

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

CI 261

CI 271

CI 481

CI 490

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	6
Tipps zum Energiesparen	6
Kochen mit Induktion	6
Vorteile des Kochens mit Induktion	6
Geeignetes Kochgeschirr	6
Das Gerät kennen lernen	8
Bedienfeld	8
Die Kochstellen	8
Restwärmeanzeige	8
Drehfeld mit abnehmbarem Drehknopf	9
Drehfeld	9
Drehknopf	9
Abnehmen des Drehknopfes	9
Aufbewahrung des Drehknopfes	9
Das Kochfeld programmieren	10
Kochfeld ein- und ausschalten	10
Die Kochstelle einstellen	10
Auswahl der Kochstufe	11
Kochtabelle	11
Frittierfunktion	12
Vorteile des Frittierens	12
Pfannen für die Frittierfunktion	12
Was Sie beachten sollten	12
Die Temperaturstufen	12
So wird die Funktion programmiert	13
Tabelle	14
Kindersicherung	15
Ein- und Ausschalten der zusätzlichen Kindersicherung	15
Garen mit der Schnell-Vorheizfunktion	15
So wird die Funktion programmiert	15
Tipps zum Schnellheizen	15

Powerboost-Funktion	16
Gebrauchseinschränkungen für die Powerboost-Funktion	16
So wird die Funktion aktiviert	16
So wird sie deaktiviert	16
Timer	17
So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus ...	17
Die Zeitschaltuhr	18
Automatische Betriebsdauerbegrenzung	18
Grundeinstellungen	19
Zugang zu den Grundeinstellungen	19
Pflege und Reinigung	20
Kochfeld	20
Kochfeldrahmen	20
Betriebsstörungen beheben	21
Normale Geräusche während des Gebrauchs	22
Kundendienst	22

Sicherheitshinweise

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

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

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

Sicherheitshinweise

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Kochfeld nur zur Zubereitung von Speisen verwenden.

Sichere Bedienung

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

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

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

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

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl und Fett entzünden sich leicht. Brandgefahr!

Die Zubereitung von Speisen mit Öl und Fett ständig überwachen. Falls sich Öl und Fett entzünden, das Feuer niemals mit Wasser löschen. Die Flammen schnell mit einem Deckel oder einem Teller, der das Kochgeschirr bedeckt, ersticken. Kochstelle ausschalten.

Speisen im Wasserbad zubereiten

Im Wasserbad können Speisen in einem Gefäß zubereitet werden, das in einen größeren Topf mit Wasser gestellt wird. Die Speisen werden sanft und gleichmäßig erhitzt und garen durch das heiße Wasser und nicht direkt über die Hitze der Kochstelle. Beim Kochen im Wasserbad sollten Dosen, Glas-behälter oder andere Gefäße nicht direkt auf den Boden des Wassertopfs gestellt werden, um zu vermeiden, dass das Glas des Kochfeldes oder des Gefäßes platzt, da sich die Kochstelle überhitzen kann.

Heißes Kochfeld

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

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

Nasse Topfböden und Kochstellen

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

Sprünge im Kochfeld

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

Die Kochstelle wird heiß, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall auf das Induktionsfeld

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

Kühlgebläse

Dieses Kochfeld ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Beschädigungsgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden, da sie eingesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten. Achtung! Zwischen dem Schubladeninhalt und dem Gebläseeingang sollte ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden.

Unsachgemäße Reparaturen

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

Verbindungskabel

Jeder Eingriff in das Gerät, auch das Austauschen oder Anbringen des Verbindungskabels, muss vom Kundendienst durchgeführt werden. Verbindungskabel elektrischer Geräte dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kabelisolierung und Kochfeld könnten beschädigt werden.

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

Ausschalten des Kochfelds

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

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden können das Kochfeld zerkratzen. Vermeiden Sie das Leerkochen auf den Kochstellen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

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

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker und Sand können das Kochfeld zerkratzen. Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche benutzen.

Harte und spitze Gegenstände

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

Übergelaufene Speisen

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

Ikke egnede rengøringsmidler

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

Kunststoff und Folie

Alufolie und Plastikgefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen.

Umweltschonende Abfallbeseitigung

Gerät auspacken und die Verpackung umwelt-schonend entsorgen.



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

Tipps zum Energiesparen

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

Vorteile des Kochens mit Induktion

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

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

Geeignetes Kochgeschirr

Ferromagnetisches Kochgeschirr

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

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

Spezielle Induktionskochgefäße

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

Prüfen des Kochgeschirrs mit einem Magneten

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

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie niemals Gefäße aus:

- normalem Edelstahl
- Glas
- Keramik
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Böden von Töpfen und Pfannen kann das Kochergebnis beeinflussen. Töpfe und Pfannen aus Material, das die Verteilung von Hitze begünstigt, z.B. Gefäße mit Sandwich-boden aus Edelstahl, verteilen die Hitze gleichmäßig und sparen Zeit und Energie.

Kein Kochgeschirr oder unpassende Größe

Die Kochstellenposition in der Kochstellenanzeige fängt an zu blinken, wenn kein Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, das Kochgeschirr aus ungeeignetem Material besteht oder nicht die passende Größe hat. Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, damit das Blinken aufhört. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch ab.

Leere Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

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

Topferkennung

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

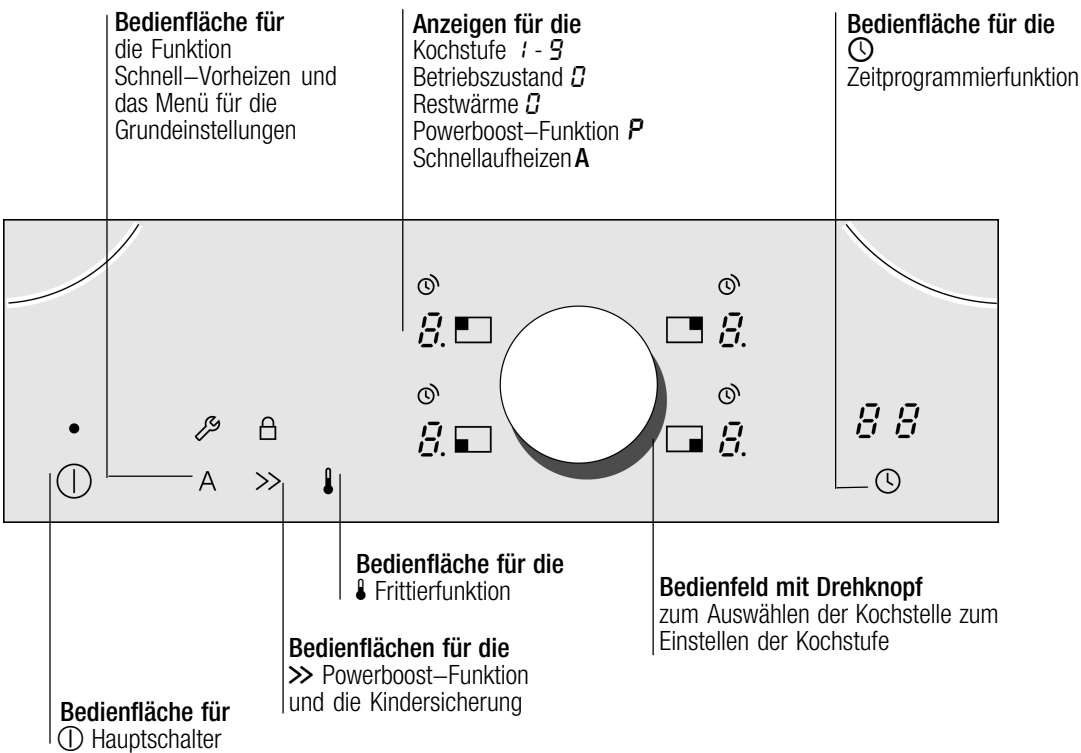
Zwei- oder Dreikreis-Kochzonen

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

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder.

Bedienfeld



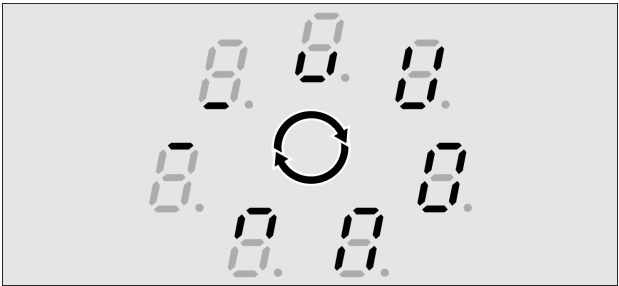
Die Kochstellen

Kochstelle	Ein- und Ausschalten
Einkreiskochstelle	Ein Kochgefäß passender Größe verwenden.
Bratzone	Diese Zone schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgefäß benutzt wird, dessen Boden mit der Größe der äußeren Zone übereinstimmt.
Warmhaltezone	Einschalten: in der Anzeige erscheint Ausschalten: in der Anzeige erscheint

* Die Restwärmeanzeige leuchtet auf.

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

Restwärmeanzeige



Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht. Auch bei ausgeschalteter Kochstelle leuchtet die Anzeige 0 abwechselnd im Kreis, solange die Kochstelle noch warm ist. Bei Entfernen des Kochgeschirrs von der noch eingeschalteten Kochstelle blinken abwechselnd die Anzeige und die gewählte Kochstufe.

Drehfeld mit abnehmbarem Drehknopf

Drehfeld

Das Drehfeld ist das Programmierfeld, auf dem mit dem Drehknopf die Kochstellen und die Kochstufen ausgewählt werden können. Im Bereich des Drehfeldes zentriert sich der Drehknopf automatisch.

Drehknopf

Der Drehknopf ist magnetisch und wird auf das Drehfeld gesetzt. Durch Bewegen des Drehknopfes wird die entsprechende Kochstelle aktiviert. Durch Drehen des Drehknopfes wird die Kochstufe ausgewählt.

Abnehmen des Drehknopfes

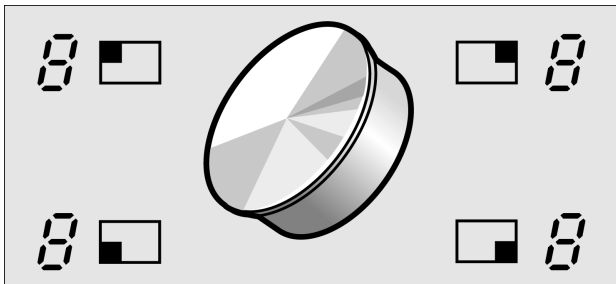
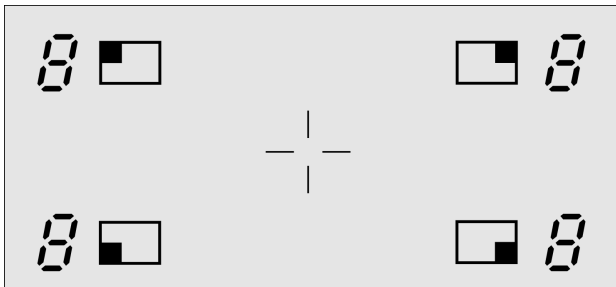
Für eine leichtere Reinigung kann der Drehknopf abgenommen werden. Der Drehknopf kann auch während des Betriebs der Kochstelle entfernt werden. Alle Kochstellen schalten sich nach 3 Sekunden ab.

⚠ Warnung: Wird in diesen 3 Sekunden ein metallischer Gegenstand auf das Drehfeld gesetzt, kann das Kochfeld weiter heizen. Daher das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten.

Aufbewahrung des Drehknopfes

Im Inneren des Drehknopfes befindet sich ein leistungsstarker Magnet. Den Drehknopf nicht in die Nähe von magnetischen Datenträgern, wie Videobändern, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen bringen. Sie könnten beschädigt werden. Auch bei Fernsehapparaten und Bildschirmen können Störungen auftreten.

⚠ Warnung: Bei Personen mit elektronischen Implantaten, wie Schrittmachern, Insulinpumpen. Es ist wahrscheinlich, dass die Implantate durch die Magnetfelder beeinträchtigt werden. Stecken Sie den Drehknopf also niemals in die Taschen Ihrer Kleidung. Der Mindestabstand zu Schrittmachern muss 10 cm betragen.



Das Kochfeld programmieren

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

Kochfeld ein- und ausschalten

Schalten Sie das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein und aus ①.

Einschalten:

Symbol ① drücken. Ein akustisches Signal ertönt, alle Anzeigen leuchten auf.

Ausschalten:

Symbol ① drücken.

Die Anzeige erlischt. Das Kochfeld ist nun ausgeschaltet. Die Anzeige für Restwärme leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise:

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn alle Kochstellen eine bestimmte Zeit lang ausgeschaltet bleiben. Wenn das Kochfeld noch heiß ist, erscheint die Anzeige für Restwärme. Wird die Kochstelle wenige Sekunden nach dem Abschalten wieder eingeschaltet, erscheinen die zuletzt vorgenommenen Einstellungen.

Die Kochstelle einstellen

Die gewünschte Kochstufe mit dem Drehknopf auswählen.

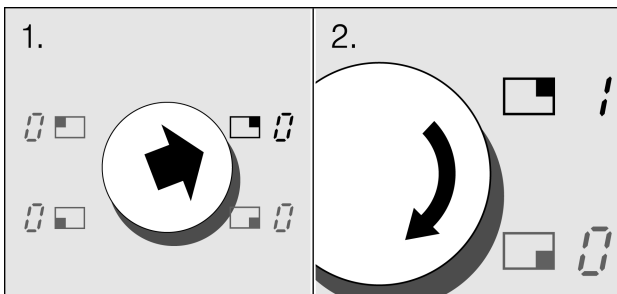
Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Auswahl der Kochstufe

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.



- 1 Die gewünschte Kochstelle auswählen. Dazu den Drehkopf in Richtung der gewünschten Kochstelle bewegen.
- 2 Den Drehkopf drehen, bis in der Anzeige die gewünschte Kochstufe erscheint.
- 3 Ändern der Kochstufe: Die Kochstelle auswählen und mit dem Drehkopf die Kochstufe ändern.

Hinweis:

Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Die Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und den Drehkopf drehen, bis **0** erscheint. Die Kochstelle schaltet sich aus, danach erscheint die Restwärmeanzeige.

Kochtabelle

In der folgenden Tabelle werden einige Beispiele dargestellt. Die Garzeiten richten sich nach Art, Gewicht und Qualität der Speisen. Daher kann es zu Abweichungen kommen.

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

Frittierfunktion

Diese Funktion erlaubt das Frittieren auf den vorderen Kochstellen, indem die Temperatur der Pfanne automatisch reguliert wird.

Vorteile des Frittierens

Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Sie sparen dabei Energie. Öl und Fett werden nicht überhitzt.

Pfannen für die Frittierfunktion

Für die Frittierfunktion stehen speziell geeignete Pfannen zur Verfügung. Nur diese Art von Pfannen verwenden! Mit anderen Pfannen kann die Temperatur nicht reguliert werden. Die Pfannen können überhitzen.

