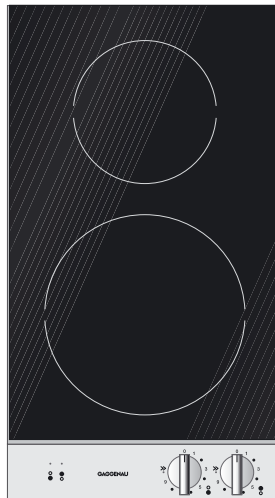


Bedienungsanleitung
Bedieningsaanwijzing
Istruzione per l'uso
Notice d'utilisation

VI 230113

Glaskeramik-Induktionskochfeld
Inductie kookplaat
Piano di cottura a induzione
Table de cuisson vitrocéramique à
induction



GAGGENAU

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise	5
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	5
So vermeiden Sie Schäden am Kochfeld	8
Das Gerät kennen lernen	10
Bedienfeld	10
Die Kochstellen	10
Restwärme-Anzeige	11
Kochen mit Induktion	11
Was bedeutet Kochen mit Induktion?	11
Geeignetes Kochgeschirr	12
Kochen	13
So stellen Sie ein	13
Tabelle	13
Tipps zum Energie-sparen	14
Powerboost-Funktion	15
Einschränkungen bei der Benutzung der Powerboost-Funktion	15
So wird die Funktion aktiviert	16
So wird die Funktion deaktiviert	16
Automatische Zeitbegrenzung	16
Pflege und Reinigung	17
Pflege	17
Reinigung der Glaskeramik	17
Reinigung des Kochfeldrahmens	18
Vorgehensweise bei einer Störung	18
Normale Betriebsgeräusche des Geräts	20

Inhaltsverzeichnis

Verpackung und Altgerät	21
Kundendienst	21
Acrylamid in Lebensmitteln	22

Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur so können Sie Ihr Gerät richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie beide Anweisungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Untersuchen Sie Ihr Gerät genau, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben. Wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb.

Elektrische Anschlüsse

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass Ihr Hausanschluss geerdet ist und allen gültigen Sicherheitsbestimmungen entspricht. Der Aufbau und Anschluss Ihres Gerätes sollte von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Wird das Gerät ohne korrekten Anschluss der Erdungsklemme oder nach unsachgemäßem Anschluss in Betrieb genommen, kann dies, wenn auch unter sehr seltenen Umständen, zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder ungeeignete elektrische Anschlüsse.

Sicherheitshinweise

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

Lebensmittel garen und erhitzen

Beim Kochen von Eintöpfen oder flüssigen Gerichten wie Suppen, Saucen oder Getränken können diese unbemerkt zu schnell erhitzen und überlaufen oder verspritzen.

Aus diesem Grund ist ein allmähliches Erhitzen zu empfehlen, unter Verwendung der geeigneten Leistungsstufe und unter ständigem Rühren der Speisen vor und während des Erwärmens.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen. Sofort Deckel oder Teller auflegen.

Kochstelle ausschalten.

Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Die Restwärme-Anzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahren. Brandgefahr!

Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. An Kabelisolierung und Kochfeld können Schäden entstehen.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Bei Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen.

Verletzungsgefahr!

Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.

Schalten Sie das Gerät sofort aus.

Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.

Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, die Anzeige funktioniert nicht

Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie die Kochstelle aus.
Verbrennungsgefahr!
Rufen Sie den Kundendienst.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall auf das Induktionsfeld

Lassen Sie auf dem Kochfeld keine Topfdeckel oder andere größere Gegenstände aus Metall liegen. Sollte das Gerät aus Versehen eingeschaltet werden, könnten diese Gegenstände sehr schnell erhitzt werden und Verbrennungen verursachen.

Kühlgebläse

Unterhalb des Kochfeldes befindet sich das Kühlgebläse. Vorsicht! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden, da sie eingesaugt werden könnten und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten. Es dürfen weder Alufolie noch entzündbare Materialien (z. B. Sprays) darin oder in der Nähe des Kochfeldes gelagert werden. Explosionsgefahr! Zwischen dem Schubladeninhalt und dem Gebläseeingang sollte ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden.

Unsachgemäße Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
Stromschlag-Gefahr!
Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Anschlusskabel

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



Dieses Gerät entspricht derzeitigen Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Trotzdem sollten sich Personen mit

Herzschrittmacher von diesem Gerät fernhalten. Es ist unmöglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Gerätes gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen.

So vermeiden Sie Schäden am Kochfeld

Topf- und Pfannenboden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Es ist sehr wichtig, dass das Kochgeschirr auf der aktiven Zone Flüssigkeit bzw. Nahrungsmittel enthält. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber leeres Kochgeschirr wird möglicherweise so schnell erhitzt, dass die Ausschaltautomatik nicht rechtzeitig reagieren kann und das Kochgeschirr eine sehr hohe Temperatur erreicht. Der Boden des Kochgeschirrs könnte sogar schmelzen und das Glas des Kochfeldes beschädigen. Sollte dieser Fall eintreten, berühren Sie das Kochgeschirr unter keinen Umständen! Schalten Sie die Kochzone ab. Sollte diese nach dem Abkühlen nicht mehr funktionieren, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Heißes Kochgeschirr

Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld oder den Kochfeldrahmen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker oder Sandkörner (z. B. vom Gemüseputzen) können Kratzer im Kochfeld verursachen.

Harte und spitze Gegenstände

Das Kochfeld kann beschädigt werden, wenn harte oder spitze Gegenstände darauf fallen. Wir empfehlen, solche Gegenstände nicht auf Flächen zu stellen, von denen sie auf das Kochfeld fallen könnten.

Übergelaufene Speisen

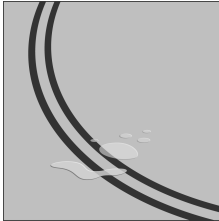
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Folien und Kunststoffe

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

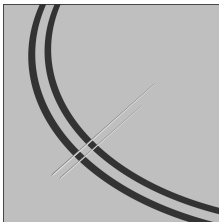
Beispiele möglicher Schäden

Die folgenden Schäden beeinträchtigen weder die Funktionsweise noch die Haltbarkeit Ihres Kochfeldes.



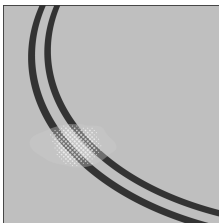
Krusten

Durch Anschmelzen von Zucker oder zuckerhaltigen Speisen entstandene Rückstände.



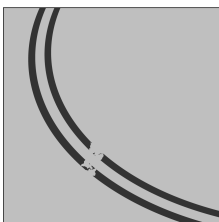
Kratzer

Durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. raue Topfböden entstandene Kratzer.



Verfärbungen

Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstandene metallisch schillernde Verfärbungen.



Abnutzung des Dekors

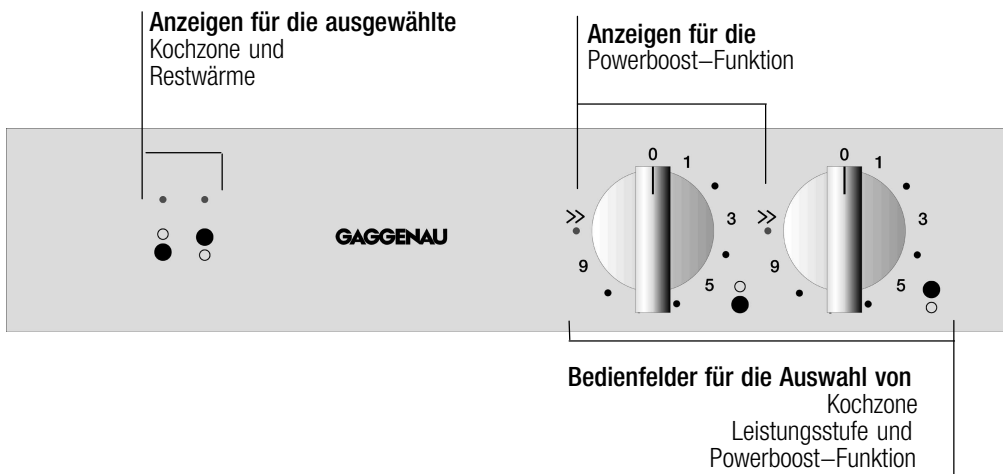
Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel verursachte Abnutzungen.

Diese Schäden sind durch unsachgemäße Behandlung des Gerätes entstanden und somit von der Garantie ausgeschlossen.

Das Gerät kennen lernen

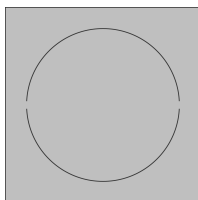
In diesem Kapitel beschreiben wir Ihnen Bedienfelder, Kochstellen und Anzeigen. Sie unterscheiden sich nach Gerätetyp.

Bedienfeld



Die Kochstellen

Einfache Kochzone

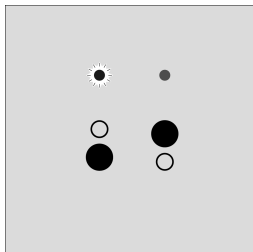


Die passende Kochstelle wählen.

Die Kochstelle muss so groß wie das verwendete Kochgeschirr sein.

Zum Kochen auf Induktionskochstellen nur ferromagnetisches Kochgeschirr verwenden (siehe dazu "Geeignete Kochgefäße und ihre Verwendung")

Restwärme-Anzeige



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

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

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

Kochen mit Induktion

Was bedeutet Kochen mit Induktion?

Das Kochen mit Induktion basiert auf einem völlig anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Erwärmung. Die Wärme wird durch Induktion unmittelbar im Topfboden erzeugt, während die Kochstelle kalt bleibt. Im Vergleich zu anderen Kochmethoden gibt es eine Reihe von Vorteilen:

Zeitersparnis beim Kochen und Braten

Da nicht das Glaskeramikfeld, sondern direkt das Kochgeschirr erwärmt wird, entsteht kein Wärmeverlust, und die Effizienz ist größer als bei herkömmlichen Methoden.

Energiesparend

Es ist erwiesen, dass beim Kochen mit Induktion weniger Strom verbraucht wird als bei anderen Kochmethoden.

Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit

Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr unverzüglich nach Bedienen der Steuerung. Wird das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen, wird die Beheizung unterbrochen, auch wenn die Kochstelle nicht abgeschaltet wird. Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf dem Kochfeld liegen gelassen werden, verbrennt dieses auch bei eingeschalteter Kochstelle nicht. Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.

Pflegeleicht

Da das Glaskeramikfeld nicht erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen mit der Reinigung des Kochfeldes nicht warten, bis es abgekühlt ist. Dies bietet Ihnen ein Höchstmaß an Komfort und Sauberkeit.

Geeignetes Kochgeschirr

Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Zum Kochen mit Induktion eignet sich nur magnetisierbares (ferromagnetisches) Kochgeschirr. Es kann aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder speziell für die Induktion ausgelegtem Edelstahl (Chromstahl) bestehen. Verwenden Sie niemals Kochgeschirr aus herkömmlichem Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium. Mit Hilfe eines Magneten lässt sich leicht überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet, d.h. magnetisierbar ist.

Kein Kochgeschirr auf Kochstelle.

