

Gaggenau Bedienungs- und Pflegeanleitung
Gaggenau Gebruiks- en onderhoudshandleiding
Gaggenau Manuel d'Utilisation et d'Entretien
Gaggenau Manuale di Istruzioni e Manutenzione

VI 260114

VI 260134

VI 270114

VI 270134

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
<hr/>	
Umweltschutz	6
Tipps zum Energiesparen	6
<hr/>	
Kochen mit Induktion	6
Vorteile des Kochens mit Induktion	6
Geeignetes Kochgeschirr	6
<hr/>	
Das Gerät kennen lernen	8
Bedienfeld	8
Die Kochstellen	8
Restwärme-Anzeige	8
<hr/>	
Das Kochfeld programmieren	9
So stellen Sie ein	9
Kochtabelle	10
<hr/>	
Powerboost-Funktion	11
Gebrauchseinschränkungen für die Powerboost-Funktion	11
<hr/>	
Automatische Zeitbegrenzung	12
<hr/>	
Pflege und Reinigung	12
Kochfeld	12
Kochfeldrahmen	12
<hr/>	
Betriebsstörungen beheben	13
<hr/>	
Normale Geräusche während des Gebrauchs ...	14
<hr/>	
Kundendienst	14

Sicherheitshinweise

Vorliegende Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen. Nur so kann das Gerät richtig bedient werden.

Gebrauchs- und Montageanweisungen gut aufbewahren. Falls das Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, die Geräte-Dokumentation beifügen.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Sichere Bedienung

Zur sicheren Handhabung des Geräts sollten Erwachsene und Kinder, die wegen

- körperlichen, sensorischen oder psychischen Behinderungen
- mangelnder Erfahrung oder Unwissen

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl und Fett entzünden sich leicht. Brandgefahr!

Die Zubereitung von Speisen mit Öl und Fett ständig überwachen. Falls sich Öl und Fett entzünden, das Feuer niemals mit Wasser löschen.

Die Flammen schnell mit einem Deckel oder einem Teller, der das Kochgeschirr bedeckt, ersticken.

Kochstelle ausschalten.

Speisen im Wasserbad zubereiten

Im Wasserbad können Speisen in einem Gefäß zubereitet werden, das in einen größeren Topf mit Wasser gestellt wird. Die Speisen werden sanft und gleichmäßig erhitzt und garen durch das heiße Wasser und nicht direkt über die Hitze der Kochstelle.

Beim Kochen im Wasserbad sollten Dosen, Glasbehälter oder andere Gefäße nicht direkt auf den Boden des Wassertopfs gestellt werden, um zu vermeiden, dass das Glas des Kochfeldes oder des Gefäßes platzt, da sich die Kochstelle überhitzen kann.

Heißes Kochfeld

Verbrennungsgefahr! Heiße Kochstellen nicht berühren. Halten Sie Kinder grundsätzlich vom Gerät fern. Die Restwärmeanzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Brandgefahr! Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen.

Brandgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dort niemals brennbare Gegenstände oder Sprays aufbewahren.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr! Falls sich zwischen Topfboden und Kochstelle eine Flüssigkeit befindet, kann Dampfdruck entstehen. Der Topf kann dadurch unerwartet in die Höhe springen.

Kochstelle und Topfboden immer trocken halten

Sprünge im Kochfeld

Stromschlaggefahr! Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle wird heiß, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall auf das Induktionsfeld

Verbrennungsgefahr! Lassen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere Metallgegenstände auf dem Kochfeld liegen, diese können sich sehr schnell erhitzen.

Kühlgebläse

Dieses Kochfeld ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet.

Beschädigungsgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden, da sie eingesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten.

Achtung! Zwischen dem Schubladeninhalt und dem Gebläseeingang sollte ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Das Gerät darf ausschließlich von einem Fachmann des Kundendienstes repariert werden.

Verbindungskabel

Jeder Eingriff in das Gerät, auch das Austauschen oder Anbringen des Verbindungskabels, muss vom Kundendienst durchgeführt werden.

Verbindungskabel elektrischer Geräte dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kabelisolierung und Kochfeld könnten beschädigt werden.

⚠ Warnung: Dieses Gerät entspricht der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Trotzdem sollten sich Personen mit **Herzschritt-macher** von diesem Gerät fernhalten. Es kann nicht versichert werden, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen.

Ausschalten des Kochfelds

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden können das Kochfeld zerkratzen.

Vermeiden Sie das Leerkochen auf den Kochstellen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigenbereich und dem Kochfeldrahmen abstellen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker und Sand können das Kochfeld zerkratzen.

Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche benutzen.

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

Übergelaufene Speisen

Zucker und ähnliche Produkte können das Kochfeld beschädigen. Diese Speisereste sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Ikke egnede rengøringsmidler

Metallische Verfärbungen treten durch Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln und Topfabrieb auf.

Kunststoff und Folie

Alufolie und Plastikgefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen.

Umweltschonende Abfallbeseitigung

Gerät auspacken und die Verpackung umwelt-schonend entsorgen.



Dieses Gerät entspricht der WEEE-Richtlinie 2002/96/CE. Diese Richtlinie regelt den Rahmen der Entsorgung und Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten in Europa.

Tipps zum Energiesparen

- Benutzen Sie Kochgefäße mit dicken, ebenen Böden. Durch unebene Böden wird mehr Energie verbraucht. Legen Sie ein Lineal auf den Topfboden. Wenn nirgendwo ein Zwischenraum ist, ist der Topfboden eben.
- Der Durchmesser der Topf- und Pfannenböden sollte der Kochstellengröße entsprechen. Beachten Sie: Eventuell gibt der Hersteller den oberen Topfdurchmesser an. Dieser ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens. Falls Topfdurchmesser und Kochstellengröße nicht übereinstimmen, verwenden Sie besser einen größeren Topf auf einer kleineren Kochstelle, andernfalls geht die Hälfte der Energie verloren.
- Verwenden Sie der Speisemenge angebrachte Topfgrößen. Ein großer, nur halb gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Stellen Sie Kochgefäße immer ins Zentrum der Kochstelle und legen Sie immer den passenden Deckel auf. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. So sparen Sie Energie. Außerdem bleiben bei Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Beim Kochen von Eintöpfen oder flüssigen Gerichten wie Suppen, Soßen oder Getränken können diese unbemerkt zu schnell erhitzen und überlaufen oder verspritzen. Aus diesem Grund ist ein allmähliches Erhitzen auf geeigneter Kochstufe und unter ständigem Rühren zu empfehlen.

Vorteile des Kochens mit Induktion

Das Induktionskochen stellt eine völlig neue Art der Erwärmung von Speisen dar, da sich die Hitze direkt im Kochgefäß entwickelt. Daher bringt es einige Vorteile mit sich:

- **Zeitersparnis beim Kochen und Braten**, da Speisen direkt im Gefäß erhitzt werden.
- **Energiesparend**
- **Leichtere Pflege und Reinigung**, da übergelaufene Speisen nicht so schnell anbrennen.
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit.** Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Energieübertragung sofort nach Bedienen der Steuerung. Die Induktionskochstelle unterbricht die Energieübertragung, sobald das Kochgefäß heruntergenommen wird, und ohne dass die Kochstelle vorher ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Ferromagnetisches Kochgeschirr

Nur **ferromagnetisches Kochgeschirr ist zum Induktionskochen geeignet**, beispielsweise:

- emaillierte Stahlgefäße
- gußeiserne Gefäße
- spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.

Spezielle Induktionskochgefäße

Es gibt spezielle Induktionskochgefäße, deren Boden nicht vollständig magnetisch ist. Achten Sie auf den Durchmesser, da dieser sowohl die Erkennung des Kochgefäßes als auch das Kochergebnis beeinflussen kann.

Prüfen des Kochgeschirrs mit einem Magneten

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Gefäßboden einen Magneten anzieht. Hersteller weisen das Kochgeschirr normalerweise als induktionsgeeignet aus.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie niemals Gefäße aus:

- normalem Edelstahl
- Glas
- Keramik
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Böden von Töpfen und Pfannen kann das Kochergebnis beeinflussen.

Töpfe und Pfannen aus Material, das die Verteilung von Hitze begünstigt, z.B. Gefäße mit Sandwich-Böden aus Edelstahl, verteilen die Hitze gleichmäßig und sparen Zeit und Energie.

Kein Kochgeschirr oder unpassende Größe

Die Kochstellenposition in der Kochstellenanzeige fängt an zu blinken, wenn kein Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, das Kochgeschirr aus ungeeignetem Material besteht oder nicht die passende Größe hat.

Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, damit das Blinken aufhört. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch ab.

Leere Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Erwärmen Sie keine leeren Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber leere Kochgefäße werden möglicherweise so schnell erhitzt, dass die Ausschaltautomatik nicht rechtzeitig reagieren kann und das Kochgefäß eine sehr hohe Temperatur erreicht. Der Gefäßboden könnte sogar schmelzen und die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen. In einem solchen Fall Kochgefäß nicht berühren und Kochstelle ausschalten. Falls die Kochstelle nach dem Erkalten nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die auch vom Material des verwendeten Topfes abhängt. Daher sollten Sie immer die Kochstelle verwenden, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

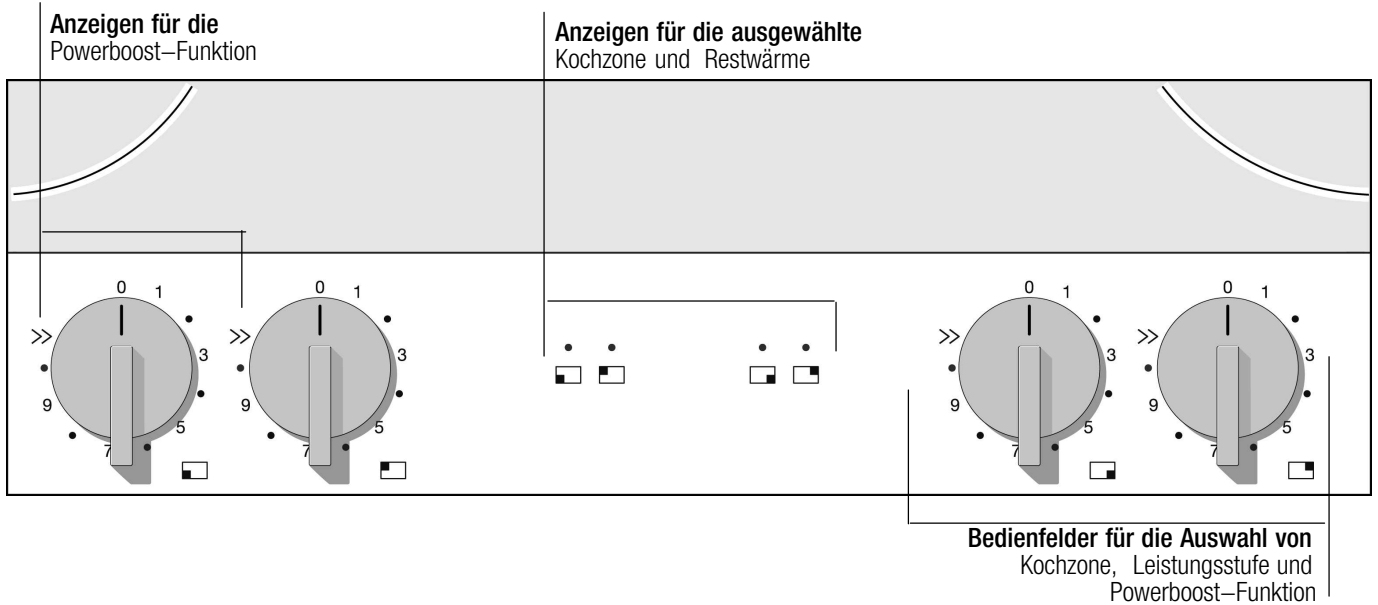
Zwei- oder Dreikreis-Kochzonen

Diese Kochzonen können Töpfe verschiedener Größen erkennen. Abhängig vom Material und den Eigenschaften des Kochgefäßes passt sich die Kochzone automatisch an das Gefäß an, indem sich nur ein Kreis oder alle Kreise anschalten und die geeignete Energie übertragen, die für ein gutes Gelingen der Speisen notwendig ist.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder.

