuisson (un récipient particulièrement petit est représenté comme position de cuisson ronde).

Il est possible que deux positions de cuisson proches l'une de l'autre soient représentées comme une seule position de cuisson. Répartissez les récipients à nouveau.


Ne placez jamais les récipients à l'extérieur de la surface de cuisson utile.

La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous « **Régulateur d'énergie** » dans le menu d'options.



Un très grand récipient peut influencer le niveau de cuisson maximal des positions de cuisson situées sur le même côté de la table de cuisson. Répartissez les récipients à nouveau.

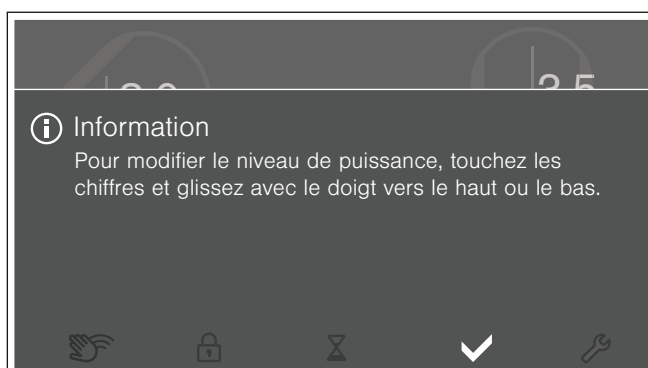
Problème	Solution
La fonction booster a été désactivée ou ne peut pas être activée.	<p>Vous ne pouvez activer la fonction booster sur la partie droite et gauche de la table de cuisson qu'une seule fois. Si vous activez une deuxième position de cuisson ou si celle-ci est déjà allumée, la fonction booster n'est pas disponible ou bien sera désactivée et la position de cuisson se remet au niveau de cuisson 9.0.</p> <p>La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous « Régulateur d'énergie » dans le menu d'options.</p>
Un signal retentit lorsqu'un objet se trouve sur l'écran tactile.	Enlevez l'objet et confirmez la signalisation dans l'indicateur. Vous pouvez régler la table de cuisson à nouveau.
Le récipient n'est pas détecté.	<p>La taille du récipient est en dehors du diamètre approprié. Les tailles d'un diamètre entre 90 et 340 mm sont appropriées.</p> <p>Il y a éventuellement du liquide sous le récipient. Veillez à ce que le fond du récipient soit sec.</p> <p>Le récipient n'est peut-être pas approprié à l'induction.</p>
La table de cuisson s'éteint automatiquement.	Si aucune position de cuisson n'est allumée sur la table de cuisson et vous ne modifiez pas les réglages sur une longue période, la table de cuisson se déconnecte automatiquement.
La position de cuisson ne peut pas être réglée.	<p>Sur chaque côté de la table de cuisson, seulement 2 positions de cuisson peuvent être utilisées simultanément.</p> <p>Un récipient placé au centre de la table de cuisson occupe une position de cuisson sur chaque côté de la table de cuisson. Vous ne pouvez activer qu'une seule position de cuisson supplémentaire par côté de la table de cuisson.</p> <p>Le récipient n'est peut-être pas approprié à l'induction.</p>
Les réglages de la position de cuisson ne sont pas validés lors du déplacement du récipient.	Déplacez le récipient plus lentement sur la table de cuisson ou utilisez la fonction Validation.
La table de cuisson réagit inhabituellement ou ne peut plus être utilisée correctement.	Séparez l'appareil du secteur. Attendez quelques secondes et remettez-le sous tension.

Mode démonstration

Si le symbole  apparaît dans l'affichage, le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas. Séparez l'appareil du secteur. Attendez quelques secondes et remettez-le sous tension. Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 premières minutes dans le menu d'options.

Bouton d'information

Avec le bouton d'information, vous pouvez obtenir des informations supplémentaires sur la fonction présentement utilisée. Pour afficher l'information, touchez la zone d'affichage . L'information s'affichera à l'écran. Pour cesser d'afficher l'information, touchez la zone d'affichage .



Bruits normaux émis par la table de cuisson

La technologie d'induction est basée sur la génération de champs électromagnétiques grâce auxquels la chaleur est produite directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Selon leur fabrication, les casseroles et poêles peuvent produire des bruits très variés. Ces bruits sont décrits de la manière suivante :

Ronronnement grave (comme pour un transformateur)

Ce bruit est perceptible lorsque la cuisson se fait à un niveau de puissance élevé. Il est dû à la quantité d'énergie transmise de table de cuisson à l'ustensile. Il disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

Sifflement léger

Ce bruit apparaît lorsque l'ustensile de cuisson est vide. Il disparaît dès que de l'eau ou des aliments sont versés dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit vient d'ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées. Il apparaît lorsque les surfaces de contact entre les différentes matières se mettent à vibrer. Il se forme au niveau de l'ustensile de cuisson et peut varier selon la quantité et la préparation des aliments.

Sifflement fort

Ce bruit se produit avec les ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées, et utilisés au plus haut niveau de puissance et sur deux foyers en même temps. Le bruit disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

Bruit de ventilateur

Pour que le système électronique fonctionne bien, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. À cet effet, la table est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche pour abaisser et réguler la température de l'électronique. Le ventilateur peut continuer à tourner après l'arrêt de l'appareil, si la température mesurée reste trop chaude bien que la table soit éteinte.

Les bruits décrits sont normaux avec la technologie d'induction et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 800 828 9165

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

Contenido

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	46
Seguridad para evitar incendios	46
Seguridad al cocinar	47
Prevención de quemaduras	47
Seguridad de los niños	48
Seguridad en la limpieza	48
Seguridad en los utensilios de cocina	48
Instalación y mantenimiento adecuados	49
Interferencias electromagnéticas	49
Ventilador de refrigeración	50
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California	50
Elementos que pueden dañar el electrodoméstico	50
Cocinar con inducción	51
Ventajas	51
Utensilio de cocina	51
Conozca su electrodoméstico	52
Placa	52
Pantalla táctil	52
Pantallas de posición de cocción	52
Función de desplazamiento	53
Indicador de calor residual	53
Programar la placa de cocción	54
Encendido y apagado de la placa	54
Modo Hibernación	54
Programar la posición de cocción	54
Tabla de valores	55
Función Booster (Intensificador)	56
Limitaciones de utilización de la función Booster	56
Encender y apagar la función Booster (Intensificador)	56
Reloj temporizador	56
Ajustar la duración	56
Transcurrida la duración seleccionada	57
Apagado de seguridad	57
Transferencia de ajustes	58
Tiempo sin recipiente	58
Función de transferencia	58
Hora	59
Ajustar la hora	59
Protección de limpieza de la pantalla	59

Seguro para niños	60
Encendido y apagado del seguro para niños	60
Reloj avisador	60
Ajustar la duración	60
Transcurrida la duración seleccionada	61
Menú de opciones	61
Modificar los ajustes	62
Calibrar la pantalla táctil	62
Programar el brillo	62
Cuidados y limpieza	63
Placa de cocción	63
Borde de la placa	63
Solución de averías	63
Notas, advertencias y mensajes de error	63
Consejos	64
Modo demo	65
Botón Información	65
Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción	66
Servicio de atención al cliente	66

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: www.gaggenau.com y también en la tienda online: www.gaggenau-eshop.com



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

- a) Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.
 - b) Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
 - c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
 - d) Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.
-

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- a) SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
- b) NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
- c) NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
- d) Use un extinguidor sólo si:
 - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

Seguridad al cocinar

AVISO

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

AVISO

Peligro de quemaduras

No cierre la cubierta del aparato hasta que este se haya enfriado. No ponga nunca el aparato en marcha con la cubierta cerrada. No utilice la cubierta del aparato como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

Peligro de quemaduras

Solo con la cubierta del aparato montada (VD): No cierre la cubierta del aparato hasta que este se haya enfriado. No ponga nunca el aparato en marcha con la cubierta cerrada. No utilice la cubierta del aparato como superficie para depositar enseres o como superficie de mantenimiento de calor.

