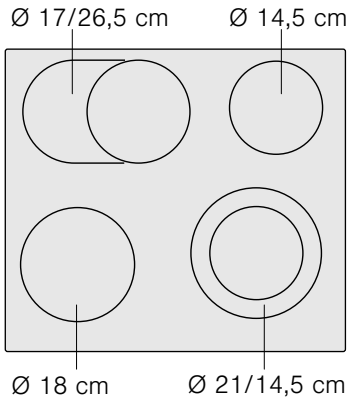
Gaggenau
Gebrauchsanleitung
Notice d'utilisation
Istruzioni per l’uso
Gebruiksaanwijzing

CE261114

Glaskeramik-Kochfeld
Table de cuisson vitrocéramique
Piano cottura in vetroceramica
Glaskeramische kookplaat

CE261...



Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	**3**
Wichtige Sicherheitshinweise	**3**
Ursachen für Schäden	**4**
Übersicht	4
Umweltschutz	**4**
Umweltgerecht entsorgen	4
Tipps zum Energiesparen	4
Das Gerät kennen lernen	**5**
Das Bedienfeld	5
Die Kochstellen	5
Restwärmeanzeige	5
Kochfeld einstellen	**6**
Kochfeld ein- und ausschalten	6
Kochstelle einstellen	6
Einstelltabelle	7
Powerboost-Funktion	**8**
Powerboost-Funktion einschalten	8
Powerboost-Funktion ausschalten	8
Kindersicherung	**8**
Kindersicherung ein- und ausschalten	8
Automatische Kindersicherung	8
Timer	**8**
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	8
Automatischer Timer	9
Küchenwecker	9
Sicherheitsabschaltung	**9**
Wisch-Schutz	**9**
Options-Menü	**10**
Options-Menü auswählen	11
Reinigen und Pflegen	**11**
Glaskeramik	11
Kochfeldrahmen	11
Störung beheben	**12**
Kundendienst	**12**

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter **www.gaggenau.com** und in unserem Online-Shop **www.gaggenau.com/zz/store**

⚠ Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

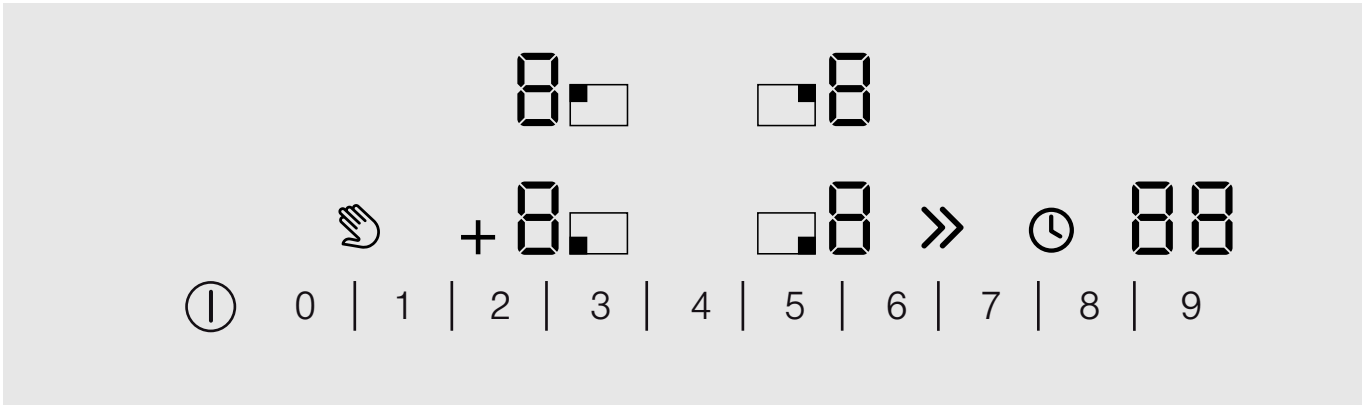
Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie deutlich mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Decken Sie mit Ihrem Topf immer eine möglichst große Fläche der Kochstelle ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Wählen Sie eine passende Fortkochstufe. Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Anzeigen	
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
b	Powerboost-Funktion
88	Timer

Bedienflächen	
⏻	Hauptschalter
»	Powerboost-Funtion
▭	Auswahl Kochstelle
☝	Wischschutz / Kindersicherung
1|2|3|4|	Einstellbereich
+	Zonenzuschaltung
🕒	Timer

Hinweise

- Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik kann überhitzen.

Die Kochstellen

	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
◯	Einkreis-Kochstelle	
◎	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen, Symbol + berühren
⬭	Bräterzone	Kochstelle auswählen, Symbol + berühren

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein H, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu h. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten

Berühren Sie das Symbol ⏻. Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen 0 leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten

Berühren Sie das Symbol ⏻, bis die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

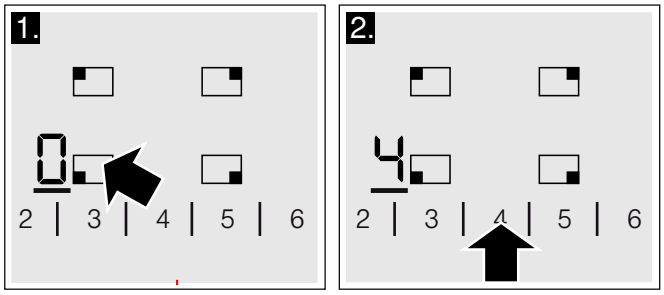
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1 Symbol berühren um die Kochstelle auszuwählen.
In der Kochstufen-Anzeige leuchtet 0, unter der Kochstufen-Anzeige leuchtet _ .

2 Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

Mit Symbol die Kochstelle auswählen. Im Einstellbereich 0 einstellen. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweis: Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen ohne neu Auszuwählen.

Einstelltabelle

Jede Kochzone hat 9 Stufen mit Zwischenstufen. Um die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen, nutzen Sie die Ankoch-Automatik oder verwenden die Kochstufe 9. Anschließend immer auf die gewünschte Kochstufe zurückschalten.

Die Einstellbereiche sind bei allen Kochzonen gleich.

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise sowie der Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Kochstufe	Garverfahren	Beispiele
9	Ankochen	Wasser
	Anbraten	Fleisch
	Erhitzen	Fett, Flüssigkeiten
	Aufkochen	Suppen, Soßen
9 - 8.	Blanchieren	Gemüse
8 - 6	Braten	Fleisch, Kartoffeln
6 - 5	Braten	Fisch
7 - 6	Backen	Mehlspeisen, Eierspeisen
	Fortkochen im geöffneten Gefäß	Teigwaren, Flüssigkeiten
6 - 5	Bräunen	Mehl, Zwiebeln
	Rösten	Mandeln, Semmelbrösel
	Auslassen	Speck
	Reduzieren	Fonds, Soßen
5. - 4.	Garziehen im geöffneten Gefäß	Knödel, Klöße, Suppeneinlagen, Suppenfleisch, pochierte Eier
4 - 3	Garziehen im geöffneten Gefäß	Brühwürste
5 - 4	Dämpfen	Gemüse, Kartoffeln, Fisch
	Dünsten	Gemüse, Obst, Fisch
	Schmoren	Rouladen, Braten, Gemüse
3. - 2.	Schmoren	Gulasch
4. - 3.	Fortkochen mit geschlossenem Deckel	Suppen, Soßen
3. - 2.	Auftauen	Tiefkühlkost
3 - 2	Quellen	Reis, Hülsenfrüchte
	Stocken	Eierspeisen
2 - 1	Erwärmen/Warmhalten	Suppen, Eintöpfe, Gemüse in Soße
	Schmelzen	Butter, Schokolade

Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

Die Powerboost-Funktion ist nur bei Kochstellen verfügbar, die mit den Symbol » gekennzeichnet sind.

Bei Zweikreis-Kochstellen muss für den Betrieb mit der Powerboost-Funktion der zweite Heizkreis zugeschaltet sein.

