

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

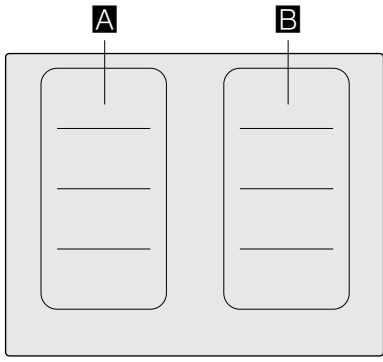
VI 262 120

Kochfeld

Kookplaat

Table de cuisson

Piano di cottura



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	6
Übersicht	6
Umweltschutz	7
Tipps zum Energiesparen	7
Umweltgerecht entsorgen	7
Kochen mit Induktion	7
Vorteile beim Kochen mit Induktion	7
Kochgeschirr	7
Gerät kennen lernen	9
Bedienfeld	9
Bedienknebel	9
Die Kochstellen	9
Restwärme-Anzeige	9
Gerät bedienen	10
Kochzone einstellen	10
Kochempfehlungen	10
Flexible Kochzone	12
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs	12
Als zwei unabhängige Kochstellen	12
Als eine einzige Kochstelle	12
PowerBoost-Funktion	13
Aktivieren	13
Deaktivieren	13
Bratsensor	13
Vorteile beim Braten	13
Pfannen für den Bratsensor	13
Temperaturstufen	14
Tabelle	14
So stellen Sie ein	16
Automatische Sicherheitsabschaltung	16
Reinigen	17
Kochfeld	17
Kochfeldrahmen	17
Bedienknebel	17
Reinigung des Bedienfelds	17
FAQ	18
Was tun bei einer Störung?	19
Demo-Modus	19

Kundendienst	20
E-Nummer und FD-Nummer	20

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

⚠ Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

Benutzen Sie nur von uns freigegebene Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Ungeeignete Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie DIN EN 45502-2-1 und DIN EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR-E 2750-10 ausgewählt, implantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfeldes bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

⚠ Warnung – Brandgefahr!

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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich kein Kochgeschirr mehr darauf befindet.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠ Warnung – Störungsgefahr!

Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet. Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, bewahren Sie dort keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher auf. Diese können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zerspringen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche
	Raue Topf- oder Pfannenböden zerkratzen das Kochfeld	Überprüfen Sie das Kochgeschirr
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder dieser Art geeignet sind
	Abrieb durch Kochgeschirr	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelungen	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber

Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Kochen mit Induktion

Vorteile beim Kochen mit Induktion

Das Kochen mit Induktion unterscheidet sich radikal zum herkömmlichen Kochen, die Hitze entsteht direkt im Kochgeschirr. Dies bietet eine ganze Reihe von Vorteilen:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten.
- Energieersparnis.
- Leichtere Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell ein.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Kochstelle unterbricht die Wärmezufuhr sofort, wenn das Geschirr von der Kochstelle genommen wird, auch wenn diese noch eingeschaltet ist.

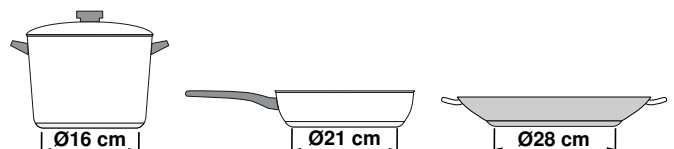
Kochgeschirr

Verwenden Sie nur ferromagnetisches Geschirr für das Kochen mit Induktion, zum Beispiel:

- Geschirr aus emailliertem Stahl
- Geschirr aus Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Geschirr für Induktion geeignet ist, prüfen Sie, ob der Geschirrboden von einem Magneten angezogen wird oder sehen Sie in den Herstellerangaben nach.

Für ein gutes Kochergebnis sollte der ferromagnetische Bereich des Topfbodens der Größe der Kochstelle entsprechen. Wenn das Geschirr auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es noch einmal auf einer Kochstelle mit kleinerem Durchmesser.

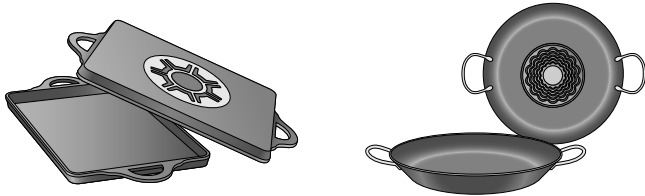


Wenn die Flex-Kochzone als eine einzige Kochstelle verwendet wird, können größere Gefäße verwendet werden, die besonders für diesen Bereich geeignet sind. Weitere Informationen zur Positionierung des Kochgeschirrs finden Sie im Kapitel → "Flexible Kochzone".

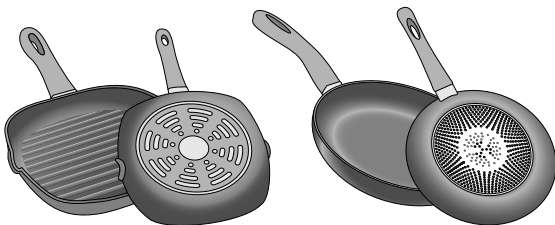


Es gibt auch Induktionsgeschirr, dessen Boden nicht komplett ferromagnetisch ist:

- Ist der Boden des Kochgeschirrs nur teilweise ferromagnetisch, wird nur die ferromagnetische Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird. Der nicht ferromagnetische Bereich könnte eine zu niedrige Temperatur zum Kochen aufweisen.



- Besteht das Material des Geschirrbodens unter anderem aus Aluminiumanteilen ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Geschirr nicht richtig warm wird oder eventuell gar nicht erkannt wird.



Ungeeignetes Kochgeschirr

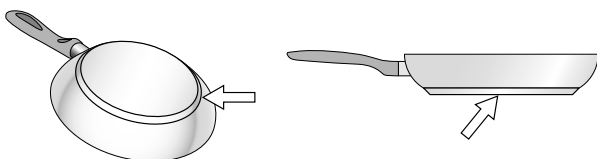
Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Eigenschaften des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Verwenden Sie Töpfe und Pfannen aus Materialien, die die Hitze gleichmäßig im Topf verteilen, z.B. Töpfe mit "Sandwich-Boden" aus Edelstahl, so wird Zeit und Energie gespart.

Verwenden Sie Geschirr mit flachem Boden, unebene Geschirrböden beeinträchtigen die Wärmezufuhr.



Fehlendes Kochgeschirr oder ungeeignete Größe

Wenn Sie kein Geschirr auf die Kochzone stellen, Geschirr aus ungeeignetem Material oder Geschirr in nicht angemessener Größe verwenden, leuchtet der Leuchtring des Bedienknobels weiß. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, damit die Anzeige nicht mehr blinkt. Dauert dies länger als 9 Minuten, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

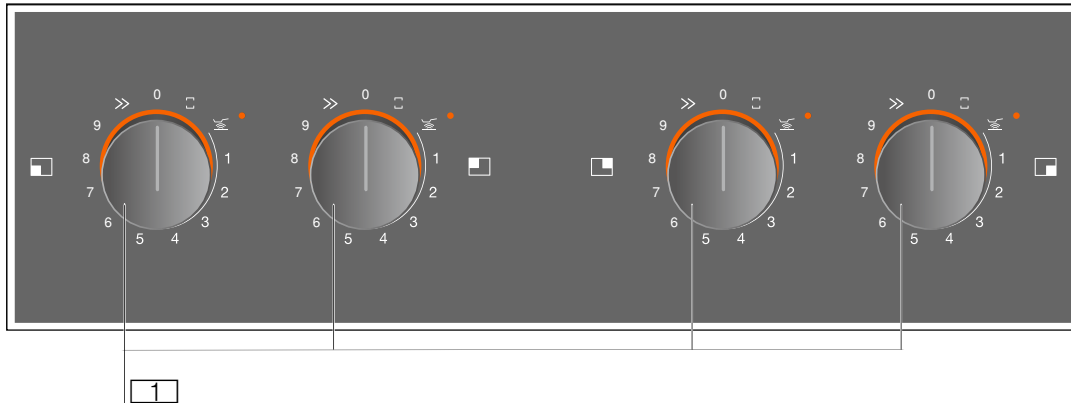
Topferkennung

Jede Kochstelle hat eine Untergrenze für die Topferkennung, diese hängt vom ferromagnetischen Durchmesser und vom Material des Geschirrbodens ab. Sie sollten immer die Kochstelle benutzen, die dem Durchmesser des Topfbodens am besten entspricht.

Gerät kennen lernen

Sie finden Informationen über Maße und Leistungen der Kochstellen in → Seite 2

Bedienfeld



Bedienknebel

1 Bedienknebel

Mit den Bedienknebeln können Sie die Leistungsstufen und andere Funktionen einstellen. Die Bedienknebel können Sie von der Position Null aus nach links oder rechts drehen.

Positionen des Bedienknebels

0	Kochzone aus
☐	Flex-Kochzone
🔥	Bratsensor
●	Anzeige Bratsensor
1-9	Leistungsstufen
1-5	Temperaturstufen
>>	PowerBoost-Funktion

Anzeige

- Anzeige Bratsensor

Die Bedienknebel sind mit einem Leuchtring ausgestattet, der für jede Funktion eine optische Anzeige hat. Der Leuchtring ändert seine Farbe, wenn bestimmte Funktionen oder Vorgänge aktiviert werden.

Die Kochstellen

Kochstelle

☐ Einkreis-Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden
☐ Flex-Kochzone	Siehe Kapitel → "Flexible Kochzone"

Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Kapitel → "Kochen mit Induktion"

Restwärme-Anzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärme-Anzeige. Der Leuchtring des Bedienknebels blinkt orange, solange die Kochzone noch heiß ist. Berühren Sie die Kochzone nicht, solange die Restwärme-Anzeige leuchtet oder unmittelbar nachdem sie erloschen ist.



Wenn Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs von der Kochzone nehmen, blinkt der Bedienknebel orange. Drehen Sie den Bedienknebel auf Position 0.

Wenn Sie die Kochzone ausschalten, blinkt der Leuchtring des Bedienknebels orange. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, blinkt der Leuchtring solange die Kochzone noch heiß ist.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen, wie eine Kochstelle eingestellt wird. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochzone einstellen

Stellen Sie mit dem Bedienknebel die gewünschte Leistungsstufe ein.

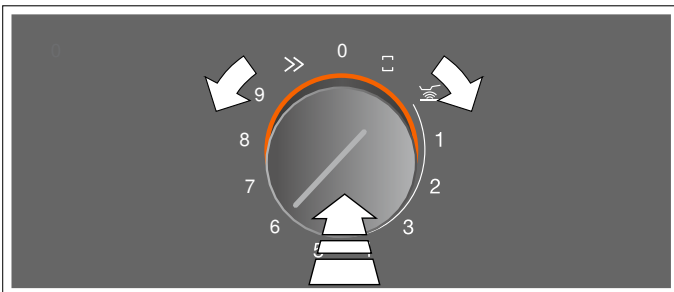
0	Kochzone aus.
Leistungsstufe 1	niedrigste Stufe
Leistungsstufe 9	höchste Stufe

Hinweise

- Um die empfindlichen Teile des Geräts vor Überhitzung oder elektrischer Überlastung zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistung verringern.

Kochstufe auswählen

Den Bedienknebel drücken und auf die gewünschte Kochstufe drehen.



Der Leuchtring des Bedienknebels leuchtet orange. Die Leistungsstufe ist eingestellt.

Kochzone ausschalten

Den Bedienknebel auf Position 0 drehen. Die Kochzone schaltet sich aus und der Leuchtring des Bedienknebels blinkt solange orange, bis die Kochzone abgekühlt ist.

Hinweise

- Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder wird dieses nicht erkannt, leuchtet der Leuchtring des Bedienknebels weiß. Nach ca. 9 Minuten schaltet sich die Kochzone aus. In diesem Fall blinkt der Leuchtring des Bedienknebels orange und weiß. Den Bedienknebel erneut auf die Position 0 drehen, der Leuchtring hört auf zu blinken.
- Nach dem Kochen Geschirr, Deckel oder andere Metallgegenstände vom Kochfeld entfernen. Wird beim Reinigen der Arbeitsfläche, beim Berühren eines Bedienknebels usw. aus Versehen eine Kochzone eingeschaltet, heizen sich solche Gegenstände sehr schnell auf.

Kochempfehlungen

Empfehlungen

- Rühren Sie beim Erwärmen von Püree, Cremesuppen und dickflüssigen Saucen gelegentlich um.
- Verwenden Sie zum Vorheizen Leistungsstufe 8 - 9.
- Verringern Sie beim Garen mit Deckel die Leistungsstufe, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Halten Sie nach dem Garen das Geschirr bis zum Servieren geschlossen.
- Beachten Sie beim Garen im Schnellkochtopf die Herstellerhinweise.
- Garen Sie die Speisen nicht zu lange, um die Nährwerte zu erhalten. Mit dem Kurzzeitwecker können Sie die optimale Garzeit einstellen.
- Für ein gesünderes Ergebnis achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Braten Sie zum Bräunen die Speisen in kleinen Portionen an.
- Kochgeschirr kann beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie am besten Topflappen.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen, siehe Kapitel → "Umweltschutz".

Gartabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Kochstufe für jede Speise geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

Leistungsstufe	Garmethoden	Beispiele
8 - 9	Vorwärmen Anbraten Erhitzen Kurz aufkochen Blanchieren	Wasser Fleisch Fett/Öl, Flüssigkeiten Suppen, Saucen Gemüse
6 - 8	Braten	Fleisch, Kartoffeln
5 - 7	Braten	Fisch
6 - 7	Braten Kochen ohne Deckel	Mehl- und/oder Eierspeisen, z.B. Pfannkuchen Nudeln, Flüssigkeiten
5 - 6	Anbräunen Rösten Braten Reduzieren	Mehl, Zwiebeln Mandeln, Semmelbrösel Speck/Schinkenspeck Fleischbrühe, Saucen
4 - 5	Fortkochen ohne Deckel	Kartoffelklöße, Gemüsesuppen, Eintopfgerichte, pochierte Eier
3 - 4	Fortkochen ohne Deckel	Brühwürstchen
4 - 5	Dampfgaren Dünsten Schmoren	Gemüse, Kartoffeln, Fisch Gemüse, Obst, Fisch Roulade, Fleischrolle, Gemüse
2 - 4	Schmoren	Gulasch
2 - 4	Kochen mit Deckel	Suppen, Saucen
2 - 3	Auftauen Kochen mit Deckel Eindicken	Tiefkühlprodukte Reis, Hülsenfrüchte, Gemüse Eierspeisen, z.B. Omelett
1 - 2	Erwärmen / Warmhalten	Suppe, Gemüse in Sauce
1	Erwärmen / Warmhalten Schmelzen	Eintopf, z.B. Linseneintopf Butter, Schokolade

Flexible Kochzone

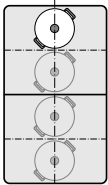
Sie kann je nach Bedarf als einzige Kochstelle oder als zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

Sie besteht aus vier Induktoren, die unabhängig voneinander funktionieren. Wenn die flexible Kochzone in Betrieb ist, wird nur der Bereich aktiviert, der vom Kochgeschirr bedeckt ist.

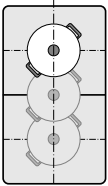
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Für eine optimale Topferkennung und Wärmeverteilung empfehlen wir das Kochgeschirr mittig, wie im Folgenden beschrieben, aufzusetzen.