AVISO

Peligro de quemaduras

Los objetos metálicos se calientan muy rápido en la placa de cocción. No deje nunca objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas encima de la placa de cocción.

AVISO

Riesgo de quemaduras

Después de cada uso, apague la zona de cocción utilizando la perilla de control. No espere a que la zona de cocción se apague en forma automática debido a que no hay más recipientes de cocción.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, sienta o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCIÓN

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.

El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilice únicamente ollas que sean apropiadas para placas de cerámica.

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

AVISO

Peligro de lesiones

Cuando esté cocinando en baño María, es posible que la placa y el recipiente de cocción se quiebren debido al calentamiento excesivo. El recipiente de cocción en baño María no debe entrar en contacto directo con la parte inferior de la cacerola llenada con agua. Utilice solo utensilios de cocina resistentes al calor.

AVISO

Peligro de lesiones

Los utensilios de cocina pueden saltar hacia arriba debido a que existe líquido atrapado entre la base de los utensilios de cocina y la zona de cocción. Mantenga siempre la zona de cocción y la base de los utensilios de cocina secas.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios dentro de este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

Asegúrese de que los platillos reflectantes o los bols recoge gotas estén en su lugar: La ausencia de estos bols o platillos durante la cocción puede provocar daños en el cableado o en los componentes que se encuentran debajo de estos.

AVISO

No hacer funcionar bien las perillas puede ocasionar lesiones personales y daños al electrodoméstico.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Interferencias electromagnéticas

AVISO

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia industrial, científica y médica (industrial, scientific and medical, ISM) que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de inducción pueden causar interferencia con la recepción de la televisión o la radio. Si se produce interferencia, el usuario debe intentar corregir la interferencia de la siguiente manera:

- Cambiando la ubicación de la antena de recepción de radio o televisión.
 - Aumentando la distancia entre la placa y el receptor.
 - Conectando el receptor en una toma de corriente distinta a la del receptor.
-

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ATENCIÓN

Las personas con marcapasos o con un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando se paren cerca de una placa de inducción en funcionamiento. Consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos o del dispositivo médico similar para obtener más información sobre sus efectos en combinación con los campos electromagnéticos de una placa de inducción.

Ventilador de refrigeración

La placa está equipada con un ventilador de refrigeración en su parte inferior. Si la placa se encuentra sobre el cajón, no debe haber ningún objeto ni papel en su interior. Estos pueden ser succionados y pueden afectar la refrigeración del electrodoméstico o dañar el ventilador.

Debe haber una distancia mínima de ¼" (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

AVISO

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

- **Rayas en las superficies de cerámica:** los utensilios de cocina de base áspera rayan la cerámica.
- **Sal, azúcar y arena:** la sal, el azúcar y la arena rayan la cerámica. Nunca utilice la placa como una superficie de trabajo o para apoyar elementos.
- **Utensilios de cocina sobrecalentados:** evite calentar cacerolas o ollas vacías.
- **Utensilios de cocina calientes:** coloque cacerolas y ollas calientes en el área operativa o en el borde. Esto puede causar daños.
- **Objetos duros y filosos:** si caen objetos duros o filosos en la placa calentadora, esta puede dañarse.
- **Fuentes que se desbordan:** los productos de azúcar y con azúcar pueden dañar la placa calentadora. Elimine estos productos inmediatamente con un raspador de vidrio.
- **Papel de aluminio y plástico:** Las fuentes de papel de aluminio y plástico se derretirán en las placas calentadoras calentadas. La película protectora para estufas no es apta para su placa.
- **Agentes de limpieza no aptos:** puede producirse la decoloración metálica reluciente de la cerámica por el uso de agentes de limpieza no aptos y por la abrasión de los utensilios de cocina.

Cocinar con inducción

Ventajas

La cocción con inducción genera el calor directamente en el fondo de la olla. Esto tiene numerosas ventajas:

- **Cocer y asar resulta más rápido.** El utensilio de cocina se calienta directamente.
- **Ahorro de energía.**
- **Mayor facilidad de limpieza y cuidado.** Los alimentos derramados no se queman tan rápido.
- **Mejor control del suministro de calor y más seguridad.** La inducción genera o interrumpe el suministro de calor inmediatamente al terminar. El calentamiento se interrumpe cuando el utensilio de cocina se retira del punto de cocción, aunque el punto de cocción continúe encendido.

Utensilio de cocina

Utensilio de cocina adecuado

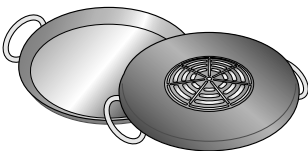
Utilice únicamente utensilios ferromagnéticos de acero esmaltado, hierro colado o utensilios especiales para inducción de acero inoxidable.

Otros recipientes para inducción

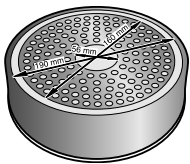
Existe otro tipo de recipientes para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.



Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.



Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base, reducen el área ferromagnética, por lo tanto, la potencia suministrada puede ser menor, puede haber problemas de detección del recipiente o incluso no ser detectado.



Utensilios de cocina inadecuados

No utilice utensilios de cocina hechos de acero inoxidable, vidrio, cerámica, cobre ni aluminio convencionales.

Comprobar la batería

La batería utilizada será adecuada y si el fondo de las ollas y las sartenes está revestida con imán. Por norma general, los fabricantes de baterías identifican debidamente los utensilios de cocina adecuados para las placas de inducción.

Fondo del utensilio de cocina

La composición del fondo del utensilio de cocina puede afectar al resultado de la cocción. El material del fondo del utensilio debe distribuir el calor de manera uniforme. Un material adecuado es, por ejemplo, un fondo tipo sándwich de acero inoxidable.

Recipientes o utensilios de cocina vacíos con el fondo delgado

AVISO

Peligro de quemaduras

No caliente recipientes o utensilios de cocina vacíos que tengan el fondo delgado. Un recipiente de cocción vacío se puede calentar muy rápido, de manera que la desconexión de seguridad no podría activarse a tiempo y podrían alcanzarse temperaturas muy altas. El fondo del recipiente podría fundirse y dañar la vitrocerámica de la placa de cocción. Tenga cuidado de no tocar el recipiente de cocción caliente y apague el punto de cocción. Si la placa de cocción no funciona después de enfriarse el punto de cocción, llame al servicio de atención al cliente.