Die Frittierpfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer folgende Teilenummern an:

- GP900001 kleine Frittierpfanne (15 cm Durchmesser)
- GP900002 mittlere Frittierpfanne (18 cm)
- GP900003 große Frittierpfanne (21 cm)

Die Pfannen sind antihafbeschichtet. Sie können Speisen auch mit wenig Fett frittieren.

Was Sie beachten sollten

Niemals Öl, Butter oder Fett unbeaufsichtigt erhitzen. Die Pfanne in die Mitte der Kochstelle setzen. Beachten Sie, dass der Durchmesser des Pfannenbodens passt. Pfanne nicht mit Deckel verwenden. Andernfalls kann die Temperatur nicht automatisch reguliert werden. Sie können ein Spritzschutz-Sieb verwenden, dies beeinträchtigt die automatische Temperaturregulierung nicht. Nur Fette verwenden, die für das Frittieren geeignet sind. Wenn Sie Butter, Margarine, Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, Temperaturstufe **min** wählen.

Die Temperaturstufen

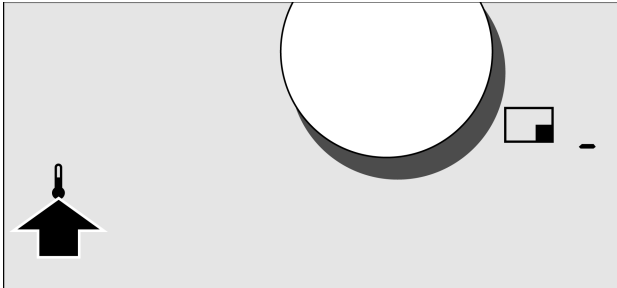
Leistungsstufe	Temperatur	Geeignet für
max ≡.	hoch	z.B. Kartoffelnester, Bratkartoffeln und Steaks, kurz frittiert.
med plus ≡	mittel – hoch	z.B. sanftes Frittieren von Tiefkühlkost, panierten Speisen, Schnitzel, Ragout, Gemüse.
med =	niedrig – mittel	z.B. sanftes Frittieren von Frikadellen, Würstchen, Fisch.
min _	niedrig	z.B. Omelett, Frittieren mit Butter, Olivenöl oder Margarine.

So wird die Funktion programmiert

Wählen Sie die geeignete Temperaturstufe aus der Tabelle.

Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Die gewünschte Kochstelle und Kochstufe auswählen.
- 2 Das Symbol  drücken.
Die Anzeige _ leuchtet in der Anzeige der Kochstelle auf.

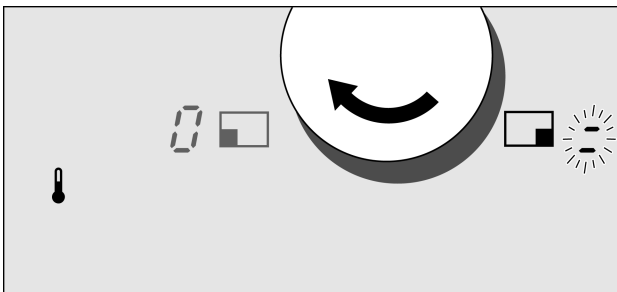


Jeder Anzeige ist eine Temperaturstufe zugeordnet:

- _ Niedrige Temperaturstufe
- = niedrige–mittlere Temperaturstufe
- ≡ mittlere–hohe Temperaturstufe
- ≡. hohe Temperaturstufe

- 3 In den folgenden 5 Sekunden die gewünschte Temperaturstufe mit dem Drehknopf auswählen.
Die Anzeigen _ leuchten auf. Die Frittierfunktion ist aktiviert.

Die Anzeigen _ blinken, bis die Frittiertemperatur erreicht ist. Dann ertönt ein Signal.



- 4 Fett in die Pfanne geben und danach das Gargut hineinlegen. Wie üblich das Gargut wenden, damit es nicht anbrennt.

Wenn das Gericht fertig ist:

Die Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren.
Danach die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Tabelle

Die Tabelle zeigt, welche Temperaturstufe für welche Speisen geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

Die empfohlenen Temperaturstufen richten sich nach einer Pfanne des Systems Gaggenau. Mit einer anderen Art von Pfannen läuft die Frittierfunktion nicht.

		Bratstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton
Fleisch	Kalbsschnitzel, natur oder paniert (1,5 cm dick)	med plus	6–10 Min.
	Filet (Schwein, Rind oder Kalb), medium (2,5 cm dick)	med plus	6–10 Min.
	Kotelett (Schwein oder Lamm) (2 cm dick)	med	10–17 Min.
	Rindersteak rare (3 cm dick)	max	6–8 Min.
	Rindersteak medium oder well done (3 cm dick)	med plus	8–12 Min.
	Lammrücken, medium (1,5 – 2,5 cm dick)	med	10–15 Min.
	Hähnchenbrust (2 cm dick)	med	10–20 Min.
	Bratwurst gebrüht oder roh (Ø 1 – 3 cm)	med	8–20 Min.
	Hamburger / Frikadellen (1 – 3 cm dick)	med	6–30 Min.
	Geschnetzeltes	med plus	7–12 Min.
	Hackfleisch	med plus	6–10 Min.
	Frühstücksspeck / Bacon	min	5–8 Min.
Fisch	Fisch, im Ganzen	med	15–25 Min.
	Fischfilet natur oder paniert	med / med plus	10–20 Min.
	Lachssteak (2,5 cm dick)	med	8–12 Min.
	Thunfischsteak, well done (2,5 cm dick)	med	8–12 Min.
	Scampis, Garnelen	med plus	4–8 Min.
	Jakobsmuscheln	med plus	5–8 Min.
Eierspeise	Pfannkuchen, Crêpes	med plus	fortlaufend braten
	Omeletts	min	fortlaufend braten
	Spiegelei	min/ med plus	2–6 Min.
	Rührei	min	2–4 Min.
	French Toast	med	fortlaufend braten
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6–12 Min.
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	med	15–25 Min.
	Kartoffelpuffer	max	fortlaufend braten
	Rösti	min	30–40 Min.
	glasierte Kartoffeln	med plus	10–15 Min.
Gemüse	Knoblauch / Zwiebeln	min	2–10 Min.
	Zucchini / Auberginen	med	4–12 Min.
	Paprika, grüner Spargel, Karotten	med	4–15 Min.
	Pilze	med plus	10–15 Min.
	glasiertes Gemüse	med plus	6–10 Min.
Tiefkühlprodukte	Fischfilet natur oder paniert (0,5 – 1 cm dick)	med	10–20 Min.
	Pfannengerichte/Pfannengemüse	min	8–15 Min.
	Frühlingsrollen (2 – 3,5 dick)	med	10–30 Min.
Sonstiges	Reis, Nudeln	max	8–15 Min.
	Croutons	med	6–10 Min.
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten *)	min	3–7 Min.

*) In einer kalten Pfanne.

Das Kochfeld kann vor einer ungewollten Benutzung geschützt werden, so dass Kinder die Kochstellen nicht einschalten können.

Ein- und Ausschalten der zusätzlichen Kindersicherung

Das Kochfeld kann in Einzelfällen blockiert werden, zum Beispiel, wenn sich kleine Kinder zu Besuch aufhalten.

Zum Einschalten der Sicherung muss die Funktion **c 2** im Menü der Grundeinstellungen aktiviert werden.

Einschalten

Das Kochfeld einschalten, nach einigen Sekunden leuchtet die Anzeige **⏻** auf. Anschließend das Symbol **>>** drücken und mehr als 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt. Das Kochfeld ist nun blockiert. Nach einiger Zeit erlischt die Anzeige **⏻**.

Ausschalten

Das Kochfeld einschalten, nach einigen Sekunden leuchtet die Anzeige **⏻** auf. Anschließend das Symbol **>>** drücken und mehr als 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis ein akustisches Signal ertönt. Die zusätzliche Kindersicherung ist deaktiviert. Jetzt kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

Vorsicht!

Die Kindersicherung kann versehentlich ein- oder ausgeschaltet werden, z.B. durch: versehentlich verschüttetes Reinigungswasser, übergelaufene Speisen, Gegenstände, die auf dem Symbol **>>** liegen.

Alle Kochstellen verfügen über eine Schnell-Vorheizfunktion. Es wird von Anfang an die gewünschte Leistungsstufe für schonendes Garen eingestellt. Die Kochstelle heizt auf der höchsten Leistungsstufe und schaltet sich automatisch auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück. Die Dauer für das Schnell-Vorheizen hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab.

So wird die Funktion programmiert

- 1 Die gewünschte Kochstufe für schonendes Garen einstellen. Die Kochstufe **9** verfügt nicht über diese Funktion.
- 2 Das Symbol **A** drücken. Das Schnell-Vorheizen wird aktiviert. In der Anzeige leuchten abwechselnd **H** und die zuvor eingestellte Kochstufe auf.

Die Funktion schaltet sich nach einiger Zeit in Abhängigkeit von der ausgewählten Kochstufe ab. An der Kochstelle wird automatisch die Stufe für schonendes Garen eingestellt. In der Anzeige leuchtet jetzt nur die zuvor eingestellte Kochstufe. Die Garzeit kann geändert werden, der Wert erscheint im Anzeigefeld für die Zeitprogrammierungsfunktion.

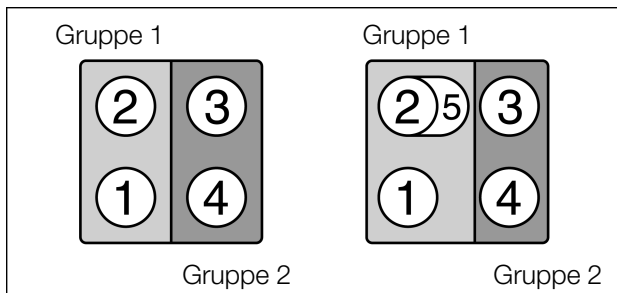
Tipps zum Schnellheizen

- Die Funktion Schnell-Vorheizen kocht die Lebensmittel nicht:
Das Schnell-Vorheizen dient dem schonenden Garen von Speisen, die zur Erhaltung des Nährwertes mit wenig Wasser zubereitet werden. Auf den großen Kochstellen sollten den Speisen nur 3 Tassen Wasser begefügt werden, auf den kleinen Kochstellen etwa 2 Tassen Wasser. Reis mit der doppelten Flüssigkeitsmenge garen. Deckel auf das Kochgefäß legen. Das Schnell-Vorheizen ist nicht für Speisen geeignet, die mit viel Wasser gegart werden (z.B. Pasta).
- Milch oder stark schäumende Lebensmittel können überlaufen. Ein hohes Kochgefäß verwenden.
- Milch kann anbrennen:
Das Kochgefäß vor dem Einfüllen des Gargutes mit kaltem Wasser abspülen.
- Beim Braten kleben die Lebensmittel an der Pfanne fest:
Gargut erst dann in die Pfanne geben, wenn diese ausreichend heiß ist. Wenn das Öl oder die Butter ausreichend heiß sind, Pfanne neigen und so das Fett sammeln. Das Gargut nicht frühzeitig wenden. Fleisch oder Omelett lösen sich nach einiger Zeit von selbst.

Powerboost–Funktion

Mit dieser Funktion werden Ihre Speisen noch schneller erhitzt als mit der Kochstufe **9**. Die Powerboost–Funktion erhöht kurzzeitig die Höchstleistung der ausgewählten Kochstelle.

Gebrauchseinschränkungen für die Powerboost–Funktion



Diese Funktion ist auf allen Kochstellen verfügbar. Die Powerboost–Funktion kann immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle in derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Wenn Sie beispielsweise die Funktion für die Bratzone (2 und 5) aktivieren möchten, muss Kochstelle 1 ausgeschaltet sein, und umgekehrt. Wenn die andere Kochstelle nicht ausgeschaltet ist, blinken in der Anzeige der Kochstelle abwechselnd der Buchstabe **P** und die Kochstufe **9** auf. Anschließend kehrt die Anzeige auf die Kochstufe **9**, die Powerboost–Funktion wurde nicht eingeschaltet. Das Gleiche gilt für die Kochstellen 3 und 4.

So wird die Funktion aktiviert

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Die gewünschte Kochstelle und Kochstufe auswählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
- 2 Das Symbol **>>** drücken. Die Anzeige **P** leuchtet auf. Die Funktion ist nun aktiviert.

So wird sie deaktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1 Die Kochstelle auswählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
- 2 Das Symbol **>>** berühren. Die Anzeige **P** erlischt und es erscheint die Anzeige der Kochstufe **9**. Die Funktion ist nun deaktiviert.

⚠ Warnung: Unter bestimmten Umständen kann sich die Powerboost–Funktion automatisch ausschalten, um die elektronischen Bestandteile im Inneren des Kochfeldes zu schonen.

Timer

Diese Funktion kann auf zwei verschiedene Arten genutzt werden:

- eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- als Küchenwecker

So schalten Sie eine Kochstelle automatisch aus

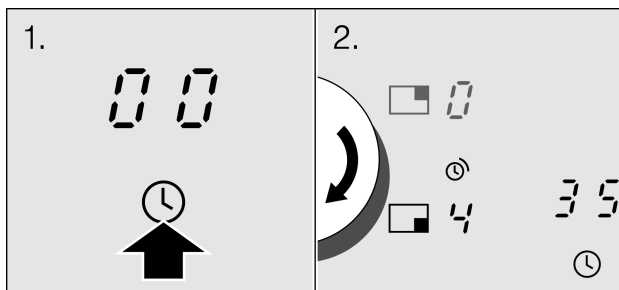
Geben Sie die Heizdauer für die gewünschte Kochstelle ein. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch ab.

So programmieren Sie

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Die gewünschte Kochstelle und Kochstufe auswählen. Das Symbol  drücken, bis die Anzeige  an der gewünschten Kochstelle aufleuchtet. Die Anzeige  leuchtet im Anzeigefeld der Zeitprogrammierungsfunktion auf.
- 2 Die gewünschte Zeit mit dem Drehknopf einstellen.

Nach wenigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen. Auf dem Anzeigefeld erscheint die kürzeste eingestellte Garzeit.



Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochstelle aus. Es ertönt ein Signal. An der Kochstelle blinkt  und auf dem Anzeigefeld der Zeitprogrammierungsfunktion . Durch Drücken des Symbols  schalten sich die Anzeigen aus und das akustische Signal erlischt.

Die Zeiteinstellung ändern

Die gewünschte Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol  drücken. Die Zeiteinstellung mit dem Drehknopf ändern.

Die automatische Abschaltfunktion ausstellen

Die gewünschte Kochstelle auswählen und das Symbol  drücken. Dann den Drehknopf drehen, bis  erscheint. Die Anzeige  erlischt.

Hinweise und Tipps

Wählen Sie eine Kochstelle aus, um die verbleibende Garzeit abzufragen. Es kann eine Heizdauer von bis zu 90 Minuten eingestellt werden. Nach einem Stromausfall ist die Zeitprogrammierungsfunktion nicht mehr aktiv.

Die Zeitschaltuhr

An der Zeitschaltuhr kann eine Zeit von bis zu 90 Minuten eingestellt werden. Das hängt nicht von anderen Einstellungen ab.

