

**Gaggenau**

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

# **VE 230/260/270**

Glaskeramik-Kochfeld

Glaskeramische kookplaat

Table de cuisson vitrocéramique

Piano cottura in vetroceramica

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>3</b>
<b>Inhoudsopgave</b>	<b>12</b>
<b>Table des matières</b>	<b>20</b>
<b>Indice</b>	<b>28</b>

---

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
Ursachen für Schäden	5
<b>Umweltschutz</b>	<b>6</b>
Tipps zum Energiesparen	6
Umweltgerecht entsorgen	6
<b>Ihr neues Gerät</b>	<b>7</b>
Glaskeramik-Kochfeld	7
Sonderzubehör	8
<b>Bedienung</b>	<b>8</b>
Einschalten	8
Ausschalten	8
Zuschaltung	8
Restwärmeanzeige	9
<b>Einstelltabelle</b>	<b>9</b>
<b>Pflege und Reinigung</b>	<b>10</b>
Gerät reinigen	10
Diese Reinigungsmittel nicht verwenden	10
<b>Kundendienst</b>	<b>11</b>

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) und in unserem Online-Shop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Sicherheitshinweise**

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beige-fügten Montageanleitung erfolgen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

## **Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

## **Verbrennungsgefahr!**

Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.

## **Stromschlaggefahr!**

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

## **Verletzungsgefahr!**

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

# Ursachen für Schäden

## Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

## Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

---

## Umweltschutz

---

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

### Tipps zum Energiesparen

**Bitte beachten Sie die folgenden Tipps zum energiesparenden Kochen:**

- Legen Sie stets einen passenden Topfdeckel auf. Die Ankochzeit wird erheblich verkürzt.
- Verwenden Sie qualitativ gutes Kochgeschirr mit dicken, ebenen Topfböden. Unebene Topfböden erhöhen den Energieverbrauch.
- Wählen Sie Kochgeschirr, das der Menge der zuzubereitenden Speisen entspricht. Großes, aber halb leeres Kochgeschirr verschwendet viel Energie.
- Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte der Größe der Kochzone entsprechen. Bitte beachten Sie: Herstellerangaben des Topfdurchmessers beziehen sich meist auf den oberen Durchmesser. Dieser ist in der Regel größer als der Topfboden.
- Kochen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie, außerdem bleiben bei Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe besser erhalten.
- Nutzen Sie die Restwärme der Kochzonen um Speisen warmzuhalten.

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



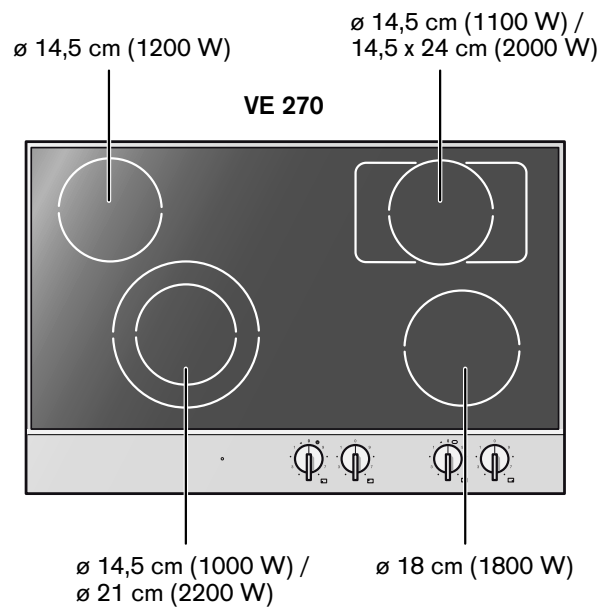
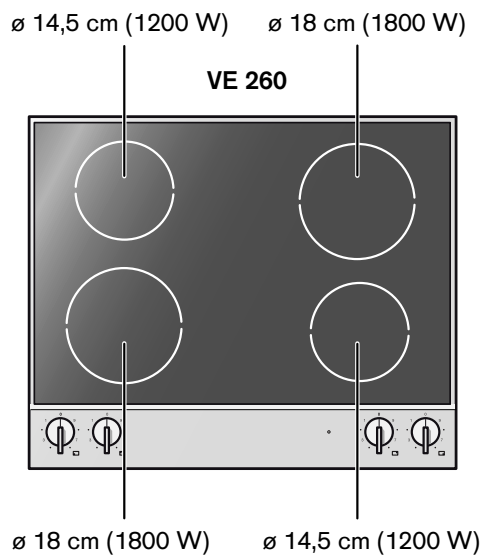
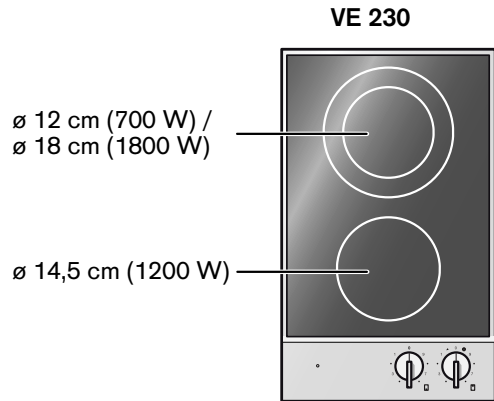
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

# Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör. Diese Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder.

## Glaskeramik-Kochfeld



## Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

VD 201 014	Geräteabdeckung aus Edelstahl (nur für VE 230)
VD 201 034	Geräteabdeckung aus Aluminium (nur für VE 230)
VV 200 014	Verbindungsleiste aus Edelstahl, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten
VV 200 034	Verbindungsleiste aus Aluminium, zur Kombination mit weiteren Vario Geräten

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

---

## Bedienung

---

Die Markierungen neben den Bedienknöpfen zeigen Ihnen die Position der jeweiligen Kochzone und die Leistungsstufen.

