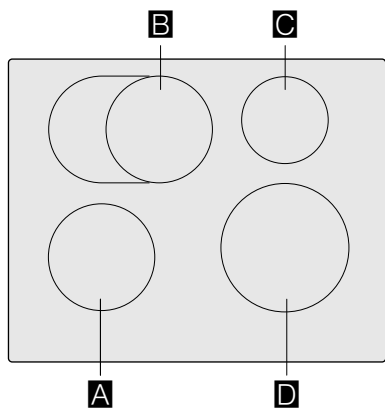




Gaggenau
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

CI 261

Kookplaat
Piano di cottura



		g^*	b^*	
A	Ø 18	1.800 W	3.100 W	
B	Ø 18/28		1.800 W	3.100 W
			2.000 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W	
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W	

*  IEC 60335-2-6

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	4
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	5
Oorzaken van schade	7
Overzicht	7
Milieubescherming	8
Tips om energie te besparen	8
Milieuvriendelijk afvoeren	8
Koken met inductie	8
Voordelen bij koken met inductie	8
Pannen	8
Het apparaat leren kennen	10
Het bedieningspaneel	10
De kookzones	10
Restwarmte-indicatie	11
Apparaat bedienen	11
Kookplaat in- en uitschakelen	11
Kookzone instellen	11
Kookadvies	12
Timerfuncties	15
Automatische kooktijd	15
De kookwekker	15
Boosterfunctie voor pannen	16
Activeren	16
Deactiveren	16
Kinderslot	16
Kinderslot activeren en deactiveren	16
Automatisch kinderslot	16
Display-reinigingsbescherming	17
Automatische veiligheidsuitschakeling	17
Basisinstellingen	18
Zo komt u bij de basisinstellingen:	19
Kookgerei-test	20
Power-Manager	20
Reinigen	21
Kookplaat	21
Omlijsting van de kookplaat	21

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)	22
Wat te doen bij storingen?	23
Servicedienst	24
Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.)	24

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

⚠ Bestemming van het apparaat

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

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

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

Gebruik uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kinderalies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kinderalies kunnen tot ongevallen leiden.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

Draagt u een actief geïmplanteerd medisch apparaat (bijv. een pacemaker of defibrillator), ga dan na of uw arts voldoet aan de richtlijn 90/385/EWG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 20 juni 1990 evenals DIN EN 45502-2-1 en DIN EN 45502-2-2 en dat het apparaat conform VDE-AR-E 2750-10 gekozen, geïmplanteerd en geprogrammeerd is. Is aan deze voorwaarden voldaan en worden bovendien non-ferro pannen met non-ferro handgrepen gebruikt, dan kan deze inductiekookplaat - als het op de juiste manier gebeurt - zonder bezwaar worden gebruikt.

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

⚠ Waarschuwing – Storingsgevaar!

Deze kookplaat beschikt aan de onderkant over een ventilator. Bevindt zich onder de kookplaat een lade, bewaar daar dan geen kleine of scherpe voorwerpen, geen papier en geen theedoeken. Deze kunnen aangezogen worden en de ventilator beschadigen of de koeling belemmeren.

Tussen de inhoud van de lade en de ventilator-ingang moet een minimale afstand van 2 cm worden aangehouden.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

Overzicht

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

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak
	Ruwe pannenbodems maken krassen op de kookplaat	Controleer het kookgerei
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten
	Slijtage door het kookgerei	Til de pannen op wanneer u ze verplaatst.
Defecten	Suiker, sterk suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper

Milieubescherming

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de besparing van energie en de afvoer van het apparaat.

Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannefabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitamines en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

Koken met inductie

Voordelen bij koken met inductie

Koken met inductie is radicaal anders dan gebruikelijk, de warmte ontstaat direct in het kookgerei. Dit biedt vele voordelen:

- Tijdsbesparing bij het koken en bakken.
- Besparing van energie.
- Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden. Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel in.
- Warmteregeling en veiligheid: de kookplaat verhoogt of verlaagt de toevoer van warmte altijd direct na de bediening. Neemt u het kookgerei van de kookzone, dan wordt de warmtetoevoer direct onderbroken door de kookzone met inductie, zonder dat deze eerst is uitgeschakeld.

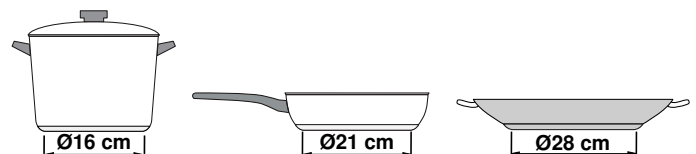
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

- kookgerei van geëmailleerd staal
- kookgerei van gietijzer
- speciaal kookgerei van roestvrij staal dat geschikt is voor inductie.

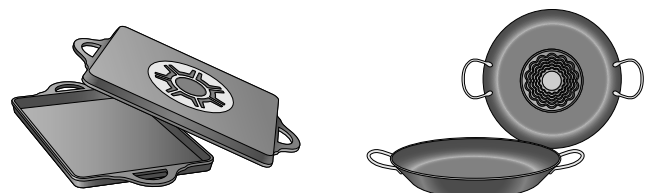
In het hoofdstuk → "Kookgerei-test" kunt u lezen of het kookgerei geschikt is voor inductie.

Voor een goed bereidingsresultaat dient het ferromagnetische gebied van de bodem van de pan overeen te komen met de grootte van de kookzone. Wordt het kookgerei niet herkend op een kookzone, probeer er dan een met een kleinere diameter.

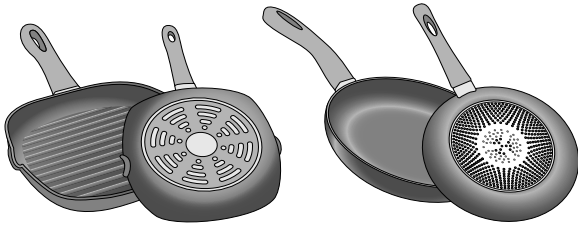


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- Is de bodem van het kookgerei slechts gedeeltelijk ferromagnetisch, dan wordt alleen het ferromagnetische oppervlak heet. Hierdoor wordt de warmte mogelijk niet gelijkmatig verdeeld. De temperatuur van het niet-ferromagnetische gebied kan dan te laag zijn om te koken.



- Bestaat het materiaal van de bodem van het kookgerei deels uit aluminium, dan is het ferromagnetische oppervlak ook kleiner. Mogelijk worden dit niet warm genoeg of zelfs helemaal niet herkend.



Herkenning van de pan

Elke kookzone heeft een ondergrens voor de herkenning van de pan. Deze is afhankelijk van de ferromagnetische diameter en het materiaal van de bodem. Daarom dient u altijd de kookzone te gebruiken die het beste past bij de diameter van de pannenbodem.

Niet geschikte pannen

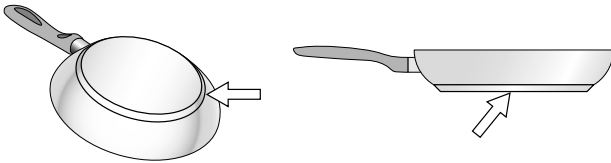
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Eigenschappen van de bodem van het kookgerei

Het bereidingsresultaat kan worden beïnvloed door de kwaliteit van pannenbodem. Gebruik pannen waarvan het materiaal de warmte gelijkmatig in de pan verdeelt, bijv. pannen met "sandwich-bodems" van roestvrij staal. Daarmee wordt tijd en energie bespaard.

Gebruik kookgerei met vlakke bodems. Ongelijke bodems hebben invloed op de warmtetoever.



Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

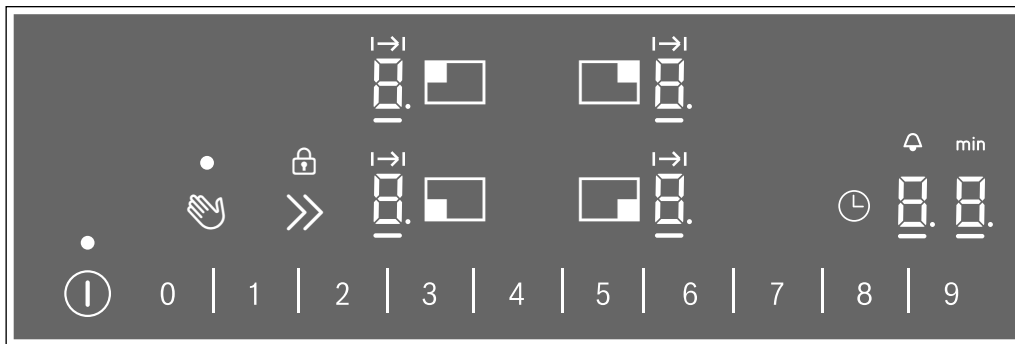
Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Het apparaat leren kennen

Informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones vindt u in

Aanwijzing: : Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken	
ⓘ	Hoofdschakelaar
☐☐	Keuze kookzone
0 1 1 2 1 3...	Instelgebied
☞	Display-reinigingsbescherming / Kinderslot
☞☞	Booster-functie
⌚	Timer-functie

Indicaties	
0	Gebruikstoestand
1-9	Kookstanden
00	Timer-functie
☞	Display-reinigingsbescherming
b	Booster-functie
⌚	Automatische kooktijd
H/h	Restwarmte-indicatie
🔔	Kookwekker
min	Tijdsweergave

Bedieningsvlakken

Raakt u een symbool aan, dan wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg ervoor dat er geen pannen in de buurt van indicaties en sensoren komen. De elektronica kan dan oververhit raken.