Detección de cacerola

La placa detecta automáticamente la posición, el tamaño y la forma de los utensilios de cocina que se utilizan. Los tamaños con un diámetro de 3" (80mm) a 13¼" (340mm) son aptos.

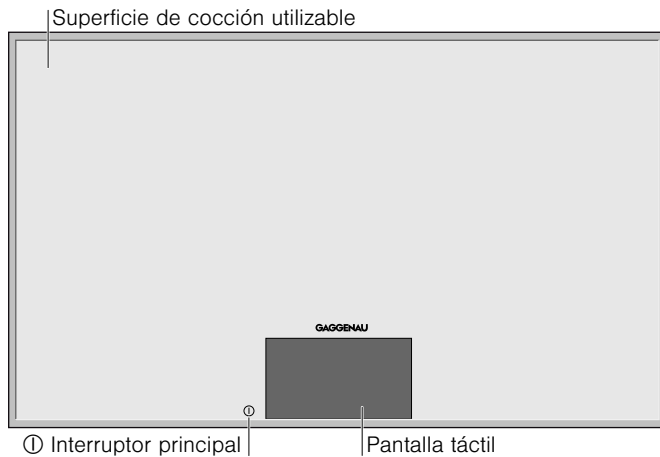
Nota: Los indicadores de la posición de cocción pueden diferir en el tamaño y en la forma real de los utensilios de cocina. Esto es normal y no afecta en forma adversa el funcionamiento correcto de la placa.

Conozca su electrodoméstico

Placa

La placa tiene inducción de área completa. Usted puede colocar los utensilios de cocina en cualquier parte de toda la superficie de cocción utilizable. Se detectan automáticamente la posición, el tamaño y la forma de los utensilios de cocina que se utilizan.

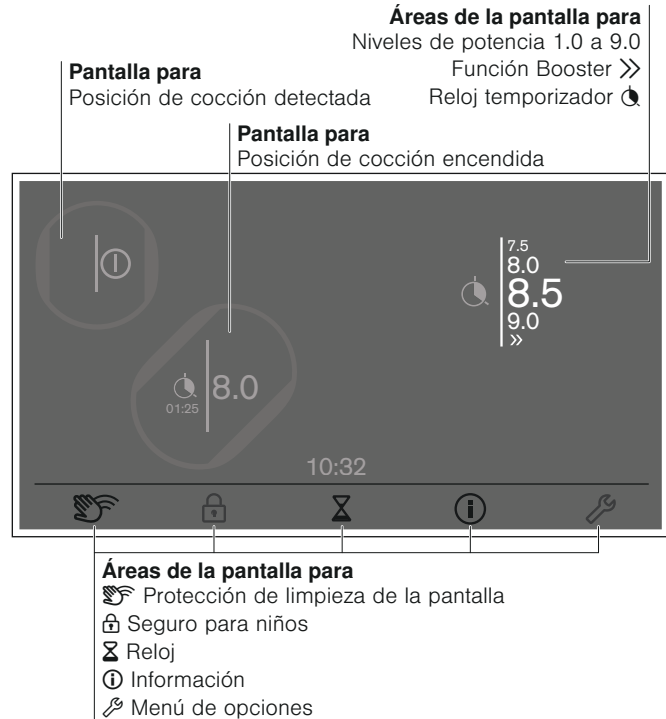
Nota: En cada lado de la placa, solo se pueden utilizar 2 posiciones de cocción al mismo tiempo.



Pantalla táctil

La pantalla táctil se puede operar fácilmente con los dedos. Active la función deseada pulsando brevemente el área o las áreas de la pantalla correspondientes dentro de la pantalla.

Nota: La función correspondiente se activa solamente después de que haya retirado el dedo.



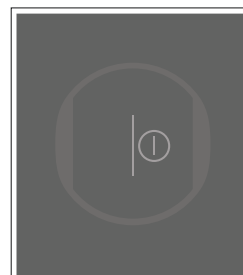
⚠ ATENCION

Nunca colocar recipientes para cocinar calientes en la zona de la pantalla táctil. El sistema electrónico puede sobrecalentarse.

Nota: Mantener la pantalla siempre seca. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Pantallas de posición de cocción

Posición de cocción detectada



La posición de cocción en pantalla se ha detectado. Para seleccionar la posición de cocción, pulse el símbolo ⓪.

Posición de cocción seleccionada



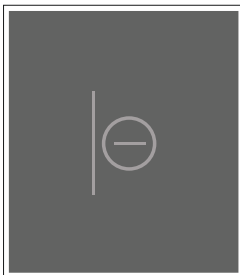
Se ha seleccionado la posición de cocción que aparece en la pantalla. Puede programar el nivel de potencia.

Posición de cocción encendida



La posición de cocción en pantalla se ha encendido. En la pantalla, se enciende "set power level" (programar nivel de potencia).

Otras pantallas



La posición de cocción en pantalla no puede programarse.

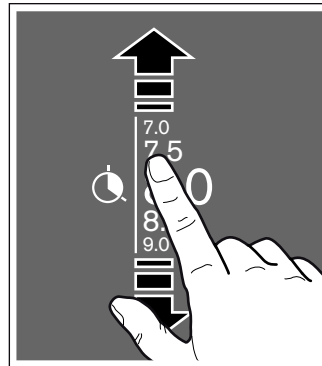
Las causas posibles pueden ser:

- En cada lado de la placa solo pueden utilizarse 2 posiciones de cocción al mismo tiempo.
- Los utensilios de cocina no son aptos para la cocción por inducción.



Función de desplazamiento

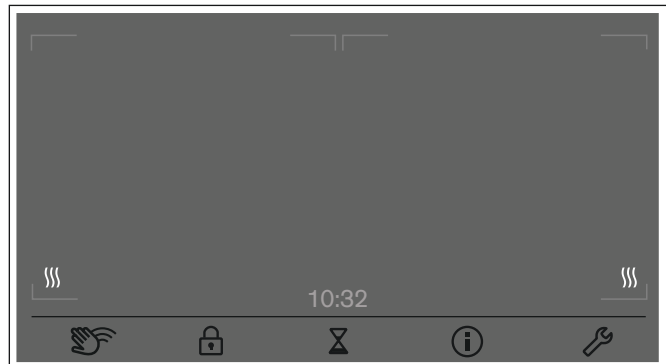
Con la función de desplazamiento, usted puede cambiar distintos valores de ajuste, como niveles de potencia, duración y tiempo de cocción, así como otros valores en el menú de opciones.

Primero, seleccione el valor que desea ajustar. Luego, pulse el área de la pantalla y deslice su dedo hacia arriba o hacia abajo.



Indicador de calor residual

La placa contiene un indicador de calor residual  para cada lado de la placa, que indica toda posición de cocción que aún esté caliente. No toque las posiciones de cocción ni el lado de la placa que indica esto. Incluso si la placa ya está apagada,  permanecerá encendido siempre que las posiciones de cocción aún estén calientes.





Programar la placa de cocción

En este capítulo se explica cómo ajustar la posición de cocción. En la tabla de ajuste se indican los niveles de potencia y los tiempos de cocción para distintos platos.