So programmieren Sie

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Das Symbol  drücken. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint .
- 2 Die gewünschte Zeit mit dem Drehknopf einstellen.

Nach wenigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion blinkt . Das Symbol  drücken. Die Anzeigen schalten sich aus und das akustische Signal erlischt.

Die Zeiteinstellung ändern

Das Symbol  drücken und die Zeit mit dem Drehknopf einstellen.

Die Zeitschaltuhr abschalten

Das Symbol  drücken und anschließend den Drehknopf drehen, bis in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion  erscheint.

Hinweise und Tipps

Nach einem Stromausfall ist die Zeitschaltuhr nicht mehr aktiv. Die Ausschaltautomatik und die Zeitschaltuhr können zur gleichen Zeit in Betrieb genommen werden.

Automatische

Betriebsdauerbegrenzung

Wenn die Kochstelle über eine längere Zeit in Betrieb ist und keine Änderungen an den Einstellungen vorgenommen wurden, wird die Betriebsdauerbegrenzung aktiviert. Die Kochstelle hört auf zu heizen. In der Anzeige der Kochstelle erscheint die Restwärmanzeige. Wann die automatische Betriebsdauerbegrenzung aktiviert wird, hängt von der gewählten Kochstufe ab (von 1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Das Kochfeld verfügt über bestimmte Grundeinstellungen. Einige dieser Einstellungen können geändert werden.

c1	Abschalten des akustischen Signals Kurzer Signalton, der bestätigt, dass ein Symbol gedrückt wurde, oder langer Signalton, der anzeigt, dass an dem Gerät unsachgemäß hantiert wurde.	0 Die meisten Signaltöne deaktiviert ! Alle Signaltöne aktiviert*
c2	Kindersicherung Mit dieser Funktion ist es möglich, die Kindersicherung zu aktivieren.	0 Aktivierung der Sicherung nicht möglich* ! Aktivierung der Sicherung möglich
c3	Zurück zu den Fehlereinstellungen des Kochfeldes Mit dieser Funktion können die vorgenommenen Einstellungen im Menü der Sonderfunktionen mit dem Bedienknopf d gelöscht werden.	d zurück zu den Fehlereinstellungen
c4	Auswahl der Kochstelle Als Grundeinstellung wird immer die zuletzt programmierte Kochstelle ausgewählt. Das kann geändert werden. Die Kochstelle bleibt nur für 5 Sekunden ausgewählt. Zum Aktivieren und Deaktivieren der Funktion mit dem Bedienknopf ⏏ oder ⏏ auswählen.	⏏ Auswahl aktiviert* ⏏ Auswahl deaktiviert
c5	Power-Management-Funktion Mit dieser Funktion ist es möglich, die Gesamtleistung des Kochfelds zu begrenzen. Dafür gibt es 18 Einstellungsstufen. Zwischenstufen sind mit einem Punkt gekennzeichnet.	! = 1000 W Mindestleistung ! – 9 = von 1500 bis 9000w 9 = 9500 W Höchstleistung

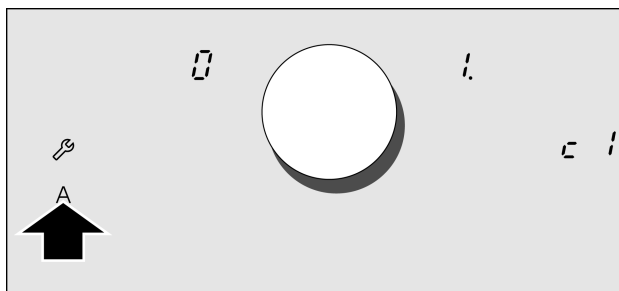
* Grundeinstellungen

Zugang zu den Grundeinstellungen

Gehen Sie folgendermaßen vor:

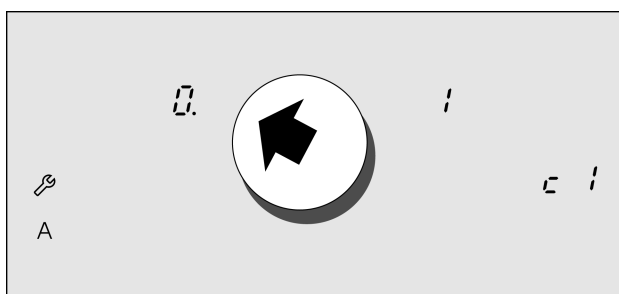
- 1 Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
- 2 In den folgenden 10 Sekunden erscheint die Anzeige **0**. Anschließend das Symbol **A** drücken und mehr als vier Sekunden lang gedrückt halten, bis das zweite Bestätigungssignal ertönt.

Auf dem Anzeigefeld für die Zeitprogrammierungsfunktion erscheinen **c** und **!**.



Auswahl der gewünschten Funktion und Einstellung

- 3 Das Symbol **A** drücken, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.
- 4 Anschließend den gewünschten Wert mit dem Drehknopf auswählen. Den Drehknopf zur gewünschten Einstellung drehen. Der ausgewählte Wert wird mit einem Punkt angezeigt (siehe Abbildung).
- 5 Erneut das Symbol **A** drücken und mehr als 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis ein Bestätigungssignal ertönt. Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.



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

Kochfeld

Reinigung

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

Verwenden Sie niemals:

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

Glasschaber

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glasschaber entfernen.

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

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

⚠ Warnung: Die Klinge ist sehr scharf.

Verletzungsgefahr! Klinge sichern, wenn der Schaber nicht verwendet wird. Klinge sofort auswechseln, wenn Schäden sichtbar werden.

Pflege

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

Drehknopf

Für die Reinigung des Drehknopfes empfiehlt sich lauwarmes Wasser mit ein wenig Seife. Keine scharfen Reinigungsmittel verwenden und nicht scheuern. Den Drehknopf nicht im Geschirrspüler oder in Spüllauge reinigen. Andernfalls könnte er beschädigt werden.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, folgende Hinweise beachten:

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

Betriebsstörungen beheben

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

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät laut Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
<i>E</i> + Nummer/ <i>d</i> + Nummer/ <i>e</i> + Nummer/	Störung im elektronischen System	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.
<i>F0/F9</i>	Es ist ein interner Fehler 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.
<i>H</i>	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
<i>F4</i>	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
<i>UI</i>	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
<i>U2/U3</i>	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfeldes ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.
Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld stellen.		

Normale Geräusche während des Gebrauchs

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

Ein tiefes Summen wie von einem Transformator

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

Ein leises Pfeifen

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

Knistern

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

Einige lautere Pfeiftöne

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

Ventilatorengeräusch

Zur Gewährleistung der Funktionsfähigkeit der Elektronik wird das Kochfeld bei kontrollierter Temperatur betrieben. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das nach jeder über verschiedene Leistungsstufen entdeckten Temperatur in Betrieb geht. Das Kühlgebläse geht auch an, wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, die Temperatur jedoch noch zu hoch ist. Diese beschriebenen Geräusche sind ein normaler Teil der Induktionstechnologie und stellen keine Störung dar.

Kundendienst

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

Inhoudsopgave

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid ..	24
Veiligheidsaanwijzingen	24
Schadeoorzaken	25

Milieubescherming	26
Tips om energie te besparen	26

Inductiekoken	26
Voordelen van het koken door middel van inductie ..	26
Geschikte pannen	26

Vertrouwd raken met het apparaat	28
Het bedieningspaneel	28
Kookzones	28
Restwarmte-indicator	28

Draaipaneel met uitneembare draaiknop	29
Draaipaneel	29
Draaiknop	29
Uitnemen van de draaiknop	29
Bewaren van de draaiknop	29

Programmeren van de kookplaat	30
In- en uitschakelen van de kookplaat	30
Kookzone instellen	30
Kookstand selecteren	31
Tabel	31

Bakfunctie	32
Voordelen bij het bakken	32
Koekenpannen voor de bakfunctie	32
Belangrijke punten	32
De temperatuurniveaus	32
Programmeerwijze	33
Tabel	34

Kinderslot	35
In- en uitschakelen van het kinderslot	35

Koken met de functie snel voorverwarmen	35
Programmeerwijze	35
Tips inzake het snel verwarmen	35

Functie Powerboost	36
Beperkingen van het gebruik van de functie Powerboost	36
Zo wordt deze geactiveerd	36
Zo wordt deze gedeactiveerd	36

Timer-functie	37
Een kookzone automatisch uitschakelen	37
De kookwekker	38

Automatische tijdslimiet	38
---------------------------------------	-----------

Basisinstellingen	39
Toegang tot de basisinstellingen	39

Onderhoud en reiniging	40
Kookplaat	40
Frame van de kookplaat	40

Repareren van storingen	41
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat	42

Technische Dienst	42
--------------------------------	-----------

Raadgevingen en waarschuwingen

inzake veiligheid

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

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

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

Veiligheidsaanwijzingen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel.

Veilig gebruik

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

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

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

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

Oververhitte olie, boter of margarine

Oververhitte olie of boter (margarine) vat gemakkelijk vlam. Brandgevaar! Loop nooit weg tijdens het bereiden van voedsel met olie of boter. Indien de olie of boter vlam vat, blus het vuur dan nooit met water. Smoor de vlammen door de pan snel met een deksel of bord af te dekken.

Bereiden van voedsel au bain-marie

Met au bain-marie wordt voedsel gekookt in een steelpan die op zijn beurt in een grotere, met water gevulde pan wordt gezet. Op die manier wordt het voedsel langzaam maar constant verwarmd door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone. Voorkom bij het koken au bain-marie dat blikken, glazen potten of andere materialen direct op de bodem van de met water gevulde pan rusten, om te voorkomen dat de glasplaat of de pot breken door de verwarming door de kookzone.

Hete kookplaat

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

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

Natte panbodems en kookzones

Indien er vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone komt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling opspringen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar voor elektrische schokken! Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is. Neem contact op met de technische dienst

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

Gevaar voor brandwonden! zet de kookzone uit als de indicator niet werkt. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

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

Onderhoud van de koelventilator

Deze kookplaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Gevaar voor schade! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen kleine voorwerpen of papieren worden bewaard. Als deze in de ventilator terecht komen, kunnen ze de ventilator beschadigen of nadelig zijn voor de koeling. Opgelet! Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de koelventilator dient een minimumafstand van 2 cm gehouden te worden.

Onjuist uitgevoerde reparaties

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

Aansluitkabel

Verrichtingen aan het apparaat, inclusief het vernieuwen of installeren van de aansluitkabel, mogen alleen worden uitgevoerd door de technische dienst. Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de warme kookzones. De kabelisolatie en de kookplaat kunnen beschadigd raken.

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

Kookplaat uitschakelen

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

Schadeoorzaken

Bodem van de pannen

Pannen met ruwe bodems kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken. Zet geen lege pannen op de kookzones. Deze kunnen beschadigd raken.

Hete pannen

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

Zout, suiker en zand

Zout, suiker of zandkorrels kunnen krassen op de kookplaat maken. Gebruik de kookplaat niet als werk- of steunoppervlak.

Harde en puntige voorwerpen

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

Gemorst voedsel

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

Ongeschikte reinigingsmiddelen

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

Plastic en papier

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

Milieuvriendelijke afvalverwijdering

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



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

Tips om energie te besparen

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

Voordelen van het koken door middel van inductie

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

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

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

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

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

Speciale pannen voor inductie

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

Controleer de pannen met een magneet

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

Ongeschikte pannen

Gebruik nooit pannen die gemaakt zijn van:

- normaal edelstaal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

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

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde zone wordt gezet of als de pan niet gemaakt is van geschikt materiaal of niet de geschikte afmeting heeft, gaat de kookstand die op de indicator te zien is knipperen. Door een geschikte pan op de zone te zetten, houdt het knipperen op. Als er langer dan 90 seconden wordt gewacht, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Pandetectie

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

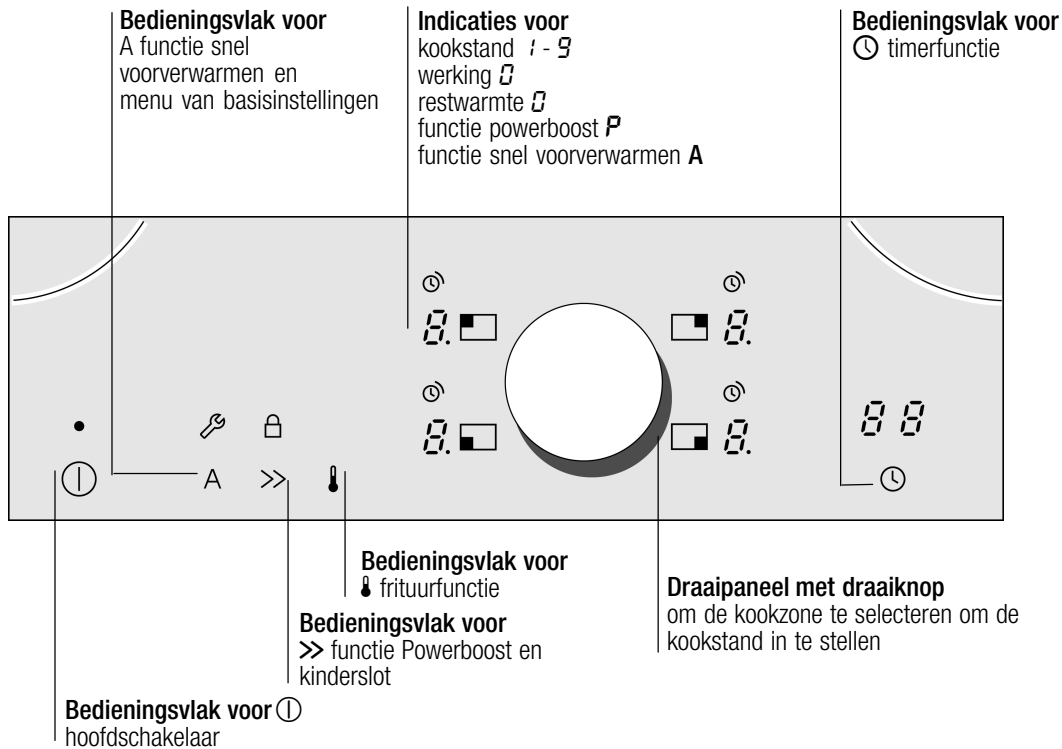
Dubbele of driedubbele kookzone

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

Vertrouwd raken met het apparaat

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.

Het bedieningspaneel



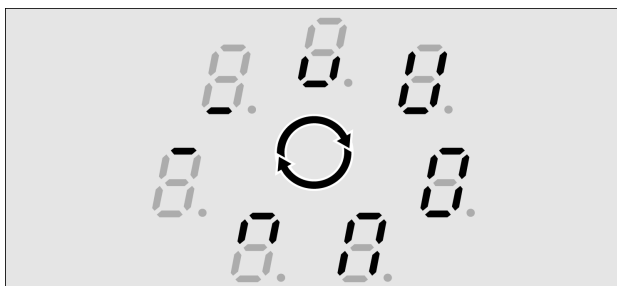
Kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
○ Enkele kookzone	Gebruik een pan met een geschikte afmeting.
⊖ Braadzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde afmeting heeft als de buitenste zone.
□ Zone bordenwarmer resistief	Inschakelen: op de visuele indicator verschijnt 1 Uitschakeling: op de visuele indicator verschijnt 0*

* De restwarmte-indicator gaat branden.