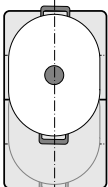
Als eine einzige Kochstelle



Durchmesser kleiner oder gleich 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der vier Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.

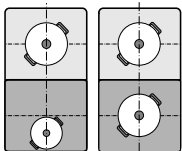


Durchmesser über 13 cm
Platzieren Sie das Geschirr in einer der drei Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



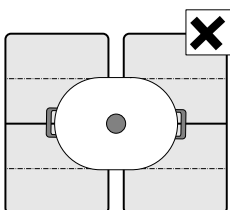
Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochstelle beansprucht, platzieren Sie es beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

Als zwei unabhängige Kochstellen



Die vorderen und hinteren Kochstellen mit jeweils zwei Induktoren können unabhängig voneinander verwendet werden. Stellen Sie für jede einzelne Kochstelle die gewünschte Kochstufe ein. Verwenden Sie auf jeder Kochstelle nur ein Kochgeschirr.

Empfehlungen



Bei Kochfeldern mit mehr als einer flexiblen Kochzone stellen Sie das Geschirr so auf, dass es nur eine der flexiblen Kochzonen bedeckt.

Die Kochstellen werden sonst nicht vorschriftsmäßig aktiviert und es wird kein gutes Kochergebnis erzielt.

Als zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone wird wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet.

Aktivieren

Siehe Kapitel → "Gerät bedienen"

Als eine einzige Kochstelle

Verwendung der gesamten Kochzone durch das Verbinden beider Kochstellen.

Verbinden der beiden Kochzonen

- 1 Kochgeschirr aufstellen. Einen der Bedienknöpfe auf die Position drehen.
- 2 Die Leistungsstufe mit dem anderen Bedienknopf wählen.

Der Leuchtring der beiden Bedienknöpfe leuchtet orange. Die Flex-Kochzone wurde aktiviert.

Kochstufe ändern

Die Kochstufe mit dem Bedienknopf ändern, mit dem zuvor die Kochstufe gewählt wurde.

Ein neues Kochgeschirr hinzufügen

Das neue Kochgeschirr aufstellen. Den Bedienknopf, mit dem die Flex-Kochzone gewählt wurde, auf die Position 0 und anschließend erneut auf die Position drehen.

Das Kochgeschirr wird erkannt und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

Hinweis: Wird das Geschirr auf der benutzten Kochstelle verschoben oder angehoben, startet das Kochfeld eine automatische Suche und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

Trennen der beiden Kochzonen

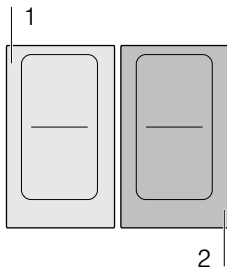
Den Bedienknopf, mit dem die Flex-Kochzone gewählt wurde, auf die Position 0 drehen.

Die Flex-Kochzone wurde deaktiviert. Eine der Kochzonen funktioniert noch als unabhängige Kochzone.

PowerBoost-Funktion

Mit der PowerBoost-Funktion können Sie große Wassermengen schneller erhitzen, als mit der Leistungsstufe 9.

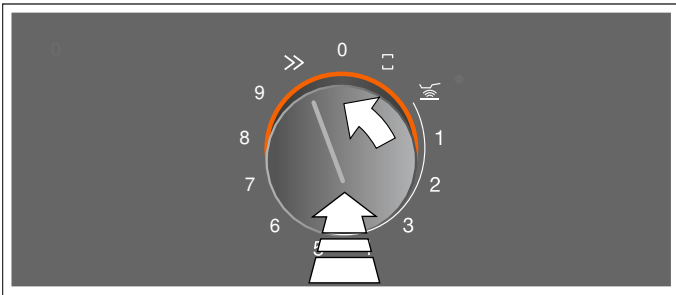
Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone derselben Gruppe nicht in Betrieb ist. Andernfalls blinkt der Leuchtring 3-mal und 3 Signaltöne sind zu hören; anschließend stellt sich die Leistungsstufe 9 automatisch ein, ohne dass sich die Funktion aktiviert. Den Bedienknebel auf Position 0 drehen.



Hinweis: Im Flexbereich kann die Powerboost-Funktion auch aktiviert werden, wenn die Kochzone als einzige Kochstelle benutzt wird.

Aktivieren

Den Bedienknebel drücken und auf die Position >> drehen. Ein Signal ertönt, der Leuchtring des Bedienknebels erlischt und leuchtet dann orange.



Die Funktion ist aktiviert.

Deaktivieren

Bedienknebel auf die gewünschte Leistungsstufe drehen. Ein Signal ertönt, der Leuchtring des Bedienknebels erlischt und leuchtet dann orange.

Die Funktion wurde deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann sich die PowerBoost-Funktion automatisch abschalten, um die Elektronikelemente im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

In diesem Fall stellt sich die Leistungsstufe 9 automatisch ein, der Leuchtring blinkt 3-mal und 3 Signaltöne sind zu hören.

Den Bedienknebel auf die Position 0 oder eine gewünschte Leistungsstufe drehen.

Bratsensor

Mit dieser Funktion ist das Braten unter Beibehaltung der geeigneten Pfannentemperatur möglich.

Vorteile beim Braten

- Die Kochstelle heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. So wird Energie gespart und das Öl oder Fett nicht überhitzt.
- Die Bratsensorik meldet, wenn die leere Pfanne die optimale Temperatur erreicht hat. Jetzt können Öl oder Fett und anschließend die Lebensmittel in die Pfanne gegeben werden.

Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Es kann ein Spritzschutz verwendet werden, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Ein zum Braten geeignetes Öl oder Fett verwenden. Werden Butter, Margarine, natives Olivenöl extra oder Schweineschmalz verwendet, Temperaturstufe 1 oder 2 einstellen.
- Niemals eine Pfanne mit oder ohne Speisen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Hat die Kochstelle eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr oder umgekehrt, wird der Bratsensor nicht richtig aktiviert.

Pfannen für den Bratsensor

Für den Bratsensor sind speziell geeignete Pfannen erhältlich. Dieses optionale Zubehör kann nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer die entsprechende Referenznummer an.

- GP900001 Pfanne mit einem Durchmesser von 15 cm.
- GP900002 Pfanne mit einem Durchmesser von 19 cm.
- GP900003 Pfanne mit einem Durchmesser von 21 cm.

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet, sodass zum Braten kaum Öl benötigt wird.

Hinweise

- Der Bratsensor wurde speziell auf diese Pfannenart eingestellt.
- Stellen Sie sicher, dass der Durchmesser des Pfannenbodens der Kochstellengröße entspricht. Stellen Sie die Pfanne mittig auf die Kochstelle.
- Auf der Flex-Kochzone kann es sein, dass der Bratsensor bei abweichender Pfannengröße oder schlecht positionierter Pfanne nicht aktiviert wird. Siehe Kapitel → "Flexible Kochzone"
- Andere Pfannenarten können überhitzen. Die Temperatur kann sich unter oder über der gewählten Temperaturstufe einstellen. Zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe beginnen und diese je nach Bedarf ändern.

Temperaturstufen

Temperaturstufe	Geeignet für
1 sehr niedrig	Zubereitung und Reduzieren von Saucen, Dünsten von Gemüse und Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine.
2 niedrig	Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.
3 niedrig - mittel	Braten von Fisch und dickem Bratgut, wie z. B. Frikadellen und Würstchen.
4 mittel - hoch	Braten von Steaks, medium oder well done, panierte Tiefkühlprodukte, dünnes Bratgut wie Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse.
5 hoch	Braten von Speisen bei hohen Temperaturen, z. B. Steaks rare (blutig), Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln.

Tabelle

In der Tabelle wird angezeigt, welche Temperaturstufe für jede Speise geeignet ist. Die Bratzeit kann je nach Art, Gewicht, Größe und Qualität der Speisen variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

Leere Pfanne vorheizen, Öl und Speisen nach dem Signalton zugeben.

	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Fleisch		
Schnitzel, natur oder paniert	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletts*	3	10 - 15
Cordon bleu*	4	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick)	5	6 - 8
Steak, medium oder well done (3 cm dick)	4	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)*	3	10 - 20
Würstchen, gebrüht oder roh*	3	8 - 20
Hamburger, Frikadellen*	3	6 - 30
Geschnetzeltes, Gyros	4	7 - 12
Hackfleisch	4	6 - 10
Speck	2	5 - 8
Fisch		
Ganzer Fisch, gebraten, z. B. Forelle	3	10 - 20
Fischfilet, natur oder paniert	3 - 4	10 - 20
Scampi, Garnelen	4	4 - 8

* Mehrmals wenden.

** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.



	Tempera- tur-stufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Eierspeisen		
Pfannkuchen**	5	1,5 - 2,5
Omelett**	2	3 - 6
Spiegeleier	2 - 4	2 - 6
Rühreier	2	4 - 9
Kaiserschmarrn	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8
Kartoffeln		
Bratkartoffeln (aus Pellkartoffeln)	5	6 - 12
Bratkartoffeln (aus rohen Kartoffeln)	4	15 - 25
Kartoffelpuffer**	5	2,5 - 3,5
Schweizer Rösti	2	50 - 55
Glasierte Kartoffeln	3	15 - 20
Gemüse		
Knoblauch, Zwiebeln	1 - 2	2 - 10
Zucchini, Auberginen	3	4 - 12
Paprika, grüner Spargel	3	4 - 15
Dünsten von Gemüse mit Fettzugabe und ohne Wasserzugabe, z. B. Zucchini, grüne Paprika	1	10 - 20
Pilze	4	10 - 15
Glasiertes Gemüse	3	6 - 10
Röstzwiebeln	3	5 - 10
Tiefkühlprodukte		
Schnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Geflügelbrust*	4	10 - 30
Chicken-Nuggets	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Fischfilet, natur oder paniert	3	10 - 20
Fischstäbchen	4	8 - 12
Pommes frites	5	4 - 6
Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	3	6 - 10
Frühlingsrollen	4	10 - 30
Camembert/Käse	3	10 - 15
Saucen		
Tomatensauce mit Gemüse	1	25 - 35
Béchamelsauce	1	10 - 20
Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce	1	10 - 20
Einreduzierte Saucen, z. B. Tomatensauce, Bolognese-Sauce	1	25 - 35
Süße Saucen, z. B. Orangensauce	1	15 - 25
Sonstiges		
Camembert/Käse	3	7 - 10
Trocken-Fertiggerichte mit Wasserzugabe, z. B. Nudelpfanne	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne	4	3 - 15

* Mehrmals wenden.

** Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten.

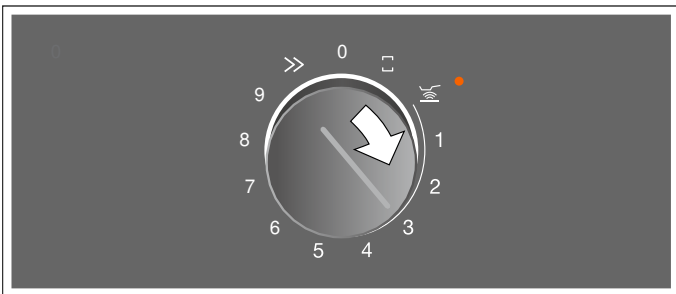
So stellen Sie ein

Aus der Tabelle die passende Temperaturstufe auswählen. Ein leeres Geschirr auf die Kochzone stellen.

- Den Bedienknebel drücken und auf die Position  drehen. Der Leuchtring des Bedienknebels leuchtet weiß.
Nach 3 Sekunden ertönt ein Signal, die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet.



- Mit dem Bedienknebel die gewünschte Temperaturstufe wählen.
Hinweis: Für diese Funktion sind die Temperaturstufen von 1 bis 5 verfügbar, siehe Temperaturstufentabelle.



Die Funktion ist aktiviert.

Der Leuchtring dimmt von weiß nach orange, solange das Gerät aufheizt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.

- Wenn die Brattemperatur erreicht ist, erst das Öl und anschließend die Speisen in die Pfanne geben.

Hinweise

- Wird eine Temperaturstufe über 5 gewählt, blinkt der Leuchtring orange und weiß, ohne dass die Funktion aktiviert wird. Eine passende Temperaturstufe wählen.
- Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.

Bratsensor ausschalten

Bedienknebel auf Position 0 drehen. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärme-Anzeige wird aktiviert.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Abhängig von der gewählten Leistungsstufe wird die Heizung der Kochzone deaktiviert, wenn nach einer bestimmten Zeit kein Vorgang durchgeführt wurde.

Leistungsstufe	Deaktivieren nach
1	10 Stunden
2 bis 3	5 Stunden
4 bis 5	4 Stunden
6 bis 7	3 Stunden
8 bis 9	1 Stunde

Temperaturstufe Bratsensor	Deaktivieren nach
1 bis 5	3 Stunden

Ein akustisches Signal gibt an, dass die Zeit abgelaufen ist. Der Leuchtring des aktiven Bedienknebels blinkt weiß und orange.

Den Bedienknebel auf die Position 0 drehen. Die Kochzone erneut einstellen.

Reinigen

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

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass anhaftende Reste einbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist.

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Spültuch und trocknen Sie es mit einem Tuch nach, damit sich keine Kalkflecken bilden.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Kochfelder geeignet sind. Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Produktverpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Unverdünntes Geschirrspülmittel
- Reinigungsmittel für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Scharfe Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Hartnäckigen Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Herstellerangaben.

Geeignete Glasschaber erhalten Sie über unseren Kundendienst oder in unserem Onlineshop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik-Kochfeldern erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

Mögliche Flecken

Kalk- und Wasserreste	Reinigen Sie das Kochfeld, sobald es abgekühlt ist. Es kann ein geeignetes Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder verwendet werden.*
Zucker, Reisstärke oder Plastik	Sofort reinigen. Benutzen Sie einen Glasschaber. Vorsicht: Verbrennungsfahr.*

* Anschließend mit einem feuchten Spültuch reinigen und mit einem Tuch trocknen.

Hinweis: Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.

Kochfeldrahmen

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

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge
- Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keinen Glasschaber oder spitze Gegenstände.

Bedienknebel

Ausschließlich warme Spüllauge verwenden. Keine scheuernden oder scharfen Reinigungsmittel verwenden. Keinen Glasschaber verwenden, der Bedienknebel kann dadurch beschädigt werden.

Zitrone und Essig sind zur Reinigung des Bedienknebels ungeeignet. Es können matte Stellen entstehen.

Reinigung des Bedienfelds

Nur warme Seifenlauge verwenden. Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden. Keine Glasschaber verwenden. Das Bedienfeld könnte beschädigt werden.

Zitrone und Essig eignen sich nicht für die Reinigung des Bedienfelds. Hierdurch können matte Flecken entstehen.

FAQ

Geräusche

Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?

Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfeldes entstehen. Diese Geräusche sind normal und gehören zur Induktionstechnologie. Sie weisen auf keinen Defekt hin.

Mögliche Geräusche:

Tiefes Summen wie bei einem Transformator:

Entsteht beim Kochen auf hoher Kochstufe. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

Tiefes Pfeifen:

Entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr gegeben werden.