Encendido y apagado de la placa

Utilice el interruptor principal para encender y apagar la placa.

Encendido: pulse el símbolo . Se enciende el indicador que se encuentra sobre el interruptor principal. Después de un corto tiempo de activación, la placa está lista para su uso.

Apagado: pulse el símbolo . Se apaga el indicador que aparece en la pantalla. Todas las posiciones de cocción están apagadas. Se activa el Modo hibernación. Consulte la sección Modo hibernación.

El indicador de calor se mantiene encendido hasta que las posiciones de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Nota: La placa se apaga automáticamente si todas las posiciones de cocción han estado apagadas durante más de 60 segundos y usted no ha realizado ninguna programación en la pantalla táctil.

Modo Hibernación

Tan pronto como apague la placa, se activa el Modo Hibernación durante un tiempo programado. La lámpara que se encuentra sobre el interruptor principal titila. Solo después de que haya transcurrido este tiempo, la placa se apagará completamente. Durante el Modo Hibernación, usted puede encender el electrodoméstico nuevamente utilizando el interruptor principal. El electrodoméstico está listo para su uso de inmediato.

Nota: Para obtener información sobre cómo cambiar la duración del Modo Hibernación, consulte la sección del Menú de opciones.

Programar la posición de cocción

Utilice la función de deslizamiento para programar el nivel de potencia deseado.

Nivel de potencia 1.0 = potencia mínima


Nivel de potencia 9.0 = potencia máxima

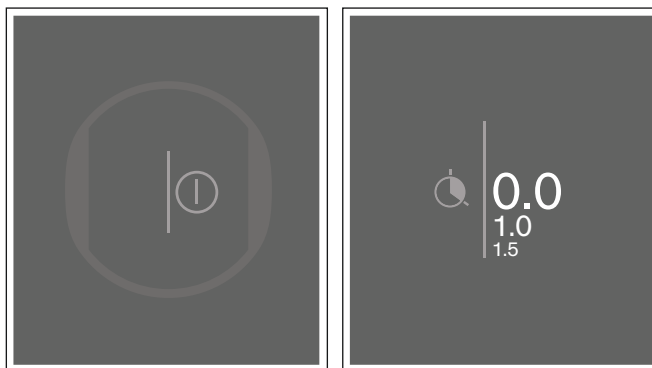
Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio. Este se identifica con x.5.

Nota: Para obtener información sobre cómo desactivar los niveles intermedios, consulte la sección del Menú de opciones.

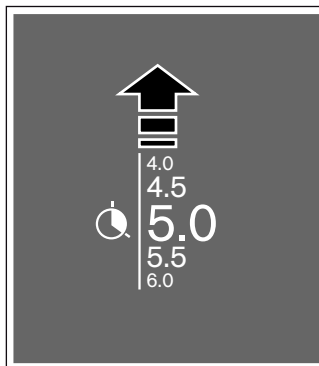
Programar el nivel de potencia

La placa debe estar encendida.

- 1 Coloque el recipiente de cocinar sobre la superficie de cocción.
- 2 Pulse el símbolo  de la posición de cocción que aparece en la pantalla. **0.0** se enciende en la pantalla.



- 3 En los siguientes 4 segundos, deslice su dedo hacia arriba y programe el nivel de potencia deseado.



Apagar la posición de cocción

Deslice su dedo hacia abajo hasta que aparezca **0.0**. La posición de cocción se apaga y aparece como una posición de cocción detectada después de, aproximadamente, 4 segundos.

Tabla de valores

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.

Nota: Durante la cocción, los estofados o los platos líquidos, como sopas, salsas o bebidas, pueden calentarse muy rápidamente de manera inadvertida y derramarse o salpicar. Por este motivo, se recomienda que revuelva en forma continua, a fin de que los alimentos se calienten a un nivel de potencia apto.

Potencia de cocción	Tipo de cocción	Ejemplos
9.0	Pre calentamiento	Agua
	Frituras	Carne
	Calentado	Aceites, líquidos
	Cocción por hervor	Sopas, salsas
9.0 - 8.5	Blanqueado	Verduras
8.0 - 6.0	Asado	Carne, papas
7.0 - 5.0	Asado	Pescado
7.0 - 6.0	Frituras	Platos hechos a base de harina, platos hechos a base de huevos
	Cocción sin tapar	Líquidos
6.0 - 5.0	Dorado	Harina, cebollas
	Tostado	Almendras, migas de pan
	Frituras	Tocino
	Reducción	Caldo, salsas
5.0 - 4.0	Cocción lenta, sin tapar	Bolas de papa, sopa de verduras, sopa de carne, huevos poché
4.0 - 3.0	Cocción lenta, sin tapar	Salchichas calentadas en agua
5.0 - 4.0	Cocción al vapor	Verduras, papas, pescados
	Frituras livianas	Verduras, frutas, pescados
	Asado	Arrollado de carne, carne de res asada, verduras
3.5 - 2.5	Asado	Goulash
4.5 - 3.5	Cocción con tapa	Sopas, salsas
3.5 - 2.5	Descongelar	Productos muy congelados
3.0 - 2.0	Productos que absorben agua	Arroz, frijoles secos
	Programación	Platos hechos a base de huevos
2.0 - 1.0	Calentar/mantener caliente	Sopas, estofados, verduras en salsa
	Derretimiento	Mantequilla, chocolate

Función Booster (Intensificador)

Con esta función, sus alimentos se calientan aún más rápido que con el nivel de potencia **9.0**. La función Booster (Intensificador) aumenta brevemente la salida máxima de la posición de cocción seleccionada.

Limitaciones de utilización de la función Booster

La función Booster puede activarse al mismo tiempo en los lados izquierdo y derecho de la placa de cocción. Si se conecta una segunda zona de cocción en el mismo lado o ya se encuentra una en servicio, la función Booster se desactiva (y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9.0) o bien no estará disponible.



Encender y apagar la función Booster (Intensificador)

La posición de cocción debe estar seleccionada.

Encendido: extienda su dedo hacia arriba hasta que la función Booster (Intensificador) esté programada. >> aparece en la pantalla de la posición de cocción. La función ha sido activada.

Apagado: extienda su dedo hacia abajo. La función se desactiva. Para apagar la posición de cocción por completo, deslice su dedo hacia abajo hasta que en la pantalla aparezca **0.0**.

Nota: En determinadas circunstancias, es posible que la función Booster (Intensificador) se apague en forma automática, a fin de proteger a los componentes electrónicos de la placa contra el calentamiento excesivo.

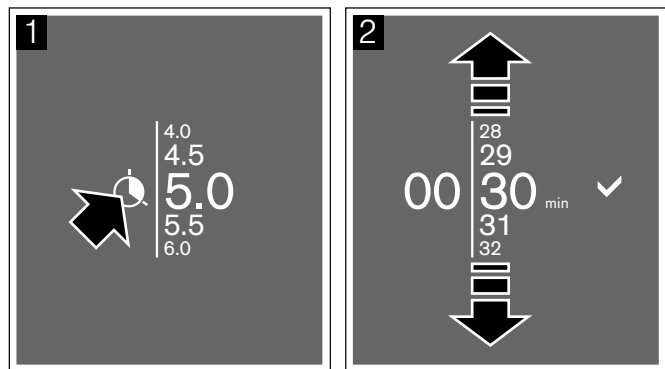
Reloj temporizador

Con el reloj temporizador, usted puede apagar una posición de cocción en forma automática después de un tiempo de cocción programado.