De kookzones

Kookzones

- | | | |
|---|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ○ | Eenvoudige kookzone | Gebruik kookgerei dat de juiste afmetingen heeft. |
| ☐ | Braadzone | Wanneer er kookgerei wordt gebruikt waarvan de bodem geschikt is voor de buitenste zone, schakelt de kookzone automatisch ook in. |

Alleen kookgerei gebruiken dat geschikt is voor inductiekoken, zie de paragraaf → "Koken met inductie"

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Hiermee wordt aangegeven dat een kookzone nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang de restwarmte-indicatie verlicht is.

Afhankelijk van de hoogte van de restwarmte wordt het volgende weergegeven:

- Indicatie H : hoge temperatuur
- Indicatie h : lage temperatuur

Wanneer u de pan tijdens het koken van de kookzone neemt, knippen of afwisselen de restwarmte-indicatie en de gekozen kookstand.



Is de kookzone uitgeschakeld, dan is restwarmte-indicatie verlicht. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, blijft de restwarmte-indicatie verlicht zolang de kookzone nog warm is.


Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk kunt u lezen hoe u een kookzone instelt. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. De indicaties van de hoofdschakelaar en de kookzone-indicaties  zijn verlicht. De kookplaat is bedrijfsklaar.

Uitschakelen: het symbool  aanraken tot de indicatie verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

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

Kookzone instellen

De gewenste kookstand instellen met de symbolen **1** tot **9**.

Kookstand **1** = laagste stand

Kookstand **9** = hoogste stand




Elke kookstand heeft een tussenstand. De tussenstand is in het instelgebied weergegeven met het symbool **I**. Op het display van de kookzone wordt de tussenstand weergegeven met een punt.

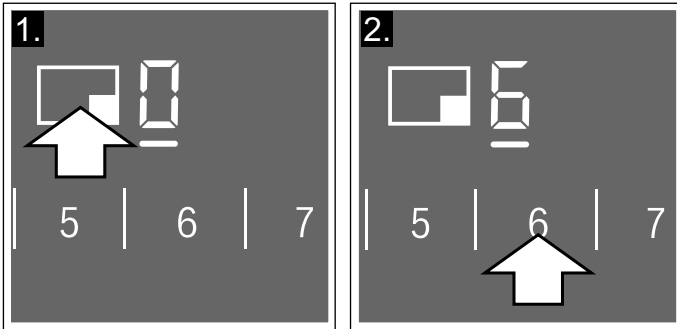
Aanwijzingen

- Om de gevoelige onderdelen van het apparaat te beschermen tegen oververhitting of elektrische overbelasting, kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.
- Om geluidshinder van het apparaat te voorkomen kan het vermogen van de kookplaat voor korte tijd worden teruggebracht.

Kookzone en kookstand kiezen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Het symbool  van de gewenste kookzone aanraken.
De indicatie  en het symbool  hieronder lichten op.
- 2 Kies vervolgens in het instelgebied de gewenste kookstand.




De kookstand is ingesteld.

Kookstand wijzigen

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

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en stel af op  in de programmeerzone. De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

Aanwijzingen

- Als er geen pan op de inductiekookzone wordt geplaatst, gaat de geselecteerde vermogensstand knipperen. Na een tijdje wordt de kookzone uitgeschakeld.
- Als er een pan op de kookzone staat voordat de plaat wordt ingeschakeld, zal deze worden gedetecteerd binnen 20 seconden na het indrukken van de hoofdschakelaar en zal de kookzone automatisch worden geselecteerd. Selecteer, zodra deze is gedetecteerd, de vermogensstand binnen 20 seconden, anders wordt de kookzone uitgeschakeld.
Ook al worden er meerdere pannen geplaatst, bij het inschakelen van de kookplaat wordt er maar één gedetecteerd.

Kookadvies

Advies

- Bij het warm maken van puree, crèmesoepen en dikvloeibare sauzen regelmatig roeren.
- Voor het voorverwarmen kookstand 8 - 9 instellen.
- Bij de bereiding met deksel de kookstand terugschakelen, zodra er tussen deksel en kookgerei stoom vrijkomt. Voor een goed bereidingsresultaat is geen stoom nodig.
- Na de bereiding het kookgerei tot het opdienen gesloten houden.
- Voor het koken met de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.
- De gerechten niet te lang laten koken of bakken, om de voedingswaarde te behouden. Met de kookwekker kan de optimale bereidingstijd worden ingesteld.
- Voor een gezonder bereidingsresultaat dient rokende olie te worden voorkomen.
- Voor een bruine kleur van de gerechten deze na elkaar klaarmaken in kleine porties.
- Kookgerei kan tijdens de bereiding hoge temperaturen bereiken. Het gebruik van pannenlappen is aan te bevelen.
- Adviezen voor energie-efficiënt koken vindt u in het hoofdstuk → "*Milieubescherming*"

Bereidingstabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke kookstand geschikt is. De bereidingstijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten variëren.

	Kookstand	Bereidings- tijd (min.)
Smelten		
Chocolade, couverture	1 - 1.	-
Boter, honing, gelatine	1 - 2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1. - 2	-
Melk*	1. - 2.	-
Worstjes in water verwarmen*	3 - 4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	3 - 4	15 - 25
Goulash, diepvries	3 - 4	35 - 55
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Aardappelballetjes*	4. - 5.	20 - 30
Vis*	4 - 5	10 - 15
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1 - 2	3 - 6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus, hollandaisesaus	3 - 4	8 - 12
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2. - 3.	15 - 30
Rijstepap***	2 - 3	30 - 40
Aardappels in de schil	4. - 5.	25 - 35
Gekookte aardappels	4. - 5.	15 - 30
Deegwaren, pasta*	6 - 7	6 - 10
Eenpansgerecht	3. - 4.	120 - 180
Soepen	3. - 4.	15 - 60
Groente	2. - 3.	10 - 20
Groente, diepvries	3. - 4.	7 - 20
Garen in de snelkookpan	4. - 5.	-
Stoven		
Rollades	4 - 5	50 - 65
Stoofvlees	4 - 5	60 - 100
Goulash***	3 - 4	50 - 60

* Zonder deksel

** Herhaaldelijk keren

***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.

	Kookstand	Bereidings- tijd (min.)
Stoven / braden met weinig olie*		
Schnitzel, on/gepaneerd	6 - 7	6 - 10
Schnitzel, diepvries	6 - 7	6 - 12
Kotelet, on/gepaneerd**	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm dik)	7 - 8	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)**	5 - 6	10 - 20
Borst van gevogelte, diepvries***	5 - 6	10 - 30
Gehaktballen (3 cm dik)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm dik)**	6 - 7	10 - 20
Vis en visfilet, ongepaneerd	5 - 6	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd	6 - 7	8 - 20
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6 - 7	8 - 15
Scampi, garnalen	7 - 8	4 - 10
Sauteren van groente en paddenstoelen, vers	7 - 8	10 - 20
Pangerechten, groente, vlees in reepjes op Aziatische wijze	7 - 8	15 - 20
Diepvriesgerecht, bijv. pangerechten	6 - 7	6 - 10
Pannenkoeken (na elkaar gaar bakken)	6. - 7.	-
Omelet (na elkaar bakken)	3. - 4.	3 - 10
Spiegelei	5 - 6	3 - 6
Frituren* (150-200 g per portie in 1-2 l olie, per portie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8 - 9	-
Kroketten, diepvries	7 - 8	-
Vlees, bijv. stukken kip	6 - 7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6 - 7	-
Groente, paddenstoelen gepaneerd of in bierdeeg, tempura	6 - 7	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4 - 5	-
* Zonder deksel		
** Herhaaldelijk keren		
***Voorverwarmen op kookstand 8 - 8.		

Timerfuncties




Uw kookplaat beschikt over twee timer-functies:

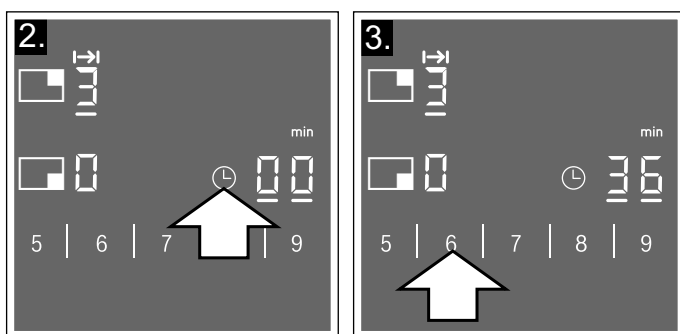
- Automatische kooktijd
- Kookwekker

Automatische kooktijd

De kookzone schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

Zo stelt u in:


- 1 De kookzone en de gewenste kookstand kiezen.
- 2 Raak het symbool  aan. In de indicatie van de kookzone is  verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.
- 3 Binnen de volgende 10 seconden in het instelgebied de gewenste kooktijd instellen.




Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.


Aanwijzing: Voor alle kookzones kan automatisch dezelfde bereidingstijd worden ingesteld. De ingestelde tijd loopt voor elk van beide kookzones onafhankelijk af. In de paragraaf → "Basisinstellingen" vindt u informatie over de manier waarop de bereidingstijd automatisch kan worden geprogrammeerd.