Knistern:

Entsteht bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder bei gleichzeitiger Verwendung von Kochgeschirr unterschiedlicher Größe und unterschiedlichen Materials. Die Lautstärke des Geräusches kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Hohe Pfeiftöne:

Können entstehen, wenn zwei Kochstellen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betrieben werden. Die Pfeiftöne verschwinden oder werden schwächer, wenn die Kochstufe verringert wird.

Ventilatorgeräusch:

Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

Geschirr

Welches Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet?

Für Informationen zu Kochgeschirr, das für Induktionskochen geeignet ist, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"*

Warum heizt die Kochzone nicht?

Es ist nicht die Kochzone eingeschaltet, auf der das Kochgeschirr steht.

Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone eingeschaltet ist, auf der das Kochgeschirr steht.

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für das Induktionskochen.

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktionskochen geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Für Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"* und → *"Flexible Kochzone"*.

Warum dauert es so lange, bis sich das Geschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist?

Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für das Induktionskochen.

Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktionskochen geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Geschirr am besten entspricht. Für Informationen zu Art, Größe und Positionierung des Kochgeschirrs, siehe Kapitel → *"Kochen mit Induktion"* und → *"Flexible Kochzone"*.

Reinigen

Wie wird das Kochfeld gereinigt?

Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler (Konzentrate) oder Scheuerlappen.

Weitere Informationen zur Reinigung und Pflege des Kochfelds finden Sie im Kapitel → *"Reinigen"*

Was tun bei einer Störung?

In der Regel sind Störungen leicht zu behebbende Kleinigkeiten. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst anrufen.



Anzeige	Mögliche Ursache	Abhilfe
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen. Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. Störung der Elektronik.	Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Kurzschluss in der Stromversorgung aufgetreten ist. Sicherstellen, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. Lässt sich die Störung nicht beheben, den technischen Kundendienst informieren.
Der Leuchtring des Bedienknobels blinkt orange und weiß	Die Kochzone war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. Der Bedienknobel wurde lange nicht gedreht. Die Elektronik wurde überhitzt und die entsprechende Kochzone abgeschaltet. Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochzonen abgeschaltet.	Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Siehe Kapitel → <i>"Automatische Sicherheitsabschaltung"</i> auf Seite 16. Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Kochzone erneut einschalten.
Es sind 3 Signale zu hören und der Leuchtring leuchtet 3-mal	Die Funktion PowerBoost wurde nicht richtig aktiviert. Die Funktion PowerBoost wurde automatisch deaktiviert, um die Elektronik Elemente im Inneren des Kochfeldes zu schützen.	Siehe Kapitel → <i>"PowerBoost-Funktion"</i> auf Seite 13. Den Bedienknobel auf die Position 0 drehen. Die Kochzone erneut wie gewohnt einschalten.
Der Leuchtring des Bedienknobels blinkt schnell und orange	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft, außerhalb des normalen Betriebsbereichs. Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen	Den Stromanbieter informieren. Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde.

Hinweise

- Blinkt der Leuchtring des Bedienknobels schnell und orange, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und dann erneut anschließen. Erscheint die Anzeige erneut, den technischen Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Falls ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.

Demo-Modus

Leuchtet der Leuchtring des Bedienknobels weiß und die Kochzone heizt nicht, ist der Demo-Modus aktiviert. Nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie das Gerät erneut an. Deaktivieren Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten folgendermaßen:

- 1 Den Bedienknobel von rechts nach links auf die Position  drehen.
- 2 Den gleichen Bedienknobel rechts herum auf die Position  drehen.
- 3 Den gleichen Bedienknobel links herum auf die Position 0 drehen.
Der Leuchtring des Bedienknobels leuchtet weiß.

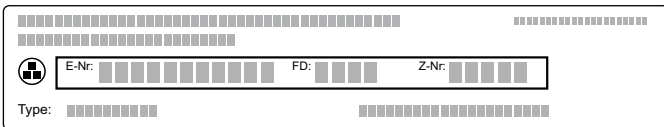
Der Demo-Modus ist deaktiviert.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst ☎

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 089 20 355 366

CH 0848 840 040

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

Inhoudsopgave

Bestemming van het apparaat	22
Belangrijke veiligheidsinstructies	23
Oorzaken van schade	24
Overzicht	24
Bescherming van het milieu	25
Tips om energie te besparen	25
Milieuvriendelijk afvoeren	25
Koken met inductie	25
Voordelen bij koken met inductie	25
Pannen	25
Het apparaat leren kennen	27
Het bedieningspaneel	27
Bedieningsknop	27
De kookzones	27
Restwarmte-indicatie	27
Apparaat bedienen	28
Kookzone instellen	28
Kookadvies	28
Flexibele kookzone	30
Tips voor het gebruik van pannen	30
Als twee onafhankelijke kookplaten	30
Als afzonderlijke kookplaat	30
PowerBoost-functie	31
Activeren	31
Deactiveren	31
Braadsensor	31
Voordelen bij het bakken en braden	31
Pannen voor de braadsensor	31
Temperatuurstanden	32
Tabel	32
Zo stelt u in	34
Automatische veiligheidsuitschakeling	34
Reinigen	35
Kookplaat	35
Omlijsting van de kookplaat	35
Bedieningsknop	35
Reiniging van het bedieningspaneel	35

FAQ	36
Wat te doen bij een storing?	37
Demomodus	37
Service dienst	38
E-nummer en FD-nummer	38

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 veiligheidsinstructies

⚠ 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, na elk gebruik, altijd de kookzones uit met de knoppen. 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

Bescherming van het milieu

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: pannenfabrikanten 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.

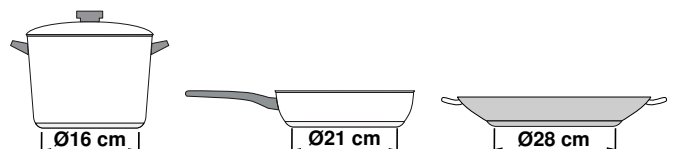
Pannen

Gebruik alleen ferromagnetische vormen voor inductiekoken, bijv.:

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

Om vast te stellen of de pan voor inductie is geschikt, dient u te controleren of de bodem van de pan door een magneet wordt aangetrokken of kijk na in de gegevens van de fabrikant.

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

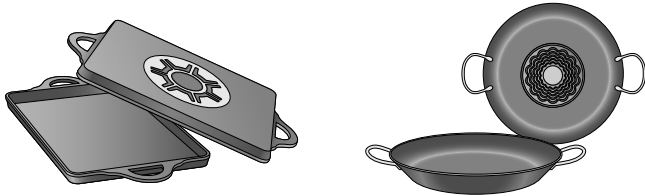


Wanneer de flex-kookzone als een afzonderlijke kookzone wordt ingezet, kunnen grotere pannen worden gebruikt die hier speciaal geschikt voor zijn. Informatie over de plaatsing van het kookgerei vindt u in het hoofdstuk → "Flexibele kookzone".

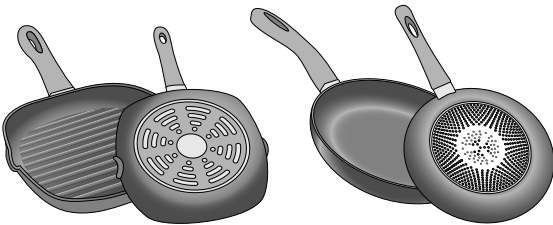


Er zijn ook inductievormen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is:

- Is de bodem van de pan 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.



Niet geschikte pannen

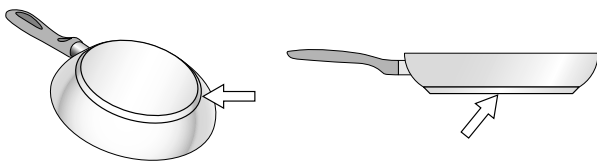
Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

- 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.



Er staat geen pan of de afmetingen ervan zijn niet geschikt

Als u geen pan op de kookzone plaatst, een pan van niet geschikt materiaal of een pan met ongeschikte afmetingen gebruikt, is de lichtring van de bedieningsknop wit verlicht. Plaats een geschikte pan op de kookzone zodat de indicatie niet meer knippert. Duurt dit langer dan 9 minuten, dan 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.

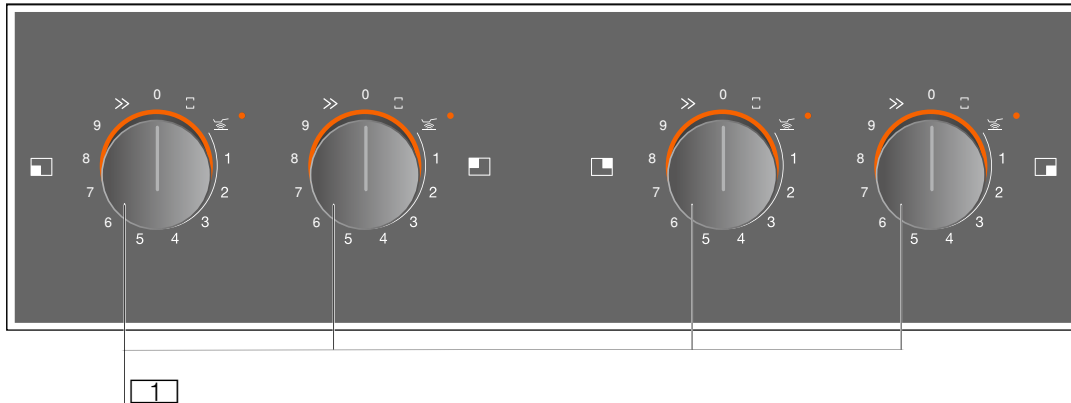
Herkenning van de pan

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.

Het apparaat leren kennen

Informatie over afmetingen en vermogens van de kookzones vindt u in → Blz. 2

Het bedieningspaneel



Bedieningsknop

1 Bedieningsknop

Met de bedieningsknoppen kunt u de vermogensstanden en andere functies instellen. De bedieningsknoppen kunt u vanuit de positie nul naar links of rechts draaien.

Posities van de bedieningsknop	
0	Kookzone uit
□	Flex kookzone
🔥	Braadsensor
●	Indicatie braadsensor
1-9	Vermogensstanden
1-5	Temperatuurstanden
>>	PowerBoost-functie

Indicatie

- Indicatie braadsensor

De bedieningsknoppen zijn voorzien van een lichtring die voor elke functie een optische indicatie heeft. De lichtring verandert van kleur wanneer bepaalde functies of processen worden geactiveerd.

De kookzones

Kookzone

- | | | |
|---|-----------------------|------------------------------------------------|
| ☐ | Kookzone met één ring | Gebruik pannen die de juiste afmetingen hebben |
| ☐ | Flex-kookzone | Zie het hoofdstuk → "Flexibele kookzone" |

Alleen pannen gebruiken die geschikt zijn voor inductiekoken, zie het hoofdstuk → "Koken met inductie"

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. De lichtring van de bedieningsknop knippert oranje zolang de kookzone nog heet is. Raak de kookplaat niet aan zolang de restwarmte-indicatie brandt of onmiddellijk nadat deze is uitgegaan.



Als u de pan tijdens het koken van de kookzone neemt, knippert de bedieningsknop oranje. Draai de bedieningsknop op stand 0.

Als u de kookzone uitschakelt, knippert de lichtring van de bedieningsknop oranje. Ook als de kookzone al is uitgeschakeld, knippert de lichtring zolang de kookzone nog heet 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.

Kookzone instellen

Stel met de bedieningsknop de gewenste vermogensstand in.

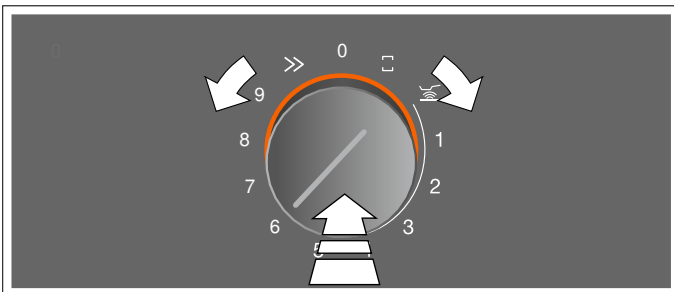
0	Kookzone uit.
Vermogensstand 1	laagste stand
Vermogensstand 9	hoogste stand

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.

Kookstand kiezen

De bedieningsknop indrukken en in de gewenste kookstand draaien.



De lichtring van de bedieningsknop is oranje verlicht. De vermogensstand is ingesteld.

Kookzone uitschakelen

Draai de bedieningsknop in de stand 0. De kookzone schakelt uit en de lichtring van de bedieningsknop knippert oranje tot de kookzone is afgekoeld.

Aanwijzingen

- Staat er geen pan op de kookzone of wordt hij niet herkend, dan is de lichtring van de bedieningsknop wit verlicht. Na ca. 9 minuten schakelt de kookzone uit. In dit geval knippert de lichtring van de bedieningsknop oranje en wit. De bedieningsknop opnieuw in de stand 0 draaien. De lichtring knippert niet meer.
- Na het koken, pan, deksel of andere metalen voorwerpen van de kookplaat nemen. Wordt bij het reinigen van het werkblad, bij het aanraken van een bedieningsknop enz. per ongeluk een kookzone ingeschakeld, dan warmen dergelijke voorwerpen heel snel op.

Kookadvies

Advies

- Roer bij het warm maken van puree, crèmesoeppen en stevige, gebonden sauzen zo nu en dan om.
- Gebruik voor het voorverwarmen vermogensstand 8 - 9.
- Verlaag bij het bereiden met deksel de vermogensstand zodra er stoom vrijkomt. Het bereidingsresultaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
- Houd na het bereiden de pan tot het serveren gesloten.
- Neem bij het koken in de snelkookpan de aanwijzingen van de fabrikant in acht.
- Kook de gerechten niet te lang om de voedingswaarden te behouden. Met de kookwekker kunt u de optimale bereidingstijd instellen.
- Voor een gezonder resultaat dient u erop te letten dat de olie niet rookt.
- Uw gerechten krijgen een mooie, bruine kleur wanneer u ze na elkaar bakt in kleine porties.
- Het kookgerei kan tijdens de bereiding zeer heet worden. Gebruik het best pannenlappen.
- Adviezen voor een energie-efficiënte bereiding vindt u in het hoofdstuk → "Bescherming van het milieu".

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.

Vermogensstand	Bereidingsmethoden	Voorbeelden
8 - 9	Voorverwarmen Aanbraden Verwarmen Kort opkoken Blancheren	Water Vlees Vet/olie, vloeistoffen Soepen, sauzen Groente
6 - 8	Braden	Vlees, aardappels
5 - 7	Braden	Vis
6 - 7	Braden Koken zonder deksel	Gerechten met bloem en eieren, bijv. pannenkoeken Pasta, vloeistoffen
5 - 6	Aanbruinen Roosteren Braden Reduceren	Bloem, uien Amandelen, paneermeel Spek, bacon Vleesbouillon, sauzen
4 - 5	Doorkoken zonder deksel	Aardappelballetjes, groentesoepen, eenpansgerechten, gepocheerde eieren
3 - 4	Doorkoken zonder deksel	Gekookte worstjes
4 - 5	Bereiden met stoom Stomen Stoven	Groente, aardappels, vis Fruit, groente, vis Rollade, vleesrol, groente
2 - 4	Stoven	Goulash
2 - 4	Koken met deksel	Soepen, sauzen
2 - 3	Ontdooien Koken met deksel Indikken	Diepvriesproducten Rijst, peulvruchten, groente Eiergerechten, bijv. omelet
1 - 2	Verwarmen / Warmhouden	Soep, groente in saus
1	Verwarmen / Warmhouden Smelten	Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel Boter, chocolade

Flexibele kookzone

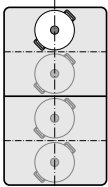
Hij kan naar wens als één kookzone of als twee afzonderlijke kookzones worden gebruikt.