Bedienfeld

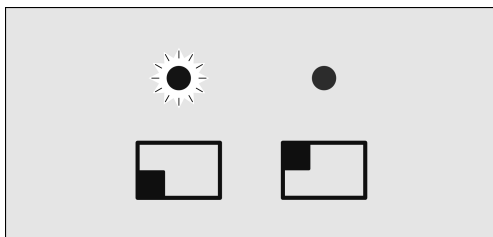


Die Kochstellen

Kochstelle	Ein- und Ausschalten
<input type="radio"/> Einkreiskochstelle	Ein Kochgefäß passender Größe verwenden.

Nur Kochgefäße verwenden, die zum Induktionskochen geeignet sind, siehe Abschnitt "Geeignetes Kochgeschirr".

Restwärme-Anzeige



Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Berühren Sie deshalb diese Kochstelle nicht.

Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld blinkt die Anzeige • weiter, solange die Kochzone heiß ist.

Die Anzeige • blinkt auch, wenn das Kochgeschirr von der Kochzone genommen, diese aber nicht ausgeschaltet wurde.

Das Kochfeld programmieren

Dieses Kapitel macht Sie mit der Einstellung Ihres Kochfeldes vertraut. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

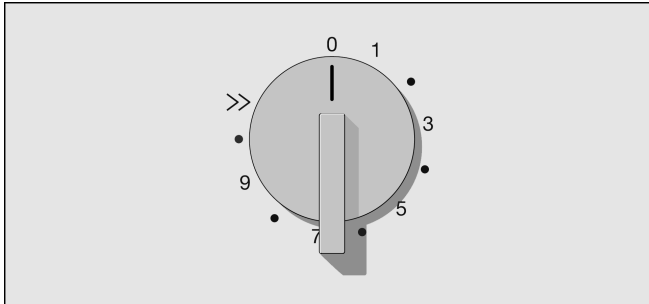
So stellen Sie ein

Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

0 = Kochstelle aus

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung



Einschalten einer Kochzone

Drehen Sie den Schalter nach rechts, bis die gewünschte Position erreicht ist.

Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf.

Die Kochzone ist eingeschaltet.

Ausschalten einer Kochzone

Drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, bis die Position 0 erreicht ist (siehe Abbildung).

Die Kochzone ist ausgeschaltet.

Hinweis: Lassen Sie keine Kochgefäße, Deckel oder anderen Metallgegenstände auf dem Herd liegen, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Wenn aus Versehen, z. B. beim Säubern des Kochfeldes, ein Schalter berührt und damit eine Kochzone eingeschaltet werden sollte, würden sich diese Gegenstände sehr schnell erhitzen.

Kochtabelle

In der folgenden Tabelle werden einige Beispiele dargestellt.

Die Garzeiten richten sich nach Art, Gewicht und Qualität der Speisen. Daher kann es zu Abweichungen kommen.

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

Powerboost-Funktion

Mit dieser Funktion werden Ihre Speisen noch schneller erhitzt als auf der höchsten Leistungsstufe Ihres Gerätes (9).

Die Powerboost-Funktion erhöht kurzzeitig die Leistung der höchsten Stufe.

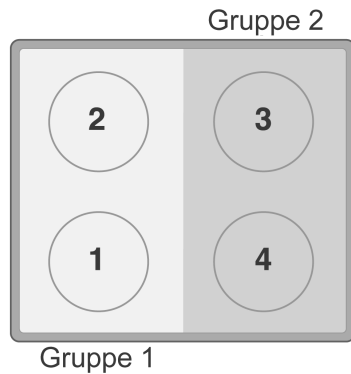
Gebrauchseinschränkungen für die Powerboost-Funktion

Diese Funktion ist auf allen Kochstellen verfügbar.

Die Powerboost-Funktion steht nur dann zur Verfügung, wenn die andere Kochstelle innerhalb derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (Siehe Abbildung)

Beispiel: Wenn Sie die Funktion auf der Kochstelle 1 verwenden möchten, muss die Kochstelle 2 (hinter Kochstelle 1) ausgeschaltet sein.

Das Gleiche gilt für die Kochstellen 3 und 4.



So wird die Funktion aktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Schalter der gewünschten Kochstelle auf die Position >> und halten Sie ihn einige Sekunden fest.
2. Lassen Sie den Schalter los; er dreht auf Position 9 zurück. Das Anzeigelicht leuchtet auf. Die Funktion ist aktiviert.

So wird sie deaktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

Wählen Sie mit dem Schalter der gewünschten Kochzone eine beliebige Leistungsstufe (außer 9) aus. Die Anzeige erlischt. Die Funktion wurde deaktiviert.

⚠ Warnung: Unter bestimmten Umständen schaltet sich die Powerboost-Funktion automatisch ab, um elektronische Komponenten innerhalb Ihres Kochfeldes vor Beschädigungen zu schützen.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Das Erhitzen einer Kochzone wird unterbrochen. Die Anzeige der Powerboost-Funktion blinkt.

Damit die Anzeige aufhört zu blinken, drehen Sie den Schalter auf die Position 0.

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

Pflege und Reinigung

Die in diesem Kapitel angeführten Ratschläge und Hinweise dienen der optimalen Reinigung und Pflege des Kochfeldes.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. So vermeiden Sie, dass anhaftende Speisereste auf dem Kochfeld anbrennen. Nur für Kochfelder geeignete Reinigungsmittel verwenden. Hinweise auf den jeweiligen Produktverpackungen beachten.

Verwenden Sie niemals:

- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray und Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glasschaber entfernen.

- 1 Entsichern Sie den Glasschaber.
- 2 Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes mit der Klinge.

Die Oberfläche des Kochfeldes nicht mit dem Überzug des Glasschabers reinigen, da die Oberfläche zerkratzen könnte.

⚠ Warnung: Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Klinge sichern, wenn der Schaber nicht verwendet wird. Klinge sofort auswechseln, wenn Schäden sichtbar werden.

Pflege

Verwenden Sie ein für Pflege und Schutz des Kochfeldes geeignetes Reinigungsmittel. Pflegehinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, folgende Hinweise beachten:

- Nur Warmwasser mit wenig Seife verwenden.
- Niemals spitze Gegenstände oder Scheuermittel verwenden.
- Nicht den Glasschaber verwenden.

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät laut Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
Die Anzeigen der Powerboost-Funktion blinken.	Es ist ein interner Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Sehen Sie sich den Anschlussplan an und schließen Sie es wieder richtig an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
	Die Kochstelle hat sich überhitzt	Drehen Sie den Schalter auf die Stufe 0. Stellen Sie das Feld erneut an.
Die Anzeigen für die Powerboost-Funktion und für die Kochstelle blinken.	Das Kochfeld war zu lange auf zu hoher Stufe ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Zeitbegrenzung wurde aktiviert. Drehen Sie den Schalter auf die Stufe 0. Stellen Sie das Feld erneut an.

Normale Geräusche während des Gebrauchs

Die Induktionstechnologie beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, welche die Hitze direkt am Boden des Kochgefäßes entstehen lassen. Das Kochgefäß kann je nach Herstellungsart bestimmte Geräusche oder Vibrationen verursachen, die im Folgenden beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie von einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf höherer Leistungsstufe. Es beruht auf der Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Ein leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Es verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht. Es entsteht, weil die Flächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen, vibrieren. Dieses Geräusch liegt am Kochgeschirr. Es kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Einige lautere Pfeiftöne

Diese Geräusche entstehen vor allem bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien, wenn diese auf höchster Leistungsstufe und zugleich auf zwei Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden leiser, sobald die Leistung vermindert wird.

Ventilatorengeräusch

Zur Gewährleistung der Funktionsfähigkeit der Elektronik wird das Kochfeld bei kontrollierter Temperatur betrieben. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das nach jeder über verschiedene Leistungsstufen entdeckten Temperatur in Betrieb geht. Das Kühlgebläse geht auch an, wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, die Temperatur jedoch noch zu hoch ist.

Diese beschriebenen Geräusche sind ein normaler Teil der Induktionstechnologie und stellen keine Störung dar.

Kundendienst

Unser Kundendienst steht Ihnen jederzeit für Gerätereparaturen, den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen und alle Anfragen, die unsere Produkte oder Dienstleistungen betreffen, zur Verfügung. Die Daten unseres Kundendienstes finden Sie in den beigefügten Unterlagen. Wenn Sie unseren Kundendienst rufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Produktionsnummer (FD-Nr.) des Geräts bereit. Diese Daten entnehmen Sie dem auf der Unterseite des Kochfeldes angebrachten Typenschild und den beigefügten Unterlagen.

Inhoudsopgave

Raadgevingen en waarschuwingen

inzake veiligheid	16
Veiligheidsaanwijzingen	16
Schadeoorzaken	17

Milieubescherming

Tips om energie te besparen	18
-----------------------------------	----

Inductiekoken

Voordelen van het koken door middel van inductie .	18
Geschikte pannen	18

Vertrouwd raken met het apparaat

Het bedieningspaneel	20
Kookzones	20
Restwarmte-indicatie	20

Programmeren van de kookplaat

Zo stelt u in	21
Tabel	22

Functie Powerboost

Beperkingen van het gebruik van de functie Powerboost	23
--	----

Automatische tijdsbegrenzing

Onderhoud en reiniging

Kookplaat	24
Frame van de kookplaat	24

Repareren van storingen

Normaal geluid tijdens de werking van

het apparaat	26
--------------------	----

Technische Dienst

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid

Lees deze instructies aandachtig door. Pas daarna kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks- en montageinstructies. Als u het apparaat aan een ander persoon overdraagt, geef hem of haar dan ook de documentatie van het apparaat.

