

Gaggenau

Use and care manual 3

Notice d'utilisation 29

Manual de instrucciones 58

VI 230 620

Cooktop

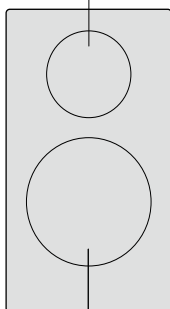
Surface de cuisson

Placa



VI 230 620

Ø 6" (15)



Ø 8¼" (21)

Table of Contents

▲ Safety Definitions	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
Fire Safety	5
Cooking Safety	6
Burn Prevention	6
Child Safety	7
Cleaning Safety	8
Cookware Safety	8
Proper Installation and Maintenance	8
Electromagnetic Interference	9
Cooling Fan	10
Proposition 65 Warning	10
Causes of Damage	11
Overview	11
Protecting the Environment	12
Energy-Saving Advice	12
Cooking with Induction	12
Advantages of Induction Cooking	12
Cookware	12
Getting to Know your Appliance	14
Control Panel	14
Control Knob	14
Cooking Zones	14
Residual heat indicator	14
Operating the appliance	15
Setting the cooking zone	15
Chef's recommendations	16
PowerBoost Feature	18
Activating	18
Deactivating	18
Frying Sensor	18
Advantages When Frying	18
Frying Pans for the Frying Sensor	18
Temperature Settings	19
Frying Chart	19
Setting Procedure	21
Keep Warm Function	22
Activating	22
Deactivating	22

Cleaning and Maintenance	23
Daily Cleaning	23
Cleaning Guidelines	23
Cleaning Chart	23
Maintenance	24
FAQ	25
What to Do in the Event of a Fault?	27
Demo Mode	27
Customer Service	28

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

Safety Definitions

WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE

This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

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

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Fire Safety

Do not allow pans to boil dry. Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Improper installation of these protective liners may result in a risk of electric shock, or fire.

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

1. Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
 2. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
 3. Clean Ventilating Hoods Frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
 4. Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
-

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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



WARNING

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

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

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

Cooking Safety



WARNING

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



WARNING

Risk of burns!

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

Burn Prevention

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

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

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

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

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

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

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

WARNING

Risk of burns!

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

WARNING

Risk of burns!

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

Child Safety

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

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

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

CAUTION

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cleaning Safety

Clean Cooktop With Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Cookware Safety

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

Use Proper Pan Size.

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

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

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

WARNING

RISK of injury!

Inappropriate woks may cause accidents. Use only the wok provided by the manufacturer as a special accessory.

WARNING

RISK of injury!

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

WARNING

Danger of injury!

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

Proper Installation and Maintenance

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

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

WARNING

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

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

Do Not Cook on Broken Cooktop - If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

WARNING

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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

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

Electromagnetic Interference

WARNING

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

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

CAUTION

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

Proposition 65 Warning:

This product may contain a chemical known to the State of California, which can cause cancer or reproductive harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

 **WARNING**

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov

Cooling Fan

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

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



Causes of Damage

NOTICE

- Rough pot and pan bases scratch the cooktop.
- Never leave cookware cooking empty. This can cause damage.
- Do not place hot pots or pans on the control panel or the cooktop surround. This can cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the cooktop.
- Aluminum foil and plastic containers can melt and stick on hot cooking zones. The use of oven protective foil on the cooktop is not recommended.

Overview

You will find the most frequently caused damage in the following table.

Damage	Cause	Remedy
Stains	Boiled-over food.	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agent.	Only use cleaning agents that are suitable for this type of cooktop.
Scratches	Salt, sugar and sand.	Do not use the cooktop as a work surface or storage space.
	Cookware with rough bases scratch the cooktop.	Check the cookware.
Discoloration	Unsuitable cleaning agent.	Only use cleaning agents that are suitable for this type of cooktop.
	Pan abrasion.	Lift pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content.	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.

Protecting the Environment

Energy-Saving Advice

- Place a lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a considerable increase in energy use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the cooking zone. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.
- Select the lowest power level to maintain cooking. If the power level is too high, energy is wasted.

Cooking with Induction

Advantages of Induction Cooking

Induction cooking is very different from traditional cooking methods, as heat builds up directly in the item of cookware. This offers numerous advantages:

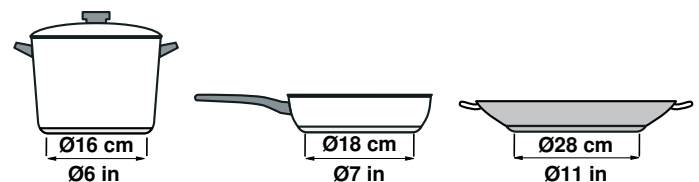
- Saves time when boiling and frying.
- Saves energy.
- Easier to care for and clean. Spilled food does not burn on as quickly.
- Heat control and safety – the cooktop increases or decreases the heat supply as soon as the user changes the setting. The induction cooking zone stops the heat supply as soon as the cookware is removed from the cooking zone, without having to switch it off first.

Cookware

Only use ferromagnetic cookware for induction cooking, such as:

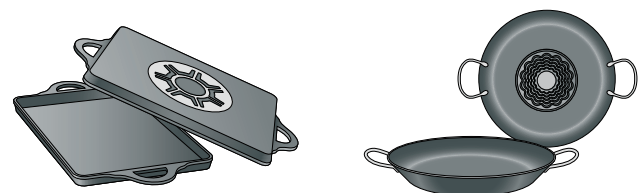
- Cookware made from enameled steel
- Cookware made from cast iron
- Special induction-compatible cookware made from stainless steel.

To achieve a good cooking result, the ferromagnetic area on the base of the pan should match the size of the element. If an element does not detect an item of cookware, try placing it on another cooking zone with a smaller diameter.

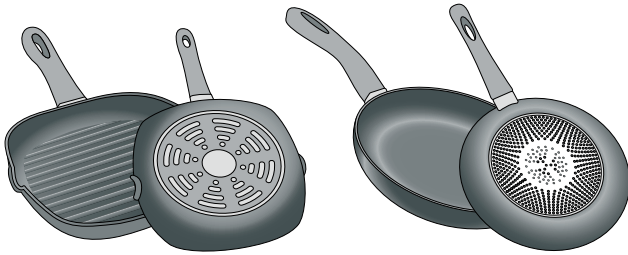


Some induction cookware does not have a fully ferromagnetic base:

- If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will heat up. This may mean that heat will not be distributed evenly. The non-ferromagnetic area may not heat up to a sufficient temperature for cooking.



- The ferromagnetic area will also be reduced if the material of which the base of the cookware is made contains aluminum, for example. This may mean that the cookware will not become sufficiently hot or even that it will not be detected.



Unsuitable Cookware

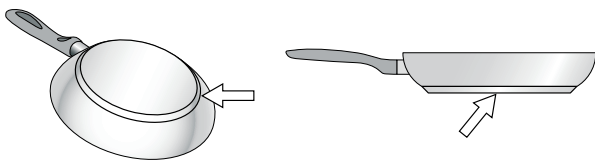
Do not ever use adapter plates for induction or cookware made of:

- Traditional stainless steel
- Glass
- Clay
- Copper
- Aluminum

Properties of the Base of the Cookware

The material(s) of which the base of the cookware is made can affect the cooking result. Using pots and pans made from materials that distribute heat evenly through them, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy.

Use cookware with a flat base; if the base of the cookware is uneven, this may impair the heat supply.



No pan or improper size

If no pan is placed on the selected element, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the element indicator will flash. Place a suitable pan on the element to stop the flashing. If you take longer than 90 seconds to place a suitable pan on the element, it will automatically turn off.

Empty Pans or Pans with a Thin Base

Do not heat up empty pans, or use pans with a thin base. The cooktop is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic shut-off" function may not have time to react, and the pan may reach very high temperatures. The pan base could melt and damage the cooktop glass. In this case, do not touch the pan and switch the cooktop off. If the cooktop fails to work after it has cooled down, please contact Customer Support.

Pan Detection

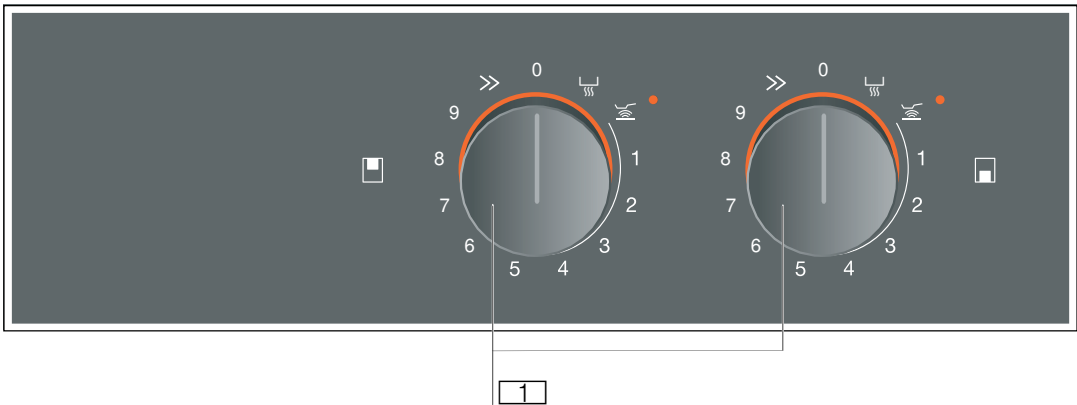
Each cooking zone has a lower limit for pan detection. This depends on the diameter of the ferromagnetic area of the cookware and the material of which its base is made. For this reason, you should always use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pan.

Getting to Know your Appliance

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colors may differ.

Control Panel



Control Knob

1 Control knob
You can use the control knobs to set the power levels and other functions. You can turn the control knobs clockwise or anti-clockwise, starting from position 0.

Control knob positions	
0	Cooking zone off
	Keep-warm function
	Frying Sensor
●	Frying sensor indicator
1-9	Power levels
1-5	Temperature levels
>>	PowerBoost function

Display	
●	Frying sensor indicator

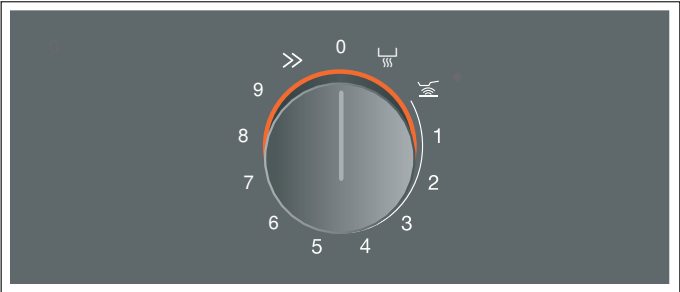
The control knobs have an illuminated ring with an illuminated symbol for each function. The illuminated ring changes color when particular functions or processes are activated.

Cooking Zones

Cooking Zone	
☐ Single cooking zone	Use cookware of suitable size.
Use only cookware suitable for induction cooking; see the section → "Cooking with Induction"	

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for every cooking zone. The illuminated ring around the control knob continues to flash orange until the cooking zone cools down. Do not touch the cooking zone while the residual heat indicator is still lit or immediately after it goes out.



If you remove the cookware from the cooking zone during cooking, the control knob flashes orange. Turn the control knob to position 0.



If you switch off the cooking zone, the illuminated ring around the control knob flashes orange. Even if the hob has been switched off, the illuminated ring continues flashing until the cooking zone has cooled down.

Operating the appliance

This chapter explains how to set a cooking zone. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

Setting the cooking zone

Use the control knob to set the power level you require.

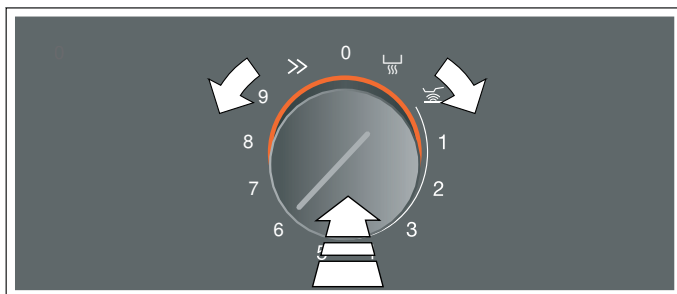
0	Cooking zone off.
Power level 1	Lowest setting
Power level 9	Highest setting

Notes

- To protect the fragile parts of your appliance from overheating and electrical overloading, the cooktop may temporarily reduce the power automatically.
- In order to prevent the appliance from producing excess noise, the cooktop may temporarily reduce the power automatically.