Hij bestaat uit vier inductoren, die onafhankelijk van elkaar functioneren. Is de flexibele kookzone in gebruik, dan wordt alleen het gebied geactiveerd dat door het kookgerei wordt bedekt.

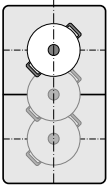
Tips voor het gebruik van pannen

Om te zorgen voor een goede detectie en verdeling van de warmte, wordt aanbevolen de pan correct te centreren:

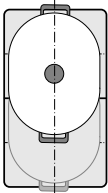
Als afzonderlijke kookzone



Diameter kleiner dan of gelijk aan 13 cm
Plaats de vorm in een van de vier posities die op de afbeelding te zien zijn.

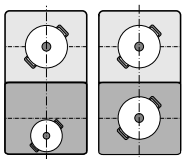


Diameter groter dan 13 cm
Plaats de vorm in een van de drie posities die op de afbeelding te zien zijn.



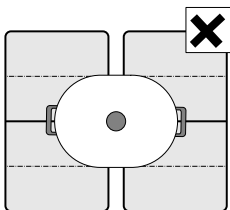
Is er meer dan één kookzone nodig voor het kookgerei, plaats het dan met de rand op de bovenste of onderste rand van de flexibele kookzone.

Als twee onafhankelijke kookplaten



De voorste en achterste kookzones, elk met twee inductoren, kunnen onafhankelijk van elkaar worden gebruikt. Stel voor elke afzonderlijke kookzone de gewenste kookstand in. Gebruik op elke kookzone slechts één pan.

Advies



Bij kookplaten met meerdere flexibele kookzones plaatst u het kookgerei zo dat het maar één van de flexibele kookzones beslaat.

Anders worden de kookzones niet volgens voorschrift geactiveerd en wordt er geen goed kookresultaat behaald.

Als twee onafhankelijke kookplaten

De flexibele kookzone wordt gebruikt als twee onafhankelijke kookplaten.

Activeren

Zie het hoofdstuk → "Apparaat bedienen"

Als afzonderlijke kookplaat

Gebruik van de gehele kookzone door beide kookplaten met elkaar te verbinden.

Beide kookzones verbinden

- 1 Kookgerei plaatsen. Draai een van de bedieningsknoppen in de stand \square .
- 2 De vermogensstand kiezen met de andere bedieningsknop.

De lichtring van de beide bedieningsknoppen is oranje verlicht. De flex-kookzone is geactiveerd.

Kookstand wijzigen

De kookstand wijzigen met de bedieningsknop waarmee eerder de kookstand is gekozen.

Een nieuwe pan toevoegen

De nieuwe pan plaatsen. De bedieningsknop waarmee de flex-kookzone gekozen is in de stand 0 en vervolgens opnieuw in de stand \square draaien.

De nieuwe pan wordt herkend en de eerder gekozen kookstand blijft behouden.

Aanwijzing: Wordt de kookvorm op de gebruikte kookzone verplaatst of opgetild, dan start de kookplaat automatisch met zoeken, waardoor de eerder gekozen kookstand behouden blijft.

Scheiden van de beide kookzones

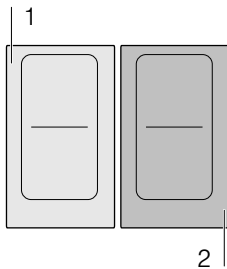
Draai de bedieningsknop waarmee de flex-kookzone gekozen is in de stand 0.

De flex-kookzone is gedeactiveerd. Een van de kookzones functioneert nog als onafhankelijke kookzone.

PowerBoost-functie

Met de PowerBoost-functie kunt u grote waterhoeveelheden sneller verwarmen dan met vermogensstand 9.

Deze functie is voor alle kookzones beschikbaar wanneer de andere kookzone van dezelfde groep niet in gebruik is. Anders knippert de lichtring 3 keer en er zijn 3 geluidssignalen te horen; vervolgens wordt de vermogensstand 9 automatisch ingesteld zonder dat de functie wordt geactiveerd. Draai de bedieningsknop in de stand 0.



Aanwijzing: In het flex-gebied kan de powerboost-functie ook worden geactiveerd wanneer er slechts één kookzone wordt gebruikt.

Activeren

Op de bedieningsknop drukken en in de stand >> draaien. Er weerklinkt een signaal, de lichtring van de bedieningsknop gaat uit en is dan oranje verlicht.



De functie is geactiveerd.

Deactiveren

De bedieningsknop op de gewenste vermogensstand draaien. Er weerklinkt een signaal, de lichtring van de bedieningsknop gaat uit en is dan oranje verlicht.

De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan PowerBoost-functie automatisch uitschakelen, ter bescherming van de elektronica-elementen binnenin de kookplaat.

In dit geval wordt de vermogensstand 9 automatisch ingesteld, de lichtring knippert 3 keer en er zijn 3 geluidssignalen te horen.

De bedieningsknop op de positie 0 of een gewenste vermogensstand draaien.

Braadsensor

Met deze functie is het mogelijk om te bakken met behoud van de juiste temperatuur van de pan.

Voordelen bij het bakken en braden

- De kookzone warmt alleen op wanneer dit nodig is om de temperatuur te handhaven. Zo wordt energie bespaard en de olie of het vet niet oververhit.
- De braadfunctie meldt wanneer de lege pan de optimale temperatuur voor toevoeging van de olie en vervolgens het toevoegen van de gerechten heeft bereikt.

Aanwijzingen

- Geen deksel op de pan leggen. Anders wordt de functie niet juist geactiveerd. Er kan een spatbescherming worden gebruikt, om vetspetters te voorkomen.
- Gebruik olie of vet die geschikt zijn om te bakken en te braden. Worden boter, margarine, pure olijfolie of reuzel gebruikt, stel de temperatuurstand dan in op 1 of 2.
- Nooit een pan met of zonder inhoud verwarmen zonder dat er toezicht bij is.
- Heeft de kookzone een hogere temperatuur dan de pan of omgekeerd, dan wordt de braadsensor niet op de juiste manier geactiveerd.

Pannen voor de braadsensor

Voor de braadsensor zijn speciaal geschikte pannen verkrijgbaar. Deze optionele accessoires kunnen achteraf in de vakhandel of via onze technische dienst worden verkregen. Geef steeds het juiste referentienummer op.

- GP900001 pan met een diameter van 15 cm.
- GP900002 pan met een diameter van 19 cm.
- GP900003 pan met een diameter van 21 cm.

De pannen zijn voorzien van een antiaanbaklaag, zodat er voor het bakken en braden nauwelijks olie nodig is.

Aanwijzingen

- De braadsensor is speciaal ingesteld op pannen van dit type.
- Zorg ervoor dat de diameter van de pannenbodem overeenkomt met de grootte van de kookzone. Zet de pan in het midden van de kookzone.
- Op de flex-kookzone wordt de braadsensor bij een afwijkende grootte van de pan of een slecht geplaatste pan mogelijk niet geactiveerd. Zie het hoofdstuk → "Flexibele kookzone"
- Andere pannensoorten kunnen oververhit raken. De temperatuur kan lager of hoger zijn dan de gekozen temperatuurstand. Probeer het eerst met de laagste temperatuurstand en verander deze zo nodig.

Temperatuurstanden

Temperatuurstand	Geschikt voor
1 zeer laag	Bereiden en reduceren van sauzen, stoven van groente en bakken van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine.
2 laag	Bakken en braden van gerechten met koudgeperste olijfolie, boter of margarine, bijv. omeletten.
3 laag gemiddeld	Het bakken of braden van vis en dikke producten, zoals bijv. gehaktballen en worstjes.
4 gemiddeld hoog	Het bakken van steaks, medium of well done, gepaneerde diepvriesproducten, dunne bakproducten zoals schnitzels, in reepjes gesneden vlees in saus, en groente.
5 hoog	Het bakken en braden van gerechten bij hoge temperaturen, bijv. aardappelpannenkoekjes, gebakken aardappels en steaks rare (saignant).

Tabel

In de tabel wordt voor alle gerechten weergegeven welke temperatuurstand geschikt is. De baktijd kan afhankelijk van de soort, het gewicht, de grootte en kwaliteit van de gerechten variëren.

De ingestelde temperatuurstand varieert afhankelijk van de gebruikte pan.

Lege pan voorverwarmen, na het geluidssignaal de olie en het gerecht toevoegen.

	Temperatuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees		
Schnitzel, on/gepaneerd	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Koteletten*	3	10 - 15
Cordon bleu, Wiener Schnitzel*	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm dik)	5	6 - 8
Steak, medium of doorbakken (3 cm dik)	4	8 - 12
Borst van gevogelte (2 cm dik)	3	10 - 20
Worstjes, gekookt of rauw*	3	8 - 20
Hamburgers, gehaktballetjes, gevulde vleesballetjes*	3	6 - 30
Ragout, Gyros	4	7 - 12
Gehakt	4	6 - 10
Spek	2	5 - 8
Vis		
Vis, gebakken, heel, bijv. forel	3	10 - 20
Visfilet, on/gepaneerd	3 - 4	10 - 20
Garnalen, krabben	4	4 - 8

* Regelmatig keren.

** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

	Tempera- tuurstand	Totale bereidingstijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Eiergerechten		
Pannenkoeken**	5	1,5 - 2,5
Omelet**	2	3 - 6
Spiegelei	2 - 4	2 - 6
Roereieren	2	4 - 9
Kaiserschwarrn (Zuid-Duitse pannenkoeken)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Aardappels		
Gebakken aardappels (van gekookte aardappels)	5	6 - 12
Frites (van ongekookte aardappels)	4	15 - 25
Aardappelkoekjes**	5	2,5 - 3,5
Zwitserse rösti	2	50 - 55
Geglanceerde aardappels	3	15 - 20
Groente		
Knoflook, uien	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Paprika, groene asperges	3	4 - 15
In olie gestoofde groente, bijv. courgette, groene paprika	1	10 - 20
Paddestoelen	4	10 - 15
Geglanceerde groente	3	6 - 10
Grote uien	3	5 - 10
Diepvriesproducten		
Schnitzels	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Borst van gevogelte*	4	10 - 30
Kip-nuggets	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Visfilet, on/gepaneerd	3	10 - 20
Vissticks	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Pangerechten, bijv. groentepannetje met kip	3	6 - 10
Loempia's	4	10 - 30
Camembert/Kaas	3	10 - 15
Sauzen		
Tomatensaus met groente	1	25 - 35
Bechamelsaus	1	10 - 20
Kaassaus, bijv. Gorgonzolasaus	1	10 - 20
Ingekookte sauzen, bijv. tomatensaus, Bolognese-saus	1	25 - 35
Zoete sauzen, bijv. sinaasappelsaus	1	15 - 25
Diversen		
Camembert/Kaas	3	7 - 10
Voorgegaarde, droge producten met toevoeging van water, bijv. pasta.	1	5 - 10
Croutons	3	6 - 10
Amandelen/walnoten/pijnboompitten	4	3 - 15

* Regelmatig keren.

** Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bakken.

Zo stelt u in

Kies de juiste temperatuurstand in de tabel. Een lege pan op de kookzone plaatsen.

- Op de bedieningsknop drukken en in de stand  draaien. De lichtring van de bedieningsknop licht wit op.
Na 3 seconden weerklinkt een signaal, de indicatie naast het symbool  licht op.



- Met de bedieningsknop de gewenste temperatuurstand kiezen.
Aanwijzing: Voor deze functie zijn de temperatuurstanden van 1 tot 5 beschikbaar, zie de tabel met temperatuurstanden.



De functie is geactiveerd.

De lichtring dimt van wit naar oranje zolang het apparaat opwarmt. Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur weerklinkt een geluidssignaal.

- Doe wanneer de braadtemperatuur bereikt is eerst de olie en vervolgens de gerechten in de pan.

Aanwijzingen

- Wordt een temperatuurstand boven 5 gekozen, dan knippert de lichtring oranje en wit zonder dat de functie wordt geactiveerd. Een passende temperatuurstand kiezen.
- Keer de gerechten, zodat ze niet aanbranden.

Braadsensor uitschakelen

Draai de bedieningsknop in de stand 0. De kookzone gaat uit en de restwarmte-indicatie wordt geactiveerd.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Voor uw bescherming is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Afhankelijk van de gekozen kookstand wordt de kookzone gedeactiveerd wanneer er na enige tijd geen actie is uitgevoerd.

Vermogensstand	Deactiveren na
1	10 uur
2 tot 3	5 uur
4 tot 5	4 uur
6 tot 7	3 uur
8 tot 9	1 uur

Temperatuurstand braadsensor	Deactiveren na
1 tot 5	3 uur

Een geluidssignaal geeft aan dat de tijd is afgelopen. De lichtring van de actieve bedieningsknop knippert wit en oranje.

Draai de bedieningsknop in de stand 0. De kookzone opnieuw instellen.

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.

Bedieningsknop

Uitsluitend warm zeepsop gebruiken. Geen schurende of scherpe reinigingsmiddelen gebruiken. Geen schrapers gebruiken, de bedieningsknop kan hierdoor beschadigd raken.

Citroen en azijn zijn niet geschikt om de bedieningsknop schoon te maken. Hierdoor kunnen matte plekken ontstaan.

Reiniging van het bedieningspaneel

Gebruik alleen warm water met een beetje zeep. Gebruik geen bijtende of corrosieve reinigingsmiddelen. Gebruik geen glasschrapers. Het bedieningspaneel zou kunnen worden beschadigd.

Citroen en azijn zijn niet geschikt voor de reiniging van het bedieningspaneel. Er kunnen doffe vlekken verschijnen.

FAQ

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.

Vormen

Welk pannen zijn geschikt voor de inductiekookplaat?

Voor informatie over pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*"

Waarom verwarmt de kookplaat niet?

De kookzone waarop de pan staat, is niet ingeschakeld.

Zorg ervoor dat de kookzone waarop de pan staat ingeschakeld is.

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

Ga na of de pan geschikt is voor inductiekoken en of hij op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Voor informatie over het soort kookgerei en de grootte en plaatsing ervan, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*", en → "*Flexibele kookzone*".

Waarom duurt het zo lang tot de pan warm wordt, of waarom wordt hij niet warm genoeg, hoewel er een hoge vermogensstand is ingesteld?

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

Ga na of de pan geschikt is voor inductiekoken en of hij op de kookzone met de meest geschikte afmetingen staat. Voor informatie over het soort kookgerei en de grootte en plaatsing ervan, zie hoofdstuk → "*Koken met inductie*", en → "*Flexibele kookzone*".

Reinigen

Hoe wordt de kookplaat schoongemaakt?

U bereikt optimale resultaten met speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramiek. Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, schoonmaakmiddelen voor vaatwasmachines (concentraten) of schoonmaakdoekjes.

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

Wat te doen bij een storing?