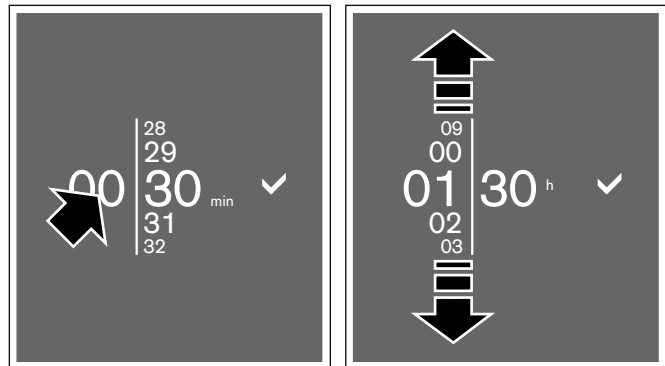
Ajustar la duración

Debe seleccionarse la posición de cocción y debe programarse el nivel de potencia.

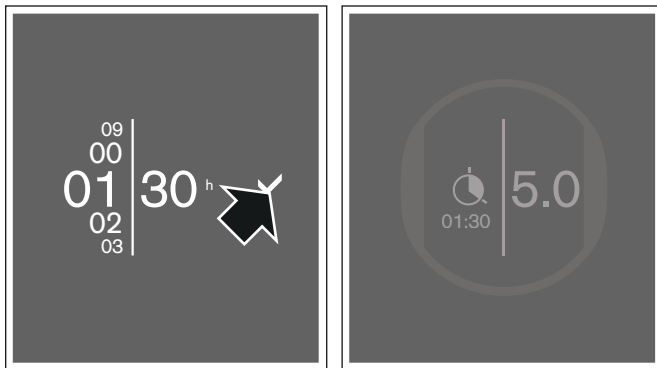
- 1 Pulse el símbolo . En la pantalla de posición de cocción, se enciende **00|00^h** min.
- 2 En los siguientes 4 segundos, deslice su dedo hacia arriba o hacia abajo y programe la duración en minutos.



- 3 Seleccione horas. Deslice su dedo hacia arriba o hacia abajo y programe la duración en horas.



- 4 Pulse el símbolo ✓. La duration programada se ha aplicado. En la pantalla, se muestra el transcurso de la duración programada.



Transcurrida la duración seleccionada

Cuando haya transcurrido la duración, la posición de cocción se apaga. Suena una señal. **00.00** ^h_{min} y el nivel de potencia **0.0** se encienden en la pantalla de posición de cocción.

Nota: Usted puede programar un tiempo de cocción de hasta 9 horas y 59 minutos. Según el nivel de potencia programado, es posible que la posición de cocción también se apague antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción. Consulte la sección Apagado de seguridad.

Duración correcta: seleccione la posición de cocción y pulse el símbolo ⌚. Reprograme la duración. Para aplicar la duración, pulse el símbolo ✓.

Borrar la duración: seleccione la posición de cocción y pulse el símbolo ⌚. Para borrar la duración, regrese a **00|00** ^h_{min} y pulse el símbolo ✓.

Apagado de seguridad

Si una posición de cocción se encuentra en uso durante un período prolongado sin que se cambien los valores, se activa el apagado de seguridad.

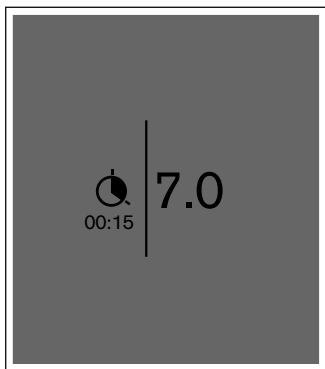
Se apaga la posición de cocción. En la pantalla aparece "Zona de cocción demasiado tiempo encendida". Pulse el símbolo ✓. Desaparece la pantalla. Puede ingresar nuevos valores.

El momento en que se activa el apagado de seguridad depende del nivel de potencia que se ha programado. Para obtener más información, consulte la sección Solución de averías.

Transferencia de ajustes

Tiempo sin recipiente

Tan pronto como usted levanta los recipientes para cocinar o los mueve sobre la placa, todos los valores de la posición de cocción se guardan durante un período breve (de 10 a 90 segundos). La posición de cocción no se calienta.



Nota: Mientras transcurre la duración del tiempo sin recipiente pueden modificarse los ajustes de la posición de cocción (excepto para la función booster y el reloj temporizador).

Coloque los recipientes para cocinar nuevamente en la misma posición mientras transcurre la duración del tiempo sin recipiente. Los ajustes se aplican automáticamente. La posición de cocción se calienta.

Notas

- Si la posición difiere de la posición original en forma significativa, utilice la Función de transferencia.
- Para obtener información sobre cómo cambiar la duración del tiempo sin recipiente, consulte la sección Menú de opciones.

Función de transferencia


Con esta función, usted puede transferir los ajustes de una posición de cocción a otra posición de cocción.

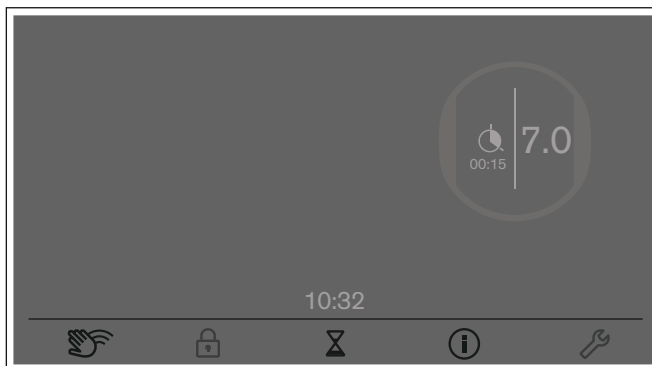
- 1 Coloque el recipiente para cocinar, mientras transcurre la duración del tiempo sin recipiente, en otra posición sobre la superficie de cocción. Se detecta la nueva posición de cocción.



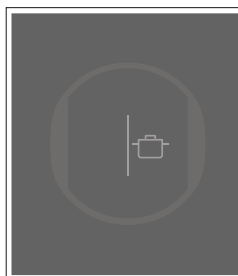
Nota: La función de transferencia ya no se encontrará disponible si usted:

- se ha adoptado otro ajuste (excepto: ajustes en la posición de cocción con tiempo sin recipiente).
- Mueve los recipientes para cocinar nuevamente.

- 2 Pulse el símbolo . Los ajustes se han transferido.





Nota:




Si este símbolo aparece en la pantalla de la posición de cocción, los ajustes no se pudieron transferir por completo. Levante los recipientes para cocinar o muévalos en la superficie de cocción. Programe los ajustes para la posición de cocción nuevamente.


Ajustar la hora

La placa de cocción debe estar encendida.