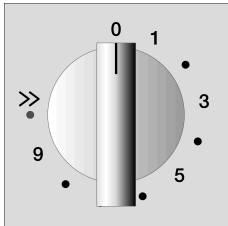
Die Kochstellenanzeige fängt an zu blinken, wenn kein Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, das Kochgeschirr aus einem ungeeignetem Material besteht oder nicht die passende Größe hat. Das Blinken hört auf, wenn ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird.

Wenn nach 90 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, schaltet diese sich automatisch ab.

Kochen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte. Die anschließenden Tipps helfen beim Energiesparen.

So stellen Sie ein



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

- 0 = Kochstelle aus
- Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
- Kochstufe 9 = höchste Leistung

Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmelzen				
Schokolade, Kuvertüre, Butter,				
Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen				
Dosengemüse	400g-800g	1-4 Min.	1-2	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	2-4 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	1-4 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch	200ml-400ml	1-4 Min.	1-2	2-4 Min.
Erwärmen und Warmhalten				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	1-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	2-4 Min.	1-2	

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Auftauen und Erwärmen				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	3-5 Min.	2-3	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	3-5 Min.	2-3	20-30 Min.
Garziehen				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	6-12 Min.	4-5*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	3-8 Min.	4-5*	10-15 Min.
Kochen				
Reis (mit doppelter Wasser- menge)	125g-250g	2-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	3-6 Min.	1-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	3-7 Min.	4-5	25-35 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	3-7 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	3-5 Min.	2-3	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200g-500g	6-12 Min.	6-7*	6-10 Min.
Schmoren				
Rouladen	4 Stück	4-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	4-8 Min.	4-5	60-100 Min.
Gulasch	500g	4-11 Min.	4-5	50-60 Min.
Braten				
Pfannkuchen (Flädle)		1-4 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	1-4 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak	2-3 Stück	1-4 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	1-4 Min.	6-7	8-12 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	200g pro Füllung	8-15 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	8-15 Min.	4-5	fortlaufend frittieren
* Fortkochen ohne Deckel				

Tipps zum Energie- sparen

Die richtige Topfgröße

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeit.

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen.

Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Deckel auflegen

Schließen Sie Töpfe und Pfannen immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.

Mit wenig Wasser garen

Garen Sie mit wenig Wasser. Es spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

Zurückschalten

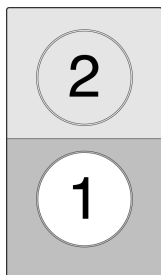
Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Powerboost-Funktion

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

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

Einschränkungen bei der Benutzung der Powerboost-Funktion



Diese Funktion ist auf allen Kochstellen verfügbar. Die Powerboost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle nicht in Betrieb ist. (Siehe Abbildung).

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

So wird die Funktion aktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Schalter der gewünschten Kochzone bis zur Position >>.
2. Wenn der Schalter auf der Position ist, lassen Sie ihn los. Der Schalter dreht sich zur Position 9 zurück. Die Anzeige leuchtet auf. Die Funktion wurde aktiviert.

So wird die Funktion deaktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



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

Automatische Zeitbegrenzung

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

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

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

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

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Es überzieht die Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. Das Kochfeld bleibt lange Zeit schön. Sie erleichtern sich die Reinigung.

Reinigung der Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigungsmittel

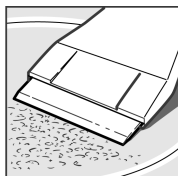
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Benutzen Sie nie:
Kratzende Schwämme, Scheuermittel oder aggressive Reiniger, wie Backofenspray und Fleckenentferner.

Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

Entsichern Sie den Glasschaber.
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nur mit der Klinge.
Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Sichern Sie die Klinge nach der Reinigung.

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

Die handwarme Fläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern. Ist die Kochfläche noch zu heiß, können Flecken entstehen.

Die Fläche nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Metallisch schillernde Verfärbungen

Verfärbungen entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich nur schwer beseitigen. Verwenden Sie Stahl-Fix oder Sidol für Ceran + Stahl. Unser Kundendienst entfernt Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Bedienfelder

Halten Sie den Bereich immer sauber und trocken. Speisereste und Übergelaufenes können die Funktion beeinträchtigen.

Reinigung des Kochfeldrahmens

Verwenden Sie nur warme Spüllauge. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Der Kochfeldrahmen könnte beschädigt werden.

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

Vorgehensweise bei einer Störung

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um Kleinigkeiten, die einfach zu lösen sind. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, sollten Sie die folgenden Hinweise beachten.

Beim Einschalten des Kochfeldes springt die Sicherung Ihres Stromnetzes heraus

Vergewissern Sie sich, dass die Leistungsaufnahme aller eingeschalteten Geräte den Maximalwert Ihres Hausanschlusses nicht übersteigt. Prüfen Sie, ob die Sicherung auch beim Einschalten einer anderen Kochstelle auslöst.

Das Kochfeld hat sich abgeschaltet

Wenn Sie einen Topf auf eine Induktionskochstelle setzen, blinkt die Anzeige (es wird keine Leistung mehr abgeben)

Der Hauptschalter ist unabsichtlich berührt worden. Schalten Sie das Kochfeld erneut ein. Nehmen Sie die Einstellung nochmals vor.

Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr elektromagnetisch ist (vom Magneten angezogen wird). Prüfen Sie, ob der Topfdurchmesser groß genug ist. Lassen Sie den Topf abkühlen, falls er beim Gebrauch zu heiß geworden ist.

Wenn die Anzeige nach erneutem Aus- und Einschalten der Kochstelle immer noch nicht leuchtet, trennen Sie das Gerät vom Netz. Warten Sie 20 Sekunden und schließen Sie es erneut an.

Reparaturen

Nur geschultes Kundendienstpersonal darf Reparaturen vornehmen.



Durch unsachgemäße Reparaturen des Gerätes kann der Benutzer erstzunehmenden Risiken ausgesetzt werden.

Störung	Mögliche Ursache	Ratschläge/Lösungsvorschlag
Die Anzeigen der Powerboost-Funktion blinken.	Es ist ein interner Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Sehen Sie sich den Anschlussplan an und schließen Sie es wieder richtig an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
Die Anzeige der Powerboost-Funktion einer Kochzone blinkt.	Das Kochfeld war zu lange auf zu hoher Stufe ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Zeitbegrenzung wurde aktiviert. Drehen Sie den Schalter auf die Stufe 0. Stellen Sie das Feld erneut an.

Normale Betriebsgeräusche des Geräts

Die Technologie zur Induktionserhitzung beruht auf der Vibrationsfähigkeit bestimmter Metallwerkstoffe, sobald sie Hochfrequenzwellen unterzogen werden. Unter bestimmten Umständen können diese Vibrationen einen gewissen Grad an leichten Geräuschen verursachen, wie z. B. die folgenden:

Tiefes Brummen wie bei einem Trafo

Dies tritt beim Kochen mit einer hohen Leistungsstufe auf. Ursache hierfür ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Dieses Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Leistungsstufe verringert wird.

Leises Pfeifen

Dies tritt bei einem leeren Kochgerät auf. Dieses Geräusch verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.

Prasseln

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeräten auf, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Vibrationen an den Verbindungsflächen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht. Dieses Geräusch liegt am Kochgerät. Es kann sich je nach Menge und Art des zu kochenden Lebensmittels verändern.

Hohe Pfeiftöne

Diese Geräusche treten hauptsächlich bei Kochgeräten auf, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, sobald diese bei maximaler Heizleistung und gleichzeitig auf zwei anliegenden Kochstellen in Betrieb genommen werden. Dieses Pfeifen verschwindet oder wird geringer, sobald man die Leistung verringert.

Geräusch des Ventilators

Für den korrekten Betrieb der Elektronik muss diese bei einer kontrollierten Temperatur funktionieren. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der je nach erkannter Temperatur bei unterschiedlichen Leistungsstufen läuft. Der Ventilator kann auch noch nachlaufen, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde, wenn die erkannte Temperatur weiterhin zu hoch ist.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und Teil der Induktionstechnologie, und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung

Allgemein	Zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln verwenden. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen. Kartoffeln nicht unter 8 °C lagern. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Brat- und Frittierzeiten möglichst kurz halten. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Frittieren	Das Fett sollte nicht heißer als 175 °C sein. Prüfen Sie die Temperatur mit einem externen Fett-Thermometer. Das Verhältnis Frittiergut/Fett sollte 1:10 bis max. 1:15 sein, z.B. 100 g Pommes frites auf 1,5 l Öl. FrISChe Kartoffeln vor dem Frittieren eine Stunde wässern.
Braten in der Pfanne	Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln herstellen. Bei rohen Kartoffeln Margarine statt Öl verwenden. Zur Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Pfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Bst.Nr.0900.0519 von Fa. testo). Unsere Empfehlung: Heizen Sie die Bratpfanne mit Kochstufe 9 auf. Hat die Pfanne 150 °C erreicht, auf die gewünschte Fortkochstufe zurückschalten.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	25
Voor het inbouwen	25
Veiligheidsvoorschriften	25
Oorzaken van schade	28
Het apparaat leren kennen	30
Het bedieningspaneel	30
De kookzones	30
Restwarmte-indicatie	31
Koken met inductie	31
Wat betekent koken met inductie?	31
Geschikt kookgerei	32
Koken	33
Zo stelt u in	33
Tabel	33
Tips voor het sparen van energie	35
Powerboost-functie	35
Beperkingen bij het gebruik van de powerboost-functie	35
Zo wordt deze geactiveerd	36
Zo wordt deze uitgeschakeld	36
Automatische tijdsbegrenzing	36
Onderhoud en reiniging	37
Onderhoud	37
Reiniging van de vitrokeramische plaat	37
Reiniging van de omlijsting van de kookplaat	38
Handelwijze bij een storing	38
Normale geluiden bij gebruik van het apparaat	40

Inhoudsopgave

De verpakking en uw oude apparaat	41
Klantenservice	41
Acrylamide in levensmiddelen	42

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Alleen dan kunt u de kookplaat veilig en op de juiste manier gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en het identificatiebewijs van het apparaat goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documenten er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Onderzoek het apparaat nauwkeurig nadat u het uit de verpakking heeft genomen. Wanneer u heeft vastgesteld dat er sprake is van transportschade, neem het apparaat dan niet in gebruik.

Elektrische aansluitingen

Verzekert u er voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken van dat uw huisaansluiting geaard is en voldoet aan alle geldende veiligheidsbepalingen. Het opbouwen en aansluiten dient te worden uitgevoerd door een bevoegd technicus.

Wordt het apparaat zonder correcte aansluiting van de aardingsklemmen of na een ondeskundige aansluiting in gebruik genomen, dan kan dit in uitzonderlijke gevallen leiden tot ernstig lichamelijk letsel of tot de dood.

De producent is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is als gevolg van ondeskundig gebruik of onjuiste elektrische aansluitingen.

