Gaggenau
Use and care manual
Notice d'utilisation
Manual de instrucciones

CI 292 600
CI 292 610

Cooktop
Surface de cuisson
Placa

CI 292 600/CI 292 610

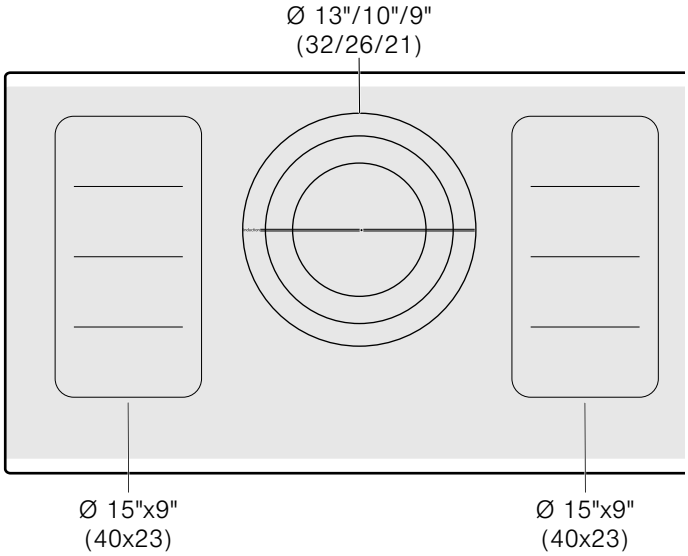


Table of Contents 4

Table des Matières 47

Contenido 95

Table of Contents

Safety Definitions **5**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS **6**

Fire Safety 6
Cooking Safety 6
Burn Prevention 7
Child Safety 8
Cleaning Safety 8
Cookware Safety 8
Proper Installation and Maintenance 8
Electromagnetic interference 9
Cooling fan 9
State of California Proposition 65 Warnings 9

Causes of damage **10**

Overview 10

Protecting the environment **11**

Energy-saving advice 11

Cooking with Induction **11**

Advantages of induction cooking 11
Cookware 11

Getting to know your appliance **13**

Control panel 13
Elements 14
Residual heat indicator 14

Twistpad with twist knob **15**

Remove the twist knob 15
Storing the twist knob 15

Operating the appliance **15**

Switching the cooktop on and off 15
Setting an element 15
Chef's recommendations 16

Flex function **19**

Cookware use recommendations 19
As two independent elements 19
As a single element 19

Transfer function **20**

Timer functions **21**

Cooking timer 21
Short-term timer 21
Stopwatch function 22

Saucepan booster function **22**

Activating 22
Deactivating 22

Frying pan booster function **23**

Recommendations for use 23
Activating 23
Deactivating 23

Keep-warm function **24**

Activating 24
Deactivating 24

Automatic functions **24**

Types of automatic functions 24
Suitable cookware 25
Sensors and special accessories 25
Functions and heat settings 26
Table 29
Preparation and maintenance of the wireless temperature sensor 34
Declaration of conformity 36

Child lock **36**

Activating and deactivating the childproof lock 36

Cleaning protection display **37**

Automatic shut-off **37**

Basic settings **38**

To access the basic settings: 39

Suitability test of cookware **39**

Cleaning and Maintenance **40**

Daily Cleaning 40
Cleaning guidelines 40
Cleaning charts 40
Twist knob 41
Wireless temperature sensor 41
Maintenance 41

Frequently-asked questions and answers (FAQ) **42**

Faults – what to do? **44**

Customer service **46**

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.

Fire Safety

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

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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

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

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

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

WARNING

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

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

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

Cooking Safety

WARNING

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

When using the timer, always supervise the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch fire if left on high temperature settings.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

If the frying sensor is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan.
WHEN COOKING WITH THE FRYING SENSOR OBSERVE THE FOLLOWING:

- Use a system pan only
- Always put the pan in the centre of the heating element
- Do not place a lid on the pan
- Never leave frying fat unattended

CAUTION

If the temperature sensing system is not working properly, boilovers may result causing burns and injury.
WHEN COOKING WITH THE COOKING SENSOR FUNCTION OBSERVE THE FOLLOWING:

- Always put the lid on pots
  - Always fill pots with at least 1 ¼" (3 cm) of liquid
  - Always use pots of the appropriate size and type (enamelware pots, stainless steel and aluminum pots equipped with wireless temperature sensor)
  - Always keep the sensor's window clean

WARNING

Risk of injury
The wireless temperature sensor is equipped with a battery that can be damaged or explode if it is subjected to high temperatures. Remove the sensor from the cookware and keep it safe from all sources of heat.

WARNING

Risk of injury
The temperature sensor can be very hot when removing it after cooking. Use potholders or a dish towel to remove it.

With use of the cooking functions, make sure that the burner set matches the burner where the cookware with temperature sensor is located.

Never use the appliance if liquids or foods have spilled around the control panel. Always turn off the cooktop and dry the control panel.

Injury and damage to the appliance may occur if control elements are not used properly.

If the cooktop turns off automatically and can no longer be operated, it may turn itself on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact Customer Support for service.

Burn Prevention

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

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

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

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

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

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

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

WARNING

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

Risk of burns
The pan detection may potentially fail to turn off the cooking zone due to spilled food or objects placed upon the cooktop. After each use, turn off the cooktop using the main switch.

If the display does not work when a cooking area is heating up, disconnect the circuit breaker from the fuse box. Contact an authorized servicer.

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.

Cleaning Safety

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

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Cookware Safety

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

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

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

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

WARNING

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

WARNING

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

Proper Installation and Maintenance

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

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

This appliance is intended for use up to a maximum height of 13,100 feet (4,000 meters) above sea level.

⚠ 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 on 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.

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

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

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

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

Electromagnetic interference

WARNING

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

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

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

CAUTION

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

WARNING

Hazard due to magnetism
The wireless temperature sensor is magnetic. The magnetic elements can damage electronic implants such as pacemakers or insulin pumps. People with electronic implants should therefore not put the temperature sensor in the pockets of their clothes and should maintain a minimum distance of 10 cm with respect to their pacemaker or similar medical device.

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 ¾" (20mm) between the content of the drawer and the fan input.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

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

Causes of damage

NOTICES:

- 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, the displays 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 burners. 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

- Always place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold 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 element. If not, energy may be wasted. 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 a lower power level.

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.
- Controlled supply of heat and increased safety. The element generates or interrupts the supply of heat immediately after each use. The element interrupts the heat supply immediately if the cookware is removed from the element, even if the element is still switched on.

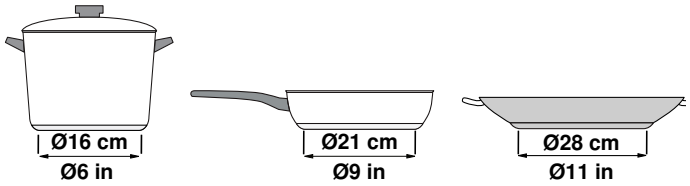
Cookware

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 check whether your cookware is suitable for induction cooking, refer to the section on ⟶ *"Suitability test of cookware"*.

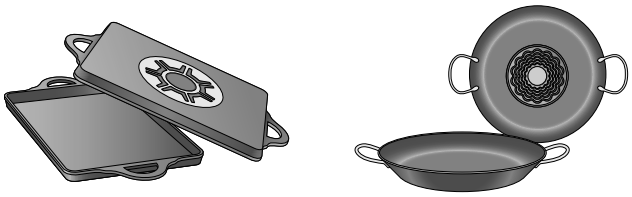
To achieve a good cooking result, the ferromagnetic area on the base of the pan should match the size of the element. If a element does not detect an item of cookware, try placing it on another element with a smaller diameter.



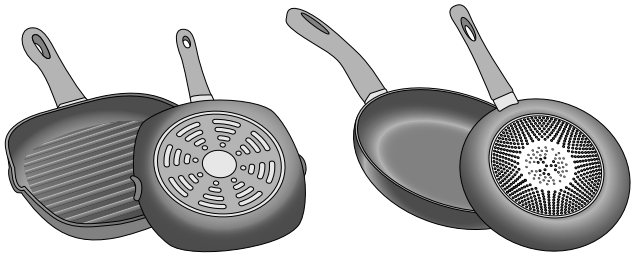
If the only element being used is the flexible cooking zone, larger cookware that is particularly suited to this zone can be used. You can read more information on the positioning of the cookware here ⟶ *"Flex function"*

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

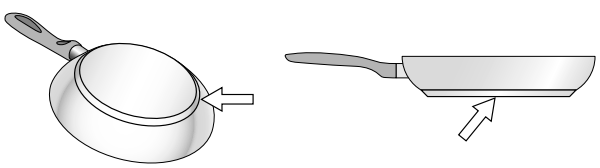
Do not ever use adapter plates for induction or cookware made of:

- 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 switch 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 the technical service.

Pan detection

Each element 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 element that best matches the diameter of the base of the pan.

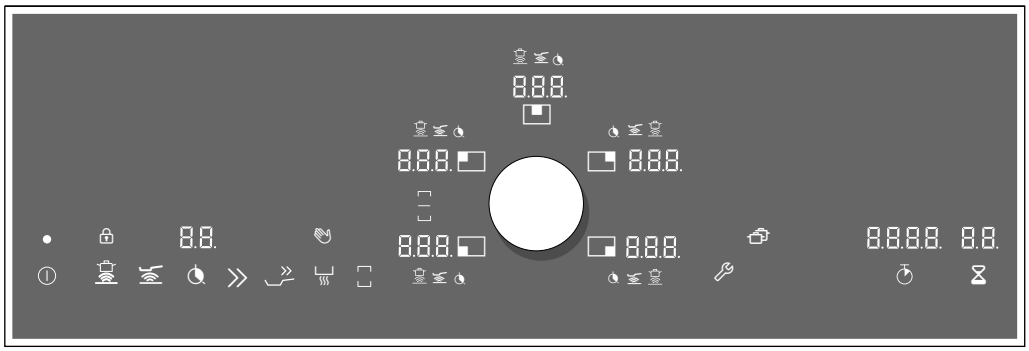
Automatic detection in double and triple cooking zones

These cooking zones can detect cookware of different sizes. Depending on the material and the properties of the cookware, the cooking zone automatically activates the singe, double or triple cooking zone, supplying the proper power to obtain good cooking results.

Getting to know your appliance

You will find information on measurements and power ratings for the individual cooking zones in the overview on

Control panel



Touch keys	
	Main switch
	Cooking sensor function
	Frying sensor function
	Timer function
	Saucepan booster function
	Frying pan booster function
	Keep-warm function
	Flex function
	Basic settings
	Stop watch
	Timer

Display icons	
0	Operating status
	Element
1-9	Heat settings
	Cooking sensor function
	Frying sensor function
	Cooking timer
P	Saucepan booster function
b	Frying pan booster function
L	Keep-warm function
H/h	Residual heat
00	Timer function
00.00	Stopwatch function
	Cleaning protection display
	Childproof lock
	Flex function activated

Display icons	
	Flex function deactivated
	Transfer function

Touch keys

When the cooktop heats up, the symbols for the touch keys available at this time light up.

Touching a symbol activates the associated function. A confirmation signal sounds.

Notes

- The corresponding symbols for the touch keys light up depending on whether they are available.
  The indicators for the available functions light up in white. Once a function is selected, its indicator lights up in orange.
- Always keep the control panel clean and dry. Moisture can prevent it from working properly.

Elements

Elements		
▭ / ◯	Single element	Use cookware that is a suitable size.
◎	Tri-circuit element	The element switches on automatically when you use cookware with a base that covers the outer edge of the zone (◎ or ◎.
▤	Flexible cooking zone	See section ⟶ *"Flex function"*

Only use cookware that is suitable for induction cooking, see section

Residual heat indicator

The cooktop has a residual heat indicator for each element. This indicates that an element is still hot. Do not touch an element while the residual heat indicator is lit up.

The following are shown depending on the amount of residual heat:

- Display H: High temperature
- Display h: Low temperature

If you remove the cookware from the element during cooking, the residual heat indicator and the selected heat setting will flash alternately.

When the element is switched off, the residual heat indicator will light up. Even after the cooktop has been switched off, the residual heat indicator will stay lit for as long as the element is still warm.

Twistpad with twist knob

The twistpad is the area in which you can use the twist knob to select the elements and heat settings.

The twist knob is magnetic and is placed in the middle of the area marked on the twistpad. To activate an element, press the twist knob so that it tilts in the appropriate area for the required element. Turning the twist knob selects the heat setting.

Position the twist knob on the twist pad so that it is in the center of the indicators that delimit the twist pad area.

Note: Even if the twist knob is not entirely central, this will not under any circumstances affect how the twist knob works.

Remove the twist knob

Removing the twist knob activates the wipe-protection function.

The twist knob can be removed during cooking. The wipe-protection function is activated for 10 minutes. If the twist knob is not returned to its position before this time elapses, the cooktop switches off.

⚠ **WARNING**

Risk of fire
If during these 10 minutes a metallic object is placed in the twistpad area, the cooktop may continue to heat up. Therefore, always switch off the cooktop using the main switch.

Storing the twist knob

A strong magnet is located inside of the twist knob. Keep the twist knob away from magnetic data carriers such as credit cards and cards with magnetic strips. Otherwise, these data carriers may be damaged beyond repair.

The magnet may also cause faults on televisions and screens.

Note: The twist knob is magnetic. Metal particles stuck to the bottom may scratch the surface of the cooktop. Always clean the twist knob thoroughly.

Operating the appliance

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

Switching the cooktop on and off

Switch the cooktop on and off using the main switch.

To switch on: Position the twist knob in the area in which it can be used. Touch the ⏻ symbol. The symbols for the elements and the functions available at this time light up. 0 lights up next to the elements. The cooktop is ready for use.

To switch off: Touch the ⏻ symbol until the indicator goes out. All elements are switched off. The residual heat indicator remains lit until the elements have cooled down sufficiently.

Notes

- The cooktop switches off automatically if all elements have been switched off for more than 20 seconds.
- The selected settings are stored for 5 seconds after the cooktop has been switched off.
  If during this period, the element is switched back on, the previously set heating settings flash. To apply these settings, tap on the twist knob within the next 5 seconds.
  If you do not tap the twist knob or if you touch a different sensor key, all previous settings will be deleted.

Setting an element

Set the required element using the twist knob.

Heat setting 1 = lowest setting.

Heat setting 9 = highest setting.

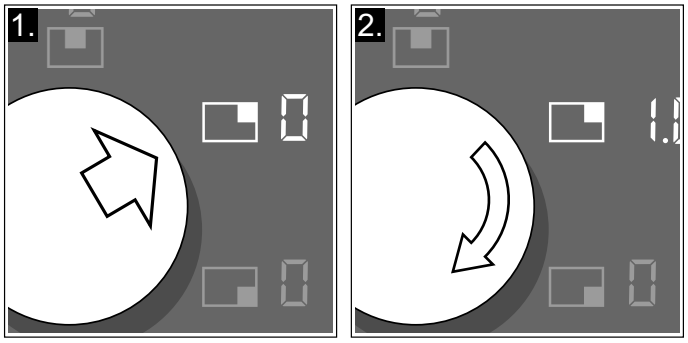
Every heat setting has an intermediate setting. This is shown in the element display as **.5**.

Selecting a element and heat setting

The cooktop must be on.

1 Select the element. To do this, touch the twist knob in the appropriate area for the required element.

2 Within the next 10 seconds, turn the twist knob until the required heat setting appears in the heat setting display.



The heat setting is set.

Notes

- When placing an item of cookware on the flexible cooking zone, it must be positioned correctly according to size, see section ⟶ *"Flex function"*.
- If the indicators flash after you have changed the settings, check whether the cookware is suitable for induction cooking. See section ⟶ *"Suitability test of cookware"*

Changing the heat setting

Select the element and change the heat setting using the twist knob.

Switching off the element

Select the element and turn the twist knob until 0 appears. The element switches itself off and the residual heat indicator lights up.

Notes

- If there is no cookware on the induction element, the heat setting display flashes. After a while, the element will switch itself off.
- If there is cookware on the element before switching the cooktop on, this is detected at most 20 seconds after touching the main switch and the element is selected automatically. Set the heating setting within 10 seconds. Otherwise, the element switches off again after 20 seconds.
  Even if there are several pots and pans on the cooktop when it is switched on, only one item of cookware is detected.

Chef's recommendations

Recommendations

- When heating up puree, cream soups and thick sauces, stir occasionally.
- Set heat setting 8 to 9 for preheating.
- When cooking with the lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between the lid and the cookware.
- After cooking, keep the lid on the cookware until you serve the food.
- To cook with the pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long, otherwise the nutrients will be lost. The kitchen timer can be used to set the optimum cooking time.
- For healthier cooking results, oil or grease should not be heated until it smokes.
- To brown food, fry small portions in succession.
- Cookware may reach high temperatures while the food is cooking. We recommend that you use pot holders.
- You can find recommendations for energy-efficient cooking in section ⟶ *"Protecting the environment"*

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.

	Heat setting	Cooking time (min.)
Melting		
Chocolate coating	1 - 1.	-
Butter, honey, gelatin	1 - 2	-
Heating and keeping warm		
Stew, e.g., lentil stew	1. - 2	-
Milk*	1. - 2.	-
Heating sausages in water*	3 - 4	-
Defrosting and heating		
Spinach, frozen	3 - 4	15 - 25
Goulash, frozen	3 - 4	35 - 55
Poaching, simmering		
Potato dumplings*	4. - 5.	20 - 30
Fish*	4 - 5	10 - 15
White sauces, e.g., Béchamel sauce	1 - 2	3 - 6
Whisked sauces, e.g., Béarnaise sauce, Hollandaise sauce	3 - 4	8 - 12
Boiling, steaming, braising		
Rice (with double the quantity of water)	2. - 3.	15 - 30
Rice pudding***	2 - 3	30 - 40
Unpeeled boiled potatoes	4. - 5.	25 - 35
Boiled potatoes	4. - 5.	15 - 30
Pasta, noodles*	6 - 7	6 - 10
Stew	3. - 4.	120 - 180
Soups	3. - 4.	15 - 60
Vegetables	2. - 3.	10 - 20
Vegetables, frozen	3. - 4.	7 - 20
Cooking in a pressure cooker	4. - 5.	-
Braising		
Roulades	4 - 5	50 - 65
Pot roast	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60

* Without lid

** Turn several times

***Preheat to heat setting 8 - 8.

	Heat setting	Cooking time (min.)
Braising /Roasting with a little oil		
Schnitzel, plain or breaded	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, frozen	6 - 7	8 - 12
Chop, plain or breaded**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm thick)	7 - 8	8 - 12
Chicken breast (2 cm thick)**	5 - 6	10 - 20
Chicken breast, frozen**	5 - 6	10 - 30
Meatballs (3 cm thick)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgers (2 cm thick)**	6 - 7	10 - 20
Fish and fish fillet, plain	5 - 6	8 - 20
Fish and fish fillet, breaded	6 - 7	8 - 20
Fish, breaded and frozen, e.g., fish sticks	6 - 7	8 - 15
Scampi, prawns	7 - 8	4 - 10
Sautéeing fresh vegetables and mushrooms	7 - 8	10 - 20
Stir-fry, vegetables, meat cut in strips Asian-style	7 - 8	15 - 20
Frozen dinners, e.g., stir-fries	6 - 7	6 - 10
Pancakes (baked in succession)	6. - 7.	-
Omelets (fry one after the other)	3. - 4.	3 - 6
Fried eggs	5 - 6	3 - 6
Deep-frying* (150-200 g per portion in 1-2 L oil, deep-fry in portions)		
Frozen products, e.g., french fries, chicken nuggets	8 - 9	-
Croquettes, frozen	7 - 8	-
Meat, e.g. chicken pieces	6 - 7	-
Fish, breaded or beer-battered	6 - 7	-
Vegetables, mushrooms, breaded or beer-battered, tempura	6 - 7	-
Small baked goods, e.g., doughnuts, beer-battered fruit	4 - 5	-

* Without lid

** Turn several times

***Preheat to heat setting 8 - 8.

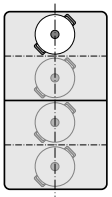
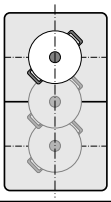
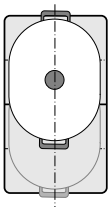
Flex function

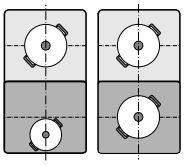
You can use the flexible cooking zone as a single element or as two independent elements, as required.

It consists of four inductors that work independently of each other. If the flex function is in use, only the area that is covered by cookware is activated.

Cookware use recommendations

Place the cookware in the middle. This guarantees optimal pot detection and heat distribution.

As a single element	
	Diameter smaller than or equal to 5 ⅛" (13 cm) Place the cookware on one of the four positions that can be seen in the illustration.
	Diameter greater than 5 ⅛" (13 cm) Place the cookware on one of the three positions that can be seen in the illustration.
	If the cookware takes up more than one element, place it starting on the upper or lower edge of the flexible cooking zone.

As two independent elements	
	The front and rear elements each have two inductors and can be used independently of each other. Select the required heat setting for each of the elements. Use only one item of cookware on each element.

As two independent elements

The flexible cooking zone is used like two independent elements.

Activating

See section ⟶ *"Operating the appliance"*

As a single element

Using the entire cooking zone by connecting both elements.

Linking the two elements

1 Set down the cookware. Select one of the two elements in the flexible cooking zone and set the heat setting.

2 Touch the ⊡ symbol. The ⊡ indicator lights up.

The flexible cooking zone has now been activated. The heat setting appears in the two displays for the flexible cooking zone.

Notes

– If both elements are set to different heat settings before being linked, both elements switch to 0 on activation.

– If there is a cooking timer programmed for one element, this will also be assigned to the second element when the two are linked.

Changing the heat setting

Select one of the two elements assigned to the flexible cooking zone and set the heat setting using the twist knob.

Unlinking the two elements

1 Select one of the two elements assigned to the flexible cooking zone.

2 Touch the ⊡ symbol.

3 The ⊡ symbol appears in the cooking zone display.

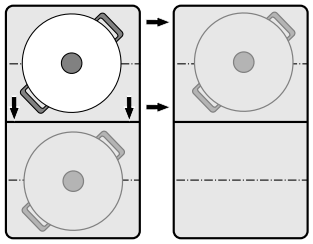
This deactivates the flexible cooking zone. The two elements will now function independently.

Note: If the element is switched off, and then switched back on again later, the flexible cooking zone is reset to function as two independent elements.

Transfer function

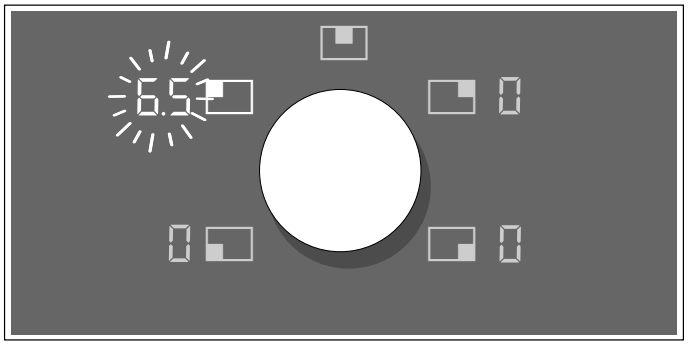
You can use this function to transfer the settings of one element to another.

This function can also be used on the flexible cooking zones.

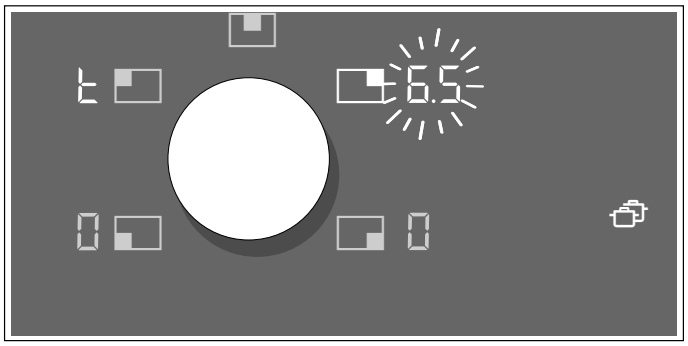


Note: For additional information on how to position the cookware please read section ⟶ *"Flex function"*

1 Remove any cookware from the cooktop.
The element indicator starts flashing. The element does not heat up.



2 Set down the cookware on a flexible element within 90 seconds. The new element is detected and the symbol lights up. The adopted heat setting flashes in the element display.



3 Select the new element within 90 seconds using the twist knob. The setting has been transferred.

Notes

- Move the cookware to a element that is not switched on, which has not yet been preset and on which no other cookware has yet been placed.
- If the Flex function is activated by moving an item of cookware across the flexible cooking zone, the settings will be automatically applied.
- A set cooking time or the boiling sensor function will also be transferred to the new element. The frying sensor function will not be transferred.
- The booster functions can only be moved from left to right or from right to left when none of the elements are active.
- If a new item of cookware is set down on another element before the settings have been confirmed, this function will be ready for both pieces of cookware. Confirm the desired element.
- If more than one piece of cookware is moved, the function will only be ready for the piece of cookware that was moved last.
- During the adjustment time, you can return the cookware to the original element. The element then continues to heat up using the previous setting, without the need for confirmation.

Timer functions

Your cooktop has three timer functions:

- Cooking timer
- Short-term timer
- Stopwatch function

Cooking timer

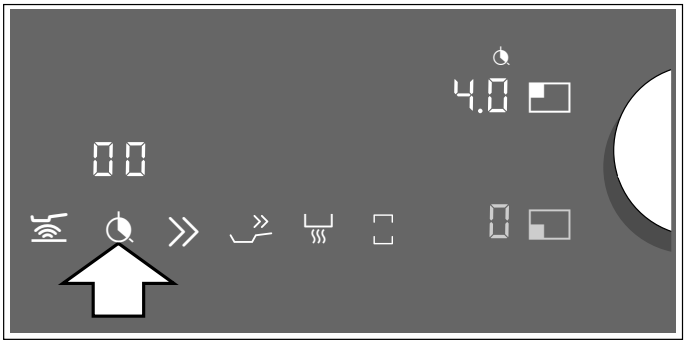
The element automatically switches off after the time that is set has elapsed.

You can set a time of up to 99 minutes. The time elapses in the timer display in minutes, the final half a minute is displayed in seconds.

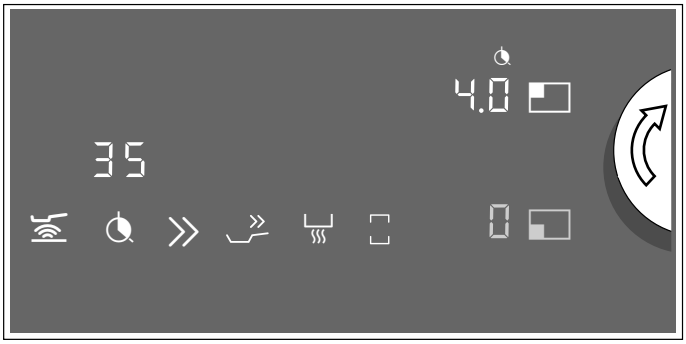
Setting procedure:

1 Select the element and the required heat setting.

2 Touch the symbol. The display for the element lights up. 00 lights up on the timer display.



3 Use the Twist knob to select the required cooking time.



The cooking time begins to elapse.

Note: If the flexible cooking zone is selected as the only element, the set time for the entire cooking zone is the same.

Frying/cooking sensor function

If a cooking time has been programmed for a element and the frying sensor or cooking sensor is activated, the cooking time will begin to count down immediately, instead of once the selected temperature setting has been reached.

Changing or deleting the time

Select the element and then touch the symbol.

Change the cooking time using the twist knob, or set to 00 to delete it.

When the time has elapsed

The element switches off. A signal sounds, 0 appears in the element display and 00 flashes in the timer display. Touch any symbol or press the twist knob; the indicators go out and the audible signal ceases.

Notes

– If a cooking time was programmed for several elements, the cooking time that ends first appears in the timer display. The indicator for the element lights up orange.

– Select the relevant element to call up the remaining cooking time for a element. The cooking time appears for 10 seconds.

Short-term timer

You can use the short-term timer to set a time of up to 99 minutes.

This functions independently from the elements and from other settings. This function does not automatically switch off a element.

How to activate the function

1 Touch the symbol, 00 appears in the short-term timer display.

2 Select the required time using the twist knob.

3 Touch the symbol again to confirm the selected time.

The time begins to elapse.

Changing or deleting the time

Touch the symbol and use the twist knob to change the time or set it to 00.

When the time has elapsed

A signal sounds for three minutes. 00 flashes in the short-term timer display. Touch the symbol again: The displays go out and the audible signal ceases.

Stopwatch function

The stopwatch shows the cooking time that has elapsed so far in minutes and seconds (mm.ss). The maximum duration is 99 minutes and 59 seconds (99.59). If this value is reached, the display starts again at 00.00.

The stopwatch works independently of the elements and other settings. This function does not automatically switch off an element.

Activating

Touch the ⏱ symbol. 00.00 appears in the stopwatch display.

The time begins to elapse.

Deactivating

Touching the ⏱ symbol stops the stopwatch function. The stopwatch displays remain lit.

If you press the ⏱ symbol again while it is still orange, the time continues to elapse.

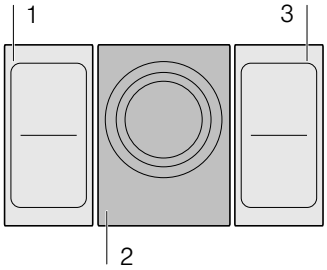
If you press and hold the ⏱ symbol, the displays go out.

The function is deactivated.

Saucepan booster function

This function allows large volumes of water to be heated up even more quickly than with power setting 9. The Booster function temporarily increases the top output of the selected element.

This function can always be activated for an element, provided the other element in the same group is not in use (see illustration).



Note: The Booster function can also be activated on the flexible cooking zone if this is being used as a single element.

Activating

1 Select the element.

2 Touch the » symbol.
The P indicator lights up.

The function has now been activated.

Deactivating

1 Select the element.

2 Touch the » symbol, turn the twist knob or select a different function.
The P indicator goes out and the element switches back to the 9 heat setting.

The function is deactivated.

Notes

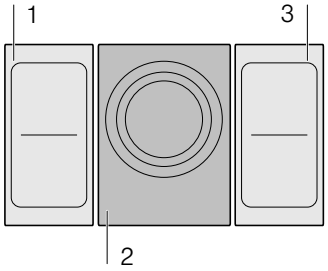
- In certain circumstances, this function may switch itself off automatically in order to protect the electronic elements inside the cooktop.
- If a heat setting had been made before activating the function for pans, this is once again adopted automatically after deactivating the function.

Frying pan booster function

This function enables you to heat cookware faster than when using heat setting 9.

After deactivating the function, select the appropriate heat setting for your food.

This function can always be activated for an element, provided the other element in the same group is not in use (see illustration).



Note: The Booster function for pans can also be activated on the flexible cooking zone if this is being used as a single element.

Recommendations for use

- Always use cookware that has not been pre-heated.
- Use pots and pans with a flat base. Do not use containers with a thin base.
- Never leave empty cookware, oil, butter or lard to heat up unattended.
- Do not place a lid on the cookware.
- Place the cookware on the center of the element. Ensure that the diameter of the base of the cookware corresponds to the size of the element.
- You can find information on the type, size and positioning of the cookware in section

Activating

1 Select the element.

2 Touch the » symbol. The b indicator lights up.

The function has now been activated.

Deactivating

1 Select the element.

2 Touch the » symbol, turn the twist knob or select a different function. The b display goes out. The heat setting 9 lights up in the display for the element.

The function is deactivated.

Notes

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

– If a heat setting had been made before activating the function for pans, this is once again adopted automatically after deactivating the function.

Keep-warm function

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

Activating

1 Select the required element.

2 Touch the symbol within the next 10 seconds. lights up on the display.

The function has now been activated.

Deactivating

1 Select the element.

2 Press the symbol, turn the twist knob or select a different function.
The indicator goes out. The element switches itself off and the residual heat indicator lights up.

The function is deactivated.

Automatic functions

The automatic functions guarantee easy cooking and promise outstanding cooking results. The recommended temperature settings are suitable for any type of cooking.

They permit cooking without boiling over and promise perfect cooking and frying results.

During the entire cooking process, the sensors measure the temperature of the cookware. This permits the regulation of cooking performance in order to maintain the correct temperature.

Once the selected temperature has been reached, the food can be added. The temperature is automatically kept constant without having to change the temperature setting.