### Einschalten

Drehen Sie den entsprechenden Bedienknopf nach links oder rechts auf die gewünschte Kochstufe. Die Kontrolllampe leuchtet, sobald eine Kochzone eingeschaltet ist.

#### Hinweise

- Bei den Kochzonen mit Zuschaltung können Sie den Bedienknopf zum Einschalten nur nach links drehen.
- Die Steuerung des Kochfelds schaltet die Kochzonen im Betrieb ein und aus. Dies ist normal. Die Kochzonen heizen immer mit voller Leistung und werden, je nach eingestellter Kochstufe, in mehr oder weniger langen Intervallen ein- bzw. ausgeschaltet.
- Selbst auf der höchsten Kochstufe schalten die Kochzonen im Betrieb ein und aus. Dies ist normal.

### Ausschalten

Drehen Sie den entsprechenden Bedienknopf auf die Position 0. Die Restwärmanzeige leuchtet, solange die Kochzone zu heiß ist, um gefahrlos berührt zu werden.

**Hinweis:** Bei den Kochzonen mit Zuschaltung können Sie den Bedienknopf von der Position Zuschaltung nicht direkt nach links auf die Position 0 drehen.

### Zuschaltung

**Nur bei Kochzonen die über eine Zuschaltung verfügen:** Die Größe der Kochzone kann mit der Zuschaltung erweitert werden.

Um die Zuschaltung zu aktivieren, drehen Sie den Bedienknopf nach links über die Stufe 9 weiter auf die Position Zuschaltung und anschließend zurück auf die gewünschte Kochstufe.

Zum Ausschalten drehen Sie den Bedienknopf auf die Position 0. Beim erneuten Einschalten ist die Zuschaltung aus und muss bei Bedarf erneut zugeschaltet werden.

**Hinweis:** Der Bedienknopf kann von der Position Zuschaltung nicht direkt nach links auf die Position 0 gedreht werden.



## Restwärmeanzeige

Zu Ihrer Sicherheit ist das Kochfeld mit einer Einzel-Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie leuchtet als roter Punkt für jede Kochzone.

Wenn die Restwärmeanzeige leuchtet, ist die jeweilige Kochzone zu heiß, um gefahrlos berührt zu werden.

## Einstelltabelle

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

Schalten Sie auf die höchste Kochstufe, um die gewünschte Temperatur schnell zu erreichen. Anschließend stets auf die gewünschte Kochstufe zurückschalten.

Die Einstellbereiche sind bei allen Kochzonen gleich.

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speise sowie der Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

---

## Pflege und Reinigung

---

In diesem Kapitel finden Sie Tipps und Hinweise für die optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes.

### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

### **⚠ Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

## Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste einbrennen.

---

<b>Geräteteil/Oberfläche</b>	<b>Empfohlene Reinigung</b>
Glaskeramikfläche	<p>Glaskeramikreiniger mit einem weichen, feuchten Lappen auftragen und verreiben; anschließend mit einem feuchten Tuch vollständig abwischen. Mit einem weichen Tuch trocken reiben und nachpolieren.</p> <p>Bei Ihrem Fachhändler oder in unserem Online Shop erhalten Sie einen geeigneten Glaskeramikreiniger (Bestellnummer 00311499).</p> <p>Eingebrannte Verschmutzungen sofort mit dem Glasschaber entfernen (Bestellnummer 00087670). Den Glasschaber zur Reinigung flach aufsetzen.</p>
Bedienblende	<p>Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Auf die Bedienblende geratene säurehaltige Lebensmittel sofort entfernen (z. B. Essig, Ketchup, Senf, Marinaden).</p> <p>Zur Pflege der Bedienblende erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder in unserem Online Shop ein geeignetes Pflegeöl (Bestellnummer 00311135). Tragen Sie das Pflegeöl mit einem weichen Tuch nach der Reinigung gleichmäßig auf die Bedienblende auf.</p> <p>Den Glasschaber und den Glaskeramikreiniger nicht auf der Bedienblende anwenden.</p>
Bedienknebel	<p>Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein.</p>

---

## Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

---

## Kundendienst

---

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

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie an der Unterseite des Gerätes. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

---

**E-Nr.**

**FD-Nr.**

---

**Kundendienst** 

---

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

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

### **Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen**

**A** 0810 550 555

**D** 089 20 355 366

**CH** 0848 840 040

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

---

## Inhoudsopgave

---

<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>13</b>
Oorzaken van schade	14
<b>Milieubescherming</b>	<b>15</b>
Tips om energie te besparen	15
Milieuvriendelijk afvoeren	15
<b>Het apparaat</b>	<b>16</b>
Glaskeramische kookplaat	16
Extra toebehoren	16
<b>Bediening</b>	<b>17</b>
Inschakelen	17
Uitschakelen	17
Bijschakeling buitenring	17
Restwarmte-indicatie	17
<b>Bereidingstabel</b>	<b>18</b>
<b>Onderhoud en reiniging</b>	<b>18</b>
Het apparaat reinigen	18
Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken	19
<b>Klantenservice</b>	<b>19</b>

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) en in de online-shop: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Veiligheidsvoorschriften**

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

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

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

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

### **Risico van brand!**

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

### **Risico van verbranding!**

De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

### **Kans op een elektrische schok!**

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

## Risico van letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

### Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

---

## Milieubescherming

---

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

### Tips om energie te besparen

Let op de volgende tips voor een energiezuinige manier van koken

- Plaats altijd een passend deksel op de pan. De kooktijd wordt aanzienlijk verkort.
- Gebruik kwalitatief hoogwaardige pannen met een dikke, effen bodem. Een oneffen pannenbodem verhoogt het energieverbruik.
- Kies een pan die overeenkomt met de hoeveelheid te bereiden levensmiddelen. Door een grote, slechts half gevulde pan wordt er veel energie verspild.
- De diameter van de pan dient met de grootte van de kookzone overeen te komen. Let op het volgende: De fabrikant geeft meestal de doorsnede van de bovenkant van de pan aan. Deze is doorgaans groter dan die van de pannenbodem.
- Kook met weinig water. Hierdoor bespaart u energie, bovendien blijven de vitamines en mineralen van de groenten beter behouden.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookzones om gerechten warm te houden.