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

Restwarmte-indicator

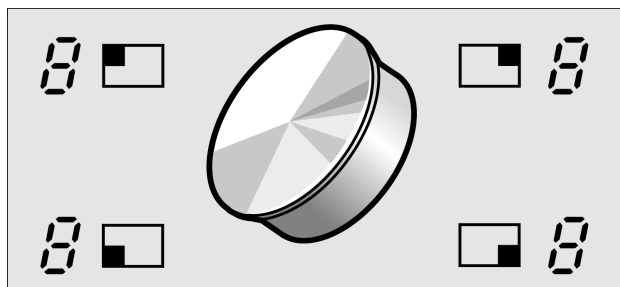
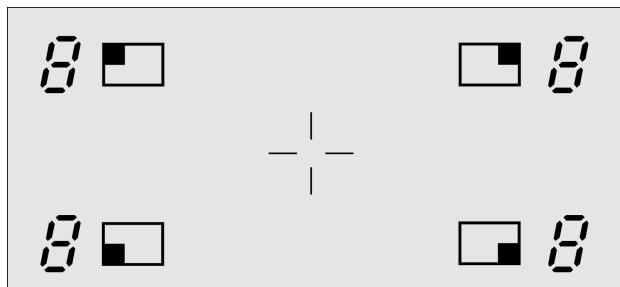


De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator in elke kookzone die aangeeft welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan. Hoewel de plaat uitgeschakeld is, wordt de indicator 0 draaiend weergegeven, deze blijft branden zolang de kookzone warm is. Bij het verwijderen van de pan voordat de kookzone uitgeschakeld is, worden afwisselend de indicator en de geselecteerde kookstand weergegeven.

Draaipaneel met uitneembare draaiknop

Draaipaneel

Het draaipaneel is de programmeerzone waarin met de draaiknop de kookzones en de kookstanden kunnen worden geselecteerd. In de zone van het draaipaneel is de draaiknop automatisch gecentreerd.



Draaiknop

De draaiknop is magnetisch en wordt op het draaipaneel geplaatst. Door de draaiknop te kantelen, wordt de overeenkomstige kookzone geactiveerd. Door de draaiknop te draaien wordt de kookstand geselecteerd.

Uitnemen van de draaiknop

De draaiknop kan worden uitgenomen, zodat hij eenvoudig kan worden schoongemaakt. Bovendien kan de draaiknop worden weggehaald terwijl de kookzone in werking is. Alle kookzones schakelen uit na 3 seconden

⚠ Waarschuwing: Indien gedurende deze 3 seconden een metalen voorwerp geplaatst wordt op het draaipaneel, kan de kookplaat blijven verhitten. Schakel daarom de kookplaat altijd uit met de hoofdschakelaar.

Bewaren van de draaiknop

Binnenin de draaiknop bevindt zich een krachtige magneet. Houd geen magnetische gegevensdragers, zoals videobanden, creditcards en pasjes met magneetstrip in de buurt van de draaiknop. Deze zouden kunnen beschadigen. Bovendien kunnen er zich storingen voordoen in televisies en beeldschermen.

⚠ Waarschuwing: Voor personen met elektronische implantaten, bijvoorbeeld: **pacemakers, insulinepompen.**

Deze implantaten kunnen mogelijk beïnvloed worden door de magnetische velden. Steek de draaiknop daarom nooit in de zakken van uw kleding. De afstand tot de pacemaker moet minimaal 10 cm zijn.

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

In- en uitschakelen van de kookplaat

In- en uitschakelen van de kookplaat met de hoofdschakelaar ①.

Inschakelen:

Druk op het symbool ①. Er klinkt een akoestisch signaal, Alle indicatoren gaan branden.

Uitschakelen:

Druk op het symbool ①. De indicatoren gaan uit. De kookplaat is uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft oplichten tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Indicaties:

De kookplaat gaat automatisch uit als alle kookzones gedurende een vastgestelde periode uitgeschakeld zijn. Indien de kookplaat nog warm is, verschijnt de restwarmte-indicator. Indien de plaat opnieuw ingeschakeld wordt enkele seconden na het uitschakelen, worden de laatst uitgevoerde instellingen weergegeven.

Kookzone instellen

Selecteer de gewenste kookstand met de draaiknop.

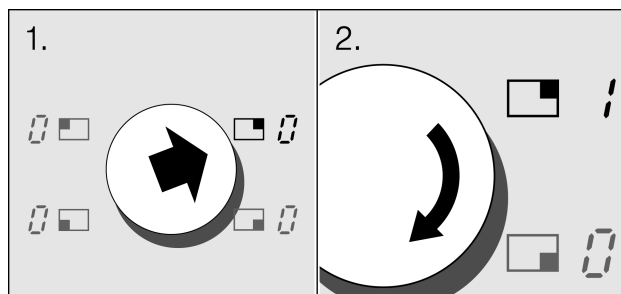
Kookstand 1 = minimumvermogen

Kookstand 9 = maximumvermogen

Elke kookstand beschikt over een tussenliggende instelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

Kookstand selecteren

De plaat moet ingeschakeld zijn.



- 1 De gewenste kookzone selecteren. Hiertoe de draaiknop in de gewenste kookstand draaien.
- 2 Draaiknop draaien tot op de visuele indicator de gewenste kookstand weergegeven wordt.
- 3 Kookstand wijzigen: Selecteer de kookzone en wijzig de kookstand met de draaiknop.

Waarschuwing:

Als er geen pan op de inductiekookzone wordt gezet, gaat de geselecteerde kookstand knipperen. Na een tijdje gaat de kookzone uit.

Kookzone uitschakelen

De kookzone selecteren en de draaiknop draaien tot **0** weergegeven wordt. De kookzone wordt uitgeschakeld en vervolgens verschijnt de restwarmte-indicator.

Tabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden voorgesteld. De bereidingstijden zijn afhankelijk van het type, gewicht en kwaliteit van het voedsel. Daarom bestaan er variaties.

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

Bakfunctie

Met deze functie kan worden gebakken in de voorste kookzones, waarbij de temperatuur van de koekenpan moet worden afgesteld.

Voordelen bij het bakken

De kookzone verwarmt enkel wanneer dit nodig is. Op die manier wordt energie bespaard. De olie en het vet raken niet oververhit.

Koekenpannen voor de bakfunctie

Er zijn koekenpannen die optimaal geschikt zijn voor deze bakfunctie. Gebruik uitsluitend deze koekenpannen. Met andere koekenpannen werkt de regeling niet. De koekenpannen kunnen oververhit raken.

Deze koekenpannen kunnen nadien aangekocht worden, als optionele accessoires, in gespecialiseerde handelszaken of bij onze technische dienst. Duid altijd de referentie aan:

- GP900001 kleine pan (15 cm diameter)
- GP900002 middelgrote pan (18 cm)
- GP900003 grote pan (21 cm)

De koekenpannen hebben een antiaanbaklaag. Het is ook mogelijk om etenswaren te bakken in weinig olie.

Belangrijke punten

Verhit nooit olie of boter zonder toezicht. Zet de koekenpan in het midden van de kookzone. Controleer of de bodem van de koekenpan de juiste diameter heeft. Doe geen deksel op de koekenpan. Doet u dat wel, dan werkt de automatische regeling niet. U kunt wel gebruik maken van een beschermende zeef, zo werkt de automatische regeling wel. Gebruik uitsluitend olie die geschikt is om te bakken. Gebruikt u boter, margarine, olijfolie of reuzel, selecteer dan het temperatuurniveau **min**.

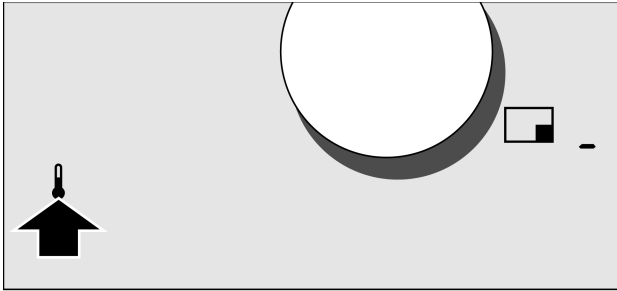
De temperatuurniveaus

Vermogens-stand	Temperatuur	Geschikt voor
max ≡.	hoog	bijv. aardappelkroketjes, gesauteerde aardappelen en weinig doorbakken biefstuk.
med plus ≡	middelhoog-hoog	bijv. "fijne" bakproducten zoals gepaneerde diepvriesproducten, schnitzels, ragout en groente.
med =	laag-middelhoog	bijv. "fijne" bakproducten zoals frikadellen en saucijzen, vis.
min _	laag	bijv. omeletten gebakken in boter, olijfolie of margarine.

Programmeerwijze

Kies uit de tabel het geschikte temperatuurniveau. Plaats de koekenpan op de kookzone. De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Selecteer de gewenste zone en kookstand.
- 2 Druk op symbool . De indicator _ gaat branden op de visuele indicator van de kookzone.



Elke indicator stemt overeen met een temperatuurniveau:
_ laag temperatuurniveau
= temperatuurniveau laag–middelmatig
≡ temperatuurniveau middelmatig–hoog
≡ hoog temperatuurniveau

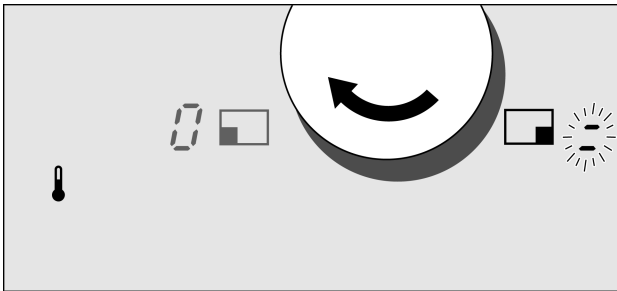
- 3 Selecteer, binnen de volgende 5 seconden, het gewenste temperatuurniveau met de draaiknop. De indicators _ gaan branden. De frituurfunctie is nu geactiveerd.

De indicators _ knipperen tot de frituurtemperatuur bereikt wordt. Dan klinkt een signaal.

- 4 Doe olie in de pan en voeg vervolgens het voedsel toe. Draai, zoals gangbaar is, de etenswaren om, om te voorkomen dat ze verbranden.

Wanneer het gerecht klaar is:

Selecteer de kookzone en druk op symbool . Neem vervolgens de koekenpan weg.



Tabel

De tabel geeft aan welk temperatuurniveau geschikt is voor elk soort voedsel. De bereidingstijd kan variëren, afhankelijk van het soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van het voedsel.

De aanbevolen temperatuurniveaus zijn ingesteld met de koekenpan met Gaggenau-systeem. Met een ander type koekenpan werkt de frituurfunctie niet.

		Temperatuurniveau	Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal
Vlees	Kalfsschnitzel natuur of gepaneerd (1,5 cm dikte)	med plus	6–10 Min
	Filet, medium (varken, rund of kalf, 2,5 cm dikte)	med plus	6–10 Min
	Varkens- of lamskoteletten (2 cm dikte)	med	10–17 Min
	Licht gebakken kalfssteak (3 cm dikte)	max	6– 8 Min
	Kalfssteak medium of doorbakken (3 cm dikte)	med plus	8–12 Min
	Lamslendenstuk middelgroot (1,5 – 2,5 cm dikte)	med	10–15 Min
	Kippenborst (2 cm dikte)	med	10–20 Min
	Rauwe of voorgebakken worstjes (Ø 1 – 3 cm)	med	8–20 Min
	Hamburgers / Gehaktballetjes (1 – 3 cm dikte)	med	6–30 Min
	Ragout	med plus	7–12 Min
	Gehakt	med plus	6–10 Min
	Spek	min	5–8 Min
Vis	Hele vis	med	15–25 Min
	Visfilet, natuur of gepaneerd	med / med plus	10–20 Min
	Zalmfilet (2,5 cm dikte)	med	8–12 Min
	Tonijnfilet, doorbakken (2,5 cm dikte)	med	8–12 Min
	Gamba's, steurgarnalen	med plus	4–8 Min
	Zeevruchten	med plus	5–8 Min
Eiergerechten	Flensjes	med plus	één voor één frituren
	Omeletten	min	één voor één frituren
	Spiegeleieren	min/ med plus	2–6 Min
	Roerei	min	2–4 Min
	Wentelteefjes	med	één voor één frituren
Aardappelen	Lichtbruin gebakken aardappelen bereid met gekookte max aardappelen		6–12 Min
	Lichtbruin gebakken aardappelen bereid met rauwe aardappelen	med	15–25 Min
	Aardappelflensjes	max	één voor één frituren
	Aardappelen in stukjes	min	30–40 Min
	Gesauteerde aardappelen	med plus	10–15 Min
Groenten	Knoflook / Ui	min	2–10 Min
	Courgettes / Aubergines	med	4–12 Min
	Paprika's, Groene asperges, Wortelen	med	4–15 Min
	Paddenstoelen	med plus	10–15 Min
	Gesauteerde groente	med plus	6–10 Min
Diepvriesproducten	Visfilet natuur of gepaneerd (0,5 – 1 cm dikte)	med	10–20 Min
	Gesauteerde gerechten en groenten	min	8–15 Min
	Loempia's (2 – 3,5 dikte)	med	10–30 Min
Overige	Rijst / Tagliatelle	max	8–15 Min
	Croutons	med	6–10 Min
	Amandelen / Walnoten / Pijnboompitten toasten *)	min	3–7 Min

*) In een koude koekenpan

De kookplaat kan worden beveiligd tegen onvrijwillig inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen.

In- en uitschakelen van het kinderslot

De kookplaat kan in bijzondere gevallen worden geblokkeerd, bijvoorbeeld als er kleine kinderen op bezoek zijn.

Om het kinderslot te kunnen inschakelen, moet de functie in het menu **2** van de basisinstellingen geactiveerd worden.

Inschakelen

Schakel de kookplaat in, na enkele seconden gaat de indicator **A** aan. Druk vervolgens op symbool **>>**, gedurende meer dan 4 seconden, tot een akoestisch signaal klinkt. De kookplaat is geblokkeerd. Na het verstrijken van een tijd gaat de indicator **A** uit.

Uitschakelen

Schakel de kookplaat in, na enkele seconden gaat de indicator **A** aan. Druk vervolgens op symbool **>>**, gedurende meer dan 4 seconden, tot een akoestisch signaal klinkt. Het kinderslot wordt uitgeschakeld. Nu kan de kookplaat ingeschakeld worden

Opgelet!

Het kinderslot kan ongewild worden geactiveerd of gedeactiveerd door;
water gemorst tijdens de reiniging,
overgelopen voedsel
aanwezigheid van voorwerpen op het symbool **>>**.