The frying sensor function is available for all elements.

The cooking sensor function is available for all elements if a wireless temperature sensor is present.

In this section, you will find information on:

- Automatic functions
- Suitable cookware
- Sensors and special accessories
- Functions and heat settings
- Recommended dishes
- Preparation and maintenance of the wireless temperature sensor

Types of automatic functions

The automatic functions are used to select the best preparation type for each dish.

The table shows the various available function settings that are available for the automatic functions:

Automatic functions	Temperature settings	Cookware	Availability	Activation
Frying sensor function				
Roasting/frying with little oil	1, 2, 3, 4, 5		All elements	
Cooking sensor function				
Heating / keeping warm	140-160° F (60-70 °C)		All elements	
Simmering	175-195° F (80-90 °C)		All elements	

*Preheat with the lid on and fry with the lid off.

If the hob does not have a wireless temperature sensor, this can be purchased from specialist retailers or through our Customer Service.

Automatic functions	Temperature settings	Cookware	Availability	Activation
Boiling	195-212° F (90-100 °C)		All elements	
Cooking in a pressure cooker	230-250° F (110-120 °C)		All elements	
Frying with a large amount of oil in the pot*	340-355° F (170-180 °C)		All elements	

*Preheat with the lid on and fry with the lid off.

If the hob does not have a wireless temperature sensor, this can be purchased from specialist retailers or through our Customer Service.

Suitable cookware

Select the element with the diameter that most closely matches that of the base of the cookware and place the cookware in the center of this element.

The cooking sensor function is not suited for frying in a pan, as is possible with the frying sensor function.

There are frying pans that are optimally suited for the frying sensor function. They can be purchased from specialist retailers or through our technical Customer Service. Always specify the relevant reference number:

- **GP900001** small piece of cookware (6"/15 cm diameter)
- **GP900002** medium piece of cookware (7"/18 cm diameter)
- **GP900003** large piece of cookware (8"/21 cm diameter)
- **GP900004** large piece of cookware (11"/28 cm diameter)

These frying pans have a non-stick coating so that you can fry food with a small amount of oil.

Notes

- The frying sensor function has been configured specifically for this type and size of pan.
- Using a pan of a different size or one that is poorly positioned on the flexible cooking zones may result in the frying sensor function not being activated. See section ⟶ *"Flex function"*
- Other types of pan may overheat and reach a temperature above or below the selected heat setting. Try the lowest heat setting to begin with and change it if necessary.

Any cookware that can be used for induction cooking is suited for the cooking sensor function. You can find information on which types of cookware can be used with an induction cooktop in section “Cooking with induction”.

The table on types of automatic functions lists the suitable cookware for each of the automatic functions.

Sensors and special accessories

The sensors measure the temperature of the pot or frying pan throughout the entire cooking process. As a result, the power will be regulated with high accuracy and kept at the right temperature:

Your cooktop has two different systems for temperature measurement:

- Frying sensor function: there are temperature sensors under the cooktop. Check the temperature of the frying pan bottom.
- Cooking sensor function: a wireless temperature sensor passes the temperature of the saucepan on to the control panel. The sensor is attached to the saucepan.

A wireless temperature sensor is required for the cooking sensor function. You can purchase these from special retailers or our technical after-sales service, quoting the reference number **CA060300**.

For information about the wireless temperature sensor, see section ⟶ *"Preparation and maintenance of the wireless temperature sensor"*

Functions and heat settings

Frying sensor function

With the frying sensor function, you can prepare food in the pan with a little bit of oil.

This function is available for all burners.

Advantages

- The burner only heats up when necessary. This saves energy. Do not overheat oil or grease.
- When the empty pan reaches the optimum temperature for adding oil or food, a signal sounds.

Notes

- Do not place a lid on the pan. Otherwise, the function does not activate correctly. You can use a splatter screen to prevent splashes of grease.
- Use oil or grease that is suitable for deep-frying. If butter, margarine, extra virgin olive oil, or lard is used, set 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 burner is higher than that of the cookware or vice-versa, the temperature sensor is not activated correctly.
- Always use the cooking sensor function for frying with a large quantity of oil. "Deep-frying with a large quantity of oil in a pan," at 340-355° F (170-180° C).

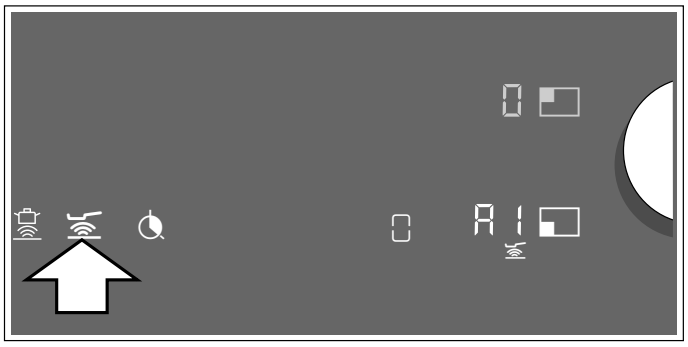
Temperature settings

Temperature setting		Suitable for
1	Very low	Preparing and reducing sauces, sweating 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	Medium – low	Frying fish and thick food such as meatballs and sausages.
4	Medium – high	Frying steaks, medium or well-done, breaded frozen products and thin foods, e.g. schnitzel, meat in thin slices and vegetables.
5	High	Frying food at high temperatures, e.g. steaks (rare), potato fritters and fried potatoes.

Setting procedure

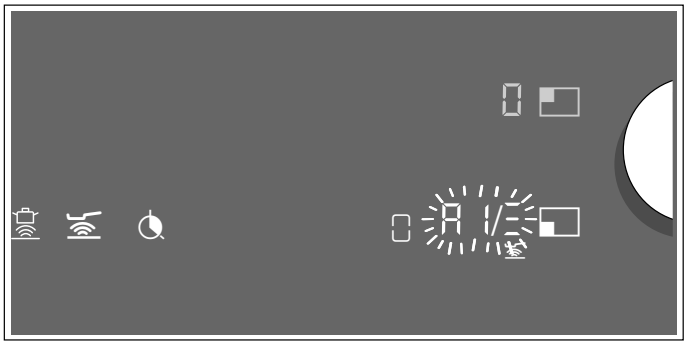
Select the appropriate temperature setting from the table. Place the empty frying pan on the element.

1 Select the element and touch the symbol. lights up in the element display and the heat setting A 1 is displayed.



2 Within the next 10 seconds, select the required heat setting using the twist knob.

3 The element display shows the progress of the heating process from _ to ‾ and flashes alternately with the set heat setting. Once the set frying temperature has been reached, a signal will sound and the heating indicator will go out. The heat setting is displayed again.



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

Note: Turn the food so that it does not burn.

Switching off the frying sensor function

Select the element and touch the symbol, or set the heat setting to 0 using the twist knob. A signal sounds and the symbol goes out. The function is deactivated.

Cooking sensor function (optional)

With this function, you can heat up, cook or boil foods, cook with the pressure cooker or fry in a pot with a lot of oil at a controlled temperature.

This function is available for all elements.

Advantages

- The burner only heats up when necessary. This saves energy. Do not overheat oil or grease. The temperature is checked continuously.This prevents the food from overflowing. The temperature does not need to be readjusted
- A signal will sound once the water or oil has reached the optimum temperature for adding the food. The table shows if an ingredient needs to be added right at the start.

Notes

- Use pots and pans with a flat base. Do not use pots and pans with a thin or domed base.
- Fill the saucepan until its contents are above the silicone patch on the outside of the pan.
- Use the frying sensor when frying with a small amount of oil.
- Position the saucepan in such a way that the temperature sensor is not pointing towards a different pan.
- Do not remove the temperature sensor from the pan during cooking. If the cooking process has ended, the functions for another burner can be selected.
- Remove the temperature sensor from the pan after cooking. Caution, the temperature sensor can be very hot.

Temperature ranges

Cooking functions	Temperature range	Suitable for
Heating / keeping warm	140 - 160° F (60 - 70 °C)	e.g. soups, punch
Poaching	175 - 195° F (80 - 90 °C)	e.g. rice, milk
Boiling	195 - 212° F (90 - 100 °C)	e.g. noodles, vegetables
Cooking in a pressure cooker	230 - 250° F (110 - 120 °C)	e.g. chicken, stew
Frying with a large amount of oil in the pot	340 - 355° F (170 - 180 °C)	e.g. donuts, meatballs

Tips for cooking with the cooking sensor function

- Heating up / keeping warm: Portioned frozen products, e.g., spinach. Place the frozen food in the cookware. Add the quantity of water recommended by the manufacturer. Cover the cookware and set the temperature to 160° F (70 °C). Stir occasionally.
- Simmering: thicken food, e.g., sauces. Cook the food at the recommended temperature. After thickening, leave it to stand at 185° F (85°C). After the signal sounds, keep the food at this temperature for the required time.
- Boiling: heat water with lid on. Do not boil over. Set 210° F (100 °C).
- Cooking in a pressure cooker: Follow the manufacturer's recommendations. After the signal tone, continue cooking for the recommended time. Set 240° F (115 °C).
- Deep-frying with a lot of oil in the pot: heat the oil with the lid closed. Remove the lid after the signal tone and add the food. Set 345° F (175 °C).

Notes

- Ensure that the silicone patch is completely dry, before you start cooking.
- Always cook with the lid on. Exception: "Deep-frying with a lot of oil in the pot," at 340° F (170 °C).
- If there is no audible signal, make sure that the lid is on the cookware.
- Never leave oil unattended when it is being heated. Use oil or grease that is suitable for deep-frying. Do not use a mixture of different deep-frying fats, e.g., oil with lard. Mixtures of different fats may froth up when hot.
- If the cooking result is not satisfactory, e.g., when cooking potatoes, next time use more water but maintain the recommended temperature level.

Setting the boiling point

The point at which water begins to boil depends on the height of your kitchen above sea level. If the water boils too hard or not hard enough, the boiling point can be set. Proceed as follows here:

- Select the basic setting cS , see section → *"Basic settings"*

- The basic setting is set to 3 by default. If your home is at an elevation between 200 and 400 m above sea level, no setting of the boiling point is required. Otherwise, select the setting that is specified in the table below for the appropriate elevation:

Elevation	Setting value c5
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Above 1400 m.	9
* Basic setting	

Note: The heat setting 212° F (100 °C) is sufficient for efficient cooking even if the water does not boil too hard. If you are not satisfied with the boiling result, you can change the boiling point setting.

Connecting the wireless temperature sensor to the cooktop

Before first use of the boiling sensor function, the connection must be established between the wireless temperature sensor and the control panel.

To connect the wireless temperature sensor to the control panel, follow the instructions below:

1 Call up the basic setting c5, see section ⟶ *"Basic settings"*
The symbol lights up white.

2 Press the symbol. A signal sounds and the symbol lights up orange. The burner indicators light up white, and the boiling sensor indicators on the burners flash.
Briefly press the symbol on the wireless temperature sensor within 30 seconds.

3 **Detection successful:** The wireless temperature sensor is detected in a few seconds. Three short beeps will sound, and the symbol will change from orange to white. The boiling sensor indicators on the burners go out.
Detection failed: Five beeps will sound. The symbol changes immediately from orange to white, and the boiling sensor indicators on the burners go out.

- The boiling sensor functions are made available once the temperature sensor has been connected to the control panel correctly.
- If there is a fault in the temperature sensor, the connection may not be established correctly for the following reasons:
  - Bluetooth communication error.
  - You did not press the symbol on the temperature sensor within 30 seconds of selecting a burner.
  - The battery in the temperature sensor is dead.

  Reset the wireless temperature sensor and follow the connection process once again.
- If the temperature sensor and the control panel are not connected correctly due to a transmission error, follow the connection process once again.
  If no connection can be established, inform customer service.

Resetting the wireless temperature sensor

1 Touch and hold the symbol for approximately 8-10 seconds.
While you are doing this, the temperature sensor's LED indicator will light up three times. When the LED lights up for the third time, it will start to reset the temperature sensor. At this point, you will need to lift your finger off the symbol.
Once the LED goes out, this means that the wireless temperature sensor has been reset.

2 Repeat the connection process from point 2.

Programming

The cooktop must be on.

1 Attach the temperature sensor to the cookware, see section ⟶ *"Preparation and maintenance of the wireless temperature sensor"*

2 Place the cookware with sufficient liquid in the middle of the desired element and always put a lid on.

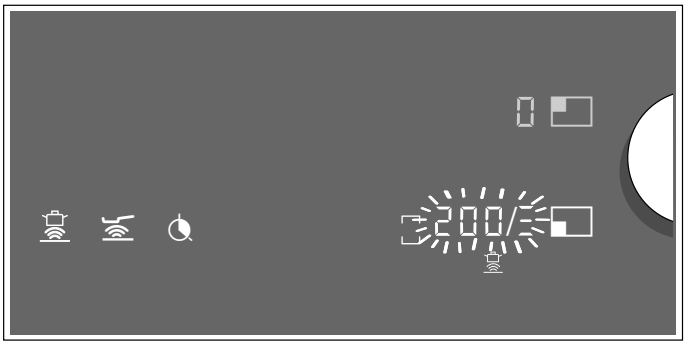
3 Select the required element using the twist knob. 0 appears in the display for the heat setting.

4 Press the symbol in the control panel. An audible signal sounds. The indicator lights up in the display for the element.

5 Press the symbol on the wireless cooking sensor on the cookware. Once the cooking sensor has been detected, the default temperature of 200° F (95° C) lights up in the element display.

6 Set the desired temperature using the twist knob. The temperature can be changed by increments of 40° F (5°C) .

7 The element display shows the progress of the heating process from _ to ‾ and flashes alternately with the set temperature. Once the set temperature has been reached, an audible signal sounds and the heating indicator goes out. The selected temperature will then be displayed again.



8 Remove the lid after the signal tone and add the food. Keep the lid closed during the cooking process.

Note: When using the fry with a lot of oil function, do not cover the pot.

You can activate the cooking sensor function via the wireless temperature sensor. Proceed as follows:

- Place the cookware and press the symbol on the wireless temperature sensor.
- Select the element using the twist knob.

When the function is ready the default temperature of 200° F (95° C) is displayed.

Switching off the ccoking sensor function

You can deactivate this function in a number of ways:

- Select the element and touch the symbol.
- Select the element and set the temperature 0 using the twist knob.
- Press the symbol on the wireless cooking sensor.

A signal sounds and the symbol goes out in the element display. The function is deactivated.

Table

The following table provides a selection of dishes and is sorted according to foods. Temperature and cooking time depend on the quantity, condition and quality of the foods.

Meat	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Fry with little oil function			
Schnitzel plain or breaded	Frying sensor function	4	6 - 10
Fillet	Frying sensor function	4	6 - 10
Chop*	Frying sensor function	3	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	Frying sensor function	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm thick)	Frying sensor function	5	6 - 8
Steak, medium or well-done (3 cm thick)	Frying sensor function	4	8 - 12
Breast meat (2 cm thick)*	Frying sensor function	3	10 - 20
Sausages, pre-boiled or raw*	Frying sensor function	3	8 - 20
Hamburgers, meatballs, filled rolled roast*	Frying sensor function	3	6 - 30
Meat loaf	Frying sensor function	2	6 - 9
Ragout, gyros	Frying sensor function	4	7 - 12
Ground meat	Frying sensor function	4	6 - 10
Bacon	Frying sensor function	2	5 - 8

* Turn several times

** Heat the oil with a lid. Fry portion by portion without a lid (see the table for the time per portion).

*** Add the food right at the beginning.

Meat	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Simmering function			
Sausages	Cooking sensor function	85°C (185° F)	10 - 20
Boiling function			
Meatballs	Cooking sensor function	100°C (212° F)	20 - 30
Chicken	Cooking sensor function	100°C (212° F)	60 - 90
Veal boiled or stewed	Cooking sensor function	100°C (212° F)	60 - 90
Cooking in a pressure cooker function			
Chicken, veal***	Cooking sensor function	115°C (240° F)	15 - 25
Frying with a lot of oil function			
Chicken wings and dumplings**	Cooking sensor function	175°C (345° F)	10 - 15

* Turn several times

** Heat the oil with a lid. Fry portion by portion without a lid (see the table for the time per portion).

*** Add the food right at the beginning.

Fish	Automatic functions	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Fry with little oil function			
Fish, fried, whole, e.g. trout	Frying sensor function	3	10 - 20
Fish fillet, plain or breaded	Frying sensor function	3 - 4	10 - 20
Scampi, prawns	Frying sensor function	4	4 - 8
Simmering function			
Stewing fish, e.g. hake	Cooking sensor function	90°C (194° F)	15 - 20
Frying with a lot of oil function			
Fish, breaded or in beer batter*	Cooking sensor function	175°C (345° F)	10 - 15

* Heat the oil with a lid. Fry one portion after another without a lid (the table indicates the time for each portion).

Egg dishes	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Fry with little oil function			
Crêpes*	Frying sensor function	5	-
Omelette*	Frying sensor function	2	3 - 6
Fried eggs	Frying sensor function	2 - 4	2 - 6
Scrambled eggs	Frying sensor function	2	4 - 9
Raisin pancake	Frying sensor function	3	10 - 15
French toast	Frying sensor function	3	4 - 8
Boiling function			
Hard-boiled eggs**	Cooking sensor function	100°C (212° F)	5 - 10

* Total time for each portion. Fry one after another.

** Add the food right at the beginning.

Vegetables and legumes	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Fry with little oil function			
Garlic, onions	Frying sensor function	1 - 2	2 - 10
Zucchini, eggplants	Frying sensor function	3	4 - 12
Peppers, green asparagus	Frying sensor function	3	4 - 15
Vegetables sautéed in oil, e.g. zucchini, green peppers	Frying sensor function	1	10 - 20
Mushrooms	Frying sensor function	4	10 - 15
Glazed vegetables	Frying sensor function	3	6 - 10
Boiling function			
Fresh vegetables, e.g. broccoli	Cooking sensor function	100°C (212° F)	10 - 20
Fresh vegetables, e.g. Brussels sprouts	Cooking sensor function	100°C (212° F)	30 - 40
Lentils, peas, chickpeas*	Cooking sensor function	100°C (212° F)	15 - 20
Stew*	Cooking sensor function	100°C (212° F)	45 - 60
Cooking in a pressure cooker function			
Vegetables, e.g. green beans	Cooking sensor function	115°C (240° F)	3 - 6
Lentils	Cooking sensor function	115°C (240° F)	5 - 10
Peas, beans	Cooking sensor function	115°C (240° F)	10 - 12
Stew	Cooking sensor function	115°C (240° F)	15 - 20
Frying with a lot of oil function			
Vegetables, mushrooms, breaded or battered**	Cooking sensor function	175°C (345° F)	5 - 10

* Add the food right at the beginning.

**Heat the oil with the lid on. Fry one portion after the other with the lid off (the table shows the time required per portion).

Potatoes	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Fry with little oil function			
Fried potatoes (made from potatoes boiled in their skin)	Frying sensor function	5	6 - 12
French fries (made from raw potatoes)	Frying sensor function	4	15 - 25
Potato pancakes*	Frying sensor function	5	2.5 - 3.5
Swiss rösti	Frying sensor function	1	50 - 55
Glazed potatoes	Frying sensor function	3	15 - 20
Simmering function			
Potato dumplings	Cooking sensor function	85°C (185° F)	30 - 40
Boiling function			
Potatoes	Cooking sensor function	100°C (212° F)	30 - 40
Cooking in a pressure cooker function			
Potatoes**	Cooking sensor function	115°C (240° F)	10 - 12

* Total time for each portion. Fry one after another.

** Add the food right at the beginning.

Noodles and grains	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Simmering function			
Rice	Cooking sensor function	85°C (185° F)	25 - 35
Polenta*	Cooking sensor function	85°C (185° F)	20 - 25
Semolina pudding	Cooking sensor function	85°C (185° F)	5 - 10
Boiling function			
Noodles	Cooking sensor function	100°C (212° F)	7 - 10
Filled dough, e.g. ravioli	Cooking sensor function	100°C (212° F)	6 - 15
Cooking in a pressure cooker function			
Rice**	Cooking sensor function	115°C (240° F)	6 - 8

*Heat up with the lid on; cook with the lid off and stir frequently.

** Add the food right at the beginning.

Soups	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Simmering function			
Instant soups, e.g. cream soups*	Cooking sensor function	85°C (185° F)	10 - 15
Boiling function			
Homemade broths, e.g. meat or vegetable soups**	Cooking sensor function	100°C (212° F)	60 - 90
Instant soups, e.g. noodle soup	Cooking sensor function	100°C (212° F)	5 - 10
Cooking in a pressure cooker function			
Homemade broth, e.g. vegetable soup**	Cooking sensor function	115°C (240° F)	20 - 30

* Stir frequently.

** Add the food right at the beginning.

Sauces	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Fry with little oil function			
Tomato sauce with vegetables	Frying sensor function	1	25 - 35
Béchamel sauce	Frying sensor function	1	10 - 20
Cheese sauce, e.g. Gorgonzola sauce	Frying sensor function	1	10 - 20
Reducing of sauces, e.g. tomato sauce, Bolognese sauce	Frying sensor function	1	25 - 35
Sweet sauces, e.g. orange sauce	Frying sensor function	1	15 - 25

Desserts	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Simmering function			
Rice pudding*	Cooking sensor function	85°C (185° F)	40 - 50
Oatmeal	Cooking sensor function	85°C (185° F)	10 - 15
Compote**	Cooking sensor function	85°C (185° F)	10 - 20
Chocolate pudding***	Cooking sensor function	85°C (185° F)	3 - 5
Frying with a lot of oil function			
Fine baked goods, e.g. jelly donuts, donuts and crullers****	Cooking sensor function	175°C (345° F)	5 - 10

* Turn frequently.

** Add the food right at the beginning.

*** Heat up with the lid on; cook with the lid off and stir frequently.

**** Heat the oil with a lid. Fry one portion after another without a lid (the table indicates the time for each portion).

Frozen products	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Fry with little oil function			
Schnitzel	Frying sensor function	4	15 - 20
Cordon bleu*	Frying sensor function	4	10 - 30
Breast meat*	Frying sensor function	4	10 - 30
Chicken nuggets	Frying sensor function	4	10 - 15
Gyros, kebab	Frying sensor function	3	5 - 10
Fish fillet, plain or breaded	Frying sensor function	3	10 - 20
Fish sticks	Frying sensor function	4	8 - 12
French fries	Frying sensor function	5	4 - 6
Fried foods, e.g. pan-fried vegetables with chicken	Frying sensor function	3	6 - 10
Spring rolls	Frying sensor function	4	10 - 30
Camembert/cheese	Frying sensor function	3	10 - 15
Heating/keep-warm function			
Frozen vegetables in a creamy sauce, e.g. cream of spinach**	Cooking sensor function	70 °C (160°F)	15 - 30
Boiling function			
Frozen vegetables, e.g. green beans**	Cooking sensor function	100°C (212° F)	15 - 30
Frying with a lot of oil function			
French fries, frozen***	Cooking sensor function	170°C (340° F)	4 - 8

* Turn several times

** Add liquid according to the manufacturer's instructions.

*** Heat the oil with a lid. Fry portion by portion without a lid (see the table for the time per portion).

Other items	Automatic function	Heat setting	Total cooking time from the signal tone (min.)
Fry with little oil function			
Camembert/cheese	Frying sensor function	3	7 - 10
Precooked dry products that require water to be added, e.g. pasta	Frying sensor function	1	5 - 10
Croutons	Frying sensor function	3	6 - 10
Almonds / other nuts / pine nuts	Frying sensor function	4	3 - 15
Heating / keeping warm function			
Preserved dishes, e.g. goulash*	Cooking sensor function	70°C (160° F)	10 - 15
Mulled wine**	Cooking sensor function	70°C (160° F)	-
Simmering function			
Milk**	Cooking sensor function	85°C (185° F)	-

* Add the food right at the beginning and stir frequently.

** Add the food right at the beginning.

Preparation and maintenance of the wireless temperature sensor

In this section, you will find information on:

- Gluing on the silicone patch
- Using the wireless temperature sensor
- Cleaning
- Changing the battery

The optional accessories such as the silicone patch and the temperature sensor can be purchased from a specialist retailer or from our Customers Service. Please specify the appropriate reference number:

CA060300	Temperature sensor and set of 5 silicone patches
00577921	Set of 5 silicone patches

Gluing on the silicone patch

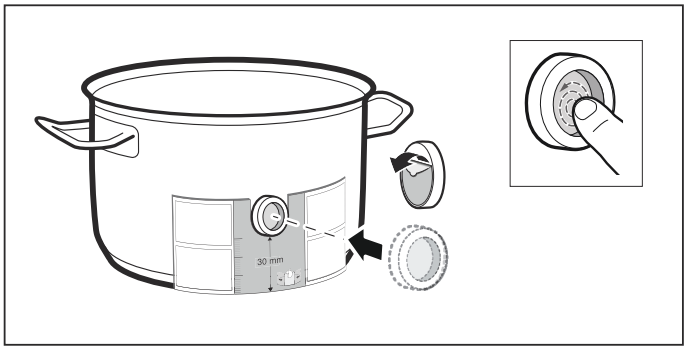
The silicone patch attaches the temperature sensor to the cookware.

A silicone patch must be installed when a saucepan is used for the first time with the cooking sensor function.

Proceed as follows:

1 The adhesive site must be free of grease. Clean the pot, dry it well, and scour the adhesive site, e.g., with alcohol.

2 Remove the protective film from the silicone patch. Adhere the silicone patch to the pot in the correct place using the enclosed template as a guide.



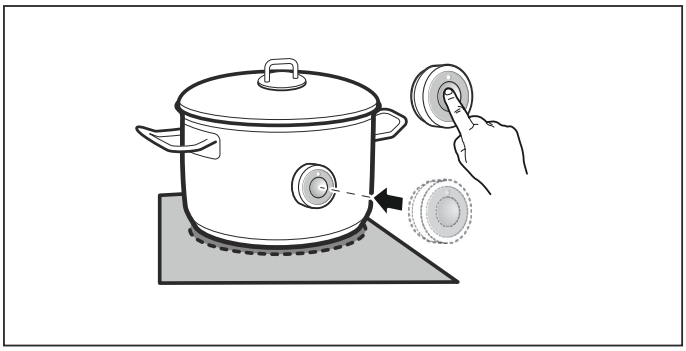
3 Press on the silicone patch as well as the inner surface.
The adhesive requires 1 hour to fully cure. The cookware must not be used or cleaned during this time.

Notes

- Do not leave the cookware with the silicone patch in soapy water for long periods of time.
- If the silicone patch comes off, replace with a new one.

Use of the wireless temperature sensor

Attach the temperature sensor to the silicone patch and align it correctly.



Notes

- You can use up to three temperature sensors at the same time.
- Make sure that the silicone path is completely dry before attaching the temperature sensor.
- Position the cookware in such a way that the temperature sensor is pointing towards the outer side of the cooktop.
- To prevent overheating, the temperature sensor must not be pointed towards another item of cookware that is hot.
- Remove the temperature sensor from the pot after cooking. Store it in a clean, safe place away from sources of heat.

Cleaning

The wireless temperature sensor may not be cleaned in the dishwasher.

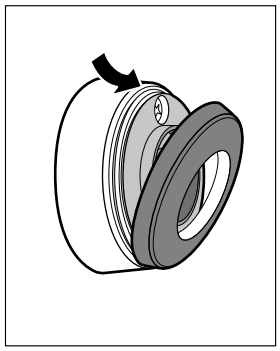
For information about cleaning the temperature sensor, see section

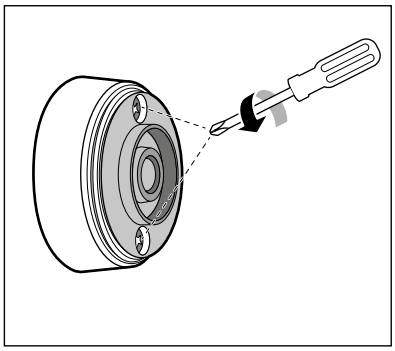
Changing the battery

When you press the symbol on the wireless temperature sensor and the LED does not light up, the battery is dead.

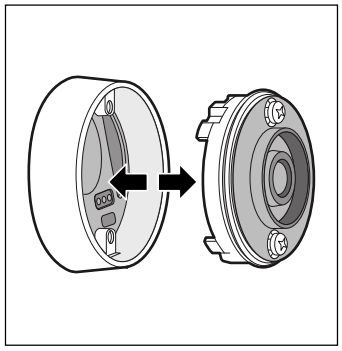
Changing the battery:

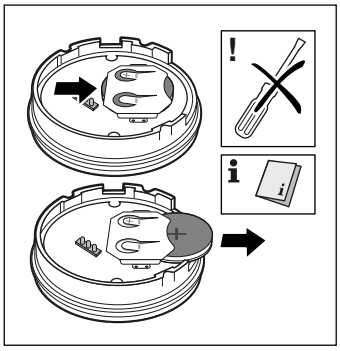
1 Remove the silicone cover from the lower part of the housing. Unscrew the screws with a screwdriver.





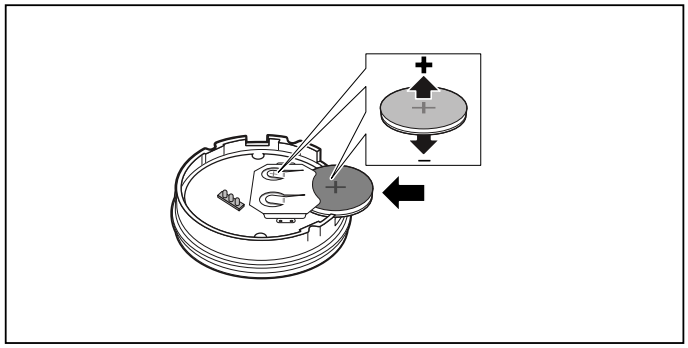
2 Remove the upper part of the housing. Remove the old battery. Insert the new battery. Pay attention to the polarity.



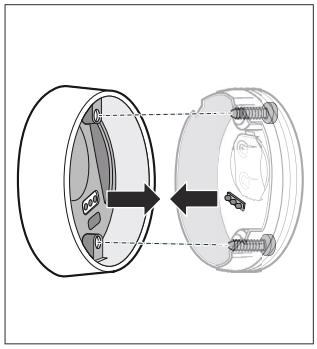


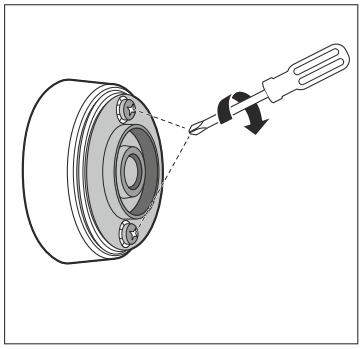
CAUTION

Do not use any metal objects to remove the battery. Do not touch the contacts.

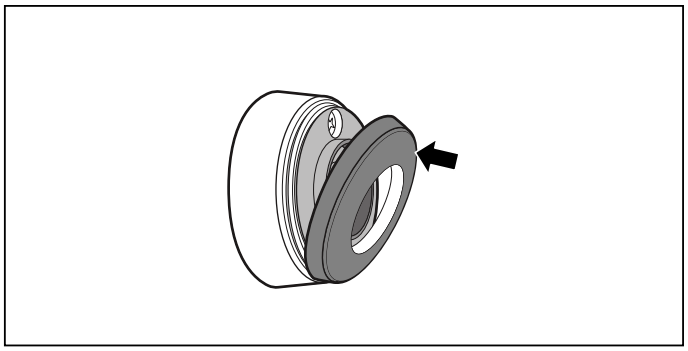


3 Put the upper part of the housing and the lower part of the housing back together. Pay attention to the correct alignment of the contact pins.





4 Reattach the silicone cover to the lower part of the housing of the temperature sensor.



Note: Only use high quality batteries type CR2032. They are exceedingly long-lasting.

Declaration of conformity

Gaggenau Hausgeräte GmbH hereby declares that the appliance with the wireless temperature sensor function fulfills the basic requirements and the other applicable provisions of the directive 1999/5/EU.

A detailed R&TTE declaration of conformity is on the Internet at www.gaggenau.com on the product page for your appliance under Additional documents.

The logos and Bluetooth® mark are registered trademarks and the property of Bluetooth SIG, Inc.; any use of these marks by Gaggenau Hausgeräte GmbH is made under license. All other marks and mark names are the property of the respective companies.

Operation is subject to the following two conditions:

1 this device may not cause interference, and

2 this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Child lock

You can use the child lock to prevent children from accidentally turning the cooktop on.