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



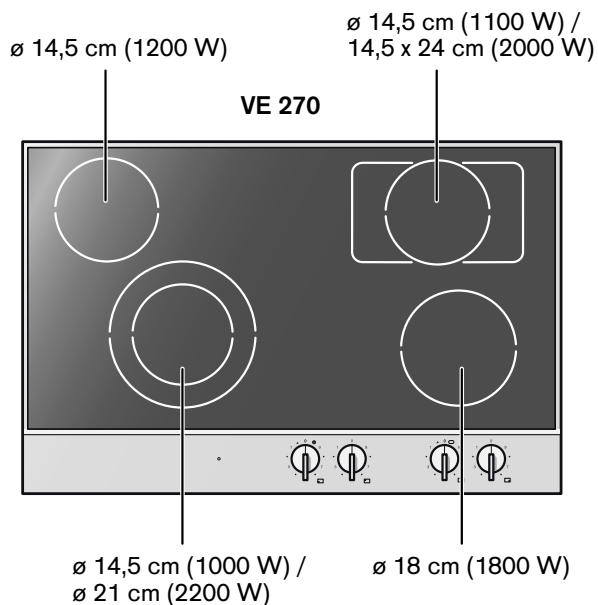
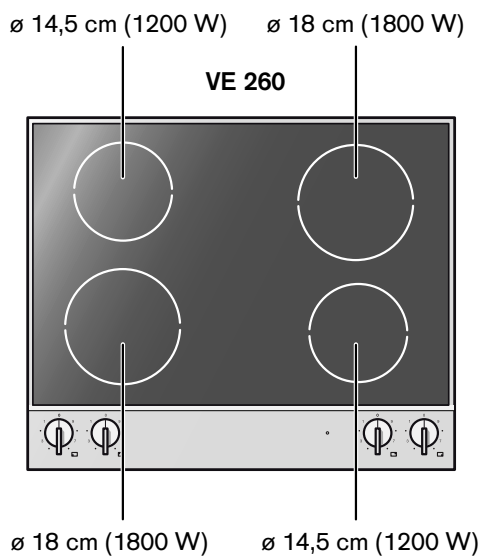
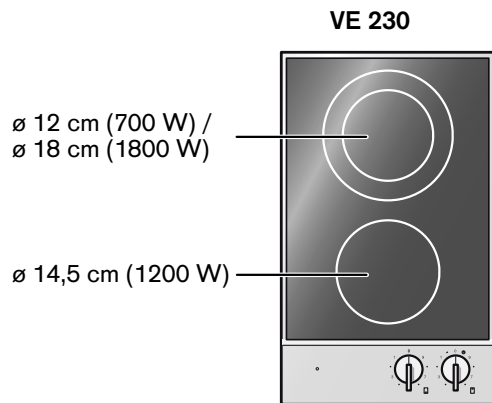
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Het apparaat

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren. Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.

### Glaskeramische kookplaat



### Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

- VD 201 014    Roestvrijstalen afdekking  
(alleen voor VE 230)
- VD 201 034    Aluminium afdekking  
(alleen voor VE 230)

- VV 200 014    Roestvrijstalen verbindingslijst, ter  
combinatie met andere Vario apparaten
- VV 200 034    Aluminium verbindingslijst, ter  
combinatie met andere Vario apparaten

Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.



---

## Bediening

---

De markeringen bij de schakelknoppen tonen u de positie van de desbetreffende kookzone en de vermogensstanden.

## Inschakelen

Draai de desbetreffende schakelknop naar links of rechts op de gewenste kookstand. Het controlelampje brandt zodra een kookzone is ingeschakeld.

### Aanwijzingen

- Bij de kookzones met bijschakelbare buitenring kunt u de schakelaar voor het inschakelen alleen naar links draaien.
- De besturing van de kookplaat schakelt de kookzones tijdens het gebruik in en uit. Dit is normaal. De kookzones worden altijd op vol vermogen verwarmd en worden afhankelijk van de ingestelde kookstand met meer of minder lange tussenpozen in- respectievelijk uitgeschakeld.
- Zelfs op de hoogste kookstand worden de kookzones tijdens het gebruik in- en uitgeschakeld. Dit is normaal.

## Uitschakelen

Draai de desbetreffende schakelknop op de positie 0. De restwarmte-indicatie brandt zolang de kookzone te heet is om zonder gevaar te kunnen worden aangeraakt.

**Aanwijzing:** Bij de kookzones met bijschakelbare buitenring kunt u de schakelknop vanaf de positie "bijschakeling" niet rechtstreeks naar links op de positie 0 draaien.

## Bijschakeling buitenring

**Alleen bij kookzones die voorzien zijn van een bijschakelbare buitenring:** Het formaat van de kookzone kan met behulp van de bijschakeling worden vergroot.

Om de bijschakeling te activeren, dient u de schakelknop naar links over stand 9 heen op de positie "bijschakeling" te draaien en vervolgens terug op de gewenste kookstand.