Controleer het toestel nadat de verpakking verwijderd is. Indien het toestel transportschade heeft opgelopen, mag het niet worden aangesloten. Neem in dat geval contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op schadevergoeding verloren.

Veiligheidsaanwijzingen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel.

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilig gebruik

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Oververhitte olie, boter of margarine

Oververhitte olie of boter (margarine) vat gemakkelijk vlam. Brandgevaar!

Loop nooit weg tijdens het bereiden van voedsel met olie of boter. Indien de olie of boter vlam vat, blus het vuur dan nooit met water.

Smoor de vlammen door de pan snel met een deksel of bord af te dekken.

Bereiden van voedsel au bain-marie

Met au bain-marie wordt voedsel gekookt in een steelpan die op zijn beurt in een grotere, met water gevulde pan wordt gezet. Op die manier wordt het voedsel langzaam maar constant verwarmd door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone.

Voorkom bij het koken au bain-marie dat blikken, glazen potten of andere materialen direct op de bodem van de met water gevulde pan rusten, om te voorkomen dat de glasplaat of de pot breken door de verwarming door de kookzone.

Hete kookplaat

Gevaar voor brandwonden! Raak hete kookzones niet aan.

Het is van vitaal belang dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen. De restwarmteindicator geeft aan dat de kookzones warm zijn. Brandgevaar! Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen ontvlambare voorwerpen of sprays worden bewaard.

Natte panbodems en kookzones

Indien er vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone komt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling opspringen.

Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar voor elektrische schokken! Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.

Neem contact op met de technische dienst

De kookzone wordt wel warm, maar de visuele indicator doet het niet

Gevaar voor brandwonden! zet de kookzone uit als de indicator niet werkt.

Neem contact op met de technische dienst.

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

Gevaar voor brandwonden! Leg geen messen, vorken, lepels, deksels of andere metalen voorwerpen op de kookplaat; deze kunnen erg snel heet worden.

Onderhoud van de koelventilator

Deze kookplaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt.

Gevaar voor schade! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen kleine voorwerpen of papieren worden bewaard. Als deze in de ventilator terecht komen, kunnen ze de ventilator beschadigen of nadelig zijn voor de koeling.

Opgelet! Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de koelventilator dient een minimumafstand van 2 cm gehouden te worden.

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar voor elektrische schokken! Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de technische dienst.

Aansluitkabel

Verrichtingen aan het apparaat, inclusief het vernieuwen of installeren van de aansluitkabel, mogen alleen worden uitgevoerd door de technische dienst.

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de warme kookzones. De kabelisolatie en de kookplaat kunnen beschadigd raken.

⚠ Waarschuwing: Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsnormen en elektromagnetische compatibiliteit. Mensen met een **pacemaker** mogen dit apparaat echter niet hanteren. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die zich op de markt bevinden voldoen aan de geldige norm van elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen storingen voordoen die de juiste werking daarvan in gevaar brengt. Het is ook mogelijk dat personen met andere soorten apparaten zoals gehoorapparaten, enige hinder kunnen ondervinden.

Kookplaat uitschakelen

Schakel, na elk gebruik, altijd de kookplaat uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt bij het ontbreken van een pan.

Schadeorzaken

Bodem van de pannen

Pannen met ruwe bodems kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.

Zet geen lege pannen op de kookzones. Deze kunnen beschadigd raken.

Hete pannen

Zet nooit hete pannen op het bedieningspaneel, de zone met de indicators en het frame van de kookplaat.

Zout, suiker en zand

Zout, suiker of zandkorrels kunnen krassen op de kookplaat maken.

Gebruik de kookplaat niet als werk- of steunoppervlak.

Harde en puntige voorwerpen

Harde en puntige voorwerpen kunnen schade veroorzaken als ze op de kookplaat vallen.

Gemorst voedsel

Suiker en soortgelijke producten kunnen de kookplaat beschadigen. Verwijder deze producten onmiddellijk met een glasschraper.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Metaalkleurige verblekingen worden veroorzaakt door het gebruik van ongeschikte schoonmaakproducten en door slijtage door het contact met de pannen.

Plastic en papier

Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone worden gelegd.

Milieuvriendelijke afvalverwijdering

Pak het apparaat uit en dank de verpakking op milieuvriendelijke wijze af.



Dit apparaat voldoet aan de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur AEEA, 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft een kader voor de terugvoer en het opnieuw gebruiken van gebruikte apparaten over het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem. Bolle bodems verhogen het energieverbruik. Houd een lineaal onder de bodem van de pan. Als er geen ruimte overblijft, is de bodem van de pan helemaal vlak.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met die van de kookzone. Let op: Als de fabrikant de diameter van de bovenkant van de pan heeft gegeven. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem van de pan. Als de diameter van de pan niet overeenkomt met die van de kookzone, is het beter dat deze groter is dan de afmeting van de kookzone. Anders gaat de helft van de energie verloren.
- Kies pannen met een geschikte afmeting voor de hoeveelheid te bereiden voedsel. Een grote, halfvolle pan verbruikt veel energie.
- Zet de pan altijd midden op de kookzone en doe altijd het bijbehorende deksel op de pan. Bij het koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog.
- Kook met weinig water. Op die manier bespaart u energie en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.
- Bij de bereiding van stoofgerechten of vloeibaar voedsel zoals soep, sauzen of dranken, kunnen deze ongemerkt te snel verhitten en overkoken. Daarom wordt aanbevolen deze gerechten langzaam te verwarmen. Kies hiertoe een geschikt vermogensniveau en roer voor en tijdens de verhitting in het voedsel.

Voordelen van het koken door middel van inductie

Koken op inductie betekent een radicale ommekeer in de traditionele manier om te verwarmen. De warmte wordt rechtstreeks in de pan gegenereerd. De voordelen daarvan zijn:

- **Snel koken en bakken;** door rechtstreekse verwarming van de pan.
- **Lager energieverbruik**
- **Eenvoudig in gebruik en om schoon te maken;** gemorste etenwaren koeken minder snel aan op de plaat.
- **Controle op de bereiding en veiligheid;** de plaat levert en stopt onmiddellijk met het leveren van energie zodra dat op het bedieningspaneel wordt aangegeven. De kookzone op inductie stopt met het leveren van warmte zodra de pan wordt weggenomen, ook als de zone niet voor die tijd wordt uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Alleen ferromagnetische pannen **zijn geschikt voor inductiekoken**. Zij kunnen gemaakt zijn van :

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Speciale pannen voor inductie

Er bestaat nog een ander soort speciale pannen voor inductie, waarvan de bodem niet helemaal ferromagnetisch is. Controleer altijd de diameter. Deze is zowel van invloed op de pandetectie als op de kookresultaten.

Controleer de pannen met een magneet

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze door een magneet worden aangetrokken. Als de pannen geschikt zijn voor inductiekoken wordt dat meestal door de fabrikant aangegeven.

Ongeschikte pannen

Gebruik nooit pannen die gemaakt zijn van:

- normaal edelstaal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pan kunnen van invloed zijn op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich"-pannen van roestvrij staal, verspreiden de warmte gelijkmatig, waardoor tijd en energie worden gespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde zone wordt gezet of als de pan niet gemaakt is van geschikt materiaal of niet de geschikte afmeting heeft, gaat de kookstand die op de indicator te zien is knipperen.

Door een geschikte pan op de zone te zetten, houdt het knipperen op. Als er langer dan 90 seconden wordt gewacht, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik nooit pannen met een dunne bodem. Hoewel de kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, kan een lege pan zo snel warm worden dat de functie "automatische uitschakeling" geen tijd heeft om te reageren en er zeer hoge temperaturen bereikt kunnen worden. De bodem van de pan kan zelfs smelten en de glasplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en zet de kookzone uit. Als de kookplaat nadat hij afgekoeld is nog niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet van pandetectie, die varieert afhankelijk van het materiaal van de pan. Daarom moet de kookzone worden gebruikt waarvan de diameter het dichtst in de buurt komt van die van de pan.

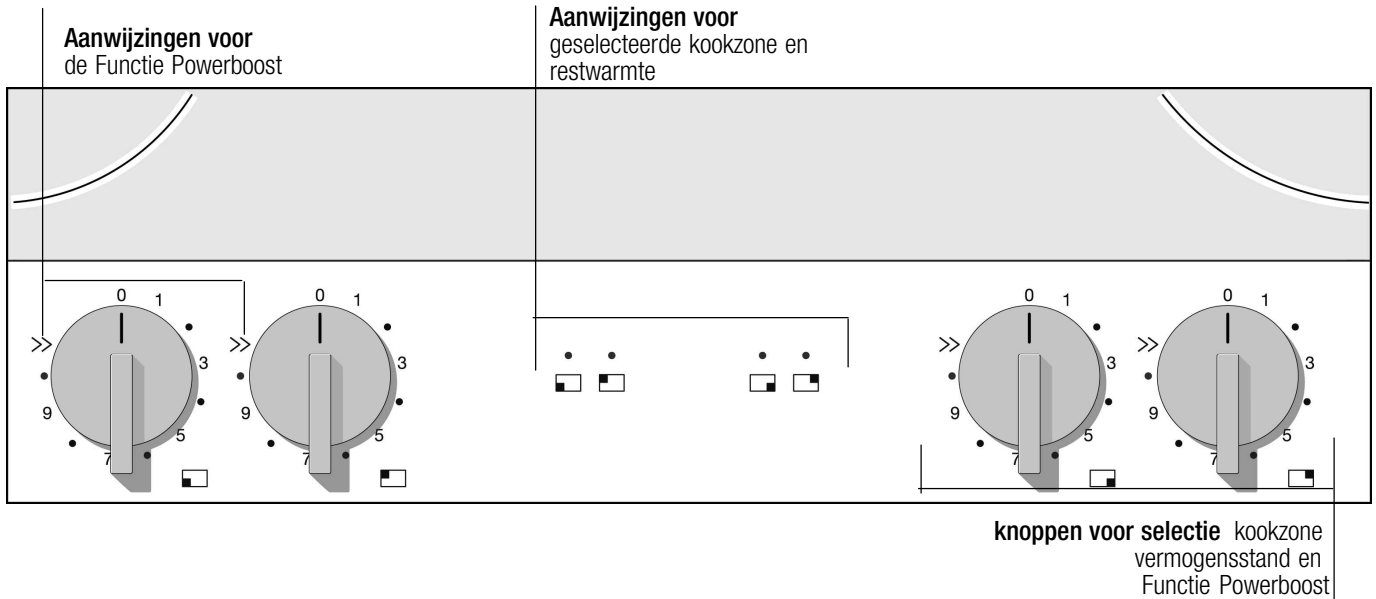
Dubbele of driedubbele kookzone

Deze zones kunnen pannen met verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone, ofwel de hele zone geactiveerd en wordt het geschikte vermogen geleverd voor de beste kookresultaten.