Selecting a Heat Setting

Push in the control knob and turn it to the heat setting you require.



The illuminated ring around the control knob turns orange. The power level has been set.

Switching off the cooking zone

Turn the control knob to the 0 position. The cooking zone switches itself off and the illuminated ring around the control knob flashes orange until the cooking zone has cooled down.

Notes

- If there is no cookware on the cooking zone or if the cookware is not detected, the illuminated ring around the control knob turns white.
After approx. 30 seconds, the cooking zone will switch off.
In this case, the illuminated ring around the control knob flashes orange and white. Turn the control knob back to position 0; the illuminated ring stops flashing.
- Always remove cookware, saucepan lids or other metal objects from the hob after cooking. If you accidentally touch one of the control knobs or switch on one of the cooking zones when cleaning the worktop, these kinds of objects will heat up very quickly.

Cooking table

The table shows which heat setting is suitable for each type of food. The cooking time may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.

Power level	Cooking methods	Examples
8 - 9	Plate warming Searing Heating Bringing to a quick boil Blanching	Water Meat Fat/oil, liquids Soups, sauces Vegetables
6 - 8	Frying	Meat, potatoes
5 - 7	Frying	Fish
6 - 7	Frying Cooking with the lid off	Flour-based and/or egg-based dishes, e.g. pancakes Pasta, liquids
5 - 6	Browning Roasting Frying Reducing	Flour, onions Almonds, breadcrumbs Bacon Meat stock, sauces
4 - 5	Ongoing cooking with the lid off	Potato dumplings, vegetable soups, stews, poached eggs
3 - 4	Ongoing cooking with the lid off	Boiled sausages
4 - 5	Steaming Stewing Braising	Vegetables, potatoes, fish Vegetables, fruit, fish Beef olives, minced meat hot dogs, vegetables
2 - 4	Braising	Goulash
2 - 4	Cooking with the lid on	Soups, sauces

Chef's recommendations

Recommendations

- Stir occasionally when heating up purees, creamy soups and thick sauces.
- Use power level 8 or 9 for preheating.
- When cooking with the lid on, reduce the heat as soon as you see steam escaping. The cooking result is not affected by the steam escaping.
- Once cooking is complete, keep the lid on the cookware until you serve the food.
- Follow the manufacturer's instructions when cooking with a pressure cooker.
- To preserve the nutrients in food, avoid cooking it for too long.
- For a healthier result, make sure that the oil does not smoke.
- To brown food, fry it in small batches.
- Cookware may reach high temperatures while the food is cooking. Always use oven gloves.
- For recommendations on energy-efficient cooking, see the section entitled → *"Protecting the Environment"*.



Power level	Cooking methods	Examples
2 - 3	Defrosting	Frozen products
	Cooking with the lid on	Rice, legumes, vegetables
	Thickening	Egg-based dishes, e.g. omelette
1 - 2	Heating/keeping warm	Soup, vegetables in sauce
1	Heating/keeping warm	Stew, e.g. lentil stew
	Melting	Butter, chocolate



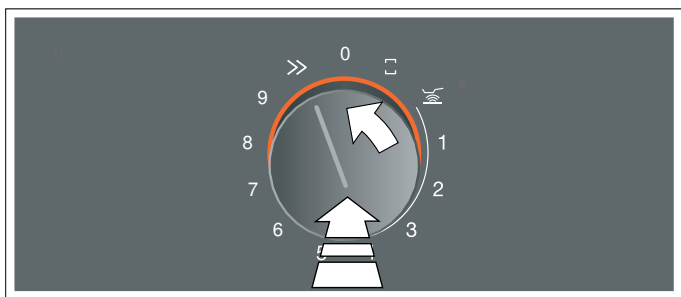
PowerBoost Feature

The PowerBoost function enables you to heat up large quantities of water more quickly than with power level 9.

This function is available for any of the cooking zones, provided the other cooking zone is not in use. If it is, the illuminated ring flashes three times and three signals sound. Then power level 9 is set automatically without activating the function. Turn the control knob to the 0 position.

Activating

Push in the control knob and turn it to the >> position. A signal will sound; the illuminated ring around the control knob will go out and then turn orange.



The function has now been activated.

Deactivating

Turn the control knob to the power level you require. A signal sounds; the illuminated ring around the control knob goes out and then turns orange.

The function has now been deactivated.

Note: In certain circumstances, the PowerBoost function may switch itself off automatically in order to protect the electronic elements inside the cooktop.

In this case, power level 9 is set automatically, the illuminated ring flashes three times and three signals sound.

Turn the control knob to position 0 or any power level.

Frying Sensor

This function can be used to fry food while maintaining the suitable frying pan temperature.

Advantages When Frying

- The cooking zone only heats up if this is required to maintain the temperature. This saves energy and prevents the oil or fat from overheating.
- The frying sensor function reports when the empty frying pan has reached the optimum temperature for adding oil and then for adding the food.

Notes

- Do not place a lid on the pan. Otherwise, the function does not activate correctly. You can use a splash guard to prevent splashes of grease.
- Use oil or grease that is suitable for deep fat frying. If butter, margarine, extra virgin olive oil, or lard is used, use heat setting 1 or 2.
- Never leave a frying pan, with or without food, unattended when it is being heated.
- If the temperature of the cooking zone is higher than that of the cookware or vice-versa, the frying sensor is not activated correctly.

Frying Pans for the Frying Sensor

Frying pans specifically suited for use with the frying sensor are available. This optional accessory can be purchased separately from specialist retailers or through our technical after-sales service. Always quote the relevant reference number.

- GP900001 - 6" (15 cm) frying pan.
- GP900002 - 7½" (19 cm) frying pan.
- GP900003 - 8¼" (21 cm) frying pan.

These frying pans have a non-stick coating so that you only need a small amount of oil to fry food.



Notes

- The frying sensor has been configured specifically for this type of frying pan.
- Ensure that the diameter of the base of the frying pan corresponds to the size of the burner. Place the frying pan in the center of the burner.
- The frying sensor may not activate on the flex cooking zone if the frying pan does not match the size of the burner or if it is positioned incorrectly. See section
- Other types of frying pan may overheat. They may reach a temperature above or below the selected temperature setting. Select the lowest temperature setting to begin with and change it if necessary.

Temperature Settings

Heat setting	Suitable for
1 Very low	Preparing and reducing sauces, steaming vegetables, and frying food in extra virgin olive oil, butter, or margarine.
2 Low	Frying food using extra virgin olive oil, butter, or margarine, e.g. omelettes.
3 Low – medium	Frying fish and thick food, such as, meatballs and sausages.
4 Medium – high	Frying steaks (medium or well done), frozen breaded products, thin fried food, such as schnitzel, strips of meat, and vegetables.
5 High	Frying food at high temperatures, e.g. rare steaks (bloody), potato fritters, and fried potatoes.

Frying Chart

The chart lists which heat setting is suitable for each type of food. The frying time may vary depending on the type, weight, size and quality of the food.

Preheat the empty pan; add oil and food after the acoustic signal has sounded.

The set heat setting varies depending on the frying pan that is used.

	Temperature setting	Total frying time after the signal tone sounds (min)
Meat		
Schnitzel, plain or breaded	4	6 - 10
Fillet	4	6 - 10
Chops*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, rare (1¼" / 3 cm thick)	5	6 - 8
Steak, medium or well done (1¼" / 3 cm thick)	4	8 - 12
Chicken breast (¾" / 2 cm thick)*	3	10 - 20
Sausages, pre-boiled or raw*	3	8 - 20
Hamburgers, rissoles*	3	6 - 30
Strips of meat, gyros	4	7 - 12
Ground meat	4	6 - 10
Bacon	2	5 - 8

* Turn several times.

** Total cooking time per portion. Fry one after the other.

	Temperature setting	Total frying time after the signal tone sounds (min)
Fish		
Fried whole fish, e.g. trout	3	10 - 20
Fish fillet, plain or breaded	3 - 4	10 - 20
Scampi, shrimps	4	4 - 8
Egg dishes		
Pancakes**	5	1,5 - 2,5
Omelet**	2	3 - 6
Fried eggs	2 - 4	2 - 6
Scrambled eggs	2	4 - 9
Raisin pancake	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Potatoes		
Fried potatoes (made from unpeeled boiled potatoes)	5	6 - 12
Fried potatoes (made from raw potatoes)	4	15 - 25
Potato pancakes**	5	2,5 - 3,5
Swiss rösti	2	50 - 55
Glazed potatoes	3	15 - 20
Vegetables		
Garlic, onions	1 - 2	2 - 10
Zucchini, eggplants	3	4 - 12
Peppers, green asparagus	3	4 - 15
Braising vegetables (fried in fat but with no water added), e.g. zucchini, green peppers	1	10 - 20
Mushrooms	4	10 - 15
Glazed vegetables	3	6 - 10
Fried onions	3	5 - 10
Frozen products		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Poultry breast*	4	10 - 30
Chicken nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Fish fillet, plain or breaded	3	10 - 20
Fish sticks	4	8 - 12
French fries	5	4 - 6
Pan-fried dishes, e.g. fried vegetables with chicken	3	6 - 10
Spring rolls	4	10 - 30
Camembert/cheese	3	10 - 15

* Turn several times.

** Total cooking time per portion. Fry one after the other.



	Temperature setting	Total frying time after the signal tone sounds (min)
Sauces		
Tomato sauce with vegetables	1	25 - 35
Béchamel sauce	1	10 - 20
Cheese sauce, e.g. Gorgonzola sauce	1	10 - 20
Reduced sauces, e.g. tomato sauce, Bolognese sauce	1	25 - 35
Sweet sauces, e.g. orange sauce	1	15 - 25
Miscellaneous		
Camembert/cheese	3	7 - 10
Dried instant meals to which water is added, e.g. pasta dishes	1	5 - 10
Croutons	3	6 - 10
Almonds/walnuts/pine nuts	4	3 - 15

* Turn several times.

** Total cooking time per portion. Fry one after the other.

Setting Procedure

Select the appropriate temperature setting from the table. Place the empty cooking vessel on the cooking zone.

1. Push in the control knob and turn it to the  position. The illuminated ring around the control knob turns white.

After three seconds, a signal sounds, the indicator next to the  symbol lights up.



The function has now been activated.

The illuminated ring dims from white to orange while the appliance is heating up. An audible signal sounds when the set temperature has been reached.

3. Once the frying temperature has been reached, add the fat and then the food to the pan.

Notes

- If a temperature level above 5 is selected, the illuminated ring flashes orange and white without activating the function. Select an appropriate temperature level.
- Turn the food so that it does not burn.

Switching off the frying sensor

Turn the control knob to the 0 position. The cooking zone switches itself off and the residual heat indicator lights up.



2. Use the control knob to select the temperature setting you require.

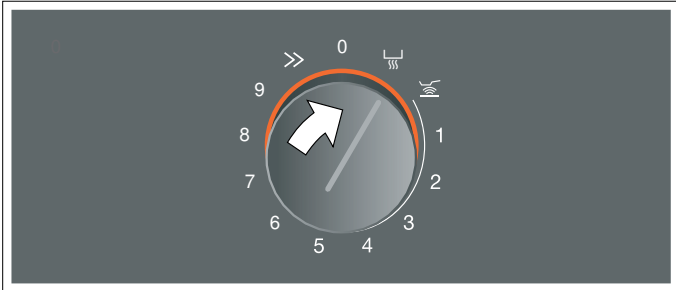
Note: Temperature settings 1 to 5 are available for this function; see temperature settings table.

Keep Warm Function

This function is suitable for melting chocolate or butter and for keeping food warm.

Activating

Push in the control knob and turn it to the  position. The illuminated ring around the control knob will turn orange.



The function has now been activated.

Deactivating

Turn the control knob to the 0 position. The cooking zone will switch itself off and the residual heat indicator will light up.

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

Note: Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement of a specific brand.

Glass Ceramic Cooktop

CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Clean the surface when it is completely cool, with the following exception: remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (see cleaning chart).

Wipe off spatters with a clean, damp sponge or a paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the glass ceramic cooktop cleaner. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Stainless steel side trim

Use a cleaning pad for this piece. For moderate or heavy soil, use a powder cleaner such as BonAmi® or SoftScrub® (without bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

Control knob

Wipe with warm soapy cloth, rinse and dry.

Cleaning Guidelines

When using a cleaner, use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

For best results, use cleaners such as glass ceramic cooktop cleaner, BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

Avoid these Cleaners

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may damage or permanently stain the cooktop.

- Caustic cleaners - cleaners such as Easy Off® may stain the cooktop surface.
- Abrasive cleaners.
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Cleaning Chart

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediately can permanently damage the surface.	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the cooking zone. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner.

