

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

VI 260, VI 270

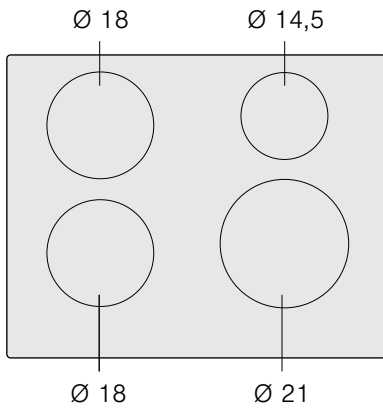
Induktions-Kochfeld

Inductiekookplaat

Table de cuisson induction

Piano cottura ad induzione

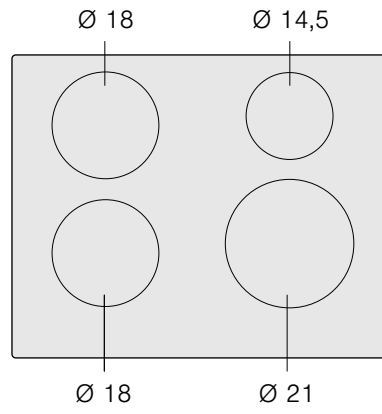
VI260



| | g* | b* |
|--------|-----------|-----------|
| Ø 18 | 1.800 W | 2.800 W |
| Ø 14,5 | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21 | 2.200 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

VI270



| | g* | b* |
|--------|-----------|-----------|
| Ø 18 | 1.800 W | 2.800 W |
| Ø 14,5 | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21 | 2.200 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

| | |
|---------------------------|-----------|
| Inhaltsverzeichnis | 4 |
| Inhoudsopgave | 16 |
| Table des matières | 28 |
| Indice | 40 |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Sicherheitshinweise | 5 |
| Ursachen für Schäden | 6 |
| Umweltschutz | 7 |
| Umweltgerecht entsorgen | 7 |
| Tipps zum Energiesparen | 7 |
| Induktionskochen | 7 |
| Vorteile beim Induktionskochen | 7 |
| Kochgeschirr | 7 |
| Das Gerät kennen lernen | 9 |
| Bedienfeld | 9 |
| Die Kochstellen | 9 |
| Sicherheitshinweis. Restwärme. | 9 |
| Kochfeld einstellen | 10 |
| Kochstelle einrichten | 10 |
| Übersicht | 11 |
| Powerboost-Funktion | 12 |
| Gebrauchseinschränkungen | 12 |
| Einschalten | 12 |
| Ausschalten | 12 |
| Automatische Zeitabschaltung | 12 |
| Reinigung und Pflege | 13 |
| Kochfeld | 13 |
| Kochfeldrahmen | 13 |
| Betriebsstörungen beheben | 14 |
| Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes | 14 |
| Kundendienst | 15 |

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

⚠ Sicherheitshinweise

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

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

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

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

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

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem einge-

schalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

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.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich kein Kochgeschirr mehr darauf befindet.

Stromschlaggefahr!

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

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss ein Mindestabstand von 2 cm vorhanden sein.

Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

| Schaden | Ursache | Maßnahme |
|--------------|---|---|
| Flecken | Übergelaufenes Gargut | Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen. |
| | Ungeeignete Reinigungsmittel | Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. |
| Kratzer | Salz, Zucker und Sand | Das Kochfeld nicht als Tablett oder Ablage benutzen. |
| | Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik | Kochgefäße überprüfen. |
| Verfärbungen | Ungeeignete Reinigungsmittel | Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. |
| | Reibung durch Kochgefäße | Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben. |
| Abblättern | Zucker und stark zuckerhaltige Substanzen | Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen. |

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.

Tipps zum Energiesparen

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

Vorteile beim Induktionskochen

Beim Kochen mit Induktion wird die Wärme direkt im Topfboden erzeugt. Das bringt viele Vorteile für Sie:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt.
- Weniger Energie wird verbraucht.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Die Kochstelle reagiert sofort auf jede Leistungsänderung. Die Wärme kann so genau dosiert werden. Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, wird die Wärmezufuhr sofort unterbrochen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

Kochgeschirr

Für Induktionsherde ist nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Materialien geeignet:

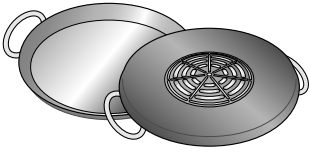
- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- induktionsfähiges Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht.

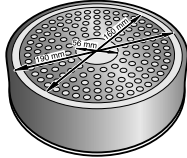
Es gibt andere induktionsfähige Töpfe und Pfannen, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Ist der Boden des Kochgeschirrs nicht komplett ferromagnetisch, wird nur die magnetisierbare Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird.



Besteht der Boden des Kochgeschirrs unter anderem aus Aluminium, ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Kochgeschirr nicht richtig warm oder eventuell gar nicht erkannt wird.



Um gute Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, dass der Durchmesser der ferromagnetischen Fläche des Kochgeschirrs mit der Größe der Kochstelle übereinstimmt. Falls ein Topf oder eine Pfanne auf einer Kochstelle nicht erkannt wird, versuchen Sie es auf einer im Durchmesser kleineren Kochstelle noch einmal.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Geschirrbodens

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann das Kochergebnis beeinflussen. Das Material des Geschirrbodens soll die Hitze gleichmäßig verteilen. Gut geeignet ist z.B. ein Sandwichboden aus Edelstahl.

Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

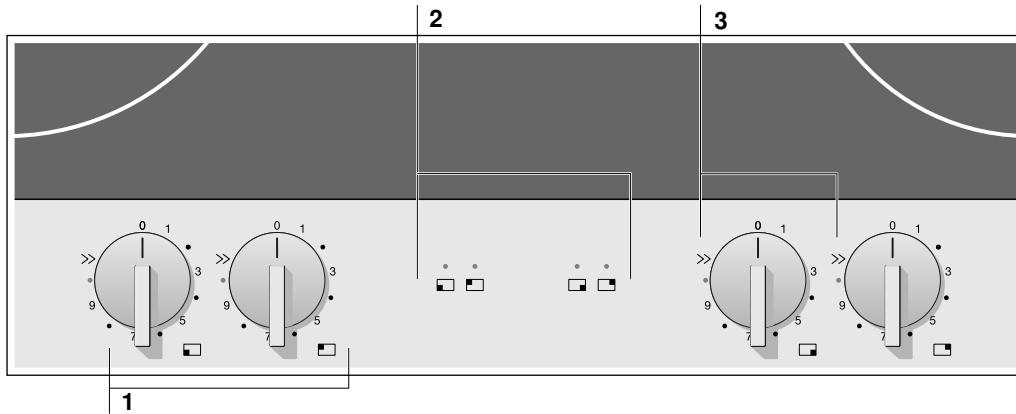
Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die vom Material des Kochgeschirrs abhängt. Verwenden Sie immer die Kochstelle, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

Das Gerät kennen lernen

Diese Anweisungen gelten für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie einen Überblick über die Modelle mit Maßangaben.

Bedienfeld



| Funktion | |
|----------|---|
| 1 | Kochstelle, Kochstufe und Powerboost-Funktion auswählen |
| 2 | Ausgewählte Kochstelle und Restwärme |
| 3 | Powerboost-Funktion |

Die Kochstellen

| Kochstelle | Ein- und Ausschalten* |
|---|--|
| <input type="radio"/> Einfache Kochstelle | Kochgefäß in geeigneter Größe verwenden. |

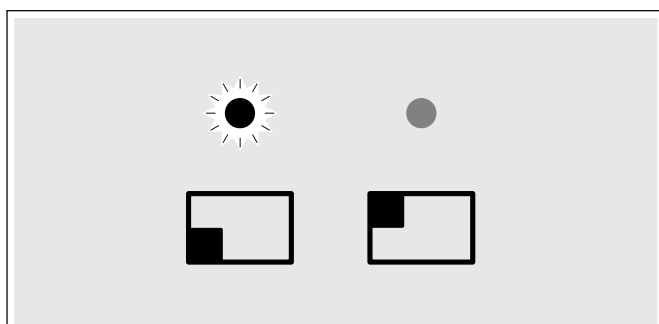
* Die Anzeige für Restwärme leuchtet auf.
Nur für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße verwenden, siehe Abschnitt „Geeignete Kochgefäße“.