Voor het uitschakelen dient u de schakelknop op de positie 0 te draaien. Wanneer u opnieuw inschakelt is de bijschakeling uit en moet, indien gewenst, opnieuw worden bijgeschakeld.

**Aanwijzing:** De schakelknop kan niet vanaf de positie "bijschakeling" rechtstreeks naar links op de positie 0 worden gedraaid.

## Restwarmte-indicatie

Voor uw veiligheid is de kookplaat voorzien van een individuele restwarmte-indicatie. Deze bestaat uit een rode punt voor iedere kookzone.

Wanneer de restwarmte-indicatie brandt, is de desbetreffende kookzone te heet om zonder gevaar te kunnen worden aangeraakt.

## Bereidingstabel

Instelbereik	Bereidingswijze	Voorbeelden
9	Aankoken	Water
	Aanbraden	Vlees
	Verwarmen	Vet, vloeistoffen
	Opkoken	Soepen, sauzen
	Blancheren	Groente
8 - 6	Braden	Vlees, vis, aardappelen
7 - 5	Bruin bakken	Meel, uien
	Roosteren	Amandelen, paneermeel
	Bakken	Meelgerechten, eiergerechten
	Doorkoken zonder deksel	Vloeistoffen
6 - 5	Uitbakken	Spek
	Inkoken	Fonds, sauzen
5 - 4	Au bain marie opkloppen	Crèmes, sauzen
	Laten trekken zonder deksel	Knoedels, kookworsten, ingrediënten voor soep, soepvlees, gepocheerde eieren
5 - 3	Doorkoken met gesloten deksel	Deegwaren, soepen, sauzen
	Stomen	Groente, aardappelen, vis
	Stoven	Groente, fruit, vis
	Suddereren	Goulash, rollades, braadstuk, groente
	Ontdooien	Diepvriesproducten
3 - 1	Wellen	Rijst, peulvruchten
	Opwarmen, warmhouden	Soepen, eenpansgerechten, groente in saus
	Smelten	Boter, chocolade
	Stollen	eiergerechten

Stel de hoogste stand in om de gewenste temperatuur snel te bereiken. Vervolgens altijd naar de gewenste kookstand terugschakelen.

Het instelbereik is bij alle kookzones gelijk.

De standen in de tabel zijn slechts richtlijnen. De hoeveelheid warmte hangt af van de aard en de toestand van de voedingsmiddelen alsook van de grootte en de vulling van de pan.

## Onderhoud en reiniging

In dit hoofdstuk vindt u tips en aanwijzingen voor een optimale reiniging en onderhoud van het apparaat.

### Verbrandingsgevaar!

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

### Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

## Het apparaat reinigen

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon, wanneer het is afgekoeld. Verwijder overgekookte vloeistoffen direct, laat geen resten inbranden.

Onderdeel/ oppervlak	Reinigingsadvies
Glaskeramische plaat	<p>Reinigingsmiddel voor glaskeramische oppervlakken met een zachte, vochtige doek aanbrengen en uitwrijven, vervolgens met een vochtige doek volledig wegvegen. Met een zachte doek droogwrijven en polijsten.</p> <p>Bij uw vakhandelaar of bij onze online shop is een geschikt reinigingsmiddel voor glaskeramische oppervlakken verkrijgbaar (bestelnummer 00311499).</p> <p>Ingebrande resten dienen onmiddellijk met de schraper te worden verwijderd (bestelnummer 00087670). De schraper voor het schoonmaken vlak op de kookplaat plaatsen.</p>
Bedieningspaneel	<p>Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn. Met een zachte doek droogwrijven.</p> <p>Verwijder zuurhoudende levensmiddelen onmiddellijk wanneer deze op het bedieningspaneel komen (bijv. azijn, ketchup, mosterd, marinades).</p> <p>Voor het onderhoud van het bedieningspaneel is bij uw vakhandelaar of bij onze online shop een geschikte onderhoudsolie verkrijgbaar (bestelnummer 00311135). Breng na het schoonmaken de onderhoudsolie met een zachte doek gelijkmatig aan op het bedieningspaneel.</p> <p>Gebruik de schraper en het reinigingsmiddel voor glaskeramische oppervlakken niet voor het bedieningspaneel.</p>
Schakelknoppen	<p>Met een zachte, vochtige doek en een beetje afwasmiddel reinigen. De doek mag niet te nat zijn.</p>

## Deze reinigingsmiddelen niet gebruiken

- Schurende of agressieve reinigingsmiddelen
- Zuurhoudende reinigingsmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, enz.)
- Chloorhoudende reinigingsmiddelen of middelen met een hoog alcoholgehalte.
- Ovensprays
- Harde, krassende sponzen, borstels of schuursponsjes.
- Nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uitspoelen

---

## Klantenservice

---

Indien het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Wij zullen altijd een geschikte oplossing vinden, ook om te voorkomen dat de technicus onnodig bij u langskomt.

Vermeld bij de klantenservice het artikelnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD-Nr.) zodat wij u op een vakkundige wijze te woord kunnen staan. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de onderkant van het apparaat. Om te voorkomen dat u in geval van een storing lang moet zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de klantenservice invullen.

---

E-Nr.

FD-Nr.

---

---

Klantenservice 

---

Houd er rekening mee dat de komst van een servicetechnicus in het geval van een foutieve bediening ook tijdens de garantie niet gratis is.