Powerboost-Funktion einschalten

1 Die Kochstelle auswählen.

2 Im Einstellbereich Symbol » berühren. Die Anzeige b leuchtet.

Die Powerboost-Funktion ist eingeschaltet.

Powerboost-Funktion ausschalten

1 Die Kochstelle auswählen.

2 Eine beliebige Fortkochstufe einstellen. Die Anzeige b erlischt.

Die Powerboost-Funktion ist ausgeschaltet.

Hinweise

– Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.

– Beachten Sie, dass Öl und Fett mit der Powerboost-Funktion schnell erhitzt. Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen. Überhitztes Öl und Fett entzündet sich schnell, siehe Kapitel Wichtige Sicherheitshinweise.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol für ca. 4 Sekunden. Die Anzeige leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Options-Menü.

Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:

- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

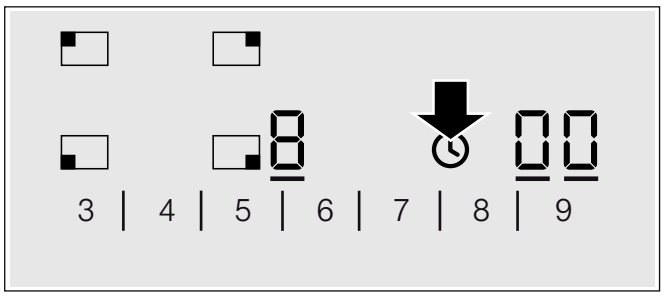
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

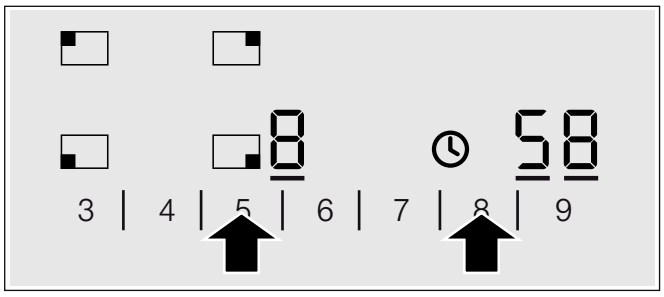
Dauer einstellen

Die Kochstelle muss ausgewählt und eingestellt sein.

1 Symbol ⏲ berühren. Die Anzeige |→| der Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.



2 In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.



Die Dauer läuft ab. Wenn sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird immer die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Sie hören ein Signal und in der Anzeige leuchtet 00 für 10 Sekunden. Die Anzeige |→| leuchtet hell. Berühren Sie ein beliebiges Symbol. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

Die Kochstelle auswählen und Symbol ⏲ berühren. Die Anzeige |→| leuchtet hell. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Hinweis: Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft dann die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Options-Menü.

Hinweis: Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:
Die Kochstelle auswählen und Symbol ⏲ berühren. Die gewünschte Anzeige |→| leuchtet hell. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

Küchenwecker einschalten

Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten:

- Bei ausgewählter Kochstelle Symbol ⏲ 2 mal innerhalb von 10 Sekunden berühren.
- Ohne ausgewählte Kochstelle Symbol ⏲ berühren.

Die Anzeige 🔔 leuchtet.

Küchenwecker einstellen

Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. in der Timer-Anzeige leuchtet 00. Die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit anzeigen

Mit Symbol ⏲ den Küchenwecker auswählen. Die Zeit wird für 10 Sekunden angezeigt.

Zeit korrigieren

Mit Symbol ⏲ den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.

Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd F 8 und die Restwärmeanzeige H/h.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Wisch-Schutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol 🖐. Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über Symbol 🖐 leuchtet. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

Options-Menü

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
c 1	**Automatische Kindersicherung**
	0 Ausgeschaltet.*
	1 Eingeschaltet.
	2 Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
c2	**Signalton**
	0 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet.
	1 Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.
	2 Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
	3 Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c5	**Automatischer Timer**
	0 Ausgeschaltet.*
	1-99 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten
c6	**Dauer des Timer-Ende Signals**
	1 10 Sekunden.*
	2 30 Sekunden
	3 1 Minute.
c7	**Zuschaltung der Heizkreise**
	0 Ausgeschaltet.
	1 Eingeschaltet.
	2 Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*
c9	**Auswahlzeit der Kochstelle**
	0 Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.*
	1 Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c0	**Rücksetzung auf die Grundeinstellung**
	0 Ausgeschaltet.*
	1 Eingeschaltet.

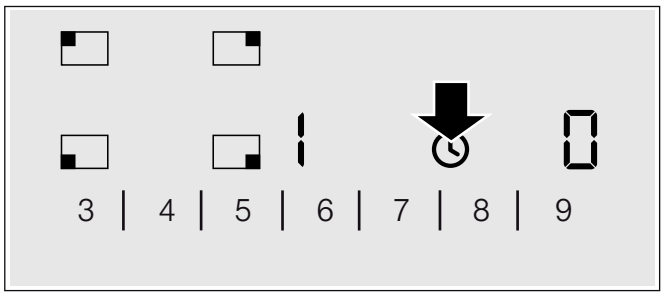
*Grundeinstellung

Options-Menü auswählen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1 Das Kochfeld einschalten.

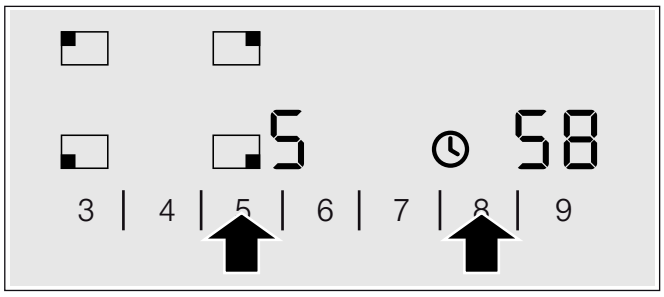
2 In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ⏲ 4 Sekunden lang berühren.



Im linken Display blinken c und 1 abwechselnd, im rechten Display leuchtet 0.

3 Symbol ⏲ sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.

4 Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



5 Symbol ⏲ 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Die Elektronik Ihres Kochfeldes liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, werden die Kochstellen, wenn nötig, automatisch abgeschaltet. Die Anzeige F2, F4, oder F5 erscheint abwechselnd mit der Restwärmeanzeige H oder h.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
F2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F2 erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F4 erlischt, können Sie weiterkochen.
F5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören	Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
F5 und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F5 erlischt, können Sie weiterkochen.
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Table des matières

Utilisation conforme aux indications 14

Consignes de sécurité importantes 14

Causes d'endommagement 15
Aperçu 15

Protection de l'environnement 15
Elimination écologique 15
Conseils pour économiser de l'énergie 15

Se familiariser avec l'appareil 16
Le bandeau de commande 16
Les foyers 17
Indicateur de chaleur résiduelle 17

Réglage de la table de cuisson 17
Allumer et éteindre la table de cuisson 17
Régler un foyer 17
Tableau des réglages 18

Fonction Powerboost 19
Activer la fonction Powerboost 19
Désactiver la fonction Powerboost 19

Sécurité-enfants 19
Activer et désactiver la sécurité enfants 19
Sécurité-enfants automatique 19

Minuterie 19
Un foyer doit s'éteindre automatiquement 19
Minuterie automatique 20
Minuteur 20

Coupure de sécurité 20

Protection anti-effacement 20

Menu d'options 21
Sélectionner le menu d'options 22

Nettoyage et entretien 22
Vitrocéramique 22
Cadre de la table de cuisson 23

Remédier à une anomalie de fonctionnement 23

Service après-vente 24

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.ggaggenau.com/zz/store**

⚠ Utilisation conforme aux indications

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

⚠ Consignes de sécurité importantes

Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses.Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes d'endommagement

Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Aperçu

Dans le tableau suivant, vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Mets ayant débordé	Enlevez immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
	Produits détergents inappropriés	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits détergents inappropriés	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients (par ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillement	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les