- 1 Pulse el símbolo . Se muestra el menú de opciones.
- 2 Pulse el área de la pantalla "Reloj". En la pantalla, se muestran el formato del tiempo y la hora programada.
- 3 Seleccione el formato del tiempo y programe la hora con la función de deslizamiento.
- 4 Pulse el símbolo  en la parte inferior derecha. La hora se ha ajustado.

Si limpia la pantalla mientras la placa de cocción está encendida, puede alterar los ajustes. Para evitar que esto suceda, la placa de cocción dispone de una función de protección para limpieza.

Encendido: pulse el símbolo . Suena una señal. La pantalla se bloquea durante 20 segundos. La duración restante aparece en la pantalla. De este modo se puede limpiar la pantalla sin riesgo de modificar los ajustes.

Apagado: a fin de apagar la protección antes de tiempo, pulse el símbolo  y, a continuación, el área de la pantalla "Apagar".

Nota: La protección para limpieza no incluye el interruptor principal. La placa de cocción se puede desconectar en cualquier momento.


Seguro para niños


El seguro para niños evita que los niños programen la placa cocción.

Nota: Si una posición de cocción está encendida, el seguro para niños no está disponible.

Encendido y apagado del seguro para niños

Se debe encender la placa de cocción.

Encendido: pulse el símbolo . La placa está bloqueada.

Apagado: pulse el símbolo  y, luego, "Apagar" el área de la pantalla. La placa está desbloqueada.


Nota: Existen diferentes valores disponibles para el seguro para niños (automático, manual, apagado). Para obtener información sobre cómo cambiar los valores, consulte la sección del Menú de opciones.

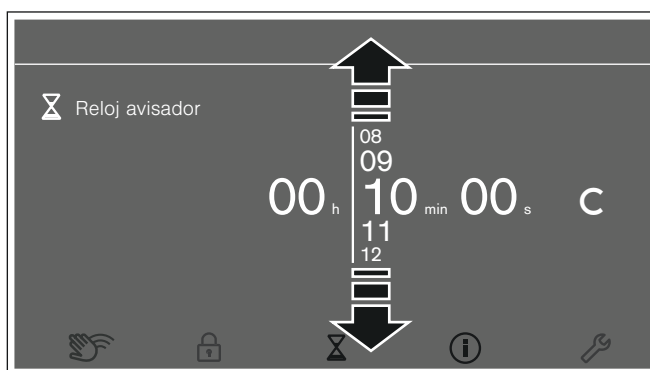
Reloj avisador


Con el reloj avisador se puede programar una duración de hasta 9 horas, 59 minutos y 59 segundos. Funciona independiente de la placa de cocción.

Esta función no apaga automáticamente una posición de cocción.

Ajustar la duración

- 1 Pulse el símbolo . **0 h | 00 min 00 sec** aparece en la pantalla.
- 2 En los siguientes 10 segundos, deslice su dedo hacia arriba o hacia abajo y programe la duración deseado, en minutos.



- 3 Seleccione horas y segundos. Deslice su dedo hacia arriba o hacia abajo y programe la duración deseado.
- 4 Pulse el símbolo . En la pantalla, comienza la cuenta regresiva del tiempo programado.



Transcurrida la duración seleccionada

Una vez transcurrida la duración suena una señal. En la indicación visual aparece **00.00** ^{min.}/_{sec.}. Pulsar esta indicación. El reloj avisador está apagado.

Duración correcta: pulse el símbolo ⌘ y re programe la duración. Pulse el símbolo ✓ para aplicar la duración de cocción que se ha programado.

Borrar la duración: pulse el símbolo ⌘ y, luego, pulse el símbolo C.

Menú de opciones

Este aparato presenta distintos ajustes predefinidos. Dichos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Nota: Si una zona de cocción está encendida, el menú de opciones no está disponible.

Ajuste	Descripción / Opciones
Pantalla táctil	Permite modificar el brillo de la pantalla y realizar su calibración para optimizar la respuesta del display al tacto. <ul style="list-style-type: none">● Brillo (medio*)● Calibración
Reloj	Permite ajustar la hora y seleccionar su formato. <ul style="list-style-type: none">● Indicador de 12 h● Indicador de 24h*● Hora
Tonos de aviso	Permite conectar y desconectar los tonos de aviso del aparato: tono de confirmación y tono de manejo incorrecto. <ul style="list-style-type: none">● Todos los tonos de aviso conectados*● Tono de confirmación desconectado● Todos los tonos de aviso desconectados
Modo hibernación	Permite ajustar el tiempo en el que el aparato tiene un arranque inmediato. Después de este tiempo la placa de cocción se apagará. 0,5-72 horas (1 hora*)
Límite de consumo	Permite limitar el consumo total de la placa de cocción. 600-7.200 W (7.200 W*)
Niveles de potencia	Permite la selección de 9 ó 17 niveles de potencia. Con 17 niveles, puede seleccionar niveles intermedios para una regulación más precisa. <ul style="list-style-type: none">● 17 niveles de potencia*● 9 niveles de potencia
Seguro para niños	Impide que los niños puedan accionar la placa de cocción. <ul style="list-style-type: none">● Manual* - El seguro para niños debe encenderse y apagarse siempre de forma manual● Automático - El seguro para niños se activa siempre automáticamente al desconectar la placa de cocción● Desconectado - El seguro para niños no está disponible
Tiempo sin recipiente	Permite ajustar el tiempo en el que se mantienen activos los ajustes de una zona de cocción tras retirar el recipiente. 10-90 segundos (30 segundos*)
Idioma	Permite la selección de 15 idiomas distintos (Inglés*).
Modo demo	Permite manejar el aparato para fines de demostración sin que éste caliente. El modo demo sólo puede activarse o desactivarse durante los 3 primeros minutos tras conectar el aparato. <ul style="list-style-type: none">● Desactivado*● Activado
Ajustes predefinidos	Permite restablecer todos los ajustes predefinidos del aparato.

* Ajuste predefinido

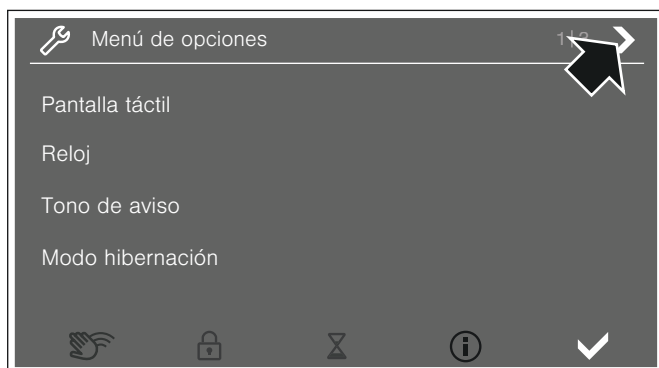
Modificar los ajustes

La placa de cocción debe estar encendida.

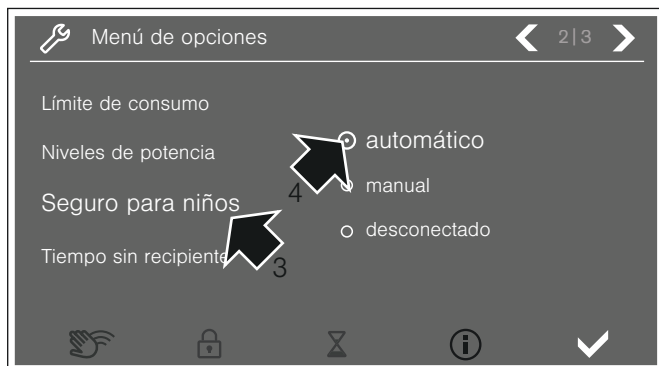
- 1 Pulse el símbolo . Se muestra el menú de opciones.