Tijd veranderen of wissen

Kies de kookzone en raak vervolgens het symbool  aan.


De kooktijd in het instelgebied wijzigen of op  zetten om de kooktijd te wissen.

Na het verstrijken van de tijd

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie licht  10 seconden lang op.

Als op het symbool  wordt gedrukt, gaan de indicators uit en stopt het akoestische signaal.

Aanwijzingen




- Is er een kooktijd voor meerdere kookzones geprogrammeerd, dan verschijnt altijd de tijdsopgave van de gekozen kookzone in de timer-indicatie.
- Voor het opvragen van de resterende kooktijd de betreffende kookzone kiezen.
- U kunt een kooktijd tot  99 minuten instellen.

De kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen.



Hij functioneert onafhankelijk van de kookzones en andere instellingen. Deze functie schakelt een kookzone niet automatisch uit.


Programmeren

- 1 Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicatie  oplicht. Op het display van de tijdprogrammeerfunctie verschijnt .
- 2 De gewenste tijd instellen met de toetsen **0** tot **9**.



Na enkele seconden begint de tijd af te lopen.


Tijd veranderen of wissen

Druk meerdere keren op het symbool  tot de indicatie  oplicht.

De tijd in het instelgebied aanpassen of op  zetten om de kookwekker te beëindigen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

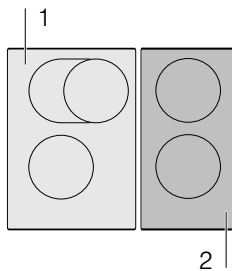
Er klinkt een signaal. Op het display van de tijdprogrammeerfunctie knippert  en de indicatie  licht op. Na 10 seconden schakelen de indicaties uit.

Door op het symbool  te drukken, schakelen de indicaties uit en verdwijnt het signaal.

Boosterfunctie voor pannen

Met deze functie worden grote hoeveelheden nog sneller verwarmd dan met de vermogensstand **9**. De booster-functie voor kookpannen verhoogt gedurende korte tijd de hoogste stand van de gekozen kookzone.

Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor een kookzone wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is (zie Afb.). Anders knipperen **b** en **9** in de indicatie van de gekozen kookzone; vervolgens wordt automatisch de kookstand **9** ingesteld zonder de functie te activeren.



Activeren

- 1 Kies de kookzone.
- 2 Symbool **>>** aanraken.
De indicatie **b** licht op.

De functie is geactiveerd.

Deactiveren

- 1 Kies de kookzone.
- 2 Symbool **>>** aanraken.
De indicatie **b** verdwijnt en de kookzone schakelt terug naar de kookstand **9**.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de booster-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

Kinderslot

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

Kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: het symbool **👉** ca. 4 seconden lang aanraken. De indicatie **🔒** is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: het symbool **👉** ca. 4 seconden lang aanraken. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgeschakeld.



In- en uitschakelen

In het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*" kunt u lezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Display-reinigingsbescherming

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen kan het bedieningspaneel voor reinigingsdoeleinden worden geblokkeerd.

Inschakelen: raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal en de indicatie boven het symbool  licht op. Het bedieningspaneel is gedurende 35 seconden geblokkeerd. U kunt over het oppervlak van het bedieningspaneel wrijven zonder de instellingen te veranderen.

Deactiveren: na 35 seconden wordt het bedieningspaneel gedeblokkeerd. De indicatie boven het symbool  verdwijnt. Om de functie voortijdig op te heffen het symbool  aanraken.

Aanwijzingen

- 30 seconden na activering klinkt een signaal. Hiermee wordt aangegeven dat de functie spoedig beëindigd is.
- De reinigingsblokkering heeft geen invloed op de hoofdschakelaar. De kookplaat kan op elk moment worden uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Wanneer een kookzone langere tijd in gebruik is en er geen instellingen gewijzigd zijn, wordt de automatische veiligheidsuitschakeling geactiveerd.

De kookzone warmt niet meer op. In de kookzone-indicatie van de kookzone knipperen afwisselend F , B en de restwarmte-indicatie h of H .

Wordt een willekeurig symbool aangeraakt, dan schakelt de indicatie uit. De kookzone kan nu opnieuw worden ingesteld.


Het tijdstip van de automatische veiligheidsuitschakeling is afhankelijk van de ingestelde kookstand (na 1 tot 10 uur).


Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over verschillende basisinstellingen. Deze basisinstellingen kunnen aan uw persoonlijke behoeften worden aangepast.

Indicatie	Funcie
	Kinderslot
	0 Handmatig*.
	1 Automatisch.
c 1	2 Functie gedeactiveerd.
	Geluidssignalen
	0 Bevestigings- en foutsignaal zijn uitgeschakeld.
	1 Alleen het foutsignaal is ingeschakeld.
	2 Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld.
c 2	3 Alle geluidssignalen zijn ingeschakeld.*
	Automatische programmering van de bereidingstijd
	00 Uitgeschakeld.*
c 5	0 1-99 Tijd tot de automatische uitschakeling.
	Duur van het geluidssignaal van de timer-functie
	1 10 seconden.*
	2 30 seconden.
c 6	3 1 minuut.
	Power-management functie. Totale vermogen van de kookplaat begrenzen De beschikbare instellingen zijn afhankelijk van het maximale vermogen van de kookplaat.
	0 Gedeactiveerd. Maximaal vermogen van de kookplaat. */**
	1 1000 W minimaal vermogen.
	1. 1500 W
	...
	3 3000 W aanbevolen voor 13 ampère.
	3. 3500 W aanbevolen voor 16 ampère.
	4 4000 W
	4. 4500 W aanbevolen voor 20 ampère.
	...
c 7	9 of 9. Maximale vermogen van de kookplaat.**
	Keuzetijd van de kookzone
	0 Onbegrensd: de laatst ingestelde kookzone blijft geselecteerd.*
c 9	1 Begrensd: de kookzone blijft slechts enkele seconden lang geselecteerd.
	Kookgerei en resultaat van het bereidingsproces controleren
	0 Niet geschikt
	1 Niet optimaal
c 12	2 Geschikt

Terugzetten naar de standaard instellingen

 Individuele instellingen.*


 Terugzetten naar de fabrieksinstellingen.


* Fabrieksinstelling





**Het maximale vermogen van de kookplaat wordt aangegeven op het typeplaatje.

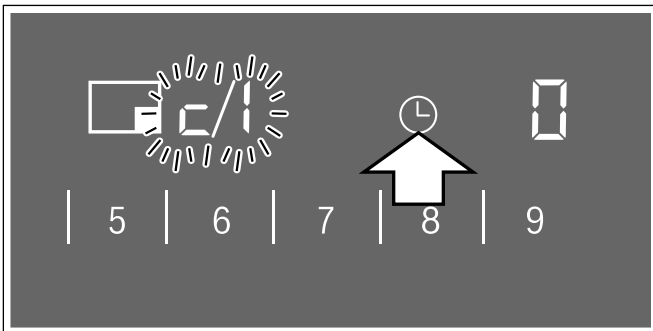
Zo komt u bij de basisinstellingen:


De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

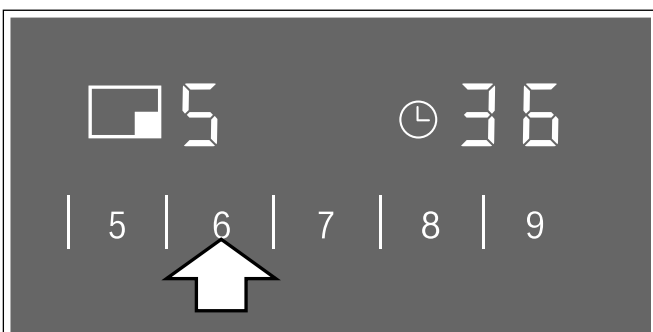
- Schakel de kookplaat in.
- In de volgende 10 seconden het symbool  ca. 4 seconden lang aanraken.
De eerste vier indicaties geven de productinformatie weer. Raak het instelgebied aan, om de afzonderlijke indicaties te kunnen zien.


Productinformatie	Indicatie
Lijst van de Technische Servicedienst (TS)	
Fabricagenummer	<i>Fd</i>
Fabricagenummer 1	<i>95.</i>
Fabricagenummer 2	<i>0.5</i>

- Wanneer u het symbool  opnieuw aanraakt, komt u bij de basisinstellingen.
In de indicaties knipperen  en  afwisselend en  verschijnt als voorinstelling.



- Het symbool  zo vaak aanraken tot de gewenste functie wordt weergegeven.
- Vervolgens in het instelgebied de gewenste instelling kiezen.



- Het symbool  minstens 4 seconden lang aanraken.

De instellingen zijn opgeslagen.

De basisinstellingen verlaten

Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

Kookgerei-test

Met deze functie kunnen de snelheid en kwaliteit van het kookproces afhankelijk van het kookgerei worden gecontroleerd.

Het resultaat is een referentiewaarde en hangt af van de eigenschappen van het kookgerei en de gebruikte kookzone.

- 1 Plaats het onverwarmde kookgerei met ca. 200 ml water in het midden van de kookzone die qua diameter het meest geschikt is voor de bodem ervan.
- 2 Ga naar de basisinstellingen en kies de instelling **1** **2**.
- 3 Raak het instelbereik aan. In de kookzone-indicatie knippert **—**.
De functie is geactiveerd.

Na 10 seconden verschijnt in de kookzone-indicatie het resultaat over de kwaliteit en snelheid van het kookproces.