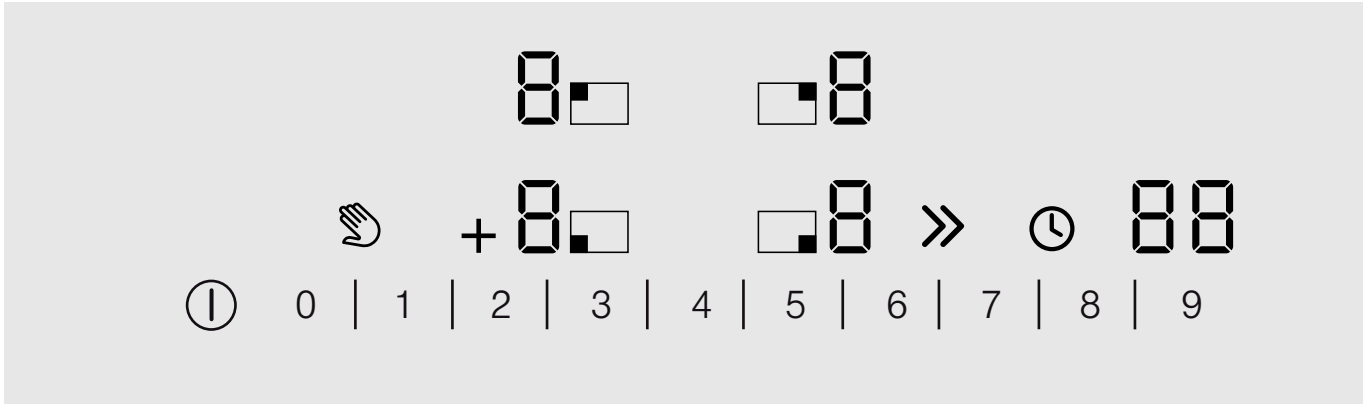
fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Affichages	
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
b	Fonction Powerboost
88	Minuterie

Surfaces de commande	
⏻	Interrupteur principal
»	Fonction PowerBoost
▭	Sélection du foyer
☝	Anti-effacement / sécurité enfants
1|2|3|4|	Zone de réglage
+	Activation d'une zone
◷	Minuterie

Remarques

– Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

– Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

– Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et sondes. L'électronique risque de surchauffer.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
◯ Foyer à une zone	
◎ Foyer à deux zones	Pour sélectionner le foyer, effleurez le symbole +
⬭ Zone de cuisson pour faitout	Pour sélectionner le foyer, effleurez le symbole +

Enclenchement du foyer : l'affichage correspondant s'allume.

Activation du foyer : la dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un H apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe à h. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer

Effleurez le symbole ⏻. Un signal retentit. Le voyant lumineux qui se trouve au-dessus de l'interrupteur principal et les voyants 0 s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre

Effleurez le symbole ⏻, jusqu'à ce que le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur principal et les voyants s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce temps, elle se remet en service avec les réglages précédents.

Régler un foyer

Dans la zone de réglage, réglez la position de chauffe désirée.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

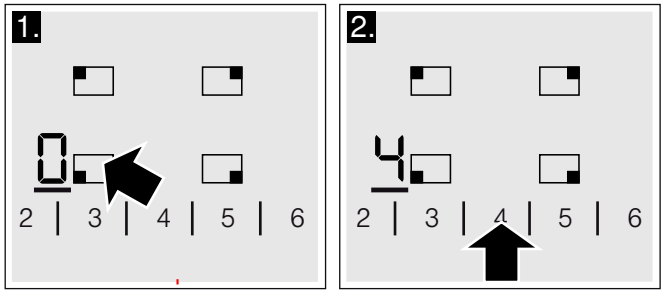
Chaque puissance de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Régler la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1 Effleurez le symbole ▄ pour sélectionner le foyer. 0 s'allume dans l'affichage de la position de chauffe, _ s'allume en-dessous de l'affichage de la position de chauffe.

2 Choisissez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



Le foyer est allumé.

Modifier la position de chauffe

Sélectionnez le foyer et réglez la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

Éteindre un foyer

Sélectionnez le foyer au moyen du symbole ▄. Réglez-le sur 0 dans la zone de réglage. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît au bout d'env. 10 secondes.

Remarque : Le dernier foyer réglé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

Tableau des réglages

Chaque zone de cuisson possède 9 positions avec des positions intermédiaires. Pour atteindre rapidement la température désirée, servez-vous du minuteur de préchauffage ou utilisez la position de chauffe 9. Ensuite, ramenez toujours le réglage à la position de chauffe désirée.

Les plages de réglage sont identiques pour toutes les zones de cuisson.

Les valeurs dans le tableau de réglage sont indicatives, car la chaleur nécessaire est variable selon la nature et l'état de l'aliment ainsi que la taille et le remplissage du récipient.

Position de chauffe	Type de cuisson	Exemples
9	Préchauffer	Eau
	Saisir	Viande
	Chauffer	Graisse, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
9 - 8.	Blanchir	Légumes
8 - 6	Rôtir	Viande, pommes de terre
6 - 5	Rôtir	Poisson
7 - 6	Frire	Plats élaborés à base de farine, plats élaborés à base d'œufs
	Cuire sans couvercle	Pâtes, liquides
6 - 5	Dorer	Farine, oignons
	Griller	Amandes, chapelure
	Frire	Lard
	Réduire	Bouillon, sauces
5. - 4.	Pocher sans couvercle	Boulettes de pommes de terre, quenelles, soupes de légumes, soupes à la viande, œufs pochés
4 - 3	Pocher sans couvercle	Saucisses chauffées dans de l'eau
5 - 4	Cuire à la vapeur	Légumes, pommes de terre, poisson
	Etuver	Légumes, fruits, poisson
	Braiser	Paupiettes, rôti de viande, légumes
3. - 2.	Braiser	Goulasch
4. - 3.	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
3. - 2.	Décongélation	Produits surgelés
3 - 2	Faire gonfler	Riz, légumes secs
	Cailler	Plats élaborés à base d'œufs
2 - 1	Réchauffer/maintenir au chaud	Soupes, potées, légumes en sauce
	Fondre	Beurre, chocolat

Fonction Powerboost

Avec la fonction Powerboost, vous pouvez faire bouillir de grandes quantités d'eau encore plus vite que sur la position de chauffe 9.

La fonction Powerboost ne peut être utilisée qu'avec les foyers identifiés par le symbole ».

Sur les foyers à deux zones, la deuxième surface de chauffe doit être activée pour permettre l'utilisation de la fonction Powerboost.

Activer la fonction Powerboost

1 Sélectionnez la position de cuisson.

2 Dans la zone de réglages, effleurez le symbole ». L'affichage b s'allume.

La fonction Powerboost est activée.

Désactiver la fonction Powerboost

1 Sélectionnez la position de cuisson.

2 Sélectionnez la position de mijotage souhaitée. Le voyant b s'éteint.

La fonction Powerboost est désactivée.

Remarques

– Si vous ne désactivez pas la fonction Powerboost, celle-ci se désactive automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.

– Attention : avec la fonction Powerboost, les matières grasses chauffent vite. Ne laissez jamais la cuisson sans surveillance. Les matières grasses brûlantes s'enflamment rapidement. Reportez-vous au chapitre Consignes de sécurité importantes.

Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : effleurez le symbole pendant 4 secondes environ. Le voyant s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : effleurez le symbole pendant 4 secondes environ. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Allumer et éteindre

Pour savoir comment activer la sécurité-enfants automatique, consultez le chapitre Menu d'options.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :

- Un foyer doit s'éteindre automatiquement.
- Comme minuteur.