- 2 Pulsar los símbolos o pasar de una página a otra.



- 3 Pulse el área de la pantalla para el ajuste deseado.
- 4 Programe el valor o la opción que desea.



- 5 Pulse el símbolo . Se ha guardado el ajuste.

Calibrar la pantalla táctil

Con esta función, usted puede adaptar la precisión de la presión de sus dedos para los ingresos en la pantalla.

Nota: La pantalla táctil se calibra previamente en la fábrica. Sin embargo, es posible que se necesite volver a calibrarla para mejorar la precisión de los ingresos en la pantalla táctil.

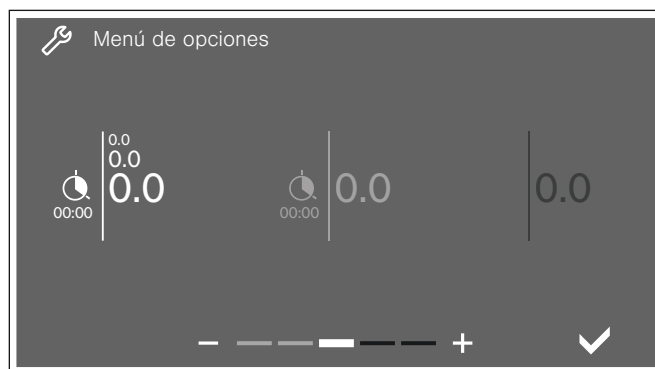
- 1 Pulse el símbolo . Se muestra el Menú de opciones.
- 2 Pulse el área de la pantalla "**Pantalla táctil**". Aparecen en la pantalla los ajustes de brillo y calibración.
- 3 Pulse el área de la pantalla "**Calibración**".
- 4 Siga las instrucciones en la pantalla.

La pantalla táctil se ha calibrado.

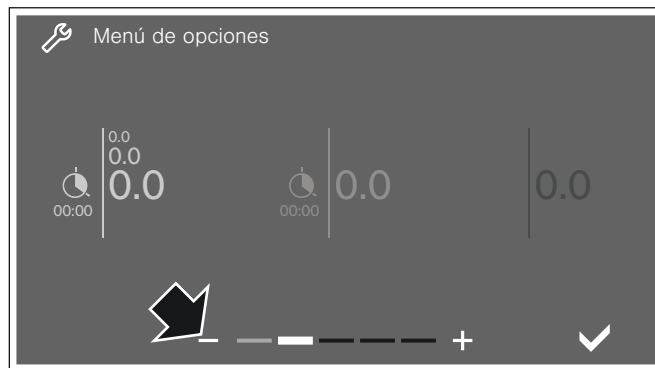
Programar el brillo

Con esta opción, usted puede cambiar el brillo de la pantalla táctil.

- 1 Pulse el símbolo . Se muestra el menú de opciones.
- 2 Pulse el área de la pantalla "**Pantalla táctil**". Aparecen en la pantalla los ajustes de brillo y calibración.
- 3 Pulse el área de la pantalla "**Brillo**". Aparece la pantalla para programar el brillo de la pantalla táctil.



- 4 Pulse o el símbolo y programe el brillo deseado.



- 5 Pulse el símbolo . Se ha guardado la programación.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción. Encontrará productos adecuados para ello en el Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda virtual.

Placa de cocción

Limpiar la placa de cocción siempre después de cocinar. De este modo se evita que los restos de comida se peguen.

Limpiar la placa de cocción sólo cuando esté lo suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Tener en cuenta las indicaciones de limpieza que figuran en el embalaje.

No utilizar::

- Lavavajillas sin diluir
- Detergente para lavavajillas
- Productos abrasivos
- Productos corrosivos como spray para hornos o quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de limpieza a vapor

La mejor manera de eliminar la suciedad resistente es utilizando un rascador para vidrio. Observar las indicaciones del fabricante.

Se puede adquirir rascadores adecuados para vidrio a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

Borde de la placa

Para evitar daños en el reborde de la placa, respete las siguientes instrucciones:

- Use únicamente agua tibia y jabonosa.
- Lave las esponjas nuevas con abundante agua antes de usarlas.
- No use agentes agresivos ni abrasivos.
- No use el raspador de vidrio.

Solución de averías

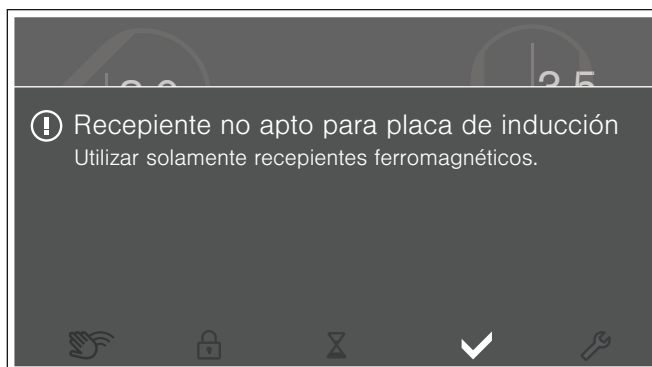
Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, tener en cuenta las indicaciones y recomendaciones siguientes.

Notas, advertencias y mensajes de error

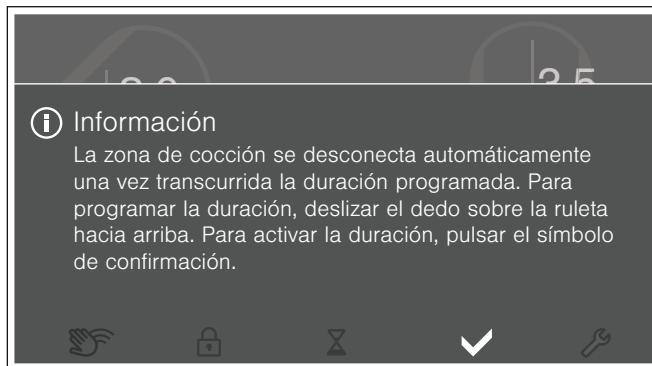
Si se produce un problema, en la pantalla, se muestran en forma automática notas, advertencias o mensajes de error.

Notas

Se muestran notas si la placa requiere un cambio de la situación de cocción actual. Sin embargo, el usuario también puede exhibir en pantalla notas. Consulte la sección Botón información.



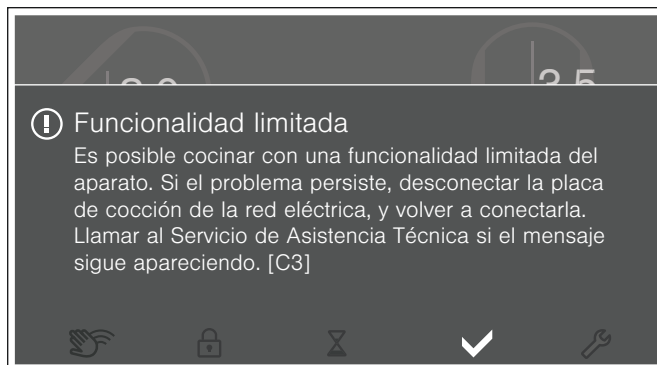
Para cerrar las notas, pulse el área de la pantalla ✓.