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

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

---

## Table des matières

---

<b>Consignes de sécurité</b>	<b>21</b>
Causes de dommages	22
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>23</b>
Conseils d'économie d'énergie	23
Élimination écologique	23
<b>Votre nouvel appareil</b>	<b>24</b>
Table de cuisson vitrocéramique	24
Accessoires spéciaux	24
<b>Fonctionnement</b>	<b>25</b>
Allumage	25
Arrêt	25
Extension	25
Indicateur de chaleur résiduelle	25
<b>Tableau de réglage</b>	<b>26</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>26</b>
Nettoyage de l'appareil	26
Ne pas utiliser ces produits nettoyants	27
<b>Service après-vente</b>	<b>27</b>

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) et la boutique en ligne : [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠️ Consignes de sécurité**

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

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

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

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

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

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

## **Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

## **Risque de brûlure !**

Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.

## **Risque de choc électrique !**

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

## Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

## Causes de dommages

### Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

### Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommmages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

---

## Protection de l'environnement

---

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

### Conseils d'économie d'énergie

#### Quelques conseils d'économie d'énergie :

- Utilisez toujours un couvercle adapté à la taille du récipient de cuisson. Le temps de cuisson sera ainsi beaucoup plus court.
- Utilisez des récipients de cuisson de bonne qualité, à fond plat et épais. Les fonds irréguliers font augmenter la consommation d'énergie.
- Choisissez un récipient de cuisson correspondant à la quantité d'aliments à cuire. Remplis à moitié, les récipients de grande taille entraînent un gaspillage d'énergie.
- Le diamètre du récipient de cuisson doit correspondre à la taille du foyer. Remarque : les diamètres indiqués par les fabricants de récipients de cuisson est généralement le diamètre supérieur. Or, ce dernier est généralement plus grand que celui du fond.
- Faites cuire avec le minimum d'eau. Vous économiserez ainsi de l'énergie, tout en préservant mieux les vitamines et minéraux des légumes.
- Utilisez la chaleur résiduelle des foyers pour garder des plats au chaud.

### Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



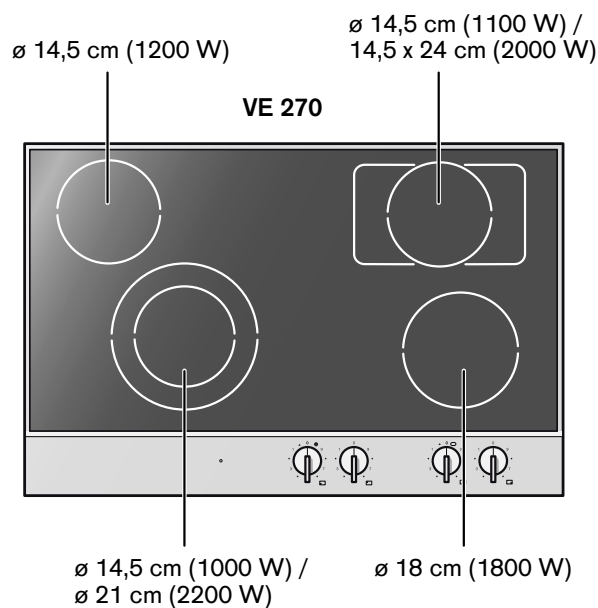
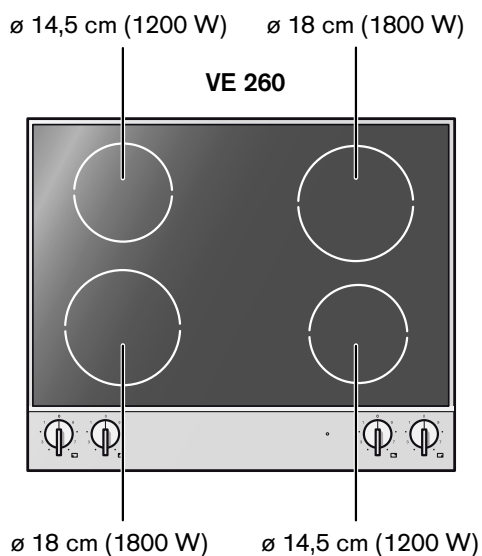
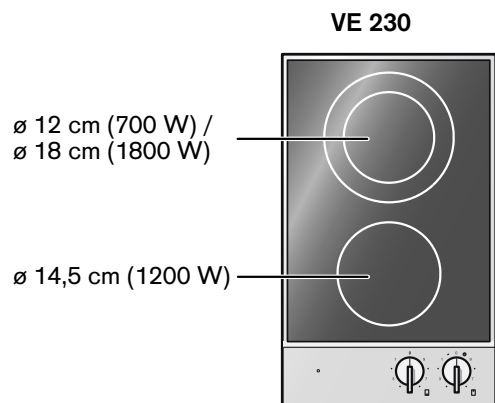
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires. Cette notice d'utilisation s'applique aux différentes tables de cuisson.

### Table de cuisson vitrocéramique



### Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

- VD 201 014 Couvercle en inox  
(pour VE 230 seulement)
- VD 201 034 Couvercle en aluminium  
(pour VE 230 seulement)
- VV 200 014 Baguette de jonction en inox, pour  
associer plusieurs appareils Vario

VV 200 034 Baguette de jonction en aluminium,  
pour associer plusieurs appareils Vario

Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée.  
La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non  
conforme des accessoires.



---

## Fonctionnement

---

Les marques visibles sur les manettes vous indiquent la position de chaque foyer et les niveaux de cuisson.

### Allumage

Tournez la manette de commande vers la gauche ou la droite, jusqu'au niveau de cuisson souhaité. Le voyant s'allume dès qu'un foyer est en service.