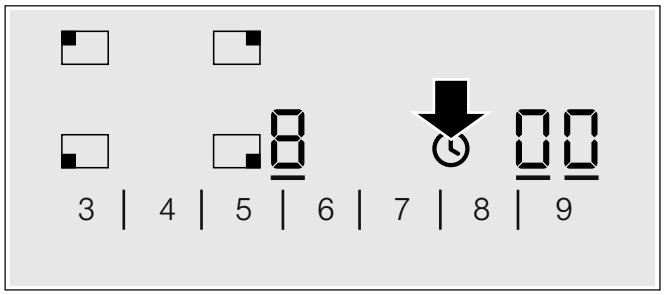
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

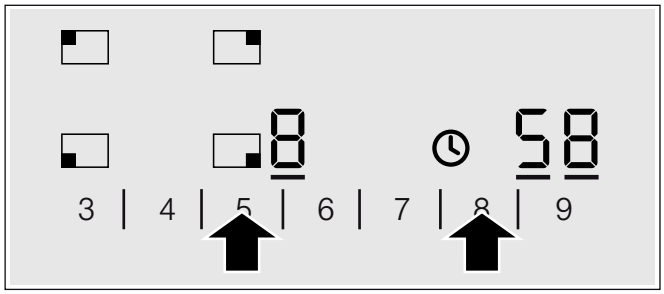
Régler la durée

Le foyer doit être sélectionné et réglé.

1 Effleurez le symbole . Le voyant du foyer s'allume. 00 s'allume dans l'affichage de minuterie.



2 Dans les 10 secondes suivantes, réglez la durée désirée dans la zone de réglage.



La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, seule la durée du foyer sélectionné est affichée.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Vous entendrez un signal et 00 s'allume 10 secondes dans l'affichage. L'affichage |→| s'allume intensément. Effleurez un quelconque symbole. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole ⏲. Le voyant |→| brille fortement.Dans la zone de réglage, modifiez la durée ou réglez sur 00.

Remarque : Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. À chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoule. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Menu d'options.

Remarque : Vous pouvez modifier la durée pour un foyer ou désactiver la minuterie automatique pour le foyer :
Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole ⏲. Le voyant |→| souhaité brille fortement.Dans la zone de réglage, modifiez la durée ou réglez sur 00.

Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

Activer le minuteur

Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes :

- En effleurant le symbole ⏲ pour le foyer activé 2 fois dans un intervalle de 10 secondes.
- En effleurant le symbole du foyer ⏲ sans avoir sélectionné de foyer.

Le voyant 🔔 s'allume.

Réglage du minuteur

Régler le temps désiré dans la zone de réglage.

Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps.00 s'allume dans l'affichage de minuterie. Le voyant 🔔 pour la minuterie brille fortement. Il s'éteint au bout de 10 secondes.

Afficher le temps

Sélectionner le minuteur au moyen du symbole ⏲. Le temps s'affiche pendant 10 secondes.

Corriger le temps

Sélectionnez le minuteur au moyen du symbole ⏲et réglez de nouveau.

Coupure de sécurité

Si un foyer est allumé pendant une période prolongée sans modification du réglage, la coupure de sécurité est activée.

Le chauffage du foyer est coupé. Dans l'affichage des foyers, F 8 et l'indicateur de chaleur résiduelle H/h clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez n'importe quelle surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Le moment de l'activation de la coupure de sécurité dépend de la position de chauffe réglée (entre 1 et 10 heures).

Protection anti-effacement

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce déréglage, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurer le symbole 🖐. Un signal retentit. Le voyant lumineux au-dessus du symbole 🖐 est allumé. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essuyer le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Remarque : L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

Menu d'options

Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter les réglages à vos propres habitudes.

Affichage	Fonction
c 1	**Sécurité enfants automatique**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.
	2 Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c2	**Signal sonore**
	0 Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation désactivés.
	1 Signal sonore d'erreur de manipulation seul activé.
	2 Signal sonore de validation seul activé.
	3 Signal sonore de validation et signal sonore d'erreur de manipulation activés.*
c5	**Minuterie automatique**
	0 Désactivée.*
	1-99 Durée après laquelle les foyers se désactivent
c6	**Durée du signal de fin de la minuterie**
	1 10 secondes.*
	2 30 secondes
	3 1 minute.
c7	**Enclenchement des circuits de chauffe**
	0 Désactivé.
	1 Activée.
	2 Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
c9	**Temps de sélection du foyer**
	0 Illimité : vous pouvez toujours régler le foyer dernièrement sélectionné sans le resélectionner.*
	1 Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection, ensuite vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
c0	**Restauration du réglage de base**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.

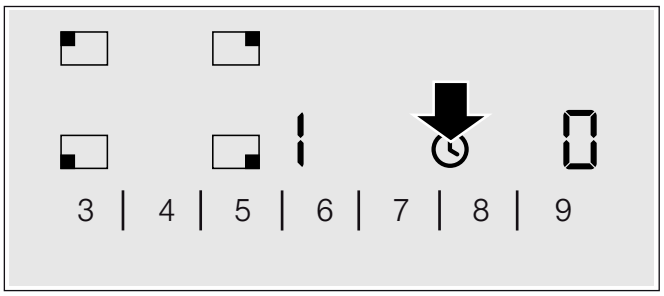
*Réglage de base

Sélectionner le menu d'options

La table de cuisson doit être éteinte.

1 Allumez la table de cuisson.

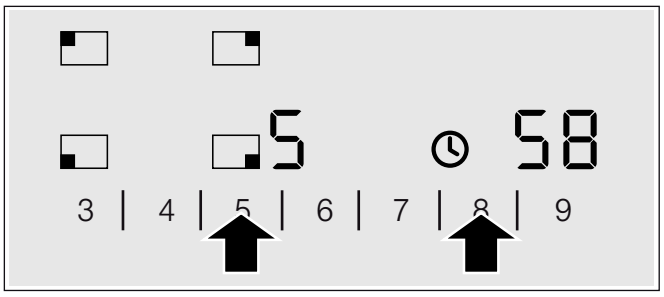
2 Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole ⏲ pendant 4 secondes.



c et 1 clignotent en alternance dans l'affichage de gauche et 0 s'allume dans l'affichage de droite.

3 Effleurer répétitivement le symbole ⏲, jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans l'écran de gauche.

4 Réglez la valeur désirée dans la zone de réglage.



5 Effleurez le symbole ⏲ pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés.

Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyants agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez tenir compte des consignes dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.

L'électronique de votre table de cuisson est située sous le bandeau de commande. Dû à plusieurs causes, la température peut fortement augmenter dans cette zone.

Afin que l'électronique ne subisse pas de surchauffe, les foyers seront automatiquement coupés, si cela est nécessaire. L'affichage F2, F4, ou F5 apparaît en alternance avec l'indicateur de chaleur résiduelle H ou h.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
Tous les affichages clignotent	La surface de commande est mouillée ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
F2	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée avec une puissance élevée. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F2 s'éteint, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F4	Malgré la coupure par F2 l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés.	Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F4 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit	Avertissement : Un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Un récipient chaud est placé dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Attendez quelque temps. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque F5 s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de 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

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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.

Indice

Uso corretto	**26**
Importanti avvertenze di sicurezza	**26**
Cause dei danni	**27**
Panoramica	27
Tutela dell'ambiente	**27**
Smaltimento ecocompatibile	27
Consigli per il risparmio energetico	27
Conoscere l'apparecchio	**28**
Il pannello comandi	28
Le zone di cottura	29
Indicatore del calore residuo	29
Regolazione del piano di cottura	**29**
Attivazione e disattivazione del piano cottura	29
Impostazione della zona di cottura	29
Tabella d'impostazione	30
Funzione Powerboost	**31**
Attivazione della funzione Powerboost	31
Disattivazione della funzione Powerboost	31
Sicurezza bambino	**31**
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	31
Sicurezza bambino automatica	31
Timer	**31**
Disattivazione automatica di una zona di cottura	31
Timer automatico	32
Contaminuti	32
Interruzione di sicurezza	**32**
Protezione per la pulizia	**32**
Menu opzioni	**33**
Selezione del menu opzioni	34
Pulizia e manutenzione	**34**
Vetroceramica	34
Telaio del piano di cottura	34
Eliminazione delle anomalie	**35**
Servizio di assistenza tecnica	**35**

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.gaggenau.com** e l'eShop **www.gaggenau.com/zz/store**

⚠ Uso corretto

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di utilizzo futuro e cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non utilizzare alcuna copertura del piano di cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è

guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

Cause dei danni

Attenzione!