Controleer het resultaat aan de hand van de volgende tabel:

Resultaat	
	Het kookgerei is niet geschikt voor de kookzone en wordt daarom niet verwarmd.*
	Het kookgerei wordt langzamer warm dan verwacht en het kookproces verloopt niet optimaal.*
	Het kookgerei wordt goed verwarmd en het kookproces verloopt goed.

* Is er een kleinere kookzone aanwezig, test het kookgerei dan nog een keer op de kleinere kookzone.

Raak het instelbereik aan om deze functie weer te activeren.

Aanwijzingen

- Is de gebruikte kookzone veel kleiner dan de diameter van het kookgerei, dan zal waarschijnlijk alleen het midden van de vorm warm worden en kan het resultaat niet zo goed mogelijk of naar tevredenheid uitvallen.
- Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "Basisinstellingen".
- Informatie over het soort, de grootte en de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Koken met inductie".

Power-Manager

Met de functie Power-Manager kan het totale vermogen van de kookplaat worden ingesteld.

De kookplaat is in de fabriek voor ingesteld. Het hoogste vermogen is aangegeven op het typeplaatje. Met de functie Power-Manager kan de waarde volgens de vereisen van de betreffende elektro-installatie worden gewijzigd.

Om deze instelwaarde niet te overschrijden, verdeelt de kookplaat het beschikbare vermogen automatisch over de ingeschakelde kookzones.

Zolang de functie Power-Manager is geactiveerd, kan het vermogen van een kookzone tijdelijk onder de normale waarde vallen. Wordt er een kookzone ingeschakeld en is de vermogensbegrenzing bereikt, dan verschijnt **_** kort in de kookstanden-indicatie. Het apparaat regelt en kiest automatisch een zo hoog mogelijke vermogensstand.

Voor meer informatie over de manier waarop het totale vermogen van de kookplaat wordt gewijzigd, zie het hoofdstuk → "Basisinstellingen"

Reinigen

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

Kookplaat

Schoonmaken

Maak de kookplaat altijd schoon na het koken. Hierdoor wordt voorkomen dat achtergebleven resten van etenswaar inbranden. Maak de kookplaat pas schoon wanneer de indicatie van de restwarmte verdwenen is.

Reinig de kookplaat met een vochtig schoonmaakdoekje en droog hem vervolgens met een doek na, zodat er geen kalkvlekken ontstaan.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor dit soort kookplaten. Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de productverpakking.

Gebruik in geen geval:

- onverdunde afwasmiddelen
- schoonmaakmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- scherpe schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- schuursponsjes
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Hardnekkig vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Geschikte schrapers kunt u kopen via de klantenservice of in onze online-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van kookplaten van glaskeramik bereikt u goede resultaten.

Mogelijke vlekken

Resten van kalk en water	Maak de kookplaat schoon zodra hij afgekoeld is. Er kan een geschikt schoonmaakmiddel voor kookplaten van glaskeramik worden gebruikt.*
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Suiker, maïzena of plastic	Direct verwijderen, gebruik een schraper. Voorzichtig: risico van verbranding.*
----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

* Vervolgens met een vochtig schoonmaakdoekje reinigen en met een doek nadrogen.

Aanwijzing: Gebruik geen schoonmaakmiddelen zolang de kookplaat warm is. Hierdoor kunnen vlekken ontstaan. Zorg ervoor dat alle resten van het gebruikte schoonmaakmiddel worden verwijderd.

Omlijsting van de kookplaat

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

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe schoonmaakdoekjes voor gebruik grondig uit.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen schraper of scherpe voorwerpen.

Veelgestelde vragen en antwoorden (FAQ)

Gebruik

Waarom kan ik de kookplaat niet inschakelen en waarom is het symbool van het kinderslot verlicht?

Het kinderslot is geactiveerd.

Informatie over deze functie vindt u in het hoofdstuk → "*Kinderslot*".

Waarom knippen de lichtindicaties en waarom is er een geluidssignaal te horen?

Verwijder vloeistof of etensresten van het bedieningspaneel verwijderen. Alle voorwerpen van het bedieningspaneel verwijderen.

Hoe u het geluidssignaal deactiveert, komt u te weten in het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

Geluiden

Waarom zijn tijdens het koken geluiden te horen?

Afhankelijk van de kwaliteit van de bodem van de pan kunnen bij gebruik van de kookplaat geluiden te horen zijn. Deze geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie. Ze wijzen niet op een defect.

Mogelijke geluiden:

Diep zoemen zoals bij een transformator:

Is te horen bij het koken op een hogere kookstand. Het geluid verdwijnt of neemt af wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Diep fluiten:

Is te horen wanneer de pan leeg is. Dit geluid verdwijnt wanneer er water of levensmiddelen in de pan worden gedaan.

Knisperen:

Is te horen bij pannen die uit verschillende materiaallagen bestaan of bij gelijktijdig gebruik van pannen van verschillende grootte en verschillend materiaal. Het volume van het geluid kan variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten.

Hoge fluittonen:

Kunnen ontstaan wanneer voor twee kookzones tegelijk de hoogste kookstand wordt gebruikt. De fluittonen verdwijnen of worden zwakker wanneer de kookstand lager wordt gezet.

Ventilatorgeluid:

De kookplaat beschikt over een ventilator die bij hoge temperaturen wordt ingeschakeld. De ventilator kan ook na uitschakeling van de kookplaat verder lopen, wanneer de gemeten temperatuur nog te hoog is.

Pannen

Welk pan is geschikt voor de inductiekookplaat?

Informatie over pannen die voor het inductiekoken geschikt zijn, vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Waarom wordt de kookzone niet warm en waarom knippert de kookstand?

De ingeschakelde kookzone komt niet met de positie van de pan overeen.

Ervoor zorgen dat de kookstand van de kookzone waarop de pan staat is geactiveerd.

De pan is voor de ingeschakelde kookzone te klein of is niet geschikt voor het inductiekoken.

Informatie over type, grootte en positionering van de pannen vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Waarom warmt de pan zo langzaam op of waarom warmt de pan niet voldoende op, hoewel een voldoende hoge kookstand is ingesteld?

De pan is voor de ingeschakelde kookzone te klein of is niet geschikt voor het inductiekoken.

Informatie over type, grootte en positionering van de pannen vindt u in het hoofdstuk → "*Koken met inductie*".

Reinigen

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

Met de speciale schoonmaakmiddelen voor glaskeramik worden optimale resultaten bereikt. Wij adviseren om geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen voor afwasmachines (concentraten) of poetslappen te gebruiken.

Meer informatie voor de reiniging en het onderhoud van uw kookplaat vindt u in het hoofdstuk → "Reinigen"

Wat te doen bij storingen?

In de regel gaat het bij storingen om kleinigheden die gemakkelijk op te lossen zijn. Neem alstublieft de aanwijzingen in de tabel in acht voor u de servicedienst belt.

Indicatie	Mogelijke oorzaak	Oplossing
geen	De stroomtoevoer is onderbroken. Het apparaat is niet aangesloten volgens het schakelschema. Storing in het elektronisch systeem.	Controleer met behulp van andere elektrische apparaten of er een kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, schakel dan de technische servicedienst in.
De indicaties knipperen	Het bedieningspaneel is vochtig of het wordt afgedekt door een voorwerp.	Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
De indicatie – knippert in de kookzone-indicaties	Er is een storing in het elektronisch systeem opgetreden.	Om de storing ongedaan te maken, dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken.
<i>F2</i>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak vervolgens een willekeurig symbool van de kookplaat aan.
<i>F4</i>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	
<i>F5</i> + kookstand en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt te oververhitten.	Neem de pan weg. De foutindicatie verdwijnt kort daarna. U kunt verder koken.
<i>F5</i> en geluidssignaal	Er staat een hete pan in de buurt van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld.	Neem de pan weg. Wacht enkele seconden. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. Wanneer de foutindicatie verdwijnt, kunt u verder koken.
<i>F1/F6</i>	De kookzone is oververhit geraakt en ter beveiliging van het werkblad uitgeschakeld	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is en schakel de kookzone opnieuw in.
<i>F8</i>	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	De bedrijfsspanning is buiten het normale bedrijfsgebied onjuist.	Neem contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
<i>U400</i>	De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten	Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.

Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Aanwijzingen

- Wanneer in de indicatie **E** verschijnt, moet u het sensorveld van de bijbehorende kookzone ingedrukt houden om de storingscode te kunnen aflezen.
- Staat de storingscode niet vermeld in de tabel, haal de stekker van de kookplaat dan uit het stopcontact, wacht 30 seconden en sluit de kookplaat vervolgens opnieuw aan. Verschijnt de indicatie opnieuw, neem dan contact op met de technische servicedienst en geef de exacte storingscode op.
- Treedt er een fout op, dan gaat het apparaat niet meer over naar de standby-modus.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

Typenummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.)

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

Het typeplaatje met de nummers vindt u:

- Op de apparaatpas.
- Aan de onderkant van de kookplaat.

Het productnummer (E-nr.) is ook op de kookplaat van glaskeramik te vinden. De index van de klantendienst (KI) en het fabricagenummer (FD-nr.) kunt u controleren door naar de basisinstellingen te gaan. Zie hiervoor het hoofdstuk → "*Basisinstellingen*".