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Voedsel koken en verhitten	Bij het koken van stoofgerechten of vloeibaar voedsel zoals soep, sauzen of dranken, kunnen deze te snel verhitten zonder dat dit duidelijk blijkt en kunnen deze uit de pan wegvloeien. Daarom wordt aanbevolen zacht te verhitten, kies hiertoe een geschikt vermogensniveau en roer in het voedsel voor en tijdens de verhitting.
Oververhitte olie en vet	Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Brandgevaar! Verwarm vet of olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Wanneer de olie vlam vat, deze nooit blussen met water. Leg er onmiddellijk een deksel of bord op. Schakel de kookzone uit. Laat het kookgerei op de kookzone afkoelen.
Hete kookzones	Hete kookzones niet aanraken. Verbrandingsgevaar! Houd kinderen uit de buurt. De restwarmte-indicatie waarschuwt voor hete kookzones. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar! Bevindt er zich een lade onder de kookplaat, dan mogen daarin geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaard worden. Brandgevaar! Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet raken. De isolatie van de kabel en de kookplaat kunnen beschadigd raken.
Natte bodems van pannen en kookzones	Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt kan er dampdruk ontstaan. Door de dampdruk kan de pan plotseling omhoog springen. Gevaar voor letsel! Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
Barsten in het glaskeramiek	Bij breuken, barsten of scheuren in het glaskeramiek bestaat er gevaar van een elektrische schok. Zet het apparaat onmiddellijk uit. Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone verwarmt, maar de indicatie functioneert niet

Als de kookzone verwarmt maar de indicatie niet functioneert, schakel dan de kookzone uit.
Verbrandingsgevaar!
Neem contact op met de klantenservice.

Leg geen voorwerpen van metaal op het inductieveld

Leg nooit pannendecksels of andere grote metalen voorwerpen op de plaat. Wanneer het apparaat onbedoeld wordt ingeschakeld, kunnen deze voorwerpen zeer snel verhit worden en verbrandingen veroorzaken.

Koelventilator

Onder de kookplaat bevindt zich de koelventilator. Opgelet! Als de kookplaat boven een lade ligt, mogen hier geen papier of kleine voorwerpen in zitten, omdat deze naar binnen kunnen worden gezogen en de ventilator kunnen beschadigen of de koeling beïnvloeden. Er mag geen aluminumfolie of ontvlambaar materiaal (bijv. sprays) in worden opgeslagen, en evenmin in de buurt van de kookplaat. Explosiegevaar!
Tussen de inhoud van de lade en de ingang van de ventilator dient een afstand van minstens 2 cm te worden aangehouden.

Ondeskundige reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Aansluitkabel

Iedere manipulatie van het apparaat, met inbegrip van de vervanging of installatie van de toevoerkabel, dient verricht te worden door de Technische Service.



Opgelet! Dit apparaat voldoet aan de richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Toch dienen personen met pacemakers uit de buurt van dit apparaat te blijven. Er kan onmogelijk worden gegarandeerd dat elke op de markt beschikbare pacemaker voldoet aan de geldende richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit en dat er geen interferenties ontstaan die de juiste werking van de pacemaker in gevaar brengen. Eventueel kunnen ook bij andere apparaten, zoals bijv. gehoorapparaten, storingen ontstaan.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek. Controleer uw kook- en bakgerei.

Het is erg belangrijk dat de pan die op een geactiveerde zone is geplaatst vloeistof of voedsel bevat. Uw kookplaat is uitgerust met een intern beveiligingssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "Automatische uitschakeling" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur zeer hoog kan oplopen. De bodem van de pan kan zelfs smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan, zet de kookplaat uit en neem, als de kookplaat na afkoeling niet werkt, contact op met de "Technische Dienst".

Hete pannen

Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

Zout, suiker en zand

Zout, suiker en zand veroorzaken krassen op het glaskeramiek. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.

Harde en puntige voorwerpen

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken. Bewaar dergelijke voorwerpen niet boven de kookplaat.

Overgelopen etenswaar

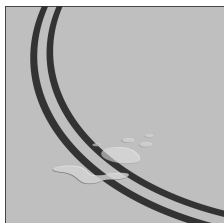
Suiker en sterk suikerhoudende gerechten beschadigen de kookplaat. Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper. Opgelet De schraper heeft een scherp mes.

Folie en kunststof

Aluminiumfolie of kookgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

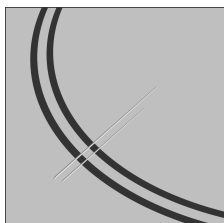
Voorbeelden van mogelijke schade

De volgende schade beïnvloedt noch de functie noch de stabiliteit van het glaskeramiek.



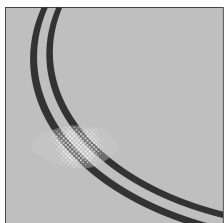
De vorming van blaasjes

door aangekoekte suiker of sterk suikerhoudende gerechten.



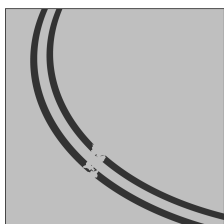
Krassen

door zout-, suiker- of zandkorrels of door ruwe bodems van pannen.



Metaalachtige verkleuringen

door slijtage van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen.



Afgeschuurd decor

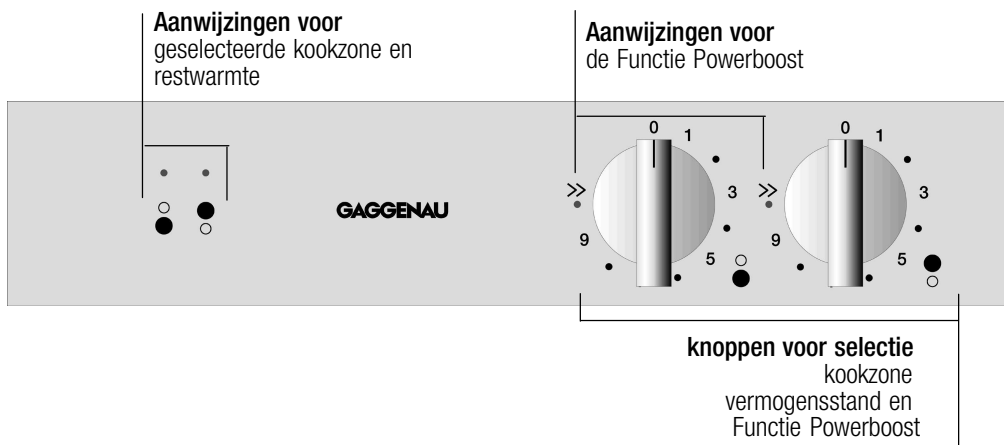
door ongeschikte reinigingsmiddelen.

Deze beschadigingen zijn veroorzaakt door het verkeerde gebruik van het apparaat, daarom worden ze niet gedekt door de garantie vermits het geen technische problemen van het apparaat betreft.

Het apparaat leren kennen

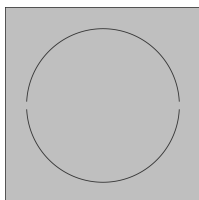
In dit hoofdstuk worden bedieningspanelen, kookzones en aanduidingen beschreven. Deze worden al naar gelang het apparaattype onderscheiden.

Het bedieningspaneel



De kookzones

Enkele kookzone

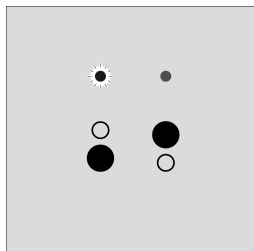


De juiste kookzone kiezen.

De kookzone moet zo groot zijn als het gebruikte kookgerei.

Voor het koken op inductiekookzones alleen ferromagnetisch kookgerei gebruiken (zie daarvoor "Geschikt kookgerei")

Restwarmte-indicatie



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

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

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

Koken met inductie

Wat betekent koken met inductie?

Het koken met inductie is gebaseerd op een volledig ander principe dan de gebruikelijke verwarmingsmethoden. De warmte wordt door middel van inductie direct in de bodem van de pan opgewekt, terwijl de kookzone koud blijft. In vergelijking tot andere kookmethoden is er een reeks van voordelen.

Tijdsbesparing bij het koken en braden

Omdat niet het keramische vlak maar direct het kookgerei wordt verwarmd, ontstaat er geen warmteverlies en is de efficiency groter dan bij de gebruikelijke methoden.

Energiebesparend

Het is bewezen dat bij het koken met inductie minder stroom wordt verbruikt dan bij andere kookmethoden.

Gecontroleerde warmtetoevoer en meer veiligheid

De kookplaat produceert of onderbreekt de warmtetoevoer onmiddellijk na het bedienen van de regeling. Wordt het kookgerei van de kookzone genomen, dan wordt het verwarmen onderbroken, ook wanneer de kookzone niet uitgeschakeld wordt.

Gemakkelijk in het onderhoud

Als er per ongeluk een doek of ander brandbaar materiaal op de kookplaat terecht is gekomen, dan verbrandt dit niet, ook al is er een kookzone ingeschakeld. Na het koken is op de glazen keramiekplaat alleen nog de restwarmte te bespeuren die door de pan wordt afgegeven.

Omdat het glazen keramische vlak niet wordt verwarmd, kunnen er geen voedselresten inbranden. U hoeft niet te wachten tot de kookplaat is afgekoeld om hem schoon te kunnen maken. Dit biedt u een hoge mate aan comfort en hygiëne.

Geschikt kookgerei

Neem altijd een pan die aangepast is aan de hoeveelheid. Een grote, weinig gevulde pan verbruikt veel energie.

Voor het koken met inductie is alleen magnetiseerbaar (ferromagnetisch) kookgerei geschikt. Het kan ook bestaan uit geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal (chroomstaal) dat speciaal voor inductie vervaardigd is. Gebruik nooit kookgerei van gewoon roestvrij staal, glas, keramiek, koper of aluminium. Met behulp van een magneet kan gemakkelijk worden gecontroleerd of uw kookgerei geschikt, d.w.z. magnetiseerbaar is.

Geen pan.

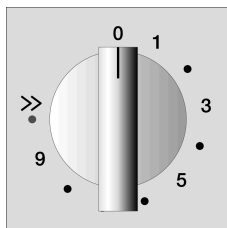
Indien u geen pan plaatst op de geselecteerde kookzone, of deze niet van het geschikte materiaal of maat is, zal de indicator van de kookzone knipperen. Bij het plaatsen van de geschikte pan stopt deze met knipperen.

Indien u er langer over doet dan negentig seconden om een geschikte pan te plaatsen, dan dooft de kookzone automatisch uit.

Koken

In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten. De daarna volgende tips helpen bij het sparen van energie.