Sicherheitshinweis. Restwärme.

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Es muss also jegliche Berührung der in dieser Anzeige angezeigten Kochstelle vermieden werden.

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet •, solange die Kochstelle warm ist.

Diese Anzeige • blinkt auch, wenn das Gefäß weggenommen wird, die Kochstelle aber immer noch eingeschaltet ist.



Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie das Kochfeld einschalten und die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochstelle einrichten

Mit den Bedienelementen die gewünschte Kochstufe einstellen.

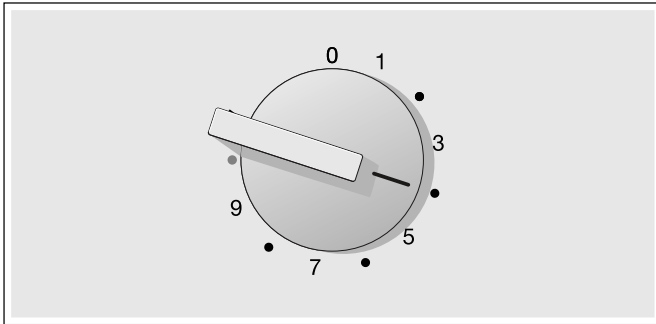
0 = Kochstelle ausgeschaltet.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung.

Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Eine Kochstelle einschalten

Den Bedienelement nach rechts drehen, bis die gewünschte Kochstufe erreicht ist.



Die Anzeige der Kochstelle • leuchtet auf.

Die Kochstelle ist aktiviert.

Eine Kochstelle ausschalten

Das Bedienelement ganz entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag auf Kochstufe 0 drehen.

Die Kochstelle hat sich ausgeschaltet.

Hinweis: Keine Gefäße, Deckel oder andere metallische Gegenstände auf dem Gerät lassen, wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist. Wenn aus Versehen beim Reinigen der Kochstellen, Berühren eines Bedienelemente usw. ein Kochfeld eingeschaltet würde, könnten sich diese rasch erhitzen.

Übersicht

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt. Die Garzeiten hängen von Art, Gewicht und Qualität der Speisen ab. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Die Kochstufen wirken sich auf das Kochergebnis aus.

Gelegentlich umrühren, wenn Brei, Cremes und dickflüssige Saucen zubereitet werden.

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

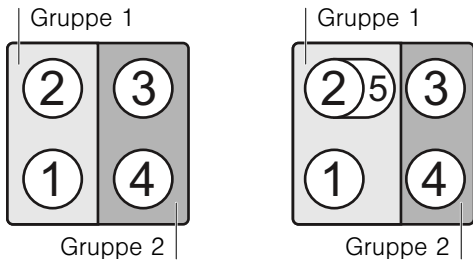
| Kochstufe | Kochart | Beispiele |
|-----------|------------------------|---|
| 9 | Vorwärmen | Wasser |
| | Anbraten | Fleisch |
| | Erhitzen | Fett, Flüssigkeiten |
| | Aufkochen | Suppen, Saucen |
| | Blanchieren | Gemüse |
| 8-6 | Frittieren | Fleisch, Kartoffeln |
| 7-5 | Frittieren | Fisch |
| 7-6 | Frittieren | Mit Mehl zubereitete Speisen, mit Ei zubereitete Speisen |
| | Kochen ohne Deckel | Nudeln, Flüssigkeiten |
| 6-5 | Anbräunen | Mehl, Zwiebeln |
| | Rösten | Mandeln, Paniermehl |
| | Frittieren | Speck |
| | Einkochen lassen | Brühe, Saucen |
| 5-4 | Fortkochen ohne Deckel | Kartoffelklöße, Gemüsesuppe, Rindfleischsuppe, pochierte Eier |
| 4-3 | Fortkochen ohne Deckel | In Wasser gegarte Würste |
| 5-4 | Dampfgaren | Gemüse, Kartoffeln, Fisch |
| | Dünsten | Gemüse, Obst, Fisch |
| | Schmoren | Rouladen, Schmorbraten, Gemüse |
| 4-3 | Schmoren | Gulasch |
| | Kochen mit Deckel | Suppen, Saucen |
| 3-2 | Auftauen | Tiefkühlprodukte |
| | Fortkochen | Reis, Hülsenfrüchte |
| | Eindicken | Eierspeisen |
| 2-1 | Aufwärmen / Warmhalten | Suppen, Eintopf, Gemüse in Sauce |
| | Schmelzen | Butter, Schokolade |

Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können Sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

Gebrauchseinschränkungen

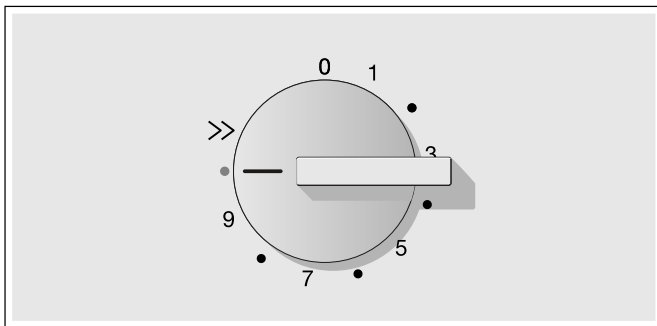
Diese Funktion kann für alle Kochstellen immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist. (Siehe Abbildung.)



Wenn Sie die Funktion beispielsweise für Kochstelle 1 aktivieren möchten, muss Kochstelle 2 (hinter der 1) ausgeschaltet sein, und umgekehrt. Wenn diese Stelle nicht ausgeschaltet ist, wird die Powerboost-Funktion nicht aktiviert. Das Gleiche gilt für die Kochstellen 3 und 4.

Einschalten

- 1 Das Bedienelement der gewünschten Kochstelle auf Position >> drehen und einige Sekunden dort halten.



- 2 Bedienelement loslassen; daraufhin kehrt es in die Position 9 zurück. Die Anzeige leuchtet auf. Die Funktion wurde aktiviert.

Ausschalten

Mit dem Bedienelement des gewünschten Kochfelds eine beliebige Kochstufe außer der 9 auswählen. Die Anzeige leuchtet nicht mehr auf. Die Funktion wurde deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

Automatische Zeitabschaltung

Wenn die Kochstelle längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, wird die automatische Zeitabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht mehr. Die Anzeige der Powerboost-Funktion blinkt.

Beim Drehen des Bedienknopfes auf die Position 0 erlischt die Anzeige. Die Kochstelle kann nun neu eingestellt werden.

Die automatische Zeitabschaltung hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei Ihr Kochfeld optimal zu pflegen.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es genügend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik-Kochfelder geeignet sind. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Spülmittelkonzentrat
- Geschirrspülmittel
- Scheuermittel
- ätzende Mittel wie Backofenspray oder Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Die beste Art Schmutz zu entfernen ist der Einsatz eines Glasschabers. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Geeignete Glasschaber können Sie über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop bestellen.