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 kortsluiting bij de stroomtoevoer is opgetreden. Zorg ervoor dat het apparaat volgens het schakelschema is aangesloten. Kan de storing niet worden verholpen, neem dan contact op met de technische servicedienst.
De lichtring van de actieve bedieningsknop knippert oranje en wit	De kookzone is lange tijd en zonder onderbreking in gebruik geweest. <hr/> Er is lang niet aan de bedieningsknop gedraaid. <hr/> De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld. <hr/> De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Zie het hoofdstuk → " <i>Automatische veiligheidsuitschakeling</i> " op pagina 34. <hr/> Wacht tot de elektronica voldoende is afgekoeld en schakel de kookzone opnieuw in.
Er zijn 3 signalen te horen en de lichtring brandt 3 keer	De functie PowerBoost wer niet juist geactiveerd. <hr/> De functie PowerBoost werd automatisch gedeactiveerd om de elektronica-elementen binnenin de kookplaat te beschermen.	Zie het hoofdstuk → " <i>PowerBoost-functie</i> " op pagina 31. <hr/> Draai de bedieningsknop in de stand 0. De kookplaat opnieuw zoals gebruikelijk inschakelen.
De lichtring van de bedieningsknop knippert snel en oranje	De bedrijfsspanning is onjuist, buiten het normale bedrijfsgebied. <hr/> De kookplaat is niet op de juiste manier aangesloten	De elektriciteitsleverancier op de hoogte brengen. <hr/> Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Zorg ervoor dat hij volgens het schakelschema is aangesloten.

Aanwijzingen

- Knippert de lichtring van de bedieningsknop snel en oranje, dan de kookzone van het stroomnet loskoppelen, 30 seconden wachten en dan opnieuw aansluiten. 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.

Demomodus

Is de lichtring van de bedieningsknop wit verlicht en de kookzone verwarmt niet, dan is de demomodus geactiveerd. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht 30 seconden en sluit het apparaat opnieuw aan. Deactiveer vervolgens de demomodus binnen 3 minuten als volgt:

- 1 De bedieningsknop van rechts naar links op de positie >> draaien.
- 2 Draai dezelfde bedieningsknop naar rechts in de stand .
- 3 Draai dezelfde bedieningsknop naar links in de stand 0.
De lichtring van de bedieningsknop is wit verlicht.

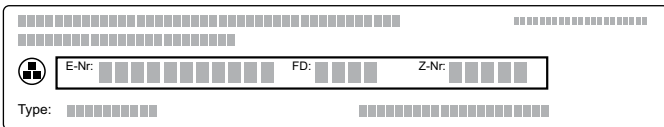
De demo-modus is gedeactiveerd.

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.

E-nummer en FD-nummer


Geef tijdens het telefoongesprek altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat.



Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst 

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers 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.

Table des matières

Conformité d'utilisation	40
Consignes de sécurité importantes	41
Causes de dommages	43
Aperçu	43
Protection de l'environnement	44
Conseils pour économiser l'énergie	44
Élimination écologique	44
Cuisson par induction	44
Avantages lors de la cuisson par induction	44
Récipients	44
Présentation de l'appareil	46
Le bandeau de commande	46
Bouton de commande	46
Les foyers	46
Indicateur de chaleur résiduelle	46
Utiliser l'appareil	47
Régler le foyer	47
Conseils de cuisson	47
Zone de cuisson flexible	49
Conseils pour l'utilisation de récipients	49
En tant que deux foyers indépendants	49
En tant que foyer unique	49
Fonction PowerBoost	50
Activer	50
Désactiver	50
Sonde de rôtissage	50
Avantages lors du rôtissage	50
Poêles pour la sonde de rôtissage	50
Niveaux de température	51
Tableau	51
Réglages	53
Coupure de sécurité automatique	53
Nettoyage	54
Plaque de cuisson	54
Cadre de la table de cuisson	54
Bouton de commande	54
Nettoyage du bandeau de commande	54

FAQ	55
Que faire en cas de dérangement ?	56
Mode démonstration	56
Service après-vente	57
Numéro E et numéro FD	57

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

Conformité d'utilisation

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

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

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

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

Utilisez uniquement des dispositifs de protections et grilles de protection-enfants que nous avons homologués. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Si vous portez un dispositif médical implanté (par ex. un stimulateur cardiaque ou un défibrillateur), assurez-vous auprès de votre médecin que ce dispositif est en conformité avec la directive 90/385/EEC du Conseil des Communautés européennes du 20 juin 1990 ainsi qu'avec les normes DIN EN 45502-2-1 et DIN EN 45502-2-2 et qu'il a été sélectionné, implanté et programmé en respectant la norme VDE-AR-E 2750-10. Si ces conditions sont remplies et que par ailleurs des ustensiles de cuisine et récipients non métalliques dotés de poignées non métalliques sont utilisés, l'utilisation de cette table de cuisson à induction est sans risque en cas d'utilisation conforme.

⚠️ Consignes de sécurité importantes

⚠️ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

⚠️ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, déconnectez toujours les zones de cuisson au moyen des boutons de commande. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

⚠️ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de dysfonctionnement !

Un ventilateur est placé en dessous de cette table de cuisson. Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez aucun objet petit ou coupant, ni aucun papier ou torchon de cuisine. Ceux-ci peuvent être aspirés et endommager ainsi le ventilateur ou entraver le refroidissement.

Entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur, une distance minimale de 2 cm doit être respectée.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes de dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Aperçu

Le tableau suivant répertorie les dommages les plus fréquents :

Domages	Cause	Mesure
Taches	Mets ayant débordé	Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les revêtements de poêle ou de casseroles rugueux rayent la table de cuisson	Vérifiez les ustensiles de cuisson
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson
	Abrasion causée par les ustensiles de cuisson	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Écailles	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments qui ont débordés avec un racloir à verre

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

Cuisson par induction

Avantages lors de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Cela présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement le débit thermique après chaque commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été désactivée au préalable.

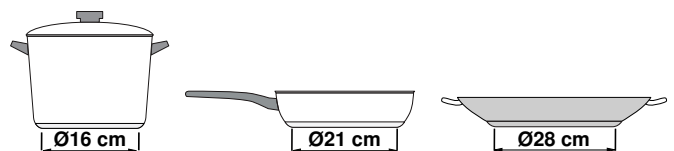
Récipients

Utilisez uniquement des ustensiles ferromagnétiques pour la cuisson par induction, par exemple :

- Ustensiles en acier émaillé
- Ustensiles en fonte
- Ustensiles spéciaux appropriés à l'induction en inox.

Pour vérifier si le récipient est adapté pour l'induction, vérifiez si un aimant posé sur le dessous du récipient tient ou consultez les informations données par le fabricant.

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique du fond de la casserole doit correspondre à la taille du foyer. Si la casserole posée sur un foyer n'est pas détectée, essayez de nouveau sur un foyer de de diamètre inférieur.

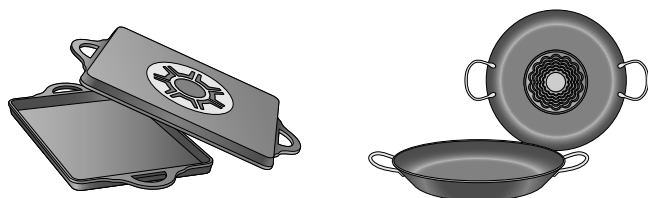


Si la zone de cuisson flexible est utilisée comme foyer unique, vous pouvez utiliser des récipients plus grands qui sont particulièrement adaptés pour cette zone. Vous trouverez des informations sur le positionnement de l'ustensile de cuisson au chapitre → "Zone de cuisson flexible".

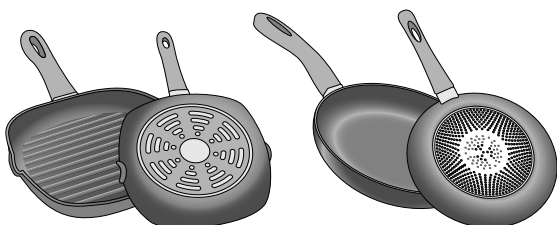


Il existe aussi des casseroles à induction dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique :

- Si le fond de l'ustensile de cuisson n'est que partiellement ferromagnétique, seule la surface ferromagnétique se réchauffera. Il se peut donc que la chaleur ne soit pas répartie de manière uniforme. La zone non ferromagnétique pourrait présenter une température trop basse pour la cuisson.



- Si le matériau du fond de la casserole contient, entre autres, de l'aluminium, la surface ferromagnétique s'en trouve également réduite. Il se peut que cette casserole ne chauffe pas correctement, voire qu'elle ne soit pas même détectée.



Récipients non appropriés

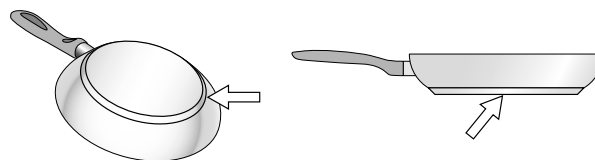
Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Utilisez des casseroles et poêles fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Utilisez des ustensiles avec un fond plat, les fonds de récipient inégaux compromettent l'apport de chaleur.



Ustensile de cuisson manquant ou de taille inadaptée

Si vous ne posez aucun ustensile sur le foyer, que vous utilisez un ustensile au matériau inadapté ou de taille inappropriée, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc. Posez un ustensile adapté sur le foyer pour que l'affiche ne clignote plus. Si cela dure plus de 9 minutes, le foyer s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

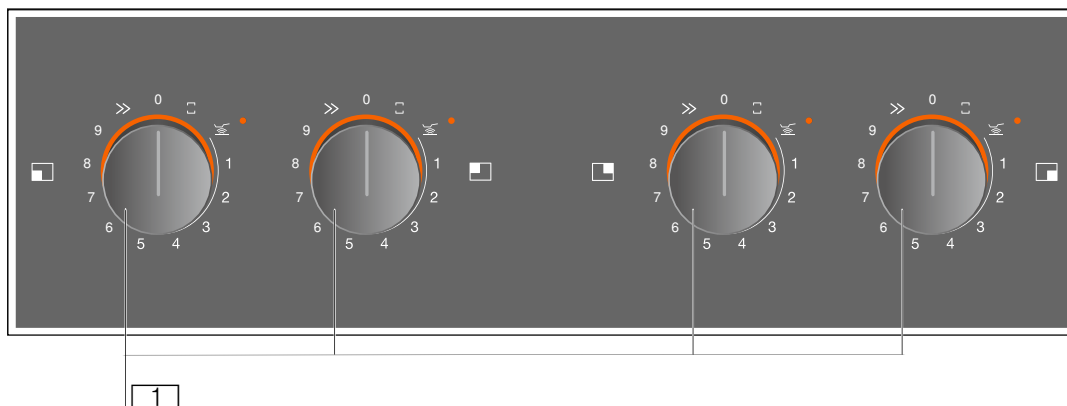
Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient, celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Pour cette raison, utilisez toujours le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond du récipient.

Présentation de l'appareil

Vous trouverez des informations sur les dimensions et puissances des foyers dans → *Page 2*

Le bandeau de commande



Bouton de commande

1 Bouton de commande

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

Positions du bouton de commande

0	Foyer arrêté
□	Foyer flexible
🔥	Sonde de rôtissage
●	Affichage de la sonde de rôtissage
1-9	Niveaux de puissance
1-5	Niveaux de température
>>	Fonction PowerBoost

Affichage

- Affichage de la sonde de rôtissage

Le bouton de commande est doté d'un anneau lumineux qui apporte un affichage visuel pour chaque fonction. L'anneau lumineux change de couleur lorsque certaines fonctions ou certains processus sont activés.

Les foyers

Foyer

☐	Foyer à une zone	Utilisez un ustensile de cuisson de taille adaptée
☐☐	Zone de cuisson flexible	Voir le chapitre → " <i>Zone de cuisson flexible</i> "

Utilisez uniquement un ustensile de cuisson adapté à la cuisson par induction, voir le chapitre → "*Cuisson par induction*"

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange tant que le foyer est encore chaud. Ne touchez pas le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, ni immédiatement après son extinction.



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

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

Utiliser l'appareil

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

Régler le foyer

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

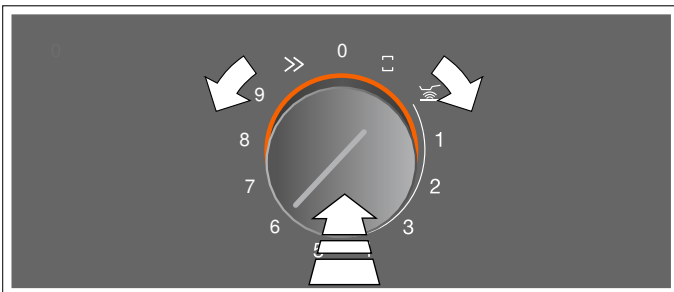
0	Foyer arrêté.
Niveau de puissance 1	puissance minimale
Niveau de puissance 9	puissance maximale

Remarques

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

Sélection de la position de chauffe

Efoncez le bouton de commande et tournez-le sur la position de chauffe souhaitée.



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

Éteindre le foyer

Tournez le bouton de commande sur la position 0. Le foyer s'arrête et l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange jusqu'à ce que le foyer soit refroidi.

Remarques

- Si aucun récipient ne se trouve sur le foyer ou s'il n'est pas reconnu, l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc. Le foyer s'éteint après environ 9 minutes. Dans ce cas, l'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc. Tournez de nouveau le bouton de commande sur la position 0, l'anneau lumineux cesse de clignoter.
- Après la cuisson, retirez le récipient, le couvercle ou tout autre objet métallique de la table de cuisson. Si vous activez un foyer par erreur en nettoyant la surface de travail ou en effleurant un bouton de commande, ces objets peuvent chauffer très vite.

Conseils de cuisson

Recommandations

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

Tableau des cuissons

Dans le tableau est indiquée la position de chauffe appropriée pour chaque mets. Le temps de cuisson peut varier selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments.

Niveau de puissance	Méthodes de cuisson	Exemples
8 - 9	Préchauffage Rissoler Réchauffer Porter brièvement à ébullition Blanchir	Eau Viande Graisse/huile, liquides Soupes, sauces Légumes
6 - 8	Rôtir	Viande, pommes de terre
5 - 7	Rôtir	Poisson
6 - 7	Rôtir Cuire sans couvercle	Plats à base d'œufs ou de farine, par ex. crêpes Pâtes, liquides
5 - 6	Faire dorer Griller Rôtir Réduire	Farine, oignons Amandes, chapelure Lard/lard maigre Bouillon de bœuf, sauces
4 - 5	Mijoter sans couvercle	Quenelles de pommes de terre, soupes de légumes, ragoûts, œufs pochés
3 - 4	Mijoter sans couvercle	Saucisses bouillies
4 - 5	Cuisson vapeur Étuver Mijoter	Légumes, pommes de terre, poisson Légumes, fruits, poisson Paupiettes, rouleaux farcis à la viande, légumes
2 - 4	Mijoter	Goulasch
2 - 4	Cuire avec un couvercle	Soupes, sauces
2 - 3	Décongélation Cuire avec un couvercle Épaissir	Produits surgelés Riz, légumes secs, légumes Plats aux œufs, par ex. omelette
1 - 2	Chauffer/maintenir au chaud	Soupe, légumes en sauce
1	Chauffer/maintenir au chaud Faire fondre	Ragoût/potée, par ex., potée aux lentilles Beurre, chocolat

Zone de cuisson flexible

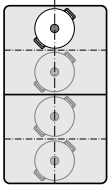
Elle peut être utilisée en tant que foyer unique ou en tant que deux foyers individuels, en fonction des besoins culinaires requis.