Zo stelt u in



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

0 = kookzone uit

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

Tabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

	Hoeveelheid	Aankookstand 9	Door-kookstand	Doorkookduur
Smelten				
chocolade, boter, honing	100 g	-	1-2	-
gelatine	1 pk.	-	1-2	-
Opwarmen				
blikgroente	400 g-800 g	1-4 min.	1-2	3-6 min.
bouillon	500 ml-1 ltr	2-4 min.	7-8	2-4 min.
gebonden soep	500 ml-1 ltr	1-4 min.	2-3	2-4 min.
melk	200 ml-400 ml	1-4 min.	1-2	2-4 min.
Opwarmen en warmhouden				
eenpansgerecht				
(bijv. linzengerecht)	400 g-800 g	1-3 min.	1-2	
melk	500 ml-1 ltr.	2-4 min.	1-2	

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Door-kookstand	Doorkookduur
Ontdooien en opwarmen				
spinazie, diepvries	300 g-600 g	3-5 min.	2-3	5-15 min.
goulash, diepvries	500 g-1 kg	3-5 min.	2-3	20-30 min.
Zachtjes laten koken				
knoedels (1-2 ltr. water)	4-8 stuks	6-12 min.	4-5*	20-30 min.
vis	300 g-600 g	3-8 min.	4-5*	10-15 min.
Koken				
rijst (met een dubbele hoeveelheid water)	125 g-250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
rijstepap (500ml-1ltr. melk)	125 g-250 g	3-6 min.	1-3	25-35 min.
in de schil gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	3-7 min	4-5	25-35 min.
gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	3-7 min	4-5	15-25 min.
verse groente met 1-3 koppen water	500 g-1 kg	3-5 min.	2-3	10-20 min.
pasta (1-2 ltr. water)	200 g-500 g	6-12 min.	6-7*	6-10 min.
Stoven				
rollades	4 stuks	4-8 min.	4-5	50-60 min.
stoofvlees	1 kg	4-8 min.	4-5	60-100 min.
goulash	500 g	4-11 min.	4-5	50-60 min.
Braden				
pannenkoeken (Flädle)		1-4 min.	6-7	ononderbroken braden
schnitzels, gepaneerd	1-2 stuks	1-4 min.	6-7	6-10 min.
biefstuk	2-3 stuks	1-4 min.	7-8	8-12 min.
vissticks	10 stuks	1-4 min.	6-7	8-12 min.
Frituren (in 1-2 ltr. olie)				
diepvriesproducten	200 g per vulling	8-15 min.	8-9	ononderbroken frituren
overige producten	400 g per vulling	8-15 min.	4-5	ononderbroken frituren
* Doorkoken zonder deksel				

Tips voor het sparen van energie

Pannen van de juiste grootte

Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Bij niet-egale bodems is de bereidingstijd langer.

Kies voor elke kookzone een pan van de juiste grootte. De diameter van pan en bodem dient overeen te komen met de afmetingen van de kookzone.

Let op: De fabrikanten van kook- en bakgerei geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem van de pan.

Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan verbruikt veel energie.

Afsluiten met deksel

Doe altijd een passende deksel op de pan. Wanneer u zonder deksel kookt, verbruikt u viermaal meer energie.

Koken met weinig water

Gebruik weinig water bij het koken. Zo spaart u energie. Bij groenten blijven de vitamines en mineralen behouden.

Terugschakelen

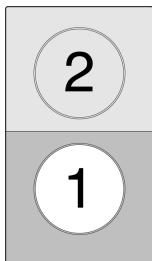
Stel tijdig een lagere kookstand in.

Powerboost-functie

Met deze functie worden uw gerechten nog sneller verhit dan op de hoogste vermogensstand van uw apparaat (9).

De powerboost-functie verhoogt gedurende korte tijd het vermogen van de hoogste stand.

Beperkingen bij het gebruik van de powerboost-functie



Alle kookzones beschikken over deze functie.

De functie Powerboost is beschikbaar vermits de andere kookzone niet in werking gesteld is. (Zie afbeelding)

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

Zo wordt deze geactiveerd

Voer onderstaande stappen uit:

1. Draai de knop van de gewenste kookzone in stand >>.
2. Laat de knop los in deze stand en deze keert terug naar stand 9. Het indicatielampje licht op. De functie werd geactiveerd.

Zo wordt deze uitgeschakeld

Voer onderstaande stappen uit:

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



Onder bepaalde omstandigheden schakelt de powerboost-functie automatisch uit om elektronische componenten in uw kookzones te beschermen tegen beschadigingen.

Automatische tijdsbegrenzing

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

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

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

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

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Onderhoud

Verzorg uw kookplaat met een beschermings- en verzorgingsmiddel voor vitrokeramiek. Hierdoor wordt het kookvlak bedekt met een glanzende, vuilafstotende film. Zo blijft de kookplaat lang mooi. U maakt het reinigen gemakkelijker.

Reiniging van de vitrokeramische plaat

Schoonmaakmiddelen

Maak de kookplaat na het koken altijd schoon. Zo branden er geen kookresten vast.

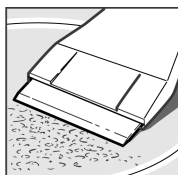
Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor vitrokeramiek, zoals polish, sidol of andere gelijksoortige producten.

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroen of azijn.

Ongeschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik nooit:
krassende sponzen, schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen, zoals ovenspray en vlekkenverwijderaars.

Schraper



Hardnekkig vuil kunt u het beste verwijderen met een schraper.

Ontdoe de schraper van de bescherming. Maak het vitrokeramische vlak alleen schoon met het schrapermesje.

De houder kan krassen veroorzaken op de keramische plaat.



Het schrapermesje is zeer scherp. Gevaar voor letsel! Bescherm het schrapermesje na het schoonmaken.

Vervang beschadigde mesjes onmiddellijk.

Zo maakt u de keramische kookplaat schoon

Etensresten en vetspatten verwijderen met de schraper.

Het handwarme oppervlak schoonmaken met een schoonmaakmiddel en keukenpapier. Is het kookoppervlak nog te heet, dan kunnen vlekken ontstaan.

Het oppervlak met een natte doek afnemen en met een droge droogwrijven.

Metaalachtige verkleuringen

Verkleuringen ontstaan door ongeschikte schoonmaakmiddelen en slijpsel van pannen. Ze kunnen moeilijk worden verwijderd. Gebruik bijv. polish of sidol. Onze klantenservice verwijderd verkleuringen tegen vergoeding van de kosten.

Bedieningspanelen

Zorg ervoor dat dit gebied altijd schoon en droog is. Etensresten en overgelopen gerechten kunnen de functie ervan nadelig beïnvloeden.

Reiniging van de omlijsting van de kookplaat

Gebruik alleen warm zeepsop.

Gebruik geen scherpe of schurende middelen. De schraper is niet geschikt. De omlijsting van de kookplaat kan hierdoor beschadigd raken.

Citroen en azijn zijn niet geschikt voor het schoonmaken van de omlijsting van de kookplaat. Hierdoor kunnen doffe plekken ontstaan.

Handelwijze bij een storing

Treedt er een storing op, dan gaat het vaak om kleinigheden die gemakkelijk op te lossen zijn. Neem de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering van uw elektriciteitsnet eruit

Zorg ervoor dat het opnamevermogen van alle ingeschakelde apparaten niet groter is dan de maximale waarde van uw aansluiting. Controleer of de zekering ook bij het inschakelen van een andere kookzone in werking treedt.

De kookplaat is uitgeschakeld

Wanneer u een pan op een inductiekookzone zet, knippert de indicatie (er wordt geen vermogen meer afgegeven)

De hoofdschakelaar is onbedoeld aangeraakt. Schakel de kookplaat opnieuw in. Voer de instelling nogmaals uit.

Controleer of het kookgerei elektromagnetisch is (door magneten wordt aangetrokken). Controleer of de diameter van de pan groot genoeg is. Laat de pan afkoelen als hij tijdens het gebruik te heet geworden is.

Brandt de indicatie nog steeds nadat het toestel uit- en vervolgens weer ingeschakeld is, sluit het dan af van het net. Wacht 20 seconden en sluit het opnieuw aan.

Reparaties

Alleen daartoe opgeleid personeel van de klantenservice mag reparaties uitvoeren.



Door ondeskundige reparaties aan het apparaat kan de gebruiker aan ernstige risico's worden blootgesteld.

Storing	Mogelijke oorzaak	Tips/Wijze om dit te verhelpen
De aanwijzingen van de functie Powerboost knipperen	Er is een interne fout in de kookplaat opgetreden.	Sluit de kookplaat af van het elektriciteitsnet. Wacht een paar seconden en sluit hem opnieuw aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie niet verdwijnt.
	De kookplaat is niet juist aangesloten.	Sluit de kookplaat af van het elektriciteitsnet. Bekijk het aansluitplan en sluit hem weer opnieuw op de juiste manier aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie niet verdwijnt.
De aanwijzing van de functie Powerboost van een kookzone knippert.	De kookzone heeft te lang op een hoog vermogen en ononderbroken gewerkt.	De automatische tijdlimiet wordt geactiveerd. de knop naar de stand 0 draaien. De plaat opnieuw inschakelen.

Normale geluiden bij gebruik van het apparaat

Laag brommen, zoals bij een transformator

De technologie van de inductieverhitting is gebaseerd op het vibratievermogen van bepaalde metalen stoffen, dat optreedt zodra ze worden onderworpen aan hoogfrequente golven. Onder bepaalde omstandigheden kunnen deze vibraties in geringe mate geluiden veroorzaken, zoals bijv. de volgende:

Dit treedt op wanneer wordt gekookt met een hoog vermogensniveau. De oorzaak hiervan is de hoeveelheid energie die van de kookplaat op het kooktoestel wordt overgedragen. Dit geluid verdwijnt of wordt zwakker zodra het vermogensniveau wordt teruggebracht.

Zacht fluiten

Dit treedt op bij leeg kookgerei. Dit geluid verdwijnt zodra er water of levensmiddelen in het kookgerei worden gedaan.

Pruttelen

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit lagen van verschillend materiaal bestaat. Het wordt veroorzaakt door vibraties bij de verbindingsvlakken van de verschillende materiaallagen. Dit ligt dan ook aan het kookgerei. Het geluid kan al naar gelang de hoeveelheid en de aard van de betreffende levensmiddelen veranderen.

Hoge fluittonen

Deze geluiden treden hoofdzakelijk op bij kookgerei dat uit verschillende materiaallagen bestaat, zodra deze bij een maximaal verwarmingsvermogen en tegelijkertijd op twee aangrenzende kookzones in gebruik worden genomen. Dit fluiten verdwijnt of wordt zwakker wanneer het vermogen wordt teruggebracht.

Geluid van de ventilator

De elektronica kan alleen op de juiste manier worden gebruikt wanneer deze bij een gecontroleerde temperatuur functioneert. Daarom is de kookplaat uitgerust met een ventilator die afhankelijk van de herkende temperatuur op verschillende vermogensniveaus draait. De ventilator kan ook nog nalopen nadat de kookplaat uitgeschakeld is, wanneer de herkende temperatuur nog steeds te hoog is.

De beschreven geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie, ze duiden niet op een effect.

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met deze nummers vindt u op de achterzijde van het identificatiebewijs van het apparaat.

Acrylamide in levensmiddelen

Hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is, wordt momenteel door specialisten onderzocht. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten, hebben we voor u de volgende informatie verzameld.

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die tijdens de bereiding sterk worden verhit, zoals bijv. chips van aardappelen, patates frites, toast, broodjes, brood en fijne bakwaren van zandtaartdeeg (biscuitjes, taaitaai, speculaas).

Tip voor een acrylamide-arme bereiding

Algemeen	Voor het braden en frituren aardappels gebruiken die zo vers mogelijk zijn. Ze mogen geen spruiten hebben. Aardappels niet bewaren onder de temperatuur van 8 °C. De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. Zo kort mogelijke braad- en frituurtijden aanhouden. Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Frituren	Het vet mag niet heter zijn dan 175 °C. Controleer de temperatuur met een externe vetthermometer. De verhouding van de te frituren ingrediënten tot het vet dient 1:10 tot max. 1:15 te zijn, bijv. 100 g patates frites op 1,5 l olie. Verse aardappels voor het frituren een uur in het water laten staan.
Braden in de pan	Gebakken aardappels maken van gekookte aardappels. Bij ongekookte aardappels margarine in plaats van olie gebruiken. Een oppervlaktethermometer (bijv. Bst.nr.0900.0519 van de firma testo) is nuttig om de oppervlaktetemperatuur in de pan te meten. Wij raden u aan de braadpan met kookstand 9 op te warmen. Is de pan op een temperatuur van 150 °C gekomen, schakel dan terug naar de gewenste doorkookstand.