Kochfeldrahmen

So können Sie Schäden am Kochfeldrahmen vermeiden:

- nur warme Seifenlauge verwenden
- keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- keinen 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 mit Hilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde. |
| | Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen. | Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde. |
| | Störung im elektronischen System | Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst. |
| Die Anzeige der Powerboost-Funktion blinkt. | Es ist ein interner Fehler beim Betrieb des Felds 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. Den Anschlussplan überprüfen und wieder richtig anschließen. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst. |
| | Die Kochstelle hat sich überhitzt. | Den Bedienknopf auf die Position 0 drehen. Kochfeld erneut einschalten. |
| Die Anzeigen für die Powerboost-Funktion und für die Kochstelle blinken. | Die Kochstelle war zu lange auf zu hoher Stufe ohne Unterbrechung in Betrieb. | Die automatische Betriebsdauerbegrenzung wurde aktiviert. Den Bedienknopf auf die Position 0 drehen. Kochfeld erneut einschalten. |

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

Die Technologie der Induktionskochfelder basiert auf der Entstehung elektromagnetischer Felder, durch welche die Wärme direkt am Boden des Kochgefäßes entsteht. Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgefäßes können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die nachfolgend beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgefäß übertragen wird. Das Geräusch verschwindet bei Einstellung auf eine geringere Kochstufe ganz oder wird schwächer.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgefäß. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Gargut in das Kochgefäß eingefüllt wird.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Das

Geräusch entsteht durch die Schwingungen an den Verbindungsflächen zwischen den verschiedenen Materialschichten. Das Geräusch kommt vom Kochgefäß. Menge und Kochart der Lebensmittel können abweichen.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders in Kochgefäßen mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Heizstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen aufgeheizt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Leistung ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfeldes erforderlich. Hierzu verfügt das Kochfeld über ein Gebläse, das sich bei zu hoher Temperatur in den verschiedenen Kochstufen einschaltet. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch immer zu heiß ist.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

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 Kundendienst-technikers 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

| | |
|--|-----------|
| Veiligheidsvoorschriften | 17 |
| Oorzaken van schade | 18 |
| Bescherming van het milieu | 19 |
| Milieuvriendelijk afvoeren | 19 |
| Tips om energie te besparen | 19 |
| Koken op Inductie | 19 |
| Voordelen van het Koken op Inductie | 19 |
| Pannen | 19 |
| Het apparaat leren kennen | 21 |
| Het bedieningspaneel | 21 |
| De kookzones | 21 |
| Veiligheidsindicatie. Restwarmte. | 21 |
| Programmeren van de kookplaat | 22 |
| Afstellen van de kookzone | 22 |
| Tabel | 23 |
| Functie Powerboost | 24 |
| Gebruiksbeperkingen | 24 |
| Activeren | 24 |
| Deactiveren | 24 |
| Automatische tijdslimiet | 24 |
| Onderhoud en reiniging | 25 |
| Kookplaat | 25 |
| Omlijsting van de kookplaat | 25 |
| Repareren van storingen | 26 |
| Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat | 27 |
| Klantenservice | 27 |

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 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.

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplanteerd, dan dient u speciale voorzorgsmaatregelen in acht nemen bij het gebruiken of in de buurt komen van inductiekookplaten als die in werking zijn. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel, om er zeker van te zijn dat het voldoet aan de geldige regelgeving en informeer omtrent mogelijke incompatibiliteit.

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.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel, na elk gebruik, altijd de kookzones uit met de knoppen. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Kans op een elektrische schok!

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

Gevaar voor beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren.

Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Algemeen overzicht

In de onderstaande tabel vindt u de meest voorkomende vormen van schade:

| Schade | Oorzaak | Maatregel |
|----------------|---|--|
| Vlekken | Gemorst voedsel | Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper. |
| | Ongeschikte reinigingsproducten | Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. |
| Krassen | Zout, suiker en zand | Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun. |
| | Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken | Controleer de pannen. |
| Verkleuringen | Ongeschikte reinigingsproducten | Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. |
| | Aanraking van de pannen | Til kookpannen en koekenpannen op om ze te verplaatsen. |
| Afbladderingen | Suiker, levensmiddelen met een hoog suikergehalte | Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper. |

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.

Tips om energie te besparen

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

Voordelen van het Koken op Inductie

Koken op Inductie betekent een radicale verandering van de traditionele wijze van verwarmen, aangezien de warmte rechtstreeks in de pan wordt gegenereerd. Daarom biedt het een aantal voordelen:

- Tijdbesparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging. Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- Warmte- en veiligheidscontrole; de plaat levert energie of stopt de energietoevoer onmiddellijk als op de controleknop wordt gedrukt. De inductiekookzone levert geen warmte meer af als de pan wordt weggenomen, ook al wordt het apparaat voor die tijd niet uitgeschakeld.

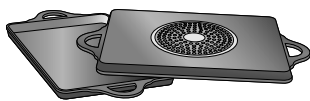
Pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

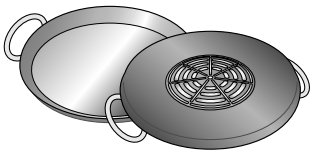
- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of de bodem van de pan wordt aangetrokken door een magneet.

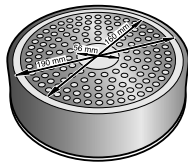
Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.



Bij het gebruik van grote pannen met een ferromagnetische zone met een kleinere diameter, wordt enkel de ferromagnetische zone verwarmd, zodat de warmte niet homogeen kan worden verdeeld.



Pannen met aluminium kookzones in de bodem verkleinen de ferromagnetische zone, zodat het geleverde vermogen lager kan zijn en er problemen kunnen ontstaan bij de detectie van de pan en het kan zelfs zijn dat deze niet wordt gedetecteerd.



Om goede kookresultaten te verkrijgen, is het raadzaam dat de diameter van de ferromagnetische zone van de pan is afgestemd op de maat van de kookzone. Als de pan op een kookzone niet wordt gedetecteerd, probeer hem dan op de zone met een iets kleinere diameter.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pannen kunnen invloed hebben op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich" pannen van roestvrij staal, verdelen de warmte op gelijkmatige wijze, waardoor tijd en energie worden bespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

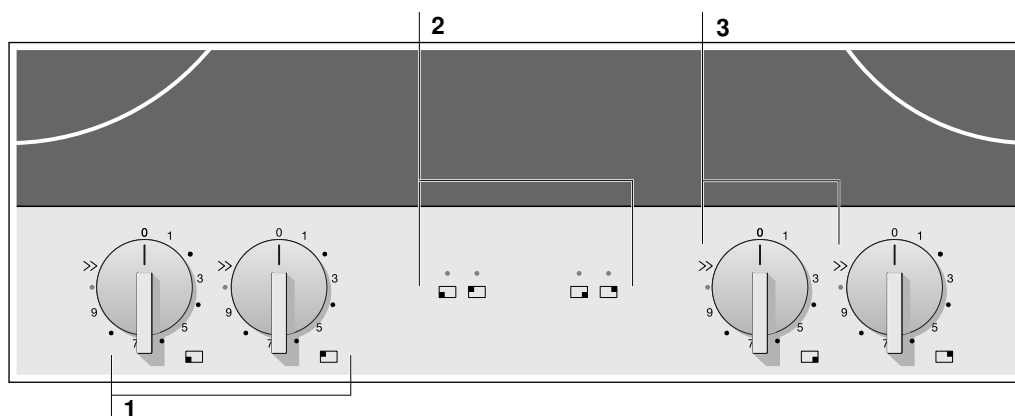
Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet voor pandetectie, die afhankelijk is van het materiaal van de pan die wordt gebruikt. Daardoor mag alleen de kookzone worden gebruikt die het meest geschikt is voor de pan.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksinstructies kunnen op de diverse kookplaten toegepast worden. Op *pagina 2* staat een algemeen overzicht van de modellen met informatie over hun afmetingen.