– I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

– Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.

– Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.

– La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.

– Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Provvedimento
Macchie	Residui di cibo	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.
	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica	Controllare le stoviglie.
Scolorimenti	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Consigli per il risparmio energetico

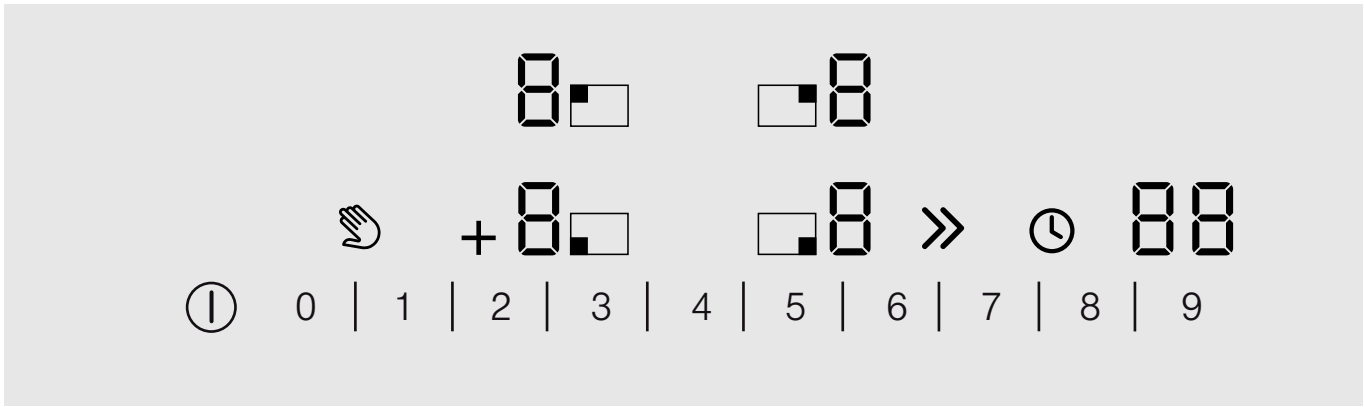
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede chiaramente più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperchiare.

- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola troppo grande e semi vuota necessita di molta energia per essere riscaldata.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Scegliere una pentola che copra il più possibile la superficie della zona di cottura.
- Quando possibile passare a un livello di cottura più basso.
- Scegliere un livello di cottura a fuoco lento adatto. Con un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A pag. 2 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Il pannello comandi



Indicatori	
1-9	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
b	Funzione Powerboost
88	Timer

Superfici di comando	
⏻	Interruttore principale
»	Funzione Powerboost
◪	Selezione zona di cottura
✋	Protezione per la pulizia/Sicurezza bambini
1|2|3|4|	Campo di regolazione
+	Accensione zone
🕒	Timer

Avvertenze

– Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

– Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

– Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Le zone di cottura

	Zona di cottura	Accensione e spegnimento
◯	Zona di cottura a circuito singolo	
◎	Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo +
⬭	Zona di cottura per pirofila	Selezionare la zona di cottura, toccare il simbolo +

Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina.

Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente la dimensione impostata per ultima.

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura.

Se sull'indicatore compare il simbolo H, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad es. mantenere in caldo una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si raffredda, sull'indicatore compare il simbolo h. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicatore si spegne.

Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore principale.

Attivazione

Toccare il simbolo ⏻. Viene emesso un segnale acustico. La spia sopra l'interruttore principale e gli indicatori 0 si accendono. Il piano cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione

Toccare il simbolo ⏻ finché la spia sopra l'interruttore principale e gli indicatori non si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

- Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.
- Dopo la disattivazione, le impostazioni restano memorizzate per 4 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano cottura viene riattivato, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

Impostazione della zona di cottura

Nel campo di regolazione impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

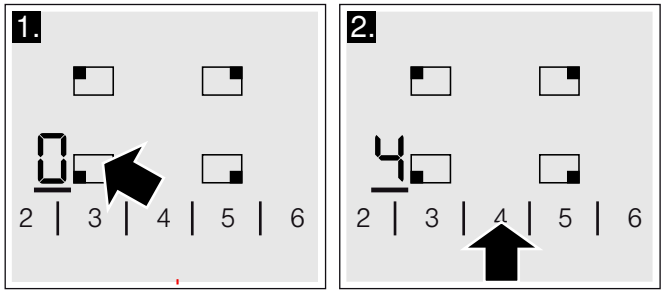
Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato da un punto.

Impostazione del livello di cottura

Il piano cottura deve essere attivato.

1 Toccare il simbolo ▄ per selezionare la zona di cottura.
Sull'indicatore dei livelli di cottura compare 0, sotto l'indicatore dei livelli di cottura compare _.

2 Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



La zona di cottura è attivata.

Modifica del livello di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostare nel campo di regolazione il livello di cottura desiderato.

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo ▄. Nel campo di regolazione impostare 0. Dopo circa 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Avvertenza: La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.

Tabella d'impostazione

Per ciascuna zona di cottura sono disponibili 9 livelli con livelli intermedi. Per raggiungere in modo rapido la temperatura desiderata, utilizzare il dispositivo di cottura rapida oppure utilizzare il livello di cottura 9. Poi passare sempre al livello di cottura desiderato.

I campi d'impostazione sono uguali in tutte le zone di cottura.

I valori relativi alle impostazioni riportati nella tabella sottostante servono soltanto come riferimento, in quanto il calore necessario sarà maggiore o minore a seconda del tipo e dello stato dell'alimento e a seconda delle dimensioni della pentola e di quanto questa viene riempita.

Livello di cottura	Metodo di cottura	Esempi
9	Bollire	Acqua
	Rosolare	Carne
	Scaldare	Olio, burro, liquidi
	Bollire	Minestre, salse
9 - 8.	Sbollentare	Verdure
8 - 6	Arrostire	Carne, patate
6 - 5	Arrostire	Pesce
7 - 6	Cuocere	Farinacei, piatti a base di uova
	Sobbollire senza coperchio	Pasta, liquidi
6 - 5	Dorare	Farina, cipolla
	Tostare	Mandorle, pangrattato
	Imbiondire	Pancetta
	Addensare	Fondi, salse
5. - 4.	Cuocere senza coperchio	Canederli, gnocchi, pastina da brodo, carne da brodo, uova in camicia
4 - 3	Cuocere senza coperchio	Salsicce
5 - 4	Cuocere al vapore	Verdure, patate, pesce
	Stufare	Verdure, frutta, pesce
	Brasare	Rolate, arrosti, verdure
3. - 2.	Brasare	Gulasch
4. - 3.	Sobbollire con coperchio chiuso	Minestre, salse
3. - 2.	Scongelamento	Alimenti surgelati
3 - 2	Cuocere	Riso, legumi
	Amalgamare	Piatti a base di uova
2 - 1	Riscaldare/tenere in caldo	Minestre, stufati, verdure in salsa
	Fondere	Burro, cioccolato

Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua ancora più velocemente rispetto al livello di cottura 9.

La funzione Powerboost è disponibile soltanto per le zone di cottura che recano il simbolo ».

Nelle zone di cottura a circuito doppio, per l'utilizzo della funzione Powerboost deve essere attivato il secondo circuito di riscaldamento.

Attivazione della funzione Powerboost

1 Selezionare la zona di cottura.

2 Nel campo di regolazione toccare il simbolo ». L'indicatore b si accende.

La funzione Powerboost è attivata.

Disattivazione della funzione Powerboost

1 Selezionare la zona di cottura.

2 Impostare un livello di cottura a fuoco lento. L'indicatore b si spegne.

La funzione Powerboost è disattivata.

Avvertenze

– Se la funzione Powerboost non viene disattivata, dopo un determinato periodo di tempo si disattiva automaticamente. La zona di cottura torna al livello di cottura 9.