Alle kookzones zijn voorzien van de functie snel voorverwarmen. Vanaf het begin wordt het gewenste vermogensniveau geselecteerd voor het langzaam koken. De kookzone verhit op maximumvermogen en schakelt automatisch in op het vermogensniveau dat vooraf geselecteerd is. De tijdsduur voor het snel voorverwarmen is afhankelijk van het geprogrammeerde vermogensniveau.

Programmeerwijze

- 1 Selecteer de gewenste kookstand voor het langzaam koken. Kookstand **9** beschikt niet over deze functie.
- 2 Tik op symbool **A**. Het snel voorverwarmen wordt geactiveerd. Op de indicatie knipperen afwisselend **A** en de vooraf geselecteerde kookstand.

De functie schakelt uit na een tijd die afhankelijk is van de geselecteerde kookstand. In de kookzone schakelt automatisch de stand voor langzaam koken in. Op de indicator blijft enkel de vooraf geselecteerde kookstand branden. De kooktijd kan gewijzigd worden, de waarde wordt weergegeven op de visuele indicatie van de timerfunctie.

Tips inzake het snel verwarmen

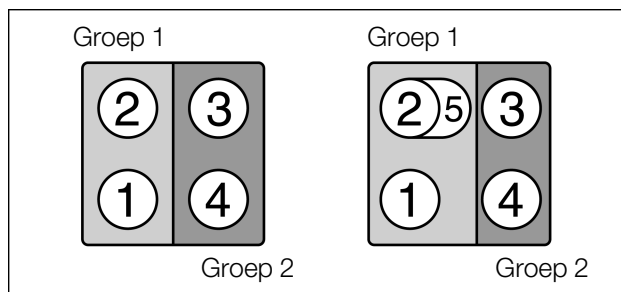
- De functie snel voorverwarmen kookt het voedsel niet:
Het snel voorverwarmen dient om gerechten met weinig water langzaam te koken om de voedingswaarde hiervan te bewaren. Voeg in de grote kookzones aan het voedsel slechts 3 koppen water toe, in de kleine kookzones ca. 2 koppen water. Kook de rijst met dubbele hoeveelheid vloeistof. Dek de kookpan af met een deksel. Het snel voorverwarmen is niet geschikt voor voedsel dat voor het koken veel water nodig heeft (bv. pasta).
- Melk of voedsel dat veel schuim maakt kan overlopen uit de kookpan. Gebruik een hoge kookpan.
- De melk kan aanbranden:
Spoel de pan met koud water voordat deze gevuld wordt.
- Bij het bakken blijft het voedsel aan de pan kleven:
Doe het voedsel in de pan wanneer deze warm genoeg is. Wanneer de olie of de boter warm genoeg is, vormen zich vlekken bij het kantelen van de pan. Het voedsel niet te snel omdraaien. Vlees of aardappelpelomeletten komen na een tijd bijna vanzelf los.

Functie Powerboost

Met deze functie kan de inhoud van een pan sneller worden verwarmd dan op de kookstand **9**. Met deze functie kan het maximale vermogen van de kookzone die in gebruik is worden verhoogd.

Beperkingen van het gebruik van de functie Powerboost

Alle kookzones beschikken over deze functie. De functie Powerboost is beschikbaar mits de andere kookzone van dezelfde groep niet in werking is. (Zie afbeelding) Als men deze functie bijvoorbeeld wil activeren in de braadzone (2 en 5), moet nummer 1 uitgeschakeld zijn en vice versa. Indien deze niet uitgeschakeld is, knipperen in de indicator van de kookzoner afwisselend de letter **P** en de kookstand **9**. Daarna springt hij weer op de kookstand **9**, zonder dat de functie geactiveerd is. Hetzelfde gebeurt met de kookzones 3 en 4.



Zo wordt deze geactiveerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Selecteer de kookzone en de gewenste kookstand. De overeenstemmende indicator gaat branden.
- 2 Druk op symbool **>>**. De indicator **P** gaat branden. De functie werd geactiveerd.

Zo wordt deze gedeactiveerd

Volg onderstaande stappen op:

- 1 Selecteer de kookzone. De overeenstemmende indicator gaat branden.
- 2 Druk op symbool **>>**. De letter **P** wordt niet meer weergegeven en er wordt teruggekeerd naar kookstand **9**. De functie is gedeactiveerd.

⚠ Waarschuwing: In bepaalde omstandigheden kan de functie Powerboost automatisch uitschakelen om de elektronische elementen van de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Timer-functie

Deze functie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

- een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- als kookwekker

Een kookzone automatisch uitschakelen

Voer de tijdsduur in voor de gewenste kookzone. De zone wordt automatisch uitgeschakeld na het verstrijken van de tijd.

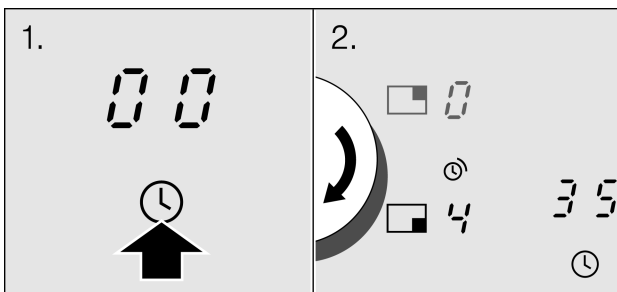
Programmeerwijze

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Selecteer de kookzone en de gewenste kookstand. Druk vervolgens op symbool  tot de indicator  in de gewenste kookzone gaat branden. De indicator  gaat branden op de visuele indicator van de timerfunctie.

- 2 Tijd programmeren met de draaiknop.

Na enkele seconden begint de tijd te lopen. Op de visuele indicator verschijnt de kortste bereidingstijd.



Na het verstrijken van de tijd

Na het verstrijken van de tijd, schakelt de kookzone uit. Er klinkt een signaal. Op de kookzone knippert een  en op de visuele indicator van de timerfunctie . Bij het aantikken van symbool , gaan de indicaties uit en stopt het akoestisch signaal.

Tijd corrigeren

Selecteer de gewenste kookzone en druk vervolgens op symbool . Wijzig de tijd met de draaiknop.

Automatische uitschakeling uitzetten

Selecteer de gewenste kookzone en druk op symbool . Draai vervolgens de draaiknop tot  weergegeven wordt. De indicator  gaat uit.

Tips en waarschuwingen

Selecteer een kookzone om de resterende kooktijd te raadplegen. De maximale bereidingstijd die kan worden ingesteld is 90 minuten. Na een stroomonderbreking, is de timerfunctie niet meer geactiveerd.

De kookwekker

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 90 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen.

Programmeerwijze

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Druk op symbool . Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .
- 2 Stel de gewenste tijd in met de draaiknop.

Na enkele seconden begint de tijd te verstrijken.

Na het verstrijken van de tijd

Klinkt een akoestisch signaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie knippert . Tik op symbool .

Tijd corrigeren

Druk symbool  in en wijzig de tijd met de draaiknop.

Kookwekker uitschakelen

Druk op symbool  en draai vervolgens de draaiknop tot op de visuele indicator van de timerfunctie  weergegeven wordt.

Tips en waarschuwingen

Na een stroomonderbreking, wordt de kookwekker gedeactiveerd. Beide functies, automatische uitschakeling van een zone en kookwekker, kunnen tegelijkertijd werken.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone in werking is gedurende lange tijd en geen wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd. De kookzone wordt niet meer verhit. Op de visuele indicator van de kookzone wordt de restwarmte-indicator weergegeven. Wanneer de automatische limiet geactiveerd is, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

De kookplaat heeft verschillende basisinstellingen.
Enkele van deze instellingen kunnen gewijzigd worden.

c1	Deactivering van het akoestisch signaal Kort akoestisch signaal dat bevestigt dat er een symbool of lang akoestisch signaal is aangeraakt dat aangeeft dat het apparaat op onjuiste wijze is gebruikt.	 de meeste signalen gedeactiveerd  alle signalen geactiveerd*
c2	Kinderslot Met deze functie kan het kinderslot geactiveerd worden.	 activering kinderslot niet toegestaan*  activering kinderslot toegestaan
c3	Terug naar de standaardinstellingen van de kookplaat Met deze functie kunnen de instellingen verwijderd worden die uitgevoerd zijn via het menu van speciale functies, door met de knop de instelling  te selecteren.	 terug naar de standaardinstellingen
c4	Selectie van de kookzone Als basisinstelling blijft altijd de laatst geprogrammeerde kookzone geselecteerd. Dit kan worden gewijzigd. De kookzone blijft geselecteerd gedurende slechts 5 seconden. Om de functie te activeren en deactiveren, met de knop de instelling  o  selecteren	 selectie geactiveerd*  selectie gedeactiveerd
c5	Functie Power-Management Met deze functie kan het totale vermogen van de kookplaat begrensd worden. Is voorzien van 18 instelniveaus. De tussenniveaus zijn aangeduid met een punt.	 = 1000 W minimumvermogen  -  = de 1500 a 9000w  = 9500W maximumvermogen

* Basisinstellingen

Toegang tot de basisinstellingen

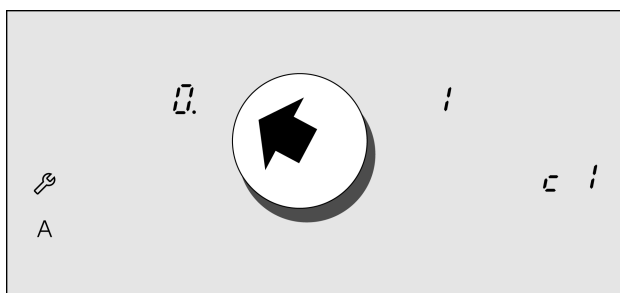
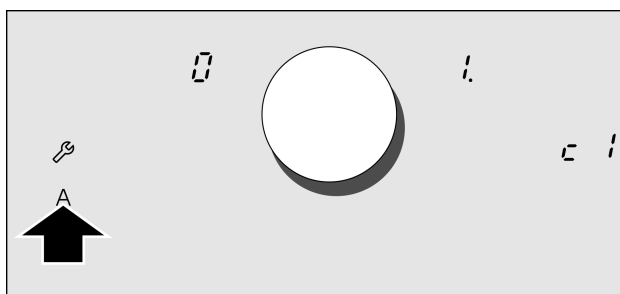
Voer onderstaande stappen uit:

- 1 Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.
- 2 Binnen de volgende 10 seconden wordt de indicator  weergegeven. Druk vervolgens op symbool A gedurende meer dan vier seconden, tot het tweede bevestigingssignaal klinkt.

Op de visuele indicator van de timerfunctie worden  en  weergegeven.

Selecteer de functie en de gewenste instelling

- 3 Druk op symbool A tot de indicator van de gewenste zone weergegeven wordt.
- 4 Selecteer vervolgens de gewenste waarde met de draaiknop. Breng de knop in de gewenste instelling. De geselecteerde waarde wordt aangeduid met een punt (zie afbeelding).
- 5 Druk symbool A opnieuw in gedurende meer dan 4 seconden, tot een bevestigingssignaal klinkt. De instellingen zijn op correcte wijze bewaard.



Onderhoud en reiniging

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

Kookplaat

Reiniging

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

Gebruik nooit:

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

Glasschraper

Verwijder hardnekkige resten met een glasschraper.

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

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

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

Onderhoud

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

Draaiknop

Het wordt aanbevolen lauwwarm water te gebruiken met een beetje zeep om de draaiknop te reinigen. Gebruik geen schuurmiddelen noch wrijf. Voer de draaiknop niet in de vaatwasser of in het waswater in. Zo niet, dan kan deze beschadigd worden.

Frame van de kookplaat

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

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

Repareren van storingen

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

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>P</i> + nummer/	Storing in het elektronische systeem	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>F0/F9</i>	Er heeft zich een interne werkingsfout voor gedaan	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>H</i>	Het elektronische systeem is oververhit geraak en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>F4</i>	Het elektronische systeem is oververhit geraak en heeft alle kookzone uitgeschakeld	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>UI</i>	Onjuistevoedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
<i>U2/U3</i>	De kookzone is oververhit geraakt en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat weer aan.
Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.		

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

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

Een diep gezoem, zoals in een transformator

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

Een lage fluittoon

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

Knisperen

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

Een hoge fluittoon

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

Geluid van de ventilator

Voor een geschikt gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die na iedere temperatuurdetectatie door middel van verschillende vermogensstanden in werking treedt. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is. De hierboven omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie, zonder dat ze op een storing duiden.

Technische Dienst

Onze technische dienst staat ter beschikking van de gebruiker voor reparaties aan het apparaat, de aankoop van toebehoren of reserveonderdelen en voor het beantwoorden van vragen in verband met onze producten of diensten. U vindt de gegevens van onze technische dienst in de bijgeleverde documentatie. Als u de hulp van onze technische dienst inroept, vermeld dan het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD-Nr.) van het apparaat. Deze gegevens staan op het typeplaatje dat onder aan de kookplaat is geplakt en dat u ook aantreft in de bijgeleverde documentatie.

Table de matières

Conseils et avertissements de sécurité	44
Consignes de sécurité	44
Causes des dommages	45

Respect de l'environnement	46
Conseils pour économiser de l'énergie	46

La cuisson par induction	46
Avantages de la cuisson par induction	46
Récipients appropriés	46

Se familiariser avec l'appareil	48
Le bandeau de commande	48
Les zones de cuisson	48
Indicateur de chaleur résiduelle	48

Commande magnétique amovible Twist-Pad ..	49
Twist-Pad	49
Commande amovible	49
Retrait de la commande magnétique	49
Rangement de la commande magnétique	49

Programmer la plaque de cuisson	50
Allumer et éteindre la table de cuisson	50
Régler la zone de cuisson	50
Sélectionner la position de chauffe	51
Tableau de cuisson	51

Mode grillades et poêlées	52
Avantages de frire	52
Poêles spéciales pour sensor grillades et poêlées ..	52
Points à prendre en considération	52
Les niveaux de température	52
Ainsi est programmée cette fonction	53
Tableau de cuisson	54

Sécurité-enfants	55
Activer et désactiver la sécurité-enfants exceptionnelle	55

Cuisiner avec la fonction préchauffage rapide ..	55
Ainsi est programmée cette fonction	55
Suggestions au sujet du chauffage rapide	55

Fonction booster	56
Limitations d'utilisation de la fonction booster	56
Activation de la fonction Superboost	56
Il se désactive comme suit.	56

Fonction Minuterie	57
Eteindre automatiquement une zone de cuisson ...	57
La minuterie coupe-circuit	58

Limitation de temps automatique	58
--	-----------

Menu d'options	59
Accéder au menu d'options	59

Entretien et nettoyage	60
Table de cuisson	60
Cadre de la table de cuisson	60

Réparer soi-même les petites anomalies	61
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	62

Service après-vente	62
----------------------------------	-----------

Conseils et avertissements de sécurité

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

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

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

Consignes de sécurité

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

Manipulation en toute sécurité

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

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

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

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

Huile, beurre ou margarine surchauffés

L'huile ou le beurre (margarine) surchauffés s'enflamment rapidement. Danger d'incendie ! Surveillez constamment la cuisson des aliments avec de l'huile ou du beurre. Si l'huile ou le beurre s'enflamment, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Suffoquez les flammes en plaçant rapidement un couvercle ou un plat couvrant le récipient. Déconnectez la zone de cuisson.