WARNING

Risk of injury!

The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found. Follow manufacturer's instructions.

Burned-on food soil, dark streaks, and specks	Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.

Type of Soil	Possible Solution
Metal marks: Iridescent stains	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply glass ceramic cooktop cleaner. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard water spots: Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains before using the cooktop again.
Surface scratches: Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily.
NOTICE Avoid contact with surface by jewelry, wrist watches and metallic utensils. These can scratch the surface. Do not stack kitchen utensils or dishware on the appliance.	

Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning. For best results, apply cooktop cleaning cream daily.



FAQ

Noises

Why can I hear noises while I'm cooking?

Noises may be generated while using the cooktop depending on the base material of the cookware. These noises are normal for induction technology. They do not indicate a defect.

Possible noises:

A low humming noise like the one a transformer makes:

Occurs when cooking at a high heat setting. The noise disappears or becomes quieter when the heat setting is reduced.

Low whistling noise:

Occurs when the cookware is empty. The noise disappears when water or food is added to the cookware.

Crackling:

Occurs when using cookware made from layers of different material or when using cookware of different sizes and different materials at the same time. The volume of the noise can vary depending on the quantity of food being cooked or the cooking method.

High-pitched whistling noises:

Can occur when two burners are used on the highest heat setting at the same time. The whistling noises disappear or become quieter when the heat setting is reduced.

Fan noise:

The cooktop is equipped with a fan that switches on automatically at high temperatures. The fan may continue to run even after you have switched off the cooktop if the temperature detected is still too high.

Cookware

Which types of cookware can be used with an induction cooktop?

For information on which types of cookware can be used with an induction cooktop, see the section entitled → *"Cooking with Induction"*

Why is the cooking zone not heating up?

The cookware is on a different cooking zone to the one that has been switched on.

Check that you have switched on the correct cooking zone.

The cookware is too small for the cooking zone that is switched on or it is not suitable for induction cooking.

Check that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the cooking zone that best corresponds to its size. For information on the type, size and positioning of the cookware, see the section entitled → *"Cooking with Induction"*.

Why is it taking so long for the cookware to heat up or why is it not heating up sufficiently despite being at a high power level?

The cookware is too small for the cooking zone that is switched on or it is not suitable for induction cooking.

Check that the cookware is suitable for induction cooking and that it is placed on the cooking zone that best corresponds to its size. For information on the type, size and positioning of the cookware, see the section entitled → *"Cooking with Induction"*.



Cleaning

How do I clean the cooktop?

Optimal results can be achieved with cleaning products specifically for use on glass-ceramic surfaces. Do not use harsh or abrasive cleaning products, dishwasher detergents (concentrates), or scouring pads.

You can find more information about cleaning and caring for your cooktop in the section on → *"Cleaning and Maintenance"*



What to Do in the Event of a Fault?

Generally, faults are easy to remedy. Please read the notes in the table before calling Customer Service.



CAUTION

Repairs should only be done by an authorized servicer.

Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Display	Possible cause	Solution
None	The power supply has been disconnected. The appliance has not been connected as shown in the circuit diagram. Electronics fault.	Use other electrical appliances to check whether a short circuit has occurred in the power supply. Make sure that the appliance has been connected as shown in the circuit diagram. If you are unable to rectify the fault, contact our technical after-sales service.
The illuminated ring around the control knob is flashing orange and white	The cooking zone has been operating continuously for an extended period.	Turn the control knob to the 0 position. Switch the cooking zone back on.
	The control knob has not been turned for an extended period.	
	The electronics have overheated and the affected cooking zone has been switched off. The electronics have overheated and all the cooking zones have been switched off.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently before switching the cooking zone back on.
Three signals sound and the illuminated ring lights up three times	The PowerBoost function has not been activated correctly.	See the section entitled → <i>"PowerBoost Feature" on page 18.</i>
	The PowerBoost function has been deactivated automatically to protect the electronic elements inside the cooktop.	Turn the control knob to the 0 position. Switch the cooking zone back on as normal.
The illuminated ring around the control knob is flashing orange quickly	The operating voltage is incorrect/outside of the normal operating range.	Inform your electricity supplier.
	The cooktop is not connected correctly	Disconnect the cooktop from the mains power supply. Make sure that it has been connected as shown in the circuit diagram.

Notes

- If the illuminated ring around the control knob is flashing orange quickly, disconnect the cooktop from the mains and then wait 30 seconds before reconnecting it. If this code is displayed again, contact the technical after-sales service and specify which fault code has appeared.
- If a fault occurs, the appliance does not switch to standby mode.

Demo Mode

If the illuminated ring around the control knob turns white and the cooking zone will not heat up, demo mode has been activated. Disconnect the appliance from the mains. Wait 30 seconds and then reconnect the appliance. Then deactivate demo mode within three minutes as follows:

1. Turn the control knob anti-clockwise to position >>>.
2. Turn the same control knob clockwise to position .
3. Turn the same control knob anti-clockwise to position 0.

The illuminated ring around the control knob turns white.

The demo mode is deactivated.

Customer Service

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

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

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

Customer Service 
--

Please read the use and care instructions provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance resulting in unnecessary service calls, which may not be covered by the warranty.

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

To book a service visit and product advice

USA 877 442 4436
toll-free

CANADA 877 442 4436
toll-free



Table des Matières

▲ Définitions de sécurité	30
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	31
Sécurité-incendie	31
Sécurité de cuisson	33
Prévention des brûlures	33
Sécurité des enfants	34
Consignes en matière de nettoyage	34
Sécurité pour la batterie de cuisine	35
Installation et entretien corrects	36
Perturbations électromagnétiques	37
Ventilateur de refroidissement	37
Avertissement issu de la proposition 65	38
Causes de dommages	39
Aperçu	39
Protection de l'Environnement	40
Conseils pour économiser l'énergie	40
Cuisson par Induction	40
Avantages lors de la cuisson par induction	40
Ustensiles de cuisson	40
Présentation de l'appareil	42
Bandeau de commande	42
Bouton de commande	42
Zones de cuisson	42
Indicateur de chaleur résiduelle	42
Utiliser l'appareil	43
Réglage de l'élément	43
Conseils de cuisson	44
Fonction PowerBoost	46
Activation	46
Désactivation	46
Sonde de rôtissage	46
Avantages lors du rôtissage	46
Poêles pour la sonde de rôtissage	46
Niveaux de température	47
Tableau pour la friture	48
Réglages	50
Fonction Keep Warm (Garder au chaud)	50
Activation	50
Désactivation	50

Nettoyage et Entretien	51
Nettoyage quotidien	51
Instructions de nettoyage	51
Tableau de nettoyage	52
Entretien	53
FAQ	54
Que faire en cas de dérangement?	56
Mode démonstration	56
Service après-vente	57

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

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

AVIS

Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT

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

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Sécurité-incendie

Ne laissez pas les casseroles chauffer à vide. Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Une installation inadéquate de ces revêtements protecteurs pourrait causer un risque de décharge électrique ou d'incendie.

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

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN FEU DE GRAISSE:

1. Ne jamais laisser les unités de surface sans surveillance à des températures élevées. Les débordements provoquent de la fumée et des résidus de graisses qui peuvent s'enflammer. Chauffer l'huile lentement à feu doux ou moyen.
2. Toujours mettre le capot sous tension lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (crêpes Suzette, cerises, Jubilé, Bœuf au poivre flambé).
3. Nettoyer fréquemment les ventilateurs. La graisse ne devrait pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
4. Utiliser une sauteuse de la bonne taille. Toujours utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.

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

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

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



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE HAUTE GAMME, RESPECTER CE QUI SUIT:

1. Ne pas utiliser d'eau sur la graisse. Incendies - étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à mousse.
2. ÉTEINDRE LES FLAMMES avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau de métal, puis éteindre le brûleur. FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER ET APPELER LE SERVICE D'INCENDIE.
3. NE JAMAIS PRENDRE UNE POÊLE À FLAMBER - vous pourriez vous pourriez être brûlé.
4. NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
5. Utiliser un extincteur UNIQUEMENT si :
 - Vous savez que vous avez un extincteur de type ABC, et vous savez déjà comment l'utiliser.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
 - Si vous avez appelé les pompiers.
 - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.





CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

Sécurité de cuisson



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

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

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des

brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

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

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

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

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

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

AVERTISSEMENT

Risques de brûlures !

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

Sécurité des enfants

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

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

basculer et causer des blessures sérieuses.

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

ATTENTION

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

Consignes en matière de nettoyage

Nettoyer la table de cuisson avec précaution - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une surface de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyeurs dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.

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





CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

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

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

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



AVERTISSEMENT

Risque de blessure !

Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.



AVERTISSEMENT

Risques de blessures !

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



AVERTISSEMENT

Risques de blessures !

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

Ne pas cuire sur une surface de cuisson cassée - Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

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

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

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

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

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

ATTENTION

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

Ventilateur de refroidissement

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Avertissement issu de la proposition 65 :

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :



AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov



Causes de dommages

AVIS

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la table de cuisson.
- Ne faites jamais chauffer un récipient à vide. Cela pourrait causer des dommages.
- Ne posez pas de casseroles ou de poêles chaudes sur le bandeau de commande ou près de celui-ci. Cela pourrait causer des dommages.
- Si des objets durs et pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium et les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. L'utilisation d'une feuille de protection sur la table de cuisson n'est pas recommandée.

Aperçu

Le tableau suivant répertorie les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé.	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable.	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ni de travail.
	Les fonds de récipients rugueux rayent la table de cuisson.	Vérifiez les récipients.
Décolorations	Détergents inappropriés.	Utilisez exclusivement des détergents appropriés pour ce type de table de cuisson.
	Abrasion des récipients.	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'Environnement

Conseils pour économiser l'énergie

- Placez un couvercle adéquat sur les ustensiles de cuisine. La cuisson avec des ustensiles non recouverts augmente considérablement la consommation d'énergie. Utilisez un couvercle en verre pour maximiser la visibilité sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec un fond solide et plat. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole doit correspondre à la taille de l'élément. Remarque : le fabricant indique habituellement le diamètre supérieur de l'ustensile de cuisine. Il est normalement plus élevé que le diamètre de la base de l'ustensile.
- Choisissez des ustensiles de cuisine d'un format approprié pour la quantité de nourriture à faire cuire. Une casserole à moitié pleine utilisera beaucoup d'énergie.
- Utilisez une petite quantité d'eau pour cuisiner. Vous pourrez ainsi économiser de l'énergie, tout en permettant aux légumes de conserver une plus grande part de leurs vitamines et minéraux.
- Sélectionnez le niveau de puissance le plus faible pour maintenir la cuisson. Si le niveau de puissance est trop élevé, vous gaspillerez de l'énergie.

Cuisson par Induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Ce qui offre toute une série d'avantages :

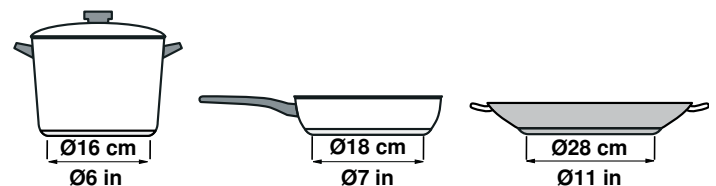
- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtiage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Puissance thermique contrôlée et sécurité accrue. Le foyer génère ou coupe la puissance thermique immédiatement après chaque commande. Le foyer coupe immédiatement la puissance thermique dès que le récipient est retiré du foyer, même s'il est encore allumé.

Ustensiles de cuisson

N'utilisez que des récipients ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- des récipients en acier émaillé
- des récipients en fonte
- des récipients spéciaux pour la cuisson par induction en acier inox.

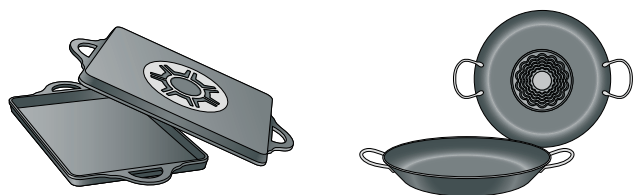
Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient devrait correspondre à la taille du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.