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	45
Prima del montaggio	45
Norme di sicurezza	45
Cause dei danni	48
Conoscere l'apparecchio	50
Pannello comandi	50
Zone di cottura	51
Indicatore del calore residuo	51
Cottura con induzione	51
Cosa significa cottura con induzione?	51
Stoviglie appropriate	52
Cucinare	53
Regolazione	53
Tabella	53
Consigli per risparmiare energia	54
Funzione Powerboost	55
Limitazione dell'utilizzo della funzione Powerboost	55
Come attivare la funzione	56
Come disattivarla	56
Limitazione tempo automatica	56
Cura e manutenzione	57
Manutenzione	57
Pulizia delle superfici in vetroceramica	57
Pulizia della cornice del piano di cottura	58
Comportamento in caso di anomalia	58
Rumori normali prodotti dall'apparecchio	60

Indice

Imballaggio e apparecchio dismesso	61
Servizio di assistenza tecnica	61
Acrilamide negli alimenti	62

Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Soltanto in questo modo sarà possibile utilizzare il piano di cottura in modo corretto e in condizioni di sicurezza.

Conservare con cura le istruzioni di montaggio e le istruzioni per l'uso, nonché la scheda dell'apparecchio. Se si cede l'apparecchio, è necessario consegnare anche questi documenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare con cura l'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. Non mettere in funzione l'apparecchio qualora si sia rilevato un danno di trasporto.

Allacciamenti elettrici

Prima di procedere alla prima messa in funzione dell'apparecchio, accertarsi che l'allacciamento domestico sia collegato a massa e soddisfi tutti i requisiti posti dalle direttive vigenti in materia di sicurezza. L'installazione e l'allacciamento dell'apparecchio devono essere effettuati da parte di un tecnico autorizzato.

Nel caso in cui l'apparecchio venga messo in funzione senza allacciamento corretto può sussistere pericolo di morte o di gravi lesioni fisiche.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo non appropriato o di collegamenti elettrici inadatti.

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato.

Il piano di cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di pietanze.

Cucinare e riscaldare alimenti

Cucinando piatti o alimenti liquidi come minestre, salse o bibite, è possibile che questi alimenti si scaldino troppo velocemente, senza che chi cucina se ne accorga, e fuoriescano dal recipiente. Si consiglia, pertanto, di realizzare un riscaldamento leggero, selezionando un livello di potenza adatto e mescolando gli alimenti prima e durante il riscaldamento.

Olio e grasso bollenti

L'olio o il grasso bollenti si incendiano rapidamente. Pericolo di incendio!
Quando si fa scaldare dell'olio o del grasso, è necessario rimanere nelle immediate vicinanze. Se l'olio si incendia, non usare mai acqua per spegnerlo.
Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio.
Disattivare la zona di cottura.
Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

Zone di cottura surriscaldate

Non toccare le zone di cottura che si sono surriscaldate. Pericolo di scottature!
Tenere i bambini a distanza di sicurezza. L'indicatore del calore residuo avverte se le zone di cottura sono surriscaldate.

Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo di incendio!

Se al di sotto del piano di cottura si trova un cassetto, si raccomanda di non conservarvi oggetti infiammabili né bombolette spray. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai venire a contatto con le zone di cottura calde. L'isolamento del cavo e il piano di cottura possono subire danni.

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura può generare pressione prodotta dal vapore. A causa di tale pressione, la pentola potrebbe improvvisamente saltare in aria. Pericolo di lesioni!
La zona di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre asciutti.

Crepe nel materiale in vetroceramica

In caso di fessure, crepe o fenditure del vetroceramica, sussiste il pericolo di scosse elettriche! Spegnerne immediatamente l'apparecchio. Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola. Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.

La zona di cottura si surriscalda, il display non funziona

Se la zona di cottura si surriscalda ma il display non funziona, disattivare la zona di cottura. Pericolo di scottature! Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.

Non posare oggetti in metallo sul campo a induzione

Non lasciare sul piano di cottura coperchi o altri oggetti metallici di grandi dimensioni. In caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, questi oggetti potrebbero surriscaldarsi rapidamente e causare ustioni.

Ventola di raffreddamento

Al di sotto del piano di cottura si trova la ventola di raffreddamento. Attenzione! Se il piano di cottura si trova sopra un cassetto, quest'ultimo non deve contenere carta od oggetti di piccole dimensioni, in quanto questi possono essere aspirati con il conseguente danneggiamento della ventola o del sistema di raffreddamento. Nel cassetto o in prossimità del piano di cottura non devono trovarsi pellicole in alluminio né altri materiali infiammabili (per esempio spray). Pericolo di esplosione! Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola deve esserci una distanza non inferiore a 2 cm.

Riparazioni non conformi

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche! Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito da parte del servizio assistenza clienti.

Cavo di allacciamento

Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, dev'essere realizzata dal Servizio Tecnico.



Attenzione! Questo apparecchio è conforme alla direttiva in materia di sicurezza e di compatibilità elettromagnetica.

Tuttavia, le persone portatrici di **pacemaker** devono mantenersi a distanza dall'apparecchio. Non è infatti possibile garantire che ogni pacemaker presente sul mercato sia effettivamente conforme alla normativa valida in materia di sicurezza e di compatibilità elettromagnetica e che non possano manifestarsi interferenze in grado di compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio medesimo. Anche altri apparecchi, per esempio i dispositivi per l'udito, potrebbero essere soggetti ad anomalie.

Cause dei danni

Fondi di pentole e padelle

I fondi ruvidi delle pentole e delle padelle graffiano il materiale in vetroceramica. Controllare le stoviglie.

È molto importante che il recipiente che si trova su una zona attiva contenga liquido o altri alimenti al suo interno. Il piano cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza, ma un recipiente vuoto può riscaldarsi in pochissimo tempo, tanto da non consentire alla funzione di "Scollegamento automatico" di reagire, e può così raggiungere una temperatura molto elevata. Il fondo del recipiente potrebbe addirittura fondersi e danneggiare il vetro del piano cottura. In questo caso, non toccare il recipiente, spegnere il piano cottura e, se una volta raffreddato il piano cottura non dovesse funzionare, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica".

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice.

Potrebbero derivarne dei danni.

Sale, zucchero e sabbia

Il sale, lo zucchero e la sabbia graffiano il materiale in vetroceramica. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e acuminati

Gli oggetti duri e acuminati che cadono accidentalmente sul piano di cottura possono causare danni.

Non riporre questi oggetti sul piano di cottura.

Fuoriuscita di alimenti

Lo zucchero e gli alimenti a elevato contenuto di zucchero danneggiano il piano di cottura. Gli alimenti fuoriusciti devono essere eliminati immediatamente con un raschietto per vetro.

Attenzione! Il raschietto per vetro ha una lama affilata.

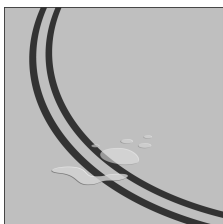
Pellicole e materiali plastici

Se appoggiati sulle zone di cottura calde, le pellicole in alluminio e i contenitori in materiale plastico fondono.

La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

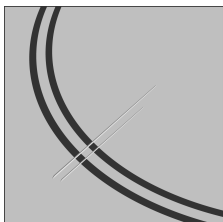
Esempi di possibili danni

I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



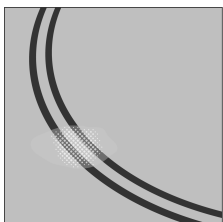
Formazione di residui gelatinosi

per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



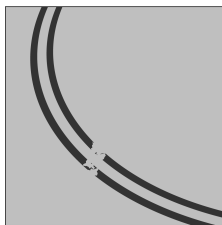
Graffi

dovuti ai granelli di sale, zucchero o sabbia oppure ai fondi di pentola ruvidi.



Colorazioni metalliche

per effetto dell'usura delle pentole o in seguito all'uso di detergenti inappropriati.



Decorazione smerigliata

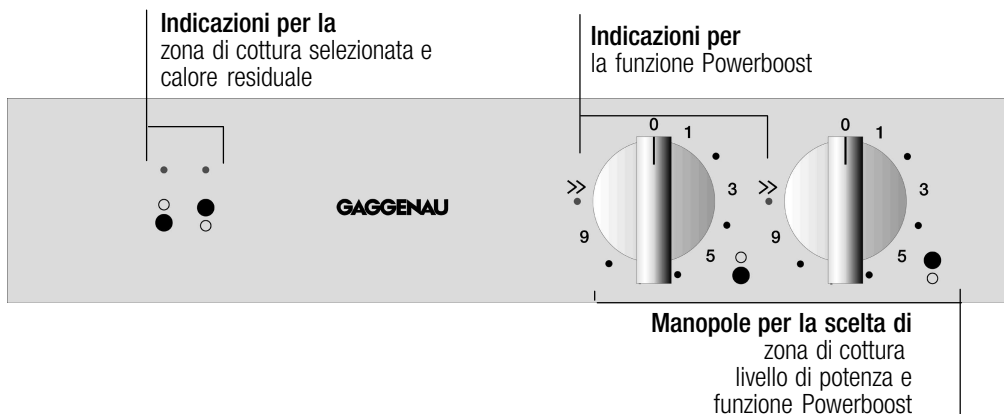
in seguito all'uso di detergenti non appropriati.

Questi danni sono causati dall'uso scorretto dell'apparecchio e non sono pertanto coperti dalla garanzia poiché non si tratta di problemi tecnici dell'apparecchio.

Conoscere l'apparecchio

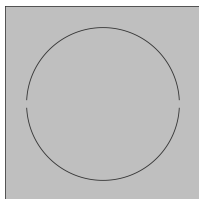
In questo capitolo vengono descritti i piani di cottura, le zone di cottura e i display. Essi si differenziano a seconda del tipo di apparecchio in questione.

Pannello comandi



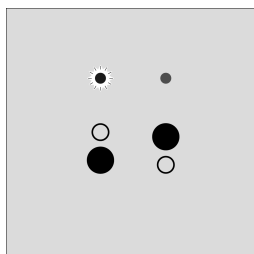
Zone di cottura

Zona cottura semplice



Selezionare la zona di cottura appropriata.
La zona di cottura deve avere le medesime dimensioni della pentola usata.
Per la cottura sui piani a induzione, si consiglia di utilizzare esclusivamente pentole ferromagnetiche (cfr. "Stoviglie appropriate")

Indicatore del calore residuo



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

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

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

Cottura con induzione

Cosa significa cottura con induzione?

La cottura con induzione si basa su un principio completamente differente rispetto alle tradizionali modalità di riscaldamento. Il calore viene prodotto direttamente a livello del fondo della pentola attraverso l'induzione, mentre la zona di cottura resta fredda. Rispetto agli altri metodi di cottura, esistono in questo caso numerosi vantaggi:

Risparmio di tempo durante la cottura e per arrostiture

Poiché a essere riscaldato non è il campo in vetro ceramica bensì direttamente la pentola, non si verifica alcuna perdita di calore e l'efficienza è superiore rispetto a quella offerta dei metodi tradizionali.

Risparmio di corrente

Alimentazione di calore controllata e sicurezza maggiore

Facilità di manutenzione

Stoviglie appropriate

È dimostrato che durante la cottura con induzione viene consumata una quantità di corrente inferiore rispetto a quella degli altri metodi di cottura.