Het bedieningspaneel



| | Functie |
|---|--|
| 1 | Selecteren van de kookzone, vermogensstand en Functie Powerboost |
| 2 | Geselecteerde kookzone en restwarmte |
| 3 | Functie Powerboost |

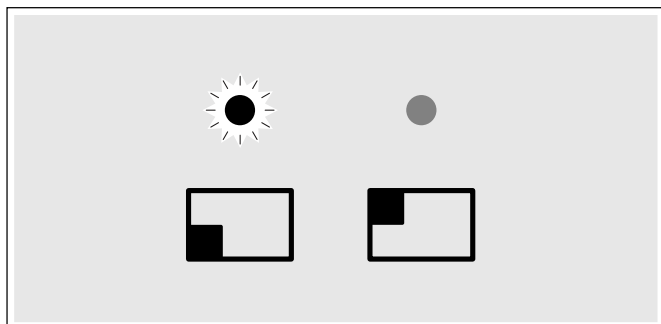
De kookzones

| Kookzone | Activeren en deactiveren* |
|---|--|
| <input type="radio"/> Enkelvoudige kookzone | Gebruik een pan met de geschikte afmeting. |

* De restwarmte-indicator gaat aan.
Gebruik enkel pannen die geschikt zijn om te koken op inductie, zie hoofdstuk "Geschikte pannen".

Veiligheidsindicatie. Restwarmte.

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator in elke kookzone, die aangeeft welke nog warm zijn. Raak daarom de kookzone met die indicatie niet aan.



Ook als de kookplaat uitgeschakeld is, zal het indicatielampje • blijven knipperen zolang de kookzone heet is.

Dit indicatielampje • knippert ook als de pan wordt weggenomen zonder dat de kookzone eerst is uitgezet.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de kookstanden en de bereidingstijden voor verschillende gerechten vermeld.

Afstellen van de kookzone

De gewenste vermogensstand instellen met de bedieningsknoppen.

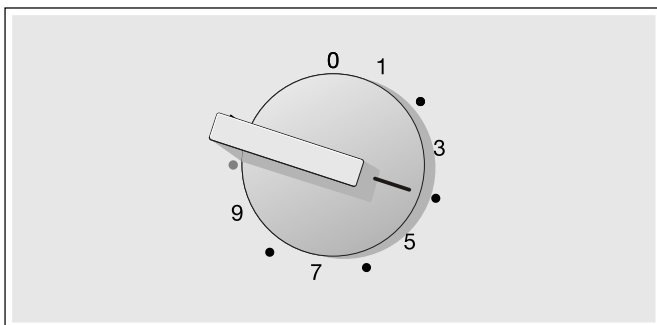
0 = kookzone uitgeschakeld.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Activeren van een kookzone

Draai de bedieningsknop naar rechts totdat de gewenste vermogensstand bereikt wordt.



De indicator van de kookzone • licht op.

De kookzone is geactiveerd.

Deactiveren van een kookzone

Draai de bedieningsknop helemaal tegen de klok in totdat hij niet verder kan, op vermogensstand 0.

De kookzone is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Laat na het koken geen pannen, deksels of andere metalen voorwerpen op het apparaat liggen. Als er, bijvoorbeeld tijdens het schoonmaken van het aanrecht, per ongeluk een bedieningsknop wordt aangeraakt en er een kookzone aan gaat, worden deze voorwerpen erg snel heet.

Tabel

In de volgende tabel worden enkele voorbeelden gegeven. De bereidingstijden zijn afhankelijk van het type, het gewicht en de kwaliteit van het voedsel. Daarom zijn er variaties.

Roer puree, gebonden soep en dikke sauzen af en toe om tijdens het opwarmen.

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

De vermogensstanden beïnvloeden het kookresultaat.

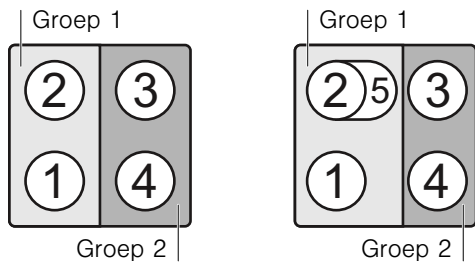
| Kookstand | Bereidingstype | Voorbeelden |
|-----------|------------------------------|--|
| 9 | Voorverwarmen | Water |
| | Afsluiten | Vlees |
| | Verhitten | Reuzel, Vloeistoffen |
| | Even laten koken | Soep, Sauzen |
| | Blancheren | Groenten |
| 8-6 | Frituren | Vlees, Aardappelen |
| 7-5 | Frituren | Vis |
| 7-6 | Frituren | Gerechten bereid met bloem, Gerechten bereid met eieren |
| | Koken zonder deksel | Pastagerechten, Vloeistoffen |
| 6-5 | Lichtbruin bakken | Meel, Uien |
| | Roosteren | Amandelen, Paneermeel |
| | Frituren | Spek |
| | Inkoken | 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 | Groente, Aardappelen, Vis |
| | Smoren | Groente, Fruit, Vis |
| | Suddereren | Rollade, Stoofschotel, Groente |
| 4-3 | Suddereren | Goulash |
| | Koken met deksel | Soep, Sauzen |
| 3-2 | Ontdooien | Diepvriesproducten |
| | Zachtjes koken | Rijst, Peulvruchten |
| | Dik laten worden | Gerechten bereid met eieren |
| 2-1 | Verhitten / Warmhouden | Soep, Maaltijdsoep, Groente en saus |
| | Smelten | Boter, Chocolade |

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller worden verwarmd dan wanneer de vermogensstand 9 wordt gebruikt.

Gebruiksbeperkingen

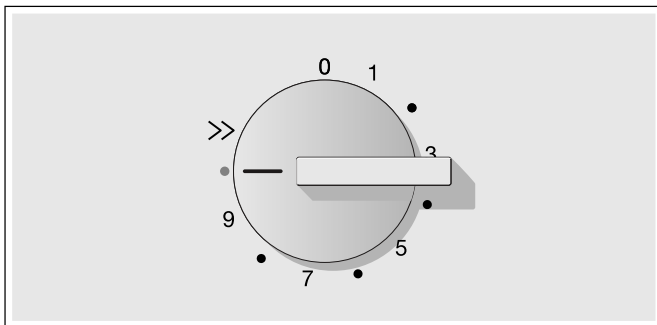
Deze functie is beschikbaar in alle kookzones, mits de andere zone van dezelfde groep niet in werking is. (Zie afbeelding.)



Als u deze functie bijvoorbeeld in kookzone 1 wenst te activeren, moet nummer 2 (die daarachter ligt) uitgeschakeld zijn, en vice versa. Als die zone niet uit is, wordt de Functie Powerboost niet geactiveerd. Hetzelfde gebeurt met de kookzones 3 en 4.

Activeren

- 1 Draai de bedieningsknop van de gewenste kookzone in de stand >> en houd hem enkele seconden vast.



- 2 Laat de bedieningsknop los; deze gaat terug naar de stand 9. Het indicatielampje gaat branden. De functie is geactiveerd.

Deactiveren

Kies met de bedieningsknop van de gewenste kookzone een willekeurige vermogensstand anders dan 9. Het indicatielampje gaat uit. De functie is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan de Powerboost functie automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone in werking is gedurende lange tijd en er geen wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit. De indicator van de Functie Powerboost knippert.

Als de bedieningsknop in de stand 0 wordt gedraaid, gaat de indicator uit. Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de tijdslimiet geactiveerd is, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde vermogensstand (1 tot 10 uur).

Onderhoud en reiniging

De raadgevingen en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor het optimaal schoonmaken en onderhouden van de kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Op die manier voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Maak de kookplaat pas schoon als hij voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product op.