Activating and deactivating the childproof lock

The cooktop must be switched off.

To activate: Remove the twist knob from the cooktop. A signal sounds. The 🔒 indicator lights up for 10 seconds. The cooktop is locked.

To deactivate: Place the twist knob on the twistpad.

Note: Removing the twist knob when the cooktop is switched on initially activates the cleaning protection display. If the twist knob is not put back on after 10 minutes, the cooktop switches itself off and the child lock is activated.

Cleaning protection display

If you wipe over the control panel while the cooktop is switched on, settings may be changed. To avoid this, the cooktop has a function you can use to lock the control panel for cleaning.

Activating: Remove the twist knob.
An audible signal sounds. The indicator and the cooktop settings flash. The heating process is interrupted. If a cooking timer is programmed, this will be paused. The control panel is locked for 10 minutes. You can now wipe over the surface of the control panel without altering the settings.

Deactivating: Put the twist knob back on within 10 minutes.
The control panel is unlocked. The cooktop reheats to the previous settings.
To end the function early, put the twist knob back on before the 10 minutes have elapsed.

Automatic shut-off

If an element has been in operation for a longer period and no settings are changed, the automatic safety switch-off function is activated.

The element ceases to heat up. A signal sounds and the residual heat indicator h or H appears on the element display.

The element can be selected again at any time and reset.

When the automatic safety shut-off is activated depends on which heat setting has been set (after 1 to 10 hours).

Basic settings

Display screen	Function
	Signal tones
	ON All signals are switched on.*
c 1	OFF Most of the signals are switched off.
	Time for selecting the element
	5 The element remains selected for 5 seconds.
	10 The element remains selected for 10 seconds.*
	15 The element remains selected for 15 seconds.
c2	OFF Unlimited: The element that was set last remains selected.
	Power management function. Limiting the total power of the cooktop
	0 Off.*
	1 .0 1000 W minimum power.
	1. 5 1500 W.
	2 .0 2000 W.
	...
c3	9. 0 9000 W. Maximum power of the cooktop.
	Restoring the factory settings
	OFF Keep personal settings.*
c4	ON Restore factory settings.
	Cooking sensor function
	Connecting the wireless temperature sensor to the cooktop
	Set according to height above sea level:
	1 - 2 Decreased
	3 Basic setting
c5	4 - 9 Increased
	Cookware, checking the result of the cooking process
	0 Not suitable
	1 Not perfect
c7	2 Suitable

* Factory setting

To access the basic settings:

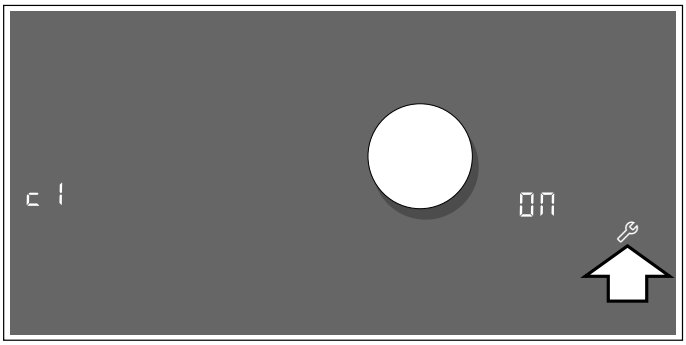
The cooktop must be switched off.

1 Switch on the cooktop.

2 Touch the symbol within the next 10 seconds. The first four displays provide product information. Turn the twist knob to view the individual displays.

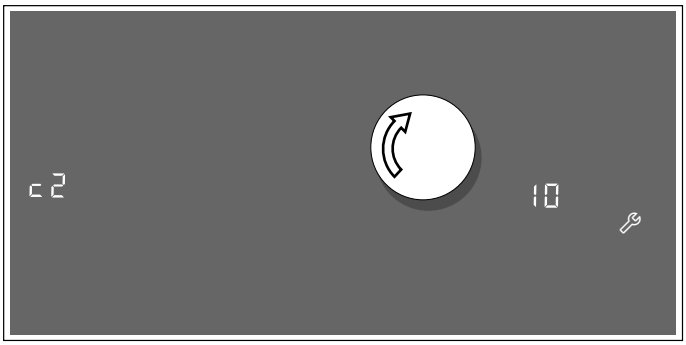
Product information	Display screen
Customer service index (CSI)	01
FD number	Fd
FD number 1	95.
FD number 2	0.5

3 Touch the symbol again to access the basic settings.
c 1 and on light up as a presetting in the displays.



4 Touch the symbol repeatedly until the required function is displayed.

5 Then use the twist knob to select the required setting.



6 Touch the symbol for at least 4 seconds.

The settings have been saved.

Leaving the basic settings

Turn off the cooktop with the main switch.

Suitability test of cookware

This function can be used to check the speed and quality of the cooking process depending on the cookware.

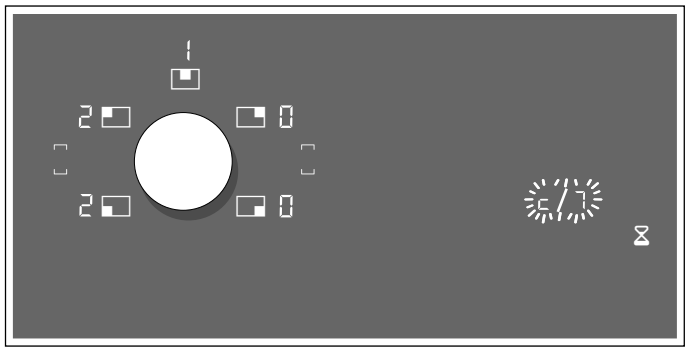
The result is a reference value and depends on the properties of the cookware and the element being used.

1 With the cookware still cold, fill it with approx. 200 ml of water and place it on the center of the element with the diameter that most closely matches that of the base of the cookware.

2 Go to the basic settings and select the c 7 setting.

3 Touch the settings range. – will flash on the element display.
The function has now been activated.

After 10 seconds, the result for the quality and speed of the cooking process will appear on the element display.



Check the result using the table below:

Result	
0	The cookware is not suitable for the element and will therefore not heat up.*
1	The cookware is taking longer to heat up than expected and the cooking process is not going as well as it ought to.*
2	The cookware is heating up correctly and cooking is progressing well.

* If there is a smaller element available, try the cookware again on the smaller element.

To reactivate this function, touch the settings range.

Notes

– If the diameter of the element used is much smaller than the diameter of the cookware, only the middle of the cookware can be expected to heat up. This may result in the cooking results not being as good as expected or being less than satisfactory.

– You can find information about this function in section ⟶ *"Basic settings"*

– You can find information about the type, size and positioning of the cookware in the section on

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 special care 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.

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 charts

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 immediatly 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 element. 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 stain	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:** Diamond rings may scratch the surface.

Twist knob

The twist knob is best cleaned using lukewarm soapy water. Do not use harsh or abrasive cleaning agents. Do not clean the twist knob in the dishwater or using rinsing water. This may damage it.

Wireless temperature sensor

Temperature sensor

Clean with a damp cloth. Never put in the dishwasher, never get wet.

If the temperature sensor is not used, remove it from the cookware and keep it in a clean, safe place and not near heat sources.

Silicone patch

Clean and dry before attaching to the temperature sensor. Suitable for dishwashers.

Note: Do not leave utensils with the silicone patch in soapy water for long periods of time.

Window of the temperature sensor

The window of the temperature sensor must always be clean and dry. Proceed as follows here:

- Remove dirt and sprayed fat regularly.
- For cleaning, use a cloth or q-tips and window cleaning solution.

Notes

– Do not use hard or rough cleansers such as wire brushes or scourers and abrasive materials.

– Do not touch the window of the wireless temperature sensor with your fingers; this will soil or scratch it.

Maintenance

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

Frequently-asked questions and answers (FAQ)

Using the appliance

Why can't I switch on the cooktop and why is the child lock symbol lit?

The child lock is activated. Place the twist knob on the twistpad.

You can find information about this function in section ⟶ *"Child lock"*

Why can I hear an audible signal?

Remove any liquid or food remains from the control panel. Remove any objects from the control panel.

You can find instructions on how to deactivate the audible signal in the section on ⟶ *"Basic settings"*

Noises

Why I can 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 a normal part of 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. This noise disappears when water or food is added to the cookware.

Crackling:

Occurs when using cookware made from different layers of 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 elements 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?

You can find information on which types of cookware can be used with an induction cooktop in section .

Why is the element not heating up and why is the heat setting flashing?

The element on which the cookware is standing is not switched on.

Check that you have switched on the element where the cookware is.

The cookware is too small for the element 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 element that best corresponds to its size. You can find information on the type, size and positioning of the cookware in the sections on , and

Cookware

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

The cookware is too small for the element 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 element that best corresponds to its size. You can find information on the type, size and positioning of the cookware in the sections on , ⟶ *"Flex function"* and ⟶ *"Transfer function"*

How do you switch on the dual-circuit and triple-circuit elements?

These elements can detect cookware of different sizes. Depending on the material and the properties of the cookware, the element automatically activates the single-, dual- or triple-circuit element in order for the appropriate heat output to be supplied to achieve good cooking results.

Cookware that corresponds to the size of the element as closely as possible and has a fully ferromagnetic base is most suitable. You can find information on which types of cookware can be used with an induction cooktop in the section on .

Cleaning

How do I clean the cooktop?

Using a special glass-ceramic cleaning agent produces the best results. We advise against using harsh or abrasive cleaning agents, dishwater detergent (concentrated) or scouring pads.

You can find more information about cleaning and caring for your cooktop in the section on

Faults – what to do?

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

Display screen	Possible cause	Troubleshooting
None	The power supply has been disconnected.	Use other electrical devices to check whether a short-circuit has occurred in the power supply.
	The device has not been connected according to the circuit diagram.	Ensure that the device has been connected according to the circuit diagram.
	Electronic fault.	If the fault cannot be eliminated, inform the technical after-sales service.
An audible signal sounds.	The control panel is damp or an object is covering it.	Dry the control panel or remove the object.
F2 / E8207	The electronics have overheated and switched off the corresponding burner.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any symbol on the cooktop.
F4 / E8208	The electronics have overheated and have switched off all burners.	
F5 + heat setting and audible signal	A hot pot is in the area of the control panel. There is a risk that the electronics will overheat.	Remove the pot. The fault display goes out shortly afterwards. You can continue to cook.
F5 and audible signal	A hot pot is in the area of the control panel. To protect the electronics, the burner has been switched off.	Remove the pot. Wait a few seconds. Touch any control. When the fault indicator goes out, you can continue to cook.
F1 / F6	The burner has overheated and switched itself off to protect the work surface.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently and switch the burner on again.
F8	The burner was operating for an extended period without interruption.	The automatic safety switch-off function has been activated. See section ⟶ *"Automatic shut-off"*
F9	The flex function cannot be activated.	Check the fault display, to do this, touch any control. You can continue cooking as usual with the remaining burners. Contact the technical after-sales service.
E8202	The temperature sensor is overheated and the burner was switched off.	Wait until the temperature sensor has cooled off sufficiently before activating the function again.
E8203	The temperature sensor is overheated and all burners were switched off.	If the temperature sensor is not being used, remove it from the cookware and keep it far away from other burners and heat sources. Switch the burners on again.
E8204	The battery in the temperature sensor is dead.	Change the battery 3V CR2032. See section "Changing the battery."
E8205	The temperature sensor is no longer connected.	Switch the function off and then on again.
E8206	The temperature sensor is broken/defective.	Contact the technical after-sales service.
The temperature sensor display does not light up.	The temperature sensor does not react and the display does not light up.	Change the battery 3V CR2032. See section "Changing the battery." If this does not solve the problem, press and hold the symbol on the temperature sensor for 8 seconds and then reconnect the temperature sensor to the cooktop. If the problem still persists, contact the technical after-sales service.
The indicator on the temperature sensor flashes twice.	The battery in the temperature sensor has almost run out. You may be interrupted the next time you cook by the battery running out.	Change the 3V CR2032 battery. See section "Changing the battery."

Do not place hot pans on the control panel.

Display screen	Possible cause	Troubleshooting
The indicator on the temperature sensor flashes three times.	The temperature sensor is no longer connected.	Press and hold the symbol on the temperature sensor for 8 seconds and then reconnect the temperature sensor to the cooktop.
E9000 E9010	The supply voltage is faulty, outside of the normal operating range.	Contact your electricity provider.
U400	The cooktop is not connected properly	Disconnect the cooktop from the power supply. Ensure that it has been connected according to the circuit diagram.
dE	The demo mode is activated	Disconnect the cooktop from the power supply. Wait 30 seconds and reconnect it. Touch any control in the next 3 minutes. The demo mode is deactivated.
Do not place hot pans on the control panel.		

Notes

- If E appears on the display, the sensor for the element in question must be held down in order to be able to read off the fault code.
- If the fault code is not listed in the table, disconnect the cooktop from the power supply, wait 30 seconds, and then reconnect it again. If the display appears again, contact Technical Assistance Service and tell them the precise fault code.

Customer service

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

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

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

Customer Service ☏

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

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

To book an engineer visit and product advice

USA	877 442 4436 toll-free
CANADA	877 442 4436 toll-free

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

Table des Matières

Définitions de Sécurité **48**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES **49**

Sécurité-incendie 49
Sécurité de cuisson 50
Prévention des brûlures 51
Sécurité des enfants 51
Consignes en matière de nettoyage 52
Sécurité pour la batterie de cuisine 52
Installation et entretien corrects 52
Perturbations électromagnétiques 53
Ventilateur de refroidissement 53
Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie 53

Causes de dommages **54**

Aperçu 54

Protection de l'environnement **55**

Conseils d'économie l'énergie 55

Cuisson par induction **55**

Avantages lors de la cuisson par induction 55
Ustensiles de cuisson 55

Présentation de l'appareil **57**

Bandeau de commande 57
Les foyers 58
Indicateur de chaleur résiduelle 58

Twist-Pad avec bouton Twist **59**

Retirez le bouton Twist 59
Conserver le bouton Twist 59

Utiliser l'appareil **59**

Allumer et éteindre la table de cuisson 59
Réglage d'un foyer 59
Conseils de cuisson 60

Fonction Flex **63**

Recommandations d'utilisation de l'ustensile de cuisson 63
En tant que deux foyers indépendants 63
En tant que foyer unique 63

Fonction Transfert **64**

Fonctions de la minuterie **65**

Minuterie coupe-circuit 65
La minuterie 65
Fonction Chronomètre 66

Fonction Surcharge pour casseroles **66**

Activer 66
Désactiver 66

Fonction Surcharge pour poêles **67**

Recommandations d'utilisation 67
Activer 67
Désactiver 67

Fonction Maintien au chaud **68**

Activer 68
Désactiver 68

Fonctions automatiques **68**

Types de fonctions automatiques 69
Casseroles appropriées 69
Sondes et accessoires en option 70
Fonctions et positions de chauffe 70
Tableau 75
Préparation et entretien de la sonde de température sans fil 82
Déclaration de conformité 84

Verrouillage à l'épreuve des enfants **85**

Activer et désactiver la sécurité enfants 85

Verrouillage écran pour nettoyage **85**

Coupure automatique **85**

Réglages de base **86**

Pour accéder aux réglages de base 87

Test de la vaisselle **87**

Nettoyage et entretien **88**

Nettoyage quotidien 88
Instructions de nettoyage 88
Tableau de nettoyage 88
Bouton de commande Twist 89
Sonde de température sans fil 89
Entretien 89

Foire aux questions (FAQ) **90**

Dérangements, Que faire si ... **92**

Service après-vente **94**

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**

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ **ATTENTION**

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVIS : Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

Sécurité-incendie

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

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

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

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

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

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

a) ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.

b) NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.

c) NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.

d) Utiliser un extincteur uniquement si :
   - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
   - L'incendie est de petite ampleuret contenu dans la zone où il s'est déclaré.
   - Le service d'incendie est appelé.
   - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

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

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

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

Lorsque la minuterie est en utilisation, surveillez toujours la table de cuisson et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.

AVERTISSEMENT

Si le capteur de friture ne fonctionne pas correctement, la surchauffe peut provoquer un dégagement de fumée et endommager la poêle.

EN CUISANT AVEC LE CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTER LES INSTRUCTIONS SUIVANTES:

- Utiliser seulement une poêle du système
- Toujours placer la poêle au centre de la zone de cuisson
- Ne pas placer de couvercle sur la poêle
- Ne jamais laisser frire de la graisse sans surveillance

ATTENTION

Si le système de détection de température ne fonctionne pas adéquatement, des débordements peuvent causer des brûlures et des blessures.

QUAND VOUS CUISINEZ AVEC LA FONCTION DE CAPTEUR DE CUISSON, RESPECTEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

- Mettez toujours des couvercles sur les casseroles
  - Remplissez toujours les casseroles avec au moins 3 cm (1 ¼ po) de liquide
  - Utilisez toujours des casseroles de taille et de type appropriés (casseroles en émail, en acier inoxydable et en aluminium comprenant un capteur de température sans fil)
  - Assurez-vous de toujours garder la fenêtre du capteur propre

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

La sonde de température sans fil est équipée d'une batterie qui peut s'endommager ou exploser lorsqu'elle est exposée à de fortes températures. Retirez la sonde de la casserole et rangez-la loin de toute source de chaleur.

AVERTISSEMENT

Risque de blessure

La sonde de température peut être très chaude lorsque vous la retirez d'un ustensile de cuisson dont vous venez de vous servir. Utilisez des gants de cuisine ou un torchon pour l'enlever.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson, assurez-vous que le foyer réglé correspond au foyer sur lequel se trouve la casserole équipée de la sonde de température.

Ne jamais utiliser l'appareil en cas de projections de liquides ou d'aliments autour du panneau de commande. Toujours éteindre la plaque de cuisson et sécher le panneau de commande.

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil.

Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

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 desblessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaceschaudes 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 jubilée, 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.

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, cuillers et couvercles).

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
Il peut arriver que la détection de casserole ne fonctionne pas à cause d'aliments ayant débordé ou d'objets déposés sur la table de cuisson. Après chaque utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur général.

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'une zone de cuisson est en train de chauffer, déconnecter le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé..

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.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

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

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

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

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

Tourner toujours les poignées 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 inammables, de déversements et de brûlures.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

Installation et entretien corrects

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 13 100 pieds (4 000 m).

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Ènoncé 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 sur 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.

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

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

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

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

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

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

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

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

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.

AVERTISSEMENT

Danger par magnétisme
La sonde de température sans fil est magnétique. Les éléments magnétiques peuvent endommager les implants électroniques, par ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les porteurs d'implants électroniques ne doivent par conséquent pas transporter la sonde de température dans la poche de leur vêtement et doivent maintenir une distance de 10 cm entre la sonde et leur stimulateur cardiaque ou tout autre appareil médical similaire.

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 ¾" (20mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

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

AVERTISSEMENT

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

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, ni sur les afficheurs. 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.
Écaillement	Sucre, aliments à forte teneur en sucre.	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Conseils d’économie l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utilisez des récipients avec une base épaisse et plate. Les fonds irréguliers font augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observez : En général, le fabriquant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisiz des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec le minimum d'eau. Cela économise de l’énergie. Dans le cas des légumes, les vitamines et minéraux sont préservés.
- Abaissez à temps le niveau de cuisson.

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 rôtissage.
- 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.

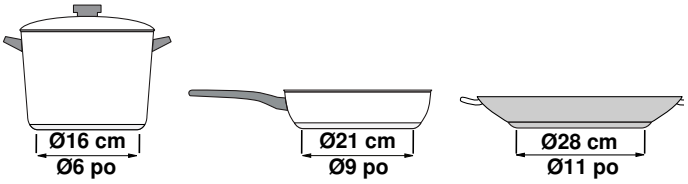
Ustensiles de cuisson

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 vérifier si la casserole est compatible pour la cuisson par induction, veuillez consulter le chapitre → *"Test de la vaisselle"*.

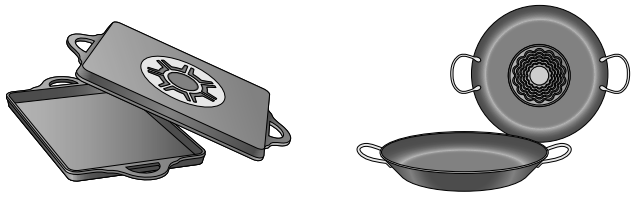
Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond du récipient devrait correspondre à la taille du foyer. Si le récipient n'est pas détecté sur un foyer, essayez de nouveau sur un foyer d'un diamètre plus petit.



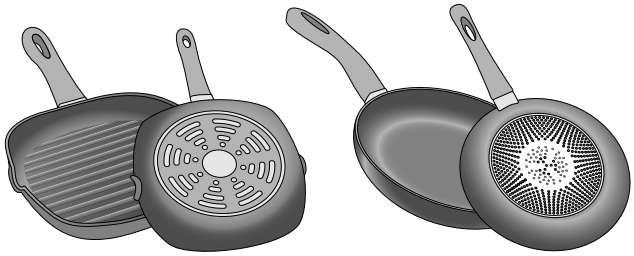
Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme unique foyer, vous pouvez utiliser des récipients plus grands particulièrement adaptés à cette zone. Pour de plus amples informations sur le positionnement de la casserole, lisez ici ⟶ *"Fonction Flex"*

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

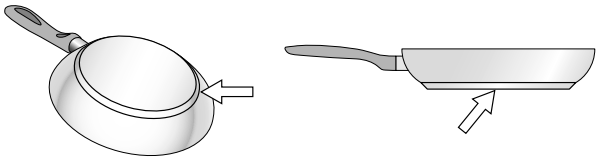
N'utilisez en aucun cas une plaque d'adaptation pour l'induction ou un ustensile de cuisson en :

- 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.

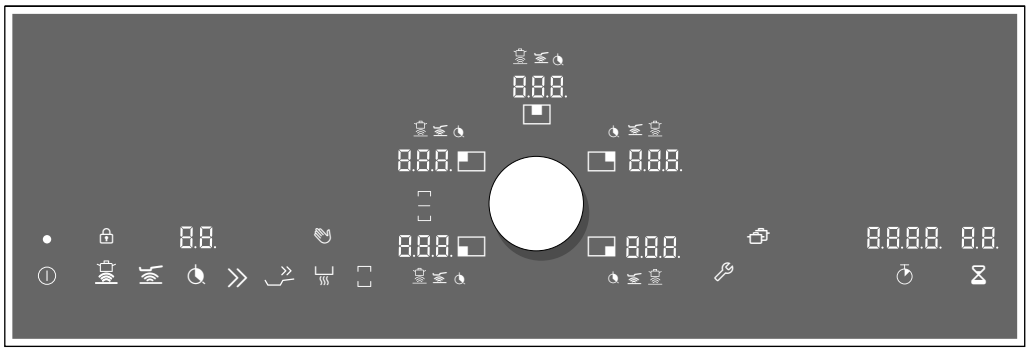
Détection automatique en cas de foyers à deux ou trois zones

Ces foyers peuvent détecter des récipients de taille différente. En fonction du matériau et des caractéristiques du récipient, par activation du foyer simple, double ou triple, le foyer s'adapte automatiquement pour transmettre la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson.

Présentation de l'appareil

Vous trouverez des informations sur les dimensions et les puissances des foyers dans la vue d'ensemble.

Bandeau de commande



Surfaces de commande	
	Interrupteur principal
	Fonction Sonde de cuisson
	Fonction Sonde de rôtissage
	Fonction Minuterie
	Fonction Surcharge pour casseroles
	Fonction Surcharge pour poêles
	Fonction Maintien au chaud
	Fonction Flex
	Réglages de base
	Chronomètre
	Minuterie courte durée

Affichages	
0	État de fonctionnement
	Foyer
1-9	Puissances de cuisson
	Fonction capteur de cuisson
	Fonction sonde de rôtissage
	Minuterie coupe-circuit
P	Fonction booster (surcharge) pour casseroles
b	Fonction booster (surcharge) pour poêles
L	Fonction Maintien au chaud
H/h	Chaleur résiduelle
00	Fonction Minuterie
00:00	Fonction Chronomètre
	Verrouillage d'écran pour nettoyage
	Sécurité enfants
	Fonction Flex activée

Affichages	
	Fonction Flex désactivée
	Fonction de transfert

Touches sensibles

Quand le foyer commence à chauffer, les symboles des touches sensibles actuellement disponibles s'allument.

Si vous effleurez un symbole, la fonction associée est activée. Un signal sonore de validation retentit.

Remarques

- Les symboles correspondants des touches sensibles s'allument selon leur disponibilité. Les afficheurs des fonctions disponibles s'allument en blanc. Dès qu'une fonction est sélectionnée, son afficheur s'allume en orange.
- Maintenez toujours le bandeau de commande propre et sec. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les foyers

Les foyers		
▭ / ◯	Foyer simple	Utilisez des casseroles de taille appropriée
◎	Foyer triple	Le foyer s'allume automatiquement en cas d'utilisation d'une casserole dont le fond correspond à la zone extérieure (◎ ou ◎).
▤	Zone de cuisson flexible	Voir le chapitre ⟶ *"Fonction Flex"*

Utilisez uniquement des casseroles compatibles avec la cuisson par induction, voir la section

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique qu'un foyer est encore chaud. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Selon le degré de la chaleur résiduelle, l'affichage est le suivant :

- Affichage H : température élevée
- Affichage h : faible température

Si vous retirez le récipient du foyer pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et la puissance de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.

Lorsque le foyer est éteint, l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé tant que le foyer est encore chaud.

Twist-Pad avec bouton Twist

Le Twist-Pad est la zone de réglage dans laquelle vous pouvez sélectionner les foyers et les puissances de cuisson à l'aide du bouton Twist.

Le bouton Twist est magnétique et se pose au centre de la zone marquée du Twist-Pad. Pour activer un foyer, basculez le bouton Twist à hauteur du foyer souhaité. Vous sélectionnez la puissance de cuisson en tournant le bouton Twist.

Posez le bouton Twist sur le Twist-Pad de sorte qu'il se trouve au centre des afficheurs qui délimitent la zone Twist.

Remarque : Même si le bouton Twist devait ne pas être tout à fait centré, cela ne nuira à aucun moment au mode de fonctionnement du bouton Twist.

Retirez le bouton Twist

Dès que le bouton Twist est retiré, la fonction anti-effacement s'active.

Le bouton Twist peut être retiré en cours de cuisson. La fonction anti-effacement est activée pendant 10 minutes. Si le bouton Twist n'est pas remis en place après expiration de ce délai, la table de cuisson s'éteint.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Risque d'incendie
Si, en l'espace de ces 10 minutes, un objet métallique est déposé à proximité du Twist-Pad, il se peut que la table de cuisson continue de chauffer. Il faut donc toujours éteindre le foyer avec l'interrupteur principal.

Conserver le bouton Twist

La tête du bouton Twist contient un puissant aimant. N'approchez pas le bouton Twist de supports de données magnétiques, tels que les cartes de crédit ou les cartes à bande magnétique. Ils risquent d'être détruits.

De même, il risque de provoquer des défauts sur les téléviseurs et les écrans d'ordinateur.

Remarque : Le bouton de commande Twist est magnétique. Les particules métalliques collées sur la face inférieure peuvent rayer la surface de la table de cuisson. Toujours soigneusement nettoyer le bouton Twist.

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.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Éteindre et allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

Allumer : tournez le bouton Twist sur la zone de réglage. Effleurez le symbole ⏻. Les symboles et les fonctions associées aux foyers disponibles à ce moment précis s'allument. 0 s'allume à côté des foyers. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : effleurez le symbole ⏻ jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle est allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement, si tous les foyers sont désactivés pendant plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent enregistrés pendant les 5 secondes qui suivent la désactivation de la table de cuisson.
  Si, durant cette période, la table de cuisson est réactivée, les puissances de cuisson précédemment réglées clignotent. Un effleurement sur le bouton Twist dans les 5 secondes qui suivent permet de reprendre les réglages.
  Si vous n'effleurez pas le bouton Twist ou si vous effleurez une autre touche sensible, tous les réglages précédents seront supprimés.

Réglage d'un foyer

Réglage de la puissance de cuisson souhaitée à l'aide du bouton Twist.

Puissance de cuisson 1 = puissance minimale.

Puissance de cuisson 9 = puissance maximale.

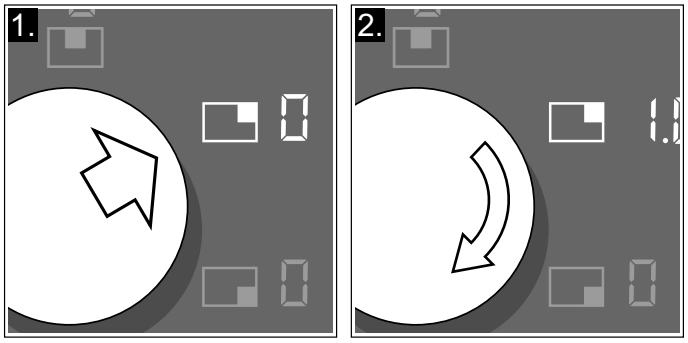
Chaque puissance de cuisson possède une position intermédiaire. Celle-ci est indiquée par **.5** sur l'afficheur du foyer.

Sélectionner un foyer et une puissance de cuisson

La table de cuisson doit être allumée.

1 Sélectionnez le foyer. Pour ce faire, effleurez le bouton Twist au niveau du foyer souhaité.

2 Tournez le bouton Twist dans les 10 secondes suivantes, jusqu'à ce que la puissance de cuisson s'allume sur l'afficheur.



La puissance de cuisson est réglée.

Remarques

– Lorsque vous placez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson flexible, il doit être placé correctement en fonction de sa taille, consultez la section ⟶ *"Fonction Flex"*.

– Si les indicateurs clignotent après une modification des réglages, vérifiez que l'ustensile de cuisine convient à la cuisson par induction. Consultez la section ⟶ *"Test de la vaisselle"*

Modifier la puissance de cuisson

Sélectionnez le foyer et modifiez la puissance de cuisson à l'aide du bouton Twist.

Éteindre un foyer

Sélectionnez le foyer et tournez le bouton Twist jusqu'à ce que 0 apparaisse. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Remarques

– Si aucune casserole n'est posée sur le foyer de cuisson par induction, l'afficheur de la puissance de cuisson clignote. Au bout de quelque temps, le foyer s'éteint.

– Si une casserole se trouve sur le foyer avant la mise en marche de la table de cuisson, au plus tard 20 secondes après avoir effleuré l'interrupteur principal, celle-ci est détectée et le foyer est automatiquement sélectionné. Réglez la puissance de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Sinon, le foyer s'éteindra de nouveau au bout de 20 secondes.
Même si plusieurs casseroles ou poêles se trouvent sur la table de cuisson lors de son activation, seule une casserole sera détectée.