#### Remarques

- Pour allumer les foyers à extension, vous ne pouvez tourner la manette que vers la gauche.
- Pendant le fonctionnement, la commande allume et éteint alternativement les foyers de la table de cuisson. Cela est normal. Les foyers chauffent toujours à la puissance maximale et, selon le niveau choisi, ils s'éteignent et se rallument à des cadences variables.
- Même au niveau de cuisson le plus élevé, les foyers s'allument et s'éteignent alternativement. Cela est normal.

### Arrêt

Tournez en position 0 la manette concernée. Le voyant de chaleur résiduelle s'allume tant que le foyer est trop chaud pour pouvoir être touché sans risque.

**Remarque :** Pour les foyers à extension, vous ne pouvez pas ramener la manette directement à la position 0 en partant de la position d'activation de l'extension et en tournant vers la gauche.

### Extension

**Seulement pour les foyers ayant une possibilité d'extension :** la fonction extension permet d'augmenter la taille du foyer.

Pour activer l'extension, tournez la manette vers la gauche au-delà de la position 9, jusqu'à la position extension, puis ramenez-la sur le niveau de cuisson voulu.

Pour éteindre le foyer, tournez la manette jusqu'à la position 0. Lors de l'allumage suivant, l'extension ne sera pas activée et si vous en avez besoin, il vous faudra la réactiver manuellement.

**Remarque :** Il n'est pas possible de ramener directement la manette de la position extension à la position 0 en tournant vers la gauche.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Pour votre sécurité, la table de cuisson est dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle. Il s'agit d'un point rouge qui s'allume pour chaque foyer.

Lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, cela signifie que le foyer concerné est trop chaud pour pouvoir être touché sans danger.

## Tableau de réglage

Niveau de puissance	Méthodes de cuisson	Exemples
9	Faire bouillir	Eau
	Faire revenir	Viandes
	Chauffer	Graisse, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
	Blanchir	Légumes
8 - 6	Rôtir	Viande, poisson, pommes de terre
7 - 5	Brunir	Farine, oignons
	Griller	Amandes, panure
	Cuire	Pâtisseries, plats aux œufs
	Faire mijoter dans récipient ouvert	Liquides
6 - 5	Faire fondre	Lard
	Réduire	Fonds, sauces
5 - 4	Battre	Crèmes, sauces
	Faire cuire dans récipient ouvert	Boulettes, saucisses à l'eau, garnitures de soupe, viandes de pot-au-feu, œufs pochés
5 - 3	Poursuivre la cuisson avec couvercle	Pâtes, soupes, sauces
	Cuire à la vapeur	Légumes, pommes de terre, poisson
	Cuire à l'étuvée	Légumes, fruits, poisson
	Mijoter	Goulasch, paupiettes, rôtis, légumes
	Décongélation	Surgelés
3 - 1	Faire gonfler	Riz, légumes secs
	Réchauffer, maintenir au chaud	Soupes, potées, légumes en sauce
	Faire fondre	Beurre, chocolat
	Faire prendre	Plats à base d'œufs

Choisissez le niveau de cuisson maximal pour atteindre rapidement la température souhaitée. Ensuite, revenez toujours au niveau voulu.

Les gammes de réglage sont identiques pour tous les foyers.

Les valeurs figurant dans ce tableau sont indicatives, et peuvent varier plus ou moins suivant la nature des mets, leur état ainsi que la taille et le degré de remplissage du récipient de cuisson.

## Entretien et nettoyage

Dans ce chapitre, vous trouverez des conseils et astuces pour bien entretenir et nettoyer votre appareil.

### Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

### Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Éliminez sans attendre les liquides qui ont débordé, ne laissez pas brûler les résidus alimentaires.

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surface en vitrocéramique	Appliquer le nettoyant à vitrocéramique sur un chiffon humide et doux et passer le chiffon sur la table ; essuyer ensuite toute la table avec un chiffon humide. Sécher et polir avec un chiffon doux.  Vous pouvez vous procurer un nettoyant adapté (référence 00311499) auprès de votre distributeur ou en passant par notre boutique en ligne.  Éliminer les salissures brûlées sans attendre avec le grattoir à verre (référence 00087670). Pour nettoyer, poser le grattoir à plat sur la surface.

Partie de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Bandeau de commande	<p>Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide. Séchez avec un chiffon doux.</p> <p>Éliminez tout de suite les aliments acides qui ont pu être projetés ou renversés sur le bandeau de commande (exemple : vinaigre, ketchup, moutarde, marinades).</p> <p>Pour entretenir le bandeau de commande, vous pouvez vous procurer une huile spéciale (référence de commande 00311135) auprès de votre distributeur spécialisé ou en passant par notre boutique en ligne. Après le nettoyage, appliquez cette huile d'entretien de manière uniforme sur le bandeau de commande au moyen d'un chiffon doux.</p> <p>Pour nettoyer le bandeau de commande, n'utilisez ni le grattoir ni le nettoyant pour vitrocéramiques.</p>
Manettes de commande	Nettoyez avec un chiffon doux et humide et un peu de produit à vaisselle ; il ne faut pas que le chiffon soit trop humide.

## Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

## Service après-vente

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

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

### Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

---

## Indice

---

<b>Norme di sicurezza</b>	<b>29</b>
Cause dei danni	30
<b>Tutela dell'ambiente</b>	<b>31</b>
Consigli per risparmiare energia	31
Smaltimento ecocompatibile	31
<b>Il vostro nuovo apparecchio</b>	<b>32</b>
Piano di cottura in vetroceramica	32
Accessori speciali	32
<b>Comando</b>	<b>33</b>
Accendere	33
Spegnere	33
Espansione	33
Spia del calore residuo	33
<b>Tabella di regolazione</b>	<b>34</b>
<b>Cura e pulizia</b>	<b>34</b>
Pulire l'apparecchio	34
Non usate questi detergenti	35
<b>Servizio assistenza</b>	<b>35</b>

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e l'eShop [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Norme di sicurezza**

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

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

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

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

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

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

### **Pericolo di incendio!**

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.