Gebruik nooit:

- Onverdund afwasmiddel
- Afwasmiddel voor vaatwasmachines
- Schurende middelen
- Corrosieve producten zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

De beste manier om hardnekkig vuil te verwijderen is om een glasschraper te gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Glasschrapers zijn verkrijgbaar via de Technische dienst of in onze online winkel.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te vermijden, moeten de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of bijtende producten
- Gebruik de glasschraper niet

Repareren van storingen

Storingen zijn gewoonlijk toe te schrijven aan kleine details. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens 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 indicatoren van de Functie Powerboost knipperen | Er is een interne fout in de werking van de kookplaat opgetreden. | Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, waarschuw dan de technische dienst. |
| | De kookplaat is niet goed aangesloten. | Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Controleer het aansluitschema en sluit hem op de juiste wijze aan. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst. |
| | De kookzone is oververhit. | Draai de bedieningsknop naar de stand 0. Schakel de kookplaat opnieuw in. |
| 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 is geactiveerd. Draai de bedieningsknop naar de stand 0. Schakel de kookplaat opnieuw in. |

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door inductie is gebaseerd op het ontstaan van elektromagnetische velden die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks op de bodem van de pan wordt voortgebracht. De pannen kunnen, afhankelijk van hun bouw, geluiden of trillingen voortbrengen, zoals hieronder worden genoemd:

Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge kookstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die de kookplaat aan de pan overdraagt. Het geluid verdwijnt of vermindert zodra de kookstand wordt verlaagd.

Een laag fluitend geluid

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

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingsvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de bereidingswijze kunnen variëren.

Hoge fluitende geluiden

De geluiden ontstaan met name in pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen, zodra deze worden aangezet op de hoogste stand en op twee kookzones tegelijk. Deze fluitende geluiden verdwijnen of worden minder zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die steeds als de temperatuur wordt vastgesteld door middel van de verschillende kookstanden gaat werken. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.


De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

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

| | |
|--|-----------|
| Consignes de sécurité | 29 |
| Causes des dommages | 30 |
| Protection de l'environnement | 31 |
| Élimination écologique | 31 |
| Conseils pour économiser l'énergie | 31 |
| La cuisson par induction | 31 |
| Avantages de la cuisson par induction | 31 |
| Récipients | 31 |
| Se familiariser avec l'appareil | 33 |
| Bandeau de commande | 33 |
| Les zones de cuisson | 33 |
| Consignes de sécurité. Chaleur résiduelle. | 34 |
| Programmer la plaque de cuisson | 34 |
| Régler la zone de cuisson | 34 |
| Tableau | 35 |
| Fonction Powerboost | 36 |
| Limitations d'utilisation | 36 |
| Activer | 36 |
| Désactiver | 36 |
| Limitation de temps automatique | 36 |
| Soins et nettoyage | 37 |
| Plaque de cuisson | 37 |
| Cadre de la plaque de cuisson | 37 |
| Réparation des pannes | 38 |
| Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil | 39 |
| Service après-vente | 39 |

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

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

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

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.

Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 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.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement. Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

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.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, déconnectez toujours les zones de cuisson au moyen des boutons de commande. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement du fait qu'il n'y ait pas de récipient.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de 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 panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Risque de blessure !

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

Causes des dommages

Attention !

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

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents:

| Dommages | Cause | Mesure |
|--------------|--|--|
| Taches | Aliments renversés | Éliminez immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre. |
| | Produits de nettoyage non adaptés. | Utilisez seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. |
| Rayures | Sel, sucre et sable | Ne pas utiliser la plaque de cuisson comme plateau ou plan de travail. |
| | Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson. | Vérifiez les récipients. |
| Décoloration | Produits de nettoyage non adaptés. | Utilisez seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. |
| | Frottement des récipients | Soulevez les marmites et poêles pour les déplacer. |
| Écaillage | Sucre, substances à forte teneur en sucre | Éliminez immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre. |

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

Conseils pour économiser l'énergie

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

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; si le récipient chauffe directement.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe immédiatement l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

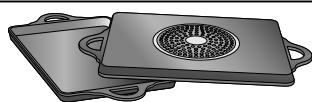
Récipients

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés à la cuisine par induction. Il peut s'agir :

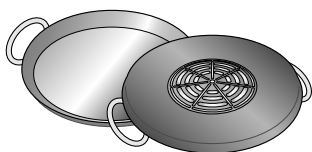
- de récipients en acier émaillé
- de récipients en fonte
- de vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable

Pour savoir si les récipients sont adaptés à la cuisine par induction, vérifier que leur base est attirée par un aimant.

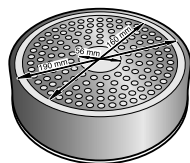
Certains récipients destinés à la cuisson par induction possèdent une base qui n'est pas entièrement ferromagnétique.



Lorsqu'on utilise de grands récipients de moindre surface ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique se réchauffe, et la distribution de chaleur peut donc ne pas être homogène.



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.



Afin d'obtenir de bons résultats de cuisson, le diamètre de la surface ferromagnétique doit, de préférence, être adapté à la taille de la zone de cuisson. Si le récipient n'est pas détecté sur une zone de cuisson, l'essayer sur la zone de diamètre immédiatement inférieure.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

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

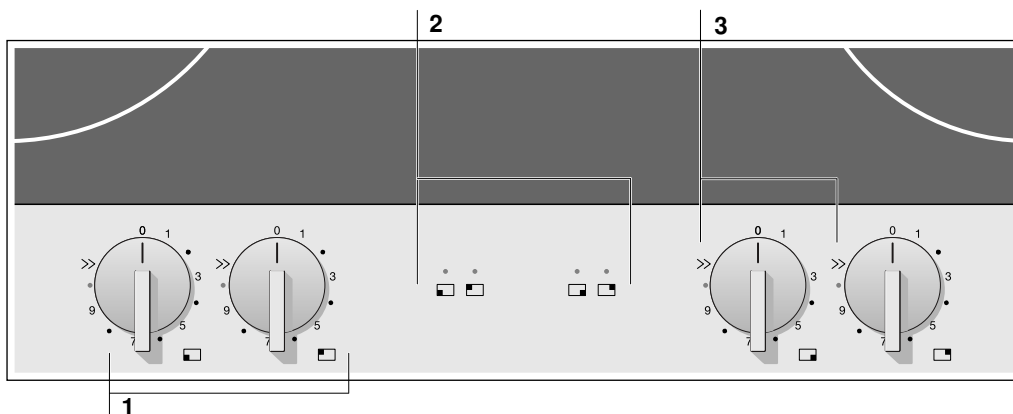
Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

Se familiariser avec l'appareil

Ces instructions d'utilisation peuvent s'appliquer à différentes plaques de cuisson. A la page 2 figure une vue générale des modèles avec des informations sur les mesures.

Bandeau de commande



| Fonction | |
|----------|---|
| 1 | Sélectionner la zone de cuisson, le niveau de puissance et la fonction Powerboost |
| 2 | Zone de cuisson sélectionnée et chaleur résiduelle |
| 3 | Fonction Powerboost |

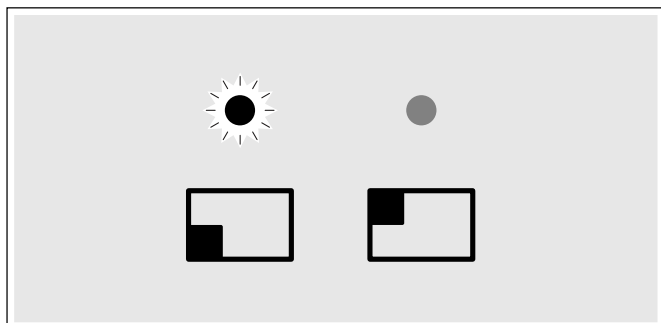
Les zones de cuisson

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

*L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.
N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».

Consignes de sécurité. Chaleur résiduelle.

La plaque de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle sur chaque zone de cuisson qui indique quelles zones sont encore chaudes. Éviter de toucher la zone de cuisson qui affiche cette indication.



Même si la plaque est éteinte, le voyant • clignotera tant que la zone de cuisson sera chaude.

Ce voyant • clignotera aussi si le récipient a été retiré et que la zone de cuisson n'a pas été préalablement éteinte.

Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

Régler la zone de cuisson

Régler le niveau de puissance à l'aide des commandes.