Houd er rekening mee dat een bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Indice

Uso corretto	26
Importanti avvertenze di sicurezza	27
Cause dei danni	29
Panoramica	29
Tutela dell'ambiente	30
Consigli in materia di risparmio energetico	30
Smaltimento ecocompatibile	30
Cottura con induzione	30
Vantaggi della cottura a induzione	30
Recipienti	30
Conoscere l'apparecchio	32
Il pannello comandi	32
Le zone di cottura	32
Visualizzazione calore residuo	33
Uso dell'apparecchio	33
Attivazione e disattivazione del piano di cottura	33
Impostazione della zona di cottura	33
Consigli per la cottura	34
Funzioni del timer	37
Timer	37
Il contaminuti	37
Funzione booster per pentole	38
Attivazione	38
Disattivazione	38
Sicurezza bambino	38
Attivare e disattivare la sicurezza bambini	38
Sicurezza bambini automatica	38
Protezione per pulizia del display	39
Spegnimento di sicurezza automatico	39
Impostazioni di base	40
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:	41
Test per stoviglie	42
Power Manager	42
Pulizia	43
Piano di cottura	43
Telaio del piano di cottura	43

Domande frequenti e risposte (FAQ)	44
Malfunzionamento, che fare?	45
Servizio assistenza clienti	46
Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)	46

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

Uso corretto

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

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

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

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

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

Utilizzare soltanto le protezioni o le griglie di protezione per i bambini approvate da noi. Le protezioni o le griglie di protezione per i bambini non idonee possono provocare incidenti.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Se avete un apparecchio medico attivo (pacemaker o defibrillatore), consultando un medico accertatevi che questo rientri sia nella direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'Unione Europea del 20 giugno 1990, sia in DIN EN 45502-2-1 che in DIN EN 45502-2-2 e che sia stato selezionato, impiantato e programmato in maniera conforme a VDE-AR-E 2750-10. Se tali requisiti vengono soddisfatti e vengono inseriti utensili non metallici e stoviglie senza maniglie metalliche, l'utilizzo conforme di questo piano di cottura a induzione non presenta alcun pericolo.

⚠️ Importanti avvertenze di sicurezza

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

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

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ Avviso – Pericolo di anomalia!

Questo piano di cottura dispone di una ventola posta nella parte inferiore. Sotto il piano cottura si trova un cassetto, nel quale non bisogna conservare oggetti piccoli o appuntiti, carta o canovacci. Poiché potrebbero essere aspirati e potrebbero quindi danneggiare la ventilazione e il processo di raffreddamento.

Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola deve essere rispettata una distanza minima di 2 cm.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Durante la cottura a bagnomaria il piano di cottura e le stoviglie potrebbero creparsi a causa del surriscaldamento. Nel bagnomaria, la stoviglia non deve essere a contatto diretto con il fondo della pentola piena d'acqua. Utilizzare esclusivamente stoviglie termoresistenti.
- Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di cottura.

Panoramica

Nella seguente tabella sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Provedimento
Macchie	Residui di cibo	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.
	Detergenti non appropriati	Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi pentola o padella ruvidi graffiano il piano cottura	Verificare la stoviglia.
Variazioni cromatiche	Detergenti non appropriati	Utilizzare esclusivamente detergenti indicati per piani di cottura di questo tipo.
	Sfregamento causato dalle stoviglie	Sollevarle pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture concoidi	Zucchero, alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente i residui di cibo con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

Cottura con induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione si differenzia radicalmente dalla cottura tradizionale, il calore si sviluppa direttamente nella stoviglia. Ciò offre una vasta gamma di vantaggi:

- La cottura dei cibi diventa molto più veloce.
- Risparmio energetico.
- Cura e pulizia più semplici. I residui di cibo non si bruciano così facilmente.
- Controllo del calore e sicurezza; il piano di cottura incrementa o diminuisce la conduzione del calore subito dopo ciascun utilizzo. La zona di cottura a induzione interrompe immediatamente la conduzione di calore se la stoviglia viene rimossa dalla zona di cottura senza che venga prima spenta.

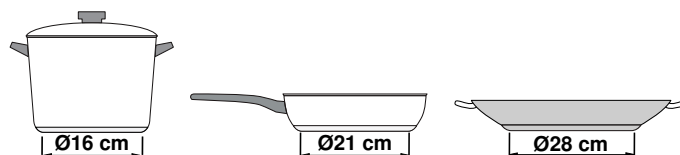
Recipienti

Utilizzare esclusivamente stoviglie in materiale ferromagnetico per la cottura a induzione, ad esempio:

- stoviglia in acciaio smaltato
- stoviglia in ghisa
- stoviglia speciale in acciaio inox, adatta alla cottura a induzione.

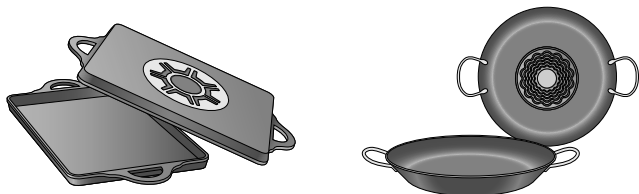
Per verificare se la stoviglia è adatta per la cottura a induzione è possibile consultare il capitolo → "Test per stoviglie".

Per un buon risultato di cottura il fondo in materiale ferromagnetico della pentola dovrebbe coincidere con la grandezza della zona di cottura. Se la stoviglia posta sulla zona di cottura non viene riconosciuta, disporla su una zona di cottura con un diametro più piccolo.

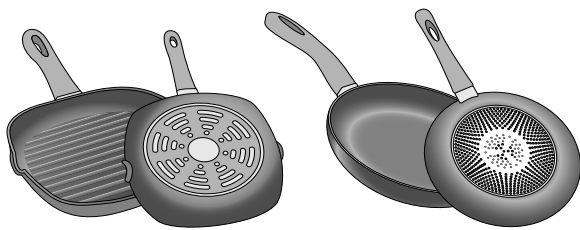


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo completamente in materiale ferromagnetico:

- Se il fondo della stoviglia è soltanto in parte in materiale ferromagnetico, soltanto la superficie ferromagnetica si scalda. Pertanto può succedere che il calore non venga distribuito in maniera uniforme. La zona non in materiale ferromagnetico potrebbe avere una temperatura troppo bassa per la cottura.



- Se il fondo della stoviglia è composto tra l'altro anche da parti in alluminio, la superficie in materiale ferromagnetico viene ridotta. Può succedere che tale stoviglia non si scaldi correttamente o che non venga proprio riconosciuta.



Recipienti non adeguati

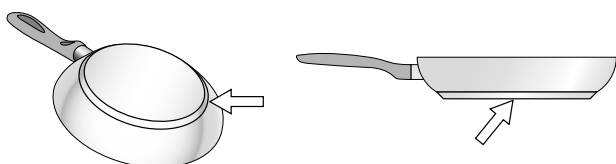
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche del fondo della stoviglia

Le caratteristiche del fondo della stoviglia possono influenzare il risultato della cottura. Utilizzare pentole e padelle di un materiale che distribuisce il calore in maniera uniforme all'interno della pentola, come ad es. pentole con "fondo sandwich" in acciaio in modo da risparmiare tempo ed energia.

Utilizzare stoviglie con fondi piani, i fondi della stoviglia non uniformi compromettono la conduzione del calore.



Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si colloca un recipiente sulla zona di cottura selezionata o se questo non è del materiale o delle dimensioni adatte, il grado di cottura visualizzato nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. Perché smetta di lampeggiare, collocare un recipiente adeguato. Se si ritarda oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti e non utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza ma un recipiente vuoto può scaldarsi così rapidamente che la funzione di "disattivazione automatica" può non avere il tempo di reagire, con il conseguente raggiungimento di una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe arrivare a fondersi e danneggiare il vetro del piano. In tal caso, non toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. In caso di mancato funzionamento dopo il raffreddamento, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Riconoscimento della pentola

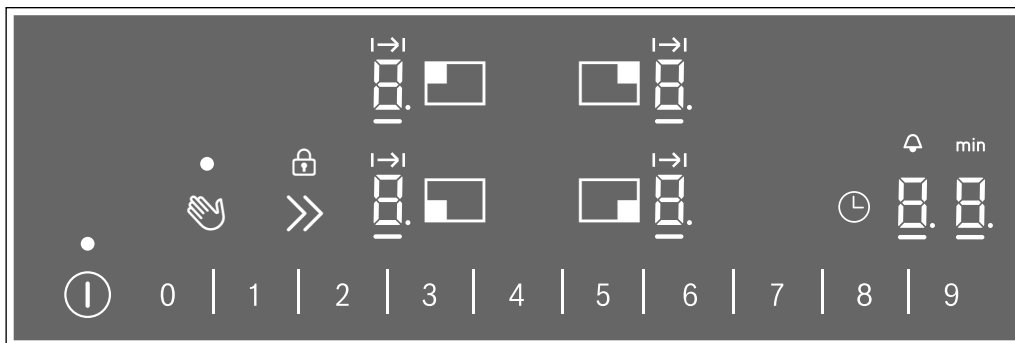
Ogni zona di cottura dispone di un limite inferiore per la disposizione della pentola: ciò dipende dal diametro ferromagnetico e dal materiale del fondo della stoviglia. Pertanto utilizzare sempre la zona di cottura che corrisponde al meglio al diametro del fondo della pentola.