Il piano di cottura produce o interrompe l'alimentazione di calore immediatamente dopo l'uso del sistema di comando. Quando si toglie la pentola dalla zona di cottura, il riscaldamento viene interrotto anche nel caso in cui la zona di cottura non sia stata disattivata. I panni o gli altri materiali infiammabili che vengano dimenticati accidentalmente sul piano di cottura non bruciano, neppure nel caso in cui la zona di cottura sia attivata. Terminata la cottura, sulla zona di cottura si percepisce soltanto più il calore residuo generato dalla pentola.

Poiché il campo in vetroceramica non viene riscaldato, i residui di cibo non possono bruciare. Per effettuare la pulizia non è necessario attendere che il piano di cottura si sia raffreddato. Questo offre il massimo del comfort e della pulizia.

Scegliere sempre una pentola di dimensioni adatte alla quantità di cibo che si intende cucinare. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo d'energia.

Per la cottura a induzione sono ideali le stoviglie magnetizzabili (ferromagnetiche). Possono essere realizzate in acciaio, ghisa o in acciaio legato speciale per l'induzione (acciaio al cromo). Non utilizzare mai le stoviglie tradizionali acciaio legato, vetro, ceramica, rame o alluminio. Servendosi di un magnete, è possibile verificare con facilità se le stoviglie sono adatte, cioè magnetizzabili.

Assenza di recipiente.

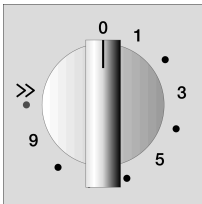
Se non si poggia il recipiente sulla zona cottura selezionata, o se il recipiente non è del materiale o delle dimensioni adeguate, la spia della zona cottura lampeggerà. Non appena si poggia il recipiente adeguato, la spia cessa di lampeggiare.

Se trascorrono più di novanta secondi prima di collocare un recipiente adeguato, la zona cottura si spegne automaticamente.

Cucinare

Il presente capitolo spiega come impostare le zone di cottura. La tabella indica i gradi e i tempi di cottura ideali per le diverse ricette. I consigli forniti consentono di risparmiare energia.

Regolazione



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

0 = zona di cottura disattivata

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima

Tabella

La tabella riportata di seguito fornisce alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso, nonché dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Fondere				
Cioccolata, glassa, burro, miele	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 confezione	-	1-2	-
Riscaldare				
Verdure in barattolo	400 g-800 g	1-4 min.	1-2	3-6 min.
Brodo	500 ml-1 l	2-4 min.	7-8	2-4 min.
Zuppa	500 ml-1 l	1-4 min.	2-3	2-4 min.
Latte	200 ml-400 ml	1-4 min.	1-2	2-4 min.
Riscaldare e mantenere al caldo				
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g-800 g	1-3 min.	1-2	
Latte	500 ml-1 l	2-4 min.	1-2	
Scongellare e riscaldare				
Spinaci surgelati	300 g-600 g	3-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	3-5 min.	2-3	20-30 min.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Stufare				
Canederli, gnocchi (1-2 l d'acqua)	4-8 porzioni	6-12 min.	4 -5*	20-30 min.
Pesce	300 g-600 g	3-8 min.	4 -5*	10-15 min.
Cuocere				
Riso (con doppia quantità d'acqua)	125 g-250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Riso al latte (500ml-1l di latte)	125 g-250 g	3-6 min.	1-3	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	3-7 min.	4-5	25-35 min.
Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	3-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g-1 kg	3-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 l d'acqua)	200 g-500 g	6-12 min.	6-7*	6-10 min.
Brasare				
Involtini	4 porzioni	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Stufato	1 kg	4-8 min.	4-5	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-11 min.	4-5	50-60 min.
Friggere				
Frittata (schiacciata)		1-4 min.	6-7	friggere gradualmente
Cotoletta, impanata	1-2 porzioni	1-4 min.	6-7	6-10 min.
Bistecca	2-3 porzioni	1-4 min.	7-8	8-12 min.
Bastoncini di pesce	10 porzioni	1-4 min.	6-7	8-12 min.
Friggere (in 1-2 l di olio)				
Prodotti surgelati	200 g per ogni ripieno	8-15 min.	8-9	friggere gradualmente
Altro	400 g per ogni ripieno	8-15 min.	4-5	friggere gradualmente

* Cottura senza coperchio

Consigli per risparmiare energia

Dimensioni appropriate per le pentole

Utilizzare pentole e tegami con fondo piano e spesso. Se il fondo non è piano, i tempi di cottura aumentano.

Per ogni zona di cottura è necessario usare pentole dalle dimensioni appropriate. Il diametro dei fondi delle pentole e dei tegami deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura in questione.

Attenzione: I costruttori delle stoviglie indicano spesso il diametro superiore della pentola, il quale è di solito maggiore rispetto al diametro del fondo della pentola.

Per piccole quantità di cibo, si consiglia di utilizzare pentole di piccole dimensioni. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo d'energia.

Coprire con un coperchio

Coprire sempre le pentole con un coperchio adatto. Se si cucina senza utilizzare il coperchio, si necessita di una quantità di energia quattro volte superiore a quella necessaria per la cottura con coperchio.

Cuocere con poca acqua

Si consiglia di cuocere con poca acqua. In questo modo si risparmia energia. Inoltre, le verdure conservano il proprio contenuto di vitamine e minerali.

Ridurre il grado di cottura

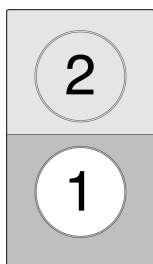
Al momento opportuno passare a un grado di cottura più basso.

Funzione Powerboost

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

La funzione Powerboost aumenta temporaneamente la potenza del livello massimo.

Limitazione dell'utilizzo della funzione Powerboost



Tutte le zone cottura sono dotate di questa funzione. La funzione Powerboost è disponibile a condizione che l'altra zona cottura non sia in funzione. (Vedere figura)

Esempio: se si desidera utilizzare questa funzione per la zona di cottura 1, è necessario che la zona di cottura 2 (dietro la zona di cottura 1) sia disattivata. Lo stesso principio vale anche per il contrario.

Come attivare la funzione

Realizzare i seguenti passi:

1. Girare la manopola della zona di cottura desiderata fino alla posizione >>.
2. Dopo averla situata in questa posizione, rilasciare la manopola che tornerà alla posizione 9. La luce spia si illumina. La funzione è stata attivata.

Come disattivarla

Realizzare i seguenti passi:

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



In alcuni casi la funzione Powerboost si disattiva automaticamente al fine di proteggere i componenti elettronici del piano di cottura da eventuali danni.

Limitazione tempo automatica

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

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

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

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

Cura e manutenzione

Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Manutenzione

Per la cura del piano di cottura si consiglia l'impiego di un detergente e di un agente protettivo adatti al vetroceramica. Tali prodotti ricoprono la superficie di cottura con una pellicola lucente e resistente allo sporco. In questo modo il piano di cottura rimarrà a lungo in buone condizioni e sarà più facile pulirlo.

Pulizia delle superfici in vetroceramica

Detergente

Pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo, evitando che i residui di cottura si induriscano.

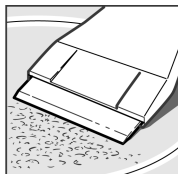
Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

Le macchie d'acqua possono essere eliminate usando limone o aceto.

Detergenti non appropriati

Non utilizzare mai i seguenti prodotti: spugne ruvide, abrasivi o detergenti aggressivi, quali spray per il forno e smacchiatori.

Raschietto per vetro



In caso di forte imbrattamento, si consiglia di utilizzare un raschietto per vetro.

Togliere la sicura al raschietto per vetro. Per pulire la superficie in vetroceramica, si raccomanda di utilizzare solo la lama. L'involucro potrebbe graffiare la superficie in vetroceramica.



La lama è molto affilata. Pericolo di lesioni! Rimettere la sicura alla lama dopo ogni utilizzo.

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica

Eliminare i residui di cibo e di grasso servendosi del raschietto per vetro.

Pulire la superficie tiepida con detergente e carta da cucina. Se la superficie di cottura è ancora troppo calda, possono comparire delle macchie.

Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

Scolorimenti a iridescenza metallica

Gli scolorimenti sono provocati dall'uso di detergenti non appropriati o dallo sfregamento delle pentole stesse e sono difficilmente rimovibili. Utilizzare Stahl-Fix o Sidol. Il nostro servizio di assistenza tecnica elimina questi scolorimenti (a pagamento).

Pannelli comandi

Tenere queste zone sempre pulite e asciutte. La presenza di residui può comprometterne il corretto funzionamento.

Pulizia della cornice del piano di cottura

Utilizzare soltanto soluzione alcalina di lavaggio tiepida.

Non usare prodotti corrosivi o abrasivi. Il raschietto per vetro non è adatto. La cornice del piano di cottura potrebbe venire danneggiata.

Limone e aceto non sono adatti alla pulizia della cornice del piano di cottura, perché potrebbero causare la formazione di zone opache.

Comportamento in caso di anomalia

Le anomalie spesso sono facilmente risolubili. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, si consiglia pertanto di prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Al momento dell'attivazione del piano di cottura scatta il fusibile di rete

Accertarsi che la potenza assorbita da tutti gli apparecchi in funzione non sia superiore al valore massimo del proprio impianto domestico. Controllare che il fusibile scatti anche quando si accende un'altra zona di cottura.

Il piano di cottura si è disattivato

Quando si pone una pentola su una zona di cottura a induzione, il display lampeggia (non vi è più alcuna prestazione)

L'interruttore generale é stato azionato accidentalmente. Attivare nuovamente il piano di cottura. Ripetere l'impostazione.

Controllare che la pentola sia elettromagnetica (eccitata dal magnete). Verificare che il diametro della pentola sia sufficiente.

Qualora la pentola si fosse surriscaldata durante l'utilizzo, farla raffreddare.

Se dopo la disattivazione e riattivazione della zona di cottura il display continua a non illuminarsi, staccare la spina dell'apparecchio dalla rete. Attendere 20 secondi e ricollegarlo alla rete.

Riparazioni

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dal personale specializzato del servizio di assistenza tecnica.



In caso di riparazioni effettuate in modo non corretto, possono insorgere situazioni di pericolo per l'utente.

Avaria	Possibile causa	Consigli/Modi per risolverla
Le indicazioni della funzione Powerboost lampeggiano	Sul piano di cottura si è verificato un errore interno.	Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Attendere alcuni secondi e ricollegarlo alla rete. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.
	Il piano di cottura non é collegato correttamente.	Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Consultare il piano dei collegamenti e ripetere l'allacciamento in modo corretto. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.
L'indicazione della funzione Powerboost di una zona di cottura lampeggia.	La zona cottura ha funzionato per troppo tempo a potenza elevata, ininterrottamente.	Si è attivata la limitazione automatica del tempo. Girare la manopola sulla posizione 0. Collegare nuovamente il piano cottura.

Rumori normali prodotti dall'apparecchio

Un sordo ronzio, come nel caso di un trasformatore

La tecnologia del riscaldamento a induzione si basa sulle proprietà di vibrazione di determinati materiali appena vengono esposti a onde ad alta frequenza. In determinate condizioni, queste vibrazioni possono causare lievi rumori, per esempio:

Questo si manifesta durante la cottura a una maggiore potenza. La causa é la quantità di energia trasmessa dal piano di cottura all'apparecchio di cottura. Questo rumore scompare, o si riduce, non appena si diminuisce il grado di potenza.