Conseils de cuisson

Recommandations

- En chauffant de la purée, des veloutés et des sauces épaisses, remuer de temps en temps.
- Pour préchauffer, réglez la puissance de cuisson 8 - 9.
- Lors de la cuisson avec un couvercle, réduisez la puissance de cuisson dès que de la vapeur sort entre le couvercle et le récipient.
- Après la cuisson, maintenez le récipient fermé jusqu'au service.
- Pour la cuisson en cocotte-minute, respectez les consignes du fabricant.
- Ne pas faire cuire les mets trop longtemps, afin de conserver la valeur nutritive. La minuterie permet de régler le temps de cuisson optimal.
- Pour un résultat de cuisson plus sain, l'huile ou la graisse ne doit pas être chauffée à haute température (point de fumée).
- Pour faire dorer les mets, les faire frire par petites portions une par une.
- Les récipients peuvent atteindre des températures élevées pendant la cuisson. Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Dans le chapitre ⟶ *"Protection de l'environnement"* vous trouverez des recommandations pour cuisiner en économisant le plus possible d'énergie

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.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Faire fondre		
Chocolat, nappage	1 - 1.	-
Beurre, miel, gélatine	1 - 2	-
Chauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potage, par ex. potage aux lentilles	1. - 2	-
Lait*	1. - 2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau*	3 - 4	-
Décongeler et chauffer		
Épinards surgelés	3 - 4	15 - 25
Goulasch, surgelé	3 - 4	35 - 55
Cuire à feu doux, faire frémir		
Quenelles de pommes de terre*	4. - 5.	20 - 30
Poisson*	4 - 5	10 - 15
Sauces blanches, par ex. béchamel	1 - 2	3 - 6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, hollandaise	3 - 4	8 - 12
Faire bouillir, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2. - 3.	15 - 30
Riz au lait***	2 - 3	30 - 40
Pommes de terre en robe des champs	4. - 5.	25 - 35
Pommes de terre à l'eau	4. - 5.	15 - 30
Pâtes, nouilles*	6 - 7	6 - 10
Ragoût/potage	3. - 4.	120 - 180
Soupes	3. - 4.	15 - 60
Légumes	2. - 3.	10 - 20
Légumes surgelés	3. - 4.	7 - 20
Cuire en cocotte minute	4. - 5.	-
Braiser		
Paupiettes	4 - 5	50 - 65
Rôti à braiser	4 - 5	60 - 100
Goulasch***	3 - 4	50 - 60

* Sans couvercle

** Retourner plusieurs fois

***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

	Position de chauffe	Temps de cuisson (min.)
Braiser / rôtir avec un fond d'huile*		
Escalope, nature ou panée	6 - 7	6 - 10
Escalope surgelée	6 - 7	8 - 12
Côtelettes, nature ou panées**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm d'épaisseur)	7 - 8	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)**	5 - 6	10 - 20
Blanc de volaille surgelé**	5 - 6	10 - 30
Galettes de viande hachée (3 cm d'épaisseur)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgers (2 cm d'épaisseur)**	6 - 7	10 - 20
Poisson et filet de poisson, nature	5 - 6	8 - 20
Poisson et filet de poisson, pané	6 - 7	8 - 20
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6 - 7	8 - 15
Scampi, crevettes	7 - 8	4 - 10
Faire sauter des légumes et champignons frais	7 - 8	10 - 20
Poêlées, légumes, viande en lanières, à la mode asiatique	7 - 8	15 - 20
Plats surgelés, par ex. poêlées	6 - 7	6 - 10
Crêpes (cuire une par une)	6. - 7.	-
Omelettes (cuire une par une)	3. - 4.	3 - 6
Œufs au plat	5 - 6	3 - 6
Frire* (150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile, frire les portions une par une)		
Produits surgelés, par ex. frites, croquettes de poulet	8 - 9	-
Croquettes surgelées	7 - 8	-
Viande, par ex. morceaux de poulet	6 - 7	-
Poisson, pané ou en beignets	6 - 7	-
Légumes, champignons panés ou en beignet, tempura	6 - 7	-
Petites pâtisseries, par ex. beignets, beignets de fruits	4 - 5	-

* Sans couvercle

** Retourner plusieurs fois

***Préchauffer à la position de chauffe 8 - 8.

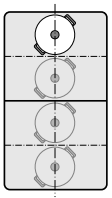
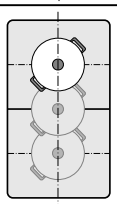
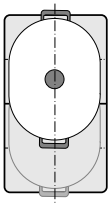
Fonction Flex

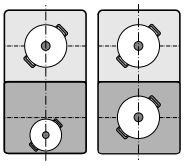
Si nécessaire, la zone de cuisson flexible peut être utilisée comme foyer unique ou en tant que deux foyers indépendants.

Elle est constituée de quatre inducteurs fonctionnant indépendamment les uns des autres. Quand la fonction Flex est en service, seule la zone recouverte par la casserole est activée.

Recommandations d'utilisation de l'ustensile de cuisson

Placez l'ustensile de cuisson au milieu du foyer. La reconnaissance de la casserole et la répartition de chaleur sont ainsi garanties.

En tant que foyer unique	
	Diamètre inférieur ou égal à 5 ⅛ po (13 cm) Placez le récipient sur l'une des quatre positions illustrées sur l'image.
	Diamètre supérieur à 5 ⅛ po (13 cm) Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.
	Si le récipient occupe plus d'un foyer, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

En tant que deux foyers indépendants	
	Les foyers avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacun, peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre. Réglez la puissance de cuisson souhaitée pour chaque foyer individuel. Utilisez uniquement un récipient par foyer.

En tant que deux foyers indépendants

La zone de cuisson flexible peut être utilisée comme deux foyers indépendants.

Activer

Voir le chapitre ⟶ *"Utiliser l'appareil"*

En tant que foyer unique

Utilisation de l'ensemble de la zone de cuisson en associant les deux foyers.

Liaison des deux foyers

1 Placez le récipient. Sélectionnez l'un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible et réglez la puissance de cuisson.

2 Effleurer le symbole ⊡. L'afficheur ⊡ s'allume.

La zone de cuisson flexible est activée. La puissance de cuisson apparaît sur les deux afficheurs de la zone de cuisson flexible.

Remarques

– Si, avant la liaison, une puissance de cuisson différente est réglée sur les deux foyers, lors de l'activation, les deux foyers basculent sur la puissance de cuisson 0.

– Si une minuterie coupe-circuit est programmée sur un foyer lors de la liaison, cette dernière est transférée au deuxième foyer.

Modifier la puissance de cuisson

Sélectionnez l'un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible et réglez la puissance de cuisson à l'aide du bouton Twist.

Séparation des deux foyers

1 Sélectionnez l'un des deux foyers faisant partie de la zone de cuisson flexible.

2 Effleurez le symbole ⊡.

3 Le symbole ⊡ apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson.

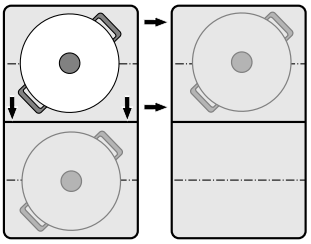
La zone de cuisson flexible est désactivée. Les deux foyers continuent de fonctionner en tant que deux foyers indépendants.

Remarque : Si vous éteignez et allumez ultérieurement la table de cuisson, la zone de cuisson flexible s'adapte de nouveau sur deux foyers indépendants.

Fonction Transfert

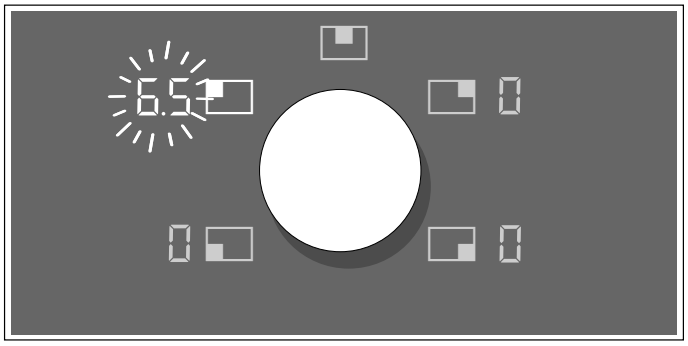
Cette fonction vous permet de transférer les réglages d'un foyer à un autre foyer.

Cette fonction est disponible sur les zones de cuisson flexibles.

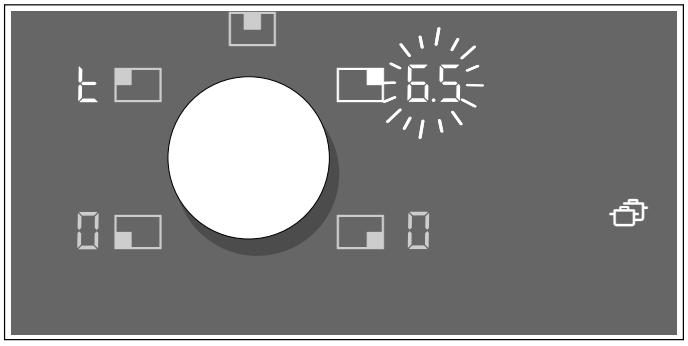


Remarque : Pour des informations supplémentaires sur le positionnement correct de la casserole, consultez le chapitre ⟶ *"Fonction Flex"*

1 Soulevez la casserole.
L'afficheur du foyer commence à clignoter. Le foyer ne chauffe pas.



2 Dans les 90 secondes qui suivent, déposez la casserole sur un foyer flexible. Le nouveau foyer est détecté et le symbole s'allume. Sur l'afficheur du foyer, la puissance de cuisson acceptée clignote.



3 Sélectionnez le nouveau foyer avec le bouton Twist en l'espace de 90 secondes. Le réglage a été transféré.

Remarques

- Faites glisser la casserole sur un foyer qui n'est pas activé, sur lequel aucun préréglage n'a été effectué et sur lequel aucune autre casserole n'a été déposée.
- Si la fonction Flex est activée lors du déplacement d'une casserole sur la zone de cuisson flexible, les réglages sont automatiquement repris.
- Un temps de cuisson programmé ou une fonction de sonde de cuisson sont également transférés vers le nouveau foyer. La fonction Sonde pour mode grillades et poêlées n'est pas transférée.
- Les fonctions Surcharge ne peuvent alors être commutées de la gauche vers la droite ou de la droite vers la gauche que si aucun foyer n'est actif.
- Si une autre casserole est placée sur un autre foyer avant que les réglages n'aient été confirmés, cette fonction est disponible pour les deux casseroles. Confirmez le foyer souhaité.
- Si plusieurs casseroles sont déplacées, la fonction n'est disponible que pour la casserole déplacée en dernier.
- En l'espace du temps de réglage, la casserole peut être replacée sur le précédent foyer. Le foyer chauffe donc de nouveau avec le réglage précédent sans qu'une confirmation ne soit nécessaire.

Fonctions de la minuterie

Votre table de cuisson dispose de trois fonctions de minuterie :

- Minuterie coupe-circuit
- Minuterie courte durée
- Fonction Chronomètre

Minuterie coupe-circuit

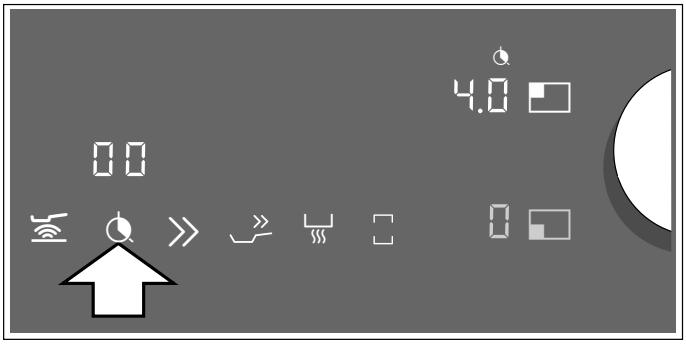
Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé.

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes. Le temps s'écoule en minutes sur l'afficheur de la minuterie, les 30 dernières secondes s'affichent en secondes.

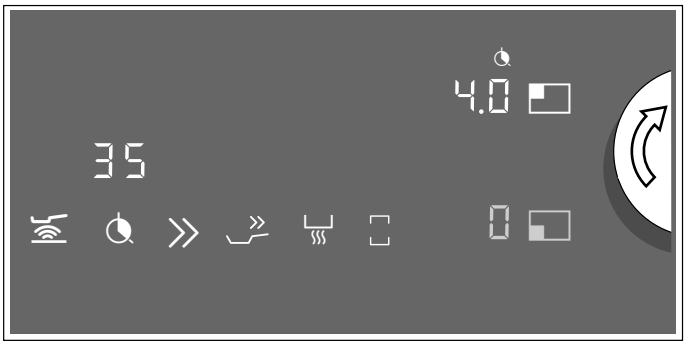
Réglages :

1 Sélectionnez le foyer et la puissance de cuisson souhaitée.

2 Effleurez le symbole ◔. L'afficheur ◔ du foyer s'allume. 00 s'allume dans l'affichage de minuterie.



3 Sélectionnez le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton Twist.



Le temps de cuisson commence à s'écouler.

Remarque : Si la zone de cuisson est sélectionnée en tant que foyer unique, la durée réglée est la même pour toute la zone de cuisson.

Fonction Sonde de rôtissage/Sonde de cuisson

Si un temps de cuisson est programmé pour un foyer et que la fonction Sonde de rôtissage ou Sonde de cuisson est activée, le temps de cuisson commence tout de suite à s'écouler et pas seulement quand le niveau de température sélectionné est atteint.

Modifier ou effacer le temps

Sélectionnez le foyer et effleurez ensuite le symbole ◔.

Modifiez le temps de cuisson à l'aide du bouton Twist ou réglez 00 pour effacer le temps de cuisson.

Après écoulement du temps

Le foyer se désactive. Un signal sonore retentit, le foyer affiche 0 et 00 clignote sur l'afficheur de la minuterie. Effleurez un symbole quelconque ou actionnez le bouton Twist ; les afficheurs s'éteignent et le signal sonore s'éteint.

Remarques

– Si un temps de cuisson a été programmé pour plusieurs foyers, c'est toujours le temps de cuisson se terminant le plus tôt qui apparaît sur l'afficheur de la minuterie. L'afficheur ◔ du foyer s'allume en orange.

– Pour connaître le temps de cuisson restant d'un foyer : sélectionnez le foyer correspondant. Le temps de cuisson s'affiche pendant 10 secondes.

La minuterie

La minuterie vous permet de régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Elle fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

Pour régler la fonction

1 Effleurez le symbole ⌛, 00 apparaît dans la minuterie courte durée.

2 Sélectionnez la durée souhaitée à l'aide du bouton Twist.

3 Effleurez de nouveau le symbole ⌛ pour confirmer la durée sélectionnée.

Le temps commence à s'écouler.

Modifier ou effacer le temps

Effleurez le symbole ⌛ et modifiez la durée avec le bouton Twist ou réglez sur 00.

Après écoulement du temps

Un signal sonore retentit pendant trois minutes. Sur l'afficheur de la minuterie courte durée, 00 clignote. Effleurez de nouveau le symbole ⌛, les afficheurs s'éteignent et le signal sonore se coupe.

Fonction Chronomètre

Le chronomètre indique le temps de cuisson écoulé jusqu'ici en minutes et en secondes (mm.ss). La durée maximale est de 99 minutes et 59 secondes (99.59). Si cette valeur est atteinte, l'afficheur recommence à 00.00.

Le chronomètre fonctionne indépendamment des foyers et des autres réglages. Cette fonction ne désactive pas automatiquement un foyer.

Activer

Effleurer le symbole ⏱. 00.00 apparaît sur l'afficheur du chronomètre.

Le temps commence à s'écouler.

Désactiver

Effleurez le symbole ⏱, la fonction Chronomètre est suspendue. Les afficheurs du chronomètre restent allumés.

En cas de nouvel effleurement du symbole ⏱, tant qu'il est allumé en orange, le temps continue de s'écouler.

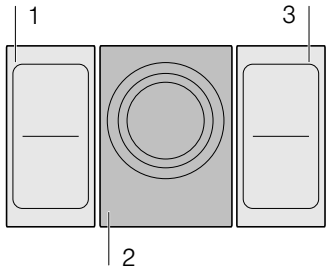
En cas d'effleurement long du symbole ⏱, les afficheurs s'éteignent.

La fonction est désactivée.

Fonction Surcharge pour casseroles

Cette fonction permet de chauffer de grandes quantités d'eau encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe normale 9. La fonction Surcharge pour casseroles augmente brièvement la puissance maximale du foyer sélectionné.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Remarque : Sur la zone de cuisson flexible, la fonction Surcharge peut aussi être activée si la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.

Activer

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole ≫.
   L'afficheur P s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

1. Sélectionnez le foyer.
2. Effleurez le symbole ≫, actionnez le bouton Twist ou sélectionnez une autre fonction.
   L'afficheur P s'éteint et le foyer revient sur la puissance de cuisson 9.

La fonction est désactivée.

Remarques

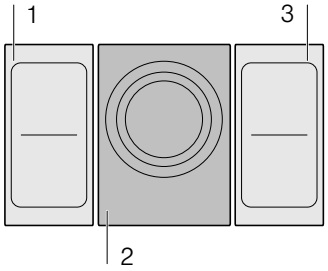
- Dans certaines circonstances, cette fonction peut s'éteindre automatiquement pour protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.
- Si, avant l'activation de la fonction pour poêle, une puissance de cuisson était réglée, cette dernière est automatiquement reprise après la désactivation de la fonction.

Fonction Surcharge pour poêles

Cette fonction permet de chauffer l'ustensile plus rapidement qu'avec la puissance de cuisson 9.

Après désactivation de la fonction, sélectionnez la puissance de cuisson appropriée pour votre mets.

Cette fonction peut toujours être activée pour un foyer, si l'autre foyer du même groupe n'est pas allumé (voir l'illustration).



Remarque : Sur la zone de cuisson flexible, la fonction Surcharge pour poêles peut aussi être activée si la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.

Recommandations d'utilisation

- Utilisez toujours des récipients qui n'ont pas auparavant été chauffés.
- Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond est plat. N'utilisez aucun récipient dont le fond est fin.
- Ne faites jamais chauffer sans surveillance un récipient vide, de l'huile, du beurre ni du saindoux.
- Ne placez aucun couvercle sur le récipient.
- Placez le récipient au centre du foyer. Assurez-vous que le diamètre du fond du récipient correspond à la dimension de la zone de cuisson.
- Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement du récipient à la section

Activer

1 Sélectionnez le foyer.

2 Effleurez le symbole ⌓. L'afficheur b s'allume.

La fonction est activée.

Désactiver

1 Sélectionnez le foyer.

2 Effleurez le symbole ⌓, actionnez le bouton Twist ou sélectionnez une autre fonction. L'afficher b s'éteint. Sur l'afficheur du foyer, la puissance de cuisson 9 s'allume.

La fonction est désactivée.

Remarques

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

– Si, avant l'activation de la fonction pour poêle, une puissance de cuisson était réglée, cette dernière est automatiquement reprise après la désactivation de la fonction.

Fonction Maintien au chaud

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

Activer

1 Sélectionnez le foyer souhaité.

2 Dans les 10 secondes qui suivent, effleurez le symbole ⌴.
L s'allume dans l'affichage.

La fonction est activée.

Désactiver

1 Sélectionnez le foyer.

2 Effleurez le symbole ⌴, tournez le bouton Twist ou sélectionnez une autre fonction.
L'afficheur L s'éteint. Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

La fonction est désactivée.

Fonctions automatiques

Grâce à la fonction automatique, la cuisine devient un jeu d'enfant et vous obtenez toujours un résultat de cuisson optimal. Les niveaux de température recommandés sont adaptés à chaque type de cuisson.

Ils permettent des procédés de cuisson sans cuisson excessive et offrent des résultats de cuisson et de rôtissage parfaits.

Pendant toute l'opération de cuisson, les capteurs mesurent la température de la casserole ou de la poêle. Cela permet de réguler en permanence la puissance et de maintenir la température appropriée.

Si la température sélectionnée est atteinte, les mets peuvent être ajoutés. Les mets ne sont pas surchauffés, rien ne surcuit.

La fonction sonde de rôtissage est disponible pour tous les foyers.

La fonction capteur de cuisson est disponible pour tous les foyers disposant d'un capteur de température sans fil.

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur :

- Les types de fonctions automatiques
- Les casseroles appropriées
- Les capteurs et les accessoires en option
- Les fonctions et les puissances de cuisson
- Mets recommandés
- Préparation et entretien du capteur de température sans fil

Types de fonctions automatiques

Les fonctions automatiques vous permettent de sélectionner pour chaque plat le type de préparation le mieux adapté.

Le tableau indique les différents réglages disponibles pour les fonctions automatiques :

Fonctions automatiques	Niveaux de température	Récipients	Disponibilité	Activation
Fonction Sonde de rôtissage				
Braiser/rôtir avec un fond de graisse	1, 2, 3, 4, 5		Tous les foyers	
Fonction Sonde de cuisson				
Chauffer/maintenir au chaud	140-160° F (60-70 °C)		Tous les foyers	
Pocher	175-195° F (80-90 °C)		Tous les foyers	
Cuisiner	195-212° F (90-100 °C)		Tous les foyers	
Cuire en cocotte minute	230-250° F (110-120 °C)		Tous les foyers	
Frire avec beaucoup d'huile dans la casserole*	340-355° F (170-180 °C)		Tous les foyers	

* Préchauffer avec couvercle et frire sans couvercle.

Si la table de cuisson ne dispose d'aucune sonde de température, vous pouvez vous en procurer une dans un commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente.

Casseroles appropriées

Sélectionnez le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient puis placez le récipient au centre de ce foyer.

La fonction Sonde de cuisson ne convient pas pour rôtir des aliments dans une poêle comme cela est possible avec la fonction Sonde pour mode grillades et poêlées.

Certaines poêles sont adaptées à la fonction Sonde pour mode grillades et poêlées. Vous pouvez vous les procurer dans un commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Communiquez toujours le numéro de référence correspondant :

- **GP900001** petit récipient (diamètre 15 cm)
- **GP900002** récipient moyen (diamètre 18 cm)
- **GP900003** grand récipient (diamètre 21 cm)
- **GP900004** grand récipient (diamètre 28 cm)

Ces poêles sont anti-adhérentes, vous n'avez donc pas besoin de beaucoup d'huile pour rôtir vos aliments.

Remarques

- La fonction Sonde pour mode grillades et poêlées a été mise au point spécialement pour ce type et cette taille de poêle.
- Sur les zones de cuisson flexibles, il se peut que la fonction Sonde pour mode grillades et poêlées ne soit pas activée si la poêle n'est pas bien positionnée ou de taille différente. Voir le chapitre → *"Fonction Flex"*.
- D'autres types de poêles peuvent surchauffer et la température peut se régler au-dessous ou au-dessus du niveau de température sélectionné. Testez d'abord le niveau de température le plus faible puis modifiez-le au besoin.

Pour les fonctions de cuisson, tous les récipients pouvant être utilisés pour la cuisson par induction sont adaptés. Vous trouverez des informations sur les récipients compatibles pour l'induction au chapitre .

Le récipient adapté à chaque fonction est indiqué dans le tableau des fonctions automatiques.

Sondes et accessoires en option

Les capteurs mesurent la température de la casserole ou de la poêle durant tout le processus de cuisson. Ceci permet de réguler la puissance avec une grande précision et de maintenir la température correcte :

Votre table de cuisson dispose de deux systèmes différents pour mesurer la température :

- Fonction sonde de rôtissage : sous la table de cuisson se trouvent des capteurs de température. Ils contrôlent la température du fond de la poêle.
- Fonction capteur de cuisson : un capteur de température sans fil transmet la température de la casserole au bandeau de commande. Il se place sur la casserole.

Un capteur de température sans fil est nécessaire pour utiliser la fonction capteur de cuisson. Vous pouvez vous procurer celui-ci dans les commerces spécialisés ou auprès de notre service après-vente technique en indiquant le numéro de référence **CA060300**.

Vous trouverez des informations sur le capteur de température sans fil à la section ⟶ *"Préparation et entretien de la sonde de température sans fil"*

Fonctions et positions de chauffe

Fonction Sonde de rôtissage

La fonction Sonde de rôtissage vous permet de préparer des mets à la poêle avec peu d'huile.

Cette fonction est disponible pour tous les foyers.

Avantages

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Cela économise de l'énergie. L'huile et la graisse ne surchauffent pas.
- Un signal sonore retentit une fois que la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et le mets.

Remarques

- Ne couvrez jamais la poêle avec un couvercle. Sinon, la fonction ne sera pas correctement activée. Il est possible d'utiliser un tamis anti-éclaboussures 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 pressée à froid ou du saindoux, sélectionnez 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 plus élevée que la casserole ou inversement, la sonde de température n'est pas correctement activée.
- Utilisez toujours la fonction Sonde de cuisson lorsque vous cuisez avec une grande quantité d'huile. « Frire dans une casserole avec beaucoup d'huile », réglage 340-355° F (170-180 °C).

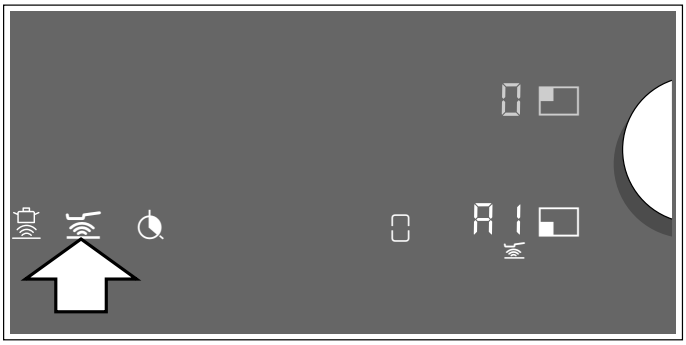
Niveaux de température

Niveau de température		Convient pour
1	très bas	Préparer et faire réduire des sauces, étuver des légumes et cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2	bas	Cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3	moyen - bas	Friture de poisson ; aliments à frire épais comme les galettes de viande hachée et les saucisses.
4	moyen - haut	Cuire des steaks, à point ou bien cuits, des produits congelés panés et des mets de faible épaisseur, par ex. escalopes, émincés de volaille et légumes.
5	élevé	Cuire des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

Réglages

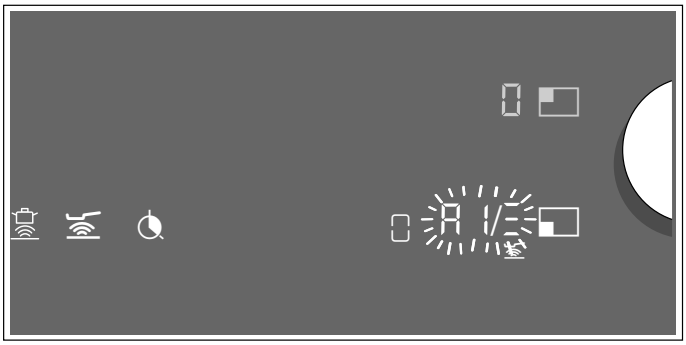
Choisissez dans le tableau le niveau de température approprié. Placez la poêle vide sur le foyer.

1 Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole . Dans l'afficheur du foyer, s'allume et le niveau de température A 1 s'affiche.



2 Dans les 10 secondes qui suivent, sélectionnez le niveau de température souhaité avec le bouton Twist.

3 Sur l'afficheur du foyer, la progression de l'opération de chauffe est affichée de _ à ‾ et clignote en alternance avec le niveau de température configuré. Une fois que le niveau de température de rôtissage configuré est atteint, un signal sonore retentit et le voyant de chauffe s'éteint. Le niveau de température est de nouveau affiché.



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

Remarque : Retournez les mets afin qu'ils ne brûlent pas.

Désactiver la fonction Sonde pour mode grillades et poêlées

Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole ou réglez le niveau de température 0 avec le bouton Twist. Un signal sonore retentit et le symbole s'éteint. La fonction est désactivée.

Fonction Sonde de cuisson (en option)

Cette fonction vous permet de réchauffer, cuire, cuisiner des aliments avec la cocotte minute ou de les frire dans une casserole avec suffisamment d'huile à une température contrôlée.

Cette fonction est disponible pour tous les foyers.

Avantages

- Le foyer chauffe uniquement quand cela est nécessaire. Cela économise de l'énergie. L'huile ou la graisse ne surchauffe pas.
  La température est contrôlée en continu. Tout débordement est ainsi évité. Il n'est pas nécessaire de corriger la température.
- Un signal indique quand l'eau ou l'huile a atteint la température optimale pour ajouter le mets. Si un mets est censé être ajouté dès le début, cela apparaît dans le tableau.

Remarques

– Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond est plat. N'utilisez pas de casseroles et de poêles dont le fond est mince ou déformé.
– Remplissez la casserole de sorte que la hauteur du contenu dépasse le timbre en silicone à l'extérieur de la casserole.
– Utilisez toujours la fonction Sonde de rôtissage pour rôtir avec peu d'huile.
– Placez la casserole de sorte que la sonde de température ne soit pas orientée vers une autre casserole.
– Ne retirez pas la sonde de température de la casserole pendant le processus de cuisson. Une fois le processus de cuisson terminé, vous pouvez sélectionner la fonction pour un autre foyer.
– Après la cuisson, retirez la sonde de température de la casserole. Attention, la sonde de température peut être très chaude.

Plages de température

Fonctions de cuisson	Plage de température	Convient pour
Chauffer, maintenir au chaud	140 - 160° F (60 - 70 °C)	Par ex. soupes, punch
Pocher	175 - 195° F (80 - 90 °C)	Par ex. riz, lait
Cuisiner	195 - 212° F (90 - 100 °C)	Par ex. pâtes, légumes
Cuire en cocotte minute	230 - 250° F (110 - 120 °C)	Par ex. poulet, ragoût/potée
Frire avec beaucoup d'huile dans la casserole	340 - 355° F (170 - 180 °C)	Par ex. beignes, boulettes de viande hachée

Conseils pour cuisiner avec la fonction Sonde de cuisson

- Faire chauffer/maintenir au chaud : produits surgelés en portion, par ex. épinards. Placez le produit surgelé dans la casserole. Ajoutez la quantité d'eau indiquée par le fabricant. Couvrez la casserole et réglez la température à 160° F (70 °C). Remuez pendant la cuisson.
- Cuire : épaissir des mets, par ex. des sauces. Faire chauffer le mets en réglant la température recommandée. Après l'épaississement du mets, laissez gonfler à 185° F (85°C).
  Si un signal retentit, maintenez au chaud les aliments à cette température pour la durée nécessaire.
- Bouillir : faites chauffer l'eau avec le couvercle fermé. Ainsi elle ne débordera pas. Réglez la température à 210° F (100 °C).
- Cuire en cocotte minute : respectez les recommandations du fabricant. Poursuivez la cuisson après le signal sonore pendant la durée recommandée. Réglez la température à 240° F (115 °C).
- Frire avec beaucoup d'huile dans une casserole : faites chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les mets. Réglez la température à 345° F (175 °C).

Remarques

- Avant de cuisiner, assurez-vous que le timbre en silicone est entièrement sec.
- Cuisinez toujours avec le couvercle fermé. Exception : « Frire avec beaucoup d'huile dans une casserole », température de 340° F (170 °C).
- Assurez-vous que le couvercle se trouve sur la casserole si aucun signal sonore ne retentit.
- Ne chauffez jamais de l'huile sans la surveiller. Pour les fritures, utilisez de l'huile ou de la graisse appropriée. N'utilisez pas de mélange constitué de différentes graisses de friture, par ex. de l'huile avec du saindoux. Les mélanges de graisse chauds peuvent mousser.
- Si le résultat de cuisson n'est pas satisfaisant, par ex. lors de la cuisson de pommes de terre, utilisez davantage d'eau la fois suivante, mais conservez le niveau de température recommandé.

Régler le point d'ébullition

Le point d'ébullition de l'eau dépend de l'altitude de votre domicile au-dessus du niveau de la mer. Si l'eau bout trop fortement ou trop faiblement, le point d'ébullition peut être réglé. Pour ce faire, procédez comme suit :

- Sélectionnez le réglage de base c5, voir le chapitre → *"Réglages de base"*
- Le réglage de base est défini par défaut sur 3. Si votre domicile se situe entre 200 et 400 m d'altitude, aucun réglage du point d'ébullition n'est nécessaire, sinon sélectionnez un réglage indiqué pour la hauteur correspondante dans le tableau suivant :

Hauteur	Valeur de réglage c5
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m.	8
Au-dessus de 1400 m	9
* Réglage de base	

Remarque : Le niveau de température 212° F (100 °C) est suffisant pour une cuisson efficace, lorsque l'eau ne bout pas trop fortement à ce niveau. Si le résultat de cuisson ne vous satisfait cependant pas, vous pouvez modifier le réglage du point d'ébullition.

Branchez la sonde de température sans fil au bandeau de commande

Avant la première utilisation de la fonction capteur de cuisson, la connexion entre le capteur de température sans fil et le bandeau de commande doit être établie.

Afin de connecter le capteur de température sans fil au bandeau de commande, procédez comme suit :

1. Accédez au réglage de base c5 voir le chapitre → *"Réglages de base"*
   Le symbole s'allume en blanc.
2. Appuyez sur le symbole . Un signal sonore retentit, le symbole s'allume en orange. Les voyants des foyers s'allument en blanc et les voyants du capteur de cuisson clignotent sur les foyers.
   Dans les 30 secondes qui suivent, appuyez brièvement sur le symbole du capteur de température sans fil.
3. **Enregistrement réussi :** le capteur de température sans fil est reconnu en quelques secondes. Trois brefs signaux sonores retentissent et le symbole vire de l'orange au blanc. Les voyants du capteur de cuisson s'éteignent au niveau des foyers.
   Échec d'enregistrement : cinq signaux sonores retentissent. Le symbole vire immédiatement de l'orange au blanc et les voyants du capteur de cuisson s'éteignent au niveau des foyers.

- La fonction capteur de cuisson est disponible dès que le capteur de température est correctement relié au bandeau de commande.
- Une connexion incorrecte suite à un défaut du capteur de température peut survenir pour les raisons suivantes :
  - Erreur de communication Bluetooth.
  - Le symbole du capteur de température n'a pas été effleuré dans les 30 secondes qui suivent le choix du foyer.
  - La batterie du capteur de température est vide.