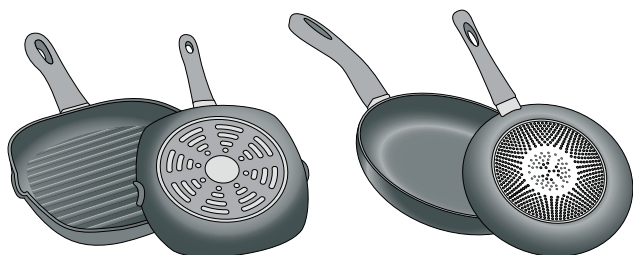
Il existe aussi des récipients spéciaux pour la cuisson par induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond du récipient n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. Il se peut donc que la chaleur ne soit pas uniformément répartie. La zone non ferromagnétique pourrait présenter une température trop basse pour la cuisson.





- Si le fond du récipient contient entre autres de l'aluminium, cela réduit aussi la surface ferromagnétique. Il se peut que ce récipient ne chauffe pas correctement ou, éventuellement, qu'il ne soit même pas détecté.



Ustensile de cuisson non adapté

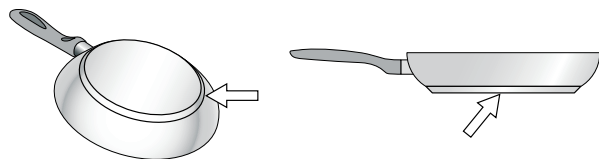
N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- inox traditionnel
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La composition du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et des poêles fabriquées dans des matériaux diffusant uniformément la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez des récipients avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux nuisent à la puissance thermique.



Casserole manquante ou de taille inappropriée

Si vous ne placez pas de casserole sur l'élément choisi, ou si la casserole est fabriquée d'un matériau inadéquat ou n'est pas de la taille appropriée, le niveau de puissance affiché sur l'indicateur de l'élément clignotera. Placez une casserole adéquate sur l'élément pour faire cesser le clignotement. Si vous prenez plus de 90 secondes pour placer une casserole adéquate sur l'élément, ce dernier se désactivera automatiquement.

Casseroles vides ou casseroles à base mince

Ne chauffez pas de casseroles vides, et n'utilisez pas des casseroles à base mince. La table de cuisson comprend un système de sécurité interne. Une casserole vide peut toutefois chauffer assez rapidement pour que la fonction « d'arrêt automatique » ne puisse pas s'activer à temps, ce qui laissera la casserole atteindre des températures très élevées. La base de la casserole pourrait fondre et endommager la vitre de la table de cuisson. Dans une telle situation, ne touchez pas la casserole et éteignez la table de cuisson. Si l'appareil ne fonctionne plus après avoir refroidi, veuillez contacter le service technique.

Détection du récipient

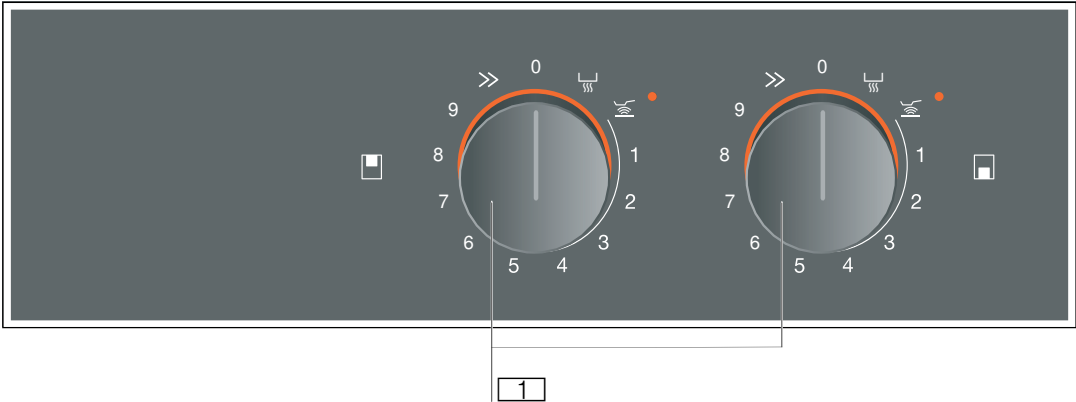
Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient et celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Vous devriez toujours utiliser le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

Présentation de l'appareil

Voir la page 2 pour une liste des modèles et leurs dimensions.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande



Bouton de commande

- 1

Bouton de commande

Le bouton de commande vous permet de régler les niveaux de puissance et d'autres fonctions. Vous pouvez tourner les boutons de commande de la position zéro vers la gauche ou la droite.

Positions du bouton de commande	
0	Élément éteint
	Fonction Maintien au chaud
	Sonde de rôtissage
●	Affichage du sonde de rôtissage
1 à 9	Niveaux de puissance
1 à 5	Niveaux de température
>>	Fonction PowerBoost

Affichage	
●	Affichage du sonde de rôtissage

Les boutons de commande sont dotés d'un anneau lumineux qui comporte un affichage visuel pour chaque fonction. L'anneau lumineux change de couleur lorsque certaines fonctions ou certains processus sont activés.

Zones de cuisson

- Zone de cuisson

○ Une zone

Utiliser des ustensiles de cuisson de la de cuisson taille appropriée.

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson convenant à la cuisson par induction; consultez la section → "Cuisson par Induction"

Indicateur de chaleur résiduelle

Chaque élément de la table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange tant que l'élément est encore chaud. Ne touchez pas à l'élément tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, ni immédiatement après son extinction.



Si vous retirez l'ustensile de cuisson de l'élément pendant le processus de cuisson, le bouton de commande s'allume en orange. Tournez le bouton de commande sur la position 0.

Si vous éteignez l'élément, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'anneau lumineux clignote tant que l'élément est encore chaud.

Utiliser l'appareil

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler un foyer. Dans le tableau, vous trouverez les puissances de cuisson et les temps de cuisson pour différents plats.

Réglage de l'élément

Réglez le niveau de puissance souhaité à l'aide du bouton de commande.

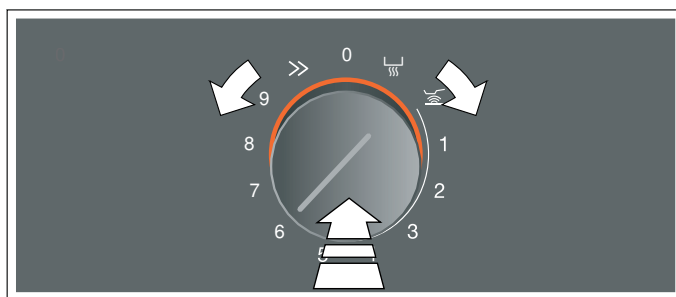
0	Élément désactivé.
Niveau de puissance 1	puissance minimale
Niveau de puissance 9	puissance maximale

Remarques

- Pour protéger les parties sensibles de l'appareil contre toute surchauffe ou surcharge électrique, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.
- Afin d'éviter que l'appareil n'émette des bruits, vous pouvez temporairement réduire la puissance de la table de cuisson.

Sélection de la puissance de cuisson

Enfoncer le bouton de commande et le tourner sur la puissance de cuisson souhaitée.



L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange. Le niveau de puissance est réglé.

Désactivation de l'élément

Tournez le bouton de commande sur la position 0. L'élément s'éteint et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

Remarques

- Si aucun ustensile de cuisson ne se trouve sur l'élément ou s'il n'est pas reconnu, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc. Après env. 30 secondes, le foyer s'éteint. Dans ce cas, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc. Tournez de nouveau le bouton de commande sur la position 0, l'anneau lumineux cesse de clignoter.
- Après la cuisson, retirez l'ustensile de cuisson, le couvercle ou tout autre objet métallique de la table de cuisson. Si vous activez un élément par erreur en nettoyant la surface de travail ou en effleurant un bouton de commande, ces objets peuvent chauffer très vite.

Tableau des cuissons

Le tableau indique la puissance de cuisson appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Niveau de puissance	Méthodes de cuisson	Exemples
8 - 9	Préchauffer Saisir Réchauffer Porter brièvement à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse/huile, liquides Soupes, sauces Légumes
6 - 8	Rôtir	Viande, pommes de terre
5 - 7	Rôtir	Poisson
6 - 7	Rôtir Cuire sans couvercle	Plats à base d'œufs ou de farine, par ex. crêpes Pâtes, liquides
5 - 6	Faire dorer Griller Rôtir Réduire	Farine, oignons Amandes, chapelure Lard/lard maigre Bouillon de bœuf, sauces
4 - 5	Mijoter sans couvercle	Quenelles de pommes de terre, soupes de légumes, ragoûts, œufs pochés
3 - 4	Mijoter sans couvercle	Saucisses bouillies

Conseils de cuisson

Recommandations

- Pour chauffer de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuez de temps en temps.
- Pour préchauffer, utilisez le niveau de puissance 8 ou 9.
- Diminuez le niveau de puissance lorsque vous cuisez des mets avec un couvercle, dès que de la vapeur s'échappe. Le résultat de cuisson n'est pas influencé par l'échappement de la vapeur.
- Après la cuisson, maintenez le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson à l'autocuiseur, respectez les consignes du fabricant.
- Ne faites pas cuire les mets trop longtemps afin de conserver leurs valeurs nutritives.
- Pour un résultat plus sain, veillez à ne pas faire brûler l'huile.
- Pour faire dorer les mets, faites-les frire par petites portions.
- Les ustensiles de cuisine peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il vaut mieux utiliser des maniques.
- Pour obtenir des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie, consultez le chapitre → *"Protection de l'Environnement"*.



Niveau de puissance	Méthodes de cuisson	Exemples
4 - 5	Cuire à la vapeur Étuver Braisier	Légumes, pommes de terre, poisson Légumes, fruits, poisson Paupiettes, rouleaux farcis à la viande, légumes
2 - 4	Braisier	Goulasch
2 - 4	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
2 - 3	Décongeler Cuire avec un couvercle Épaissir	Produits surgelés Riz, légumes secs, légumes Plats aux œufs, par ex. omelette
1 - 2	Chauffer/maintenir au chaud	Soupe, légumes en sauce
1	Chauffer/maintenir au chaud Faire fondre	Ragoût/potée, par ex., potée aux lentilles Beurre, chocolat



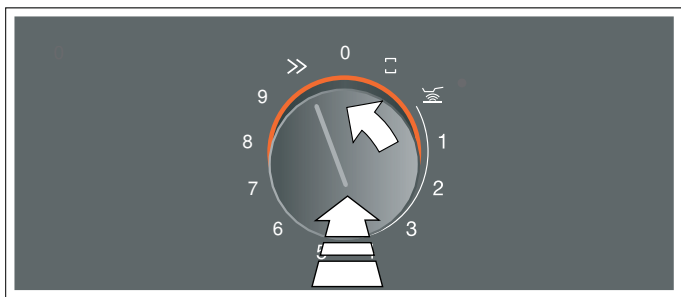
Fonction PowerBoost

La fonction PowerBoost vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9.

Cette fonction est disponible pour un élément si l'autre élément n'est pas allumé. Sinon, l'anneau lumineux clignote 3 fois et 3 signaux sonores retentissent; ensuite le niveau de puissance 9 se règle automatiquement, sans que la fonction ne s'active. Tournez le bouton de commande sur la position 0.

Activation

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le sur la position >>. Un signal retentit, l'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint et s'allume ensuite en orange.



La fonction est activée.

Désactivation

Tournez le bouton de commande sur le niveau de puissance souhaité. Un signal retentit, l'anneau lumineux du bouton de commande s'éteint et s'allume ensuite en orange.

La fonction a été désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction PowerBoost peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

Dans ce cas, le niveau de puissance 9 se règle automatiquement, l'anneau lumineux clignote 3 fois et le signal sonore retentit 3 fois.

Tournez le bouton de commande sur la position 0 ou sur le niveau de puissance souhaité.

Sonde de rôtissage

Cette fonction permet de faire rôtir les aliments en conservant la température appropriée de la poêle.

Avantages lors du rôtissage

- Le foyer chauffe uniquement si cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et de ne pas surchauffer l'huile ou la graisse.
- Le rôtissage à technique sensorielle indique quand la poêle vide a atteint la température optimale. De l'huile ou de la graisse, et, ensuite les aliments peuvent être ajoutés dans la poêle.

Remarques

- Ne posez jamais de couvercle sur la poêle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur pour éviter des projections de graisse.
- Utilisez une huile ou graisse adaptée au rôtissage. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température 1 ou 2.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance une poêle avec ou sans mets.
- Si le foyer a une température supérieure à celle de la casserole ou inversement, le capteur de température ne s'active pas correctement.

Poêles pour la sonde de rôtissage

Il existe des poêles spécialement adaptées pour la sonde de rôtissage. Vous pouvez vous procurer ultérieurement cet accessoire en option auprès d'un commerce spécialisé ou de notre service technique après-vente. Indiquez toujours le numéro de référence correspondant.