### **Pericolo di scottature!**

Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

## Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria". Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

## Cause dei danni

### Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

### Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimento
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevarle pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

---

## Tutela dell'ambiente

---

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

### Consigli per risparmiare energia

Si prega di osservare i seguenti consigli per cucinare risparmiando energia:

- Usate sempre un coperchio adeguato al tegame. La durata di cottura viene sensibilmente ridotta.
- Usate tegami di qualità con un fondo spesso e piano. Tegami con il fondo non piano aumentano il consumo di energia.
- Scegliete tegami adatti alla quantità di cibo da cuocere. Le pentole grandi ma piene solo per metà sprecano tanta energia.
- Il diametro della pentola dovrebbe corrispondere alla dimensione della zona di cottura. Si osservi le indicazioni del produttore in riferimento al diametro del tegame si riferiscono, nella maggior parte dei casi, al diametro superiore. Questo è generalmente più grande del fondo.
- Cucinate con poca acqua. Così risparmiate energia, inoltre le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure resteranno inalterati.
- Sfruttate il calore residuo delle zone di cottura per tenere calde le pietanze.

### Smaltimento ecocompatibile

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



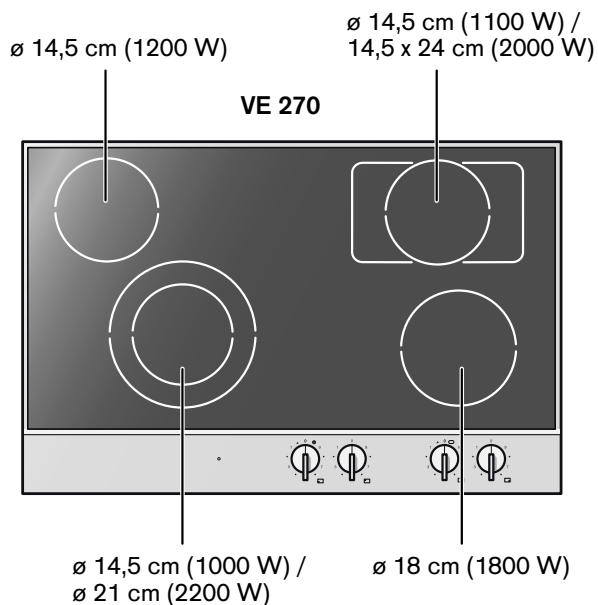
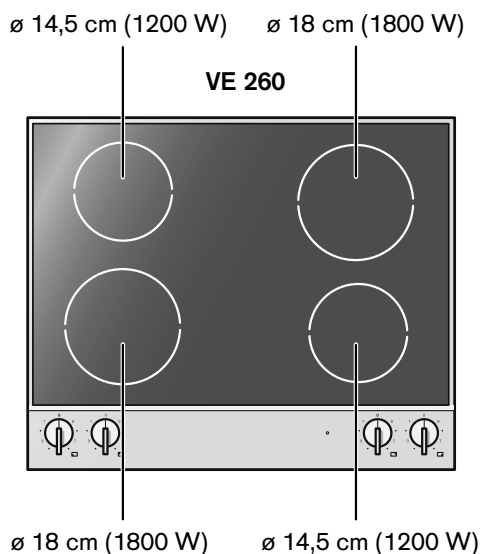
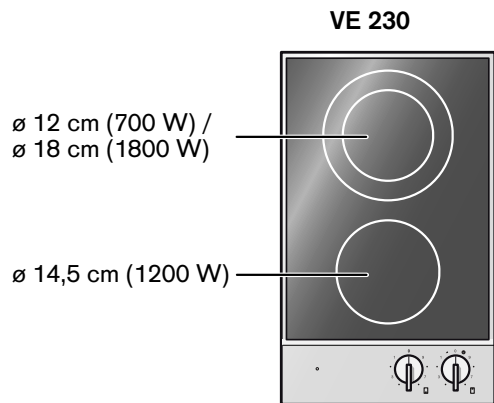
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori. Queste istruzioni per l'uso sono valide per diversi modelli di piani di cottura.

### Piano di cottura in vetroceramica



### Accessori speciali

I seguenti accessori possono essere ordinati presso il vostro rivenditore specializzato:

VD 201 014 Copertura in acciaio inox  
(solo per VE 230)

VD 201 034 Copertura in alluminio  
(solo per VE 230)

VV 200 014 Listello di collegamento in acciaio inox  
per la combinazione con altri  
apparecchi Vario

VV 200 034 Listello di collegamento in alluminio per  
la combinazione con altri apparecchi  
Vario

Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.



---

## Comando

---

I contrassegni sulle manopole di comando indicano la posizione della rispettiva zona e i livelli di potenza.

### Accendere

Girate la relativa manopola a sinistra o destra sul livello di cottura desiderato. La spia di controllo si accende non appena è attivata una zona di cottura.

#### Avvertenze

- Per le zone espandibili potete girare la manopola di comando solo a sinistra per l'accensione.
- La centralina del piano di cottura accende e spegne le zone durante il funzionamento. E' normale. Le zone di cottura riscaldano sempre alla massima potenza e, a seconda del livello impostato, vengono accese o spente ad intervalli più o meno lunghi.
- Anche se regolate al livello massimo, le zone di cottura si accendono e spengono durante il funzionamento. E' normale.

### Spegnere

Girate la relativa manopola di comando sulla posizione 0. La spia del calore residuo resta accesa fintanto che la zona di cottura è troppo calda per poter essere toccata senza pericolo.