Vertrouwd raken met het apparaat

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.

Het bedieningspaneel

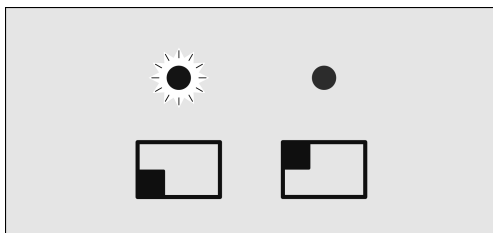


Kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
○ Enkele kookzone	Gebruik een pan met een geschikte afmeting.

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie paragraaf "Geschikte pannen".

Restwarmte-indicatie



De kookplaat heeft een restwarmte-indicatie voor elke kookzone. Deze laat zien welke kookzones nog heet zijn. Raak deze kookzone daarom niet aan.

Hoewel de plaat uitgeschakeld is, zal het indicatielampje ● knipperen zolang de kookzone heet is.

Dit indicatielampje ●, zal ook knipperen, indien de pan verwijderd werd alvorens de kookzone uitgeschakeld werd.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone wordt afgesteld. In de tabel vindt u de kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

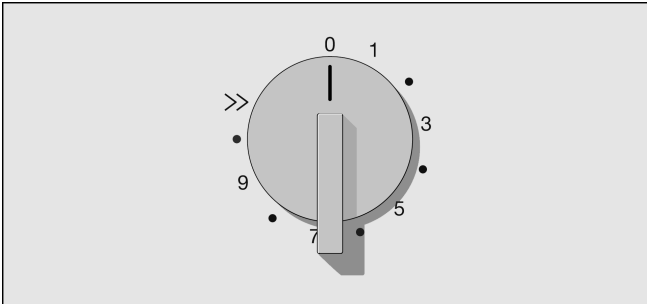
Zo stelt u in

Met de aan- / uitschakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.

0 = kookzone uit

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen



Een kookzone activeren

Draai de bedieningsknop met de klok mee in de gewenste stand.

De indicator voor de kookzone zal oplichten.

De kookzone is geactiveerd.

Een kookzone deactiveren

Draai de bedieningsknop tegen de klok in totdat de bovenste stand (positie 0) is bereikt.

(zie afbeelding).

De kookzone is nu gedeactiveerd.

Aanwijzing: Laat na het koken geen pannen, deksels en andere metalen objecten op het toestel achter. Als u tijdens het reinigen van de kookplaat per ongeluk een knop aanraakt en daardoor een kookzone wordt geactiveerd, kunnen dergelijke objecten snel heet worden.

Tabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden voorgesteld.

De bereidingstijden zijn afhankelijk van het type, gewicht en kwaliteit van het voedsel. Daarom bestaan er variaties.

Kookstand	Bereidingstype	Voorbeelden
9	Voorverwarmen Frituren Verhitten Even laten koken	Water Vlees Reuzel, Vloeistof Soep, Sauzen
9-8.	Blancheren	Groente
8-6	Braden	Vlees, Aardappelen
7-5	Braden	Vis
7-6	Frituren Koken zonder deksel	Gerechten bereid met bloem, Gerechten bereid met eieren Pasta, Vloeistof
6-5	Aanbraden Roosteren Frituren Inkoken	Bloem, Uien Amandelen, Paneermeel Spek Bouillon, Sauzen
5-4	Zachtjes koken zonder deksel	Aardappelballetjes, Groentesoep, Vleessoep, Gepocheerde eieren
4-3	Zachtjes koken zonder deksel	Worstjes verhit in water
5-4	Stomen Smoren Suddereren	Groenten, Aardappelen, Vis Groenten, Fruit, Vis Opgerold vlees, Stoofschotel, Groenten
3.-2.	Suddereren	Goulash
4.-3.	Koken met deksel	Soep, Sauzen
3.-2.	Ontdooien	Diepvriesproducten
3-2	Luchtig maken Stremmen	Rijst, Peulvruchten Gerechten bereid met eieren
2-1	Verhitten / Warmhouden Smelten	Soep, Maaltijdsoep, Groenten in saus Boter, Chocolade

Functie Powerboost

Met deze functie worden uw gerechten nog sneller verhit dan op de hoogste vermogensstand van uw apparaat (9). De powerboost-functie verhoogt gedurende korte tijd het vermogen van de hoogste stand.

Beperkingen van het gebruik van de functie

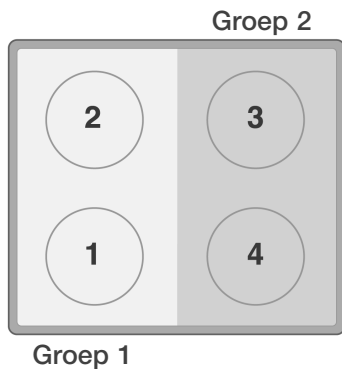
Powerboost

De vier kookzones beschikken over deze functie.

De powerboost-functie is alleen beschikbaar wanneer de andere kookzone binnen dezelfde groep niet in gebruik is. (Zie afbeelding)

Voorbeeld: Wanneer u de functie op de kookzone 1 wilt gebruiken, dient de kookzone 2 (achter kookzone 1) uitgeschakeld te zijn.

Hetzelfde geldt voor de kookzones 3 en 4.



Zo wordt de kookzone geactiveerd:

Voer onderstaande stappen uit:

1. De knop van de gewenste kookzone draaien en enkele seconden houden in stand >>.
2. De knop loslaten en deze keert terug naar stand 9. Het indicatielampje gaat branden. De functie is geactiveerd.

Zo wordt de kookzone gedeactiveerd:

Voer onderstaande stappen uit:

1. Selecteer met de knop van de gewenste kookzone een willekeurige vermogensstand (met uitzondering van 9). Het indicatielampje wordt uitgeschakeld. De functie werd gedeactiveerd.

⚠ Waarschuwing: In bepaalde omstandigheden kan de functie Powerboost automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

De verhitting van de kookzone wordt onderbroken. De aanwijzing van de functie Powerboost knippert.

Opdat deze aanwijzing zou stoppen met knipperen, de knop draaien in stand 0.

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

Onderhoud en reiniging

De tips en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor een optimale reiniging en onderhoud van deze kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de plaat na ieder gebruik schoon. Zo voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor kookplaten. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het product in acht.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- Schuursponzen
- Hoge drukreinigers of stoomreinigers

Glasschraper

Verwijder hardnekkige resten met een glasschraper.

- 1 Haal de bescherming van de schraper
- 2 Reinig het oppervlak van de kookplaat met het mes.

Reinig het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper. Er kunnen anders krassen op het oppervlak komen.

⚠ Waarschuwing: Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mes als het niet gebruikt wordt. Vervang het mes onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Neem de raadgevingen en de waarschuwingen op de verpakking in acht.

Frame van de kookplaat

Om schade aan het frame van de kookplaat te vermijden, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of schurende producten
- Gebruik geen glasschraper

Repareren van storingen

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alsvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
De aanwijzingen van de functie Powerboost knipperen	Er is een interne fout in de kookplaat opgetreden.	Sluit de kookplaat af van het elektriciteitsnet. Wacht een paar seconden en sluit hem opnieuw aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie niet verdwijnt.
	De kookplaat is niet juist aangesloten.	Sluit de kookplaat af van het elektriciteitsnet. Bekijk het aansluitplan en sluit hem weer opnieuw op de juiste manier aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie niet verdwijnt.
	De kookzone is oververhit	de knop naar de stand 0 draaien. De plaat opnieuw inschakelen.
De indicaties van de functie Powerboost en van de kookzone knipperen.	De kookzone heeft te lang op een hoog vermogen en ononderbroken gewerkt.	De automatische tijdlimiet wordt geactiveerd. de knop naar de stand 0 draaien. De plaat opnieuw inschakelen.

De technologie van het verwarmen door middel van inductie is gebaseerd op het ontstaan van magnetische velden, die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks in de bodem van de pan gegenereerd wordt. Deze velden kunnen, ongeacht de bouw van de pan, geluiden of trillingen veroorzaken, zoals hieronder worden omschreven:

Een diep gezoem, zoals in een transformator

Dit geluid kan ontstaan tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die wordt overgebracht op de kookplaat. Dit geluid verdwijnt of zwakt af bij een lagere vermogensstand.

Een lage fluittoon

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid ontstaat in pannen die uit verschillende materialen bestaan. Het geluid is het gevolg van trillingen die zich voordoen op het grensvlak tussen de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid en de bereidingswijze van het voedsel kunnen variëren.

Een hoge fluittoon

Deze geluiden doen zich vooral voor in pannen die uit verschillende materialen bestaan, zodra deze op de maximale vermogensstand en op twee kookzones tegelijk worden gezet. Deze fluittonen verdwijnen of zwakken af, zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een geschikt gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die na iedere temperatuurdetectatie door middel van verschillende vermogensstanden in werking treedt. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

De hierboven omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie, zonder dat ze op een storing duiden.

Onze technische dienst staat ter beschikking van de gebruiker voor reparaties aan het apparaat, de aankoop van toebehoren of reserveonderdelen en voor het beantwoorden van vragen in verband met onze producten of diensten.

U vindt de gegevens van onze technische dienst in de bijgeleverde documentatie. Als u de hulp van onze technische dienst inroept, vermeld dan het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD-Nr.) van het apparaat. Deze gegevens staan op het typeplaatje dat onder aan de kookplaat is geplakt en dat u ook aantreft in de bijgeleverde documentatie.

Table de matières

Conseils et avertissements de sécurité	28
Consignes de sécurité	28
Causes des dommages	29
Respect de l'environnement	30
Conseils pour économiser de l'énergie	30
La cuisson par induction	30
Avantages de la cuisson par induction	30
Récipients appropriés	30
Se familiariser avec l'appareil	32
Le bandeau de commande	32
Les zones de cuisson	32
Indicateur de la chaleur résiduelle	32
Programmer la plaque de cuisson	33
Réglages	33
Tableau de cuisson	34
Fonction Powerboost	35
Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost ..	35
Limitation automatique du temps	36
Entretien et nettoyage	36
Table de cuisson	36
Cadre de la table de cuisson	36
Réparer soi-même les petites anomalies	37
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	38
Service après-vente	38

Conseils et avertissements de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Cela est indispensable pour pouvoir utiliser correctement l'appareil.