- GP900001 Poêle avec un diamètre de 15 cm.
- GP900002 Poêle avec un diamètre de 19 cm.
- GP900003 Poêle avec un diamètre de 21 cm.

Les poêles sont anti-adhérentes, si bien que peu d'huile est nécessaire pour saisir les aliments.



Remarques

- La sonde de rôtissage a été spécialement réglée pour ce type de poêle.
- Assurez-vous que le diamètre du fond de la poêle correspond à la taille du foyer. Placer la poêle au centre du foyer.
- Sur la zone de cuisson flexible, il est possible que la sonde de rôtissage ne s'active pas si la taille de poêle est différente ou si la poêle est mal positionnée. Voir le chapitre
- Les autres types de poêle peuvent surchauffer. La température peut se régler au-dessous ou au-dessus du niveau de température sélectionné. Essayer d'abord avec le niveau de température le plus bas, en le modifiant au besoin.

Niveaux de température

Niveau de température		Convient pour
1	très bas	Préparation et réduction de sauces, cuisson à l'étuvée de légumes et rôtissage de mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2	bas	Rôtissage de mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3	bas - moyen	Friture de poisson et aliments à frire épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.
4	moyen - haut	Cuisson de steaks mi-saignant ou à point, produits surgelés panés, aliments fins comme des escalopes ou des émincés et des légumes.
5	haut	Cuisson de mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.



Tableau pour la friture

Le tableau indique le réglage approprié pour chaque type de nourriture. Le temps de friture peut varier en fonction du type, du poids, de la taille et de la qualité de la nourriture.

Le réglage de température varie en fonction du type de poêle à frire qui est utilisé.

Faites chauffer préalablement la poêle et ajoutez l'huile et la nourriture une fois que le signal sonore a retenti.

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Viande		
Escalope, nature ou panée	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Côtelettes*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, saignant (1¼" / 3 cm d'épaisseur)	5	6 - 8
Steak, mi-saignant ou à point (1¼" / 3 cm d'épaisseur)	4	8 - 12
Blanc de volaille (¾" / 2 cm d'épaisseur)**	3	10 - 20
Saucisses, ébouillantées ou crues*	3	8 - 20
Hamburger, galettes de viande hachée*	3	6 - 30
Viande émincée, Gyros	4	7 - 12
Viande hachée	4	6 - 10
Lard	2	5 - 8
Poisson		
Poisson entier, frit, par ex. truite	3	10 - 20
Filet de poisson nature ou pané	3 - 4	10 - 20
Scampi, crevettes	4	4 - 8
Plats aux œufs		
Crêpes**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Œufs au plat	2 - 4	2 - 6
Œufs brouillés	2	4 - 9
Galette épaisse sucrée	3	10 - 15
Pain doré**	3	4 - 8
Pommes de terre		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	5	6 - 12
Pommes de terre sautées (à base de pommes de terre crues)	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre**	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	2	50 - 55
Pommes de terre glacées	3	15 - 20

* Retourner plusieurs fois.

** Durée totale par portion. Frire portion par portion.



	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Légumes		
Ail, oignons	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	3	4 - 15
Cuisson à l'étuvée de légumes avec ajout de graisse et sans ajout d'eau, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10 - 20
Champignons	4	10 - 15
Légumes glacés	3	6 - 10
Oignons frits	3	5 - 10
Produits surgelés		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Blanc de volaille*	4	10 - 30
Croquettes de poulet	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Filet de poisson nature ou pané	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	3	6 - 10
Pâtés impériaux	4	10 - 30
Camembert/fromage	3	10 - 15
Sauces		
Sauce tomate aux légumes	1	25 - 35
Sauce béchamel	1	10 - 20
Sauce au fromage, par ex. au gorgonzola	1	10 - 20
Sauces réduites, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15 - 25
Divers		
Camembert/fromage	3	7 - 10
Plats cuisinés déshydratés avec ajout d'eau, par ex. poêlée de pâtes	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	4	3 - 15

* Retourner plusieurs fois.

** Durée totale par portion. Frire portion par portion.



Réglages

Choisissez dans le tableau le niveau de température approprié. Placez le récipient vide sur le foyer.

1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner sur la position . L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc.

Un signal retentit au bout de 3 secondes, l'indicateur en regard du symbole  s'allume.



2. Sélectionnez le niveau de température souhaité à l'aide du bouton de commande.

Remarque : Les niveaux de température 1 à 5 sont offerts pour cette fonction, voir le tableau des niveaux de température.



La fonction est activée.

L'anneau lumineux passe du blanc à l'orange tant que l'appareil chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

3. Quand la température de rôtissage est atteinte, commencez par mettre l'huile, puis les aliments dans la poêle.

Remarques

- Si un niveau de température supérieur à 5 est sélectionné, l'anneau lumineux clignote en orange et blanc, sans que la fonction ne soit activée. Sélectionnez un niveau de température adapté.
- Retournez les mets afin qu'ils ne brûlent pas.

Désactivation du capteur de friture

Tournez le bouton de commande sur la position 0. L'élément s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle est activé.

Fonction Keep Warm (Garder au chaud)

Cette fonction convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre, et pour maintenir au chaud des mets et de la vaisselle.

Activation

Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le sur la position . L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en orange.



La fonction est activée.

Désactivation

Tournez le bouton de commande sur la position 0. L'élément s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle est activé.

Nettoyage et Entretien

Nettoyage quotidien

Remarque : Les recommandations de nettoyeurs sont fournies à titre indicatif et n'ont pas valeur de promotion d'une marque particulière.

Table de cuisson vitrocéramique



ATTENTION

N'appliquez pas de nettoyant sur le verre lorsque la surface est chaude, utilisez seulement le grattoir à lame de rasoir. Les vapeurs générées à cette occasion peuvent être nocives pour la santé. L'échauffement du nettoyant peut provoquer une attaque chimique de la surface.

Nettoyer la surface lorsqu'elle est parfaitement froide, sauf dans les cas suivants : enlever immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait au moyen du grattoir à lame de rasoir (voir le tableau spécial d'entretien).

Essuyer les projections avec une éponge humide propre ou du papier essuie-tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincer.

Appliquer une petite quantité du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si la surface est sèche, la polir avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

Joue latérale en acier inoxydable

Pour cette pièce, utiliser un tampon nettoyeur. Pour les salissures peu importantes ou importantes, utiliser un nettoyant en poudre, tel que BonAmi® ou SoftScrub® (sans eau de Javel).

Essuyer avec une éponge ou un chiffon humide, rincer et sécher.

Manette de commande

Essuyer avec un chiffon savonneux chaud, rincer et sécher.

Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyeurs en petites quantités ; appliquez le nettoyant sur un papier essuie-tout ou un chiffon propre et sec. Passez sur la surface et polissez avec un chiffon sec et propre.



Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des nettoyants pour table de cuisson en vitrocéramique comme BonAmi®, Soft Scrub®(sans eau de Javel), et du vinaigre blanc.

Éviter ces nettoyants

- Nettoyants à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyants caustique - les nettoyants comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyants abrasifs.
- Les tampons à récurer en métal et éponges à laver, comme Scotch Brite®, peuvent rayer ou laisser des marques dans le métal.
- Les tampons à récurer savonneux, comme SOS®, peuvent rayer la surface.
- Les nettoyants en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyants inflammables, tels l'essence à briquet ou WD-40.

Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
Sucre sec, sirop de sucre, lait ou morceaux de tomates. Film ou feuille de plastique fondu. Il faut ENLEVER IMMEDIATEMENT tous ces dépôts. Si vous ne les enlevez pas tout de suite, vous risquez d'endommager durablement la surface.	Enlever ces salissures pendant que la surface est encore chaude, à l'aide du grattoir à lame de rasoir. Mettre une lame neuve et bien affûtée dans le grattoir. Enlever la poêle et éteindre le foyer. Porter des gants de cuisinier, tenir le grattoir avec un angle de 30°, veiller à ne pas rayer le verre. Enlever les salissures de la zone chauffée. Une fois que la surface a refroidi, enlever les résidus et appliquer un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.
 AVERTISSEMENT	
Risque des lésions ! La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.	
Aliments brûlés, traînées foncées et taches	Ramollir pendant 30 minutes en plaçant un papier essuie-tout ou une éponge humide sur la salissure. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique ou bien le grattoir à lame de rasoir. Rincer et sécher.
Projections de graisse	Utiliser une éponge ou une lavette savonneuse pour enlever la graisse ; rincer soigneusement et sécher. Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique.



Type de salissures	Solution possible
Marques laissées par le métal : Tache chatoyante	Les poêles contenant de l'aluminium, du cuivre ou de l'inox peuvent laisser des marques. Dans ce cas, il faut traiter avec un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique dès que la surface a refroidi. Si cela ne suffit pas à enlever les marques, essayer avec un produit abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans eau de Javel) et du papier essuie-tout humide. Rincer et réappliquer du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si vous n'enlevez pas avant la prochaine cuisson les marques laissées par le métal, vous aurez beaucoup de mal à le faire plus tard.
Taches d'eau calcaire : Liquides de cuisson ayant débordé sur la surface	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés à la surface et générer des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Remettre en état avec du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Enlever les traces de débordement et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.
Rayures de surface : Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles se polissent et sont moins visibles si le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique est appliqué quotidiennement.	Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation, afin d'éliminer les grains de sable ou autres (sel et épices). Pour réduire les rayures, utiliser des poêles à fonds lisses, propres, et les sécher avant utilisation. Utiliser chaque jour le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique recommandé.
AVIS	
Les bagues de diamant rayent la surface.	

Entretien

Cet appareil ne requiert pas d'autre entretien qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquer chaque jour une crème de nettoyage pour tables de cuisson.

FAQ

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?

En fonction de la nature du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux, ils font partie de la technologie de chauffage par induction. Ils n'indiquent aucun défaut.

Bruits possibles :

Bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Bruit généré lors d'une cuisson à puissance élevée. Le bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la puissance de cuisson.

Sifflement grave :

Généré quand l'ustensile de cuisson est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont ajoutés dans l'ustensile de cuisson.

Crépitement :

Ce bruit survient avec les ustensiles de cuisson composés de différents matériaux superposés ou lors de l'utilisation simultanée d'ustensiles de cuisson de taille différente et de matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments.

Sifflements aigus :

Peuvent se produire lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la puissance de cuisson maximum. Les sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la puissance de cuisson est réduite.

Bruit du ventilateur :

La table de cuisson est dotée d'un ventilateur qui se met en marche en cas de températures élevées. Le ventilateur peut également continuer de tourner par inertie, une fois la table de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Ustensiles

Quels sont les ustensiles de cuisson compatibles avec la table à induction?

Vous trouverez des informations concernant les ustensiles adaptés à la cuisson par induction au chapitre → *"Cuisson par Induction"*

Pourquoi l'élément ne chauffe-t-il pas?

L'élément sur lequel l'ustensile de cuisson est placé est éteint.

Assurez-vous que l'élément sur lequel l'ustensile de cuisson est placé est allumé.

L'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément allumé, ou il n'est pas adapté à la cuisson par induction.

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction et qu'il est placé sur l'élément qui correspond le mieux à sa taille. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → *"Cuisson par Induction"*.

Pourquoi l'ustensile de cuisson prend si longtemps à chauffer ou pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'un niveau de puissance élevé est réglé?

L'ustensile de cuisson est trop petit pour l'élément allumé, ou il n'est pas adapté à la cuisson par induction.

Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est adapté à la cuisson par induction et qu'il est placé sur l'élément qui correspond le mieux à sa taille. Vous trouverez des informations concernant le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisson au chapitre → *"Cuisson par Induction"*.



Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson?

Pour optimiser les résultats, utiliser un produit de nettoyage spécial pour vitres céramiques. N'utilisez aucun produit agressif ou abrasif, aucun produit à vaisselle (concentré) ni aucun chiffon.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson au chapitre → *"Nettoyage et Entretien"*



Que faire en cas de dérangement?

En règle générale les anomalies de fonctionnement se corrigent facilement. Veuillez tenir compte des consignes figurant dans le tableau avant d'appeler le service après-vente.



ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorisé.

Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Affichage	Cause possible	Solution
Aucun	L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été raccordé conformément au schéma de raccordement. Mauvais fonctionnement de l'électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. S'assurer que l'appareil est raccordé conformément au schéma de raccordement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, en informer le service après-vente technique.
Clignotement de l'anneau lumineux du bouton de commande en orange et en blanc	L'élément est resté en service pendant une longue période sans interruption. Le bouton de commande n'a pas été tourné depuis un long moment. L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les éléments.	Tourner le bouton de commande sur la position 0. Rallumer le foyer. Laisser refroidir l'électronique suffisamment et rallumer l'élément.
Trois signaux retentissent et l'anneau lumineux s'allume 3 fois	La fonction PowerBoost n'a pas été activée correctement. La fonction PowerBoost a été automatiquement désactivée pour protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.	Voir le chapitre → <i>"Fonction PowerBoost" à la page 46.</i> Tourner le bouton de commande sur la position 0. L'élément est rallumé comme d'habitude.
Clignotement rapide de l'anneau lumineux du bouton de commande en orange	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement. La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	En informer le fournisseur d'électricité. Débrancher la table de cuisson du secteur. S'assurer qu'elle est bien raccordée conformément au schéma de raccordement.

Remarques

- Si l'anneau lumineux du bouton de commande clignote rapidement en orange, coupez l'alimentation de la table de cuisson, patientez 30 secondes, puis rebranchez-la. Si ce message apparaît encore, communiquez avec le service après-vente technique et transmettez-lui le code d'erreur exact.
- Si une erreur survient, l'appareil ne passe pas en mode veille.

ensuite le mode démo dans les 3 minutes en procédant comme suit :

1. Tournez le bouton de commande de droite à gauche sur la position >>.
2. Tournez le même bouton de commande de droite sur la position .
3. Tournez le même bouton de commande vers la gauche sur la position 0.

L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc.

Le mode démo est désactivé.

Mode démonstration

Si l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc et que l'élément ne chauffe pas, le mode démo est activé. Débranchez l'appareil du secteur. Patientez 30 secondes, puis rebranchez l'appareil. Désactivez



Service après-vente

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

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

N° E

N° FD

Service après-vente 

Veuillez lire le mode d'emploi et les directives d'entretien fournis avec l'appareil. Tout manquement à cette consigne pourrait entraîner une erreur à l'utilisation de l'appareil et des demandes de réparations inutiles, qui pourraient ne pas être sous garantie.

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 877 442 4436
toll-free



Contenido

▲ Definiciones de seguridad	59
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	60
Seguridad para evitar incendios	60
Seguridad al cocinar	62
Prevención de quemaduras	62
Seguridad de los niños	63
Seguridad en la limpieza	63
Seguridad en los utensilios de cocina	64
Instalación y mantenimiento adecuados	65
Interferencias electromagnéticas	66
Ventilador de refrigeración	66
Advertencia en virtud de la Proposición 65	67
Causas de daños	68
Vista general	68
Protección Medioambiental	69
Dispositivo de ahorro de energía	69
Cocción por Inducción	69
Ventajas de la cocción por inducción	69
Recipientes para cocinar	69
Presentación del aparato	71
Tablero de control	71
Perillas de control	71
Placas independientes	71
Pantalla de visualización del calor residual	72
Manejo del electrodoméstico	72
Ajustar la placa independiente.	72
Consejos para cocinar	73
Función PowerBoost	75
Activar	75
Desactivar	75
Zona con sensor de asado	75
Ventajas al freír	75
Sartenes para la zona con sensor de asado	75
Niveles de temperatura	76
Tabla para freír	77
Se programa así	79
Función conservadora de calor	79
Activar	79
Desactivar	79

Limpieza y Mantenimiento	80
Limpieza diaria	80
Pautas de limpieza	81
Tablas de limpieza	81
Mantenimiento	82
Preguntas frecuentes	83
¿Qué hacer en caso de avería?	85
Modo Demo	86
Servicio de atención al cliente	86

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



Definiciones de seguridad

ADVERTENCIA

Esto indica que pueden producirse heridas graves o incluso la muerte si no se cumple con esta advertencia.

ATENCION

Esto indica que pueden producirse heridas leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO

Esto indica que pueden producirse daños en el aparato o en los bienes si no se cumple con este aviso.

Nota: Esto alerta sobre información o sugerencias importantes.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

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

Este electrodoméstico no fue diseñado para ser usado con un temporizador externo ni con un control remoto.

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Seguridad para evitar incendios

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

protección puede causar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

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

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

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

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO POR GRASA:

1. No dejar nunca las unidades de la superficie desatendidas con ajustes de calor elevado. Los derrames provocan humo y salpicaduras de aceite que pueden incendiarse. Calentar el aceite lentamente, con temperaturas bajas o medias.
2. ENCENDER siempre la campana cuando se cocina a altas temperaturas o cuando se flambee comida (p. ej. crepas Suzette, postre a base de cerezas y licor, ternera flambeada).
3. Limpiar los extractores con frecuencia. No debe permitirse que se acumule grasa en un extractor o filtro.





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

4. Utilizar un sartén del tamaño adecuado. Utilizar siempre recipientes apropiados para el tamaño de la superficie.
-

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

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

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



ADVERTENCIA

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

1. No usar agua para apagar fuegos ocasionados por la grasa. Sofocar el fuego o la llama o usar un polvo químico o un extinguidor de espuma.
 2. SOFOCAR LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una charola para galletas u otra bandeja de metal; luego, apague la hornilla. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
 3. NUNCA LEVANTAR UN SARTÉN EN LLAMAS – Podría sufrir quemaduras.
 4. NO UTILIZAR AGUA ni trapos o toallas húmedos: podría producirse una explosión de vapor violenta.
 5. Utilizar un extintor SOLO si:
 - Sabe que tiene un extintor clase ABC y ya sabe cómo usarlo.
 - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
 - Alguien llamó al departamento de bomberos.
 - Puede combatir el fuego con una vía de escape a su espalda.
-



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Seguridad al cocinar

ADVERTENCIA

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

ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

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

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar

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

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

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

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

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

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

ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

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

Seguridad de los niños

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

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

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

ATENCION

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

Seguridad en la limpieza

Limpiar la placa de cocción con precaución. Si usa una esponja húmeda para secar el derrame en un nivel de cocción caliente, tenga cuidado de no quemarse también con el vapor. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas si se aplican en una superficie caliente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

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

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

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

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

ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones!

Las sartenes wok inapropiadas pueden causar accidentes. Utilizar únicamente las sartenes wok del fabricante disponibles como accesorios especiales.

ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones!

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

ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones!

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



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instalación y mantenimiento adecuados

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

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la Declaración de Garantía limitada del Producto. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

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

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

ADVERTENCIA

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

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

No cocinar en una placa de cocción rota. Si la placa de cocción se rompe, las disoluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la placa de cocción rota y provocar una descarga eléctrica. Contactar a un técnico calificado cuanto antes.

ADVERTENCIA

Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Interferencias electromagnéticas

ADVERTENCIA

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

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

ATENCION

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

Ventilador de refrigeración

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

Debe haber una distancia mínima de $\frac{3}{4}$ " (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Advertencia en virtud de la Proposición 65:

Este producto puede contener un químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por tanto, su producto debe llevar en su embalaje la siguiente etiqueta de conformidad con la legislación de California:

ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL
ESTADO DE CALIFORNIA:

 **ADVERTENCIA**

Cáncer y daño reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov

Causas de daños

AVISO

- Las bases rugosas de ollas y sartenes rayan la placa de cocción.
- No dejar nunca que los recipientes para cocinar queden vacíos al fuego. Esto podría provocar daños.
- No colocar ollas ni sartenes calientes sobre el panel de control o el marco de la placa de cocción. Esto puede provocar daños.
- Si caen sobre la placa de cocción objetos duros o puntiagudos, esta puede sufrir daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico pueden fundirse si se colocan sobre zonas de cocción calientes. No se recomienda utilizar película protectora para cocinas sobre la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla aparecen los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Solución
Manchas	Alimentos derramados.	Eliminar inmediatamente los alimentos derramados con una espátula para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados.	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Arañazos	Sal, azúcar y arena.	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de los recipientes rayan la placa de cocción.	Comprobar los recipientes de cocina.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados.	Utilizar únicamente productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes.	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar.	Eliminar inmediatamente los alimentos derramados con una espátula para vidrio.



Protección Medioambiental

Dispositivo de ahorro de energía

- Poner una tapa hermética en el recipiente para cocinar. Cocinar con una olla destapada supone un considerable aumento del consumo de energía. Utilizar una tapa de vidrio para facilitar la visibilidad y evitar tener que levantar la tapa.
- Utilizar un recipiente para cocinar con una base sólida y lisa. Una base curvada en el sartén aumenta el consumo de energía.
- El diámetro de la base del sartén deberá ajustarse al tamaño del elemento. Nota: el fabricante indica normalmente el diámetro superior del sartén. Normalmente es mayor que el diámetro de la base del sartén.
- Elegir un recipiente para cocinar de un tamaño que se ajuste a la cantidad de comida que se va a cocinar. Un sartén grande que solo se utilice a la mitad, consume mucha energía.
- Utilizar poca cantidad de agua al cocinar. Esto ahorrará energía, y las verduras conservarán un porcentaje mayor de sus vitaminas y minerales.
- Seleccionar el nivel de potencia más bajo para mantener la cocción. Si el nivel de potencia es demasiado alto, se desperdicia energía.

Cocción por Inducción

Ventajas de la cocción por inducción

La cocción por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

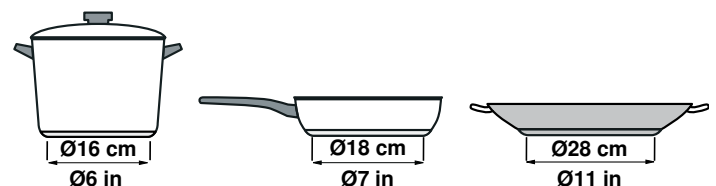
- Ahorro de tiempo al cocinar y asar.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebotado no se queman con tanta rapidez.
- Aportación controlada de calor y más seguridad. La placa de cocción genera o interrumpe la aportación de calor inmediatamente después de cada uso. La zona de cocción interrumpe la aportación de calor inmediatamente cuando se retira el recipiente de la zona, aunque esta permanezca conectada.

Recipientes para cocinar

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, por ejemplo:

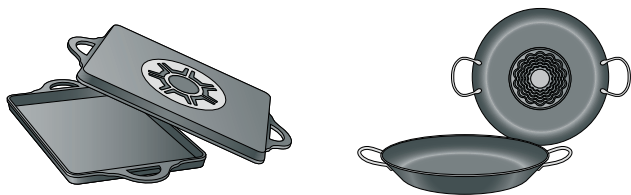
- de acero esmaltado
- de hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el área ferromagnética de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no se detecta en una zona de cocción, intentarlo de nuevo en una zona de cocción con un diámetro menor.

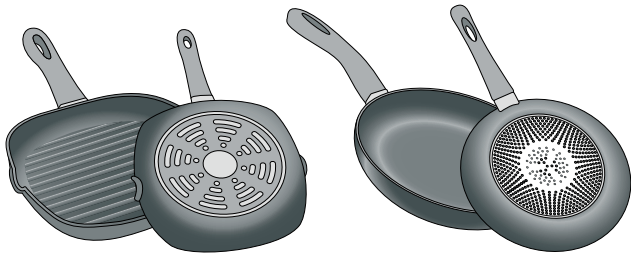


También hay recipientes para inducción cuya base no es ferromagnética en su totalidad:

- si la base del recipiente para cocinar solo es ferromagnética en parte, se calentará únicamente dicha superficie ferromagnética. Esto puede provocar que el calor no se distribuya de forma homogénea. La temperatura que alcance la zona no ferromagnética puede ser demasiado baja para cocinar.



- Si el material de la base del recipiente está compuesto, entre otros, de fragmentos de aluminio, la superficie ferromagnética también se ve reducida. Puede ser que el recipiente no se caliente de forma adecuada o que la placa de cocción ni siquiera lo detecte.



Recipientes no aptos

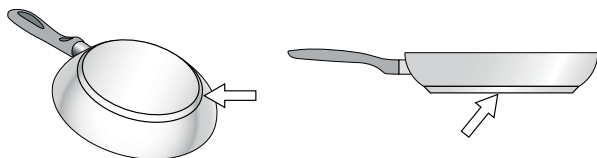
No utilice bajo ningún concepto adaptadores para inducción o recipientes hechos de:

- Acero inoxidable convencional
- Cristal
- Arcilla
- Cobre
- Aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Se recomienda utilizar recipientes con bases totalmente planas, evitando relieves que impliquen un menor suministro de potencia.