  Réinitialisez le capteur de température sans fil, puis répétez le processus de connexion.
- En cas de connexion erronée suite à une erreur de transmission, effectuez de nouveau le processus de connexion.
  Si aucune connexion n'est possible, informez-en le service après-vente.

Réinitialiser le capteur de température sans fil

1 Effleurez le symbole pendant env. 8-10 secondes.
Pendant ce laps de temps, l'affichage DEL du capteur de température s'allume trois fois. À la troisième fois, la réinitialisation commence. Cessez alors d'effleurer le symbole.
Dès que la DEL disparaît, le capteur de température sans fil est réinitialisé.

2 Répétez la procédure de connexion à partir du point 2.

Programmation

La table de cuisson doit être allumée.

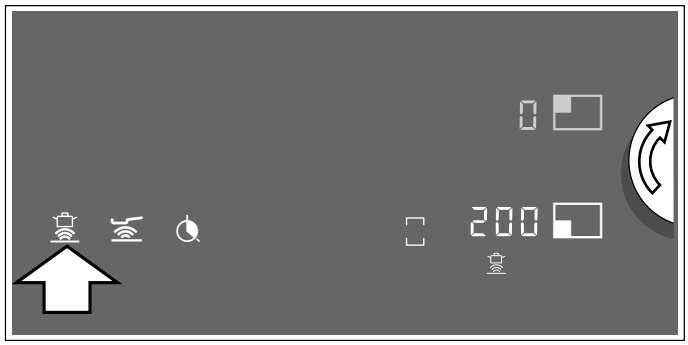
1 Posez la sonde de température sur la casserole, voir le chapitre ⟶ *"Préparation et entretien de la sonde de température sans fil"*

2 Placez la casserole avec suffisamment de liquide au milieu du foyer souhaité et fermez-la avec un couvercle.

3 Sélectionnez le foyer souhaité avec le bouton Twist. Le symbole 0 apparaît dans l'afficheur.

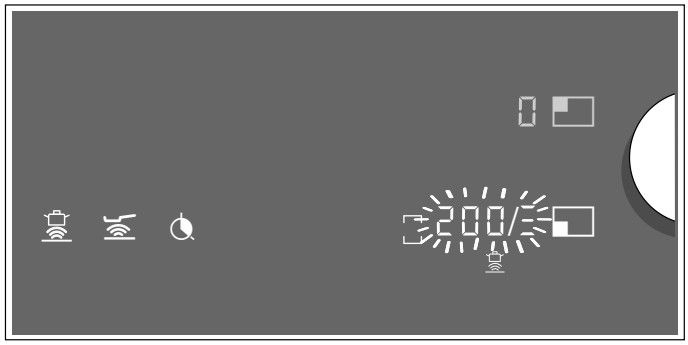
4 Appuyez sur le symbole du bandeau de commande. Un signal retentit. Le symbole s'allume dans l'afficheur du foyer.

5 Appuyez sur le symbole de la sonde de température sans fil sur la casserole. Dès que la sonde de température a été détectée, la température proposée de 200° F (95° C) s'allume sur l'afficheur du foyer.



6 Réglez la température souhaitée avec le bouton Twist. La température peut être modifiée par incréments de 40° F (5 °C).

7 Sur l'afficheur du foyer, la progression de l'opération de chauffe est affichée de _ à ‾ et clignote en alternance avec la température configurée. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit et le voyant de chauffe s'éteint. La température sélectionnée s'affiche de nouveau.



8 Retirez le couvercle après le signal sonore et ajoutez les mets. Laissez le couvercle fermé pendant la cuisson.

Remarque : Ne couvrez pas le récipient lorsque vous utilisez la fonction de cuisson avec beaucoup d'huile.

Vous pouvez activer la fonction Sonde de cuisson via la sonde de température sans fil. Procédez comme suit :

- Placez la casserole et appuyez sur le symbole de la sonde de température sans fil.
- Sélectionnez le foyer avec le bouton Twist.

Lorsque la fonction est prête, la température proposée de 200° F (95° C) s'affiche.

Désactiver la fonction Sonde de cuisson

Vous disposez de plusieurs possibilités pour désactiver la fonction :

- Sélectionnez le foyer et effleurez le symbole .
- Sélectionnez le foyer et réglez la température 0 avec le bouton Twist.
- Appuyez sur le symbole sur la sonde de cuisson sans fil.

Un signal sonore retentit et le symbole s'éteint sur l'afficheur du foyer. La fonction est désactivée.

Tableau

Le tableau suivant indique une sélection de plats, triée par aliments. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

Viande	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Escalope, nature ou panée	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	6 - 10
Filet	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	6 - 10
Côtelette*	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	10 - 15
Cordon bleu, escalope milanaise*	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	5	6 - 8
Steak, rosé ou à point (3 cm d'épaisseur)	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	8 - 12
Viande de poitrine (2 cm d'épaisseur)*	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	10 - 20
Saucisses, ébouillantées ou crues*	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande, rôti roulé farci*	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	6 - 30
Terrine de saucisses	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	2	6 - 9
Ragoût, gyros	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	7 - 12
Viande hachée	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	6 - 10
Lard	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	2	5 - 8
Fonction Pocher			
Saucisses	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	10 - 20

* Retourner plusieurs fois.

** Chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir portion par portion sans couvercle (voir le tableau pour la durée par portion).

*** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Viande	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Cuisiner			
Boulettes de viande	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	20 - 30
Poulet	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	60 - 90
Veau cuit ou braisé	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	60 - 90
Fonction Cuire en cocotte minute			
Poulet veau***	Fonction Sonde de cuisson	115 °C	15 - 25
Fonction Frire avec beaucoup d'huile			
Ailes de poulet et quenelles**	Fonction Sonde de cuisson	175 °C	10 - 15

* Retourner plusieurs fois.

** Chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir portion par portion sans couvercle (voir le tableau pour la durée par portion).

*** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Poisson	Fonctions automatiques	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Poisson frit, entier, par ex. truite	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	10 - 20
Filet de poisson nature ou pané	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3 - 4	10 - 20
Scampi, crevettes	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	4 - 8
Fonction Pocher			
Poisson cuit à l'étouffée par ex. merlan	Fonction Sonde de cuisson	90 °C	15 - 20
Fonction Frire avec beaucoup d'huile			
Poisson, pané ou en beignets*	Fonction Sonde de cuisson	175 °C	10 - 15

* Chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire une portion après l'autre sans couvercle (le tableau indique le temps pour chaque portion).

Plats aux œufs	Fonction automatique	Niveau de tempéra-ture	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Crêpes*	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	5	-
Omelette**	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	2	3 - 6
Œufs au plat	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	2 - 4	2 - 6
Œufs brouillés	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	2	4 - 9
Galette épaisse sucrée	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	10 - 15
Pain doré	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	4 - 8
Fonction Cuisiner			
Œufs durs**	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	5 - 10

* Durée totale pour chaque portion. Frire une portion après l'autre.

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Légumes et légumes secs	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Ail, oignons	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	4 - 15
Légumes étuvés dans l'huile, par ex. courgettes, poivrons verts	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	1	10 - 20
Champignons	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	10 - 15
Légumes glacés	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	6 - 10
Fonction Cuisiner			
Légumes frais, par ex. brocolis	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	10 - 20
Légumes frais, par ex. choux de Bruxelles	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	30 - 40
Lentilles, petits pois, pois chiches*	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	15 - 20
Ragoût/potée*	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	45 - 60

* Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

**Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Sans couvercle, frire une portion l'une après l'autre (le tableau indique la durée pour chaque portion).

Légumes et légumes secs	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Cuire en cocotte minute			
Légumes, par ex. haricots verts	Fonction Sonde de cuisson	115 °C	3 - 6
Lentilles	Fonction Sonde de cuisson	115 °C	5 - 10
Pois chiches haricots	Fonction Sonde de cuisson	115 °C	10 - 12
Ragoût/potée	Fonction Sonde de cuisson	115 °C	15 - 20
Fonction Frire avec beaucoup d'huile			
Légumes et champignons panés ou en beignets**	Fonction Sonde de cuisson	175 °C	5 - 10

* Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

**Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Sans couvercle, frire une portion l'une après l'autre (le tableau indique la durée pour chaque portion).

Pommes de terre	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre cuites avec la peau)	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	5	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues)	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre*	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	1	50 - 55
Pommes de terre glacées	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	15 - 20
Fonction Pocher			
Quenelles de pommes de terre	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	30 - 40
Fonction Cuisiner			
Pommes de terre	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	30 - 40
Fonction Cuire en cocotte minute			
Pommes de terre**	Fonction Sonde de cuisson	115 °C	10 - 12

* Durée totale pour chaque portion. Frire une portion après l'autre.

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Pâtes et céréales	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Pocher			
Riz	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	25 - 35
Polenta*	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	20 - 25
Semoule au lait	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	5 - 10
Fonction Cuisiner			
Pâtes	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	7 - 10
Pâtes farcies par ex. ravioli	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	6 - 15
Fonction Cuire en cocotte minute			
Riz**	Fonction Sonde de cuisson	115 °C	6 - 8

*Préchauffer avec le couvercle, cuire sans couvercle et en remuant en permanence.

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Soupes	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Pocher			
Potages instantanés, par ex. soupes*	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	10 - 15
Fonction Cuisiner			
Bouillons faits maison par ex. soupes de viande ou de légumes**	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	60 - 90
Potages instantanés, par ex. soupe aux vermicelles	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	5 - 10
Fonction Cuire en cocotte minute			
Bouillons faits maison par ex. minestrones**	Fonction Sonde de cuisson	115 °C	20 -30

*Remuer fréquemment.

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Sauces	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Sauce tomate aux légumes	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	1	25 - 35
Sauce béchamel	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	1	10 - 20
Sauce au fromage, par ex. sauce au gorgonzola	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	1	10 - 20
Réduction de sauces, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	1	15 - 25

Desserts	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Pocher			
Riz au lait*	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	40 - 50
Gruau d'avoine	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	10 - 15
Compote**	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	10 - 20
Flan au chocolat***	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	3 - 5
Fonction Frire avec beaucoup d'huile			
Pâtisserie, par ex. beignets, beignes et pets-de-nonne****	Fonction Sonde de cuisson	175 °C	5 - 10

* Remuer fréquemment.

** Ajouter le mets dès le début.

*** Préchauffer avec le couvercle, cuire sans couvercle et en remuant en permanence.

**** Chauffer l'huile avec le couvercle fermé. Frire une portion après l'autre sans couvercle (le tableau indique le temps pour chaque portion).

Produits surgelés	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Escalope	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	15 - 20
Cordon bleu*	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	10 - 30
Viande de poitrine*	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	10 - 30
Croquettes de poulet	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	10 - 15
Gyros, Kebab	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	5 - 10
Filet de poisson nature ou pané	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	8 - 12
Frites	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	5	4 - 6
Sautés, par ex. poêlée de légumes avec du poulet	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	6 - 10
Pâtés impériaux	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	10 - 30
Camembert /fromage	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	10 - 15
Fonction Cuisiner			
Légumes surgelés avec sauce à la crème, par ex. épinards à la crème**	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	15 - 20
Fonction Cuisiner			
Légumes surgelés, par ex. haricots verts**	Fonction Sonde de cuisson	100 °C	15 - 30
Fonction Frire avec beaucoup d'huile			
Frites surgelées***	Fonction Sonde de cuisson	170 °C	4 - 8

* Retourner plusieurs fois.

** Ajouter du liquide selon les indications du fabricant.

*** Réchauffer l'huile avec le couvercle fermé. Rôtir portion par portion sans couvercle (voir le tableau pour la durée par portion).

Autres	Fonction automatique	Niveau de température	Temps de cuisson total au signal sonore (min.)
Fonction Rôtir avec un fond d'huile			
Camembert /fromage	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	7 - 10
Produits secs précuits en ajoutant de l'eau, par ex. pâtes	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	1	5 - 10
Croûtons	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	3	6 - 10
Griller des amandes / noix / pignons de pin	Fonction Sonde pour mode grillades et poêlées	4	3 - 15
Fonction Chauffer/maintenir au chaud			
Plats en conserve, par ex. soupe de goulasch*	Fonction Sonde de cuisson	70°C	10 - 15
Vin chaud**	Fonction Sonde de cuisson	70°C	-
Fonction Pocher			
Lait**	Fonction Sonde de cuisson	85 °C	-

* Ajouter l'aliment à cuire au tout début et remuer fréquemment.

** Ajouter l'aliment à cuire au tout début.

Préparation et entretien de la sonde de température sans fil

Ce chapitre vous procure des informations sur les actions suivantes :

- Collage du timbre en silicone
- Utilisation du capteur de température sans fil
- Nettoyage
- Remplacement de la batterie

Vous pouvez vous procurer les accessoires en option, tels que le timbre en silicone et le capteur de température, dans un commerce spécialisé ou via notre service après-vente technique; pour ce faire, indiquez le numéro de référence correspondant :

CA060300	Capteur de température et jeu de 5 timbres en silicone
00577921	Jeu de 5 timbres en silicone

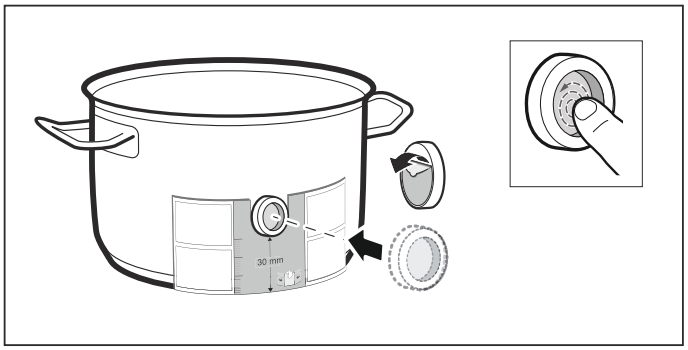
Collage du timbre en silicone

Le timbre en silicone permet de fixer la sonde de température sur la casserole.

Un timbre en silicone doit être apposé sur la casserole si celle-ci est utilisée pour la première fois avec la fonction Sonde de cuisson.

Procédez comme suit :

1. L'emplacement de collage doit être exempt de graisse. Nettoyez la casserole, séchez-la bien et frottez l'emplacement de collage avec de l'alcool par ex.
2. Retirez le film protecteur du timbre en silicone. À l'aide du pochoir fourni, collez le timbre en silicone à la hauteur correspondante sur la casserole.



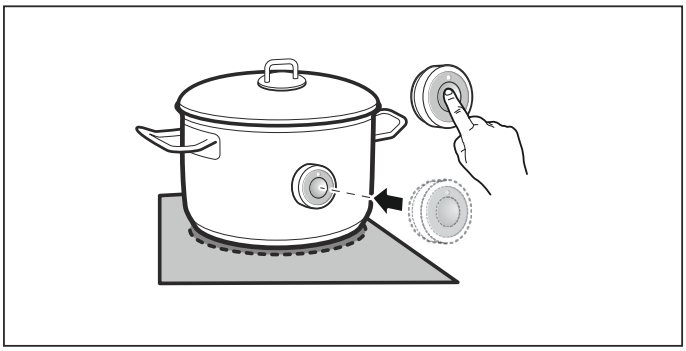
3 Appuyez bien sur le timbre en silicone, même sur la partie intérieure.
La colle nécessite 1 heure pour bien durcir.
N'utilisez pas et ne nettoyez pas la casserole pendant cette période.

Remarques

- Ne laissez pas la casserole avec le timbre en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.
- Si le timbre en silicone se décolle, il faut en utiliser un nouveau.

Utilisation de la sonde de température sans fil

Appliquez le capteur de température sur le timbre en silicone de manière à l'adapter parfaitement.



Remarques

- Vous pouvez utiliser jusqu'à trois capteurs de température en même temps.
- Assurez-vous que le timbre en silicone est entièrement sec avant d'insérer le capteur de température.
- Placez la casserole de manière à ce que le capteur de température soit orienté vers la surface extérieure latérale de la casserole.
- Le capteur de température ne doit pas être orienté vers un autre récipient chaud afin d'éviter une surchauffe.
- Après la cuisson, retirez le capteur de température de la casserole. Conservez-le dans un endroit propre et sûr et non à proximité de sources de chaleur.

Nettoyage

La sonde de température sans fil ne doit pas être nettoyée au lave-vaisselle.

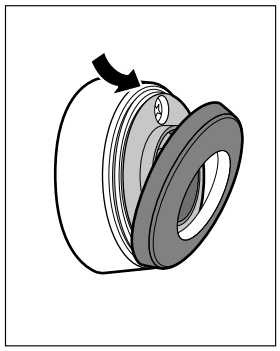
Vous trouverez des informations sur le nettoyage de la sonde de température dans le chapitre

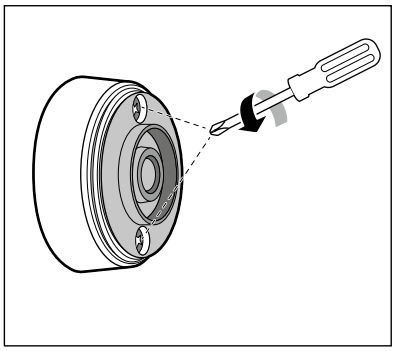
Remplacement de la batterie

Si le symbole sur la sonde de température sans fil a été actionné et que la DEL ne s'allume pas, c'est que la batterie est vide.

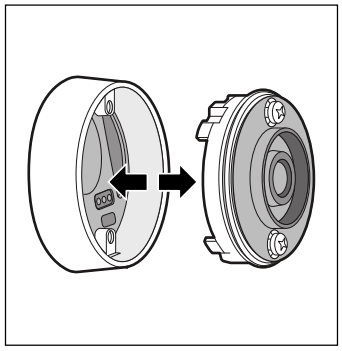
Remplacement de la batterie :

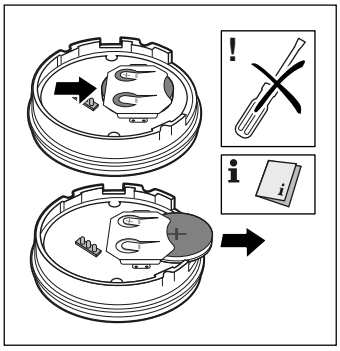
1 Retirez le cache en silicone au niveau de la partie inférieure du boîtier. Dévissez les vis avec un tournevis.





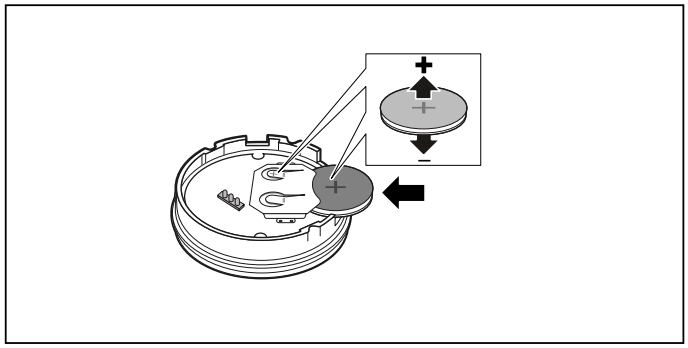
2 Retirez la partie supérieure du boîtier. Sortez la batterie usagée. Insérez la nouvelle batterie en tenant compte de la polarité.



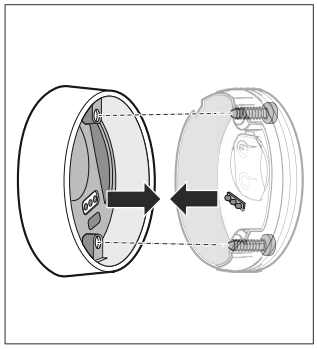


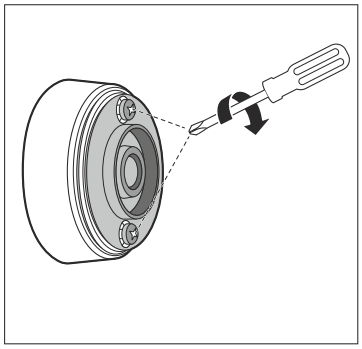
ATTENTION

N'utilisez pas d'objet métallique pour retirer la batterie. Ne touchez pas les contacts.

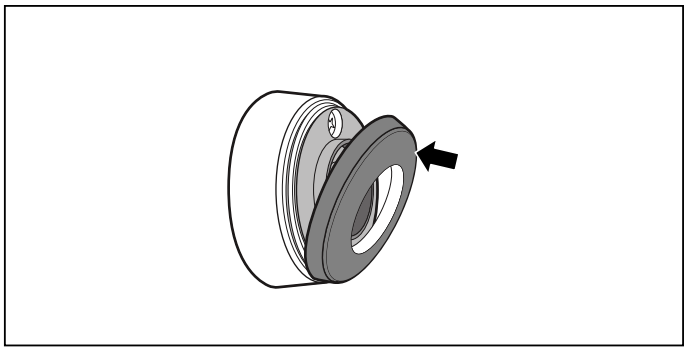


3 Ré-emboîtez les parties supérieure et inférieure du boîtier en veillant à la bonne orientation des fiches de contact.





4 Remettez le cache en silicone en place sur la partie inférieure du boîtier de la sonde.



Remarque : N'utilisez que des piles de qualité de type CR2032. Elles ont une durée de vie particulièrement longue.

Déclaration de conformité

Par la présente, Gaggenau Hausgeräte GmbH déclare que l'appareil avec la fonctionnalité de sonde de température sans fil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions pertinentes de la directive 1999/5/CE.

Vous trouverez une déclaration de conformité R&TTE détaillée sur Internet à l'adresse www.gaggenau.com à la page Produit de votre appareil sous Documents supplémentaires.

Les logos et la marque Bluetooth® sont des marques commerciales et la propriété de Bluetooth SIG, Inc. et toute utilisation de ces marques par Gaggenau Hausgeräte GmbH se fait sous licence. Toutes les autres marques et tous les autres noms de marque sont la propriété de leur détenteur respectif.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1 l'appareil ne doit pas produire de brouillage, et

2 l'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Verrouillage à l'épreuve des enfants

Vous pouvez utiliser le verrouillage à l'épreuve des enfants pour empêcher les enfants d'activer accidentellement la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activation : retirez le bouton de commande Twist-Pad de la table de cuisson. Un signal retentit. L'écran 🔒 s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactivation : placez le bouton de commande Twist-Pad sur le dispositif Twist-Pad.

Remarque : Si la table de cuisson est allumée au moment du retrait du bouton de commande Twist-Pad, la protection de nettoyage du bandeau est d'abord activée. Si le bouton de commande Twist-Pad n'est pas remis en place dans les 10 minutes, la table de cuisson s'éteint et la sécurité enfants est activée.

Verrouillage écran pour nettoyage

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter cela, le foyer dispose d'une fonction de verrouillage du bandeau de commande pour les besoins de l'entretien.

Activer : Retirez le bouton Twist.
Un signal retentit. L'affichage et les réglages de la table de cuisson clignotent. Le processus de chauffage est interrompu. Si une durée de cuisson est programmée automatiquement, celle-ci est mise en pause. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 10 minutes.
Vous pouvez essuyer la surface du bandeau de commande sans modifier les réglages.

Désactiver : Remettez le bouton Twist en place dans les 10 minutes.
Le bandeau de commande est déverrouillé. La table de cuisson se remet à chauffer avec les réglages précédents.
Pour arrêter la fonction de manière anticipée, replacez le bouton Twist avant que les 10 minutes ne soient écoulées.

Coupure automatique

Lorsqu'un foyer reste en service pendant une longue période et qu'aucune modification de réglage n'est effectuée, la coupure de sécurité automatique est activée.

Le foyer cesse de chauffer. Un signal retentit et dans l'affichage du foyer, l'indicateur de chaleur résiduelle h ou H apparaît.

Le foyer peut à tout moment être de nouveau sélectionné et réglé.

La coupure de sécurité automatique est activée en fonction de la puissance de cuisson réglée (après 1 à 10 secondes).

Réglages de base

Affichage	Fonction
	Signaux sonores
	ON Tous les signaux sonores sont activés.*
c 1	OFF La plupart des signaux sonores sont désactivés.
	Temps de sélection du foyer
	5 Le foyer reste sélectionné pendant 5 secondes.
	10 Le foyer reste sélectionné pendant 10 secondes.*
	15 le foyer reste sélectionné pendant 15 secondes.
c2	OFF Illimité : le dernier foyer réglé reste sélectionné.
	Fonction de gestion de la puissance. Limiter la puissance totale du foyer
	0 Désactivée.*
	1 .0 1 000 W puissance minimum.
	1. 5 1 500 W
	2 .0 2 000 W
	...
c3	9. 0 9 000 W Puissance maximale de la table de cuisson.
	Rétablir les réglages d'usine
	OFF Conserver les réglages personnalisés.*
c4	ON Rétablir les réglages d'usine.
	Fonction Sonde de cuisson
	Branchez la sonde de température sans fil à la table de cuisson
	Réglage selon la hauteur au-dessus du niveau de la mer :
	1 - 2 Réduction
	3 Réglage de base
c5	4 - 9 Augmentation
	Vérifier les récipients, le résultat de cuisson
	0 Non adapté
	1 Non optimal
c7	2 Adapté

* Réglage usine

Pour accéder aux réglages de base :

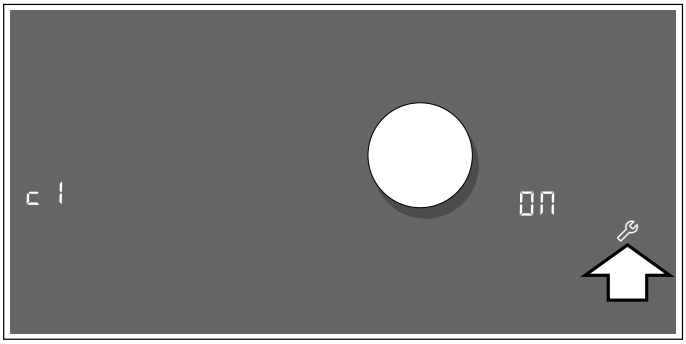
La table de cuisson doit être éteinte.

1 Allumez la table de cuisson.

2 Dans les 10 secondes suivantes, effleurez le symbole 🔧.
Les quatre premiers afficheurs indiquent les informations sur le produit. Tournez le bouton Twist afin de pouvoir voir chaque affichage individuel.

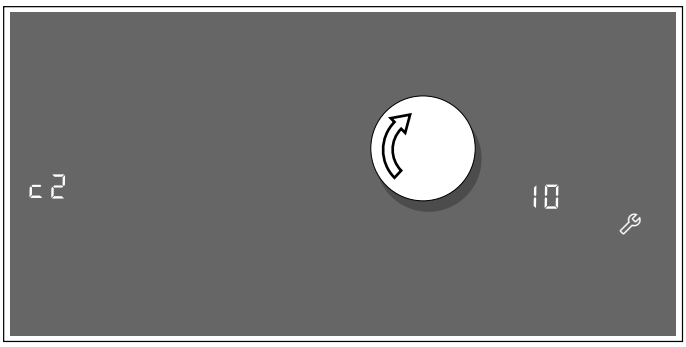
Informations sur le produit	Affichage
Index du SAV (KI)	01
Numéro FD	Fd
Numéro FD 1	95.
Numéro FD 2	0.5

3 Un nouvel effleurement du symbole 🔧 vous permet d'accéder aux réglages de base.
Dans les afficheurs, c 1 et ON s'allument comme préréglage.



4 Effleurez de nouveau le symbole 🔧 jusqu'à ce que la fonction souhaitée soit affichée.

5 Sélectionnez ensuite le réglage souhaité à l'aide du bouton Twist.



6 Effleurez le symbole 🔧 pendant au moins 4 secondes.

Les réglages ont été mémorisés.

Maintien des réglages de base

Éteignez la table de cuisson avec l'interrupteur principal.

Test de la vaisselle

Cette fonction permet de contrôler la rapidité et la qualité du processus de cuisson en fonction du récipient.

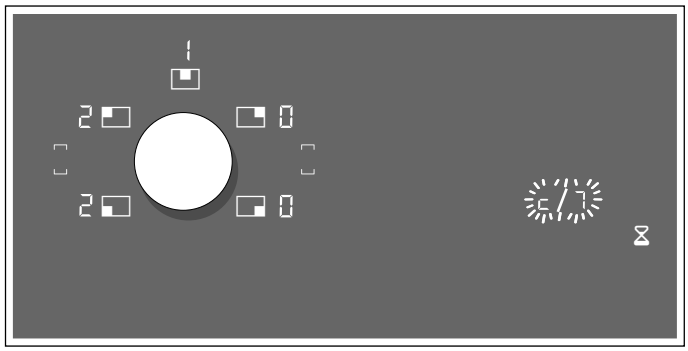
Le résultat est une valeur de référence et dépend des caractéristiques du récipient et du foyer utilisé.

1 Placez la casserole froide contenant env. 200 ml d'eau au centre du foyer le plus adapté au diamètre du fond de la casserole.

2 Accédez aux réglages de base et sélectionnez le réglage c 7.

3 Effleurez la zone de réglage. – clignote dans l'affichage des foyers.
La fonction est activée.

Au bout de 10 secondes, le résultat relatif à la qualité et la rapidité du processus de cuisson apparaît dans l'affichage des foyers.



Contrôlez le résultat à l'aide du tableau suivant :

Résultat	
0	Le récipient n'est pas compatible pour le foyer, ce qui explique pourquoi il ne chauffe pas.*
1	Le récipient chauffe plus lentement que prévu et le processus de cuisson n'est pas optimal.*
2	Le récipient chauffe correctement et le processus de cuisson est correct.

* En présence d'un foyer plus petit, testez de nouveau le récipient sur le foyer plus petit.

Pour réactiver cette fonction, effleurez la zone de réglage.

Remarques

– Si le foyer utilisé est beaucoup plus petit que le diamètre du récipient, il est probable que seul le centre du récipient soit chauffé et que le résultat peut ne pas s'avérer optimal ou satisfaisant.

– Vous trouverez des informations concernant cette fonction au chapitre ⟶ *"Réglages de base"*

– Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement du récipient au chapitre

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

Remarque : Les recommandations de nettoyants 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.

Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyants 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.

Type de salissures	Solution possible
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.
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 anneaux en diamant peuvent rayer la surface.

Bouton de commande Twist

Pour nettoyer le bouton de commande Twist, utilisez de préférence de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. N'utilisez pas de détergents agressifs ni récurants. Ne nettoyez pas le bouton de commande Twist au lave-vaisselle ni dans de l'eau de rinçage. Cela risque de l'endommager.

Sonde de température sans fil

Sonde de température

Nettoyez-la avec un chiffon humide. Ne la placez jamais au lave-vaisselle, ne la mouillez jamais.

Si vous n'utilisez pas la sonde de température, retirez-la de l'ustensile de cuisine et rangez-la dans un endroit propre et sûr, éloigné de toute source de chaleur.

Timbre en silicone

Avant de le coller, nettoyez la sonde de température et séchez-la. Adapté au lave-vaisselle.

Remarque : Ne laissez pas la casserole avec le timbre en silicone trop longtemps dans le produit de nettoyage.

Fenêtre de la sonde de température

La fenêtre de la sonde de température doit toujours être propre et sèche. Pour ce faire, procédez comme suit :

- Retirez régulièrement les salissures et les éclaboussures de graisse.
- Pour nettoyer, utilisez un chiffon ou des cotons-tiges avec du produit pour vitres.

Remarques

– N'utilisez pas de détergent dur ou abrasif, ou encore une brosse dure, une éponge à récurer ou une éponge à dos récurant.

– Ne touchez pas la fenêtre de la sonde de température sans fil avec les doigts afin de ne pas la salir ni la rayer.

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.

Foire aux questions (FAQ)

Utilisation

Pourquoi ne puis-je pas allumer la table de cuisson et pourquoi le symbole de la sécurité enfants est-il allumé?

La sécurité enfants est activée. Placez le bouton Twist sur le Twist-Pad.

Vous trouverez des informations concernant cette fonction au chapitre ⟶ *"Verrouillage à l'épreuve des enfants"*

Pourquoi entend-on un signal sonore?

Essuyez les liquides ou les résidus d'aliments sur le bandeau de commande. Enlevez tous les objets posés sur le bandeau de commande.

Pour savoir comment désactiver le signal sonore, consultez le chapitre ⟶ *"Réglages de base"*

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?