Cuisiner au bain-marie

Le bain-marie permet de cuisiner un aliment dans un récipient plongé dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, du fait d'être cuisiné à l'eau chaude, et non pas directement par la chaleur de la zone de cuisson. En cuisinant des aliments au bain-marie, il faut éviter que les boîtes de conserve, les pots en verre ou d'autre matériau ne s'appuient directement sur la base du récipient contenant l'eau, afin d'éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient à cause d'une surchauffe de la zone de cuisson.

Table de cuisson chaude

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

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

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

Bases des récipients et des zones de cuisson mouillées

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

Fissures sur la plaque de cuisson

Danger d'électrocution ! Déconnectez l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée. Prévenez le service après-vente.

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

Danger de brûlures ! Déconnectez la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas. Prévenez le service après-vente.

Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque induction

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

Entretien du ventilateur

Cette plaque est munie d'un ventilateur situé sur la partie inférieure. Danger de dysfonctionnement ! Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, vous ne devez pas y ranger de petits objets ni de papiers qui, en étant absorbés, pourraient abîmer le ventilateur ou gêner le refroidissement. Attention ! Une distance minimale de 2 cm doit être laissée entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations non appropriées

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

Câble de connexion

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le service après-vente. Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Cela peut endommager l'isolation du câble et la plaque de cuisson.

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

Déconnecter la table de cuisson

Après chaque utilisation, déconnectez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la table de cuisson se déconnecte automatiquement en raison de l'absence de récipient.

Causes des dommages

Base des récipients

Les bases irrégulières des récipients peuvent rayer la table de cuisson. Évitez de laisser des récipients vides dans les zones de cuisson. Des dommages peuvent se produire.

Récipients chauds

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

Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre ou les grains de sable peuvent rayer la table de cuisson. N'utilisez jamais la table de cuisson en tant que surface de travail ou d'appui.

Objets durs et pointus

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

Aliments déversés

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

Produits de nettoyage inadaptés

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

Plastique et papier

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

Élimination des restes en respectant l'environnement

Déballez l'appareil et jetez l'emballage de manière à respecter l'environnement.



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

Conseils pour économiser de l'énergie

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

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

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

Récipients spéciaux pour induction

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

Vérifiez les récipients à l'aide d'un aimant

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

Récipients non appropriés

N'utilisez jamais de récipients en :

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

Caractéristiques de la base du récipient

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

Absence de récipient ou taille non appropriée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquats, la position de chauffe affichée sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Placez le récipient approprié pour qu'il cesse de clignoter. Si vous tardez plus de 90 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Récipients vides ou à base fine

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

Détection de récipient

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

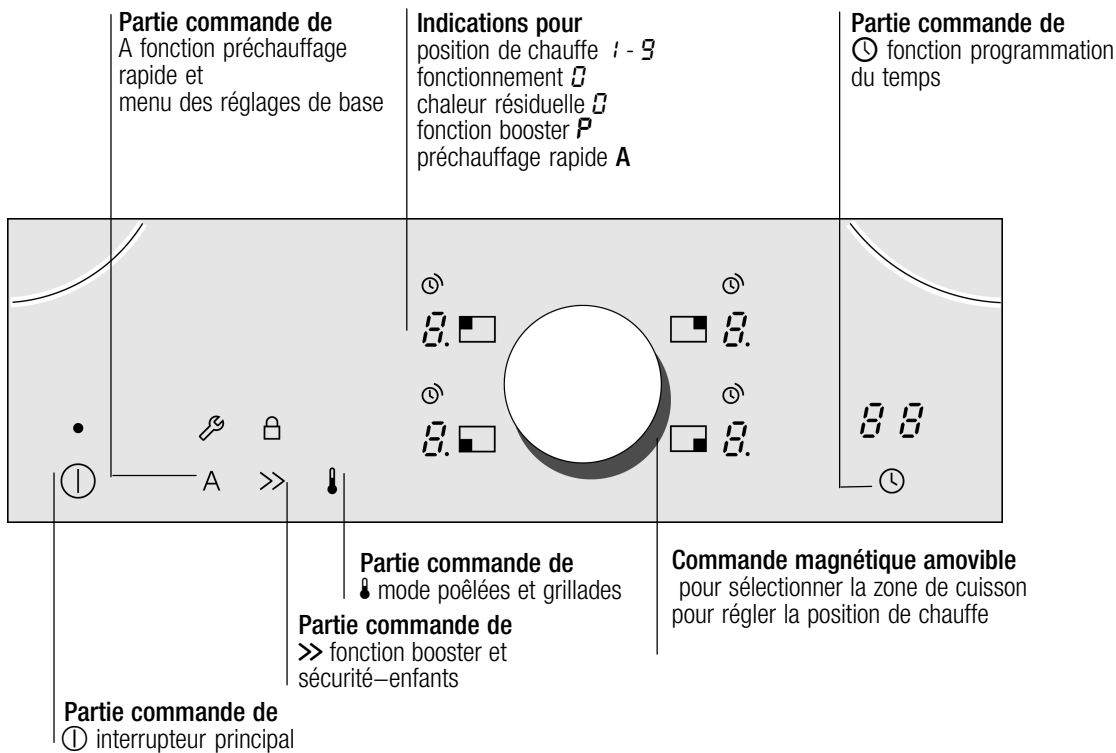
Zone de cuisson double ou triple

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

Se familiariser avec l'appareil

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

Le bandeau de commande



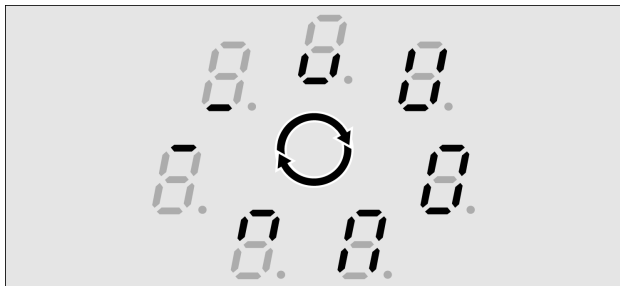
Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
Zone maintien au chaud	Connexion : l'indicateur affiche Déconnexion : l'indicateur affiche

* L'indicateur de chaleur résiduelle s'éclaire.

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

Indicateur de chaleur résiduelle



La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle dans chaque zone de cuisson qui montre celles qui sont encore chaudes. Évitez de toucher la zone de cuisson qui montre cette indication. Même si la plaque est éteinte, elle apparaîtra en faisant tourner l'indicateur 0 qui restera éclairé tant que la zone de cuisson est chaude. Si vous retirez le récipient avant d'éteindre la zone de cuisson, l'indicateur et la position de chauffe sélectionnés apparaîtront alternativement.

Commande magnétique amovible

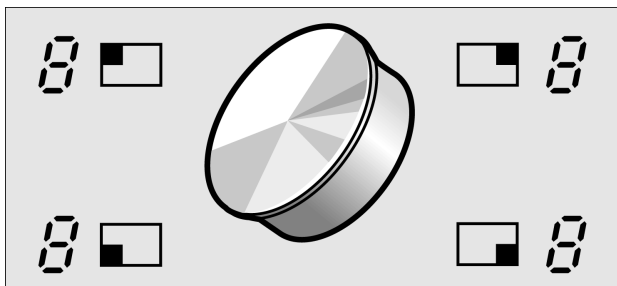
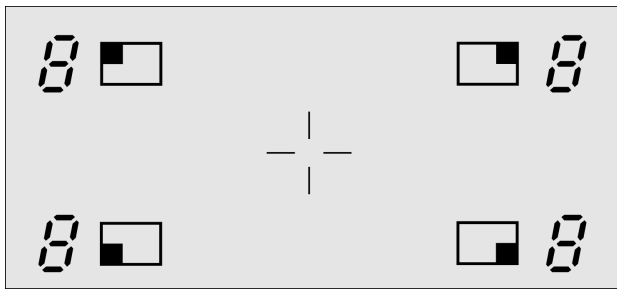
Twist-Pad

Twist-Pad

Le Twist-Pad est la zone de programmation permettant de sélectionner à l'aide de la commande magnétique les zones de cuisson et les positions de chauffe. Dans la zone du Twist-Pad, la commande magnétique amovible se centre automatiquement.

Commande amovible

La commande amovible est magnétique et se situe sur le Twist-Pad. La commande amovible permet d'activer la zone de cuisson correspondante. En tournant la commande amovible, la position de chauffe est sélectionnée.



Retrait de la commande magnétique

Pour faciliter le nettoyage, il est possible de retirer la commande magnétique. De plus, la commande magnétique peut être retiré tandis que la zone de cuisson est en fonctionnement. Toutes les zones de cuisson s'éteignent après 3 secondes.

⚠ Avertissement: Si pendant ces 3 secondes un objet métallique est déposé sur le Twist-Pad, la table de cuisson peut continuer à chauffer. Par conséquent, éteignez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

Rangement de la commande magnétique

La commande magnétique amovible contient un puissant aimant. N'approchez pas la commande magnétique amovible de supports magnétiques contenant des données, tels que des vidéocassettes, des disquettes, des cartes de crédit et des cartes ayant une bande magnétique. Risque d'endommagement. En outre, il pourrait se produire des interférences sur des appareils de télévision et des moniteurs.

⚠ Avertissement: Pour les personnes portant des implants électroniques, par exemple, des régulateurs cardiaques, des pompes d'insuline.

Il est possible que les implants soient affectés par les champs magnétiques. N'introduisez donc jamais la commande magnétique amovible dans les poches des vêtements. La distance minimum par rapport au régulateur cardiaque doit être de 10 cm.

Programmer la plaque de cuisson

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

Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumer et éteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal ①.

Allumer :

Appuyez sur le symbole ①. Un signal sonore est émis, tous les indicateurs s'allument.

Désactiver :

Appuyez sur le symbole ①. Les indicateurs s'éteignent. La table de cuisson est éteinte. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

Régler la zone de cuisson

Sélectionnez la position de chauffe souhaitée à l'aide de la commande magnétique amovible.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

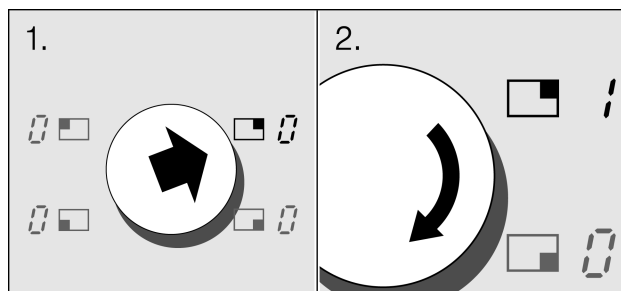
Position de chauffe 9 = puissance maximum

Chaque position de chauffe dispose d'une position intermédiaire. Elle est indiquée par un point.

Sélectionner la position de chauffe

La plaque doit être allumée.

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée. Pour cela, déplacez la commande magnétique amovible vers la zone de cuisson souhaitée.
- 2 Tournez la commande magnétique amovible jusqu'à ce que l'indicateur affiche la position de chauffe souhaitée.
- 3 Modifier la position de chauffe : sélectionnez la zone de cuisson puis changez la position de chauffe à l'aide de la commande magnétique amovible



Avertissement :

si un récipient n'a pas été placé dans la zone de cuisson par induction, la position de chauffe sélectionnée clignote. Après un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Eteindre la zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson et tournez la commande magnétique amovible jusqu'à ce que s'affiche . La zone de cuisson est éteinte puis l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Tableau de cuisson

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

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

Mode grillades et poêlées

Cette fonction permet de frire dans les zones de cuisson avant, en réglant la température de la poêle.

Avantages de frire

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.

Poêles spéciales pour sensor grillades et poêlées

Des poêles optimales destinées à ce mode grillades et poêlées sont disponibles. N'utilisez que ce type de poêles. La régulation ne fonctionnerait pas avec d'autres poêles. Les poêles peuvent surchauffer.

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoires en option, dans des commerces spécialisés ou auprès de notre Service Technique. Indiquez toujours la référence :

- GP900001 petit récipient (15 cm de diamètre)
- GP900002 moyen récipient (18 cm)
- GP900003 grand récipient 21 cm)

Les poêles sont anti-adhérentes. Il est également possible de frire les aliments dans un peu d'huile.

Points à prendre en considération

Ne faites jamais chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance. Placez la poêle au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle est correct. Ne couvrez jamais la poêle avec un couvercle. Sinon, la régulation automatique ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur ; dans ce cas la régulation automatique fonctionne. N'utilisez que de l'huile appropriée aux fritures. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionnez le niveau de température **min**.

Les niveaux de température

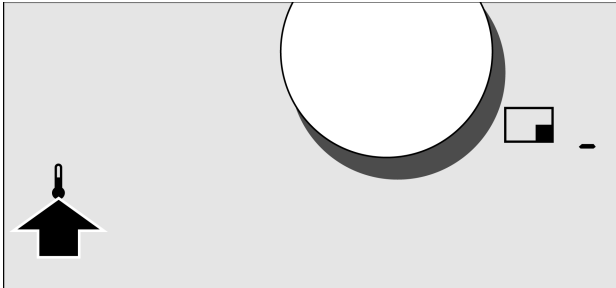
Niveau de chauffe	Température	Approprié pour
max ≡.	haute	p. ex., délices de pommes de terre, pommes de terre sautées et biftecks saignants
med plus ≡	moyenne–haute	p. ex., fritures fines tels que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes.
med =	basse–moyenne	p. ex., fritures fines comme des stecks hachés panés et petites saucisses, poisson.
min _	basse	p. ex., omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

Ainsi est programmée cette fonction

Sélectionnez le niveau de température approprié du tableau.

Placez la poêle dans la zone de cuisson. La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Sélectionnez la zone et la position de chauffe souhaitées.
- 2 Appuyez sur le symbole . L'indicateur _ s'éclaire sur l'indicateur de la zone de cuisson.



A chaque indicateur correspond un niveau de température :

_ niveau de température bas

= niveau de température bas-moyen

≡ niveau de température moyen-haut

≡. niveau de température haut

- 3 Dans les 5 secondes suivantes, sélectionnez le niveau de température souhaité à l'aide de la commande magnétique amovible. Les indicateurs _ s'éclairent. Le mode grillades et poêlées est alors activée.

Les indicateurs _ clignotent jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal est alors émis.

- 4 Ajoutez de l'huile dans la poêle, puis les aliments. Comme à l'accoutumée, retournez les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Lorsque le plat est prêt :

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole . Retirez ensuite la poêle.