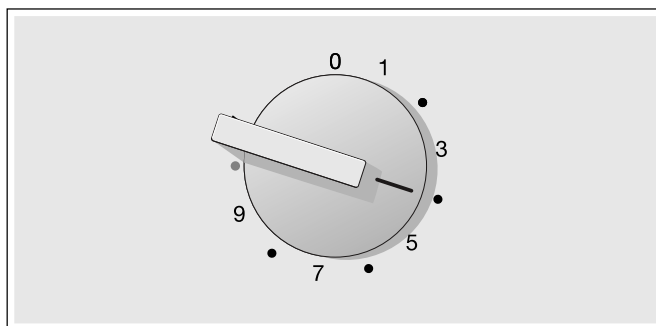
0 = zone de cuisson éteinte.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Activer une zone de cuisson

Tourner la commande vers la droite jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité apparaisse.



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

La zone de cuisson est activée.

Désactiver une zone de cuisson

Tourner la commande à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position butoir, niveau de puissance 0.

La zone de cuisson a été désactivée.

Remarque : Ne pas laisser de récipients, couvercles ou autres objets métalliques sur l'appareil une fois que la cuisson est terminée. Si par erreur, au moment du nettoyage du plan de travail ou en touchant une commande, etc., une zone de cuisson se met en marche, ces objets pourraient chauffer très rapidement.

Tableau

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

Les niveaux de puissance influent sur le résultat de la cuisson.

Remuer de temps à autre si vous réchauffez des plats type purée, crème et sauce épaisse.

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

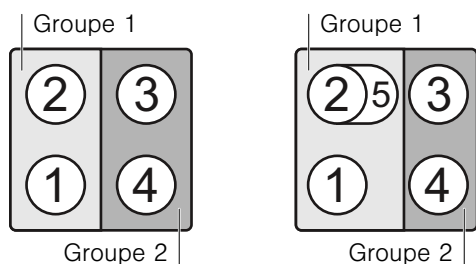
| Niveau de cuisson | Type de cuisson | Exemples |
|-------------------|-------------------------------|--|
| 9 | Préchauffer | Eau |
| | Colorer | Viande |
| | Réchauffer | Graisse, Liquides |
| | Faire bouillir | Soupes, Sauces |
| | Blanchir | Légumes |
| 8-6 | Frïre | Viande, Pommes de terre |
| 7-5 | Frïre | Poisson |
| 7-6 | Frïre | Plats élaborés à base de farine, Plats élaborés à base d'oeufs |
| | Faire bouillir sans couvercle | Pâtes, Liquides |
| 6-5 | Dorer | Farine, Oignons |
| | Toaster | Amandes, Chapelure |
| | Frïre | Lard maigre |
| | Faire réduire | Bouillon, Sauces |
| 5-4 | Cuisson lente sans couvercle | Boulettes de pommes de terre, Soupe de légumes, Bouillon de viande, Oeufs pochés |
| 4-3 | Cuisson lente sans couvercle | Petites saucisses bouillies |
| 5-4 | Cuire à la vapeur | Légumes, Pommes de terre, Poisson |
| | Faire revenir | Légumes, Fruits, Poisson |
| | Cuire à l'étouffée | Rouleau de viande, Cuisson à l'étouffée, Légumes |
| 4-3 | Cuire à l'étouffée | Goulasch |
| | Cuisson sans couvercle | Soupes, Sauces |
| 3-2 | Décongeler | Produits surgelés |
| | Cuisson lente | Riz, Légumes |
| | Cailler | Plats aux oeufs |
| 2-1 | Réchauffer / Garder au chaud | Soupes, Potages, Légumes en sauce |
| | Faire fondre | Beurre, Chocolat |

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant l'allure 9.

Limitations d'utilisation

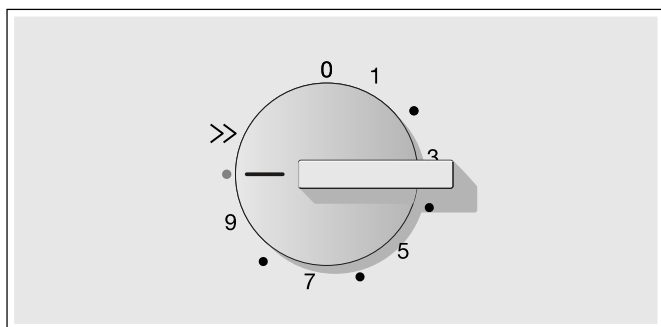
Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en marche. (Voir image.)



Par exemple, si vous souhaitez activer cette fonction dans la zone de cuisson 1, la zone numéro 2 (située derrière elle) devra être éteinte, et vice versa. Si cette zone n'est pas éteinte, la fonction Powerboost ne sera pas activée. La même chose se produit avec les zones de cuisson 3 et 4.

Activer

- 1 Tourner et garder la commande de la zone de cuisson souhaitée sur la position >> pendant quelques secondes.



- 2 Relâcher la commande, elle retourne à la position 9. Le voyant s'allume. La fonction est activée.

Désactiver

Sélectionner, à l'aide de la commande de la zone de cuisson souhaitée, tout niveau de puissance différent de 9. Le voyant s'éteint. La fonction a été désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer. Le témoin de la fonction Powerboost clignote.

En tournant la commande jusqu'à la position 0, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérents ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- De produit de vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs
- De produits corrosifs tels que les sprays pour le nettoyage des fours ou des produits détachants
- D'éponges qui rayent
- De nettoyeurs à haute pression ou des machines à vapeur

La meilleure façon d'éliminer la saleté incrustée est d'utiliser un grattoir pour verre. Respecter les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour verre adaptés à cet usage auprès du Service après-vente ou sur notre boutique en ligne.

Cadre de la plaque de cuisson

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

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Réparation des pannes

Les pannes sont généralement 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. | Vérifier 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 de connexion | Vérifier que l'appareil a été connecté conformément au schéma de connexion. |
| | Panne dans le système électronique. | Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre la panne, prévenir le Service après-vente. |
| Les témoins de la fonction Power-boost clignotent | Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement de la plaque. | Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre quelques secondes puis la reconnecter. Si le témoin persiste, prévenir le service technique. |
| | La plaque de cuisson n'est pas bien connectée. | Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Vérifier le schéma de connexion et la connecter correctement de nouveau. Si le témoin persiste, prévenir le service après-vente. |
| | La zone de cuisson a surchauffé. | Tourner la commande sur la position 0. Connecter de nouveau la plaque. |
| Les témoins de la fonction Power-boost 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 s'active. Tourner la commande sur la position 0. Connecter de nouveau la plaque. |

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave

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

Un crépitement

Ce bruit survient dans les récipients composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, elle est dotée d'un ventilateur se mettant en marche selon la température détectée via les niveaux de puissance. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

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 que vous n'avez pas besoin de 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

| | |
|--|-----------|
| Norme di sicurezza | 41 |
| Cause dei danni | 42 |
| Tutela dell'ambiente | 43 |
| Smaltimento ecocompatibile | 43 |
| Consigli in materia di risparmio energetico | 43 |
| La cottura a induzione | 43 |
| Vantaggi della cottura a induzione | 43 |
| Recipienti | 43 |
| Familiarizzare con l'apparecchio | 45 |
| Pannello comandi | 45 |
| Le zone di cottura | 45 |
| Nota di sicurezza. Calore residuo. | 45 |
| Programmazione del piano di cottura | 46 |
| Regolazione della zona di cottura | 46 |
| Tabella | 47 |
| Funzione Powerboost | 48 |
| Limiti di utilizzo | 48 |
| Attivazione | 48 |
| Disattivazione | 48 |
| Limite automatico di tempo | 48 |
| Accorgimenti e pulizia | 49 |
| Piano di cottura | 49 |
| Cornice del piano di cottura | 49 |
| Riparazione dei guasti | 50 |
| Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio | 51 |
| Servizio assistenza | 51 |

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

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

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

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

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 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.