En fonction de la composition du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux et font partie de la technologie de chauffage par induction, et 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 le récipient est vide. Ce bruit disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont mis dans le récipient.

crépitement :

Généré avec des récipients composés de différents matériaux superposés ou en cas d'utilisation simultanée de récipients de différentes tailles et en 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 maximale. 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.

Récipients

Quels récipients sont compatibles avec la table de cuisson à induction?

Vous trouverez des informations sur les récipients compatibles pour l'induction au chapitre .

Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas alors que la puissance de cuisson clignote?

Le foyer sur lequel le récipient est posé n'est pas allumé.

Assurez-vous que le foyer sur lequel le récipient est posé est allumé.

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou n'est pas compatible pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est compatible pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement des récipients aux chapitres , et .

Récipients

Pourquoi cela prend-il beaucoup de temps pour que le récipient chauffe ou pourquoi ne chauffe-t-il pas suffisamment bien qu'une puissance de cuisson élevée soit réglée?

Le récipient est trop petit pour le foyer allumé ou n'est pas compatible pour l'induction.

Assurez-vous que le récipient est compatible pour l'induction et qu'il est placé sur le foyer qui correspond le mieux à la taille du récipient. Vous trouverez des informations sur le type, la taille et le positionnement des récipients aux chapitres , ⟶ *"Fonction Flex"* et ⟶ *"Fonction Transfert"*.

Comment s'allument les foyers doubles et triples?

Ces foyers peuvent détecter des récipients de différentes tailles. En fonction du matériau et des caractéristiques du récipient, par activation du foyer simple, double ou triple, le foyer s'adapte automatiquement pour transmettre la puissance appropriée pour un bon résultat de cuisson.

Les récipients qui conviennent le mieux sont ceux qui correspondent approximativement à la taille du foyer et qui possèdent un fond totalement ferromagnétique. Vous trouverez des informations sur le type de récipient compatible pour l'induction au chapitre .

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson?

Vous obtiendrez des résultats optimaux avec des détergents spéciaux pour vitrocéramique. Il est recommandé de ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ni abrasifs, de détergents pour lave-vaisselle (concentrés) ni de tampons à récurer.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de la table de cuisson au chapitre

Dérangements, Que faire si ...

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.

Affichage	Cause possible	Solution
aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée.
	L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement.	Assurez-vous que l'appareil est branché selon le schéma de branchement.
	Mauvais fonctionnement de l'électronique.	Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
Un signal retentit	Le bandeau de commande est humide ou un objet le recouvre.	Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
F2 / E8207	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, effleurez l'un des symboles de la table de cuisson.
F4 / E8208	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	
F5 + puissance de cuisson et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer.	Enlevez la casserole. L'affichage de l'anomalie s'éteint peu de temps après. Vous pouvez de nouveau cuisiner.
F5 et signal sonore	Une casserole chaude est placée dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique.	Enlevez la casserole. Patientez quelques secondes. Effleurez une surface de commande quelconque. Lorsque le message d'erreur disparaît, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1 / F6	Le foyer a surchauffé et a été coupé pour protéger votre plan de travail.	Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
F8	Le foyer est resté en fonctionnement pendant une longue période sans interruption.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre ⟶ *"Coupure automatique"*
F9	La fonction Flex ne peut pas être activée.	Vérifiez l'erreur affichée en effleurant une surface de commande quelconque. Vous pouvez cuisiner comme d'habitude avec les foyers restants. Contactez le service après-vente technique.
E8202	La sonde de température a surchauffé et le foyer a été coupé.	Attendez que la sonde de température ait suffisamment refroidi et activez de nouveau la fonction.
E8203	La sonde de température a surchauffé et tous les foyers ont été coupés.	Si vous n'utilisez pas la sonde de température, éloignez-la de la casserole et rangez-la loin des autres foyers ou des autres sources de chaleur. Rallumez les foyers.
E8204	La batterie de la sonde de température est vide.	Remplacement de la batterie 3V CR2032. Voir la section « Remplacement de la batterie ».
E8205	La sonde de température n'a plus de connexion.	Éteignez, puis rallumez la fonction.
E8206	La sonde de température est hors service/ défectueuse.	Contactez le service après-vente technique.

Ne placez aucune casserole chaude sur le bandeau de commande.

Affichage	Cause possible	Solution
L'affichage de la sonde de température ne s'allume pas	La sonde de température ne réagit pas et l'affichage ne s'allume pas.	Remplacement de la batterie 3V CR2032. Voir la section « Remplacement de la batterie ». Si le problème persiste, appuyez pendant 8 secondes sur le symbole de la sonde de température et reconnectez la sonde de température avec le foyer. Si le problème persiste toujours, contactez le service après-vente technique.
L'affichage de la sonde de température clignote deux fois.	La batterie de la sonde de température est vide. L'opération de cuisson suivante peut être interrompue suite à une batterie épuisée.	Remplacez la batterie 3V CR2032. Voir la section « Remplacement de la batterie ».
L'affichage de la sonde de température clignote trois fois.	La sonde de température n'a plus de connexion.	Appuyez pendant 8 secondes sur le symbole de la sonde de température et reconnectez la sonde de température avec le foyer.
E9000 E9010	La tension de fonctionnement est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
U400	La table de cuisson n'est pas branchée correctement	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.
dE	Le mode démo est activé	Débranchez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez 30 secondes et rebranchez-la. Effleurez une surface de commande quelconque dans les 3 minutes qui suivent. Le mode démo est désactivé.
Ne placez aucune casserole chaude sur le bandeau de commande.		

Remarques

- Lorsque le symbole E apparaît dans l'affichage, vous devez maintenir enfoncé le capteur du foyer correspondant afin de pouvoir lire le code d'erreur.
- Si le code d'erreur n'apparaît pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson du réseau, patientez 30 secondes, puis raccordez-la de nouveau. Si l'afficheur apparaît encore, contactez le service après-vente technique et transmettez le code d'erreur exact.

Service après-vente

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

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

N° E	N° FD

Service après-vente ☏

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

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 877 442 4436

toll-free

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

Contenido

Definiciones de Seguridad 96

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 97

Seguridad para evitar incendios 97
Seguridad al cocinar 98
Prevención de quemaduras 99
Seguridad de los niños 99
Seguridad en la limpieza 100
Seguridad en los utensilios de cocina 100
Instalación y mantenimiento adecuados 100
Interferencias electromagnéticas 101
Ventilador de refrigeración 101
Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California 101

Causas de daños 102

Vista general 102

Protección medioambiental 103

Consejos para ahorrar energía 103

Cocción por inducción 103

Ventajas de la cocción por inducción 103
Recipientes para cocinar 103

Presentación del aparato 105

Tablero de control 105
Las zonas de cocción 106
Indicador de calor residual 106

Mando Twist-Pad con botón Twist 107

Retirar el botón Twist 107
Guardar el botón Twist 107

Manejo del electrodoméstico 107

Encender y apagar la placa de cocción 107
Ajustar la zona de cocción 107
Consejos para cocinar 108

Función Flex 111

Recomendaciones de posición de los recipientes 111
Como dos zonas de cocción independientes 111
Como una única zona de cocción 111

Función de transferencia 112

Funciones del temporizador 113

Programación del tiempo de cocción 113
El reloj avisador 113
Función de cronómetro 114

Función booster para ollas 114

Activación 114
Desactivar 114

Función booster para sartenes 115

Recomendaciones de uso 115
Activación 115
Desactivar 115

Función Mantener caliente 116

Activación 116
Desactivar 116

Funciones automáticas 116

Tipos de funciones automáticas 116
Recipientes apropiados 117
Sensores y accesorios especiales 117
Funciones y niveles 118
Tabla 122
Preparación y mantenimiento del sensor de temperatura inalámbrico 129
Declaración de conformidad 131

Bloqueo para niños 131

Activar y desactivar el seguro para niños 131

Protección para limpieza del display 132

Desconexión automática 132

Ajustes básicos 133

Acceder a los ajustes básicos: 134

Prueba de la vajilla 134

Limpieza y mantenimiento 135

Limpieza diaria 135
Pautas de limpieza 135
Tablas de limpieza 136
Botón Twist 137
Sensor de temperatura inalámbrico 137
Mantenimiento 137

Preguntas y respuestas frecuentes (FAQ) 138

¿Qué hacer en caso de falla? 140

Servicio de atención al cliente 142

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 se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

ATENCION

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

AVISO: Esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos 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.

Seguridad para evitar incendios

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

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

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

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

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

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

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

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

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

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA

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

a) SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.

b) NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.

c) NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.

d) Use un extinguidor sólo si:
   - Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
   - El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
   - Alguien llamó al departamento de bomberos.
   - Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

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

Seguridad al cocinar

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.

Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan a altos valores de temperatura.

ADVERTENCIA

Si el sensor de fritura no está trabajando correctamente, se puede presentar un sobrecalentamiento que produzca humo y puede dañar el sar tén.

CUANDO ESTÉ COCINANDO CON EL SENSOR DEFRITURA, OBSERVE LO SIGUIENTE:

- Utilice solamente un sartén del sistema
- Coloque siempre el sartén en el centro de la placa de cocción
- No le ponga tapa al sartén
- Nunca deje la grasa friéndose sin prestarle atención

ATENCION

Si el sistema de detección de temperatura no está funcionando adecuadamente pueden ocurrir derrames y causar quemaduras y lesiones.

CUANDO COCINE CON EL SENSOR PARA COCINAR, RESPETE LAS SIGUIENTES INDICACIONES:

- Tape siempre las ollas
  - Llene las ollas con por lo menos 1 ¼" (3 cm) de líquido
  - Utilice siempre ollas del tamaño y del tipo adecuados (ollas esmaltadas, de acero inoxidable y de aluminio equipadas con sensor de temperatura inalámbrico)
  - Mantenga siempre limpia la ventana del sensor

ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones

El sensor de temperatura inalámbrico lleva una batería que puede dañarse e incluso explotar si se expone a altas temperaturas. Retirar el sensor del recipiente y guardarlo lejos de fuentes de calor.

ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones

Al retirar el sensor de temperatura del recipiente tras el proceso de cocción, este puede estar muy caliente. Utilizar guantes de cocina o un paño para retirarlo.

Al usar las funciones de cocción, confirmar que la zona de cocción ajustada corresponde con la zona en donde está situado el recipiente con el sensor de temperatura.

No utilizar nunca el aparato si se han derramado líquidos o alimentos alrededor del panel de control. Apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

Si no se utilizan los controles de manera adecuada pueden provocarse lesiones y daños al aparato.

Si la placa se desconecta sola y no puede ser utilizada durante un tiempo suficiente, se podrá desconectar repentinamente también en el futuro. Para evitarlo, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

Prevención de quemaduras

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

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

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

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

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

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

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

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

Peligro de quemaduras
Es posible que el detector de ollas no se apague en algunos casos al derramarse alimentos o colocar objetos encima de la placa de cocción. Apague la placa de cocción con el interruptor principal siempre que termine de utilizarlo.

Si el display no funciona cuando una zona de cocción está calentándose, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

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.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

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

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

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

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

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 llenada con 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.

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 aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 13,100 pies (4,000 metros) sobre el nivel del mar.

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 sobre 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.

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

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

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

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

Interferencias electromagnéticas

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 del receptor.

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

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.

ADVERTENCIA

Peligros derivados del magnetismo
El sensor de temperatura inalámbrico es magnético. Los elementos magnéticos pueden afectar a los implantes electrónicos, como por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Por lo tanto, aquellas personas con implantes electrónicos deberán evitar llevar el sensor de temperatura en bolsillos de la ropa y mantenerlo una distancia mínima de 10 cm con respecto a los marcapasos o dispositivos similares.

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 ¾" (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

ADVERTENCIA

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

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, el display 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.

Consejos para ahorrar energía

- Coloque siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro. Utilice una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilice recipientes con la base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. En caso contrario puede producirse un derroche de energía. Observe: El fabricante suele indicar el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
- Seleccione recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocine con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccione un nivel de potencia más bajo.

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 rebosado 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.

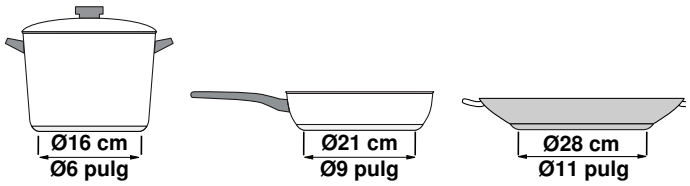
Recipientes para cocinar

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 comprobar si los recipientes son adecuados para inducción consultar el capítulo ⟶ *"Prueba de la vajilla"*.

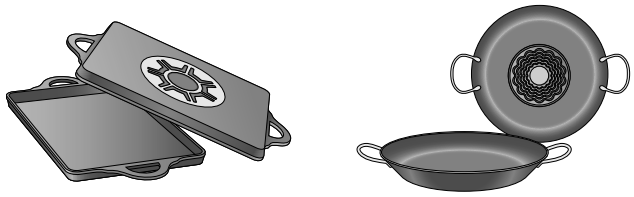
Para obtener buenos resultados de cocción, es recomendable que el área ferromagnética de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no se detecta en una zona de cocción, intentarlo de nuevo en una zona de cocción con un diámetro menor.



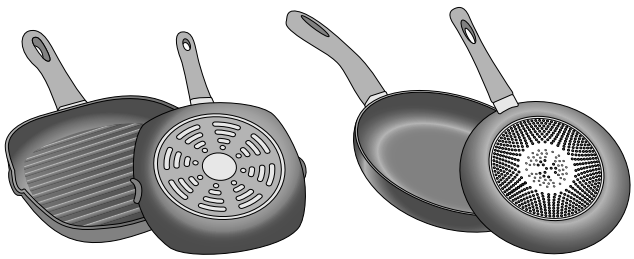
Cuando se utilice la zona de cocción flexible como una única zona de cocción se pueden utilizar recipientes de mayor tamaño indicados especialmente para esta zona. Se puede encontrar más información sobre el tamaño y posicionamiento de los recipientes aquí ⟶ *"Función Flex"*

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

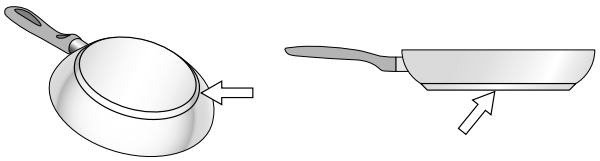
No utilice bajo ningún concepto adaptadores para inducción o recipientes hechos de:

- 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.

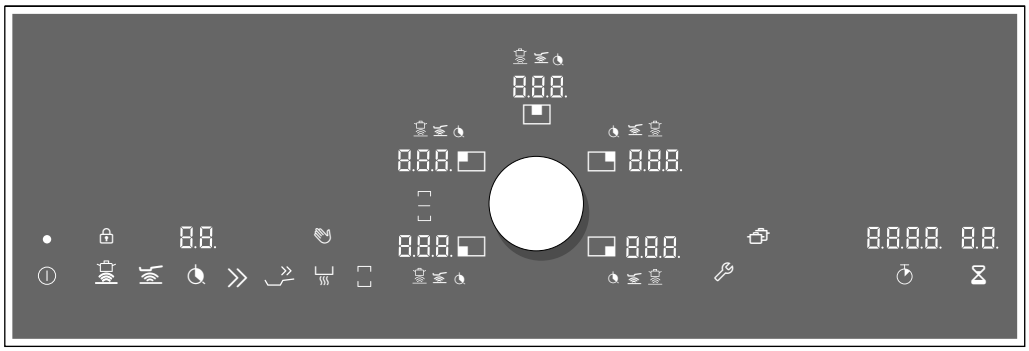
Detección automática en zonas de cocción dobles o triples

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente para cocinar, la zona de cocción se adapta automáticamente, activándose la zona simple, doble o triple y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Presentación del aparato

Se puede encontrar información sobre las medidas y potencias de las zonas de cocción en la vista general.

Tablero de control



Sensores de selección	
	Interruptor principal
	Función de sensor de cocción
	Función de control de temperatura del aceite
	Función del reloj temporizador (timer)
	Función booster para ollas
	Función booster para sartenes
	Función Mantener caliente
	Función Flex
	Ajustes básicos
	Cronómetro
	Reloj avisador

Display	
0	Operatividad
	Zona de cocción
1-9	Niveles de potencia
	Función de sensor de cocción
	Función de control de temperatura del aceite
	Programación del tiempo de cocción
P	Función booster para ollas
b	Función booster para sartenes
L	Función Mantener caliente
H/h	Calor residual
00	Función del reloj temporizador (timer)
00:00	Función de cronómetro
	Protección para limpieza del display
	Seguro para niños
	Función Flex activada

Display	
	Función Flex desactivada
	Función de transferencia

Teclas táctiles

Cuando la placa de cocción se calienta, los símbolos de las teclas táctiles que haya disponibles en ese momento se iluminan.

Al tocar un símbolo se activa la función correspondiente. Suena un aviso de confirmación.

Notas

- Los símbolos correspondientes de las teclas táctiles se iluminan cuando tienen esa función. El display de las funciones que están disponibles se ilumina en blanco. Tan pronto como se selecciona una función, su display se ilumina en color naranja.
- Mantener el panel de controles siempre limpio y seco. La humedad puede perjudicar el funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción		
▭ / ◯	Zona de cocción simple	Utilizar recipientes para cocinar del tamaño adecuado
◎	Zona de cocción triple	La zona de cocción se enciende de forma automática cuando se utiliza un recipiente de cocina cuya base es del mismo tamaño que la zona exterior (◎ o ◎).
▤	Zona de cocción flexible	Ver capítulo ⟶ *"Función Flex"*

Utilizar solo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver capítulo

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual para cada zona de cocción que señaliza que dicha zona aún está caliente. Evitar tocar la zona de cocción mientras el indicador de calor residual esté iluminado o inmediatamente después de que se apague.

En función de la intensidad del calor residual se mostrará lo siguiente:

- Display H: temperatura elevada
- Display h: temperatura baja

Al retirar el recipiente para cocinar de la zona de cocción durante el proceso de cocción el indicador de calor residual y el nivel de potencia seleccionado parpadean de modo alterno.

Cuando se apaga la zona de cocción, el indicador de calor residual se ilumina. Aunque la placa de cocción esté apagada, el indicador de calor residual se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Mando Twist-Pad con botón Twist

El mando Twist-Pad es la zona de programación en la que se pueden seleccionar las zonas de cocción y los niveles de potencia con el botón Twist.

El botón Twist es magnético y se coloca en el centro de la zona marcada del mando Twist-Pad. Para activar una zona de cocción, situar el botón Twist a la altura de la zona deseada. Al girar el botón Twist, se selecciona el nivel de potencia.

Colocar el botón Twist en el mando Twist-Pad centrado respecto al display que delimita la zona del mando Twist-Pad.

Nota: Aunque el botón no quede bien centrado, ello no afectará en ningún momento a su correcto funcionamiento.

Retirar el botón Twist

La función Protección para limpieza se activa cuando se retira el botón Twist.

El botón Twist puede retirarse mientras las zonas de cocción están en funcionamiento. La función Protección para limpieza se activa durante 10 minutos.Si una vez transcurrido este tiempo no vuelve a colocarse el botón Twist en su posición, la placa de cocción se apaga.

⚠ **ADVERTENCIA**

Peligro de incendio
Si durante estos 10 minutos se deposita un objeto metálico sobre el mando Twist-Pad es posible que la placa de cocción siga calentando. Por lo tanto, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal.

Guardar el botón Twist

En el interior del botón Twist hay un potente imán. No acercar el botón Twist a soportes de datos magnéticos, tales como tarjetas de crédito o tarjetas con banda magnética ya que podrían dañarse.

Asimismo, podrían producirse interferencias en aparatos de televisión y monitores.

Nota: El botón Twist es magnético. Las partículas metálicas que se adhieren a la parte inferior pueden rayar la superficie de la placa de cocción.Limpiar siempre bien el botón Twist.

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.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Para encenderla: situar el botón Twist en la zona de programación.Tocar el símbolo ⏻. Se iluminan los símbolos correspondientes a las zonas de cocción y a las funciones que están disponibles en ese momento. Junto a las zonas de cocción se ilumina 0. La placa de cocción está lista para funcionar.

Apagar: tocar el símbolo ⏻ hasta que se apague el display.Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Notas

- La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción han estado apagadas durante más de 20 segundos.
- Los ajustes seleccionados se guardan durante 5 segundos tras apagar la placa de cocción.
  Si en este intervalo vuelve a conectarse la placa de cocción, los niveles de potencia previamente ajustados parpadean. Si se toca el botón Twist en los 5 segundos siguientes se adoptan dichos ajustes.
  Si no se toca el botón Twist o si se toca otra tecla táctil, todos los ajustes previos se borran.

Ajustar la zona de cocción

Ajustar el nivel de potencia deseado con el botón Twist.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

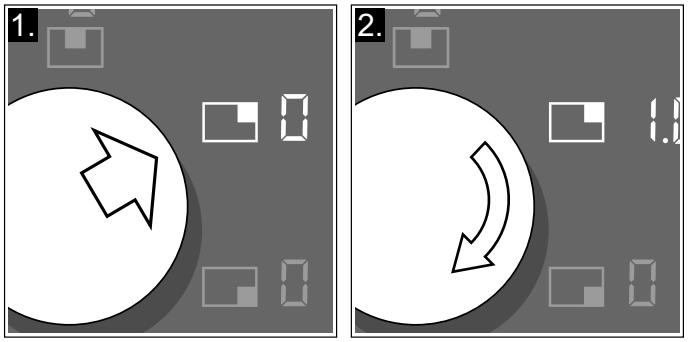
Cada nivel de potencia tiene un nivel intermedio. Este se muestra en el display de las zonas de cocción mediante **.5**.

Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1 Seleccionar una zona de cocción. Para ello, tocar el botón Twist a la altura de la zona de cocción deseada.

2 En los siguientes 10 segundos girar el botón Twist hasta que en el display se ilumine el nivel de potencia deseado.



El nivel de potencia se ha ajustado.

Notas

– Al colocar un utensilio de cocina en la zona de cocción flexible, se debe colocar correctamente de acuerdo con el tamaño, consulte la sección ⟶ *"Función Flex"*.

– Si los indicadores parpadean después de que ha cambiado los ajustes, revise si el utensilio de cocina es adecuado para la cocción por inducción. Consulte la sección ⟶ *"Prueba de la vajilla"*

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar la zona de cocción y modificar el nivel de potencia con el botón Twist.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y girar el botón Twist hasta que aparezca 0. La zona de cocción se apaga y el indicador de calor residual se ilumina.

Notas

– El display del nivel de potencia parpadea si no hay ningún recipiente sobre la zona de cocción de inducción. La zona de cocción se apaga al cabo de un tiempo.

– Si antes de encender la placa ya hay un recipiente sobre la zona de cocción, la placa tardará como máximo 20 segundos en detectarlo tras tocar el interruptor principal y la zona de cocción pertinente se seleccionará de forma automática. Ajustar la posición de cocción en los siguientes 10 segundos. Si no, la zona de cocción se apaga de nuevo al cabo de 20 segundos.

Aunque haya varias ollas o sartenes sobre la placa de cocción al encenderla, solo se reconoce un único recipiente.

Consejos para cocinar

Recomendaciones

- Si se calientan purés, cremas y salsas espesas, remover de vez en cuando.
- Durante el precalentamiento utilizar el nivel de potencia 8-9.
- Durante la cocción con tapa, reducir el nivel de potencia en cuanto aparezca vapor entre la tapa y el recipiente.
- Tras el proceso de cocción mantener el recipiente cerrado hasta el momento de servir.
- Para cocinar con olla exprés seguir las instrucciones del fabricante.
- No cocinar excesivamente los alimentos para mantener sus propiedades nutricionales. Con el reloj de cocina se puede programar el tiempo de cocción óptimo.
- Para un resultado sano de la cocción el aceite o la grasa no deben calentarse hasta el punto de que humeen.
- Para dorar alimentos, freírlos en porciones pequeñas una tras otra.
- Algunos recipientes pueden alcanzar temperaturas altas durante la cocción. Se recomienda el uso de guantes de cocina para manipularlos.
- En el capítulo ⟶ *"Protección medioambiental"* hay recomendaciones para ahorrar energía al cocinar.

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.

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Derretir		
Chocolate, cobertura de chocolate	1 - 1.	-
Mantequilla, miel, gelatina	1 - 2	-
Calentar y mantener caliente		
Guiso, p. ej. lentejas	1. - 2	-
Leche*	1. - 2.	-
Calentar salchichas en agua*	3 - 4	-
Descongelar y calentar		
Espinacas, congeladas	3 - 4	15 - 25
Gulasch, congelado	3 - 4	35 - 55
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento		
Albóndigas de papa*	4. - 5.	20 - 30
Pescado*	4 - 5	10 - 15
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1 - 2	3 - 6
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3 - 4	8 - 12
Hervir, cocer al vapor, rehogar		
Arroz (con doble cantidad de agua)	2. - 3.	15 - 30
Arroz con leche***	2 - 3	30 - 40
Papas hervidas sin pelar	4. - 5.	25 - 35
Papas cocidas con sal	4. - 5.	15 - 30
Pastas, fideos*	6 - 7	6 - 10
Cocido	3. - 4.	120 - 180
Sopas	3. - 4.	15 - 60
Verduras	2. - 3.	10 - 20
Verduras, congeladas	3. - 4.	7 - 20
Cocer con olla exprés	4. - 5.	-
Estofar		
Rollitos de carne	4 - 5	50 - 65
Estofado	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

* Sin tapa

** Dar la vuelta con frecuencia

***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.

	Nivel de potencia	Tiempo de cocción (min)
Asar / Freír con poco aceite*		
Milanesa al natural o empanizada	6 - 7	6 - 10
Milanesa, congelada	6 - 7	8 - 12
Chuletas, al natural o empanizadas**	6 - 7	8 - 12
Bistec (3 cm de grosor)	7 - 8	8 - 12
Pechuga de ave (2 cm de grosor)**	5 - 6	10 - 20
Pechuga de ave, congelada**	5 - 6	10 - 30
Albóngidas de carne (3 cm de grosor)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburguesas (2 cm de grosor)**	6 - 7	10 - 20
Pescado y filetes de pescado, al natural	5 - 6	8 - 20
Pescado y filetes de pescado, empanizados	6 - 7	8 - 20
Pescado empanizadodo congelado, p. ej. barritas de pescado	6 - 7	8 - 15
Camarones, langostinos	7 - 8	4 - 10
Saltear verduras y hongos, frescas	7 - 8	10 - 20
Platillos de sartén, verduras y carne en tiras al estilo asiático	7 - 8	15 - 20
Platillos congelados, p. ej., platillos para saltear	6 - 7	6 - 10
Crepas (freír una tras otra)	6. - 7.	-
Omelette (freír una tras otra)	3. - 4.	3 - 6
Huevos estrellados	5 - 6	3 - 6
Freír* (150-200 g por porción en 1-2 l de aceite, freír una porción tras otra)		
Productos congelados, p. ej., papas fritas, nuggets de pollo	8 - 9	-
Croquetas, congeladas	7 - 8	-
Carne, p. ej., piezas de pollo	6 - 7	-
Pescado, empanizado o en masa de cerveza	6 - 7	-
Verduras, hongos, empanizados o en masa de cerveza, tempura	6 - 7	-
Repostería, p. ej. buñuelos/berlinesas, fruta en masa de cerveza	4 - 5	-

* Sin tapa

** Dar la vuelta con frecuencia

***Precalentar a nivel de potencia 8 - 8.

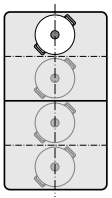
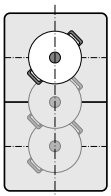
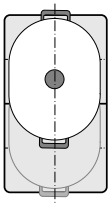
Función Flex

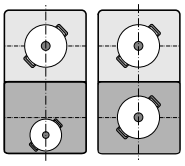
La zona de cocción flexible puede utilizarse como una zona única o como dos zonas independientes según se necesite.

Está compuesta por cuatro inductores que funcionan de forma independiente. Cuando la función Flex está funcionando, solo se activa la zona que cubre el recipiente.

Recomendaciones de posición de los recipientes

Colocar el recipiente en el centro. De esta forma se garantizan una detección del recipiente y una distribución del calor óptimas.

Como una única zona de cocción	
	Diámetro menor o igual a 5 1/8" (13 cm) Situar el recipiente en una de las cuatro posiciones que se muestran en la imagen.
	Diámetro mayor de 5 1/8" (13 cm) Situar el recipiente en una de las tres posiciones que se muestran en la imagen.
	Si el recipiente para cocinar ocupa más de una zona de cocción, colocarlo bien en el borde superior bien en el borde inferior de la zona de cocción flexible.

Como dos zonas de cocción independientes	
	Las zonas de cocción delantera y trasera, con dos inductores cada una, pueden utilizarse de forma independiente. Ajustar a la potencia deseada para cada una de las zonas de cocción. Utilizar solo un recipiente para cocinar en cada zona.

Como dos zonas de cocción independientes

La zona de cocción flexible se utiliza como dos zonas de cocción independientes.

Activación

Ver capítulo ⟶ *"Manejo del electrodoméstico"*

Como una única zona de cocción

Utilizar la zona de cocción en su totalidad uniendo ambas zonas.

Unir las dos zonas de cocción

1 Colocar el recipiente. Seleccionar una de las dos zonas correspondientes a la zona de cocción flexible y ajustar el nivel de potencia.

2 Oprimir el símbolo ⊡. Se ilumina el display ⊡.

La zona de cocción flexible se ha activado. El nivel de potencia se visualiza en los dos display de la zona de cocción flexible.

Notas

– Si antes de unirlas en cada una de las zonas de cocción está ajustado un nivel de potencia diferente, al activarlas ambas pasan nivel de potencia 0.

– Cuando la programación del tiempo de cocción está activada en una zona de cocción, esta se transfiere a la segunda zona de cocción al unirlas.

Modificar el nivel de potencia

Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona de cocción flexible y modificar el nivel de potencia con el botón Twist.

Separar las dos zonas de cocción

1 Seleccionar una de las dos zonas de cocción correspondientes a la zona de cocción flexible.

2 Tocar el símbolo ⊡.

3 En el display de zonas de cocción aparece el símbolo ⊡.

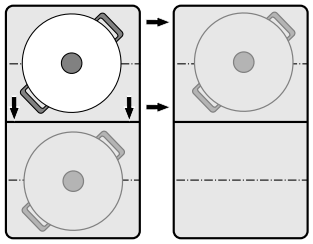
La zona de cocción flexible está desactivada. Las dos zonas de cocción funcionarán como dos zonas independientes.

Nota: Si la placa de cocción se apaga y luego se vuelve a encender, la zona de cocción flexible pasa de nuevo a ser como dos zonas de cocción independientes.

Función de transferencia

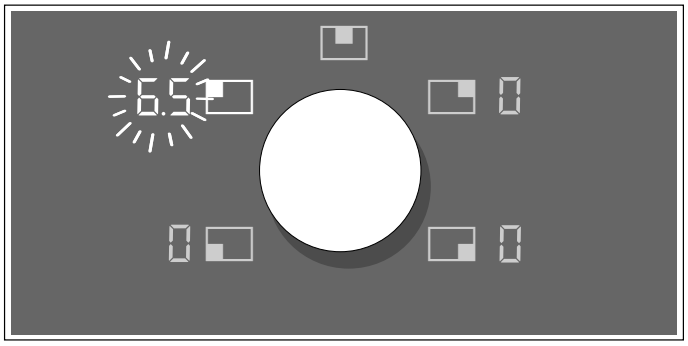
Con esta función se pueden transferir los ajustes de una zona de cocción a otra.

Esta función está disponible en las zonas de cocción flexibles.

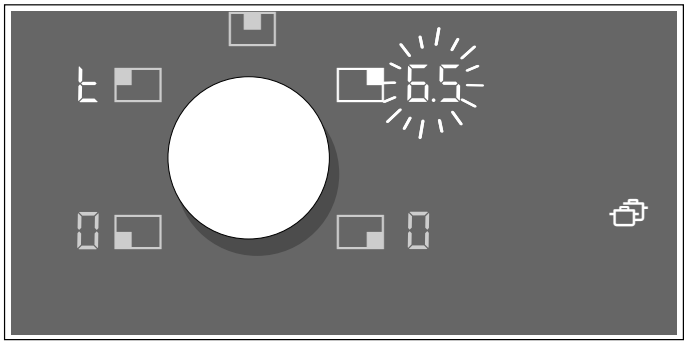


Nota: Encontrará más información sobre el posicionamiento correcto de los recipientes en el capítulo ⟶ *"Función Flex"*

1 Levantar el recipiente para cocinar.
El display de la zona de cocción empieza a parpadear.La zona de cocción no calienta.