Elle se compose de quatre inducteurs qui fonctionnent indépendamment. Lorsque la zone flexible est en fonctionnement, seule la zone sur laquelle un récipient est posé est active.

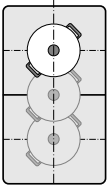
Conseils pour l'utilisation de récipients

Pour garantir une bonne détection et distribution de la chaleur, il est recommandé de bien centrer le récipient :

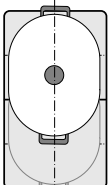
En tant que zone unique



Diamètre inférieur ou égal à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des quatre positions illustrées sur l'image.

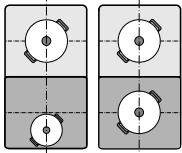


Diamètre supérieur à 13 cm
Placez le récipient sur l'une des trois positions illustrées sur l'image.



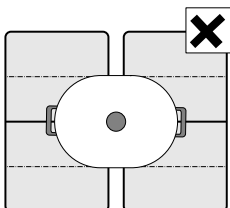
Si le récipient occupe plus d'une zone de cuisson, placez-le à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone flexible.

En tant que deux foyers indépendants



Les foyers avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacun, peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre. Réglez la position de chauffe désirée pour chaque foyer individuel. Utilisez uniquement un récipient par foyer.

Recommandations



Sur les tables de cuisson possédant plus d'une zone de cuisson flexible, placez le récipient sur la table de cuisson de telle manière qu'il ne recouvre qu'une seule zone de cuisson flexible.

Sinon les foyers ne seront pas correctement activés et il ne sera pas possible d'obtenir un bon résultat de cuisson.

En tant que deux foyers indépendants

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


Activer

Voir le chapitre → "Utiliser l'appareil"

En tant que foyer unique

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

Connexion des deux foyers


- 1 Posez l'ustensile. Tournez l'un des boutons de commande sur la position .
- 2 Sélectionnez le niveau de puissance avec l'autre bouton de commande.

L'anneau lumineux des deux boutons de commande s'allume en orange. Le foyer flexible a été activé.

Modifier la position de chauffe

Modifiez la position de chauffe avec le bouton de commande avec lequel vous avez précédemment sélectionné la position de chauffe.

Ajouter un nouvel ustensile de cuisson

Mettez en place le nouvel ustensile de cuisson. Tournez le bouton de commande ayant servi à sélectionner la zone de cuisson sur la position 0, puis tournez-le de nouveau sur la position .

L'ustensile de cuisson est reconnu et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

Remarque : Si la casserole est poussée sur le foyer utilisé ou soulevée, le foyer lance une recherche automatique et la position de chauffe précédemment sélectionnée reste inchangée.

Séparation des deux foyers

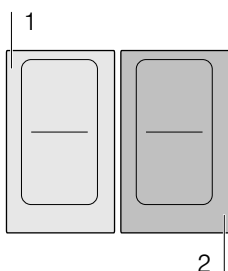
Tournez le bouton de commande ayant servi à sélectionner le foyer flexible sur la position 0.

Le foyer flexible a été désactivé. L'un des foyers fonctionne encore en tant que foyer indépendant.

Fonction PowerBoost

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

Cette fonction est disponible pour tous les foyers tant que l'autre foyer du même groupe n'est pas utilisé. Sinon, l'anneau lumineux clignote 3 fois et 3 signaux sonores retentissent ; ensuite le niveau de puissance 9 se règle automatiquement, sans que la fonction ne s'active. Tournez le bouton de commande sur la position 0.



Remarque : La fonction Powerboost peut aussi être activée dans la zone flexible lorsque la zone de cuisson est utilisée comme foyer unique.

Activer

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



La fonction est activée.

Désactiver

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

La fonction a été désactivée.

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

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

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

Sonde de rôtissage

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

Avantages lors du rôtissage

- La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et l'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.
- La fonction rôtissage signale quand la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter l'huile et ensuite les mets.

Remarques

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

Poêles pour la sonde de rôtissage

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

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

Les poêles sont anti-adhérentes, si bien que vous n'avez pas besoin de beaucoup d'huile.

Remarques

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

Niveaux de température

Niveau de température	Convient pour
1 très bas	Préparer et faire réduire des sauces, faire cuire des légumes à la vapeur et cuire des mets avec de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2 bas	Frir des mets avec de l'huile d'olive vierge extra, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes.
3 basse moyenne	Friture de poisson ; aliments à frir épais, comme les boulettes de viande hachée et les saucisses.
4 moyenne haute	Cuire des steaks medium ou à point, des produits surgelés panés, des aliments fins comme des escalopes ou des émincés, et des légumes.
5 haut	Frir des mets à des températures élevées, par ex. steaks saignants, galettes de pommes de terre et pommes de terre sautées.

Tableau

Dans le tableau est indiqué le niveau de température approprié pour chaque mets. Le temps de rôtissage peut varier selon la nature, le poids, la taille et la qualité des aliments.

Le niveau de température réglé varie selon la poêle utilisée.

Préchauffer la poêle vide, ajouter l'huile et l'aliment après le signal sonore.

	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Viande		
Escalope, nature ou panée	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Côtelettes*	3	10 - 15
Cordon bleu, escalope milanaise*	4	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur)	5	6 - 8
Steak, médium ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	4	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)*	3	10 - 20
Saucisses ébouillantées ou crues*	3	8 - 20
Hamburger, boulettes de viande hachée, boulettes de viande farcies*	3	6 - 30
Ragoût, gyros	4	7 - 12
Viande hachée	4	6 - 10
Lard	2	5 - 8
Poisson		
Poisson frit, entier, par ex. truite	3	10 - 20
Filet de poisson, nature ou pané	3 - 4	10 - 20
Gambas, crevettes	4	4 - 8

* Retourner plusieurs fois.

** Durée totale par portion. Frir une par une.



	Niveau de température	Temps total de rôtiage à partir du signal sonore (min.)
Plats aux œufs		
Crêpes**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Oeufs au plat	2 - 4	2 - 6
Oeufs brouillés	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (Galette épaisse sucrée)	3	10 - 15
French Toast**	3	4 - 8
Pommes de terre		
Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre en robe des champs)	5	6 - 12
Frites (à partir de pommes de terre crues)	4	15 - 25
Galettes de pommes de terre**	5	2,5 - 3,5
Röstis suisses	2	50 - 55
Pommes de terre glacées	3	15 - 20
Légumes		
Ail, oignons	1 - 2	2 - 10
Courgettes, aubergines	3	4 - 12
Poivrons, asperges vertes	3	4 - 15
Légumes étuvés dans l'huile, par ex. courgettes, poivrons verts	1	10 - 20
Champignons	4	10 - 15
Légumes glacés	3	6 - 10
Oignons frits	3	5 - 10
Produits congelés		
Escalope	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Blanc de volaille*	4	10 - 30
Nuggets de poulet	4	10 - 15
Gyros, Kebab	4	10 - 15
Filet de poisson, nature ou pané	3	10 - 20
Bâtonnets de poisson	4	8 - 12
Frites	5	4 - 6
Poêlées, par ex. poêlée de légumes au poulet	3	6 - 10
Pâtés impériaux	4	10 - 30
Camembert/fromage	3	10 - 15
Sauces		
Sauce tomate aux légumes	1	25 - 35
Sauce béchamel	1	10 - 20
Sauce au fromage, par ex. au gorgonzola	1	10 - 20
Sauces épaissies, par ex. sauce tomate, sauce bolognaise	1	25 - 35
Sauces sucrées, par ex. sauce à l'orange	1	15 - 25
Divers		
Camembert/fromage	3	7 - 10
Produits secs précuits en ajoutant de l'eau, par ex. pâtes	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Amandes/noix/pignons de pin	4	3 - 15

* Retourner plusieurs fois.

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

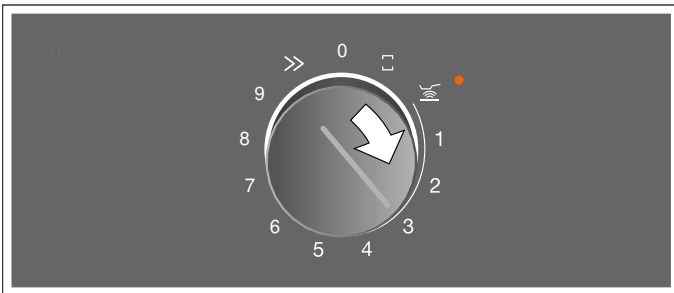
Réglages

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

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le sur la position . L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc. Un signal retentit au bout de 3 secondes, l'affichage en regard du symbole  s'allume.



- Sélectionnez le niveau de température souhaité à l'aide du bouton de commande.
Remarque : Les niveaux de température 1 à 5 sont disponibles pour cette fonction, voir le tableau des niveaux de température.



La fonction est activée.

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

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

Remarques

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

Désactiver la sonde de rôtissage

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

Coupure de sécurité automatique

Pour votre protection, cet appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité. Selon le niveau de puissance sélectionné, le chauffage du foyer est désactivé si aucun processus de cuisson n'est lancé après un temps défini.

Niveau de puissance	Désactiver après
1	10 heures
2 à 3	5 heures
4 à 5	4 heures
6 à 7	3 heures
8 à 9	1 heure

Niveaux de température de la sonde Désactiver après de rôtissage

1 à 5	3 heures
-------	----------

Un signal sonore indique que le temps est écoulé. L'anneau lumineux du bouton de commande actif clignote en blanc et en orange.

Tournez le bouton de commande sur la position 0. Réglez de nouveau le foyer.

Nettoyage

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

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyez toujours la table de cuisson après son utilisation. Cela empêche que des résidus qui adhèrent s'incrustent. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'est éteint.

Nettoyez la table de cuisson avec une lavette humide et séchez-la ensuite avec un chiffon sec, afin d'éviter la formation de taches de calcaire.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour ce type de table de cuisson. Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez en aucun cas :

- Du produit à vaisselle non dilué
- Du détergent pour lave-vaisselle
- Des produits récurants
- Des nettoyants caustiques tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Des éponges à dos récurant
- Un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

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

Vous pouvez vous procurer des racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciaux pour tables de cuisson vitrocéramiques vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

Taches possibles

Résidus de calcaire et d'eau	Nettoyez la table de cuisson dès qu'elle a refroidi. Vous pouvez utiliser un nettoyant approprié pour tables de cuisson vitrocéramiques.*
------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sucre, amidon de riz ou plastique	Nettoyer immédiatement. Utilisez un racloir à verre. Attention : Risque de brûlure.*
-----------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

* Nettoyer ensuite avec une lavette humide et sécher avec un chiffon sec.

Remarque : N'utilisez pas de nettoyant tant que la table de cuisson est chaude, cela peut occasionner des taches. Veillez à éliminer tous les résidus du nettoyant utilisé.

Cadre de la table de cuisson

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

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

Bouton de commande

Utilisez exclusivement un produit de nettoyage chaud. N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. N'utilisez aucun racloir à verre, cela risquerait d'endommager le bouton de commande.

Le citron et le vinaigre sont inappropriés au nettoyage du bouton de commande. Cela peut produire des taches ternes.

Nettoyage du bandeau de commande

Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Ne pas utiliser de grattoir pour vitres. Le panneau de commande pourrait s'endommager.

Le citron et le vinaigre ne conviennent pas au nettoyage du bandeau de commande. Ils peuvent provoquer l'apparition de taches mates.

FAQ

Bruits

Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson ?

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

Bruits possibles :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur :

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à une position de chauffe élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la position de chauffe est réduite.

Un sifflement grave :

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits dans le récipient.

Un crépitement :

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

Des sifflements aigus :

Ces bruits se produisent lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la position de chauffe maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la position de chauffe est réduite.

Bruit du ventilateur :

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

Récipient

Quels sont les ustensiles de cuisson appropriés pour la table de cuisson à induction ?

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

Pourquoi le foyer ne chauffe-t-il pas ?

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

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

L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

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

Pourquoi la chauffe de l'ustensile de cuisson dure-t-elle si longtemps ou bien pourquoi l'ustensile ne chauffe-t-il pas suffisamment, alors qu'un niveau de puissance élevé est réglé ?

L'ustensile de cuisson est trop petit pour le foyer allumé ou ne convient pas pour l'induction.

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

Nettoyage

Comment nettoyer la table de cuisson ?

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

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

Que faire en cas de dérangement ?

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


Affichage	Cause possible	Solution
Aucune	L'alimentation électrique est coupée. L'appareil n'a pas été branché conformément au schéma de branchement. Dysfonctionnement de l'électronique.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques si l'alimentation électrique a été court-circuitée. Assurez-vous que l'appareil a été branché conformément au schéma de branchement. Si vous ne parvenez pas à résoudre une anomalie de fonctionnement, contactez le service après-vente technique.
L'anneau lumineux du bouton de commande clignote en orange et en blanc	Le foyer est resté en service pendant une longue période sans discontinuer. <hr/> Le bouton de commande n'a pas été tourné pendant longtemps. <hr/> L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant. <hr/> L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	La coupure de sécurité automatique a été activée. Voir le chapitre → " <i>Coupure de sécurité automatique</i> " à la page 53. <hr/> Attendez que l'électronique ait suffisamment refroidi et rallumez le foyer.
3 signaux retentissent et l'anneau lumineux s'allume 3 fois	La fonction PowerBoost n'a pas été activée correctement. <hr/> La fonction PowerBoost a été automatiquement désactivée pour protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.	Voir le chapitre → " <i>Fonction PowerBoost</i> " à la page 50. <hr/> Tournez le bouton de commande sur la position 0. Le foyer est rallumé comme d'habitude.
L'anneau lumineux du bouton de commande clignote rapidement en orange	La tension de service est défectueuse, en dehors de la plage de fonctionnement. <hr/> La table de cuisson n'est pas correctement branchée	Informez-en votre fournisseur d'électricité. <hr/> Débranchez la table de cuisson du secteur. Assurez-vous qu'elle a bien été branchée conformément au schéma de branchement.

Remarques

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

Mode démonstration

Si l'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc et que le foyer ne chauffe pas, le mode démo est activé. Débranchez l'appareil du secteur. Patientez 30 secondes, puis rebranchez l'appareil. Désactivez ensuite le mode démo dans les 3 minutes en procédant comme suit :

- 1 Tournez le bouton de commande de droite à gauche sur la position >>.
- 2 Tournez le même bouton de commande de droite sur la position .
- 3 Tournez le même bouton de commande de gauche sur la position 0.
L'anneau lumineux du bouton de commande s'allume en blanc.