Conservez les instructions d'utilisation et d'assemblage. Si vous remettez l'appareil à une autre personne, joignez également la documentation de l'appareil.

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert des 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.

Consignes de sécurité

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique. N'utilisez la plaque que pour l'élaboration d'aliments. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Manipulation en toute sécurité

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile, beurre ou margarine surchauffés

L'huile ou le beurre (margarine) surchauffés s'enflamment rapidement. Danger d'incendie ! Surveillez constamment la cuisson des aliments avec de l'huile ou du beurre. Si l'huile ou le beurre s'enflamment, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau.

Suffoquez les flammes en plaçant rapidement un couvercle ou un plat couvrant le récipient.

Déconnectez la zone de cuisson.

Cuisiner au bain-marie

Le bain-marie permet de cuisiner un aliment dans un récipient plongé dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, du fait d'être cuisiné à l'eau chaude, et non pas directement par la chaleur de la zone de cuisson.

En cuisinant des aliments au bain-marie, il faut éviter que les boîtes de conserve, les pots en verre ou d'autre matériau ne s'appuient directement sur la base du récipient contenant l'eau, afin d'éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient à cause d'une surchauffe de la zone de cuisson.

Table de cuisson chaude

Danger de brûlures ! Ne touchez pas les zones de cuisson chaudes.

Il est fondamental que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil. L'indicateur de chaleur résiduelle indique si les zones de cuisson sont chaudes.

Danger d'incendie ! Ne posez jamais ce type d'objets sur la plaque de cuisson.

Danger d'incendie ! Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez jamais des objets inflammables ni des sprays.

Bases des récipients et des zones de cuisson mouillées

Danger de lésions ! S'il y a un liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, une pression de vapeur pourrait être créée. À cause de cela, le récipient peut sauter de manière soudaine.

Maintenez toujours la zone de cuisson et la base du récipient sèches.

Fissures sur la plaque de cuisson

Danger d'électrocution ! Déconnectez l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.

Prévenez le service après-vente.

La zone de cuisson chauffe mais l'indication visuelle ne fonctionne pas

Danger de brûlures ! Déconnectez la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.

Prévenez le service après-vente.

Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque induction

Danger de brûlures ! Ne laissez pas sur la table de cuisson des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles ou d'autres objets métalliques qui pourraient chauffer très vite.

Entretien du ventilateur

Cette plaque est munie d'un ventilateur situé sur la partie inférieure.

Danger de dysfonctionnement ! Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, vous ne devriez pas y ranger de petits objets ni de papiers qui, en étant absorbés, pourraient abîmer le ventilateur ou gêner le refroidissement.

Attention ! Une distance minimale de 2 cm doit être laissée entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations non appropriées

Danger de décharge électrique ! Les réparations non appropriées sont dangereuses. Elles ne peuvent être effectuées que par une personne du service après-vente dûment formé.

Câble de connexion

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le service après-vente.

Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Cela peut endommager l'isolation du câble et la plaque de cuisson.

⚠ Avertissement: Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique.

Toutefois, les personnes portant des **régulateurs cardiaques** doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité d'électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir une gêne.

Déconnecter la table de cuisson

Après chaque utilisation, déconnectez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

N'attendez pas que la table de cuisson se déconnecte automatiquement en raison de l'absence de récipient.

Causes des dommages

Base des récipients

Les bases irrégulières des récipients peuvent rayer la table de cuisson.

Évitez de laisser des récipients vides dans les zones de cuisson. Des dommages peuvent se produire.

Récipients chauds

Ne placez jamais de récipients chauds sur le bandeau de commande, la zone des indicateurs et le cadre de la table de cuisson.

Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre ou les grains de sable peuvent rayer la table de cuisson.

N'utilisez jamais la table de cuisson en tant que surface de travail ou d'appui.

Objets durs et pointus

Les objets durs ou pointus peuvent provoquer des dommages s'ils tombent sur la table de cuisson.

Aliments déversés

Le sucre et d'autres produits semblables au sucre peuvent endommager la table de cuisson. Retirez immédiatement ces produits à l'aide d'un racloir pour verre.

Produits de nettoyage inadaptés

Les décolorations métalliques proviennent de l'utilisation de produits nettoyants non appropriés et de l'usure due au frottement des récipients.

Plastique et papier

Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent s'ils sont placés sur la zone de cuisson chaude.

Élimination des restes en respectant l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage de manière à respecter l'environnement.



Cet appareil est identifié comme étant conforme à la Directive sur les Résidus d'Appareils Électriques et Électroniques RAEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour recycler et réutiliser des appareils usagés sur tout le territoire européen.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Utilisez des récipients ayant une base épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie. Placez une règle sur la base du récipient, s'il ne reste aucun espace, la base du récipient est entièrement plate.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Observez : si le fabricant a indiqué le diamètre supérieur du récipient. Celui-ci est généralement supérieur au diamètre de la base du récipient. Si le diamètre du récipient ne concorde pas avec celui de la zone de cuisson, il vaut mieux que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson, sinon la moitié de l'énergie est perdue.
- Sélectionnez des récipients ayant la taille appropriée à la quantité d'aliment à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à demi-rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson et placez toujours sur les récipients le couvercle correspondant. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.
- Cuire avec peu d'eau. Ainsi nous pouvons économiser de l'énergie et, en outre, conserver les vitamines et les minéraux des légumes.
- Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides comme des soupes, des sauces ou des boissons, ceux-ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient. C'est pourquoi il est recommandé de les réchauffer à feu doux en sélectionnant une position de chauffe appropriée et de remuer avant de les réchauffer et pendant.

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction suppose un changement radical dans la forme traditionnelle de réchauffement, la chaleur étant directement générée dans le récipient. C'est pourquoi elle présente une série d'avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture** ; en réchauffant directement le récipient.
- **Consomme moins d'énergie**
- **Plus grand confort et propreté** ; les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.
- **Contrôle de cuisson et sécurité** ; La plaque fournit ou coupe l'énergie immédiatement en agissant sur le mécanisme de commande. La zone de cuisson par induction cesse de fournir de la chaleur si le récipient est retiré sans l'avoir déconnecté au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Pour la cuisson par induction, seuls des récipients magnétisables (ferromagnétiques) sont appropriés. Ils peuvent être en acier, en fonte ou en acier spéciale (acier chromé) spécialement conçu pour l'induction.

Récipients spéciaux pour induction

Il existe d'autres types de récipients spéciaux pour induction dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifiez le diamètre qui pourrait affecter aussi bien la détection du récipient que les résultats de la cuisson.

Vérifiez les récipients à l'aide d'un aimant

Pour savoir si les récipients sont appropriés, assurez-vous qu'ils sont attirés par un aimant. Le fabricant indique la plupart du temps les récipients qui sont aptes à l'induction.

Récipients non appropriés

N'utilisez jamais de récipients en :

- acier doux d'alliage usuel
- verre
- céramique
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson.

Des récipients fabriqués avec des matériaux qui aident à diffuser la chaleur, comme des récipients "sandwich" en acier inoxydable, distribuent la chaleur uniformément, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non appropriée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquats, la position de chauffe affichée sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera.

Placez le récipient approprié pour qu'il cesse de clignoter. Si vous tardez plus de 90 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Récipients vides ou à base fine

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à base fine. La table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'ait pas le temps de réagir et atteindre une température très élevée. La base du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient et éteignez la zone de cuisson. Si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, contactez le service après-vente.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimum de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient.

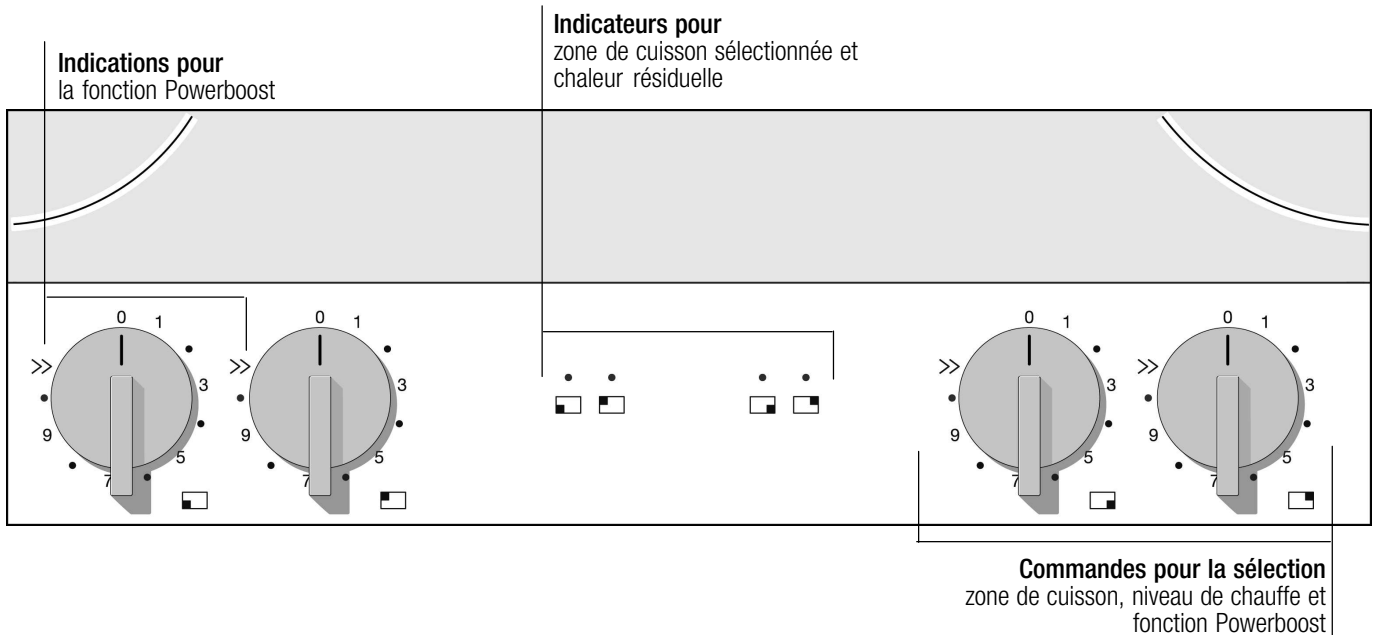
Zone de cuisson double ou triple

Ces zones peuvent reconnaître des récipients de différentes tailles. En fonction du matériau et des propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, activant uniquement la zone simple ou sa totalité et en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Les instructions d'utilisation sont valables pour différentes tables de cuisson.