**Avvertenza:** Per le zone espandibili, la manopola di comando non può essere portata direttamente dalla posizione di ampliamento verso sinistra su 0.

### Espansione

**Solo per zone di cottura espandibili** la dimensione della zona può essere aumentata con l'espansione.

Per attivare l'espansione girare la manopola di comando verso sinistra oltre il livello 9 sulla posizione 'Espansione' per riportarla poi sul livello di potenza desiderato.

Per spegnere portare la manopola di comando sulla posizione 0. Alla riaccensione, l'espansione è disattivata e deve essere riattivata se necessario.

**Avvertenza:** La manopola di comando non può essere girata direttamente dalla posizione 'Espansione' a sinistra sulla posizione 0.

## Spia del calore residuo

Per la vostra sicurezza il piano cottura è dotato di una spia del calore residuo singolo. Essa si accende sotto forma di punto rosso per ogni zona di cottura.

Quando la spia del calore residuo è accesa, la rispettiva zona è troppo calda per poter essere toccata senza pericolo.

## Tabella di regolazione

Campo di regolazione	Procedura di cottura	Esempi
9	Avviamento cottura	Acqua
	Rosolare	Carne
	Riscaldare	Grasso, liquidi
	Bollire	Minestre, salse
	Scottare	Verdure
8 - 6	Cuocere	Carne, pesce, patate
7 - 5	Dorare	Farina, cipolle
	Abbrustolire	Mandorle, pan grattato
	Cuocere	Pietanze a base di farina o di uova
	Continuare la cottura col tegame scoperto	Liquidi
6 - 5	Sciogliere	Spek
	Ridurre	Fondi di cottura, salse
5 - 4	Addensare	Crema, salse
	Continuare la cottura col tegame scoperto	Canederli, salsicce bollite, consommé, carne da brodo, uova bollite
5 - 3	Continuare la cottura col coperchio	Pasta, minestre, salse
	Cuocere al vapore	Verdure, patate, pesce
	Brasare	Verdure, frutta, pesce
	Stufare	Gulasch, involtini, arrosto, verdure
	Scongellare	Prodotti surgelati
3 - 1	Mettere in ammollo	Riso, legumi
	Riscaldare, mantenere caldo	Minestre, bolliti, verdure in salsa
	Fondere	Burro, cioccolato
	Addensare	Pietanze a base di uova

Regolate la potenza massima per raggiungere rapidamente la temperatura desiderata. Quindi regolare il livello di potenza desiderato.

I campi di regolazione sono uguali per tutte le zone di cottura.

I valori forniti in tabella sono solo indicativi e a seconda dello stato e del tipo di pietanza, nonché delle dimensioni e del livello di riempimento del tegame c'è bisogno di più o meno calore.

## Cura e pulizia

In questo capitolo troverete suggerimenti e consigli per la cura e la pulizia ottimali del vostro apparecchio.

### Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

### Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

## Pulire l'apparecchio

Pulite sempre l'apparecchio dopo l'uso e dopo averlo lasciato raffreddare. Rimuovete subito eventuali fuoriuscite di liquido, non lasciate incrostare i residui di cibo.

Parti dell'apparecchio/superficie	Consigli per la pulizia
Superficie in vetroceramica	Applicare del detergente per vetroceramica con un panno morbido e umido quindi strofinare; infine ripassare completamente con un panno umido. Asciugare e lucidare poi con un panno morbido.  Il detergente per vetroceramica idoneo può essere acquistato presso il vostro rivenditore specializzato o nel nostro negozio on-line (n. d'ordine 00311499).  Rimuovere subito eventuali incrostazioni con il raschietto per vetro (n. d'ordine 00087670). Posizionare il raschietto piatto rispetto sulla superficie.

Parti dell'apparecchio/superficie	Consigli per la pulizia
Pannello di comando	<p>Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato. Asciugare con un panno morbido.</p> <p>Rimuovere subito cibi acidi caduti sul pannello di comando (per es. aceto, ketchup, senape, marinate).</p> <p>Per la cura del pannello di comando è disponibile, presso il vostro rivenditore autorizzato o nel nostro negozio online, un olio idoneo (n. d'ordine 00311135). Dopo la pulizia applicate uniformemente l'olio sul pannello di comando con un panno morbido.</p> <p>Non usate il raschietto e il detergente per il vetroceramica sul pannello di comando.</p>
Manopola di comando	<p>Pulire con un panno morbido e umido ed un pò di detergente per stoviglie; il panno non deve essere eccessivamente bagnato.</p>

## Non usate questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Detergenti acidi (per es. aceto, limone, ecc.)
- Detergenti a base di cloro o di alcol
- Spray per forno
- Spugne, spazzole e retine dure e abrasive
- Sciacquare accuratamente i panni da cucina prima dell'uso

## Servizio assistenza

Se il vostro apparecchio richiede una riparazione, il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Troviamo sempre la soluzione giusta, anche per evitare inutili interventi tecnici.

Quando contattate il Servizio assistenza, indicate il numero del prodotto (E-Nr.) e il numero di produzione (FD-Nr.); ci consentirete di fornirvi un servizio qualificato. La targhetta riportante i suddetti numeri la troverete sulla parte bassa dell'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di necessità, potete inserire qui i dati del vostro apparecchio e il numero di telefono del servizio assistenza.

N. E

N. FD

Servizio assistenza ☎

Ricordate che la richiesta del servizio assistenza nel caso di uso errato non è gratuito nemmeno durante il periodo di garanzia.

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

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240

Linea verde

CH 0848 840 040

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

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**