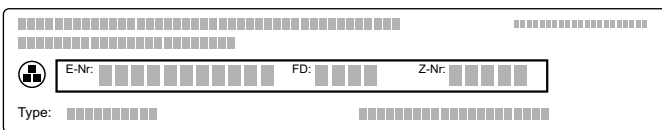
Le mode démo est désactivé.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD


Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sous l'appareil.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

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

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Indice

Uso corretto	59
Importanti avvertenze di sicurezza	60
Cause dei danni	61
Panoramica	61
Tutela dell'ambiente	62
Consigli in materia di risparmio energetico	62
Smaltimento ecocompatibile	62
Cottura con induzione	62
Vantaggi della cottura a induzione	62
Recipienti	62
Conoscere l'apparecchio	64
Il pannello comandi	64
Manopola di comando	64
Le zone di cottura	64
Indicatore del calore residuo	64
Uso dell'apparecchio	65
Impostazione dell'area di cottura	65
Consigli per la cottura	65
Area di cottura flessibile	67
Consigli per l'uso dei recipienti	67
Come due zone di cottura indipendenti	67
Come un'unica zona di cottura	67
Funzione PowerBoost	68
Attivare	68
Disattivare	68
Sensore di cottura arrosto	68
Vantaggi durante la cottura	68
Padelle per il sensore di cottura	68
Livelli di temperatura	69
Tabella	69
Impostazione	71
Interruzione di sicurezza automatica	71
Pulizia	72
Piano di cottura	72
Telaio del piano di cottura	72
Manopola di comando	72
Pulizia del pannello comandi	72

FAQ	73
Malfunzionamento, che fare?	74
Modalità demo	74
Servizio di assistenza clienti	75
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	75

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 incendi!

- 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 i comandi. 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	Provvedimento
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.

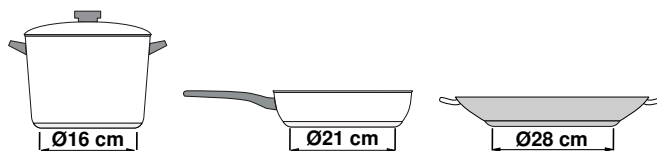
Recipienti

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 capire se la stoviglia è adatta per l'induzione controllare se il fondo della stoviglia viene attratto da un magnete oppure controllare le indicazioni del produttore.

Per un buon risultato di cottura la zona in materiale ferromagnetico della pentola dovrebbe coincidere con la grandezza della zona di cottura. Se la stoviglia collocata sulla zona di cottura non viene riconosciuta, tentare nuovamente disponendola su una zona di cottura con un diametro più piccolo.

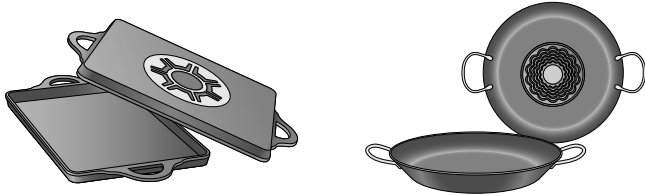


Se l'area di cottura flessibile viene utilizzata come unica zona di cottura, è possibile utilizzare recipienti più grandi, particolarmente adatti per questa zona. Ulteriori informazioni relative al posizionamento della stoviglia sono contenute nel capitolo → "Area di cottura flessibile".

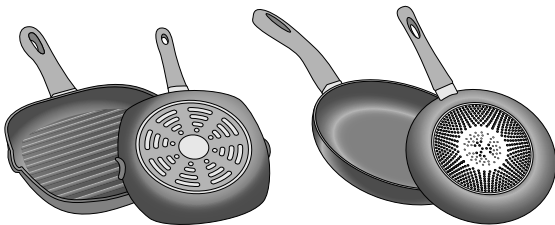


Esistono anche stoviglie a induzione che non dispongono di un fondo in materiale completamente ferromagnetico:

- Se il fondo della stoviglia è in materiale solo parzialmente ferromagnetico, si scalda soltanto la superficie ferromagnetica. 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, viene ridotta anche la superficie in materiale ferromagnetico. Può succedere che tale stoviglia non si scaldi correttamente o che non venga proprio riconosciuta.



Recipienti non adeguati

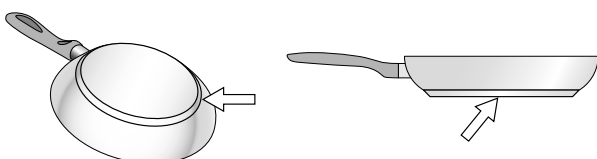
Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

- 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.



Stoviglia non presente o dimensione non adeguata

Se non è presente alcuna stoviglia sull'area di cottura, se ne utilizza una di materiale non adatto o di dimensioni inadeguate, l'anello luminoso della manopola di comando diventa bianco. Posizionare una stoviglia corretta sull'area di cottura affinché il display non lampeggi più. L'area di cottura si disattiva automaticamente quando questa operazione dura più di 9 minuti.

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.

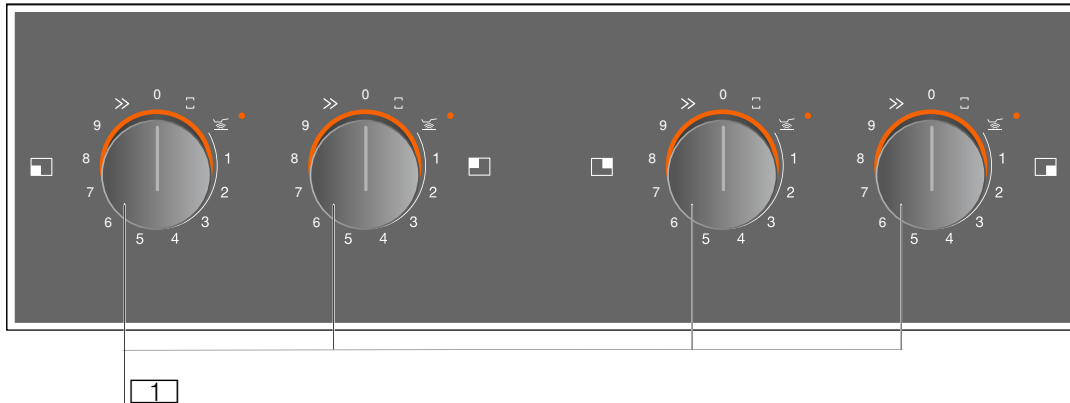
Riconoscimento della pentola

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 → *Pagina 2*

Il pannello comandi



Manopola di comando

1 Manopola di comando

Con le manopole di comando è possibile impostare i livelli di potenza e altre funzioni. È possibile ruotare la manopola di comando dalla posizione zero verso sinistra o destra.

Posizioni della manopola di comando

0	Area cottura spenta
□	Area cottura flessibile
🔥	Sensore cottura arrosto
●	Display sensore cottura
1-9	Livelli di potenza
1-5	Livelli di temperatura
>>	Funzione PowerBoost

Display

●	Display sensore cottura
---	-------------------------

Le manopole di comando sono dotate di un anello luminoso che ha una visualizzazione per ogni funzione. L'anello luminoso cambia di colore quando sono attivate determinate funzioni o processi.

Le zone di cottura

Zona di cottura

☐	Zona di cottura a circuito singolo	Utilizzare una stoviglia di dimensioni adatte
☐	Area di cottura flessibile	Vedere il capitolo → "Area di cottura flessibile"

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

Indicatore del calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni area di cottura. L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia con una luce arancione finché l'area di cottura è ancora calda. Non toccare l'area di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso o se si è appena spento.



Se durante la cottura la stoviglia viene tolta dall'area di cottura, la manopola di comando si illumina di arancione. Ruotare la manopola di comando in posizione 0.

Se viene spenta l'area di cottura, l'anello luminoso della manopola di comando diventa arancione. Anche se il piano cottura è già spento, l'anello luminoso lampeggia finché l'area di cottura è 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.

Impostazione dell'area di cottura

Impostare il livello di potenza desiderato con la manopola di comando.

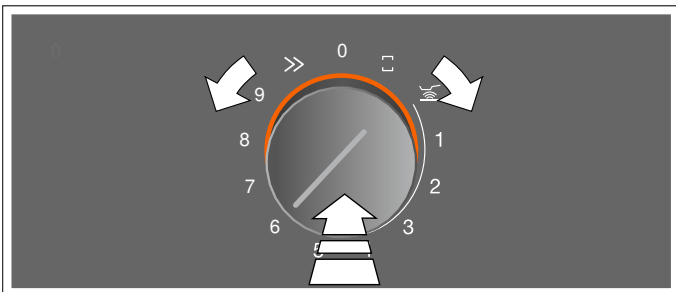
0	Area cottura spenta.
Livello di potenza 1	livello minimo
Livello di potenza 9	livello massimo

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 il livello di cottura

Premere la manopola di comando e impostare il livello di cottura desiderato.



L'anello luminoso della manopola di comando diventa arancione. Il livello di potenza è impostato.

Disattivazione dell'area di cottura

Ruotare la manopola di comando in posizione 0. L'area di cottura si spegne e l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia con una luce arancione finché l'area di cottura è raffreddata.

Avvertenze

- Se sulla zona di cottura non si trovano stoviglie o non ne viene riconosciuta la presenza, l'anello luminoso della manopola di comando diventa bianco. Dopo ca. 9 minuti l'area di cottura si spegne. In tal caso l'anello luminoso della manopola di comando si illumina di arancione e bianco. Ruotare nuovamente la manopola di comando in posizione 0, l'anello luminoso smette di lampeggiare.
- Dopo la cottura, rimuovere stoviglie, coperchi o altri oggetti metallici dal piano cottura. Se pulendo le superfici di lavoro, toccando una manopola di comando, ecc., per errore si attiva un'area di cottura, oggetti simili si riscaldano velocemente.

Consigli per la cottura

Consigli

- Mentre si scaldano purè, zuppe e salse cremose, mescolare di tanto in tanto.
- Per il preriscaldamento utilizzare il livello di potenza 8 - 9.
- Durante la cottura con coperchio, abbassare il livello di potenza non appena fuoriesce del vapore. Il risultato della cottura non è influenzato dalla fuoriuscita di vapore.
- A cottura ultimata, tenere chiusa la stoviglia 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 contaminuti.
- Per un risultato più sano fare attenzione che l'olio non arrivi al punto di fumo.
- Per dorare gli alimenti, cuocerli in piccole porzioni.
- Le stoviglie possono raggiungere temperature elevate durante il processo di cottura. Utilizzare preferibilmente le presine.
- Per conoscere utili consigli per una cottura efficiente in termini di energia, consultare il capitolo → "Tutela dell'ambiente".

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 potenza	Metodi di cottura	Esempi
8 - 9	Preriscaldamento Rosolare Riscaldare Bollire brevemente Sbollentare	Acqua Carne Grasso/olio, liquidi Minestre, salse Verdure
6 - 8	Cottura arrosto	Carne, patate
5 - 7	Cottura arrosto	Pesce
6 - 7	Cottura arrosto Cottura senza coperchio	Farinacei e/o piatti di uova, es. crêpe Pasta, liquidi
5 - 6	Rosolatura Tostatura Cottura arrosto Riduzione	Farina, cipolle Mandorle, pangrattato Speck/pancetta affumicata Brodo di carne, salse
4 - 5	Prosecuzione della cottura senza coperchio	Gnocchi di patate, zuppe di verdure, minestrone, uova in camicia
3 - 4	Prosecuzione della cottura senza coperchio	Salsicce bollite
4 - 5	Cottura a vapore Stufare Cuocere a fuoco lento	Verdure, patate, pesce Verdura, frutta, pesce Involtini, rotoli di carne, verdure
2 - 4	Cuocere a fuoco lento	Gulasch
2 - 4	Cottura con coperchio	Minestre, salse
2 - 3	Scongellamento Cottura con coperchio Addensare	Prodotti surgelati Riso, legumi, verdure Piatti a base di uova, es. omelette
1 - 2	Riscaldare/mantenere in caldo	Minestre, verdure in salsa
1	Riscaldare/mantenere in caldo Fondere	Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie Burro, cioccolato

Area di cottura flessibile

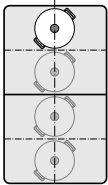
Se necessario può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone di cottura indipendenti.

È composta da quattro induttori che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro. Se la zona di cottura flessibile è in funzione, viene attivata soltanto la zona su cui è collocata la stoviglia.

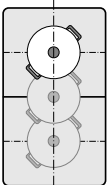
Consigli per l'uso dei recipienti

Per garantire un corretto rilevamento e una buona distribuzione del calore, si raccomanda di collocare il recipiente al centro:

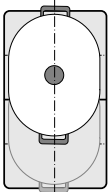
Come un'unica zona di cottura



Diametro di 13 cm oppure di dimensioni inferiori
Collocare la stoviglia in una delle quattro posizioni presenti nella figura.

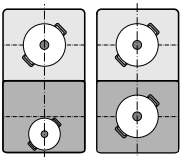


Diametro superiore a 13 cm
Collocare la stoviglia in una delle tre posizioni presenti nella figura.



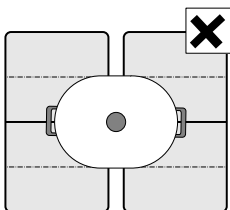
Qualora una stoviglia richieda più di una zona di cottura, collocarla all'inizio del bordo superiore o inferiore della zona flessibile.

Come due zone di cottura indipendenti



Le zone di cottura anteriore e posteriore, ciascuna con due induttori, possono essere utilizzate indipendentemente l'una dall'altra. Per ciascuna delle zone di cottura impostare il livello di cottura desiderato. Utilizzare solo un'unica stoviglia per ciascuna zona di cottura.

Consigli



Per piani di cottura con più di un'area di cottura flessibile, accertarsi che la stoviglia sia posizionata in modo tale da coprire soltanto una delle aree di cottura flessibili.

Altrimenti le zone di cottura non vengono attivate in maniera conforme ed è possibile che non venga raggiunto un buon risultato di cottura.

Come due zone di cottura indipendenti

La zona di cottura flessibile viene utilizzata come due zone di cottura indipendenti.


Attivazione

Vedere il capitolo → "Uso dell'apparecchio"

Come un'unica zona di cottura

Utilizzo di tutta la zona di cottura collegando entrambe le zone di cottura.

Collegare entrambe le aree di cottura


- 1 Posizionare la stoviglia. Ruotare una delle manopole di comando in posizione .
- 2 Selezionare il livello di potenza con l'altra manopola di comando.

L'anello luminoso delle due manopole di comando diventa arancione. L'area di cottura flessibile è stata attivata.

Modifica del livello di cottura

Modificare il livello di cottura con la stessa manopola di comando utilizzata in precedenza per selezionarlo.

Aggiunta di una nuova stoviglia

Posizionare la nuova stoviglia. Ruotare la manopola di comando, con la quale si è selezionato la zona di cottura flessibile, sulla posizione 0, quindi ruotarla nuovamente sulla posizione .

La nuova stoviglia viene riconosciuta e viene mantenuto il livello di cottura selezionato in precedenza.

Avvertenza: Se la stoviglia viene spostata o sollevata dalla zona di cottura impiegata, il piano di cottura avvia una ricerca automatica e il livello di cottura precedentemente selezionato resta attivo.

Staccare entrambe le aree di cottura

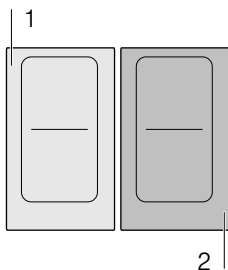
Ruotare la manopola di comando, con la quale si è selezionato l'area di cottura flessibile, sulla posizione 0.

L'area di cottura flessibile è stata disattivata. Una delle aree di cottura funziona ancora come area indipendente.

Funzione PowerBoost

Con la funzione PowerBoost elevate quantità di acqua vengono riscaldate più velocemente che con il livello di potenza 9.