Conoscere l'apparecchio

Le informazioni in merito a dimensioni e prestazioni delle zone di cottura si trovano in

Avvertenza: : A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Il pannello comandi



Superfici di comando

ⓘ	Interruttore principale
■ ■	Selezione zona di cottura
0 1 1 2 1 3...	Campo di regolazione
👉	Protezione per pulizia del display / sicurezza bambini
➤➤	Funzione booster
🕒	Funzione timer

Indicatori

0	Stato di funzionamento
1-9	Livelli di cottura
00	Funzione timer
🔒	Protezione per pulizia del display
b	Funzione booster
⏱	Timer
H/h	Indicatore di calore residuo
🔔	Contaminuti
min	Indicazione dell'ora

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto e pulito. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare stoviglie nelle vicinanze di indicatori e sensori. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

Le zone di cottura

Zone di cottura

○	Zona di cottura singola	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte.
◌	Zona di cottura per pentole ovali	La zona di cottura si accende automaticamente se viene impiegata una stoviglia, il cui fondo corrisponde alla dimensione della zona più esterna.

Utilizzare solo stoviglie adatte alla cottura a induzione, vedere la sezione → "Cottura con induzione"

Visualizzazione calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni zona di cottura che mostra che la zona di cottura è ancora calda. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Sulla base del livello del calore residuo viene visualizzato quanto segue:

- Indicatore H : temperatura elevata
- Indicatore h : temperatura bassa

Se durante la cottura si rimuove la stoviglia dalla zona rispettiva, l'indicatore di calore residuo e il livello di cottura selezionato lampeggiano in modo alternato.



Se la zona di cottura viene spenta, l'indicatore del calore residuo è ancora acceso. Anche se il piano di cottura è già spento, l'indicatore di calore residuo rimane acceso finché c'è una zona di cottura ancora calda.


Uso dell'apparecchio

Questo capitolo illustra come impostare una zona di cottura. Nella tabella sono riportati i livelli e i tempi di cottura per varie pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

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

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore in corrispondenza dell'interruttore generale e gli indicatori delle zone di cottura  si accendono. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo  finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

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

Impostazione della zona di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato con i simboli da **1** a **9**.

Livello di cottura **1** = livello minimo

Livello di cottura **9** = livello massimo

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio. Questo livello intermedio è contrassegnato nel campo di regolazione con il simbolo **I**.




Nell'indicatore della zona di cottura il livello intermedio è indicato con un punto.

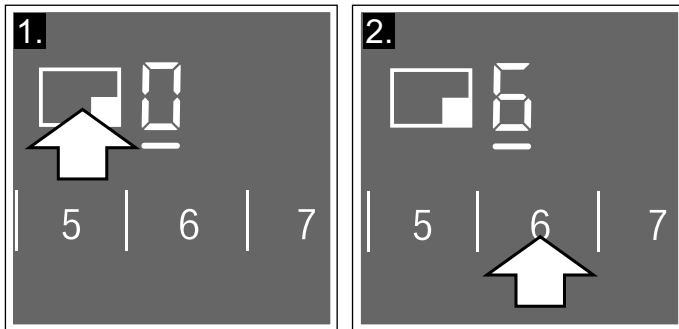
Avvertenze

- Per proteggere i componenti più delicati dell'apparecchio dal surriscaldamento o dal sovraccarico elettrico, il piano cottura può temporaneamente diminuire la potenza.
- Per diminuire la formazione di rumore dell'apparecchio, il piano cottura può temporaneamente diminuire la potenza.

Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura

Il piano di cottura deve essere attivato.

- 1 Toccare il simbolo  della zona di cottura desiderata.
Si accendono l'indicatore  e il simbolo  al di sotto.
- 2 Selezionare infine il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.




Il livello di cottura è impostato

Modifica del livello di cottura

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

Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e regolare su  nella zona di programmazione. La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia calore residuo.

Avvertenze

- Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.
- Se è stato collocato un recipiente nella zona di cottura prima di accendere il piano di cottura, questo verrà rilevato entro 20 secondi dopo aver premuto l'interruttore principale e la zona di cottura verrà selezionata automaticamente. Una volta avvenuto il rilevamento, selezionare il livello di potenza entro i 20 secondi successivi, altrimenti la zona di cottura si spegnerà.
Anche se viene collocato più di un recipiente, all'accensione del piano di cottura, ne verrà rilevato solo uno.

Consigli per la cottura

Consigli

- Mentre si scaldano purè, zuppe e salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per preriscaldare impostare il livello di cottura 8 - 9.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello non appena fuoriesce del vapore tra coperchio e stoviglia. Per ottenere un buon risultato di cottura non è necessario che fuoriesca vapore.
- A cottura ultimata, tenere chiusa la pentola fino al momento di servire la pietanza.
- Per la cottura con la pentola a pressione osservare le istruzioni del costruttore.
- Per conservare il più possibile il potere nutritivo, non cuocere troppo a lungo gli alimenti. E' possibile impostare il tempo di cottura ottimale con un timer.
- Per un risultato di cottura più sano, si dovrebbe evitare l'olio fumante.
- Per dorare gli alimenti cuocerli uno alla volta in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Si consiglia l'uso di presine.
- Il capitolo → "Tutela dell'ambiente" contiene utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia.

Tabella di cottura

Nella tabella viene visualizzato il livello di cottura adatto per ogni pietanza. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda del tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti.

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Fondere		
Cioccolato, glassa	1 - 1.	-
Burro, miele, gelatina	1 - 2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestra, ad es. minestra di lenticchie	1. - 2	-
Latte*	1. - 2.	-
Salsicce scaldate in acqua*	3 - 4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	3 - 4	15 - 25
Gulasch surgelato	3 - 4	35 - 55
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Gnocchi di patate*	4. - 5.	20 - 30
Pesce*	4 - 5	10 - 15
Salse bianche, es. besciamella	1 - 2	3 - 6
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3 - 4	8 - 12
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2. - 3.	15 - 30
Riso al latte***	2 - 3	30 - 40
Patate lesse	4. - 5.	25 - 35
Patate lesse in acqua salata	4. - 5.	15 - 30
Farinacei, pasta*	6 - 7	6 - 10
Pasticcio	3. - 4.	120 - 180
Minestre	3. - 4.	15 - 60
Verdura	2. - 3.	10 - 20
Verdure, surgelate	3. - 4.	7 - 20
Cuocere nella pentola a pressione	4. - 5.	-
Stufare		
Involtini	4 - 5	50 - 65
Stufato	4 - 5	60 - 100
Gulasch***	3 - 4	50 - 60

* Senza coperchio

** Girare ripetutamente

***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.

	Livello di cottura	Tempo di cottura (min.)
Stufare / cuocere arrosto con poco olio*		
Fettina, naturale o impanata	6 - 7	6 - 10
Fettina, surgelata	6 - 7	6 - 12
Cotoletta, naturale o impanata**	6 - 7	8 - 12
Bistecca (spessore 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Petto di pollo/tacchino, surgelato**	5 - 6	10 - 30
Polpette (spessore 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (spessore 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Pesce e filetto di pesce, naturale	5 - 6	8 - 20
Pesce e filetto di pesce, impanato	6 - 7	8 - 20
Pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6 - 7	8 - 15
Scampi, gamberi	7 - 8	4 - 10
Sauté di verdure e funghi, fresco	7 - 8	10 - 20
Piatti misti, verdure, carne a strisce alla maniera asiatica	7 - 8	15 - 20
Pietanze surgelate, ad es. piatti misti	6 - 7	6 - 10
Crêpe, (cuocerle una alla volta)	6. - 7.	-
Omelette (cuocerle una alla volta)	3. - 4.	3 - 10
Uova al tegamino	5 - 6	3 - 6
Friggere* (friggere 150-200 g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8 - 9	-
Crocchette, surgelate	7 - 8	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6 - 7	-
Pesce, panato o in pastella di birra	6 - 7	-
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, tempura	6 - 7	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4 - 5	-
* Senza coperchio		
** Girare ripetutamente		
***Preriscaldare al livello di cottura 8 - 8.		

Funzioni del timer




Il piano di cottura dispone di due funzioni timer:

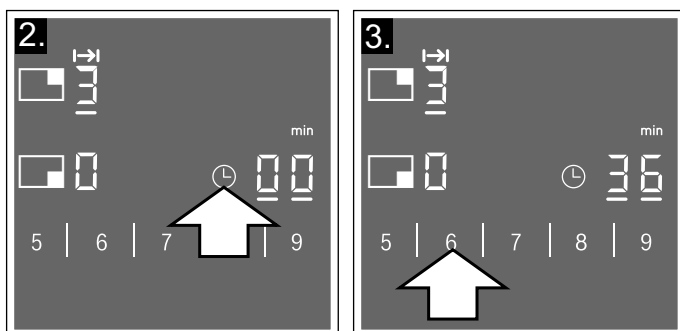
- Timer
- Contaminuti

Timer

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Regolazione:

- 1 Selezionare la zona di cottura e il livello di cottura desiderato.
- 2 Toccare il simbolo . Sull'indicatore della zona di cottura si accende . Nell'indicatore del timer si accende .
- 3 Nei 10 secondi seguenti selezionare nel campo di regolazione il tempo di cottura desiderato





Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Avvertenza: Per tutte le zone di cottura può essere impostato automaticamente lo stesso tempo di cottura. Il tempo impostato scorre in modo indipendente per ciascuna delle zone di cottura.