Leggero fischio

Questo si manifesta quando si utilizza un apparecchio di cottura vuoto. Questo rumore scompare non appena si aggiungono acqua o alimenti all'apparecchio di cottura.

Crepito

Questo rumore si manifesta nel caso di apparecchi di cottura costituiti da rivestimenti di materiali differenti. Il rumore é causato da vibrazioni a livello delle superfici di collegamento degli strati di materiale e dipende dall'apparecchio di cottura stesso. Può variare a seconda della quantità e del tipo di alimenti.

Fischio intenso

Questo rumore si manifesta nel caso di apparecchi di cottura costituiti da strati di materiali differenti, non appena essi vengano messi in funzione alla massima potenza e, contemporaneamente, su due zone di cotture adiacenti. Questo fischio scompare o si riduce non appena si diminuisce il grado di potenza.

Rumore del ventilatore

Ai fini del funzionamento corretto dell'impianto elettronico, quest'ultimo deve essere in funzione a una temperatura controllata. In tal senso, il piano di cottura é dotato di un ventilatore, il quale funziona con diversi livelli di potenza a seconda della temperatura rilevata. É inoltre possibile il postfunzionamento del ventilatore in seguito alla disattivazione del piano di cottura, quando la temperatura rilevata é eccessiva.

I rumori descritti sono normali e costituiscono parte integrante della tecnologia a induzione, per cui essi non segnalano necessariamente la presenza di difetti.

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE 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.

Servizio di assistenza tecnica

Qualora l'apparecchio necessiti di riparazioni, è possibile rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnico più vicino sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare la sigla del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. La targhetta con i codici necessari si trova sulla scheda dell'apparecchio stesso e sulle istruzioni di montaggio.

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

Consigli per la preparazione di prodotti privi di acrilamide

La nocività dell’acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussioni da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati delle ultime ricerche sono state raccolte le seguenti informazioni.

L’acrilamide si genera principalmente con i prodotto a base di cereali e patate, quali la patatine, le patate arrosto, i toast, i panini, il pane o i prodotti fini di pasta frolla riscaldati (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

Generalità	Per arrostitire e friggere utilizzare possibilmente patate fresche, le quali non devono presentare zone verdi o contaminate. Non conservare le patate a temperature inferiori a 8 °C. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I tempi di cottura arrosto e di frittura devono essere possibilmente brevi. I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Friggere	La temperatura del grasso non deve essere superiore a 175 °C. Controllare la temperatura con un termometro esterno per grassi. Il rapporto prodotto da friggere/grasso deve corrispondere a 1:10 fino a un massimo di 1:15, per esempio 100 g di patatine e 1,5 l di olio. Prima di procedere alla frittura, lasciare le patate fresche nell’acqua per un’ora.
Cottura arrosto nel tegame:	Usare patate cotte. Per le patate crude, usare margarina anziché olio. Ai fini del controllo della temperatura della superficie del tegame, è utile usare un termometro per superfici (per esempio: numero d’ordinazione 0900.0519 della ditta. testo). Si raccomanda di fare prima scaldare il tegame al livello di cottura 9. Quando il tegame raggiunge 150 °C, impostare il livello di cottura desiderato.

Table de matières

Remarques importantes	65
Avant l'encastrement	65
Consignes de sécurité	65
Causes de dommages	68
Apprentissage de l'appareil	70
Le bandeau de commande	70
Les foyers	70
Indicateur de la chaleur résiduelle	71
Cuisson par induction	71
Que signifie cuisson par induction ?	71
Batterie de cuisine appropriée	72
Cuire	73
Réglages	73
Tableau	73
Conseils pour économiser de l'énergie	75
Fonction Powerboost	76
Restrictions pour l'utilisation de la fonction Powerboost	76
Activation de la fonction powerboost	76
Désactivation de la fonction powerboost	77
Limitation automatique du temps	77
Entretien et nettoyage	77
Entretien	77
Nettoyage de la vitrocéramique	78
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	79
Procédure après un dérangement	79
Bruits de fonctionnement normaux de l'appareil ...	80

Table de matières

Emballage et appareil usagé	82
Service après-vente	82
L'acrylamide dans certains aliments	83

Remarques importantes

Veillez lire attentivement cette notice

d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Inspectez minutieusement votre appareil après l'avoir déballé. Ne mettez pas l'appareil en service si vous avez constaté une avarie due au transport.

Raccordements électriques

Avant la première mise en service de votre appareil, assurez-vous que votre raccordement domestique est mis à la terre et répond à toutes les prescriptions de sécurité en vigueur. L'installation et le raccordement de votre appareil devrait être effectué par un technicien agréé.

Si l'appareil est mis en service sans raccordement correct de la borne de terre ou après un raccordement non réglementaire, ceci peut conduire, bien que dans des conditions très rares, à des blessures graves voire à la mort.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'un emploi non conforme ou de raccordements électriques inappropriés.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

Cuire et réchauffer des aliments

Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides comme des soupes, des sauces ou des boissons, ceux-ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient.

C'est pourquoi il est recommandé de les réchauffer à feu doux en sélectionnant un niveau de chauffe approprié et de remuer avant de les réchauffer et pendant.

Huile et graisse brûlantes

L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !

Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau. Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

Foyers chauds

Ne pas toucher les foyers chauds. Risque de brûlures! Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur de chaleur résiduelle met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. Risques d'incendie !

S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, vous ne devez pas y conserver des objets inflammables ou des bombes aérosol. Risques d'incendie !

Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câble et à la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !

Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.

Mettez immédiatement l'appareil hors tension.

Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après-vente.

Le foyer chauffe, l'affichage ne fonctionne pas

Si un foyer chauffe sans que l'indicateur marche, éteignez le foyer. Risque de brûlures ! Appelez le service après-vente.

Ne posez pas d'objets en métal sur la table à induction

Ne laissez pas sur la plaque des couvercles ou d'autres objets métalliques de grande taille. Si l'appareil était mis en marche par mégarde, ces objets pourraient rapidement être chauffés et occasionner des brûlures.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur se trouve sous la table de cuisson. Attention Si la table de cuisson se situe au-dessus d'un tiroir, celui-ci ne doit pas contenir de petits objets ou du papier car ils pourraient être aspirés et endommager le ventilateur ou compromettre le refroidissement. Ne pas ranger dans le tiroir ou à proximité de la table de cuisson du film alu ni des matières inflammables (p.ex. sprays). Risque d'explosion ! Respecter une distance d'au moins 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations inexpertes

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution ! Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Câble de raccordement

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



Attention Cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un **stimulateur cardiaque** ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Il est très important que le récipient placé dans une zone activée contienne du liquide ou des aliments en son intérieur. Votre table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "Coupure automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. Le fond du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient, éteignez la plaque et si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, veuillez contacter le Service après-vente".

Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.

Des dommages peuvent survenir.

Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Aliments débordés

Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

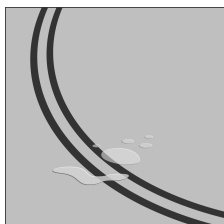
Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.

Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

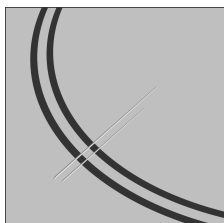
Exemples de dommages possibles

Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



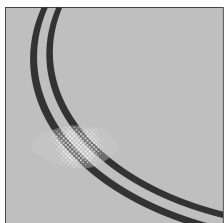
Egratignures

dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



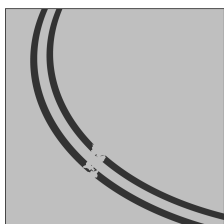
Rayures

dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.



Effets de miroitements métalliques

dus au frottement de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés.



Décor effacé

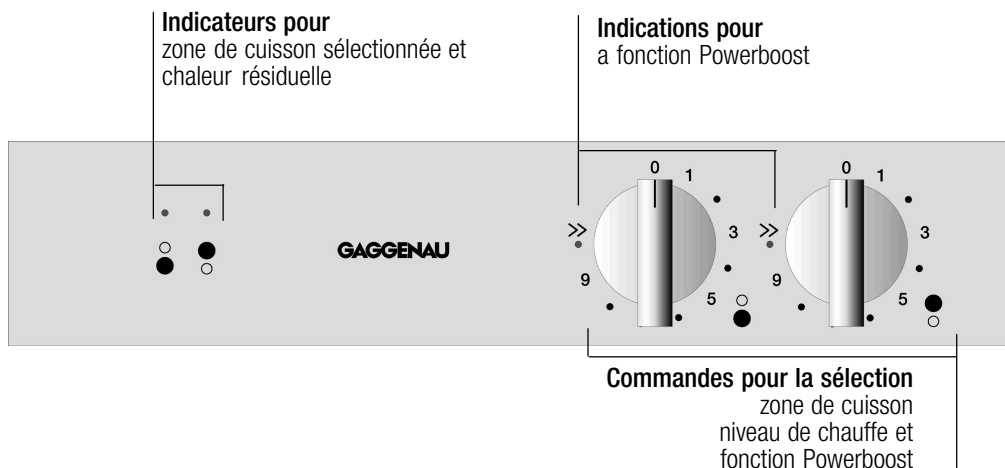
dû à des produits nettoyants inappropriés.

Ces dommages sont provoqués par l'utilisation inadéquate de l'appareil, et ne sont donc pas couverts par la garantie car il ne s'agit pas de problèmes techniques de l'appareil.

Apprentissage de l'appareil

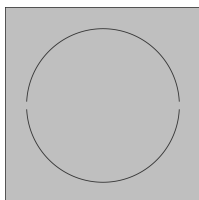
Dans ce chapitre sont décrits les bandeaux de commande, foyers et affichages. Ils sont différents selon le type d'appareil.

Le bandeau de commande



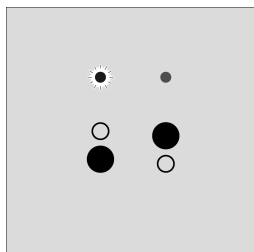
Les foyers

Zone de cuisson simple



Choisir le foyer approprié.
Le foyer doit être aussi grand que le récipient utilisé.
Pour la cuisson sur les foyers à induction, utilisez uniquement des récipients ferromagnétique (cf. «Batterie de cuisine appropriée»)

Indicateur de la chaleur résiduelle



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

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

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

Cuisson par induction

Que signifie cuisson par induction ?

La cuisson par induction est basée sur un principe tout à fait différent que lors du réchauffement traditionnel. La chaleur est produite par induction directement dans le fond du récipient, tandis que le foyer reste froid. Par rapport à d'autres méthodes de cuisson, ce principe offre de nombreux avantages :

Gain de temps lors de la cuisson et le rôtiage

Du fait que ce n'est pas la table vitrocéramique qui est chauffée mais directement le récipient, il n'y a pas de perte de chaleur et l'efficacité est meilleure que lors des méthodes traditionnelles.

Economie d'énergie

Il a été prouvé qu'on consomme moins de courant lors de la cuisson par induction que lors d'autres méthodes de cuisson.