Le bandeau de commande

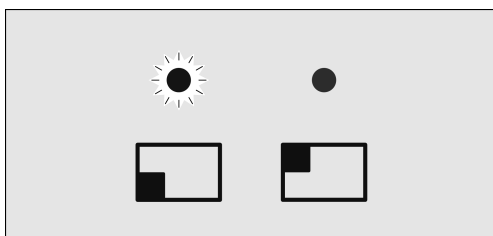


Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
<input type="radio"/> Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.

N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet "Récipients appropriés".

Indicateur de la chaleur résiduelle



La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. C'est pourquoi, ne touchez pas ce foyer.

Bien que la plaque est éteinte, la lumière d'indication • clignotera tant que la zone de cuisson est chaude.

Cette lumière d'indication • clignotera également si le récipient a été retiré sans avoir éteint au préalable la zone de cuisson.

Programmer la plaque de cuisson

Ce chapitre montre comment régler une zone de cuisson. Le tableau indique les positions et les temps de chauffe pour différents plats.

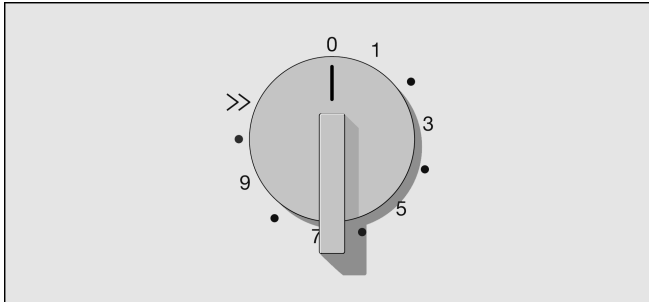
Réglages

Les interrupteurs de foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.

0 = foyer éteint

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum



Activer une zone de cuisson

Tournez le bouton vers la droite jusqu'à atteindre la position souhaitée.

L'indicateur de la zone de cuisson s'allume.

La zone de cuisson est activée.

Désactiver une zone de cuisson

Tournez complètement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la butée, position 0.

(voir image).

La zone de cuisson a été désactivée.

Remarque: Ne laissez pas de récipients, couvercles ou autres objets métalliques sur l'appareil à la fin de la cuisson. Si par erreur, en nettoyant la table de cuisson, vous touchez un bouton de manière involontaire, etc., et si une zone de cuisson se met en fonctionnement, ces objets chaufferaient rapidement.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.
Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments. Il existe donc des variations.

Température de cuisson	Type de cuisson	Exemples
9	Préchauffer Frire Réchauffer Ébouillanter	Eau Viande Saindoux, Liquides Soupes, Sauces
9-8.	Blanchir	Légumes
8-6	Rôtir	Viande, Pommes de terre
7-5	Rôtir	Poisson
7-6	Frire Cuire sans couvercle	Plats élaborés à base de farine, Plats élaborés à base d'oeufs Pâtes, Liquides
6-5	Dorer Gratiner Frire Réduire	Farine, Oignons Amandes, Chapelure Lard Bouillon, Sauces
5-4	Cuire lentement sans couvercle	Boulettes de pomme de terre, Soupe de légumes, Soupe à la viande, Oeufs pochés
4-3	Cuire lentement sans couvercle	Saucisses chauffées dans de l'eau
5-4	Cuire à la vapeur Faire revenir Braisier	Légumes, Pommes de terre, Poisson Légumes, Fruits, Poisson Rôti de viande, Ragoût, Légumes
3.-2.	Braisier	Goulasch
4.-3.	Cuire avec un couvercle	Soupes, Sauces
3.-2.	Décongélation	Produits surgelés
3-2	Faire gonfler Cailler	Riz, Légumes Plats élaborés à base d'oeufs
2-1	Réchauffer / Maintenir chaud Fondre	Soupes, Potage, Légumes en sauce Beurre, Chocolat

Fonction Powerboost

Cette fonction vous permet de chauffer vos aliments encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe maximale de votre appareil (9).

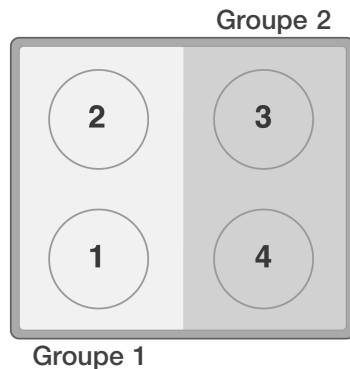
La fonction Powerboost augmente pendant une courte durée la puissance de la position maximale.

Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction. La fonction Powerboost sera disponible à condition qu'une autre zone de cuisson du même groupe ne soit pas en fonctionnement. (Voir figure)

Exemple : Si vous désirez utiliser la fonction sur le foyer 1, le foyer 2 (derrière le foyer 1) doit être éteint. Il en est de même dans l'autre sens.

Il en est de même pour les foyers 3 et 4.



Elle s'active comme suit :

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Tournez et maintenez quelques secondes le bouton de la zone de cuisson désirée dans la position >>.
2. Relâchez le bouton, il se placera de lui-même sur la position 9. Le témoin lumineux s'illumine. La fonction est activée.

Il se désactive comme suit

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez au moyen de la commande de la zone de cuisson souhaitée un niveau de chauffe autre que 9. La lumière d'indication s'éteint. La fonction est alors désactivée.

⚠ Avertissement : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut automatiquement être déconnectée pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage de la zone de cuisson est interrompu. L'indication de la fonction Powerboost clignote.

Pour que cette indication cesse de clignoter, tournez la commande sur la position 0.

A quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Entretien et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont utiles pour le nettoyage et la maintenance optimums de la table de cuisson.

Table de cuisson

Nettoyage

Nettoyez la table après chaque cuisson. Ainsi, vous évitez que les restes adhérents brûlent. N'utilisez que des produits de nettoyage appropriés aux tables de cuisson. Respectez les observations figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez jamais de :

- Produits abrasifs
- Produits nettoyants agressifs, tels que des sprays pour les fours et les produits détachants
- Éponges qui rayent
- Produits de nettoyage de haute pression ou machines à vapeur

Racloir pour verre

Éliminez la saleté résistante à l'aide d'un racloir pour verre.

- 1 Retirez la sécurité du racloir
- 2 Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide de la lame.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec le revêtement du racloir, la surface pourrait être rayée.

⚠ Avertissement: La lame est très aiguisée. Danger de dommages dus à des coupures. Protégez la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacez immédiatement la lame quand elle présente des imperfections.

Entretiens

Appliquez un additif destiné à la conservation et à la protection de la table de cuisson. Respectez les conseils et avertissements figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la table de cuisson, tenez compte des indications suivantes :

- N'utilisez que de l'eau chaude à peine savonneuse
- N'utilisez jamais de produits aiguisés ni abrasifs
- N'utilisez jamais le racloir pour verre

Réparer soi-même les petites anomalies

Normalement, les anomalies sont dues à de petits détails. Avant de prévenir le Service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifiez que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions.
	Anomalie dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le service après-vente.
Les indications de la fonction Powerboost clignotent	Une erreur interne est survenue dans la table de cuisson.	Séparez la table de cuisson du secteur. Attendez quelques secondes et rebranchez-la. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
	La table de cuisson n'est pas correctement raccordée.	Séparez la table de cuisson du secteur. Consultez le plan de raccordement et raccordez-la conformément. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
	La zone de cuisson a surchauffé	Tournez le bouton sur la position 0. Connectez à nouveau la plaque.
Les indications de la fonction booster et de la zone de cuisson clignotent.	La zone de cuisson a fonctionné trop longtemps sur une puissance élevée et de manière ininterrompue.	La limitation automatique du temps a été activée. Tournez le bouton sur la position 0. Connectez à nouveau la plaque.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction se fonde sur la création de champs électromagnétiques qui permettent de générer la chaleur à la base du récipient. Ces champs, en fonction de la construction du récipient, peuvent créer certains bruits ou vibrations tels que ceux décrits ci-après :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est produit en cuisinant avec un niveau de chauffe élevé. La cause est la quantité d'énergie transmise de la table de cuisson au récipient. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Un sifflement faible

Ce bruit est produit quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît en introduisant de l'eau ou des aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit est produit dans les récipients, qui sont réalisés dans différents matériaux superposés. Le bruit est dû aux vibrations produites dans les surfaces d'union des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements forts

Les bruits sont essentiellement produits dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux, dès que les récipients sont mis en marche à la puissance maximum de chauffe et dans deux zones de chauffe en même temps. Ces sifflements disparaissent ou sont plus faibles dès que la puissance diminue.

Bruit du ventilateur

Pour une utilisation appropriée du système électronique, la table de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche après chaque température détectée moyennant différents niveaux de chauffe. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée. Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

Service après-vente

Notre service après-vente reste à la disposition de l'utilisateur pour réaliser la réparation de l'appareil, effectuer l'achat d'accessoires ou de pièces de rechange et toute autre consultation reliée à nos produits ou services.

Les données de notre service après-vente se trouvent sur la documentation jointe. Au moment de faire une demande auprès de notre service après-vente, il faudra fournir le numéro de produit (E-Nr.) et de fabrication (FD-Nr.) de l'appareil. Ces données peuvent être lues sur l'étiquette signalétique qui se trouve apposée sur la partie inférieure de la table de cuisson et dans l'ensemble de documentation.

Indice

Consigli e avvertenze di sicurezza	40
Norme per la sicurezza	40
Norme per la sicurezza	40
Cause dei danni	42
Tutela dell'ambiente	43
Consigli per il risparmio energetico	43
La Cottura per induzione	43
Vantaggi della cottura per induzione	43
Recipienti adeguati	43
Primo utilizzo dell'apparecchio	45
Pannello comandi	45
Le zone di cottura	45
Indicatore del calore residuo	45
Programmare il piano di cottura	46
Regolazione	46
Tabella di cottura	47
Funzione Powerboost	48
Limiti di uso della funzione Powerboost	48
Limitazione tempo automatica	49
Accorgimenti e pulizia	49
Piano di cottura	49
Cornice del piano di cottura	49
Riparare i guasti	50
Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio	51
Servizio di assistenza tecnica	51

Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni. Solo dopo averle lette si potrà usare correttamente l'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di cessione dell'apparecchio a una terza persona, fornire a quest'ultima la documentazione corrispondente.

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

Norme per la sicurezza

L'apparecchio è stato esclusivamente concepito per un utilizzo domestico.

Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Norme per la sicurezza

L'apparecchio è stato esclusivamente concepito per un utilizzo domestico.

Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l'apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Olio, burro o margarina surriscaldati

L'olio o il burro (margarina) surriscaldati s'inflammo rapidamente. Pericolo di incendio!

Prestare sempre la massima attenzione in caso di cottura di alimenti a base di olio o burro. Nel caso in cui l'olio o il burro s'inflammo, non tentare di spegnere le fiamme con acqua.

Soffocare le fiamme posizionando rapidamente un coperchio o un piatto sul recipiente.

Disinserire la zona di cottura.

Cucinare alimenti a bagno Maria

La tecnica del bagno Maria consente di cuocere gli alimenti all'interno di una casseruola a sua volta immersa in un secondo recipiente più grande contenente acqua. Gli alimenti ricevono così un calore graduale e costante, dal momento che vengono cucinati grazie all'acqua calda e non direttamente dal calore sprigionato dalla zona di cottura.

Quando si cucinano alimenti a bagno Maria, occorre evitare che lattine, barattoli di vetro o di altro materiale poggino direttamente sulla base del recipiente contenente acqua, onde evitare la rottura della lastra di vetro e del recipiente a fronte di un riscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni! Non toccare le zone di cottura calde. È fondamentale che i bambini si mantengano lontani dall'apparecchio. La spia del calore residuo indica se le zone di cottura sono calde.

Pericolo di incendio! Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura.

Pericolo di incendio! In presenza di un cassetto al di sotto del piano di cottura, non collocare al suo interno oggetti infiammabili o spray.

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni! In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione di vapore. In tal caso, il recipiente potrebbe essere repentinamente sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.

Fessure sul piano di cottura

Pericolo di shock elettrico! Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicazione visiva non funziona

Pericolo di ustioni! scollegare la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare oggetti metallici sulla piastra ad induzione

Pericolo di ustioni! Non lasciare sul piano di cottura coltelli, forchette, cucchiai o altri oggetti metallici che potrebbero rapidamente surriscaldarsi.

Accorgimenti per il ventilatore

Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento posto nella parte inferiore.

Pericolo di guasto! Nel caso in cui sia presente un cassetto al di sotto del piano di cottura, non si devono conservare oggetti piccoli né carte perché, venendo assorbiti dal ventilatore potrebbero danneggiarlo o comprometterne il raffreddamento.

Attenzione! Fra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore si deve lasciare una distanza minima di 2 cm.

Riparazioni improprie

Pericolo di scariche elettriche! Le riparazioni improprie sono pericolose. Queste ultime possono essere esclusivamente realizzate dal personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

Cavo di collegamento

Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, deve essere realizzata dal servizio di assistenza tecnica.

I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde. Si può danneggiare l'isolamento del cavo e il piano cottura.

⚠ Avvertenza: Questo apparecchio è conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica.

Tuttavia, i portatori di **pacemaker** devono mantenersi lontano da questo apparecchio. È impossibile infatti garantire che il

100% di questi dispositivi che si trovano sul mercato sia conforme alle norme di compatibilità elettromagnetica e che non si verifichino interferenze pericolose per il corretto funzionamento del pacemaker. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi per sordi, avvertano qualche fastidio.

Scollegare il piano di cottura

Dopo ogni uso, scollegare sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si scolleghi automaticamente per mancanza di recipiente.

Cause dei danni

Base dei recipienti

Le basi ruvide dei recipienti possono graffiare il piano di cottura.

Non lasciare recipienti vuoti sulla zona di cottura. Pericolo di danni.

Recipienti caldi

Non posizionare in alcun caso recipienti caldi sul pannello comandi, la zona dei sensori e la cornice del piano di cottura.

Sale, zucchero e sabbia

Il sale, lo zucchero e i granelli di sabbia possono graffiare il piano di cottura.

Non utilizzare in alcun caso il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e appuntiti

Gli oggetti duri o appuntiti possono danneggiare, in caso di caduta, il piano di cottura.

Alimenti fuoriusciti

Lo zucchero e prodotti simili allo zucchero possono danneggiare il piano di cottura. Pulire immediatamente i residui di questi prodotti con un raschietto per vetro.

Prodotti di pulizia inadeguati

Le decolorazioni del metallo sono dovute all'utilizzo di prodotti per la pulizia inadeguati e all'usura da attrito dei recipienti.

Plastica e carta

La pellicola d'alluminio e i recipienti in plastica sono soggetti a fusione se posti sulla zona di cottura calda.

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.



Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva in materia di residui di apparecchi elettrici ed elettronici RAEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi usati nel territorio europeo.

Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare recipienti dotati di una base spessa e piana. Le basi arrotondate comportano un maggior consumo energetico. Collocare una riga sulla base del recipiente, se aderisce perfettamente la base del recipiente è completamente piana.
- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. Controllare: se il fabbricante ha indicato il diametro superiore del recipiente. Questo è di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente. Nel caso in cui il diametro del recipiente non coincida con quello della zona di cottura, è consigliabile che tale diametro sia superiore rispetto a quello della zona di cottura, in caso contrario, metà dell'energia andrebbe persa.
- Selezionare recipienti di dimensioni adeguate alla quantità di alimenti che s'intende preparare. Un recipiente grande riempito a metà consuma molta energia.
- **Asetada nõu alati keeduala keskele ja katta nõu alati vastava kaanega. Ilma kaaneta kuumutamisel on energiakulu neli korda suurem.**
- Centrare sempre i recipienti sulla zona di cottura e collocare su questi ultimi i coperchi corrispondenti. Cucinando senza coperchio, il consumo d'energia risulta quattro volte superiore.
- Cuocere con poca acqua. Così facendo, si risparmia energia e si preservano le vitamine e i minerali della verdura.

Vantaggi della cottura per induzione

La cottura per induzione presuppone una radicale mutazione rispetto alla forma di riscaldamento tradizionale, dal momento che il calore viene direttamente generato all'interno del recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- **Grande velocità di cottura e frittura;** grazie al riscaldamento diretto del recipiente.
- **Ridotto consumo d'energia**
- **Maggior comodità e pulizia semplificata;** gli alimenti fuoriusciti non bruciano sul piano.
- **Controllo della cottura e sicurezza;** Il piano di cottura eroga o sospende l'erogazione di energia immediatamente non appena si agisce sull'apposito comando. La zona di cottura per induzione cessa di erogare calore una volta tolto il recipiente anche se la stessa non è stata precedentemente scollegata.

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

I recipienti ferromagnetici sono i soli idonei alla cucina per induzione e possono essere di diversi materiali:

- acciaio smaltato
- ferro fuso
- vasellame speciale per induzione in acciaio inossidabile.

Recipienti speciali per induzione

Esiste inoltre un altro tipo di recipienti specifici per induzione la cui base non è integralmente ferromagnetica. Verificare il diametro onde evitare problemi in termini di rilevamento del recipiente o di risultati di cottura.

Verificare i recipienti con una calamita

Per sapere se i recipienti sono o meno adeguati, tentare di attrarli con una calamita.

Il fabbricante è solito indicare i recipienti adatti all'induzione.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare in alcun caso recipienti di:

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

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base del recipiente possono influire sull'omogeneità del risultato di cottura.

Recipienti realizzati in materiali che supportano la diffusione del calore, quali recipienti "sandwich" in acciaio inossidabile, ripartiscono il calore in modo uniforme, consentendo un risparmio di tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si poggia il recipiente sulla zona di cottura selezionata o se il recipiente non è del materiale o delle dimensioni adeguati, il numero visualizzato dalla spia della zona di cottura e corrispondente al grado di cottura, lampeggerà.

Una volta collocato il recipiente adeguato, il numero cessa di lampeggiare. Se si lasciano trascorrere oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti, né tanto meno utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza, ma un recipiente vuoto può riscaldarsi in pochissimo tempo, tanto da non consentire alla funzione di "Scollegamento automatico" di reagire, raggiungendo così una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe addirittura fondersi e danneggiare il vetro del piano di cottura. In tal caso, evitare di toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. Se il problema persiste anche una volta raffreddata, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Rilevamento del recipiente

Ciascuna zona di cottura presenta una soglia minima di rilevamento del recipiente, la quale varia in funzione del recipiente utilizzato. Per questo motivo, occorre utilizzare la zona di cottura più adatta al diametro del recipiente.

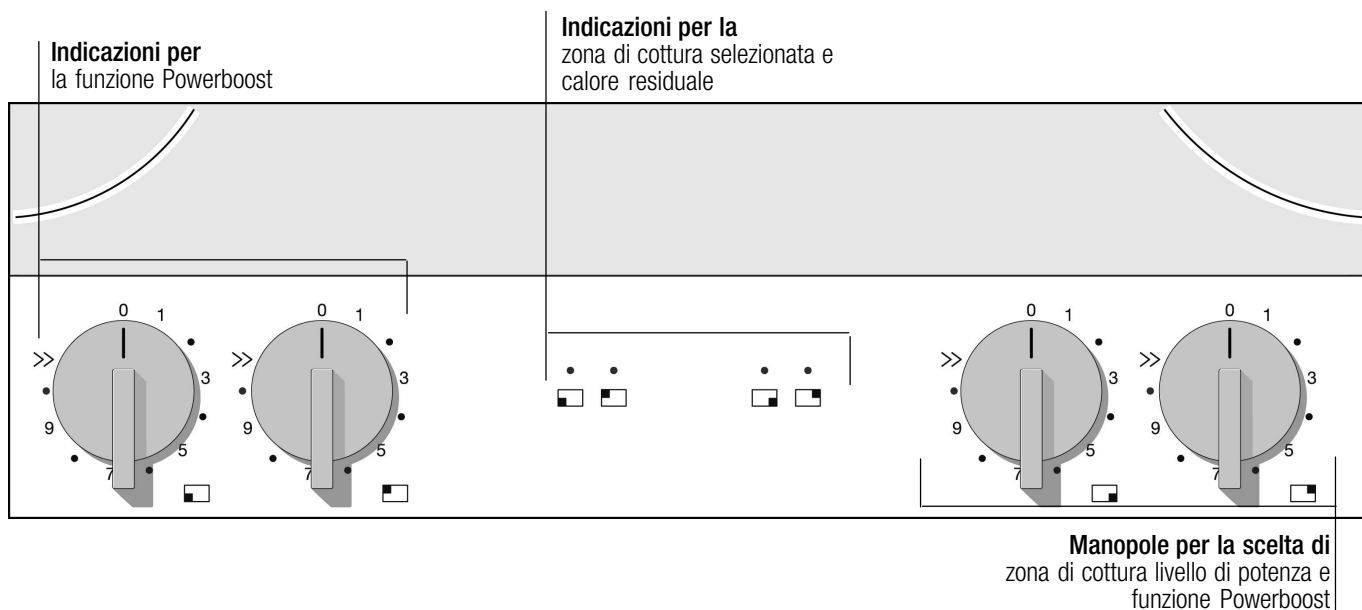
Zona di cottura doppia o tripla

Queste zone possono riconoscere recipienti di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà del recipiente, la zona si adatta automaticamente, attivando solo la zona semplice o il complesso della zona ed erogando la potenza necessaria all'ottenimento di risultati di cottura ottimali.