Le informazioni per la programmazione automatica del tempo di cottura sono contenute nella sezione → "Impostazioni di base"


Modifica o cancellazione del tempo impostato

Selezionare la zona di cottura e infine toccare il simbolo .


Modificare il tempo di cottura nel campo di regolazione o portarlo su  per cancellare il tempo di cottura.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si spegne. Si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo si illumina  per 10 secondi.

Premendo il simbolo , le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Avvertenze




- Se è stato programmato un tempo di cottura per più zone di cottura, sull'indicatore del timer compare sempre l'indicazione della durata della zona di cottura selezionata.
- Per conoscere il tempo di cottura rimanente, selezionare la zona di cottura corrispondente.
- È possibile impostare un tempo di cottura fino a  minuti.

Il contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti



e funziona indipendentemente dalle zone di cottura e dalle altre impostazioni. Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.


Programmazione

- 1 Premere più volte il simbolo  finché non si accende l'indicatore . Nell'indicatore della funzione di programmazione del tempo compare .
- 2 Impostare il tempo desiderato con i tasti da **0** a **9**.



Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.


Modifica o cancellazione del tempo impostato

Premere più volte il simbolo  finché non si accende l'indicatore .

Adattare il tempo nel campo di regolazione o portarlo su  per terminare il contaminuti.

Trascorso il tempo impostato

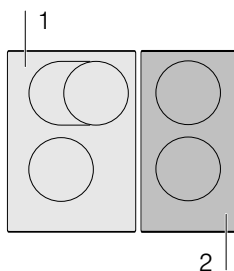
Viene emesso un segnale acustico. Nell'indicatore della funzione di programmazione del tempo lampeggia  e si accende l'indicatore . Gli indicatori si spengono dopo 10 secondi.

Premendo sul simbolo  si spengono gli indicatori e il segnale acustico si interrompe.

Funzione booster per pentole

Con questa funzione elevate quantità di acqua vengono riscaldate più velocemente che con il livello di potenza 9. La funzione booster per pentole aumenta in breve tempo la potenza massima della zona di cottura selezionata.

È sempre possibile attivare questa funzione per una zona di cottura a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine). Altrimenti sull'indicatore della zona di cottura selezionata lampeggiano il simbolo **b** e 9; infine viene impostato automaticamente il livello di cottura 9 senza che venga attivata la funzione.



Attivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo >>. L'indicatore **b** si accende.

La funzione è attivata.

Disattivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura.
- 2 Toccare il simbolo >>. L'indicatore **b** si spegne e la zona di cottura torna al livello di cottura 9.

La funzione è disattivata.



Avvertenza: In determinate condizioni può succedere che la funzione booster si spenga automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.


Sicurezza bambino

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano di cottura.

Attivare e disattivare la sicurezza bambini

Il piano cottura deve essere disattivato.

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

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

Sicurezza bambini automatica



Con questa funzione, la sicurezza bambini si attiva automaticamente a condizione che si spenga il piano di cottura.



Attivazione e disattivazione

Nel capitolo → "Impostazioni di base" viene illustrato come inserire la sicurezza bambini automatica.

Protezione per pulizia del display

Se si pulisce il pannello di comando quando il piano di cottura è ancora attivo si rischia di modificare le impostazioni. Per evitare ciò, il piano di cottura dispone della funzione di bloccaggio del pannello di comando per poter procedere con la pulizia.

Attivazione: toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico e si accende l'indicatore al di sopra del simbolo . Il pannello di comando rimane bloccato per 35 secondi. È quindi possibile pulire la superficie del pannello di comando senza modificare le impostazioni.

Disattivazione: dopo 35 secondi il pannello di comando viene abilitato. Si spegne l'indicatore al di sopra del simbolo . Per terminare anticipatamente la funzione toccare il simbolo .

Avvertenze

- Trascorsi 30 secondi dopo l'attivazione viene emesso un segnale acustico. Ciò indica che a breve terminerà il blocco.
- Il blocco per la pulizia non influisce sull'interruttore principale. Il piano di cottura può essere disattivato in ogni momento.

Spegnimento di sicurezza automatico

Se una zona di cottura è in funzione da un tempo prolungato e non sono state effettuate modifiche alle impostazioni, viene attivato automaticamente il disinserimento di sicurezza.

La zona di cottura smette di riscaldare. Sull'indicatore della zona di cottura lampeggiano alternativamente F , B e l'indicatore del calore residuo h o H .

Toccando un qualsiasi simbolo, l'indicatore si spegne. Ora la zona di cottura può essere nuovamente impostata.


Il momento in cui viene attivato il disinserimento di sicurezza automatico dipende dal livello di cottura impostato (dopo 1-10 ore).



Impostazioni di base

Il dispositivo dispone di diverse impostazioni di base che possono essere adattate alle esigenze individuali dell'utente.

Display	Funzionamento
	Sicurezza bambini 0 Manuale*. 1 Automatica.
c 1	2 La funzione è disattivata.
	Segnali acustici 0 Il segnale di conferma e il segnale di errore sono disattivati. 1 È attivato solo il segnale di errore. 2 È attivato solo il segnale di conferma.
c 2	3 Tutti i segnali acustici sono attivati.*
	Programmazione automatica del tempo di cottura 00 Disattivata.*
c 5	0 1:59 Tempo fino allo spegnimento automatico.
	Durata del segnale acustico della funzione timer 1 10 secondi.* 2 30 secondi.
c 6	3 1 minuto.
	Funzione Power-Management. Limitazione della potenza totale del piano cottura Le impostazioni disponibili dipendono dalla potenza massima del piano cottura. 0 Disattivata. Potenza massima del piano cottura. */** 1 1000 W di potenza minima. 1. 1500 W ... 3 3000 W consigliato per 13 Ampere. 3. 3500 W consigliato per 16 Ampere. 4 4000 W 4. 4500 W consigliato per 20 Ampere. ...
c 7	9 o 9. Potenza massima del piano di cottura.**
	Tempo di selezione dell'area di cottura 0 Illimitato: l'area di cottura impostata per ultima rimane selezionata.*
c 9	1 Limitato: l'area di cottura rimane selezionata solo per alcuni secondi.
	Controllare la stoviglia e il risultato del processo di cottura 0 Non adatto 1 Non ottimale
c 12	2 Adatto

Tornare alle impostazioni standard

 Impostazioni individuali.*


  Ripristinare le impostazioni di fabbrica.


* Impostazioni di fabbrica





**La potenza massima del piano cottura è indicata nella targhetta di identificazione.

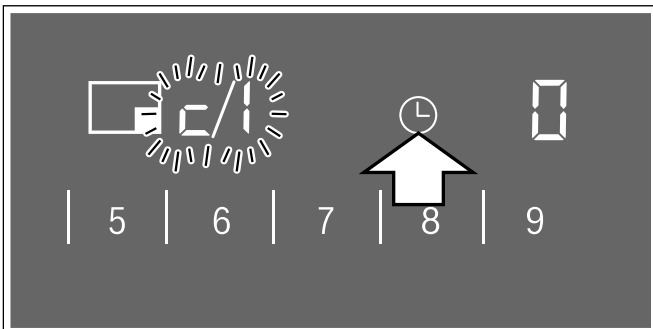
In questo modo si accede al menu delle impostazioni di base:


Il piano di cottura deve essere disattivato.

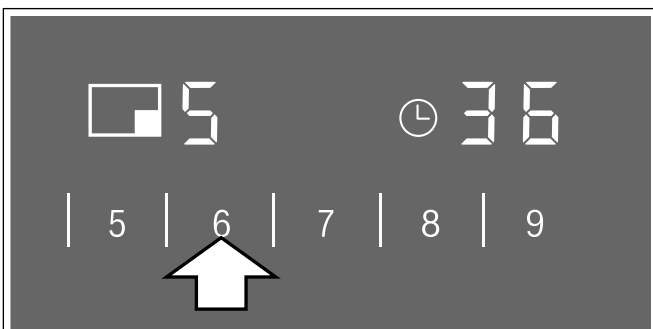
- 1 Attivare il piano cottura.
- 2 Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per ca. 4 secondi.
I primi quattro indicatori forniscono le informazioni sul prodotto. Toccare il campo di regolazione, per poter visualizzare i singoli indicatori.

Informazioni sul prodotto	Display
Elenco dei centri di assistenza tecnica (TK)	
Numero di fabbricazione	<i>Fd</i>
Numero di fabbricazione 1	<i>95.</i>
Numero di fabbricazione 2	<i>0.5</i>

- 3 Se si tocca nuovamente il simbolo  si accede al menu delle impostazioni di base.
Negli indicatori lampeggiano in maniera alternata  e  e compare  come preimpostazione.



- 4 Toccare il simbolo  ripetutamente finché non compare la funzione desiderata.
- 5 Selezionare infine l'impostazione desiderata nel campo di regolazione.



- 6 Toccare il simbolo  per almeno 4 secondi.

Le impostazioni sono state memorizzate.

Uscire dalle impostazioni base

Spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Test per stoviglie

Con questa funzione la rapidità e la qualità del processo di cottura vengono verificate a seconda della stoviglia.

Il risultato è un valore di riferimento e dipende dalle proprietà della stoviglia e dalla zona di cottura utilizzata.

- 1 Collocare la stoviglia fredda con ca. 200 ml di acqua al centro della zona di cottura che per diametro si addice al meglio al fondo della stoviglia.
- 2 Portarsi sulle impostazioni di base e selezionare l'impostazione **C 1 2**.
- 3 Toccare il campo di regolazione. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia **—**. La funzione è attivata.