Ausencia de recipiente o tamaño inadecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o este no es del material o del tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente como para que la función "Automatic deactivation" (Desactivación automática) no tenga tiempo de reaccionar y puede alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

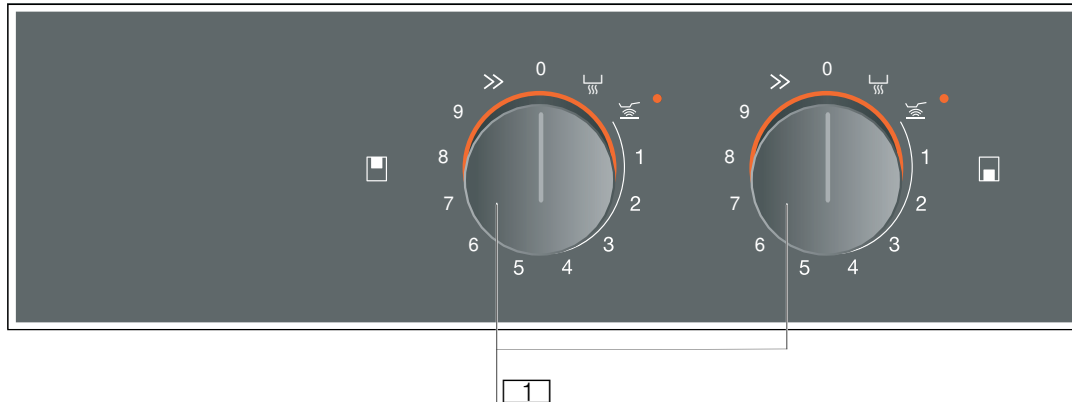
Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección del recipiente, que depende del diámetro ferromagnético y del material de la base del recipiente. Siempre se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se está utilizando.

Presentación del aparato

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

Nota: Los colores y elementos individuales pueden variar según el modelo de aparato.

Tablero de control



Perillas de control

1

Perilla de control

Con las perillas de control se puede ajustar los niveles de potencia y otras funciones. Las perillas de control se pueden girar desde la posición cero hacia la izquierda o hacia la derecha.

Posiciones de la perilla de control

0	Placa independiente apagada
	Función Mantener caliente
	Función Freír
●	Display de la función Freír
1-9	Niveles de potencia
1-5	Niveles de temperatura
>>	Función PowerBoost

Pantalla de visualización

- Pantalla de visualización de la función Freír

Las perillas de control están dotadas de un anillo luminoso con distintas funciones de indicación visual. El anillo luminoso cambiará de color cuando se activen determinadas funciones o procesos.

Placas independientes

Placa independiente

- Placa independiente individual Utilizar un recipiente con el tamaño adecuado.

Utilizar únicamente recipientes adecuados para cocción por inducción; ver la sección → "Cocción por Inducción"

Pantalla de visualización del calor residual

La placa de cocción cuenta con una pantalla de visualización del calor residual en cada placa independiente. El anillo luminoso de la perilla de control parpadea en color naranja cuando la placa independiente aún está caliente. Evitar tocar la placa independiente mientras esté iluminada la pantalla de visualización de calor residual o inmediatamente después de que se apague.



Al retirar el recipiente de cocina de la placa independiente durante el proceso de cocción, la perilla parpadea en color naranja. Girar la perilla de control hasta la posición 0.

Cuando se apaga la placa independiente, el anillo luminoso de la perilla de control parpadea en color naranja. Aunque la placa de cocción esté apagada, el anillo luminoso parpadea mientras la placa independiente esté caliente.

Manejo del electrodoméstico

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

Ajustar la placa independiente.

Ajustar el nivel de potencia deseado con la perilla de control.

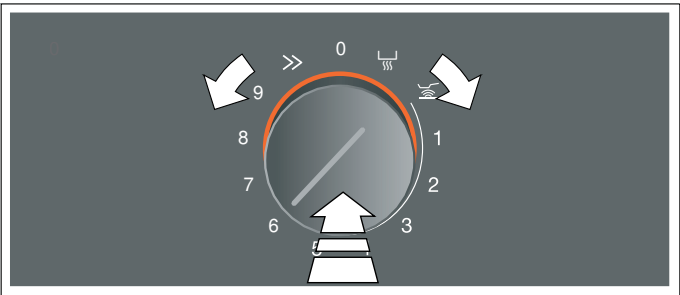
0	Placa independiente apagada.
Nivel de potencia 1	potencia mínima
Nivel de potencia 9	potencia máxima

Notas

- Para proteger las partes sensibles del aparato contra el sobrecalentamiento o la sobrecarga eléctrica, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.
- Para evitar que el aparato genere ruido acústico, la placa de cocción puede reducir temporalmente la potencia.

Seleccionar el nivel de potencia

Presionar y girar la perilla de control hasta seleccionar el nivel de potencia deseado.



El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color naranja. El nivel de potencia se ha ajustado.

Apagar la placa independiente

Girar la perilla de control hasta la posición 0. La placa independiente se apaga y el anillo luminoso de la perilla de control parpadea en color naranja hasta que se haya enfriado la placa independiente.



Notas

- Si no se ha colocado un recipiente de cocina en la zona de cocción, o si este no es detectado, el anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color blanco. Transcurridos 30 segundos aproximadamente la zona de cocción se apaga.
En este caso, el anillo luminoso de la perilla de control parpadea en color naranja y blanco. Girar de nuevo la perilla de control hasta la posición 0, el anillo luminoso deja de parpadear.
- Una vez finalizada la cocción, no dejar recipientes, tapas u otros objetos metálicos sobre la placa de cocción. Si por error, al limpiar la cubierta, se toca alguna perilla de control forma involuntaria, etc. y se pusiese en funcionamiento alguna placa independiente, estos elementos se calentarían rápidamente.

Consejos para cocinar**Recomendaciones**

- Remover de vez en cuando si se calientan purés, cremas y salsas espesas.
- Utilizar el nivel de potencia 8 - 9 durante el precalentamiento.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia cuando empiece a salir vapor. No es necesario que salga vapor para garantizar un buen cocinado.
- Tras el cocinado, mantener el recipiente tapado hasta servir el alimento.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales.
- Para un cocinado más sano, es recomendable evitar que el aceite humee.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas.
- Algunos recipientes de cocina pueden alcanzar temperaturas altas durante el cocinado. Se recomienda el uso de guantes de cocina.
- Encontrará consejos para ahorrar energía durante el cocinado en el capítulo → "*Protección Medioambiental*".

Tabla de cocción

La tabla indica qué nivel de potencia es adecuado para cocinar cada alimento. El tiempo de cocción puede variar

en función del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

Niveles de potencia	Métodos de cocción	Ejemplos
8 - 9	Precalentar Sofreír Calentar Dar un hervor Escaldar	Agua Carne Grasa/Aceite, líquidos Sopas, salsas Verduras
6 - 8	Asado	Carne, papas
5 - 7	Asado	Pescado
6 - 7	Asado Hervir sin tapa	Platos elaborados con harina o huevo, p. ej. crepas Pasta, líquidos
5 - 6	Dorar Tostar Asado Reducir	Harina, cebolla Almendras, pan rallado Tocino/Tocineta Caldos, salsas
4 - 5	Cocción lenta sin tapa	Albóndigas de papa, sopas de verdura, cocido, huevos escalfados
3 - 4	Cocción lenta sin tapa	Salchichas calentadas en agua

Niveles de potencia	Métodos de cocción	Ejemplos
4 - 5	Cocer al vapor Rehogar Estofar	Verdura, papa, pescado Verdura, fruta, pescado Rollo de carne, redondo de carne, verduras
2 - 4	Estofar	Gulasch
2 - 4	Cocción con tapa	Sopas, salsas
2 - 3	Descongelar Cocción con tapa Cuajar	Productos congelados Arroz, legumbres, verduras Platos elaborados con huevo, p. ej. tortilla
1 - 2	Calentar/mantener caliente	Sopa, verduras en salsa
1	Calentar/mantener caliente Derretir	Cocido, p. ej. lentejas Mantequilla, chocolate



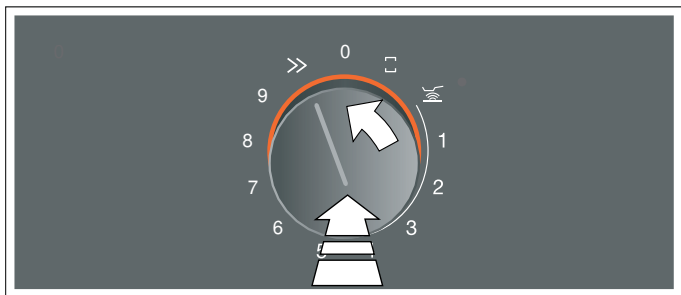
Función PowerBoost

Con la función PowerBoost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Esta función está disponible en una placa independiente, siempre que la otra placa no esté en funcionamiento. De lo contrario, el anillo luminoso parpadea 3 veces y suenan 3 tonos de aviso; a continuación, se ajusta automáticamente el nivel de potencia 9 sin activarse la función. Girar la perilla de control hasta la posición 0.

Activar

Presionar y girar la perilla de control hasta la posición >>. Suena una señal, el anillo luminoso de la perilla de control se apaga y se ilumina en color naranja.



La función está activada.

Desactivar

Girar la perilla de control hasta el nivel de potencia deseado. Suena una señal, el anillo luminoso de la perilla de control se apaga y se ilumina en color naranja.

La función se ha desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias, la función PowerBoost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa de cocción.

En este caso se ajusta automáticamente el nivel de potencia 9, el anillo luminoso parpadea 3 veces y suenan 3 tonos de aviso.

Girar la perilla de control hasta la posición 0 o al nivel de potencia deseado.

Zona con sensor de asado

Esta función permite freír manteniendo una temperatura adecuada en el sartén.

Ventajas al freír

- La zona de cocción solo calienta cuando es necesario mantener la temperatura. De este modo, se ahorra energía y el aceite o la grasa no se sobrecalientan.
- El sensor de fritura avisa cuando el sartén vacío ha alcanzado la temperatura óptima. En ese momento, se pueden introducir en el sartén el aceite o la grasa y, a continuación, el alimento.

Notas

- No cubrir el sartén con ninguna tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar una tapa antisalpicaduras de malla para sartén.
- Utilizar un aceite o grasa adecuada para freír. Si se emplea mantequilla, margarina, aceite de oliva virgen extra o manteca de cerdo, seleccionar el nivel de temperatura 1 o 2.
- No calentar nunca el sartén vacío o con alimentos dejándolo sin vigilancia.
- Si la zona de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, la zona con sensor de asado no se activará correctamente.

Sartenes para la zona con sensor de asado

Hay disponibles sartenes óptimos para la zona con sensor de asado. Pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

- GP900001 sartén de 6" (15 cm) de diámetro.
- GP900002 sartén de 7½" (19 cm) de diámetro.
- GP900003 sartén de 8¼" (21 cm) de diámetro.

Los sartenes son antiadherentes, es posible freír con poco aceite.

Notas

- La zona con sensor de asado ha sido especialmente ajustada para este tipo de sartenes.
- Asegurarse de que el diámetro de la base del sartén se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Situar el sartén en el centro de la zona de cocción.
- En la zona Flex es posible que la zona con sensor de asado no se active para tamaños de sartenes distintos o mal posicionadas. Ver capítulo
- Otro tipo de sartenes pueden sobrecalentarse. La temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificarlo según sea necesario.

Niveles de temperatura

Nivel de temperatura	Apropiado para
1 muy bajo	Preparar y reducir salsas, rehogar verduras y freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina.
2 bajo	Freír alimentos con aceite de oliva virgen extra, mantequilla o margarina, p. ej., tortillas.
3 medio - bajo	Freír pescado y alimentos gruesos, p. ej., albóndigas y salchichas.
4 medio - alto	Freír bisteces término medio o bien cocidos, congelados empanizados y alimentos delgados, p. ej., escalopas, ragú y verduras.
5 alto	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej., bisteces poco cocidos, crepas de papa y papas salteadas.



Tabla para freír

La tabla muestra el ajuste de temperatura apropiado para cada alimento. El tiempo de cocción puede variar en función del tipo, el peso, el tamaño y la calidad del alimento.

El ajuste de temperatura programado varía dependiendo del sartén utilizado.

Precalentar el sartén vacío; agregar aceite y el alimento después de que suene la señal acústica.