Le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker o di un dispositivo medico simile devono fare particolarmente attenzione quando utilizzano o si avvicinano ai piani di cottura ad induzione. Consultare il medico o il fabbricante del dispositivo per assicurarsi che sia conforme alla normativa vigente e per informarsi sulle possibili incompatibilità.

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.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con i comandi. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Pericolo di scariche elettriche!

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

Pericolo di guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento.

Lasciare una distanza minima di 2 cm tra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore.

Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

| Danni | Causa | Rimedio |
|---------------|---|--|
| Macchie | Fuoriuscita di alimenti | Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro. |
| | Prodotti per la pulizia sconsigliati | Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura. |
| Rigature | Sale, zucchero e sabbia | Non utilizzare il piano di cottura come piano d'appoggio o di lavoro. |
| | La base ruvida dei recipienti può graffiare il piano di cottura | Controllare i recipienti. |
| Decolorazioni | Prodotti per la pulizia sconsigliati | Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura. |
| | Sfregamento dei recipienti | Spostare pentole e padelle sollevandole. |
| Scrostature | Zucchero, sostanze ad alto contenuto di zucchero | Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro. |

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.

Consigli in materia di risparmio energetico

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

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione implica un cambio radicale del tradizionale modo di riscaldamento perché il calore si genera direttamente nel recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si cucina o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo di temperatura e sicurezza; agendo sulla manopola di comando, il piano si accende o si spegne immediatamente. La zona di cottura a induzione smette di produrre potenza se si toglie il recipiente senza averla prima scollegata.

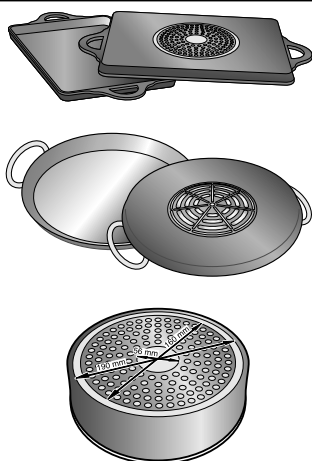
Recipienti

Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

- acciaio smaltato
- ghisa
- stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

Esiste un altro tipo di recipienti per induzione, la cui base non è del tutto ferromagnetica.



Se si utilizzano grandi recipienti con un'area ferromagnetica di diametro inferiore, si riscalda soltanto la zona ferromagnetica, per cui la distribuzione del calore potrebbe non essere omogenea.

I recipienti con parti di alluminio inserite nella base, riducono l'area ferromagnetica e, pertanto, la potenza fornita può essere inferiore e possono verificarsi problemi di rilevamento, compreso il mancato rilevamento.

Per una buona cottura, è consigliabile che il diametro dell'area ferromagnetica del recipiente corrisponda alle dimensioni della zona di cottura. Se il recipiente non viene rilevato in una zona di cottura, provare nella zona di diametro immediatamente inferiore.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base dei recipienti possono influire sulla omogeneità del risultato di cottura. Recipienti fabbricati con materiali che favoriscono la diffusione del calore, come i recipienti "sandwich" di acciaio inossidabile, ripartiscono il calore uniformemente, consentendo di risparmiare tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

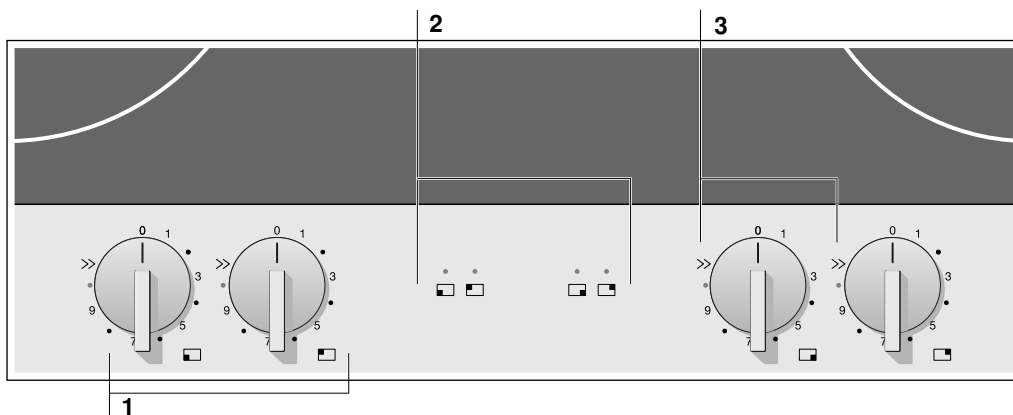
Rilevamento del recipiente

Ogni zona di cottura ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente.

Familiarizzare con l'apparecchio

Queste istruzioni per l'uso sono applicabili per diversi piani di cottura. A *pagina 2* è riportata una panoramica dei modelli con le relative misure.

Pannello comandi



| | Funzione |
|---|---|
| 1 | Selezionare zona di cottura, livello di potenza e funzione Powerboost |
| 2 | Zona di cottura selezionata e calore residuo |
| 3 | Funzione Powerboost |

Le zone di cottura

| Zona di cottura | Attivazione e disattivazione* |
|--|---|
| <input type="radio"/> Zona di cottura semplice | Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee. |

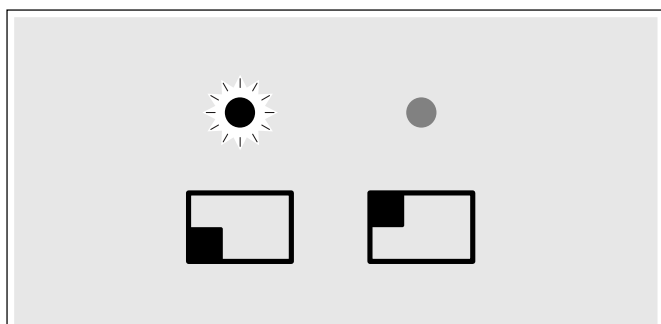
*La spia del calore residuo si illumina.
Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo "Recipienti adeguati".

Nota di sicurezza. Calore residuo.

Il piano di cottura è dotato, in ogni zona di cottura, di una spia del calore residuo che segnala quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questa spia.

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

Questa spia • lampeggia anche quando si rimuove un recipiente senza aver spento la zona di cottura.



Programmazione del piano di cottura

Questo capitolo illustra la modalità di programmazione di una zona di cottura. La tabella riporta i livelli di potenza e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Regolazione della zona di cottura

Impostare il livello di potenza desiderato mediante le manopole.

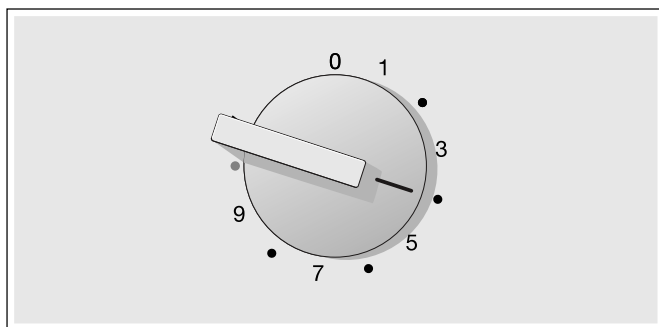
0 = zona di cottura spenta.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

Livello di potenza 9 = potenza massima.

Attivazione di una zona di cottura

Ruotare la manopola verso destra fino a raggiungere il livello di potenza desiderato.



La spia della zona di cottura • si illumina.

La zona di cottura è attivata.

Disattivazione di una zona di cottura

Ruotare la manopola a fondo in senso antiorario, livello di potenza 0.

La zona di cottura si è disattivata.

Avvertenza: Terminata la cottura, non lasciare sull'apparecchio recipienti, coperchi o altri oggetti metallici. Durante le operazioni di pulizia, se si toccano involontariamente manopole o altri comandi che mettono in funzione qualche zona di cottura, questi oggetti si riscaldano rapidamente.