– Prestare attenzione che con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Non allontanarsi durante la cottura. Quando sono molto caldi, l'olio e il grasso si infiammano rapidamente; vedere il capitolo Informazioni importanti per la sicurezza.

Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo per ca. 4 secondi. L'indicatore si accende per 10 secondi. Il piano cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo per ca. 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambino automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

Nel capitolo Menu opzioni viene illustrato come inserire la sicurezza bambini automatica.

Timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:

- Per la disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come contaminuti.

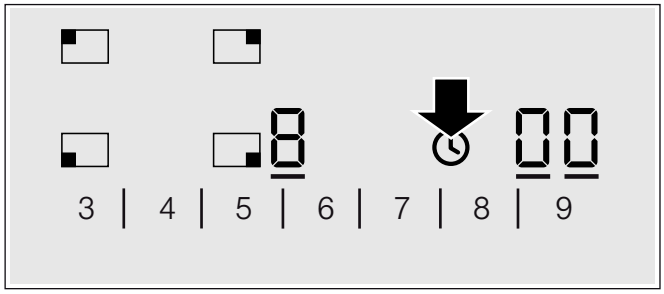
Disattivazione automatica di una zona di cottura

Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

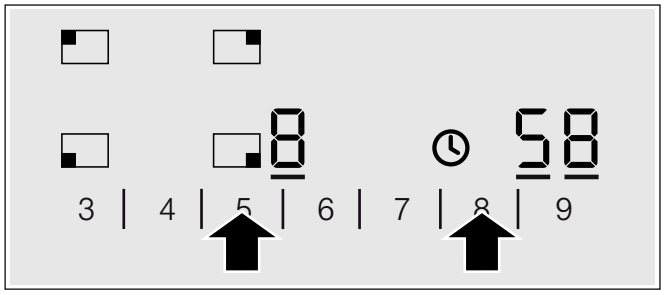
Impostazione della durata

La zona di cottura deve essere selezionata e regolata.

1 Toccare il simbolo . L'indicatore della zona di cottura si accende. Sull'indicatore del timer si accende 00.



2 Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.



La durata inizia a scorrere. Quando è stata impostata una durata per più zone di cottura, viene sempre visualizzata la durata della zona di cottura selezionata.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore compare 00 per 10 secondi. L'indicatore |→| si illumina. Toccare un simbolo qualsiasi. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo ⏲. L'indicatore |→| si illumina. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su 00.

Avvertenza: È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Timer automatico

Questa funzione consente di preselezionare una durata per tutte le zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Nel capitolo Menu opzioni viene illustrato come attivare il timer automatico.

Avvertenza: È possibile modificare la durata relativa a una zona di cottura oppure disattivare il timer automatico per la zona di cottura:
Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo ⏲. L'indicatore desideratol→| si illumina. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su 00.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Attivazione del contaminuti

È possibile impostare il contaminuti in 2 diversi modi:

- In caso di zona di cottura selezionata toccare il simbolo ⏲ 2 volte entro 10 secondi.
- Se la zona di cottura non è selezionata toccare il simbolo ⏲.

L'indicatore 🔔 si accende.

Impostazione del contaminuti

Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer compare 00. L'indicatore 🔔 del contaminuti si illumina. Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.

Visualizzazione della durata

Selezionare il contaminuti con il simbolo ⏲. La durata viene visualizzata per 10 secondi.

Correzione del parametro di tempo

Con il simbolo ⏲ selezionare e impostare nuovamente il contaminuti.

Interruzione di sicurezza

Se una zona di cottura è attivata da molto tempo senza alcuna modifica dell'impostazione, viene attivata l'interruzione di sicurezza.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente F 8 e l'indicatore del calore residuo H/h.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione dell'interruzione di sicurezza dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello comandi quando il piano cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, il piano cottura è dotato di una speciale funzione di protezione. Toccare il simbolo 🖐. Viene emesso un segnale acustico. Si accende la spia sopra il simbolo 🖐. Il pannello comandi rimane bloccato per 30 °secondi. Si può pulire il pannello comandi senza modificare le impostazioni.

Avvertenza: La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

Menu opzioni

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
c 1	**Sicurezza bambini automatica**
	0 Disattivata.*
	1 Attivata.
	2 Sicurezza bambini manuale e automatica disattivata.
c2	**Segnale acustico**
	0 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati.
	1 Solo segnale di utilizzo improprio attivato.
	2 Solo segnale di conferma attivato.
	3 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c5	**Timer automatico**
	0 Disattivato.*
	1-99 Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva
c6	**Durata del segnale di fine del timer**
	1 10 secondi.*
	2 30 secondi
	3 1 minuto.
c7	**Accensione dei circuiti di riscaldamento**
	0 Disattivata.
	1 Attivata.
	2 Ultima impostazione prima dello spegnimento della zona di cottura.*
c9	**Tempo di selezione della zona di cottura**
	0 Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere riselezionata.*
	1 La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione.
c0	**Ripristino impostazione di base**
	0 Disattivato.*
	1 Attivato.

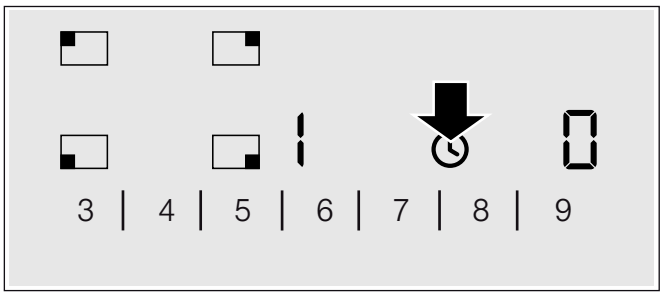
*Impostazione di base

Selezione del menu opzioni

Il piano cottura deve essere disattivato.

1 Attivare il piano cottura.

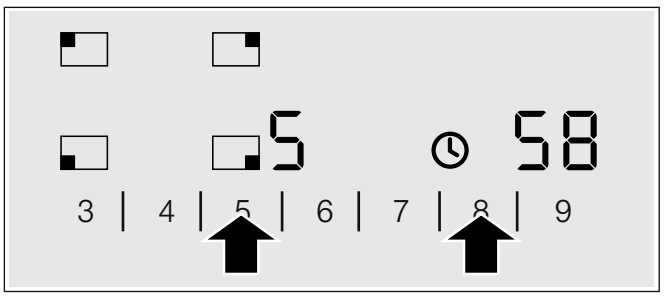
2 Durante i 10 secondi successivi toccare il simbolo ⏲ per 4 secondi.



Sul display a sinistra lampeggiano in maniera alternata i simboli c e 1, mentre sul display a destra compare 0.

3 Toccare il simbolo ⏲ finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.

4 Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5 Toccare il simbolo ⏲ per 4 secondi.

L'impostazione è attivata.

Disattivazione

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni.

Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura.

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Vetroceramica

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

Telaio del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni al telaio del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

Eliminazione delle anomalie

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Il sistema elettronico del piano di cottura si trova sotto il pannello comandi. Per diverse ragioni è possibile che in questa zona aumenti molto la temperatura.