2 En los siguientes 90 segundos hay que colocar el recipiente para cocinar en una zona de cocción flexible.Se detecta la nueva zona de cocción y se enciende el símbolo ⏲. En el display de la zona de cocción parpadea el nivel de potencia adoptado.



3 Seleccionar la nueva zona de cocción en los 90 segundos siguientes con el botón Twist. El ajuste se ha transferido.

Notas

- Desplazar el recipiente para cocinar a una zona de cocción que no esté conectada, en la que no se hayan hecho ajustes previos y sobre la que nunca antes se haya puesto ningún otro recipiente.
- Si al desplazar un recipiente para cocinar a la zona de cocción flexible está activada la función Flex, se adoptan los ajustes automáticamente.
- El tiempo de cocción programado, o la función del sensor de cocción, también se transfiere a la nueva zona de cocción. La función de control de temperatura del aceite no se transfiere.
- Las funciones Booster solo se podrán desplazar de izquierda a derecha o de derecha a izquierda cuando no haya ninguna zona de cocción activa.
- Si antes de confirmar los ajustes se coloca un nuevo recipiente en otra zona de cocción, la función estará disponible para los dos recipientes. Confirmar la zona de cocción deseada.
- En caso de desplazar varios recipientes, esta función solo se ofrece para el último que se haya desplazado.
- Durante el tiempo de ajuste, puede volver a colocarse el recipiente para cocinar en la zona de cocción previa. La zona de cocción continúa calentándose con el ajuste anterior, sin que sea necesaria una confirmación.

Funciones del temporizador

La placa de cocción dispone de tres funciones para programar el tiempo:

- Programación del tiempo de cocción
- Reloj avisador
- Función de cronómetro

Programación del tiempo de cocción

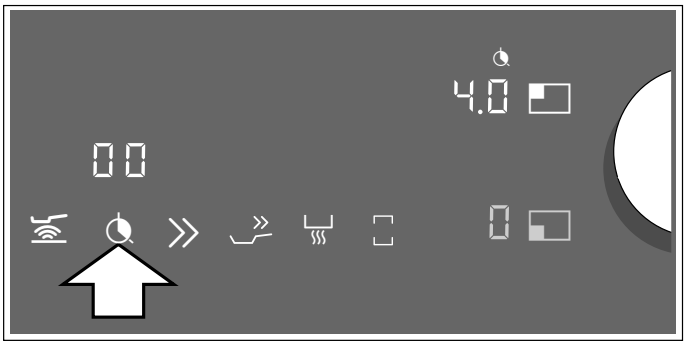
La zona de cocción se apaga automáticamente una vez transcurrido el tiempo programado.

Se puede ajustar un tiempo de hasta 99 minutos. En el display del reloj temporizador el tiempo se muestra en minutos; los últimos 30 segundos se muestran en segundos.

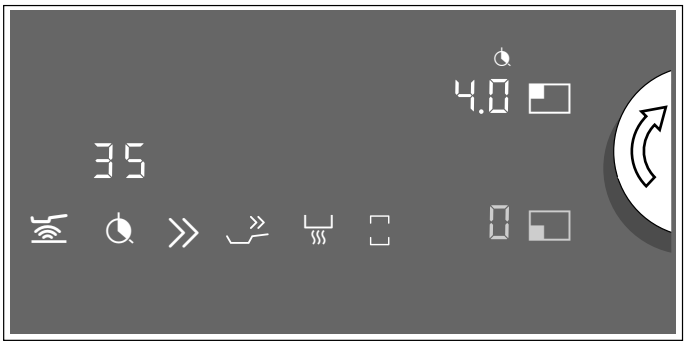
Para activarla:

1 Seleccionar la zona de cocción y el nivel de potencia deseado.

2 Tocar el símbolo ◔. El display ◔ de la zona de cocción se ilumina.En el display del reloj temporizador se ilumina 00.



3 Seleccionar el tiempo de cocción deseado con el botón Twist.



El tiempo de cocción comienza a transcurrir.

Nota: Cuando la zona de cocción flexible se activa como una única zona de cocción, el tiempo programado será el mismo para toda la zona.

Función de control de temperatura del aceite/sensor de cocción

Cuando se programa un tiempo de cocción para una zona de cocción en la que está activada la función Control de temperatura del aceite o Sensor de cocción, el tiempo de cocción programado empieza a transcurrir cuando se ha alcanzado el nivel de temperatura seleccionado.

Modificar o cancelar el tiempo

Seleccionar la zona de cocción y a continuación tocar el símbolo ◔.

Modificar el tiempo de cocción con el botón Twist o ajustar 00 para cancelar el tiempo.

Cuando ha transcurrido el tiempo

La zona de cocción se apaga. Suena un aviso, en la zona de cocción se muestra 0 y en el display del reloj timer parpadea 00. Tocar cualquier símbolo o el botón Twist; el display se apaga y el tono de aviso finaliza.

Notas

– Si se ha programado un tiempo de cocción para varias zonas, en el display del reloj temporizador se muestra el que vaya a terminar primero. El display ◔ de la zona de cocción se ilumina en naranja.

– Para consultar el tiempo de cocción restante de una zona, seleccionar dicha zona.El tiempo de cocción se muestra durante 10 segundos.

El reloj avisador

El reloj avisador de cocina permite programar un tiempo de hasta 99 minutos.

Es independiente de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente las zonas de cocción.

De este modo se ajusta la función

1 Tocar el símbolo ⧗; en el display del reloj avisador (timer) aparece 00.

2 Seleccionar el tiempo deseado con el botón Twist.

3 Tocar de nuevo el símbolo ⧗ para confirmar el tiempo seleccionado.

El tiempo comienza a transcurrir.

Modificar o cancelar el tiempo

Tocar el símbolo ⧗ y modificar el tiempo con el botón Twist o ajustarlo a 00.

Cuando ha transcurrido el tiempo

Suena un aviso durante tres minutos. En el display del reloj avisador parpadea 00 .Si se toca de nuevo el símbolo ⧗, el display se apaga y el tono de aviso finaliza.

Función de cronómetro

El cronómetro muestra el tiempo de cocción transcurrido hasta el momento en minutos y segundos (mm.ss). La duración máxima es de 99 minutos y 59 segundos (99.59). Cuando se alcanza este valor empieza de nuevo en 00.00.

El cronómetro funciona con independencia de las zonas de cocción y del resto de ajustes. Esta función no apaga automáticamente una zona de cocción.

Activación

Oprimir el símbolo ⏱.En el display del cronómetro aparece 00.00.

El tiempo comienza a transcurrir.

Desactivar

Al tocar el símbolo ⏱ la función de cronómetro se detiene. El display del cronómetro sigue iluminado.

Al volver a tocar el símbolo ⏱, el tiempo continúa transcurriendo mientras aún esté iluminado en color naranja.

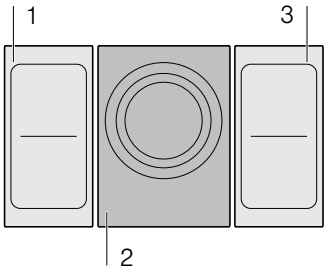
Si se mantiene tocando prolongadamente el símbolo ⏱, el display se apaga.

La función está desactivada.

Función booster para ollas

Con esta función se calientan con mayor velocidad grandes cantidades de agua que con el nivel de potencia 9.La función booster para ollas aumenta brevemente el nivel máximo de potencia de la zona de cocción seleccionada.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: En la zona de cocción flexible también se puede activar la función booster cuando esta se utilice como una única zona de cocción.

Activación

1 Seleccionar la zona de cocción.

2 Tocar el símbolo ≫.
El display P se ilumina.

La función está activada.

Desactivar

1 Seleccionar la zona de cocción.

2 Tocar el símbolo ≫, accionar el botón Twist o seleccionar otra función.
El display P se apaga y la zona de cocción vuelve al nivel de potencia 9.

La función está desactivada.

Notas

– En determinadas circunstancias, esta función puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa de cocción.

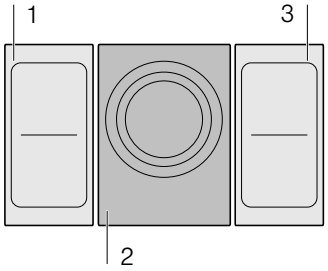
– Si se ha ajustado un nivel de potencia antes de activar la función para sartenes, este vuelve a adoptarse automáticamente tras desactivar la función.

Función booster para sartenes

Esta función permite calentar los recipientes para cocinar con más rapidez que con el nivel de potencia 9.

Una vez desactivada la función, seleccionar el nivel de potencia adecuado para los alimentos.

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen).



Nota: En la zona de cocción flexible también se puede activar la función booster para sartenes cuando esta se utilice como una única zona de cocción.

Recomendaciones de uso

- Utilizar siempre recipientes para cocinar que no hayan sido calentados previamente.
- Utilizar ollas y sartenes con bases totalmente planas. No utilizar recipientes de base fina.
- No calentar nunca y dejar sin vigilancia recipientes para cocinar vacíos o con aceite, mantequilla o manteca.
- No cubrir el recipiente para cocinar con una tapa.
- Situar el recipiente para cocinar en el centro de la zona de cocción. Asegurarse de que el diámetro de la base del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción.
- En el capítulo hay información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente para cocinar

Activación

1 Seleccionar una zona de cocción.

2 Tocar el símbolo ». El display b se ilumina.

La función está activada.

Desactivar

1 Seleccionar una zona de cocción.

2 Tocar el símbolo », accionar el botón Twist o seleccionar otra función. El display b se apaga. En el display de la zona de cocción se ilumina el nivel de potencia 9.

La función está desactivada.

Notas

– En determinadas circunstancias, esta función puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa de cocción.

– Si se ha ajustado un nivel de potencia antes de activar la función para sartenes, este vuelve a adoptarse automáticamente tras desactivar la función.

Función Mantener caliente

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

Activación

1 Seleccionar la zona de cocción deseada.

2 En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo .
En el display se ilumina .

La función está activada.

Desactivar

1 Seleccionar la zona de cocción.

2 Tocar el símbolo , girar el botón Twist o seleccionar otra función.
El display se apaga. La zona de cocción se apaga y se enciende el indicador de calor residual.

La función está desactivada.

Funciones automáticas

Gracias a las funciones automáticas, cocinar resulta fácil y siempre se obtienen unos resultados óptimos de cocción.Los niveles de temperatura recomendados son los apropiados para cada tipo de cocción.

Esto permite cocinar sin exceso de ebullición y con unos resultados de cocción y fritura perfectos.

Los sensores miden durante todo el proceso de cocción la temperatura de la olla o sartén. Para ello, la potencia se regula de forma permanente y se mantiene la temperatura adecuada.

Cuando se alcanza la temperatura seleccionada es el momento de añadir los alimentos. Los alimentos no se calientan en exceso ni se pasan.

La función de control de temperatura del aceite está disponible para todas las zonas de cocción.

La función de control de cocción estará disponible en todas las zonas de cocción siempre que se disponga del sensor de temperatura inalámbrico.

En este capítulo encontrará información sobre:

- Tipos de funciones automáticas
- Recipientes apropiados
- Sensores y accesorios especiales
- Funciones y niveles de cocción
- Platos recomendados
- Preparación y mantenimiento del sensor de temperatura inalámbrico

Tipos de funciones automáticas

Las funciones automáticas permiten seleccionar en cada momento la forma de preparación más adecuada para cada alimento.

La tabla muestra los distintos ajustes disponibles para las funciones automáticas:

Funciones automáticas	Niveles de temperatura	Recipientes para cocinar	Disponibilidad	Se activa así
Función de control de temperatura del aceite				
Asar/freír con poco aceite	1, 2, 3, 4, 5		Todas las zonas de cocción	
Función de sensor de cocción				
Calentar/conservar caliente	140-160° F (60-70 °C)		Todas las zonas de cocción	

*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

Si la placa no dispone de sensor de temperatura inalámbrico, se puede adquirir en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Funciones automáticas	Niveles de temperatura	Recipientes para cocinar	Disponibilidad	Se activa así
Cocer a fuego lento	175-195° F (80-90 °C)		Todas las zonas de cocción	
Hervir	195-212° F (90-100 °C)		Todas las zonas de cocción	
Cocer con olla exprés	230-250° F (110-120 °C)		Todas las zonas de cocción	
Freír en olla con abundante aceite*	340-355° F (170-180 °C)		Todas las zonas de cocción	

*Precalentar con tapa y freír sin tapa.

Si la placa no dispone de sensor de temperatura inalámbrico, se puede adquirir en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Recipientes apropiados

Elegir la zona de cocción que más se adecue al diámetro de la base del recipiente que se desee utilizar y situar el recipiente en el centro de dicha zona de cocción.

La función de sensor de cocción no es adecuada para freír en una sartén; pero si es posible con la función de control de temperatura del aceite.

Existen sartenes que se adecuan de manera óptima a la función de control de temperatura del aceite. Pueden adquirirse con posterioridad en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente:

- **GP900001** recipiente pequeño (6 pulg/15 cm de diámetro)
- **GP900002** recipiente mediano (7 pulg/18 cm de diámetro)
- **GP900003** recipiente grande (8 pulg/21 cm de diámetro)
- **GP900004** recipiente grande (11 pulg/28 cm de diámetro)

Estos sartenes son antiadherentes, por lo que es posible freír con poco aceite.

Notas

– La función de control de temperatura del aceite ha sido especialmente ajustada para este tipo y tamaño de sartenes.

– Es posible que la función de control de temperatura del aceite no se active en las zonas de cocción flexibles si las sartenes son de otro tamaño o si están mal posicionadas. Ver capítulo ⟶ *"Función Flex"*.

– Otro tipo de sartenes puede sobrecalentarse, y la temperatura puede ajustarse por encima o por debajo del nivel seleccionado. Probar primero con el nivel de temperatura más bajo y modificar según sea necesario.

Cualquier recipiente apto para inducción es adecuado para las funciones de cocción. En el capítulo hay información referente al tipo de recipientes aptos para inducción.

En la tabla de las funciones automáticas, se indica el recipiente para cocinar adecuado a cada función.

Sensores y accesorios especiales

Los sensores miden durante todo el proceso de cocción la temperatura de la olla o sartén. De este modo puede regularse la potencia con más precisión y mantenerse la temperatura correcta:

La superficie de cocción dispone de dos sistemas diferentes para medir la temperatura:

- Función de control de temperatura del aceite: debajo de la superficie de cocción hay sensores de temperatura. Estos controlan la temperatura de la base del sartén.
- Función de control de temperatura del aceite: un sensor de temperatura inalámbrico transmite la temperatura de la cacerola al panel de control. Está colocado en la cacerola.

Para la función de control de cocción se requiere un sensor de temperatura. Se puede adquirir en alguna tienda especializada o a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente con el número de referencia **CA060300**.

Encontrará información sobre el sensor de temperatura inalámbrico en el apartado ⟶ *"Preparación y mantenimiento del sensor de temperatura inalámbrico"*

Funciones y niveles

Función de control de temperatura del aceite

La función de control de temperatura del aceite permite preparar alimentos en el sartén con poco aceite.

Esta función está disponible para todas las zonas de cocción.

Ventajas

- La superficie de cocción solo calienta cuando es necesario. Esto permite ahorrar energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.
- Cuando el sartén vacío alcanza la temperatura óptima para añadir el aceite y los alimentos, se emite una señal.

Notas

- No cubrir el sartén con tapa. De lo contrario, la función no se activará correctamente. Se puede utilizar un tapa de malla para evitar salpicaduras.
- 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 ó 2.
- No calentar nunca el sartén vacío o con alimentos, sin vigilancia.
- Si la superficie de cocción está más caliente que el recipiente o viceversa, el sensor de temperatura no se activará correctamente.
- Para freír con abundante cantidad de aceite, utilizar siempre la función de control de cocción. «Freír en una olla con gran cantidad de aceite», ajuste de temperatura: 340-355° F (170-180° C).

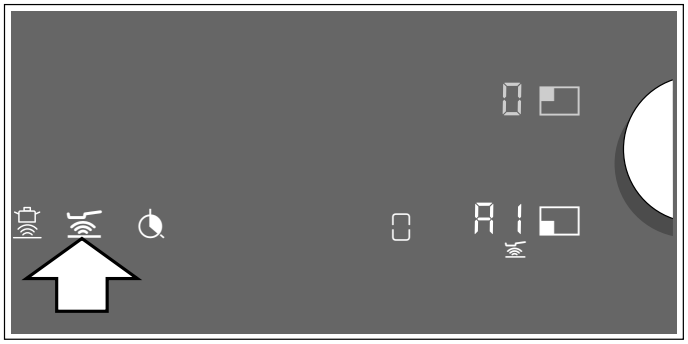
Niveles de temperatura

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. omelettes.
3	medio-bajo	Freír pescado y frituras gruesas como filetes rusos y salchichas.
4	medio-alto	Freír bistecs al punto o muy hechos, congelados empanados y alimentos finos, p. ej. escalopes, ragú y verduras.
5	alto	Freír alimentos a alta temperatura, p. ej. bistecs poco hechos (con sangre), crepes de papa y papas salteadas.

Se programa así

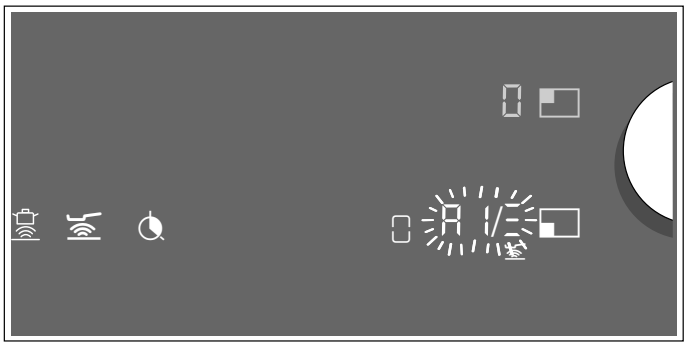
Comprobar el nivel de temperatura adecuado en la tabla. Colocar la sartén vacía en la zona de cocción.

1 Seleccionar la zona de cocción y presionar el símbolo . En el display de la zona de cocción se ilumina y aparece el nivel de temperatura A 1.



2 En los 10 segundos siguientes, seleccionar el nivel de temperatura deseado con el botón Twist.

3 En el display de la zona de cocción se muestra el transcurso del proceso de calentamiento desde hasta y parpadea alternativamente con el nivel de temperatura ajustado. Una vez alcanzada la temperatura de cocción ajustada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento. Vuelve a mostrarse el nivel de temperatura.



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

Nota: Dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar la función de control de temperatura del aceite

Seleccionar la zona de cocción y presionar el símbolo o ajustar el nivel de temperatura 0 con el botón giratorio (Twist). Entonces suena una señal y el símbolo se apagará. La función está desactivada.

Función de sensor de cocción (opcional)

Esta función permite calentar alimentos, cocer a fuego lento, hervir, cocer con olla exprés o freír con abundante aceite en olla, con temperatura controlada.

Esta función está disponible para todas las zonas de cocción.

Ventajas

- La zona de cocción calienta solo cuando es necesario. Esto permite ahorrar energía. El aceite o la grasa no se sobrecalientan.
  La temperatura está controlada en todo momento.Se evita que los alimentos se desborden. La temperatura no debe regularse posteriormente.
- Una señal avisa cuando el agua o el aceite han alcanzado la temperatura óptima para añadir los alimentos. Si un alimento debe añadirse desde el principio, consultar la tabla.

Notas

- Utilizar ollas y sartenes con bases totalmente planas. No utilizar sartenes con bases delgadas ni deformadas.
- Es necesario que el contenido de la olla llegue tan alto como para alcanzar la base de silicona situada en el exterior de la olla.
- Utilizar la función de control de temperatura del aceite para freír con poco aceite.
- Orientar la cacerola de manera que el sensor de temperatura no esté enfrente de otro recipiente.
- El sensor de temperatura no debe retirarse del recipiente hasta que se termine el proceso de cocción. Cuando el proceso de cocción haya terminado se puede seleccionar esa función para otra zona de cocción.
- Retirar el sensor de temperatura del recipiente tras el proceso de cocinado. Precaución. El sensor de temperatura puede estar muy caliente.

Rangos de temperatura

Funciones de cocción	Rango de temperatura	Apropiado para
Calentar/conservar caliente	140 - 160° F (60 - 70 °C)	p. ej. sopas, ponche
Cocer a fuego lento	175 - 195° F (80 - 90 °C)	p. ej. arroz, leche
Hervir	195 - 212° F (90 - 100 °C)	p. ej. pasta, verduras
Cocer con olla exprés	230 - 250° F (110 - 120 °C)	p. ej. pollo, potaje
Freír en olla con abundante aceite*	340 - 355° F (170 - 180 °C)	p. ej. donuts, albóndigas

Consejos para cocinar con la función de sensor de cocción

- Calentar/conservar caliente: alimentos congelados en bloque, p. ej. espinacas. Colocar el alimento congelado en el recipiente para cocinar. Añadir agua según las indicaciones del fabricante. Cubrir el recipiente y ajustar 160° F (70 °C). Remover de vez en cuando.
- Cocción de alimentos: espesar alimentos, p. ej. salsas. Poner a hervir los alimentos a la temperatura recomendada. Una vez espesados los alimentos a 185° F (85°C), dejar que se evapore la humedad.
  Una vez que suena la señal acústica, mantener a esta temperatura el tiempo necesario para conservar el alimento caliente.
- Hervir alimentos: calentar el agua con la tapa. Así no se derrama. Ajustar 210° F (100 °C).
- Cocer en olla exprés: seguir las recomendaciones del fabricante. Después de la señal, mantener la cocción el tiempo recomendado. Ajustar 240° F (115 °C).
- Freír en olla con abundante aceite: calentar el aceite y cerrar con tapa. Tras el tono de aviso, retirar la tapa y añadir el alimento. Ajustar a 345° F (175 °C).

Notas

- Antes de hervir, asegurarse de que la base de silicón está totalmente seca.
- Hervir siempre con la tapa puesta. Excepción: «Freír en olla con abundante aceite», temperatura: 340° F (170 °C).
- Si no suena la señal acústica, asegurarse de que se ha cubierto el recipiente con una tapa.
- No dejar calentando nunca aceite sin vigilancia. Utilizar un aceite adecuado para freír.No utilizar una mezcla de grasas para freír, p. ej. aceite y manteca. Las mezclas de grasa calientes pueden formar espuma.

– Si el resultado de la cocción no es adecuado, p. ej. al cocer patatas, se recomienda utilizar más agua en la cocción la próxima vez, pero manteniendo el nivel de temperatura recomendado.

Ajustar el punto de ebullición

El punto en el que el agua empieza a hervir depende de la altura con respecto al nivel del mar. Si el agua hierve en exceso o demasiado suave, se puede ajustar el punto de ebullición. Proceda de la siguiente manera:

- Seleccionar el ajuste básico c 5, ver capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*
- El ajuste básico se establece de forma predeterminada en 3. Si el lugar de residencia se encuentra a una altitud de entre 200 y 400 metros sobre el nivel del mar, no es necesario ajustar el punto de cocción; de lo contrario, seleccionar el ajuste que se indica en la tabla siguiente para la altitud correspondiente:

Altitud	Valor de ajuste c 5
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Superior a 1400 m.	9
* Ajuste básico	

Nota: El nivel temperatura 212° F (100 °C) es suficiente para hervir eficientemente, aunque el agua no hierva con mucha intensidad. No obstante, si los resultados de cocción no son satisfactorios, se puede modificar el punto de ebullición con los ajustes básicos.

Conectar el sensor de temperatura con el panel de mando

Antes de utilizar por primera vez la función de control de cocción, debe establecerse la conexión entre el sensor de temperatura inalámbrico y el panel de mando.

Para establecer la conexión entre el sensor de temperatura inalámbrico y el panel de mando, se deben de seguir los siguientes pasos:

1 Abrir los ajustes básicos c 5, ver capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*
El símbolo se ilumina en color blanco.

2 Pulsar el símbolo . Suena una señal y el símbolo se ilumina en color naranja. Los indicadores de las zonas de cocción se iluminan en blanco y los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción parpadean.
En los siguientes 30 segundos, pulsar brevemente el símbolo del sensor de temperatura inalámbrico.

3 **Registro correcto:** en unos pocos segundos se detecta el sensor de cocción inalámbrico. Suenan tres pitidos breves y el símbolo cambia de color naranja a blanco. Los indicadores del sensor de cocción en las zonas de cocción se apagan.
Registro fallido: suenan cinco pitidos. El símbolo cambia inmediatamente de color naranja a blanco y los indicadores del sensor de cocción de las zonas de cocción se apagan.

- Si la conexión entre el sensor de temperatura y el panel de mando se ha establecido correctamente, la función de control de cocción ya estará disponible.
- En caso de que la conexión haya sido errónea por un error en el sensor de temperatura, puede ser debido a lo siguiente:
  – Un problema de comunicación bluethooth.
  – El símbolo del sensor de temperatura no se ha presionado en los 30 segundos siguientes a la selección de la zona de cocción.
  – El sensor de temperatura se ha consumido.

  Reiniciar el sensor de temperatura inalámbrico y repetir el proceso de conexión.
- En caso de que la conexión haya sido errónea por un error de comunicación, repetir de nuevo el proceso de conexión.
  Si sigue habiendo falla en la conexión, llamar al Servicio Técnico.

Reiniciar el Sensor de cocción inalámbrico

1 Mantener pulsado el símbolo durante 8-10 segundos.
Durante este proceso, el indicador led del sensor de cocción se iluminará tres veces. El proceso de reinicio comienza cuando se ilumina el led por tercera vez. Dejar de pulsar el símbolo en ese momento.
Cuando el led se apague, el sensor de cocción inalámbrico se habrá reiniciado.

2 Volver a repetir el proceso de conexión desde el punto 2.

Programar

La placa de cocción debe estar encendida.

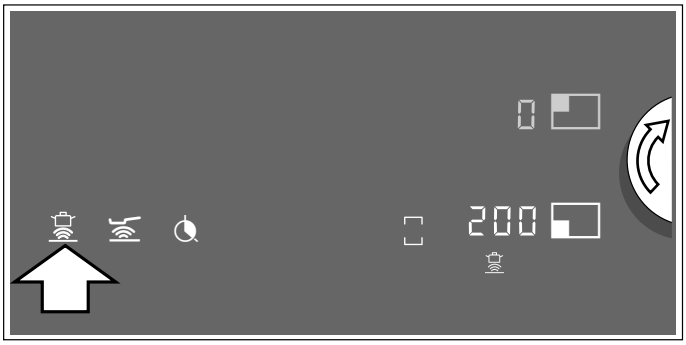
1 Colocar el sensor de temperatura en el recipiente para cocinar, ver capítulo ⟶ *"Preparación y mantenimiento del sensor de temperatura inalámbrico"*

2 Colocar el recipiente para cocinar con líquido suficiente en el centro de la zona de cocción deseada y taparlo siempre.

3 Seleccionar la zona de cocción deseada con el botón giratorio (Twist). En el display del nivel de potencia se muestra 0.

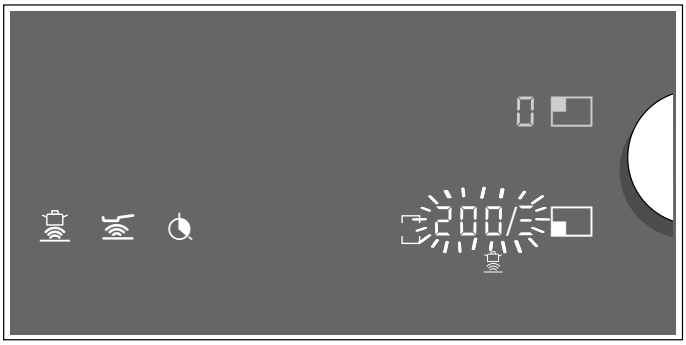
4 En el panel de mando, presionar el símbolo . Suena un aviso. En el display de la zona de cocción se ilumina el símbolo .

5 Presionar el símbolo del sensor de temperatura inalámbrico en el recipiente para cocinar. Tan pronto se ha detectado el sensor de temperatura, se ilumina la temperatura propuesta 200° F (95° C) en el indicador del nivel de potencia.



6 Ajustar la temperatura deseada con el botón giratorio (Twist). La temperatura puede modificarse en intervalos de 40° F (5 °C) .

7 En el display de la zona de cocción se muestra el transcurso del proceso de calentamiento desde _ hasta ‾ y parpadea alternativamente con la temperatura ajustada. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, suena una señal y se apaga el indicador de calentamiento. Vuelve a mostrarse la temperatura seleccionada.



8 Tras la señal, retirar la tapa y añadir el alimento. Mantener la tapa durante la cocción.

Nota: Si se utiliza la función Freír en olla con gran cantidad de aceite, realizar la fritura sin tapa.

Se puede activar la función del sensor de cocción mediante el sensor de temperatura inalámbrico. Proceder como se indica a continuación:

- Colocar el recipiente para cocinar y presionar el símbolo en el sensor de temperatura inalámbrico.
- Seleccionar la zona de cocción con el botón Twist.

Cuando la función está disponible, se muestra la temperatura propuesta 200° F (95° C).

Desconectar la función de sensor de cocción

Existen varias opciones para desactivar la función:

- Seleccionar la zona de cocción y presionar el símbolo .
- Seleccionar la zona de cocción y ajustar la temperatura 0 con el botón Twist.
- Presionar el símbolo en el sensor de cocción inalámbrico.

Suena una señal y se apaga el símbolo en el indicador de zonas de cocción. La función está desactivada.

Tabla

La siguiente tabla muestra una selección de los platos por categorías de alimentos. La temperatura y la duración del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad, el estado y la calidad de los alimentos.

Carne	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Milanesa al natural o empanizada	Función de control de temperatura del aceite	4	6 - 10
Solomillo	Función de control de temperatura del aceite	4	6 - 10
Chuletas*	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 15
Cordon bleu, schnitzel*	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 15
Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	Función de control de temperatura del aceite	5	6 - 8
Bistec al punto o bien hecho (3 cm de grosor)	Función de control de temperatura del aceite	4	8 - 12
Pechuga (2 cm de grosor)*	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 20
Salchichas cocidas o frescas*	Función de control de temperatura del aceite	3	8 - 20
Hamburguesas, albóndigas, carne enrollada rellena*	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 30
Leberkäse (pastel de carne cocido)	Función de control de temperatura del aceite	2	6 - 9
Ragú, gyros	Función de control de temperatura del aceite	4	7 - 12
Carne picada	Función de control de temperatura del aceite	4	6 - 10
Tocino	Función de control de temperatura del aceite	2	5 - 8
Función Cocción a fuego lento			
Salchichas	Función de sensor de cocción	85°C (185° F)	10 - 20
Función Hervir			
Albóndigas de carne	Función de sensor de cocción	100°C (212° F)	20 - 30
Pollo	Función de sensor de cocción	100°C (212° F)	60 - 90
Ternera hervida o guisada	Función de sensor de cocción	100°C (212° F)	60 - 90
Función Cocer con olla exprés			
Pollo, ternera***	Función de sensor de cocción	115°C (240° F)	15 - 25

* Dar la vuelta con frecuencia.

** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

*** Introducir el alimento desde el inicio.

Carne	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con abundante aceite			
Alitas de pollo y albóndigas**	Función de sensor de cocción	175°C (345° F)	10 - 15

* Dar la vuelta con frecuencia.

** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

*** Introducir el alimento desde el inicio.

Pescado	Funciones automáticas	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Pescado frito entero, p. ej. trucha	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 20
Filete de pescado, al natural o empanizado	Función de control de temperatura del aceite	3 - 4	10 - 20
Camarones, langostinos	Función de control de temperatura del aceite	4	4 - 8
Función Cocción a fuego lento			
Pescado rehogado, p.ej. merluza	Función de sensor de cocción	90 °C (194°F)	15 - 20
Función Freír con abundante aceite			
Pescado rebozado o empanizado*	Función de sensor de cocción	175 °C (345°F)	10 - 15

* Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Platos elaborados con huevo	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Crepes*	Función de control de temperatura del aceite	5	-
Omelet*	Función de control de temperatura del aceite	2	3 - 6
Huevos estrellados	Función de control de temperatura del aceite	2 - 4	2 - 6
Huevos revueltos	Función de control de temperatura del aceite	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (crepes dulces con pasas)	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 15
Tostadas francesas*	Función de control de temperatura del aceite	3	4 - 8
Función Hervir			
Huevos duros**	Función de sensor de cocción	100 °C	5 - 10

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

*** Introducir el alimento desde el inicio.

Verduras y legumbres	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Ajo, cebolla	Función de control de temperatura del aceite	1 - 2	2 - 10
Calabaza, berenjena	Función de control de temperatura del aceite	3	4 - 12
Pimiento rojo, espárragos verdes	Función de control de temperatura del aceite	3	4 - 15
Verduras salteadas con aceite, p. ej. calabacín, pimientos verdes	Función de control de temperatura del aceite	1	10 - 20
Champiñones	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 15
Verduras glaseadas	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 10

* Introducir el alimento desde el inicio.

**Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Verduras y legumbres	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Hervir			
Verduras frescas, p. ej. brócoli	Función de sensor de cocción	100°C (212° F)	10 - 20
Verduras frescas, p. ej. coles de Bruselas	Función de sensor de cocción	100°C (212° F)	30 - 40
Lentejas, garbanzos, chicharos*	Función de sensor de cocción	100°C (212° F)	15 - 20
Puchero*	Función de sensor de cocción	100°C (212° F)	45 - 60
Función Cocer con olla exprés			
Verduras, p.ej. ejotes	Función de sensor de cocción	115°C (240° F)	3 - 6
Lentejas	Función de sensor de cocción	115°C (240° F)	5 - 10
Garbanzos, alubias	Función de sensor de cocción	115°C (240° F)	10 - 12
Cocido	Función de sensor de cocción	115°C (240° F)	15 - 20
Función Freír con abundante aceite			
Verduras y champiñones empanizados o en masa con cerveza**	Función de sensor de cocción	175°C (345° F)	5 - 10

* Introducir el alimento desde el inicio.

**Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Papas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Papas salteadas (preparadas con papas hervidas con cascara)	Función de control de temperatura del aceite	5	6 - 12
Papas fritas (preparadas con papas crudas)	Función de control de temperatura del aceite	4	15 - 25
Crepes de papa*	Función de control de temperatura del aceite	5	2,5 - 3,5
Rösti suizo	Función de control de temperatura del aceite	1	50 - 55
Papas glaseadas	Función de control de temperatura del aceite	3	15 - 20
Función Cocción a fuego lento			
Albóndigas de papa	Función de sensor de cocción	85 °C (185°F)	30 - 40
Función Hervir			
Papas	Función de sensor de cocción	100 °C (212°F)	30 - 40

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

*** Introducir el alimento desde el inicio.

Papas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Cocer con olla exprés			
Papas**	Función de sensor de cocción	115 °C (240°F)	10 - 12

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

*** Introducir el alimento desde el inicio.

Pastas y cereales	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Cocción a fuego lento			
Arroz	Función de sensor de cocción	85 °C (185°F)	25 - 35
Polenta*	Función de sensor de cocción	85 °C (185°F)	20 - 25
Puré de sémola	Función de sensor de cocción	85 °C (185°F)	5 - 10
Función Hervir			
Pasta	Función de sensor de cocción	100 °C (212°F)	7 - 10
Pasta rellena, p. ej. ravioli	Función de sensor de cocción	100 °C (212°F)	6 - 15
Función Cocer con olla exprés			
Arroz**	Función de sensor de cocción	115 °C (240°F)	6 - 8

*Precalentar con tapa, cocinar sin tapa y remover constantemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Sopas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Cocción a fuego lento			
Sopas instantáneas, p. ej. cremas*	Función de sensor de cocción	85 °C (185°F)	10 - 15
Función Hervir			
Caldos caseros, p. ej. sopa de carne o verduras**	Función de sensor de cocción	100 °C (212°F)	60 - 90
Sopas instantáneas, p. ej. sopa de fideos	Función de sensor de cocción	100 °C (212°F)	5 - 10
Función Cocer con olla exprés			
Caldo casero, p. ej. sopa de verduras**	Función de sensor de cocción	115 °C (240°F)	20 - 30

*Remover frecuentemente.

**Introducir el alimento desde el inicio.

Salsas	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Salsas de tomate con verduras	Función de control de temperatura del aceite	1	25 - 35
Salsa bechamel**	Función de control de temperatura del aceite	1	10 - 20
Salsa de queso, p. ej. salsa gorgonzola	Función de control de temperatura del aceite	1	10 - 20
Reducción de salsas, p. ej. salsa de tomate, salsa boloñesa	Función de control de temperatura del aceite	1	25 - 35
Salsas dulces, p. ej. salsa de naranja	Función de control de temperatura del aceite	1	15 - 25

Postres	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Cocción a fuego lento			
Arroz con leche*	Función de sensor de cocción	85 °C (185°F)	40 - 50
Avena	Función de sensor de cocción	85 °C (185°F)	10 - 15
Compota**	Función de sensor de cocción	85 °C (185°F)	10 - 20
Pudin de chocolate***	Función de sensor de cocción	85 °C (185°F)	3 - 5
Función Freír con abundante aceite			
Repostería, p. ej. Donas rellenas, doas y buñuelos****	Función de sensor de cocción	175 °C (345°F)	5 - 10

*Remover frecuentemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

*** Precalentar con tapa, cocinar sin tapa y remover constantemente.

****Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Productos congelados	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Milanesa	Función de control de temperatura del aceite	4	15 - 20
Cordon bleu*	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 30
Pechuga*	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 30
Nuggets de pollo	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 15
Gyros, Kebab	Función de control de temperatura del aceite	3	5 - 10
Filete de pescado, al natural o empanizado	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 20
Dedos de pescado	Función de control de temperatura del aceite	4	8 - 12
Papas fritas	Función de control de temperatura del aceite	5	4 - 6
Salteados, p. ej. salteado de verduras con pollo	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 10
Rollitos primavera	Función de control de temperatura del aceite	4	10 - 30
Camembert/queso	Función de control de temperatura del aceite	3	10 - 15
Función Calentar / Conservar caliente			
Verduras congeladas con salsa de nata, p. ej. espinacas a la crema**	Función de sensor de cocción	100 °C (212°F)	15 - 20
Función Hervir			
Verduras congeladas, p. ej. ejotes**	Función de sensor de cocción	100 °C (212°F)	15 - 30
Función Freír con abundante aceite			
Papas fritas congeladas***	Función de sensor de cocción	170 °C (340°F)	4 - 8

** Dar la vuelta con frecuencia.

** Añadir líquido siguiendo las instrucciones del fabricante.

** Calentar el aceite con tapa. Freír sin tapa una porción tras otra (la tabla indica el tiempo por porción).

Otros	Función automática	Nivel de temperatura	Tiempo total de cocción a partir de la señal acústica (min)
Función Freír con poco aceite			
Camembert/queso	Función de control de temperatura del aceite	3	7 - 10
Platos precocinados deshidratados a los que hay que añadir agua, p. ej. pasta	Función de control de temperatura del aceite	1	5 - 10
Crutones	Función de control de temperatura del aceite	3	6 - 10
Almendras/nueces /piñones	Función de control de temperatura del aceite	4	3 - 15
Función Calentar/conservar caliente			
Lata de conserva, p. ej. sopa de goulasch*	Función de sensor de cocción	70 °C (160°F)	10 - 15
Glühwein (vino dulce caliente)**	Función de sensor de cocción	70 °C (160°F)	-
Función Cocción a fuego lento			
Leche**	Función de sensor de cocción	85 °C (185°F)	-

** Introducir el alimento desde el inicio y remover frecuentemente.

** Introducir el alimento desde el inicio.

Preparación y mantenimiento del sensor de temperatura inalámbrico

En este apartado encontrará información sobre:

- Pegar la base de silicona
- Uso del sensor de temperatura inalámbrico
- Limpieza
- Cambiar la batería

Los accesoiros opcionales, como la base de silicona y el sensor de temperatura, pueden adquirirse con posterioridad en comercios especializados o en nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicando la referencia correspondiente:

CA060300	Sensor de temperatura y juego de 5 bases de silicón
00577921	Juego de 5 bases de silicón

Pegar la base de silicona

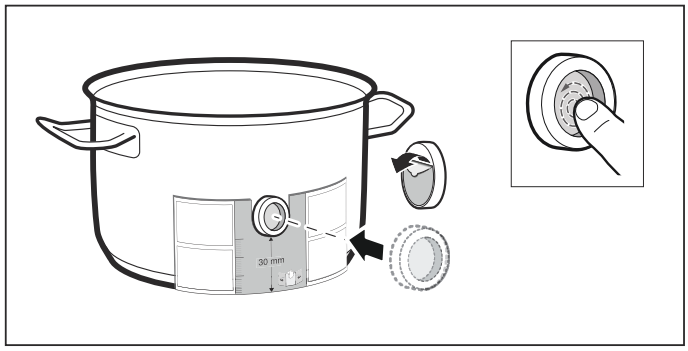
La base de silicón sirve para fijar el sensor de temperatura al recipiente para cocinar.

Si se usa por primera vez una cacerola con la función de control de cocción, debe colocarse la base de silicón.

Proceder como se indica a continuación:

1 La superficie de empalme de la cacerola deberá estar libre de grasa.Limpiar la olla, secarla bien y frotar la zona de pegado, p. ej. con alcohol.

2 Retirar la lámina protectora de la base de silicón. Con la ayuda de la plantilla adjunta, pegar la base de silicón a la altura correspondiente del recipiente.



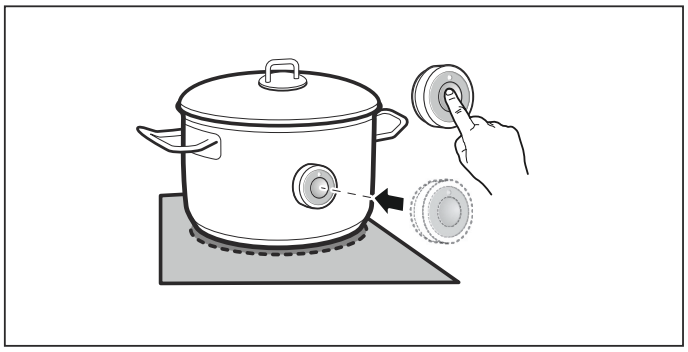
3 Presionar sobre la base de silicón (también sobre la superficie interior).
El pegamento necesita 1 hora para su fijación correcta.Mientras tanto, no utilizar el recipiente y no lavarlo.

Notas

- No dejar a remojar el recipiente con la base de silicón en agua con jabón durante mucho tiempo.
- Si la base de silicón se despega, utilizar una nueva base.

Usar el sensor de temperatura inalámbrico

Fijar el sensor de temperatura sobre la base de silicona de manera que encaje perfectamente.



Notas

- Es posible utilizar hasta tres sensores de temperatura al mismo tiempo.
- Comprobar que la base de silicón está totalmente seca antes de colocar el sensor de temperatura.
- Colocar el recipiente de manera que el sensor de temperatura esté orientado hacia el lateral exterior de la placa de cocción.
- El sensor de temperatura no se debe colocar enfrente de otro recipiente caliente para evitar que se caliente en exceso.
- Retirar el sensor de temperatura del recipiente tras el proceso de cocción. Guardarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Limpiar

El sensor de temperatura inalámbrico no debe lavarse en el lavaplatos.

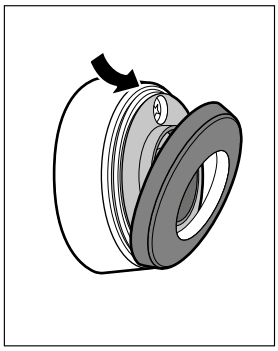
Encontrará información sobre la limpieza del sensor de temperatura en el capítulo

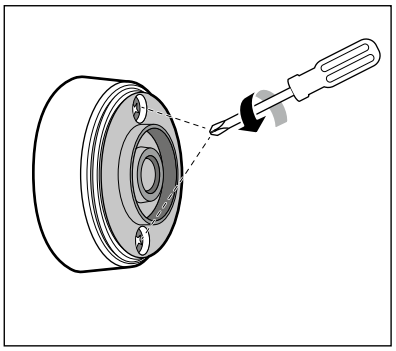
Cambiar la batería

Si se pulsa el símbolo en el sensor de temperatura inalámbrico y no se ilumina el LED es porque la batería se ha agotado.

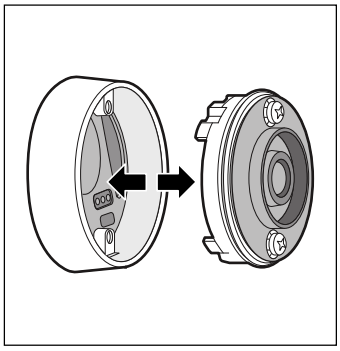
Cómo cambiar la batería:

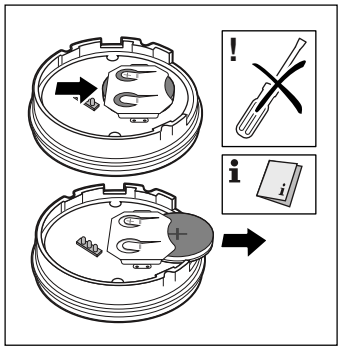
1 Retirar la cubierta de silicón de la parte inferior del electrodoméstico.Quitar los tornillos con un desarmador.





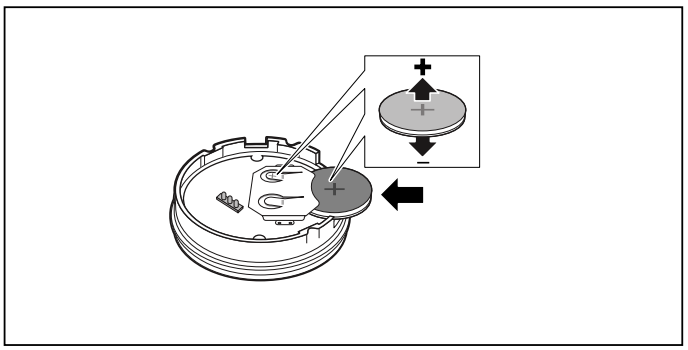
2 Retirar la parte superior de la carcasa. Extraer la batería gastada. Introducir una batería nueva.Prestar atención a la orientación de los polos.



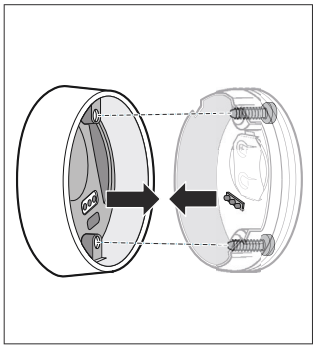


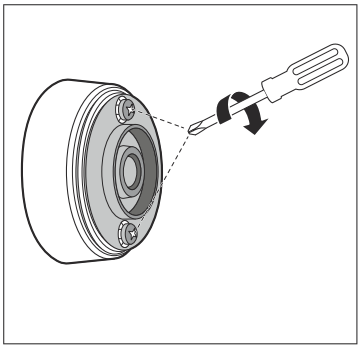
ATENCION

No usar objetos metálicos para quitar la batería. No tocar los contactos.

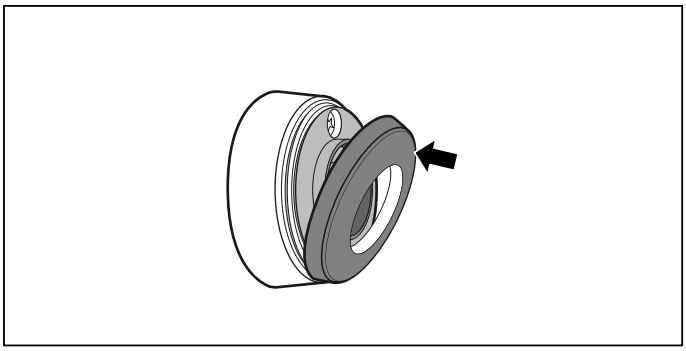


3 Volver a unir la parte superior y la inferior de la carcasa. Alinear correctamente las clavija de contacto.





4 Colocar de nuevo la cubierta de silicón en la parte inferior de la carcasa del sensor de temperatura.



Nota: Utilizar solo baterías de alta calidad de tipo CR2032. Son más duraderas.

Declaración de conformidad

Por la presente, Gaggenau Hausgeräte GmbH certifica que el aparato con la funcionalidad de sensor de temperatura inalámbrico cumple con los requisitos básicos y las disposiciones generales básicas estipulados en la Directiva 1999/5/CE.

Encontrará una declaración de conformidad con la directiva R&TTE detallada en www.gaggenau.com, en la página del producto correspondiente a su aparato, dentro de la sección de documentos adicionales.

Los logos y marca Bluetooth® son marcas registradas propiedad de Bluetooth SIG, Inc. y cualquier uso de dichas marcas por Gaggenau Hausgeräte GmbH están bajo su licencia. Otras marcas y nombres comerciales son de sus respectivos propietarios.

Bloqueo para niños

Puede usar el bloqueo para niños, a fin de evitar que estos enciendan la placa de manera accidental.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: retirar el botón Twist de la placa de cocción. Suena un aviso. El display 🔒 se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: colocar el botón Twist sobre el mando Twist-Pad.

Nota: Si la placa de cocción está encendida cuando se retira el botón Twist, primero se activa la protección para la limpieza del display.Si en los 10 minutos siguientes no se ha vuelto a colocar el botón Twist, la placa de cocción se desconecta y se activa el seguro para niños.

Protección para limpieza del display

Si se limpia el panel de controles mientras la placa de cocción está encendida, los ajustes podrían modificarse. Para evitarlo, la placa de cocción dispone de una función para bloquear el panel de controles para su limpieza.

Activar: Retirar el botón giratorio.
Suena un aviso. El display y los ajustes de la placa de cocción parpadean. El proceso de calentamiento se interrumpe. Si se programa un tiempo de cocción automático, este se detiene. El panel de controles queda bloqueado durante 10 min.
Ahora se puede limpiar la superficie del panel de controles sin riesgo de modificar los ajustes.

Desactivar: Durante los siguientes 10 min volver a colocar el botón giratorio.
El panel de controles está desbloqueado. La placa de cocción continúa calentándose con los ajustes anteriores.
Para desactivar la función antes de tiempo, volver a colocar el botón giratorio (Twist) antes de que transcurran 10 min.

Desconexión automática

Cuando una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la Desconexión de seguridad automática.

La zona de cocción deja de calentar. Suena una señal y en el display de la zona de cocción aparece el indicador de calor residual h o H.

La zona de cocción puede volver a seleccionarse y configurarse en cualquier momento.

Si se activa la Desconexión automática de seguridad, esta se rige por el nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Ajustes básicos

Display	Funcionamiento
	Tonos de aviso
	ON Todos los avisos están conectados.*
c 1	OFF La mayoría de los avisos están desconectados.
	Tiempo de selección de la zona de cocción
	5 La zona de cocción permanece seleccionada durante 5 segundos.
	10 La zona de cocción permanece seleccionada durante 10 segundos.*
	15 La zona de cocción permanece seleccionada durante 15 segundos.
c2	OFF Ilimitado: la última zona de cocción programada permanece seleccionada.
	Función Power-Management.Limitar la potencia total de la placa de cocción
	0 Desactivado.*
	1 .0 1000 W. Potencia mínima.
	1. 5 1500 W.
	2 .0 2000 W.
	...
c3	9. 0 9000 W. Potencia máxima de la placa de cocción.
	Restablecer ajustes de fábrica
	OFF Conservar los ajustes personales.*
c4	ON Restablecer ajustes de fábrica.
	Función de sensor de cocción
	Conectar el sensor de temperatura con la placa de cocción
	Ajuste según la altura sobre el nivel del mar:
	1 - 2 Reducción
	3 Ajuste básico
c5	4 - 9 Ampliación
	Recipientes para cocinar, comprobar el resultado del proceso de cocción
	0 No adecuado
	1 No óptimo
c7	2 Adecuado

*Ajuste de fábrica

Acceder a los ajustes básicos:

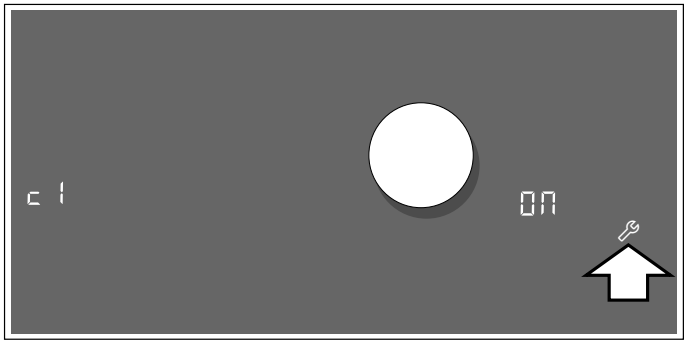
La placa de cocción debe estar apagada.

1 Encender la placa de cocción.

2 En los siguientes 10 s, pulsar el símbolo 🔧.
Las primeras cuatro indicaciones muestran la información del producto. Girar el botón Twist para ver cada información de forma individual.

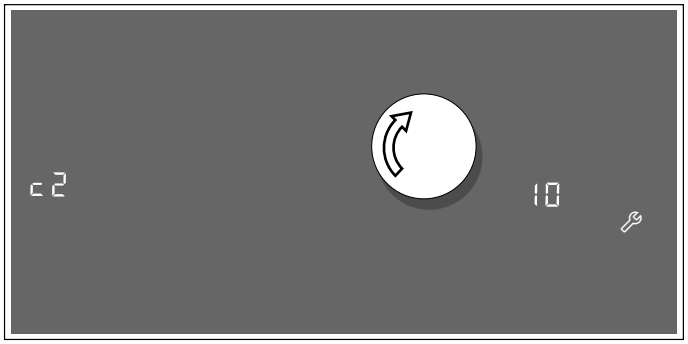
Información del producto	Display
Índice del Servicio Técnico (KI)	01
Número FD	Fd
Número FD 1	95.
Número FD 2	0.5

3 Al tocar de nuevo el símbolo 🔧 se accede a los ajustes básicos.
En las indicaciones se iluminan c 1 y on como ajuste predeterminado.



4 Tocar varias veces el símbolo 🔧 hasta que aparezca la función deseada.

5 A continuación seleccionar el ajuste deseado con el botón Twist.



6 Pulsar el símbolo 🔧 durante al menos 4 segundos.

Se han guardado los ajustes.

Salir de los ajustes básicos

Apague la placa de cocción con el interruptor principal.

Prueba de la vajilla

Con esta función se puede comprobar la rapidez y calidad del proceso de cocción, en función del recipiente.

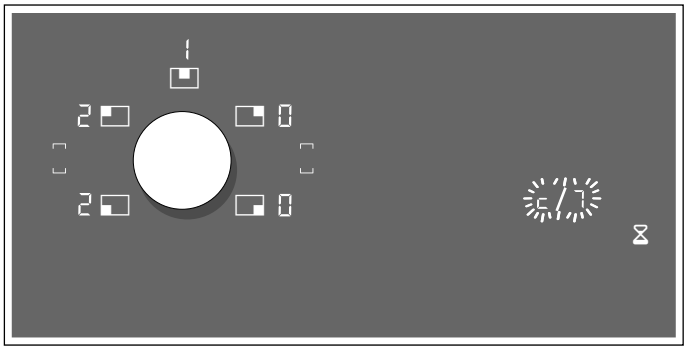
El resultado obtenido es una referencia y dependerá de las propiedades del recipiente y la zona de cocción donde se coloque.

1 Colocar el recipiente para cocinar frío con aproximadamente 200 ml de agua en el centro de la zona de cocción que mejor se adecúe al diámetro de la base del recipiente.

2 Acceder a los ajustes básicos y seleccionar el ajuste c 7.

3 Tocar la zona de programación. En el display de las zonas de cocción parpadea –.
La función está activada.

Transcurridos 10 segundos, en el display de las zonas de cocción aparece el resultado de la calidad y rapidez del proceso de cocción.



Comprobar el resultado con la siguiente tabla:

Resultado	
0	El recipiente no es adecuado para la zona de cocción y no será calentado.*
1	El recipiente se calentará más lentamente de lo esperado y el resultado del proceso de cocción no será óptimo.*
2	El recipiente se calentará convenientemente y el resultado del proceso de cocción será adecuado.

* En caso de disponer de una zona de cocción más pequeña volver a comprobar el recipiente en esa zona de cocción.

Para volver a activar la función pulsar la zona de programación.

Notas

– Si la zona de cocción utilizada es mucho menor que el diámetro del recipiente es posible que se caliente solo la zona central del mismo y los resultados de cocción pueden no ser óptimos o adecuados.

- En el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"* hay información relativa a esta función.
- En el capítulo hay información relativa al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente

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.

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 amoniaco 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. 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.	Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. 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.
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 pueden rayar la superficie.

Botón Twist

Para limpiar el botón Twist se recomienda el uso de agua templada con un poco de jabón. No utilizar productos de limpieza abrasivos o corrosivos. No limpiar el botón Twist en el lavavajillas o con agua de la llave ya que podría dañarse.

Sensor de temperatura inalámbrico

Sensor de temperatura

Limpiar con un trapo húmedo. No lavar nunca en el lavaplatos ni mojar.

Cuando no se esté utilizando el sensor de temperatura, retirarlo del recipiente y conservarlo en un lugar limpio, seguro y alejado de fuentes de calor.

Base de silicón

Limpiar y secar antes de colocar el sensor de temperatura. Puede lavarse en el lavavajillas.

Nota: No dejar remojar el recipiente con la base de silicón en agua con jabón durante mucho tiempo.

Ventana del sensor de temperatura

La ventana del sensor de temperatura debe estar siempre limpia y seca. Proceder de la siguiente manera:

- Eliminar regularmente la suciedad y las manchas de grasa.
- Limpiar con un trapo o cotonete y limpiacristales.

Notas

– No utilizar objetos duros y rugosos, como cepillos de cerdas o estropajos, ni agentes abrasivos como productos para limpiar las placas.

– Evitar tocar la ventana del sensor de temperatura inalámbrico con los dedos para no ensuciarla ni rayarla.

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 y respuestas frecuentes (FAQ)

Uso

¿Por qué la placa de cocción no se enciende y el símbolo del seguro para niños está iluminado?

El seguro para niños está activado. Situar el botón Twist sobre el mando Twist-Pad.

En el capítulo ⟶ *"Bloqueo para niños"* hay información relativa a esta función.

¿Por qué se escucha un tono de aviso?

Limpiar posibles líquidos o restos de alimentos de la superficie del panel de control. Retirar cualquier objeto que esté sobre el panel de control.

Las instrucciones para desactivar el tono de aviso aparecen en el capítulo ⟶ *"Ajustes básicos"*

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, forman parte de la tecnología de inducción y 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 introduce 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.

Recipientes para cocinar

¿Qué recipiente es adecuado para la placa de inducción?

En el capítulo hay información referente al tipo de recipientes adecuados para inducción.

¿Por qué no calienta la zona de cocción y parpadea el nivel de potencia?

La zona de cocción sobre la que está puesto el recipiente no está encendida.

Asegurarse de que la zona de cocción donde se ha colocado el recipiente esté encendida.

El recipiente es demasiado pequeño para la zona encendida o no es apropiado para inducción.

Asegurarse de que el recipiente para cocinar sea adecuado para inducción y de que esté posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. En los capítulos , y hay información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente para cocinar.

Recipientes para cocinar

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

El recipiente es demasiado pequeño para la zona encendida o no es apropiado para inducción.

Asegurarse de que el recipiente para cocinar sea adecuado para inducción y de que esté posicionado en la zona que mejor se ajusta a su tamaño. En los capítulos , ⟶ *"Función Flex"* y ⟶ *"Función de transferencia"* hay información referente al tipo, tamaño y posicionamiento del recipiente para cocinar.

¿Cómo se activan las zonas de cocción dobles y triples?

Estas zonas pueden reconocer recipientes para cocinar de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente para cocinar, la zona de cocción se adapta automáticamente, activándose la zona simple, doble o triple y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Se recomienda usar recipientes para cocinar que correspondan, en la medida de lo posible, con la zona de cocción y con una base completamente ferromagnética. En el capítulo hay información referente al tipo de recipientes para cocinar adecuados para inducción.

Limpieza

¿Cómo debo limpiar la placa de cocción?

Para un resultado óptimo utilizar detergentes especialmente recomendados para vitrocerámicas. Se recomienda evitar detergentes en polvo, detergentes para lavavajillas (concentrados) o estropajos abrasivos.

En el capítulo hay más información referente a la limpieza y mantenimiento de la placa de cocción.

¿Qué hacer en caso de falla?

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.

Display	Posible causa	Solución del problema
ninguno	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido.	Comprobar con ayuda de otros aparatos 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 según al diagrama de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Suena un aviso	El panel de contoles está húmedo o está cubierto por algún objeto.	Secar la zona del panel de controles o retirar el objeto.
F2 / E8207	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. A continuación, presionar cualquier símbolo de la superficie de cocción.
F4 / E8208	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	
F5 + nivel de potencia y tono de aviso	Hay una olla caliente en la zona del panel de controles. El sistema electrónico corre peligro de sobrecalentarse.	Retirar dicho recipiente.La indicación de falla se apaga poco después. Se puede seguir cocinando.
F5 y tono de aviso	Hay una olla caliente en la zona del panel de controles. La zona de cocción se ha apagado para proteger el sistema electrónico.	Retirar dicho recipiente.Esperar unos segundos. Tocar cualquier área del panel de control.En cuanto se apague la indicación de falla se puede seguir cocinando.
F1 / F6	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la superficie de trabajo.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla.
F8	La zona de cocción ha estado en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado de forma ininterrumpida.	Se ha activado la desconexión automática de seguridad. Ver capítulo ⟶ *"Desconexión automática"*
F9	La función Flex no se puede activar.	Confirmar el indicador de avería pulsando cualquier sensor táctil. Se puede cocinar con normalidad con el resto de las zonas de cocción. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E8202	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado y se ha apagado la zona de cocción.	Esperar a que el sensor de temperatura se haya enfriado lo suficiente y volver a activar la función.
E8203	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado y se han apagado todas las zonas de cocción.	Cuando no se utilice el sensor de temperatura, retirarlo del recipiente y mantenerlo alejado de otras zonas de cocción o fuentes de calor. Volver a encender las zonas de cocción.
E8204	Se ha agotado la batería del sensor de temperatura.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería».
E8205	El sensor de temperatura ha perdido la conexión.	Desactivar la función y volver a activarla.
E8206	El Sensor de cocción está roto/deteriorado.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de control.

Display	Posible causa	Solución del problema
El display del sensor de temperatura no se ilumina.	El sensor de temperatura no reacciona, el display no se ilumina.	Cambiar la batería 3V CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería». Si sigue sin reaccionar, presionar el botón del sensor de temperatura durante 8 s y conectar de nuevo el sensor de temperatura con la zona de cocción. Si el problema persiste, avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
El indicador del sensor de temperatura parpadea dos veces.	El sensor de temperatura se está quedando sin batería. El siguiente proceso de cocción puede interrumpirse debido a que la batería se ha descargado.	Cambiar la batería tipo moneda de 3V No. CR2032. Consultar la sección «Cambiar la batería».
El indicador del sensor de temperatura parpadea tres veces.	El sensor de temperatura ha perdido la conexión.	Presionar el botón del sensor de temperatura durante 8 s y conectar de nuevo el sensor de temperatura con la zona de cocción.
E9000 E9010	La corriente eléctrica es incorrecta, está fuera de los rangos normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con la compañía de luz.
U400	La superficie de cocción no está bien conectada	Desconectar la superficie de cocción de la red eléctrica. Comprobar que se haya conectado de acuerdo al diagrama de conexiones.
dE	El modo Demo está activado	Desconectar la superficie de cocción de la red eléctrica. Esperar 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. En los siguientes 3 minutos presionar cualquier área del panel de control.El modo Demo está desactivado.
No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de control.		

Notas

- Si en el display aparece E, mantener pulsado el sensor de la zona de cocción correspondiente para poder leer el código de la avería.
- Si el código de la avería no aparece especificado en la tabla, desconectar la placa de cocción de la red eléctrica, esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo. Si el display muestra de nuevo lo mismo, avisar al Servicio de Asistencia Técnica e indicar el código de avería exacto.

Servicio de atención al cliente

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

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

Nº E.	**Nº FD.**

Servicio de atención al cliente ☏

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

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436
toll-free

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

Gaggenau
BSH Home Appliance Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1.877.442.4436
USA
www.gaggenau-usa.com

© 2015 BSH Home Appliances

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

9001096140 en-us, es-mx, fr-ca (960310)

GAGGENAU