Tabella

La tabella seguente riporta alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono da tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questo motivo, possono verificarsi variazioni.

I livelli di potenza influiscono sul risultato di cottura.

Se si scaldano piatti di purè, creme e salse dense, mescolare di tanto in tanto.

Utilizzare il livello di potenza 9 per l'inizio della cottura.

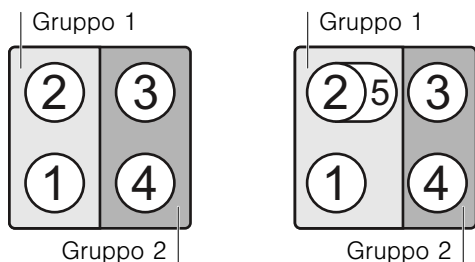
| Livello di cottura | Tipo di cottura | Esempi |
|---------------------------|-------------------------------|--|
| 9 | Preriscaldare | Acqua |
| | Saltare | Carne |
| | Riscaldare | Strutto, liquidi |
| | Sobbollire | Minestre, salse |
| | Scottare | Verdure |
| 8-6 | Friggere | Carne, patate |
| 7-5 | Friggere | Pesce |
| 7-6 | Friggere | Piatti preparati con farina, piatti preparati con uova |
| | Bollire senza coperchio | Paste, liquidi |
| 6-5 | Dorare | Farina, cipolle |
| | Tostare | Mandorle, pane grattugiato |
| | Friggere | Pancetta |
| | Restringere | Brodo, salse |
| 5-4 | Cottura lenta senza coperchio | Crocchette di patate, minestra di verdure, zuppa di carne, uova in camicia |
| 4-3 | Cottura lenta senza coperchio | Salsicce scaldate in acqua |
| 5-4 | Cucinare al vapore | Verdure, patate, pesce |
| | Rosolare | Verdure, frutta, pesce |
| | Stufare | Rollato di carne, stufato, verdure |
| 4-3 | Stufare | Gulasch |
| | Cottura con coperchio | Minestre, salse |
| 3-2 | Scongelare | Surgelati |
| | Cottura lenta | Riso, legumi |
| | Rapprendere | Piatti preparati con uova |
| 2-1 | Scaldare / mantenere caldo | Minestre, minestrone, verdure in salsa |
| | Fondere | Burro, cioccolato |

Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua più rapidamente rispetto ai tempi previsti con il livello di potenza 9.

Limiti di utilizzo

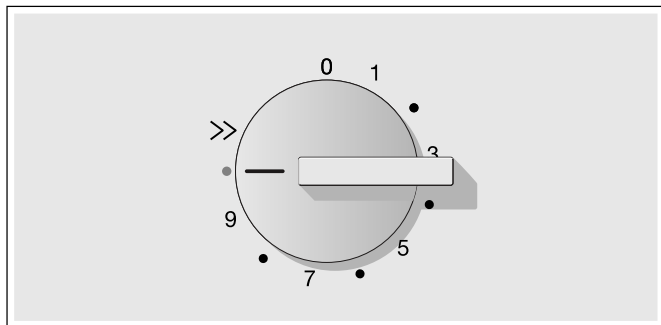
Questa funzione è disponibile in tutte le zone di cottura, a condizione che l'altra zona dello stesso gruppo non sia in funzione. (Vedere l'immagine.)



Ad esempio, se si desidera attivare questa funzione nella zona di cottura 1, la numero 2 (situata dietro) deve essere spenta e viceversa. Se tale zona non è spenta, la funzione Powerboost non verrà attivata. Lo stesso vale per le zone di cottura 3 e 4.

Attivazione

- 1 Ruotare e mantenere per qualche secondo la manopola della zona di cottura desiderata sulla posizione >>.



- 2 Rilasciandola, la manopola torna alla posizione 9. L'indicatore luminoso si accende. La funzione è attivata.

Disattivazione

Selezionare, con la manopola della zona di cottura desiderata, qualunque livello di potenza diverso da 9. L'indicatore luminoso si spegne. La funzione è disattivata.

Avvertenza: In determinate circostanze, la funzione Powerboost può disattivarsi automaticamente per proteggere i componenti elettrici all'interno della piastra.

Limite automatico di tempo

In caso di funzionamento prolungato della zona di cottura senza apportare modifiche alla regolazione, si attiva il limite automatico di tempo.

La zona di cottura cessa di emettere calore. La spia della funzione Powerboost lampeggia.

Ruotando la manopola fino alla posizione 0, la spia si spegne. A questo punto, è possibile regolare la zona di cottura.

Una volta attivato il limite temporale, lo stesso varia in funzione del livello di potenza selezionato (da 1 a 10 ore).

Accorgimenti e pulizia

I consigli e istruzioni riportati nel presente capitolo contengono informazioni utili per la pulizia e la manutenzione ottimali del piano di cottura

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ogni cottura. In questo modo, è possibile evitare che i residui di cibo aderiscano alla superficie bruciandosi. Non pulire il piano di cottura fino a che non è sufficientemente freddo.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia concepiti per piani di cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione di ciascun prodotto.

Non utilizzare mai:

- Prodotto per lavastoviglie non diluito
- Detergente per lavastoviglie
- Prodotti abrasivi
- Prodotti corrosivi come spray per forni o smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi per la pulizia a vapore

Il modo migliore per eliminare la sporcizia resistente è quello di utilizzare un raschietto per vetro. Rispettare le indicazioni del fabbricante.

Si possono acquistare adeguati raschietti per vetro rivolgendosi al servizio di assistenza tecnica o al nostro negozio online.

Cornice del piano di cottura

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

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

Riparazione dei guasti

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

| Spia | Guasto | Rimedio |
|--|---|--|
| nessuno | L'alimentazione elettrica è stata interrotta. | Verificare, controllando altri apparecchi elettrici, l'eventuale interruzione dell'alimentazione elettrica. |
| | Il collegamento dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio | Verificare che il collegamento 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 spie della funzione Powerboost lampeggiano | Si è verificato un errore di funzionamento interno del piano. | Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica. |
| | Il piano di cottura non è correttamente collegato. | Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Controllare lo schema di connessione e ricollegarlo in modo corretto. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica. |
| | La zona di cottura si è surriscaldata. | Ruotare la manopola nella posizione 0. Ricollegare il piano di cottura. |
| Le spie della funzione Powerboost e della zona di cottura lampeggiano. | La zona di cottura ha funzionato per troppo tempo a potenza elevata, ininterrottamente. | Si è attivato il limite automatico di tempo. Ruotare la manopola nella posizione 0. Ricollegare il piano di cottura. |

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia di riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che permettono di generare il calore direttamente nella base del recipiente. A seconda di come sono costruiti, i recipienti possono produrre una serie di rumori e vibrazioni, come quelli descritti di seguito:

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

Questo rumore si produce quando si cucina con un livello di potenza elevato. La causa è la quantità di energia che si trasmette dal piano di cottura al recipiente. Questo rumore scompare o diminuisce quando si riduce il livello di potenza.

Sibilo basso

Questo rumore si produce quando il recipiente è vuoto. Scompare quando si introducono acqua o alimenti nel recipiente.

Crepitio

Questo rumore si presenta nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è dovuto alle vibrazioni che si producono nelle superfici di unione dei diversi materiali. Questo rumore proviene dal recipiente. La quantità e il modo di cucinare gli alimenti può variare.

Sibili acuti

I rumori si producono soprattutto nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti, quando vengono utilizzati alla massima potenza di riscaldamento e, nel contempo, in due zone di cottura. Questi sibili scompaiono o sono più deboli appena si riduce la potenza.

Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che, in base a ogni livello di cottura, entra in funzione in caso di surriscaldamento. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora molto alta.

I rumori sopra descritti sono normali della tecnologia a induzione e non indicano un guasto.

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

GAGGENAU



9000884607 de, fr, it, nl (930712)