Dopo 10 secondi, sull'indicatore delle zone di cottura compare il risultato della qualità e della rapidità del processo di cottura.



Controllare il risultato in base alla seguente tabella:

Risultato

- | | |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | La stoviglia non è adatta per la zona di cottura e non viene pertanto riscaldata.* |
| 1 | La stoviglia si scalda più lentamente rispetto alle aspettative e il processo di cottura non si rivela ottimale.* |
| 2 | La stoviglia si scalda correttamente e il processo di cottura funziona in modo adeguato. |

* Se dovesse esserci una zona di cottura più piccola, testare nuovamente la stoviglia su una zona di cottura più piccola.

Per attivare nuovamente questa funzione, toccare il campo di regolazione.

Avvertenze

- Se la zona di cottura utilizzata è di dimensione molto inferiore rispetto al diametro della stoviglia, si presume che venga riscaldata soltanto il centro della stoviglia, non garantendo così risultati soddisfacenti o impeccabili.
- Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → "Impostazioni di base".
- Informazioni relative a tipo, dimensione e posizione della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Cottura con induzione".

Power Manager

Con la funzione Power-Manager è possibile impostare la potenza totale del piano cottura.

Il piano cottura è preimpostato di fabbrica. La sua potenza massima è indicata sulla targhetta identificativa. La funzione Power-Manager permette di modificare il valore secondo i requisiti delle rispettive installazioni elettroniche.

Per non superare questo valore di regolazione, il piano di cottura distribuisce automaticamente la potenza a disposizione sulle aree di cottura attivate.

Finché la funzione Power-Manager è attivata, a volte la potenza di un'area di cottura può scendere al di sotto del valore nominale. Se un'area di cottura viene accesa e raggiunge il limite di potenza, per un breve tempo compare **_** nella visualizzazione dei livelli di cottura. L'apparecchio regola e seleziona automaticamente il massimo livello di cottura possibile.

Per maggiori informazioni relative a come viene modificata la potenza totale del piano cottura, consultare il capitolo → "Impostazioni di base"

Pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

A cottura ultimata pulire sempre il piano di cottura. In questo modo i residui incrostati non vengono bruciati. Pulire il piano di cottura soltanto quando l'indicatore calore residuo è spento.

Pulire il piano di cottura con un panno umido e asciugarlo in modo che non si formino macchie di calcare.

Utilizzare esclusivamente detersivi indicati per piani di cottura di questo tipo. Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in alcun caso:

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

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

I raschietti adatti sono disponibili presso il nostro servizio di assistenza clienti o nel nostro negozio online.

Con spugne speciali per il trattamento dei piani di cottura in vetroceramica è possibile ottenere buoni risultati di pulizia.

Possibili macchie

Residui di calcare e di acqua	Pulire il piano di cottura non appena si è completamente raffreddato. Può essere utilizzato un detersivo per piani di cottura in vetroceramica.*
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Zucchero, amido di riso o plastica	Pulire subito. Utilizzare un raschietto per vetro. Attenzione: pericolo di ustione.*
------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

* Infine pulire con un panno spugna umido e asciugare con un panno.

Telaio del piano di cottura

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

- Utilizzare solo soluzione di lavaggio calda.
- Lavare bene i panni spugna nuovi prima di utilizzarli.
- Non impiegare detersivi aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti per vetro oppure oggetti appuntiti.

Avvertenza: Non utilizzare alcun detersivo quando il piano di cottura è ancora caldo, poiché potrebbero formarsi delle macchie. Accertarsi che tutti i residui del detersivo utilizzato vengano rimossi.

Domande frequenti e risposte (FAQ)

Utilizzo

Perché non posso accendere il piano cottura e perché il simbolo della sicurezza bambini è acceso?

La sicurezza bambini è attivata.

Le informazioni relative a questa funzione sono contenute nel capitolo → *"Sicurezza bambino"* .

Perché lampeggiano gli indicatori luminosi e viene emesso un segnale acustico?

Rimuovere liquidi e residui di cibo dal pannello di comando. Rimuovere tutti gli oggetti dal pannello di comando.

Le informazioni relative a come disattivare il segnale acustico sono contenute nel capitolo → *"Impostazioni di base"* .

Rumori

Perché si sentono dei rumori durante la cottura?

A seconda delle caratteristiche del fondo della stoviglia si possono riscontrare dei rumori durante il funzionamento. Questi rumori sono normali per la tecnologia a induzione. Non sono indice di alcun difetto.

Rumori possibili:

Ronzio come quello di un trasformatore:

Si verifica durante la cottura a un livello elevato. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di cottura.

Sibilo intenso:

Si verifica quando la stoviglia è vuota. Questo rumore scompare riempiendo la stoviglia con acqua o alimenti.

Scoppietto:

Si verifica in caso di stoviglie composte da strati sovrapposti di materiali diversi o in caso di utilizzo contemporaneo di stoviglie di diverse dimensioni e diversi materiali. Il volume del rumore può variare a seconda della quantità e del tipo di preparazione delle pietanze.

Tonalità elevate dei sibili:

Si verificano quando due zone di cottura vengono messe in funzione contemporaneamente al massimo livello di cottura. È possibile che tali tonalità scompaiano o diminuiscano, abbassando il livello di cottura.

Rumore della ventola:

Il piano cottura dispone di una ventola che si attiva alle elevate temperature. La ventola può continuare a funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora troppo eccessiva.

Stoviglie

Quale stoviglia è adatta per il piano cottura a induzione?

Le informazioni relative alle stoviglie adatte per il piano cottura a induzione sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"* .

Perché l'area di cottura non si riscalda e il livello di cottura lampeggia?

L'area di cottura attivata non corrisponde alla posizione della stoviglia.

Assicurarsi che sia attivato il livello di cottura dell'area su cui è presente la stoviglia.

La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Informazioni relative alla tipologia, alle dimensioni e al posizionamento delle stoviglie sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"* .

Perché la stoviglia si riscalda molto lentamente oppure perché non si riscalda a sufficienza nonostante sia stato impostato un livello di cottura alto?

La stoviglia è troppo piccola per l'area di cottura attivata oppure non è adatta per la cottura a induzione.

Informazioni relative alla tipologia, alle dimensioni e al posizionamento delle stoviglie sono contenute nel capitolo → *"Cottura con induzione"* .

Pulizia

Come si pulisce il piano di cottura?

I risultati migliori si ottengono utilizzando specifici detersivi per la pulizia della vetroceramica. Si consiglia di non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi, detersivi per lavastoviglie (concentrati) o panni abrasivi.

Ulteriori informazioni relative alla pulizia e alla cura del piano di cottura si trovano nel capitolo → "Pulizia"

Malfunzionamento, che fare?

Di norma le anomalie sono semplici da eliminare. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le avvertenze riportate nella tabella.

Indicazione	Possibile causa	Eliminazione del guasto
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta. L'apparecchio non è stato collegato conformemente allo schema elettrico. Anomalia del sistema elettronico.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un corto circuito nell'alimentazione elettrica. Accertarsi che l'apparecchio sia stato collegato conformemente allo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.
Gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o è coperto da un oggetto.	Asciugare il pannello di comando o rimuovere l'oggetto.
L'indicatore — lampeggia sugli indicatori delle zone di cottura.	Si è verificata un'anomalia del sistema elettronica.	Coprire brevemente con la mano il pannello di comando per risolvere l'anomalia.
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare infine un simbolo qualsiasi del piano di cottura.
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le zone di cottura sono state spente.	
F5 + livello di cottura e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi.	Rimuovere la pentola. L'indicatore di errore si spegne dopo breve tempo. È possibile continuare la cottura.
F5 e segnale acustico	Una pentola calda è collocata nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta.	Rimuovere la pentola. Attendere alcuni secondi. Toccare una superficie di comando qualunque. Quando l'indicatore di errore si spegne, è possibile continuare la cottura.
F1/F6	La zona di cottura si è surriscaldata ed è stata spenta per proteggere la superficie di lavoro.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente la zona di cottura.
F8	La zona di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni.	Interruzione di sicurezza automatico attivato. Vedere il capitolo
E9000 E90 10	La tensione d'esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale.	Mettersi in contatto con l'ente di fornitura dell'energia elettrica.
U400	Il piano di cottura non è collegato correttamente.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Accertarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.

Non appoggiare pentole calde sopra al pannello di comando.

Avvertenze

- Quando sul display compare **E** tenere premuto il campo dei sensori dell'area di cottura corrispondente, per poter leggere il codice anomalia.
- Se il codice anomalia non è inserito nella tabella, staccare il piano cottura dalla rete elettrica, attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente. Se il display compare di nuovo, informare il servizio di assistenza tecnica e riportare il codice anomalia esatto.
- Se si presenta un errore, l'apparecchio non si accende in modalità standby.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta anche per evitare l'intervento personale del servizio di assistenza clienti quando è necessario.

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

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza clienti bisogna sempre indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova:

- sul certificato di identificazione;
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Il codice del prodotto (E) si trova anche sul piano cottura in vetroceramica. Nelle impostazioni di base è possibile verificare il codice del servizio di assistenza clienti (KI) ed il codice di produzione (FD). A tale proposito consultare il capitolo → *"Impostazioni di base"*.

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

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

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

9001417055 (980911)
nl, it

GAGGENAU