Affinché il sistema elettronico non si surriscaldi, se necessario le zone di cottura si spengono automaticamente. L'indicatore F2, F4 o F5 compare alternativamente all'indicatore del calore residuo H o h.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	La superficie di comando è umida o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
F2	Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F2 si spegne il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F4	Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura.	Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F4 si spegne è possibile proseguire la cottura.
F5 e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico	Attenzione: una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile proseguire la cottura.
F5 e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello comandi. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere alcuni minuti. Toccare una superficie di comando a piacere. Quando F5 si spegne è possibile proseguire la cottura.
F8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riattivare subito la zona di cottura.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat **37**

Belangrijke veiligheidsinstructies **37**

Oorzaken van schade **38**
Overzicht 38

Milieubescherming **38**
Milieuvriendelijk afvoeren 38
Tips om energie te besparen 38

Het apparaat leren kennen **39**
Het bedieningspaneel 39
De kookzones 39
Restwarmte-indicatie 40

Kookplaat instellen **40**
Kookplaat in- en uitschakelen 40
Kookzone instellen 40
Insteltabel 41

Powerboost-functie **42**
Powerboost-functie inschakelen 42
Powerboost-functie uitschakelen 42

Kinderslot **42**
Kinderslot in- en uitschakelen 42
Automatisch kinderslot 42

Timer **42**
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld 42
Automatische timer 43
Kookwekker 43

Veiligheidsuitschakeling **43**

Wrijfbeveiligingsfunctie **43**

Optiemenu **44**
Optiemenu selecteren 45

Reinigen en onderhouden **45**
Glaskeramiek 45
Omlijsting van de kookplaat 45

Storing opheffen **46**

Servicedienst **47**

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.gaggenau.com** en in de online-shop: **www.gaggenau.com/zz/store**

⚠ Bestemming van het apparaat

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

⚠ Belangrijke veiligheidsinstructies

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

– Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
– U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
– Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
– Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
– Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Overzicht

In de volgende tabel ziet u welke schade het meest voorkomt:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper voor vitrokeramische kookplaten.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Tips om energie te besparen

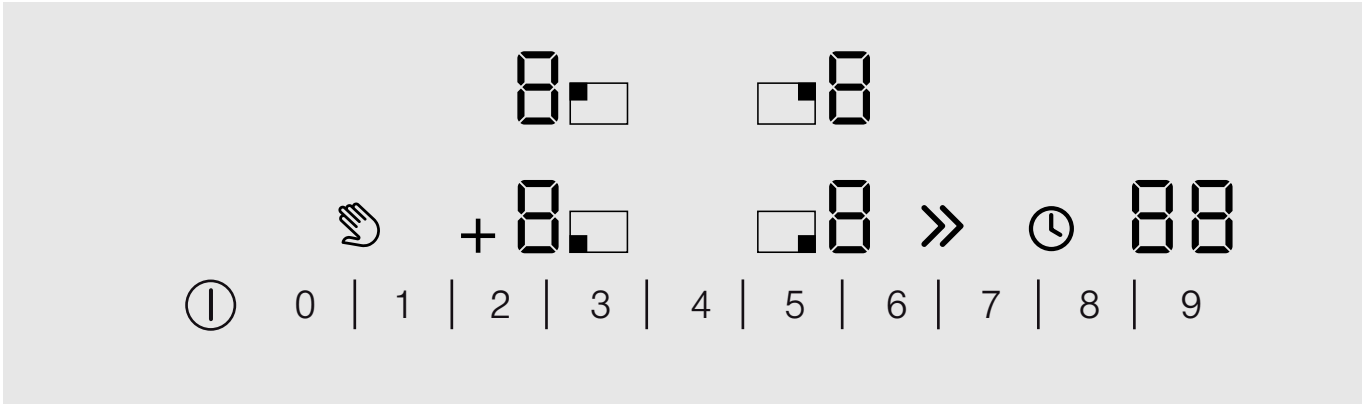
- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.

- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op pagina 2 vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Indicaties	
1-9	Kookstanden
H/h	Restwarmte
b	Powerboost-functie
88	Timer

Bedieningsvlakken	
⏻	Hoofdschakelaar
»	Powerboost-functie
⧉	Keuze kookzone
☝	Wrijfbeveiliging / Kinderslot
1|2|3|4|	Instelbereik
+	Bijschakeling van kook- of braadzones
◷	Timer

Aanwijzingen

– Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

– Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

– Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan oververhit raken.

De kookzones

	Kookzone	Bij- en uitschakelen
◯	Kookzone met één ring	
◎	Kookzone met twee ringen	Kies de kookzone, raak het symbool + aan
⬭	Braadzone	Kies de kookzone, raak het symbool + aan

Bijschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

Inschakelen van de kookzone: de grootte die het laatst is ingesteld, wordt automatisch gekozen.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een H op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in h. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen

Raak het symbool ⏻ aan. Er klinkt een signaal. Het indicatielampje boven de hoofdschakelaar en de indicaties 0 branden. De kookplaat is bedrijfsklaar.

Uitschakelen

Raak het symbool ⏻ aan tot het indicatielampje boven de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaan. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kookzone instellen

In het instelgebied stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste stand

Kookstand 9 = hoogste stand

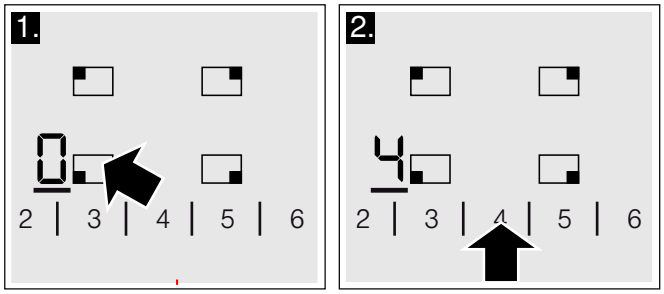
Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

Kookstand instellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1 Raak het symbool ▭ aan om de kookzone te kiezen.
In de kookstandindicatie is 0 verlicht, onder de kookstand- indicatie is _ verlicht.

2 Stel in het instelbereik de gewenste kookstand in.



De kookzone is ingeschakeld.

Kookstand wijzigen

Kies de kookzone en stel in het instelbereik de gewenste kookstand in.

Kookzone uitschakelen

Kies met het symbool ▭ de kookzone. In het instelbereik 0 instellen. Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Aanwijzing: De kookzone die het laatst is ingeschakeld blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder deze opnieuw te selecteren.

Insteltabel

Elke kookzone heeft 9 standen met tussenstanden. Om snel de gewenste temperatuur te bereiken, kunt u de aankookautomaat of kookstand 9 gebruiken. Vervolgens altijd terugschakelen naar de gewenste kookstand.

De instelbereiken zijn bij alle kookzones gelijk.

De waarden van de insteltabellen dienen alleen als richtlijn, omdat er, afhankelijk van de aard en toestand van het gerecht en de grootte en inhoud van de pan, meer of minder warmte nodig is.

Kookstand	Bereidingswijze	Voorbeelden
9	Aan de kook brengen	Water
	Aanbraden	Vlees
	Verwarmen	Vet, vloeistoffen
	Opkoken	Soepen, sauzen
9 - 8.	Blancheren	Groente
8 - 6	Braden	Vlees, aardappels
6 - 5	Braden	Vis
7 - 6	Bakken	Meelgerechten, eiergerechten
	Verder koken in open vorm	Deegwaren, vloeistoffen
6 - 5	Fruiten	Bloem, uien
	Roosteren	Amandelen, paneermeel
	Uitbakken	Spek
	Reduceren	Fond, sauzen
5- 4.	Gaarstoven in open vorm	Knoedels, knödels, ingrediënten voor in de soep, soepvlees, gepocheerde eieren
4 - 3	Gaarstoven in open vorm	Gekookte worst
5 - 4	Stomen	Groente, aardappels, vis
	Stomen	Groente, fruit, vis
	Sudderen	Rollades, vlees, groente
3- 2.	Sudderen	Goulash
4. - 3.	Verder koken met gesloten deksel	Soepen, sauzen
3. - 2.	Ontdooien	Diepvrieslevensmiddelen
3 - 2	Wellen	Rijst, peulvruchten
	Stollen	Eiergerechten
2 - 1	Opwarmen, warmhouden	Soepen, eenpansgerechten, groente in saus
	Smelten	Boter, chocolade

Powerboost-functie

Met de Powerboost-functie kunt u grotere hoeveelheden water nog sneller verwarmen dan met kookstand 9.

De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met het symbool » zijn gemarkeerd.

Bij kookzones met twee ringen moet voor de werking van de Powerboost-functie de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld.

Powerboost-functie inschakelen

1 Kies de kookzone.

2 Raak in het instelbereik het symbool » aan. De indicatie b is verlicht.

De Powerboost-functie is ingeschakeld.