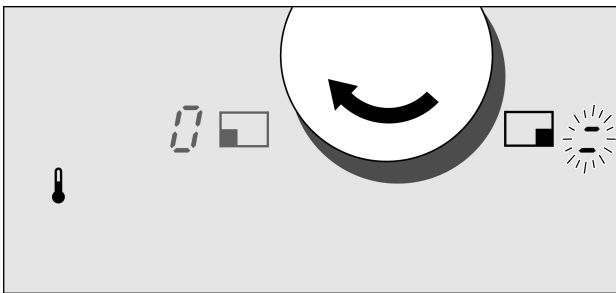


Tableau de cuisson

Le tableau indique la température adaptée pour chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Les niveaux de température recommandés ont été réglés avec la poêle à frire. Le mode grillades et poêlées ne fonctionne pas avec des poêles d'autres types.

		Température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Viande	Escalope de veau nature ou panée (1,5 cm d'épaisseur)	med plus	6–10 Min
	Filet, moyen (porc, boeuf ou veau, 2,5 cm d'épaisseur)		
	Côtelettes de porc ou d'agneau (2 cm d'épaisseur)	med plus	6–10 Min
	Steak de boeuf saignant (3 cm d'épaisseur)	med	10–17 Min
	Steak de boeuf moyen ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	max	6– 8 Min
	Carré d'agneau moyen (1,5 – 2,5 cm d'épaisseur)	med plus	8–12 Min
	Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	med	10–15 Min
	Saucisses crues ou cuites (Ø 1 – 3 cm)	med	10–20 Min
	Steaks hachés / Boulettes de viande (1 – 3 cm d'épaisseur)	med	8–20 Min
	Viande émincée	med plus	6–30 Min
	Viande hachée	med plus	7–12 Min
	Bacon	min	6–10 Min
Poisson	Poisson entier	med	5–8 Min
	Filet de poisson, nature ou pané	med / med plus	15–25 Min
	Steak de saumon (2,5 cm d'épaisseur)	med	10–20 Min
	Steak de thon, bien cuit (2,5 cm d'épaisseur)	med	8–12 Min
	Gambas, crevettes	med plus	8–12 Min
	Coquilles Saint-Jacques	med plus	4–8 Min
Plats cuisinés avec des oeufs	Galettes, Crêpes	med plus	5–8 Min
	Omelettes	min	Faire frire l'un après l'autre
	Oeufs au plat	min/ med plus	Faire frire l'une après l'autre
	Oeufs brouillés	min	2–6 Min
	Toasts	med	2–4 Min
Pommes de terre	Pommes de terre sautées après cuisson en robe des champs	med	Faire frire l'une après l'autre
	Pommes de terre sautées sans cuisson préalable	max	6–12 Min
	Purée de pommes de terre	med	15–25 Min
	Galettes de pomme de terre	max	cuisson continue
	Pomme de terre nappées	min	30–40 Min
Légumes		med plus	10–15 Min
	Ail / Oignon	min	2–10 Min
	Courgettes / Aubergines	med	4–12 Min
	Poivrons, Asperges vertes, Carottes	med	4–15 Min
	Champignons	med plus	10–15 Min
Produits surgelés	Légumes sautés	med plus	6–10 Min
	Filet de poisson nature ou pané (0,5 – 1 cm d'épaisseur)	med	10–20 Min
	Légumes sautés	min	8–15 Min
Poêlées	Rouleaux de printemps (2 – 3,5 d'épaisseur)	med	10–30 Min
Autres	Riz / Pâtes	max	8–15 Min
	Croûtons	med	6–10 Min
	Amandes / Noix / Pignons grillés*)	min	3–7 Min

* Dans une poêle froide.

Sécurité–enfants

Pour empêcher les enfants d'allumer les foyers, vous pouvez sécuriser la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité–enfants exceptionnelle

La table de cuisson peut être exceptionnellement bloquée, par exemple, si de petits enfants sont présents.

Pour enclencher le dispositif, il faut au préalable activer la fonction dans le menu **2** des réglages de base.

Activer

Allumez la plaque de cuisson, après quelques secondes l'indicateur **A** s'éclaire. Appuyez ensuite sur le symbole **>>** pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation. La table de cuisson reste bloquée. Au bout d'un certain temps, l'indicateur **A** s'éteint.

Désactiver

Allumez la plaque de cuisson, après quelques secondes l'indicateur **A** s'éclaire. Appuyez ensuite sur le symbole **>>** pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation. La sécurité–enfants exceptionnelle se désactive. Maintenant vous pouvez allumer la table de cuisson.

Attention !

La sécurité–enfants peut être activée ou désactivée par erreur en raison de l'eau déversée pendant le nettoyage, des aliments qui ont débordé de la présence d'objets sur le symbole **>>**.

Cuisiner avec la fonction préchauffage rapide

Toutes les zones de cuisson disposent de la fonction préchauffage rapide. On sélectionne au départ le niveau de chauffe souhaité pour la cuisson lente. La zone de cuisson chauffe à la puissance maximum et s'allume automatiquement au niveau de chauffe sélectionné précédemment. Le temps du préchauffage rapide dépend du niveau de chauffe programmé.

Ainsi est programmée cette fonction

- 1 Sélectionnez la position de chauffe souhaitée pour la cuisson lente. La position de chauffe **9** ne dispose pas de cette fonction.
- 2 Appuyer sur le symbole **A**. Le préchauffage rapide est activé. L'indicateur **A** et la position de chauffe sélectionnée précédemment clignotent de manière alternée.

La fonction se désactive après un temps variant en fonction de la position de chauffe sélectionnée. Dans la zone de cuisson, la position de chauffe lente s'active automatiquement. Seule la position de chauffe sélectionnée précédemment reste allumée sur l'indicateur. La durée de cuisson peut être modifiée ; sa valeur s'affiche sur l'indicateur de la fonction programmation du temps.

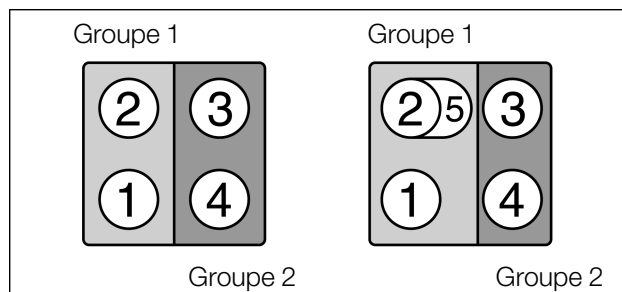
Suggestions au sujet du chauffage rapide

- La fonction préchauffage rapide ne permet pas de mijoter les aliments :
Le préchauffage rapide permet de cuire lentement des plats contenant une faible quantité d'eau, dans le but de conserver leur valeur nutritive. Dans les zones de cuisson de grande taille, ajouter aux aliments 3 tasses d'eau au maximum ; dans les zones de cuisson de petite taille, 2 tasses environ suffisent. Faire cuire le riz avec le double de son volume en eau. Fermez la cocotte minute avec un couvercle. Le préchauffage rapide n'est pas adapté aux aliments demandant beaucoup d'eau pendant la cuisson (par ex. les pâtes).
- Le lait et les aliments produisant beaucoup d'écume risquent de déborder. Utiliser un récipient à bord haut.
- Le lait peut brûler :
Passer le récipient sous l'eau froide avant de le remplir.
- Pendant la friture, les aliments peuvent coller à la poêle :
Déposer les aliments dans la poêle lorsque celle-ci est suffisamment chaude. L'huile ou le beurre suffisamment chauds forment des "flaques" quand on incline la poêle. Ne pas retourner les aliments trop rapidement. La viande et les galettes de pommes de terre se décollent quasiment sans intervention après un certain temps.

Fonction booster

À l'aide de cette fonction vous pourrez réchauffer le contenu du récipient plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**. Cette fonction permet d'augmenter la puissance maximum de la zone de cuisson où elle est utilisée.

Limitations d'utilisation de la fonction booster



Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction. La fonction booster sera disponible tant que l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas en fonctionnement. (Voir figure) Par exemple, si vous souhaitez activer cette fonction dans la poissonnière (2 et 5), la numéro 1 doit être éteinte, et vice versa. Si cette zone n'est pas éteinte, la lettre **P** et la position de chauffe **9** clignoteront alternativement sur l'indicateur de la zone de cuisson ; ensuite, la position de chauffe **9** sera restaurée sans que la fonction soit activée. La même chose se produit avec les zones de cuisson de 3 et 4.

Activation de la fonction Superboost

La table de cuisson électrique doit être allumée.

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson et la position de chauffe souhaitée. L'indicateur correspondant s'allume.
- 2 Appuyez sur le symbole **>>**. L'indicateur **P** s'allume. La fonction est alors activée.

Il se désactive comme suit.

Veillez suivre les étapes suivantes :

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson. L'indicateur correspondant s'allume.
- 2 Appuyez sur le symbole **>>**. La lettre **P** ne s'affiche plus et la table de cuisson revient sur la position de chauffe **9**. La fonction est alors désactivée.

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

Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:

- un foyer doit s'éteindre automatiquement
- comme réveil de cuisine

Eteindre automatiquement une zone de cuisson

Introduisez le temps de durée pour la zone de cuisson souhaitée. La zone s'éteint automatiquement une fois le temps écoulé.

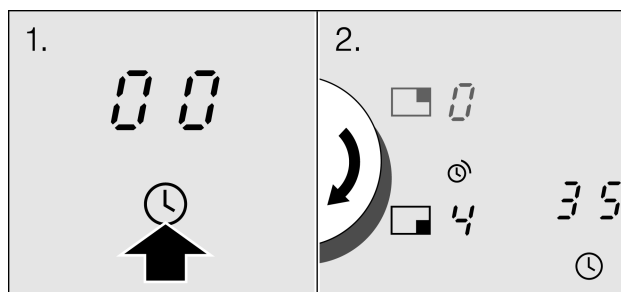
Ainsi est programmée cette fonction

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson et la position de chauffe souhaitée. Appuyez ensuite sur le symbole  jusqu'à ce que s'éclaire l'indicateur  sur la zone de cuisson souhaitée.
L'indicateur  s'éclaire sur l'indicateur de la fonction programmation du temps.

- 2 Programmez le temps à l'aide du bouton de commande rotatif.

Après quelques secondes, le temps commence à s'écouler. L'indicateur visuel affiche le temps de cuisson le plus court.



Une fois le temps écoulé

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit. Sur la zone de cuisson, le chiffre  clignote et l'indicateur de la fonction programmation du temps affiche . En appuyant sur le symbole , les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée puis appuyez sur le symbole . Modifiez le temps à l'aide du bouton de commande rotatif.

Désactiver l'extinction automatique

Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée puis appuyez sur le symbole . Tournez ensuite le bouton de commande rotatif jusqu'à ce que s'affiche . L'indicateur  s'éteint.

Conseils et avertissements

Sélectionnez une zone de cuisson pour consulter le temps de cuisson restant. Il est possible de programmer un temps de cuisson allant jusqu'à 90 minutes. Après une coupure du courant électrique, la fonction programmation du temps cesse d'être activée.

La minuterie coupe-circuit

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 90 minutes. Elle ne dépend des autres réglages.

Ainsi est programmée cette fonction

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Appuyez sur le symbole . L'indicateur de la fonction programmation du temps affiche .
- 2 Réglez le temps souhaité à l'aide du bouton de commande rotatif.

Après quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Une fois le temps écoulé

Un signal sonore est émis. Sur l'indicateur de la fonction programmation du temps le chiffre  clignote. Appuyez sur le symbole . Les indications s'éteignent et le signal sonore d'avertissement s'arrête.

Corriger le temps

Appuyez sur le symbole  et modifiez le temps à l'aide du bouton de commande rotatif.

Éteindre la minuterie

Appuyez sur le symbole  puis tournez le bouton de commande rotatif jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction programmation du temps affiche .

Conseils et avertissements

Après une coupure de courant, la minuterie se désactive. Les deux fonctions, extinction automatique d'une zone et minuterie, peuvent fonctionner en même temps.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active. La zone de cuisson cesse de chauffer. L'indicateur de la zone de cuisson affiche l'indicateur de chaleur résiduelle. Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend de la position de chauffe sélectionnée (de 1 à 10 heures).

Menu d'options

La plaque de cuisson a différents réglages de base. Il est possible de modifier certains de ces réglages.

c1	Désactivation du signal sonore Signal sonore court qui confirme qu'un symbole a été touché ou signal sonore long qui prévient que l'appareil a été manipulé de manière non appropriée.	0 désactivation de la plupart des signaux ! désactivation de tous les signaux*
c2	Sécurité-enfants Cette fonction permet d'activer la sécurité-enfants.	0 activation de la sécurité interdite* ! activation de la sécurité autorisée
c3	Revenir aux réglages par défaut de la table de cuisson Grâce à cette fonction, il sera possible d'annuler les réglages réalisés à travers le menu fonctions spéciales, en sélectionnant le réglage d au moyen du bouton de commande.	d revenir aux réglages par défaut
c4	Sélection de la zone de cuisson La dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée comme réglage de base. Ceci peut être modifié. La zone de cuisson ne restera sélectionnée que pendant 5 secondes. Pour activer et désactiver la fonction, sélectionnez les réglages 1. ou 9. au moyen du bouton de commande.	1. activation de la sélection* 9. désactivation de la sélection
c5	Régulateur d'énergie Grâce à cette fonction, il est possible de limiter la puissance totale de la table de cuisson. Elle compte 18 niveaux de réglage. Les niveaux intermédiaires sont indiqués au moyen d'un point.	1 = 1000 W puissance minimum 1. - 9 = de 1500 à 9000 w 9. = 9500 W puissance maximum

* Réglages de base

Accéder au menu d'options

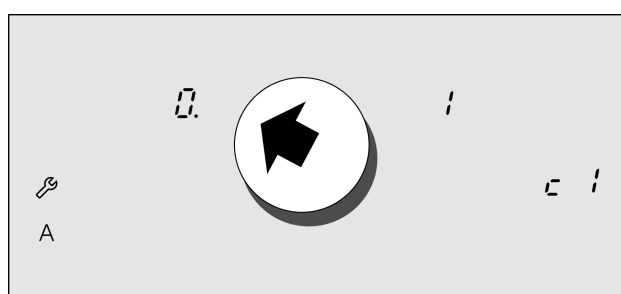
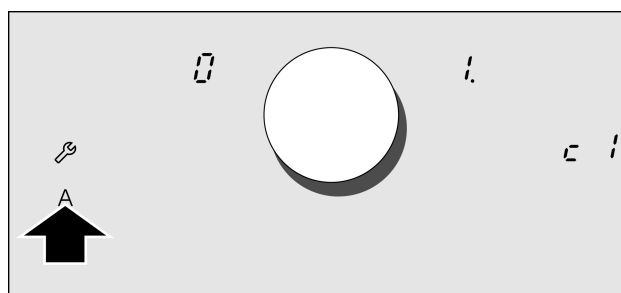
Veillez suivre les étapes suivantes :

- 1 Allumez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
- 2 Dans les 10 secondes suivantes, l'indicateur  s'affiche. Appuyez ensuite sur le symbole A pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation.

L'indicateur de la fonction programmation du temps affiche **c** et **!**.