Nota: Las notas se muestran con una línea azul.

Advertencias

Las advertencias se muestran si se produce un error dentro del electrodoméstico, lo que implica que usted solo puede continuar utilizando la placa con limitaciones. Siga las instrucciones en la pantalla y pulse el área de la pantalla ✓ para cerrar la advertencia.



Notas

- Las advertencias se muestran con una línea roja.
- Algunas advertencias muestran un código de error (ejemplo: [C3])

Si es necesario, especifique el código de error cuando se comunique con el Servicio Asistencia Técnica.

Consejos

Problema	Solución
El tamaño o la forma del recipiente para cocinar no se muestran correctamente en la pantalla táctil.	Es normal que los recipientes para cocinar se representen de forma distinta en la pantalla; esto no afecta al funcionamiento de la placa de cocción (en especial, los recipientes pequeños se representarán como una zona de cocción redonda). Es posible que dos zonas de cocción adyacentes se representen como una sola. Distribuir nuevamente los recipientes. No colocar nunca los recipientes para cocinar fuera de la superficie de cocción útil.
No es posible aumentar el nivel de potencia de la zona de cocción.	Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. Adaptar la potencia total en " Límite de consumo " en el menú de opciones. Un recipiente demasiado grande puede influir en el nivel de potencia máximo de otras zonas de cocción que se encuentren en la misma mitad de la placa de cocción. Distribuir nuevamente los recipientes.

Mensajes de error

Los mensajes de error aparecen en la pantalla si se producen errores o mal funcionamiento en el electrodoméstico, lo que provoca que usted ya no pueda continuar utilizando la placa.

Desconecte el electrodoméstico de la fuente de alimentación eléctrica. Espere algunos segundos y vuelva a conectarlo. Si el mensaje aparece nuevamente, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.




Nota: En el caso de algunos mensajes de error, aparece en la pantalla un código de error (p. ej.: [C0])



Si es necesario, especifique el código de error cuando se comunique con el Servicio de Asistencia técnico.

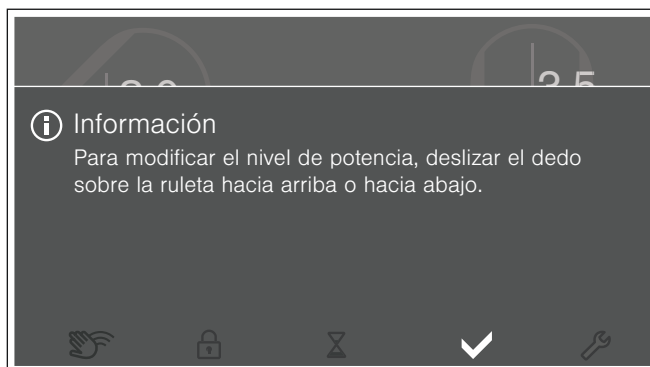
Problema	Solución
La función Booster se ha desactivado o no puede activarse.	La función Booster sólo puede activarse una vez en las mitades derecha e izquierda de la placa de cocción. Si una segunda zona de cocción se conecta o se encuentra ya en servicio, la función Booster no estará disponible o se desactivará, y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.0 . Se ha limitado la potencia total de la placa de cocción. Adaptar la potencia total en " Límite de consumo " en el menú de opciones.
Suena una señal cuando un objeto se encuentra sobre la pantalla táctil.	Retirar el objeto y confirmar la nota del indicador. Volver a ajustar la placa de cocción.
No se reconoce el recipiente para cocinar.	El tamaño del recipiente para cocinar no es apropiado. Se recomiendan diámetros de 90 a 340 mm. Es probable que haya líquido bajo el recipiente para cocinar. Asegurarse de que la base del recipiente está seca. Es probable que el recipiente para cocinar no sea apto para placa de inducción.
La placa de cocción se desconecta automáticamente.	Si no existe ninguna zona de cocción en servicio en la placa y no se modifican los ajustes durante un largo periodo de tiempo, la placa de cocción se desconecta automáticamente.
No es posible programar la zona de cocción.	En cada lado de la placa de cocción sólo pueden estar encendidas 2 zonas de cocción al mismo tiempo. Un recipiente para cocinar en el centro de la placa de cocción ocupa una zona de cocción en cada lado de la placa. En cada lado sólo puede programarse otra zona de cocción. Es probable que el recipiente para cocinar no sea apto para placa de inducción.
Los ajustes de la zona de cocción no se adoptan al mover el recipiente para cocinar.	Desplazar más lentamente el recipiente sobre la placa o utilizar la función de transferencia.
La placa de cocción responde de forma anómala o no se puede manejar con normalidad.	Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo.

Modo demo

Si se muestra el símbolo  en el indicador, significa que el modo Demo está activado. El aparato no calienta. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar unos segundos y conectarlo de nuevo. Desactivar a continuación el modo Demo dentro de los siguientes 3 minutos en el menú Opciones.

Botón Información

Con el botón, usted puede solicitar información adicional importante sobre la función que se está utilizando actualmente. Para obtener la información, pulse el  área de la pantalla. Aparece la información. Para hacerla desaparecer, pulse el área de la pantalla .



Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la generación de campos electromagnéticos. De esta manera, el calor se genera directamente en el fondo del utensilio de cocina. Dependiendo del método de fabricación, las ollas y sartenes pueden hacer distintas clases de ruidos y vibraciones. Estos ruidos se pueden describir de la siguiente manera:

Un zumbido profundo (como el de un transformador)

Este ruido aparece al cocinar con un nivel de potencia alto. Se basa en la cantidad de energía que la placa de cocción transfiere al utensilio de cocina. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

Un silbido suave

Este ruido aparece cuando el recipiente de cocción está vacío. Desaparece cuando se añade agua o alimentos al recipiente.

Un crujido

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas. Se debe a que las superficies de contacto entre los distintos materiales vibran. Este ruido se produce en el utensilio de cocina y puede variar en función de la cantidad de comida y del tipo de elaboración.

Un pitido fuerte

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas, cuando se utilizan simultáneamente al nivel de potencia máximo y en dos puntos de cocción diferentes. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

Ruido del ventilador

Para que el sistema electrónico funcione correctamente es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para ello, la placa de cocción está equipada con un ventilador que se pone en marcha para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Es posible que el ventilador continúe funcionando después de apagar el aparato si la temperatura medida tras apagar la placa de cocción continúa siendo demasiado alta.

Los ruidos descritos anteriormente forman parte de la tecnología de inducción y no deben considerarse un desperfecto.


Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.

Nº FD.

Servicio de atención al cliente 

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436
toll-free

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Gaggenau

BSH Home Appliances Ltd.
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1 877 4GAGGENAU
USA
www.gaggenau-usa.com

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

GAGGENAU



9000730436 en-us, es-mx, fr-ca (930523)