Primo utilizzo dell'apparecchio

Le istruzioni per l'uso sono valide per diversi piani cottura.

Pannello comandi

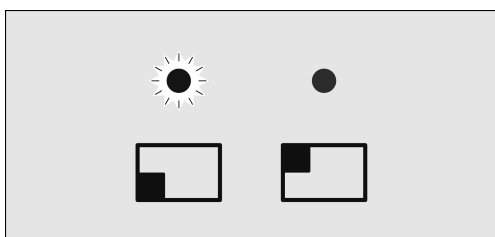


Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivare e disattivare
<input type="radio"/> Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni adeguate.

Utilizzare esclusivamente recipienti adatti alla cottura per induzione, si veda paragrafo "Recipienti adeguati".

Indicatore del calore residuo



Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura. Tale indicatore segnala quali zone di cottura hanno ancora una temperatura elevata. Pertanto evitare di toccare queste zone di cottura.

Anche se il piano cottura è spento, la luce spia **•** lampeggia mentre la zona di cottura è ancora calda.

Anche questa luce spia **•** lampeggerà se viene tolto il recipiente senza aver prima spento la zona di cottura.

Programmare il piano di cottura

Il presente capitolo illustra la modalità di regolazione di una zona di cottura. La tabella riporta i gradi e i tempi di cottura dei diversi piatti.

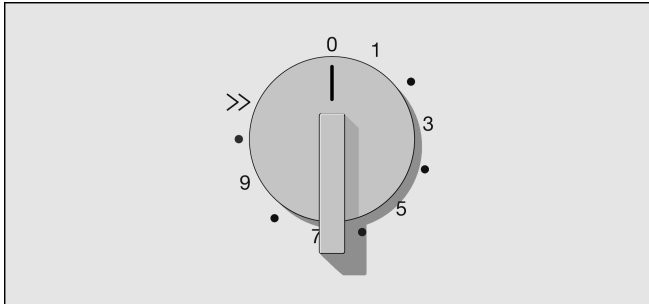
Regolazione

Gli interruttori delle zone di cottura consentono di regolare il grado di riscaldamento delle zone di cottura stesse.

0 = zona di cottura disattivata

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima



Attivare una zona di cottura

Ruotare il selettore a destra fino a raggiungere la posizione desiderata.

L'indicatore della zona di cottura Ssi illumina.

La zona di cottura è attivata.

Disattivare una zona di cottura

Ruotare il selettore in senso antiorario fino a portarlo in posizione 0.

(vedi immagine).

La zona di cottura è disattivata.

Nota: Terminata la cottura, non lasciare sull'apparecchio recipienti, coperchi o altri oggetti metallici. L'attivazione accidentale di qualche comando (ad es. durante le operazioni di pulizia) potrebbe mettere in funzione una zona di cottura e causare il rapido riscaldamento di tali oggetti.

Tabella di cottura

La seguente tabella riporta alcuni esempi.
I tempi di cottura variano in funzione del tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questa ragione, gli esempi vengono forniti a puro titolo indicativo.

Livello di cottura	Tipo di cottura	Esempi
9	Riscaldare Friggere Cuocere Scaldare	Acqua Carne Lardo, Liquidi Zuppe, Salse
9-8.	Sbiancare	Verdure
8-6	Arrostire	Carne, Patate
7-5	Arrostire	Pesce
7-6	Friggere Cottura senza coperchio	Piatti a base di farina, Piatti a base di uova Pasticcini, Liquidi
6-5	Dorare Tostare Friggere Ridurre	Farina, Cipolle Mandorle, Pan grattato Speck Brodo, Salse
5-4	Cottura lenta senza coperchio	Polpette di patate, Zuppa di verdure, Zuppa di carne, Uova in camicia
4-3	Cottura lenta senza coperchio	Salsicce scaldate in acqua
5-4	Cuocere al vapore Rosolare Stufare	Verdure Patate, Pesce Verdure, Frutta, Pesce Polpettone di carne, Stufato, Verdure
3.-2.	Stufare	Gulasch
4.-3.	Cottura con coperchio	Zuppe, Salse
3.-2.	Scongellare	Prodotti surgelati
3-2	Far rigonfiare Rapprendere	Riso, Legumi Piatti a base di uova
2-1	Scaldare / Mantenere caldo Fondere	Zuppe, Minestrone, Verdure in salsa Burro, Cioccolato

Funzione Powerboost

Questa funzione consente di riscaldare ancora più velocemente gli alimenti rispetto al livello di potenza massimo dell'apparecchio (9).

La funzione Powerboost aumenta temporaneamente la potenza del livello massimo.

Limiti di uso della funzione Powerboost



Tutte le zone cottura sono dotate di questa funzione. La funzione Powerboost è disponibile a condizione che l'altra zona cottura dello stesso gruppo non sia in funzione. (Vedere figura) Esempio: se si desidera utilizzare questa funzione per la zona di cottura 1, è necessario che la zona di cottura 2 (dietro la zona di cottura 1) sia disattivata. Lo stesso principio vale anche per il contrario.

Lo stesso vale anche per le zone di cottura 3 e 4.

Si attiva così:

Realizzare i seguenti passi:

1. Girare la manopola della zona di cottura desiderata e mantenerla per alcuni secondi in posizione >>.
2. Rilasciare la manopola che, automaticamente, torna in posizione 9. L'indicatore luminoso si accende. La funzione è attiva.

Per disattivarla:

Realizzare i seguenti passi:

1. Selezionare con la manopola della zona di cottura desiderata qualsiasi livello di potenza diverso da 9. La luce spia si spegne. La funzione è stata disattivata.

⚠ Avvertenza: In determinate circostanze, la funzione Powerboost si può disinserire automaticamente per proteggere i componenti elettronici interni al piano cottura.

Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza subire alcuna modifica in termini di regolazione, si attiva la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. L'indicazione della funzione Powerboost lampeggia.

Affinché questa indicazione smetta di lampeggiare, girare la manopola fino alla posizione 0.

Il momento di attivazione del sistema di limitazione tempo dipende dal grado di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Accorgimenti e pulizia

I consigli e le avvertenze menzionati nel presente capitolo forniscono informazioni utili sulla pulizia e manutenzione ottimali del piano di cottura.

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ciascuna cottura. Così facendo, è possibile evitare che i residui di cibo presenti sul piano si brucino. Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia specifici per piani cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in nessun caso:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi quali spray da forno e scioglimacchia
- Spugne abrasive
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi a vapore

Raschietto per vetro

Eliminare i residui di sporcizia più resistenti con un raschietto per vetro.

- 1 Estrarre la sicura dal raschietto
- 2 Pulire la superficie del piano di cottura con il coltello.

Evitare di pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe graffiarsi.

⚠ Avvertenza: Il coltello è estremamente affilato. Rischio di lesioni da taglio. Proteggere il coltello in caso di inutilizzo dello stesso. In presenza di imperfezioni, provvedere all'immediata sostituzione del coltello.

Cura

Applicare un additivo per la conservazione e protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e le avvertenze presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, rispettare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda addizionata con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso prodotti affilati o abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per vetro

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, occorre prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Sintomo	Avaria	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Le indicazioni della funzione Powerboost lampeggiano	Sul piano di cottura si è verificato un errore interno.	Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Attendere alcuni secondi e ricollegarlo alla rete. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Il piano di cottura non è collegato correttamente.	Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Consultare il piano dei collegamenti e ripetere l'allacciamento in modo corretto. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.
	La zona di cottura si è surriscaldata	Girare la manopola sulla posizione 0. Collegare nuovamente il piano cottura.
Le spie della funzione Powerboost e della zona di cottura lampeggiano.	La zona cottura ha funzionato per troppo tempo a potenza elevata, ininterrottamente.	Si è attivata la limitazione automatica del tempo. Girare la manopola sulla posizione 0. Collegare nuovamente il piano cottura.

Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia del riscaldamento per induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che consentono una generazione del calore direttamente alla base del recipiente. A seconda della concezione del recipiente, tali campi magnetici possono dare luogo a determinati rumori o vibrazioni, quali quelli di seguito descritti:

Un ronzio profondo simile a quello di un trasformatore

Questo rumore è percepibile quando si cucina con un elevato livello di potenza. La causa del rumore risiede nella quantità di energia trasmessa dal piano di cottura al recipiente. Il rumore scompare o si attenua una volta ridotto il livello di potenza.

Un sibilo debole

Questo tipo di rumore è percepibile quando il recipiente è vuoto. Il rumore scompare una volta introdotti acqua o alimenti all'interno del recipiente.

Crepitio

Questo rumore è percepibile in presenza di recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è causato dalle vibrazioni prodottesi a livello della superficie di raccordo dei diversi strati sovrapposti di materiale. Questo tipo di rumore è proprio del recipiente. La quantità e la modalità di cottura degli alimenti possono variare i rumori.

Sibili acuti

Questi rumori sono essenzialmente percepibili in presenza di recipienti composti da diversi strati di materiale sovrapposto, quando si utilizza la massima potenza di riscaldamento in due zone di cottura. I sibili scompaiono o si attenuano sensibilmente una volta ridotta la potenza.

Rumore del ventilatore di raffreddamento

Per un corretto utilizzo del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è provvisto di un ventilatore di raffreddamento che, una volta rilevata ciascuna temperatura tramite diversi livelli di potenza, entra in funzione. Il ventilatore di raffreddamento può inoltre funzionare per inerzia, una volta spento il piano di cottura, in presenza di una temperatura rilevata eccessivamente alta.

I rumori sopra descritti sono normali in quanto dipendono dalla tecnologia d'induzione e non segnalano pertanto alcuna avaria.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a disposizione dell'utente per eventuali riparazioni dell'apparecchio, l'acquisto di accessori o per rispondere a qualsiasi dubbio e fornire consulenza circa i nostri prodotti e servizi.

Gli estremi del nostro servizio di assistenza tecnica sono riportati nella documentazione allegata. In sede di contatto del servizio di assistenza tecnica, sarà necessario fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e di fabbricazione (FD-Nr.) dell'apparecchio. Tali dati sono riportati sull'etichetta informativa apposta sulla parte inferiore del piano di cottura e nella documentazione allegata.

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

9000513350 • (1W0DM7) • 00 9001

GAGGENAU