Powerboost-functie uitschakelen

1 Kies de kookzone.

2 Stel een willekeurige doorkookstand in. De indicatie b verdwijnt.

De Powerboost-functie is uitgeschakeld.

Aanwijzingen

– Als u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone schakelt terug naar kookstand 9.

– Houd er rekening mee dat olie en vet met de Powerboost-functie snel worden verhit. Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog. Oververhitte olie en vet kunnen snel vlam vatten, zie het hoofdstuk Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Inschakelen: Raak het symbool gedurende ca. 4 seconden aan. De indicatie is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: Raak het symbool gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Optiemenu kunt u lezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Timer

De timer kan op 2 verschillende manieren worden gebruikt:

- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

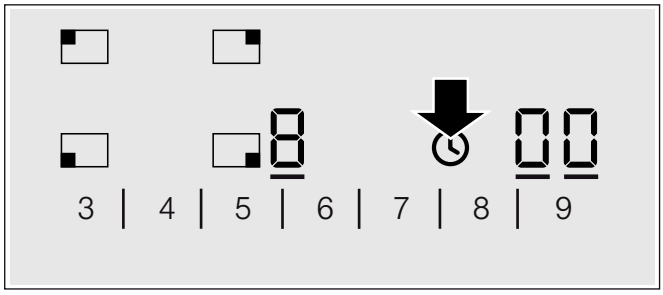
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

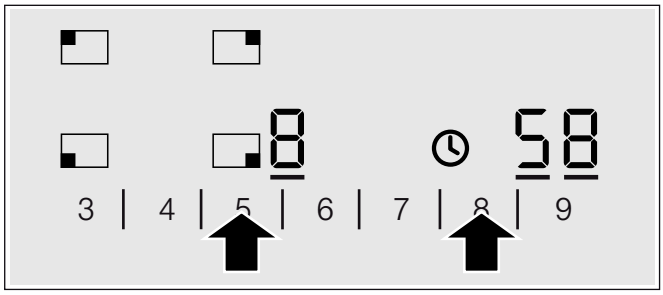
Tijdsduur instellen

De kookzone moet geselecteerd en ingesteld zijn.

1 Symbool aanraken. De indicatie |→| van de kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is 00 verlicht.



2 Stel in de volgende 10 seconden in het instelbereik de gewenste tijdsduur in.



De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, wordt altijd de tijdsduur van de geselecteerde kookzone weergegeven.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. U hoort een signaal en op het display is 00 10 seconden verlicht. De indicatie |→| is helder verlicht. Raak een willekeurig symbool aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

Selecteer de kookzone en raak het symbool ⏲ aan. De indicatie |→| is helder verlicht. Wijzig de tijdsduur in het instelbereik of zet deze op 00.

Aanwijzing: U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt dan de vooraf ingestelde tijdsduur af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk optiemenu kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt.

Aanwijzing: U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen:
Selecteer de kookzone en raak het symbool ⏲ aan. De gewenste indicatie |→| is helder verlicht. Wijzig de tijdsduur in het instelbereik of zet deze op 00.

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker inschakelen

U kunt de kookwekker op 2 verschillende manieren inschakelen:

- Wanneer er een kookzone geselecteerd is het symbool ⏲ 2 keer binnen 10 seconden aanraken.
- Is er geen kookzone geselecteerd, raak dan het symbool ⏲ aan.

De indicatie 🔔 is verlicht.

Kookwekker instellen

In het instelbereik de gewenste tijd instellen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is 00 verlicht. De indicatie 🔔 voor de kookwekker is helder verlicht. Na 10 seconden wordt de indicatie uitgeschakeld.

Tijd weergeven

Met het symbool ⏲ de kookwekker kiezen. De tijd wordt 10 seconden weergegeven.

Tijd corrigeren

Selecteer de kookwekker met het symbool ⏲ en stel deze opnieuw in.

Veiligheidsuitschakeling

Als een kookzone lang ingeschakeld is zonder dat de instelling wordt veranderd, wordt de veiligheidsuitschakeling geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend F 8 en de restwarmte-indicatie H/h.

Wanneer u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de veiligheidsuitschakeling actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Wrijfbeveiligingsfunctie

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool aan. Er klinkt een signaal. Het indicatielampje boven het symbool is verlicht. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

Aanwijzing: De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

Optiemenu

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c 1	**Automatisch kinderslot**
	0 Uitgeschakeld.*
	1 Ingeschakeld.
	2 Handmatig en automatisch kinderslot uitgeschakeld.
c2	**Signaaltoon**
	0 Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening uitgeschakeld.
	1 Alleen signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
	2 Alleen bevestigingssignaal ingeschakeld.
	3 Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
c5	**Automatische timer**
	0 Uitgeschakeld.*
	1-99 Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld
c6	**Tijdsduur van het signaal timer-einde**
	1 10 seconden.*
	2 30 seconden
	3 1 minuut.
c7	**Bijschakeling van de verwarmingsringen**
	0 Uitgeschakeld.
	1 Ingeschakeld.
	2 Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.*
c9	**Keuzetijd van de kookzone**
	0 Onbegrensd: U kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen zonder deze opnieuw te selecteren.*
	1 U kunt de laatst gekozen kookzone 10 seconden na de selectie instellen, daarna moet u de kookzone voor het instellen opnieuw selecteren.
c0	**Terugzetten naar de basisinstelling**
	0 Uitgeschakeld.*
	1 Ingeschakeld.

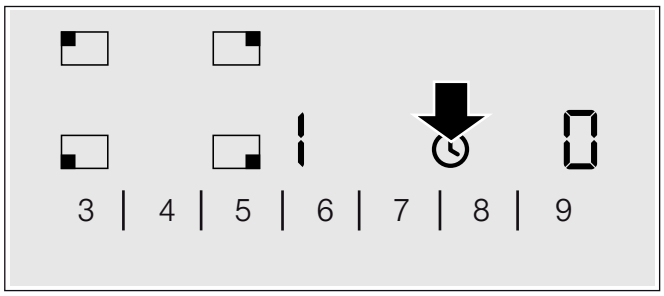
*Basisinstelling

Optiemenu selecteren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

1 Schakel de kookplaat in.

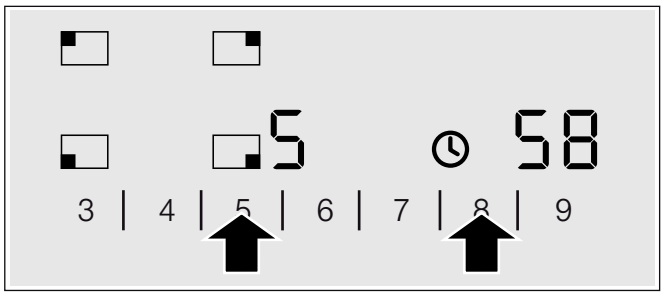
2 Raak binnen de volgende 10 seconden het symbool ⏲ 4 seconden lang aan.



Op het linkerdisplay knipperen c en 1 afwisselend, op het rechterdisplay is 0 verlicht.

3 Het symbool ⏲ net zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.

4 Stel in het instelbereik de gewenste waarde in.



5 Raak het symbool ⏲ 4 seconden lang aan.

De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramiek

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in de tabel in acht voor u de klantenservice belt.

De elektronica van uw kookplaat bevindt zich onder het bedieningspaneel. Door verschillende oorzaken kan de temperatuur in dit gebied sterk stijgen.

Om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt, worden de kookzones zo nodig automatisch uitgeschakeld. De indicatie F2, F4, of F5 verschijnt afwisselend met de restwarmte-indicatie H of h.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomonderbreking.
Alle indicaties knipperen	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Maak het bedieningsvlak droog of verwijder het voorwerp.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F2 verdwijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling door F2 is de elektronica verder verhit. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld.	Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F4 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er is een geluidssignaal te horen	Waarschuwing: er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt het koken voortzetten.
F5 en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enige tijd. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer F5 verdwijnt, kunt u het koken voortzetten
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

GAGGENAU

9001148027 de, fr, it, nl (960607)