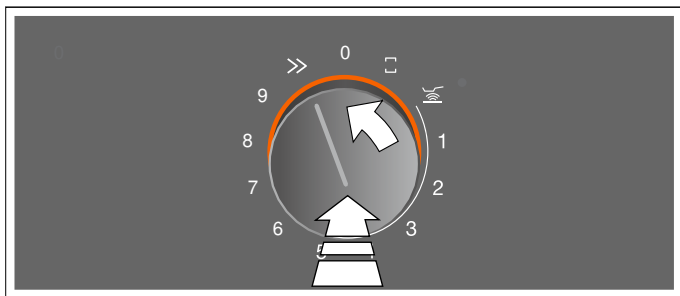
La funzione è disponibile per tutte le aree di cottura a condizione che l'altra area di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione. In caso contrario, l'anello luminoso lampeggia 3 volte e si sentono 3 segnali acustici; quindi il livello di potenza si imposta automaticamente a 9, senza che si attivi la funzione. Ruotare la manopola di comando in posizione 0.



Avvertenza: Nell'area flessibile può essere attivata anche la funzione Powerboost se la zona di cottura viene utilizzata come unica zona di cottura.

Attivare

Ruotare la manopola di comando e portarla in posizione >>. Viene emesso un segnale acustico, l'anello luminoso della manopola di comando scompare e diventa quindi arancione.



La funzione è attivata.

Disattivare

Ruotare la manopola sul livello di potenza desiderato. Viene emesso un segnale acustico, l'anello luminoso della manopola di comando scompare e diventa quindi arancione.

La funzione è stata disattivata.

Avvertenza: In determinate condizioni, la funzione PowerBoost può spegnersi automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.

In questo caso, il livello di potenza si imposta automaticamente a 9, l'anello luminoso lampeggia 3 volte e si sentono 3 segnali acustici. Ruotare la manopola di comando sulla posizione 0 oppure sul livello di potenza desiderato.

Sensore di cottura arrosto

Con questa funzione è possibile cuocere mantenendo la temperatura adatta della padella.

Vantaggi durante la cottura

- La zona di cottura si scalda solo se necessario per il mantenimento della temperatura. In tal modo si risparmia energia e l'olio o il grasso non si surriscaldano.
- La funzione cottura segnala se la padella vuota ha raggiunto la temperatura giusta per l'aggiunta di olio e successivamente degli alimenti.

Avvertenze

- Non mettere il coperchio sulla padella, altrimenti la funzione non viene attivata correttamente. E' possibile utilizzare una protezione antispruzzo per evitare gli schizzi di grasso.
- Per la cottura arrosto utilizzare olio o grasso adatti. Se si utilizza burro, margarina, olio extravergine di oliva o strutto, impostare il livello di temperatura 1 o 2.
- Non far mai scaldare una padella con o senza pietanze senza sorvegliarla.
- Se la zona di cottura presenta una temperatura superiore rispetto alle stoviglie o viceversa, il sensore di temperatura non verrà attivato correttamente.

Padelle per il sensore di cottura

Per il sensore di cottura sono disponibili padelle idonee. Questo accessorio speciale può essere richiesto anche in un secondo tempo presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio tecnico di assistenza clienti. Indicare sempre il numero di riferimento corrispondente.

- GP900001 Padella con diametro di 15 cm.
- GP900002 Padella con diametro di 19 cm.
- GP900003 Padella con diametro di 21 cm.

Le padelle sono a copertura antiaderente, in modo da poter essere utilizzate per la cottura con poco olio.

Avvertenze

- Il sensore di cottura arrosto è stato impostato in modo specifico per questa tipologia di padelle.
- Assicurarsi che il diametro del fondo della padella corrisponda alla dimensione della zona di cottura. Collocare la padella al centro della zona di cottura.
- Può succedere che nell'area di cottura flessibile non si attivi il sensore di cottura arrosto con una padella di dimensione differente o una padella posizionata in modo errato. Vedere il capitolo → "Area di cottura flessibile"
- Altri tipi di padelle potrebbero surriscaldarsi. La temperatura potrebbe impostarsi ad un livello di temperatura più alto o più basso rispetto a quello selezionato. Provare prima con il livello di temperatura inferiore e modificarlo in base alla necessità.

Livelli di temperatura

Livello di temperatura	Adatto per
1	molto basso Preparare e addensare le salse, stufare le verdure e cuocere di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina.
2	bassa Cottura di alimenti con olio extravergine di oliva, burro o margarina, es omelette.
3	medio-bassa Per cuocere pesce, alimenti spessi, come ad es. polpette e salsicce.
4	medio-alta Ad es. per cuocere bistecche con cottura media o ben cotte, prodotti surgelati impanati, alimenti sottili come fettine, spezzatino e verdure.
5	alta Cottura di alimenti a temperature elevate, ad es. bistecche, al sangue, frittelle di patate e patate arrosto.

Tabella

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

Il livello di temperatura impostato varia a seconda della padella utilizzata.

Preriscaldare la padella vuota, aggiungere olio e alimenti dopo il segnale acustico.

	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Carne		
Fettina, naturale o impanata	4	6 - 10
Filetto	4	6 - 10
Cotolette*	3	10 - 15
Cordon bleu, bistecca alla milanese*	4	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm)	5	6 - 8
Bistecca, cottura media o ben cotta (spessore 3 cm)	4	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)*	3	10 - 20
Salsicce bollite o crude*	3	8 - 20
Hamburger, polpette di carne tritata, polpettine di carne riempite*	3	6 - 30
Ragù, Gyros	4	7 - 12
Carne tritata	4	6 - 10
Speck	2	5 - 8
Pesce		
Pesce cotto al forno, intero, ad es. trota	3	10 - 20
Filetto di pesce, naturale o impanato	3 - 4	10 - 20
Gamberetti, granchi	4	4 - 8

* Girare ripetutamente.

** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.



	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Piatti a base di uova		
Crêpe**	5	1,5 - 2,5
Omelette**	2	3 - 6
Uova al tegamino	2 - 4	2 - 6
Uova strapazzate	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (omelette dolce)	3	10 - 15
French toast**	3	4 - 8
Patate		
Patate arrosto (da patate lesse)	5	6 - 12
Patatine fritte (da patate crude)	4	15 - 25
Frittelle di patate**	5	2,5 - 3,5
Rösti svizzero	2	50 - 55
Patate glassate	3	15 - 20
Verdura		
Aglione, cipolle	1 - 2	2 - 10
Zucchine, melanzane	3	4 - 12
Peperoni, asparagi verdi	3	4 - 15
Verdure stufate in olio, es. zucchini, peperoni verdi	1	10 - 20
Funghi	4	10 - 15
Verdure glassate	3	6 - 10
Anelli di cipolle fritti	3	5 - 10
Prodotti surgelati		
Fettina	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Petto di pollo/tacchino*	4	10 - 30
Nuggets di pollo	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Filetto di pesce, naturale o impanato	3	10 - 20
Bastoncini di pesce	4	8 - 12
Patate fritte	5	4 - 6
Pietanze cotte in padella, ad es. verdure in tegame con pollo	3	6 - 10
Involtini primavera	4	10 - 30
Camembert/formaggio	3	10 - 15
Salse		
Salsa di pomodoro con verdure	1	25 - 35
Besciamella	1	10 - 20
Salsa al formaggio ad es. salsa al gorgonzola	1	10 - 20
Salse cotte ad es. salsa di pomodoro, ragù di carne	1	25 - 35
Salse dolci, ad es. salsa all'arancia	1	15 - 25
Altro		
Camembert/formaggio	3	7 - 10
Prodotti disidratati precotti con aggiunta di acqua, es. pasta	1	5 - 10
Croûtons (crostini)	3	6 - 10
Mandorle/noci/pinoli	4	3 - 15

* Girare ripetutamente.

** Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

Impostazione

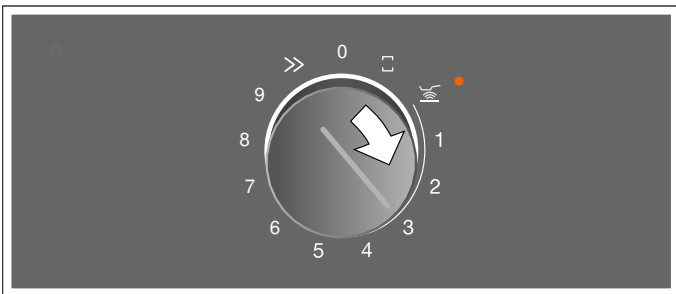
Selezionare il livello di temperatura adatto facendo riferimento alla tabella. Collocare una stoviglia vuota sull'area di cottura.

- 1 Ruotare la manopola di comando e portarla in posizione . L'anello luminoso della manopola di comando si accende con luce bianca. Dopo 3 secondi viene emesso un segnale acustico, l'indicatore accanto al simbolo  si accende.



- 2 Impostare il livello di temperatura desiderato con la manopola di comando.

Avvertenza: Per questa funzione sono disponibili i livelli di temperatura da 1 a 5, v. tabella delle temperature.



La funzione è attivata.

L'anello luminoso passa da bianco ad arancione, finché l'apparecchio riscalda. Quando si raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.

- 3 Quando viene raggiunta la temperatura della teglia, mettere prima l'olio nella padella, poi aggiungere gli alimenti.

Avvertenze

- Quando si seleziona un livello di temperatura superiore a 5, l'anello luminoso si illumina di arancione e bianco, senza che venga attivata la funzione. Selezionare un livello di temperatura adeguato.
- Girare le pietanze in modo che non brucino.

Disattivazione sensore cottura arrosto

Ruotare la manopola di comando in posizione 0. La zona di cottura si disattiva e viene attivato l'indicatore del calore residuo.

Interruzione di sicurezza automatica

Per la vostra protezione l'apparecchio è dotato di un disinserimento di sicurezza. A seconda del livello di potenza selezionato, viene disattivato il riscaldamento dell'area di cottura se, dopo un determinato lasso di tempo, non avviene alcuna operazione.

Livello di potenza	Disattivazione dopo
1	10 ore
da 2 a 3	5 ore
da 4 a 5	4 ore
da 6 a 7	3 ore
da 8 a 9	1 ora

Livello di temperatura sensore di cottura	Disattivazione dopo
da 1 a 5	3 ore

Un segnale acustico indica che il tempo impostato è trascorso. L'anello luminoso della manopola di comando attiva lampeggia con una luce bianca e arancione.

Ruotare la manopola di comando in posizione 0. Impostare nuovamente l'area di cottura.

Pulizia

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

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

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

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 detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare raschietti per vetro oppure oggetti appuntiti.

Manopola di comando

Usare esclusivamente detersivo caldo. Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Non utilizzare raschietti che potrebbero danneggiare la manopola di comando.

Limone e aceto non sono adatti per la pulizia della manopola di comando. Potrebbero causare la comparsa di macchie opache.

Pulizia del pannello comandi

Utilizzare solo acqua calda con poco sapone. Non utilizzare prodotti per la pulizia abrasivi o corrosivi. Non utilizzare raschietti per vetro. Il pannello comandi potrebbe subire danni.

Limone e aceto non sono adatti alla pulizia del pannello comandi. Possono comparire macchie opache.

FAQ

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.

Stoviglia

Quale stoviglia è adatta per il piano di cottura a induzione?

Per informazioni relative alle stoviglie adatte per la cottura a induzione vedere il capitolo → *"Cottura con induzione"*

Perché l'area di cottura non si riscalda?

L'area di cottura, sulla quale è poggiata la stoviglia, non è accesa.

Accertarsi che l'area di cottura, sulla quale è collocata la stoviglia, sia accesa.

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

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Per informazioni relative a tipologia, dimensioni e posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"* e → *"Area di cottura flessibile"*.

Perché è necessario così tanto tempo prima che la stoviglia si riscaldi oppure perché non si riscalda a sufficienza nonostante sia stato impostato un livello di potenza alto?

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

Accertarsi che la stoviglia sia adatta per la cottura a induzione e che sia collocata sull'area di cottura che corrisponde al meglio alla dimensione della stoviglia. Per informazioni relative a tipologia, dimensioni e posizione della stoviglia consultare il capitolo → *"Cottura con induzione"* e → *"Area di cottura flessibile"*.

Pulizia

Come si pulisce il piano cottura?

Si ottengono risultati ottimali con detersivi speciali per ceramica di vetro. 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 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.


Display	Possibile causa	Rimedio
Nessuno	L'alimentazione elettrica è interrotta. L'apparecchio non è stato collegato rispettando lo schema elettrico. Anomalia del sistema elettronico.	Con l'ausilio di un altro apparecchio elettrico, controllare se si è verificato un cortocircuito nell'alimentazione elettrica. Assicurarsi che l'apparecchio sia stato collegato rispettando lo schema elettrico. Se non è possibile rimuovere l'anomalia, informare il servizio di assistenza tecnica.
L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia con una luce arancione e bianca	L'area di cottura è stata in funzione per un tempo prolungato e senza interruzioni. <hr/> La manopola di comando non è stata ruotata da molto tempo. <hr/> Il sistema elettronico si è surriscaldato e l'area di cottura corrispondente è stata spenta. <hr/> Il sistema elettronico si è surriscaldato e tutte le aree di cottura sono state spente.	È stato attivato il disinserimento di sicurezza automatico. Vedere il capitolo → "Interruzione di sicurezza automatica" a pagina 71. <hr/> Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico e attivare nuovamente l'area di cottura.
Si sentono 3 segnali e l'anello luminoso si illumina 3 volte	La funzione PowerBoost non è stata attivata correttamente. <hr/> La funzione PowerBoost è stata disattivata automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano cottura.	Vedere il capitolo → "Funzione PowerBoost" a pagina 68. <hr/> Ruotare la manopola di comando in posizione 0. Riattivare il piano cottura come di consueto.
L'anello luminoso della manopola di comando lampeggia rapidamente con una luce arancione	La tensione di esercizio è difettosa, al di fuori dell'ambito di funzionamento normale. <hr/> Il piano cottura non è correttamente collegato	Informare il gestore del servizio elettrico. <hr/> Scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi che sia stato collegato conformemente allo schema elettrico.

Avvertenze

- Se l'anello luminoso della manopola di comando lampeggia rapidamente con una luce arancione, staccare il piano cottura dall'alimentazione elettrica, aspettare 30 secondi, quindi ricollegare. 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.

Modalità demo

Se l'anello luminoso della manopola di comando diventa bianco e l'area di cottura non si riscalda, è attivata la modalità demo. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e ricollegarlo nuovamente. Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti come indicato:

- 1 Ruotare la manopola di comando da destra verso sinistra sulla posizione >>.
- 2 Ruotare la stessa manopola di comando verso destra sulla posizione .
- 3 Ruotare la stessa manopola di comando verso sinistra sulla posizione 0.
L'anello luminoso della manopola di comando diventa bianco.

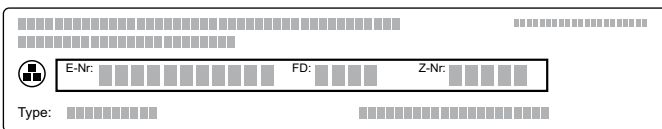
La modalità demo è disattivata.

Servizio di assistenza clienti

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

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale 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.

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

GAGGENAU



9001360165 de, nl, fr, it (021024)