Débit thermique contrôlé et une sécurité accrue

La table de cuisson génère ou coupe le débit thermique immédiatement après la manipulation de la commande. Lorsqu'on retire le récipient du foyer, la chauffe est interrompue, même si on n'éteint pas le foyer. Si on oublie sur la table de cuisson un chiffon ou une autre matière inflammable, cet objet ne brûle pas même si le foyer est allumé. Après la cuisson, seule la chaleur résiduelle émise par le récipient se sent encore sur la plaque céramique.

Entretien facile

Du fait que la table céramique n'est pas chauffée, des restes d'aliment ne peuvent pas s'y incruster. Pour nettoyer la table de cuisson, vous n'avez pas besoin d'attendre son refroidissement. Cela vous offre un maximum de confort et de propreté.

Batterie de cuisine appropriée

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos quantités d'aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Pour la cuisson par induction seuls des récipients magnétisables (ferromagnétiques) sont appropriés. Ils peuvent être en acier, en fonte ou en acier spécial (acier chromée) spécialement conçu pour l'induction. N'utilisez jamais des récipients en acier spécial traditionnel, verre, céramique, cuivre ou aluminium. A l'aide d'un aimant il est facile à vérifier si votre batterie de cuisine est appropriée, c.-à.d. magnétisable.

Absence de récipient.

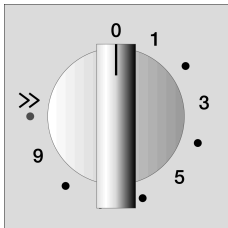
Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou que celui-ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquate, l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. En plaçant le récipient adapté, elle arrêtera de clignoter.

Si vous tardez plus de quatre-vingt-dix seconds à poser un récipient adapté, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Cuire

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats. Les conseils ci-après vous aideront à économiser de l'énergie.

Réglages



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

0 = foyer éteint

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.
Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire fondre				
Chocolat, glaçage, beurre, miel	100 g	-	1-2	-
Gélatine	1 paqu.	-	1-2	-
Réchauffer				
Légumes en conserves	400 g-800 g	1-4 mn.	1-2	3-6 mn.
Bouillon	500 ml-1 l	2-4 mn.	7-8	2-4 mn.
Soupe liée	500 ml-1 l	1-4 mn.	2-3	2-4 mn.
Lait	200 ml-400 ml	1-4 mn.	1-2	2-4 mn.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Réchauffer et maintenir au chaud				
Potée (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	1-3 mn.	1-2	
Lait	500 ml-1 l	2-4 mn.	1-2	
Décongeler et réchauffer				
Épinards surgelés	300 g-600 g	3-5 mn.	2 -3	5-15 mn.
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	3-5 mn.	2 -3	20-30 mn.
Etuver				
Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)	4-8 pièces	6-12 mn.	4-5*	20-30 mn.
Poisson	300 g-600 g	3-8 mn.	4-5*	10-15 mn.
Faire cuire				
Riz (avec double volume d'eau)	125 g-250 g	2-4 mn.	2-3	15-30 mn.
Riz au lait (500ml-1l de lait)	125 g-250 g	3-6 mn.	1-3	25-35 mn.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	3-7 mn.	4-5	25-35 mn.
Pommes de terre à l'Anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	3-7 mn.	4-5	15-25 mn.
Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau	500 g-1 kg	3-5 mn.	2-3	10-20 mn.
Pâtes (1-2 l d'eau)	200 g-500 g	6-12 mn.	6-7*	6-10 mn.
Braiser				
Paupiettes	4 pièces	4-8 mn.	4-5	50-60 mn.
Rôti à braiser	1 kg	4-8 mn.	4-5	60-100 mn.
Goulasch	500 g	4-11 mn.	4-5	50-60 mn.
Poêler				
Crêpe (galette)		1-4 mn.	6-7	cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	1-4 mn.	6-7	6-10 mn.
Steak	2-3 pièces	1-4 mn.	7-8	8-12 mn.
Bâtonnets de poisson	10 pièces	1-4 mn.	6-7	8-12 mn.
Friture (dans 1-2 l d'huile)				
Produits surgelés	200 g par remplissage	8-15 mn.	8-9	faire frire en continu
Divers	400 g par remplissage	8-15 mn.	4-5	faire frire en continu

* Mijoter sans couvercle

Conseils pour économiser de l'énergie

La bonne dimension de casserole

Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez pour chaque foyer la dimension de casserole appropriée. Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.

Important: Les fabricants de vaisselle indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Mettre le couvercle

Couvrez les casseroles et poêles toujours avec un couvercle adapté. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.

Faire cuire avec peu d'eau

Faites cuire avec peu d'eau. Ceci fait économiser de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.

Réduire le réglage

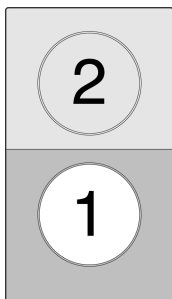
Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.

Fonction Powerboost

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

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

Restrictions pour l'utilisation de la fonction Powerboost



Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

La fonction Powerboost sera disponible si l'autre zone de cuisson n'est pas en train de fonctionner. (Voir figure)

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

Activation de la fonction powerboost

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Tournez la commande de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à la position >>.
2. Une fois placée sur cette position, relâchez la commande et elle revient sur la position 9. La lumière d'indication s'allume. La fonction est alors activée.

Désactivation de la fonction powerboost

Veuillez suivre les étapes suivantes :

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



Dans certaines circonstances la fonction Powerboost se coupe automatiquement, afin de protéger des composants électroniques dans votre table de cuisson d'un endommagement.

Limitation automatique du temps

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

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

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

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

Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur.

Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Il couvre la surface de cuisson d'une pellicule brillante, repoussant les salissures. La table de cuisson garde longtemps son aspect du neuf. Vous vous facilitez le nettoyage.

Nettoyage de la vitrocéramique

Produits nettoyants

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

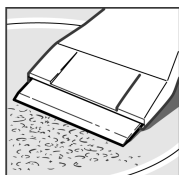
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

Les taches d'eau peuvent être éliminées avec du jus de citron ou du vinaigre.

Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais :
de tampons en paille métallique, d'éponges à dos récurant ou des détergents agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Racloir à verre



Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre.

Enlevez la sécurité du racloir à verre.
Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.
Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.

La lame est très aiguisée. Risque de blessures!
Couvrez la lame après le nettoyage.

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique

Enlevez avec le racloir à verre les résidus d'aliment et les projections de graisse.

Nettoyer la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des taches peuvent survenir si la surface de cuisson est encore trop chaude.
Essuyez la surface avec une éponge humide et ensuite avec un chiffon doux pour la sécher.

Effets de miroitements métalliques

Les décolorations sont dus à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Utilisez du Stahl-fix. Notre service après-vente enlève des décolorations contre remboursement des frais.

Champs de commande

Maintenez toujours cette zone propre et sèche. Des résidus d'aliment et des aliments débordés peuvent compromettre le fonctionnement.

Nettoyage du cadre de la table de cuisson

Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

N'utilisez pas de produits mordants ou récurants ni d'accessoires tranchants. Le racloir à verre est inapproprié. Le cadre de la table de cuisson pourrait être endommagé.

Du jus de citron et du vinaigre sont inappropriés pour nettoyer le cadre de la table de cuisson.

Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

Procédure après un dérangement

Un fusible de votre réseau électrique saute lorsque vous allumez la table de cuisson

Si un dérangement survient, il s'agit souvent de bagatelles que l'on peut résoudre facilement. Avant d'appeler le service après-vente, vous devriez respecter les indications suivantes.

Contrôlez que la consommation de puissance de tous les appareils en marche ne dépasse pas la valeur maximale de votre branchement domestique. Vérifiez si le fusible répond également lors de l'allumage d'un autre foyer.

La table de cuisson s'est éteinte

L'interrupteur principal a été actionné involontairement. Rallumez la table de cuisson. Réglez à nouveau.

Lorsque vous posez un récipient sur un foyer à induction, l'affichage clignote (pas de débit de puissance)

Vérifiez si le récipient est électromagnétique (attiré par l'aimant). Vérifiez si le diamètre du récipient est suffisamment grand.

Laissez refroidir le récipient s'il est devenu trop chaud lors de son utilisation.

Si l'affichage ne s'allume toujours pas après avoir éteint et rallumé le foyer, séparez l'appareil du secteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.

Réparations

Seul un personnel SAV formé est habilité à procéder à des réparations.



Des réparations inexpertes de l'appareil peuvent exposer l'utilisateur à de sérieux risques.

Panne	Possible cause	Conseils/Forme de la résoudre
Les indications de la fonction Powerboost clignotent	Une erreur interne est survenue dans la table de cuisson.	Séparez la table de cuisson du secteur. Attendez quelques secondes et rebranchez-la. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
	La table de cuisson n'est pas correctement raccordée.	Séparez la table de cuisson du secteur. Consultez le plan de raccordement et raccordez-la conformément. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
L'indication de la fonction Powerboost d'une zone de cuisson clignote.	La zone de cuisson a fonctionné trop longtemps sur une puissance élevée et de manière ininterrompue.	La limitation automatique du temps a été activée. Tournez le bouton sur la position 0. Connectez à nouveau la plaque.

Bruits de fonctionnement normaux de l'appareil

La technologie pour le chauffage par induction est basée sur la capacité de vibration de certains matériaux métalliques dès qu'ils sont soumis à des ondes à haute fréquence. Dans certaines conditions, ces vibrations peuvent occasionner un certain degré de légers bruits, tels que:

Ronflement comme en cas de transformateur

Ceci se produit lors de la cuisson à une puissance élevée. La cause est le débit d'énergie que la table de cuisson transfère sur l'ustensile de cuisine. Ce bruit disparaît ou s'atténue dès qu'on réduit la puissance.

Faible sifflement

Ceci se produit lorsque l'ustensile de cuisine est vide. Ce bruit disparaît dès que l'on met de l'eau ou un aliment dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit se produit en cas de récipients constitués de couches de matériaux différents. Le bruit est occasionné par des vibrations aux surfaces d'assemblage des différentes couches de matériau. Le récipient est à l'origine de ce bruit. Il peut changer selon la quantité et la nature de l'aliment à cuire.

Sifflements aigus

Ces bruits se produisent principalement en cas de récipients constitués de couches de matériau différentes dès qu'on les utilise à la puissance de chauffe maximale et en même temps sur deux foyers voisins. Ce sifflement disparaît ou s'atténue dès qu'on réduit la puissance.

Bruit du ventilateur

Pour le fonctionnement correct de l'électronique, celle-ci doit fonctionner à une température contrôlée. A cet effet, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne à des puissances différentes selon la température détectée. Aussi, le ventilateur peut encore continuer à fonctionner après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont un phénomène normal et font partie de la technologie d'induction, ils n'indiquent pas une défectuosité.

Emballage et appareil usagé

Elimination écologique



Déballiez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE 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.

Service après-vente

Numéros de produit E et de fabrication FD

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur le passeport de l'appareil.

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Conseils pour la préparation avec une faible formation d'acrylamide

En général

Utilisez si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne stockez pas les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.

Faites uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.

Réduisez les temps de rôtissage et de friture à un minimum.

Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Fritures

La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C. Contrôlez la température avec un thermomètre externe pour graisse.

Le rapport aliment à frire/graisse devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.

Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frire.

Frire dans la poêle

Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utilisez de la margarine ou lieu d'huile.

Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la Société testo). Notre recommandation: Chauffez la poêle à frire à la position de chauffe 9. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

 (089) 45 90-03

FAX (089) 45 90-23 47

www.gaggenau.com