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal de aviso (min)
Carne		
Milanesa al natural o empanizada	4	6 - 10
Filete	4	6 - 10
Chuletas*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Bistec poco cocido (1¼" / 3 cm de grosor)	5	6 - 8
Bistec término medio o bien cocido (1¼" / 3 cm de grosor)	4	8 - 12
Pechuga de ave (¾" / 2 cm de grosor)*	3	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	3	8 - 20
Hamburguesas, hamburguesa alemana*	3	6 - 30
Ragú, gyros	4	7 - 12
Carne picada	4	6 - 10
Tocino	2	5 - 8
Pescado		
Pescado frito entero, p. ej., trucha	3	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanizado	3 - 4	10 - 20
Camarones, langostinos	4	4 - 8
Platos elaborados con huevo		
Crepas**	5	1,5 - 2,5
Omelet**	2	3 - 6
Huevos estrellados	2 - 4	2 - 6
Huevos revueltos	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	3	10 - 15
Tostadas a la francesa**	3	4 - 8
Papas		
Papas salteadas (preparadas con papas hervidas con piel)	5	6 - 12
Papas fritas (preparadas con papas crudas)	4	15 - 25
Delicias de papa**	5	2,5 - 3,5
Rösti suizo	2	50 - 55
Papas glaseadas	3	15 - 20

* Dar la vuelta con frecuencia.

** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.

	Nivel de temperatura	Tiempo total de fritura a partir de la señal de aviso (min)
Verduras		
Ajo, cebolla	1 - 2	2 - 10
Calabaza, berenjena	3	4 - 12
Pimiento rojo, espárragos verdes	3	4 - 15
Cocer al vapor verduras con adición de grasa y sin adición de agua, p. ej., calabacitas o pimiento verde	1	10 - 20
Champiñones	4	10 - 15
Verduras glaseadas	3	6 - 10
Cebolla frita	3	5 - 10
Productos congelados		
Milanesa	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Pechuga de pollo*	4	10 - 30
Nuggets de pollo	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Filete de pescado, al natural o empanizado	3	10 - 20
Barritas de pescado	4	8 - 12
Papas fritas	5	4 - 6
Salteados, p. ej., salteado de verduras con pollo	3	6 - 10
Rollitos primavera	4	10 - 30
Camembert/queso	3	10 - 15
Salsas		
Salsas de tomate con verduras	1	25 - 35
Salsa bechamel**	1	10 - 20
Salsa de queso, p. ej., salsa gorgonzola	1	10 - 20
Reducciones de salsa, p. ej., salsa de tomate o salsa boloñesa	1	25 - 35
Salsas dulces, p. ej., salsa de naranja	1	15 - 25
Otros		
Camembert/queso	3	7 - 10
Platillos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej., pasta	1	5 - 10
Crutones	3	6 - 10
Almendras/nueces/piñones	4	3 - 15

* Dar la vuelta con frecuencia.

** Tiempo total para cada porción. Freír una tras otra.



Se programa así

Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar el recipiente vacío en la zona de cocción.

1. Presionar y girar la perilla de control hasta la posición . El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color blanco.

Transcurridos 3 segundos, suena una señal y la indicación junto al símbolo  se ilumina.



2. Seleccionar el nivel de temperatura deseado con la perilla de control.

Nota: Los niveles de temperatura disponibles para esta función son del 1 al 5, según se muestra en la tabla de niveles de temperatura.



La función está activada.

El anillo luminoso pasa de color blanco a naranja durante el calentamiento del aparato. Una vez se ha alcanzado la temperatura programada, suena un tono de aviso.

3. Una vez alcanzado el nivel de temperatura, añadir aceite en la sartén y, a continuación, añadir los alimentos.

Notas

- Si se selecciona un nivel de temperatura superior al 5, el anillo luminoso parpadea en naranja y blanco, sin activarse la función. Seleccionar un nivel de temperatura correcto.
- Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar la función Freír

Girar la perilla de control hasta la posición 0. La zona de cocción se apaga y la pantalla de visualización de calor residual se activa.

Función conservadora de calor

Esta función es apropiada para derretir chocolate o mantequilla y para mantener calientes los alimentos.

Activar

Presionar y girar la perilla de control hasta la posición . El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color naranja.



La función está activada.

Desactivar

Girar la perilla de control hasta la posición 0. La zona de cocción se apaga y la pantalla de visualización de calor residual se activa.

Limpieza y Mantenimiento

Limpieza diaria

Nota: Los productos de limpieza recomendados hacen referencia a un tipo de limpiador y no significan que sea obligatorio utilizar una marca específica.

Placa de cocción vitrocerámica



ATENCION

No aplique ningún producto de limpieza sobre el cristal mientras esté caliente. Utilice únicamente la cuchilla limpiacristales. Los humos que se generarían pueden ser peligrosos para la salud. Además, el producto de limpieza caliente puede agredir y dañar la superficie.

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente, salvo para la siguiente excepción: limpie el azúcar caramelizado, el sirope de azúcar, las salsas de tomate y la leche inmediatamente utilizando la cuchilla limpiacristales (véase la tabla de cuidados especiales).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda limpia o papel de cocina. Lave y seque. Si la mancha persiste, utilice vinagre blanco; lave.

Aplique una pequeña cantidad de limpiador para placas de vitrocerámica. Una vez seco, frote la superficie con un paño o papel de cocina limpio.

Embellecedor lateral de acero inoxidable

Utilice una esponja de limpieza para este componente. En caso de suciedad moderada o persistente, utilice un limpiador abrasivo como BonAmi® o SoftScrub® (sin lejía).

Frote con una esponja o un paño húmedo, lave y luego seque.

Maneta de mando

Límpiala con un paño caliente con detergente, lávela y luego séquela.



Pautas de limpieza

Utilice únicamente pequeñas cantidades de producto de limpieza; aplíquelo sobre una toallita de papel o un paño limpios. Frote la superficie y luego púlala con una toallita de papel seca.

Para obtener los mejores resultados, utilice limpiadores para placas de vitrocerámica, como por ejemplo BonAmi® o Soft Scrub® (sin lejía), y vinagre blanco.

Evite estos productos de limpieza

- Limpiacristales que contengan amoníaco o lejía de cloro. Estos ingredientes pueden provocar daños o manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos. Productos como Easy Off® pueden manchar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Los estropajos metálicos y los estropajos abrasivos, como por ejemplo Scotch Brite®, pueden provocar arañazos y/o dejar marcas metálicas.
- Los estropajos con detergente integrado, como SOS®, pueden rayar la superficie.
- Los limpiadores en polvo con lejía de cloro pueden provocar manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables, como el líquido de mecheros o WD-40.

Tablas de limpieza

Tipo de suciedad	Posible solución
Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate.	Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales.
Películas o láminas de plástico fundidas. Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE. Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie.	Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica.



ADVERTENCIA

¡Peligro de lesiones!

La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas	Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rascador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.
Salpicaduras grasientas	Limpie la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.

Tipo de suciedad	Posible solución
Marcas de metal: manchas iridiscentes	Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®, Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.
Manchas profundas de agua: Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas. Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.
Arañazos en la superficie: Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.	Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpia y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria.
AVISO	
Los anillos de diamante rayan la superficie.	

Mantenimiento

Este aparato no requiere más mantenimiento que la limpieza diaria. Para obtener los mejores resultados, aplique limpiador para placas de vitrocerámica a diario.



Preguntas frecuentes

Ruidos

¿Por qué se escuchan ruidos durante la cocción?

Pueden producirse ruidos debido al material de la base del recipiente o al funcionamiento de la placa. Estos ruidos son normales y forman parte de la tecnología de inducción. No indican que se trate de una avería.

Posibles ruidos:

Un zumbido profundo como en un transformador:

Se produce al cocinar con un nivel de potencia elevado. Este ruido desaparece o disminuye en cuanto se reduce el nivel de potencia.

Un silbido bajo:

Se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece en cuanto se introducen agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar:

Se produce con recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos o al utilizar al mismo tiempo recipientes de tamaño y material diferente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos pueden hacer variar la intensidad del ruido.

Unos silbidos elevados:

Se pueden producir cuando se ponen en marcha dos zonas de cocción al mismo tiempo y con el máximo nivel de potencia. Estos silbidos desaparecen o disminuyen tan pronto como se reduce la potencia.

Ruido del ventilador:

La placa de cocción está provista de un ventilador que se activa cuando la temperatura detectada es elevada. El ventilador también puede seguir funcionando después de que se haya apagado la placa de cocción si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Recipiente

¿Qué recipiente de cocina es adecuado para la placa de inducción?

Hay información referente al tipo de recipientes de cocina adecuados para inducción en el capítulo → *"Cocción por Inducción"*

¿Por qué no calienta la placa independiente?

La placa independiente donde está posicionado el recipiente de cocina no es la que se encendió.

Asegurarse de que la placa independiente se ha encendido en la zona donde se ha colocado el recipiente de cocina.

El recipiente de cocina es demasiado pequeño para la placa independiente conectada o no es apropiado para inducción.

Asegurarse de que el recipiente de cocina es apropiado para inducción y de que está posicionado en la placa independiente que mejor se ajusta a su tamaño. Hay información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente de cocina en el capítulo → *"Cocción por Inducción"*.

¿Por qué el recipiente de cocina tarda en calentarse o no se calienta lo suficiente aunque se utilice un nivel de potencia alto?

El recipiente de cocina es demasiado pequeño para la placa independiente conectada o no es apropiado para inducción.

Asegurarse de que el recipiente de cocina es apropiado para inducción y de que está posicionado en la placa independiente que mejor se ajusta a su tamaño. Hay información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente de cocina en el capítulo → *"Cocción por Inducción"*.



Limpiar

¿Cómo debo limpiar la placa de cocción?

Se obtienen resultados óptimos con productos de limpieza especiales para vitrocerámicas. No utilizar ningún producto de limpieza abrasivo o corrosivo, limpiadores para lavavajillas (concentrado) ni trapos.

En el capítulo → "*Limpieza y Mantenimiento*" hay más información referente a la limpieza y mantenimiento de la placa de cocción.



¿Qué hacer en caso de avería?

Por lo general las averías son pequeñas anomalías fáciles de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica deben tenerse en cuenta las indicaciones de la tabla.



ATENCIÓN

Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico autorizado.

Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

Pantalla de visualización	Posible causa	Solución
Ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar con ayuda de otros dispositivos eléctricos si se ha producido una interrupción en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho según al diagrama de conexiones.	Comprobar que el aparato se haya conectado de acuerdo al diagrama de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan el problema, contactar al servicio de atención al cliente.
El anillo luminoso del panel de control parpadea en color naranja y blanco.	La placa independiente ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y de forma ininterrumpida.	Girar la perilla de control hasta la posición 0. Volver a encender la zona de cocción.
	La perilla de control no se ha girado durante mucho tiempo.	
	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se ha apagado la placa independiente correspondiente. El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se han apagado todas las placas independientes.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encender de nuevo la placa independiente.
Suenan 3 señales y el anillo luminoso parpadea 3 veces	La función PowerBoost no se ha activado correctamente.	Ver capítulo → "Función PowerBoost" en la página 75.
	La función PowerBoost se ha desactivado automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa de cocción.	Girar la perilla de control hasta la posición 0. Encender de nuevo la placa independiente como de costumbre.
El anillo luminoso del panel de control parpadea rápidamente en color naranja.	El voltaje para su funcionamiento es inadecuado, está fuera de los rangos normales de operación.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
	La placa de cocción no está bien conectada.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se ha conectado conforme al diagrama de conexiones.

Notas

- Si el anillo luminoso de la perilla de control parpadea rápidamente en color naranja, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la pantalla de visualización se muestra de nuevo, avisar al servicio de atención al cliente e indicar el código de avería exacto.
- En caso de que se produzca un error, el aparato no pasará al modo de espera.

Modo Demo

Si el anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color blanco y la placa independiente no calienta, el modo Demo está activado. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Esperar 30 segundos y conectarlo de nuevo. A continuación desactivar el modo Demo dentro de los siguientes 3 minutos, siguiendo estos pasos:

1. Girar la perilla de control de la derecha hacia la izquierda, hasta la posición >>.
2. Girar la misma perilla de control hacia la derecha, hasta la posición .
3. Girar la misma perilla de control hacia la izquierda, hasta la posición 0.

El anillo luminoso de la perilla de control se ilumina en color blanco.

El modo Demo está desactivado.

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.	Nº FD.
-------	--------

Servicio de atención al cliente 

Lea las instrucciones de uso y cuidado que se suministran con su aparato. De no hacerse, podría producirse un error en el uso del aparato con sus consecuentes llamadas de servicio innecesarias, que pueden no estar cubiertas por la garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436
toll-free





BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

www.gaggenau.com

1-877-442-4436

© 2022 BSH Home Appliances Corporation

GAGGENAU



9001652494 en-us, es-mx, fr-ca (021024)