Sélectionner la fonction et le réglage souhaité

- 3 Appuyez sur le symbole A jusqu'à ce que s'affiche l'indicateur de la fonction souhaitée.
- 4 Sélectionnez ensuite la valeur souhaitée à l'aide de la commande magnétique amovible. Déplacez la commande magnétique amovible jusqu'au réglage souhaité. La valeur sélectionnée sera indiquée par un point (voir image).
- 5 Appuyez à nouveau sur le symbole A pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation. Les réglages ont été conservés correctement.



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

Table de cuisson

Nettoyage

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

N'utilisez jamais de :

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

Racloir pour verre

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

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

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

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

Entretiens

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

Commande amovible

On recommande de nettoyer la commande amovible avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas de produits abrasifs et ne grattez pas. Ne lavez pas la commande amovible au lave-vaisselle ou dans l'eau de vaisselle. Sinon, il pourrait être endommagé.

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

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

Réparer soi-même les petites anomalies

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

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifiez que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions.
	Anomalie dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le service après-vente.
<i>E</i> + numéro/ <i>d</i> + numéro/ <i>P</i> + numéro/	Anomalie dans le système électronique.	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F0/F9</i>	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>H</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante	Attendez que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite sur n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F4</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson	Attendez que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite sur n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>UI</i>	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
<i>U2/U3</i>	La zone de cuisson a été surchauffée et déconnectée pour protéger votre table de cuisson.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnectez-la.

Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

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

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

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

Un sifflement faible

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

Crépitement

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

Des sifflements forts

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

Bruit du ventilateur

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

Service après-vente

Notre service après-vente reste à la disposition de l'utilisateur pour réaliser la réparation de l'appareil, effectuer l'achat d'accessoires ou de pièces de rechange et toute autre consultation liée à nos produits ou services. Les données de notre service après-vente se trouvent sur la documentation jointe. Au moment de faire une demande auprès de notre service après-vente, il faudra fournir le numéro de produit (E-Nr.) et de fabrication (FD-Nr.) de l'appareil. Ces données peuvent être lues sur l'étiquette signalétique qui se trouve apposée sur la partie inférieure de la table de cuisson et dans l'ensemble de documentation.

Indice

Consigli e avvertenze di sicurezza	64
Norme per la sicurezza	64
Cause dei danni	65

Tutela dell'ambiente	66
Consigli per il risparmio energetico	66

La Cottura per induzione	66
Vantaggi della cottura per induzione	66
Recipienti adeguati	66

Primo utilizzo dell'apparecchio	68
Pannello comandi	68
Le zone di cottura	68
Spia del calore residuale	68

Pannello girevole con manopola estraibile	69
Pannello girevole	69
Manopola	69
Estrazione della manopola	69
Protezione della manopola	69

Programmare il piano di cottura	70
Collegare e scollegare il piano di cottura	70
Regolare la zona di cottura	70
Selezionare il grado di cottura	71
Tabella di cottura	71

Funzione frittura	72
Vantaggi durante la frittura	72
Padelle per la funzione di frittura	72
Punti da tenere presenti	72
I livelli di temperatura	72
Per programmare	73
Tabella	74

Sicura per bambini	75
Collegare e scollegare la sicurezza speciale bambino	75

Cucinare con la funzione di preriscaldamento rapido	75
Per programmare	75
Suggerimenti per il riscaldamento rapido	75

Funzione Powerboost	76
Limiti di uso della funzione Powerboost	76
Attivare la funzione	76
Disattivare la funzione	76

Funzione timer	77
Scollegamento automatico di una zona di cottura ..	77
La suoneria	78

Limite automatico di tempo	78
---	-----------

Impostazioni base	79
Accedere alle impostazioni di base	79

Accorgimenti e pulizia	80
Piano di cottura	80
Cornice del piano di cottura	80

Riparare i guasti	81
Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio	82

Servizio di assistenza tecnica	82
---	-----------

Consigli e avvertenze di sicurezza

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

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

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

Norme per la sicurezza

L'apparecchio è stato esclusivamente concepito per un utilizzo domestico. Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti.

Manipolazione sicura

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

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

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

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

Olio, burro o margarina surriscaldati

L'olio o il burro (margarina) surriscaldati s'inflammo rapidamente. Pericolo di incendio! Prestare sempre la massima attenzione in caso di cottura di alimenti a base di olio o burro. Nel caso in cui l'olio o il burro s'inflammo, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Soffocare le fiamme posizionando rapidamente un coperchio o un piatto sul recipiente. Disinserire la zona di cottura.

Cucinare alimenti a bagno Maria

La tecnica del bagno Maria consente di cuocere gli alimenti all'interno di una casseruola a sua volta immersa in un secondo recipiente più grande contenente acqua. Gli alimenti ricevono così un calore graduale e costante, dal momento che vengono cucinati grazie all'acqua calda e non direttamente dal calore sprigionato dalla zona di cottura. Quando si cucinano alimenti a bagno Maria, occorre evitare che lattine, barattoli di vetro o di altro materiale poggino direttamente sulla base del recipiente contenente acqua, onde evitare la rottura della lastra di vetro e del recipiente a fronte di un riscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

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

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

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

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

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

Fessure sul piano di cottura

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

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

Pericolo di ustioni! scollegare la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia. Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare oggetti metallici sulla piastra ad induzione

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

Accorgimenti per il ventilatore

Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento posto nella parte inferiore. Pericolo di guasto! Nel caso in cui sia presente un cassetto al di sotto del piano di cottura, non si devono conservare oggetti piccoli né carte perché, venendo assorbiti dal ventilatore potrebbero danneggiarlo o comprometterne il raffreddamento. Attenzione! Fra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore si deve lasciare una distanza minima di 2 cm.

Riparazioni improprie

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

Cavo di collegamento

Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, deve essere realizzata dal servizio di assistenza tecnica. I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde. Si può danneggiare l'isolamento del cavo e il piano cottura.

⚠ Avvertenza: Questo apparecchio è conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, i portatori di **pacemaker** devono mantenersi lontano da questo apparecchio. È impossibile infatti garantire che il 100% di questi dispositivi che si trovano sul mercato sia conforme alle norme di compatibilità elettromagnetica e che non si verifichino interferenze pericolose per il corretto funzionamento del pacemaker. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi per sordi, avvertano qualche fastidio.

Scollegare il piano di cottura

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

Cause dei danni

Base dei recipienti

Le basi ruvide dei recipienti possono graffiare il piano di cottura. Non lasciare recipienti vuoti sulla zona di cottura. Pericolo di danni.

Recipienti caldi

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

Sale, zucchero e sabbia

Il sale, lo zucchero e i granelli di sabbia possono graffiare il piano di cottura. Non utilizzare in alcun caso il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e appuntiti

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

Alimenti fuoriusciti

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

Prodotti di pulizia inadeguati

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

Plastica e carta

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

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

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



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

Consigli per il risparmio energetico

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

Vantaggi della cottura per induzione

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

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

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

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

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

Recipienti speciali per induzione

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

Verificare i recipienti con una calamita

Per sapere se i recipienti sono o meno adeguati, tentare di attrarli con una calamita. Il fabbricante è solito indicare i recipienti adatti all'induzione.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare in alcun caso recipienti di:

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

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base del recipiente possono influire sull'omogeneità del risultato di cottura. Recipienti realizzati in materiali che supportano la diffusione del calore, quali recipienti "sandwich" in acciaio inossidabile, ripartiscono il calore in modo uniforme, consentendo un risparmio di tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si poggia il recipiente sulla zona di cottura selezionata o se il recipiente non è del materiale o delle dimensioni adeguati, il numero visualizzato dalla spia della zona di cottura e corrispondente al grado di cottura, lampeggerà. Una volta collocato il recipiente adeguato, il numero cessa di lampeggiare. Se si lasciano trascorrere oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

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

Rilevamento del recipiente

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

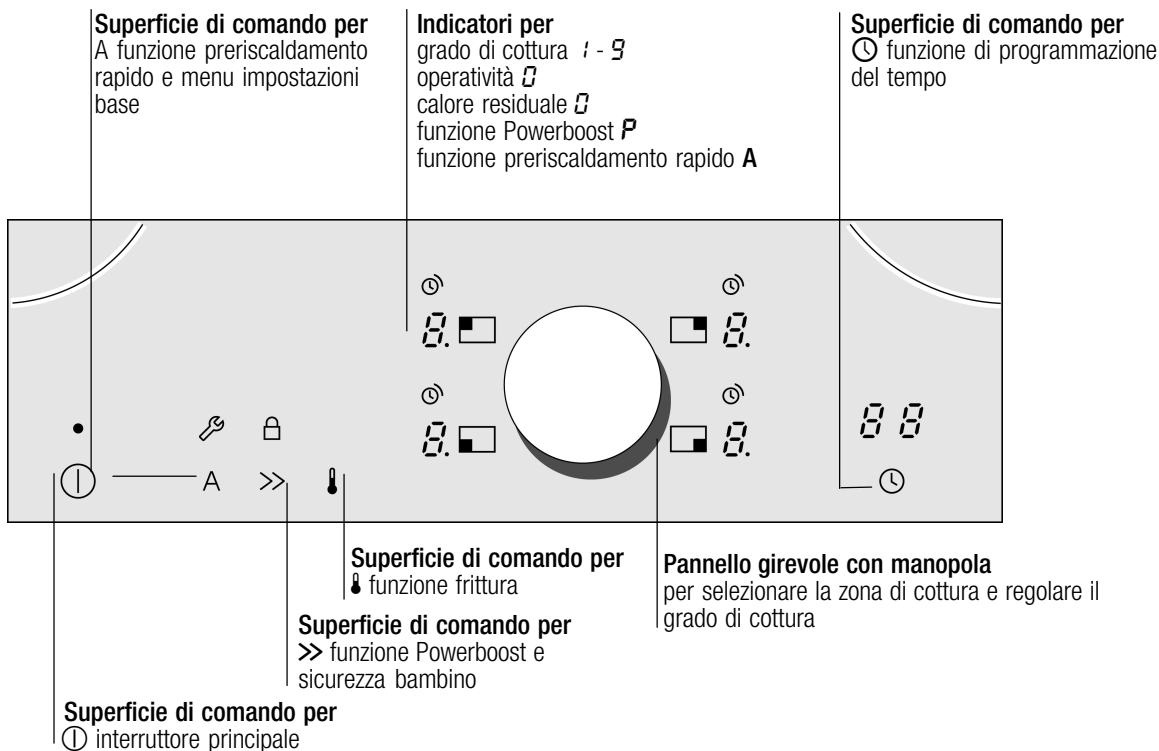
Zona di cottura doppia o tripla

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

Primo utilizzo dell'apparecchio

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

Pannello comandi



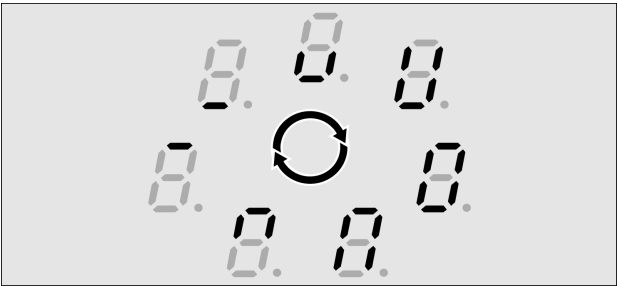
Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivare e disattivare
○ Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni adeguate.
⬭ Zona arrosto	La zona si attiva automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base presenta le medesime dimensioni della zona esterna.
□ Zona scaldapiatti resistiva	Connessione: nell'indicatore visivo compare I Scollegamento: nell'indicatore visivo compare $\square^*$

* L'indicatore del calore residuale si illumina.

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

Spia del calore residuale



Il piano di cottura è dotato, in ogni zona di cottura, di una spia del calore residuale che segnala quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questa indicazione. Anche se il piano è spento, la spia 0 resterà accesa fino a quando la zona di cottura è calda. Togliendo il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, verranno visualizzati, alternatamente, la spia e il grado di cottura selezionato.

Pannello girevole con manopola estraibile

Pannello girevole

Il pannello girevole è la zona di programmazione nella quale si possono selezionare con la manopola le zone e i gradi di cottura. Nella zona del pannello girevole, la manopola viene centrata automaticamente.

Manopola

La manopola è magnetica e si posiziona sul pannello girevole. Muovendo la manopola si attiva la zona di cottura corrispondente. Ruotando la manopola si seleziona il grado di cottura.

Estrazione della manopola

Per facilitare la pulizia la manopola può essere rimossa. La manopola può essere estratta anche mentre la zona di cottura è in funzione. Tutte le zone di cottura si spengono dopo 3 secondi.

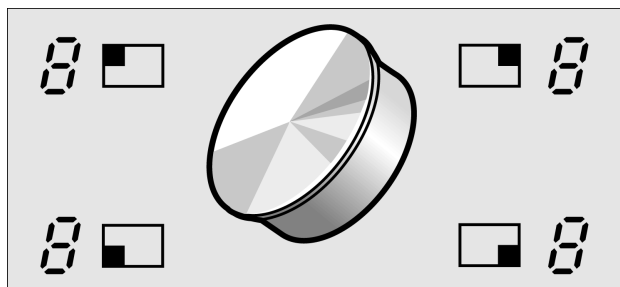
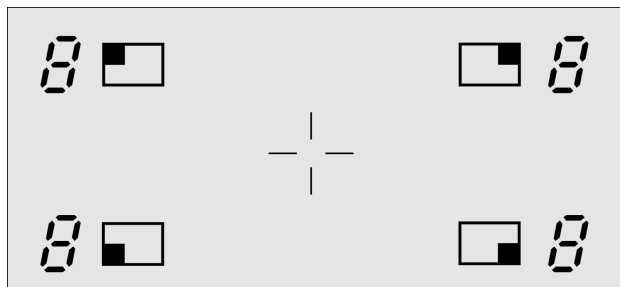
⚠ Avvertenza: Se, durante questi 3 secondi, si appoggia un oggetto metallico sul pannello girevole, il piano di cottura può continuare a scaldarsi. Pertanto, è necessario spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale.

Protezione della manopola

All'interno della manopola si trova un potente magnete. Non avvicinare la manopola a supporti magnetici che contengano dati come videocassette, dischetti, carte di credito e schede a banda magnetica. Potrebbero risultarne danneggiati. Inoltre si potrebbero verificare interferenze con apparecchi televisivi e monitor.

⚠ Avvertenza: Per persone con impianti elettronici come, per esempio, pacemaker e pompe per insulina.

Gli impianti potrebbero essere danneggiati dai campi magnetici. Pertanto la manopola non deve mai essere riposta in tasca. La distanza minima dal pacemaker deve essere di 10 cm.



Programmare il piano di cottura

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

Collegare e scollegare il piano di cottura

Collegare e scollegare il piano di cottura per mezzo dell'interruttore principale ①.

Collegare:

Premere il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico e tutte le spie si accendono.

Scollegare:

Premere il simbolo ①. Le spie si spengono. Il piano di cottura è scollegato. L'indicatore del calore residuale rimane illuminato fino a che le zone cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Indicazioni:

Il piano di cottura si scollega automaticamente quando tutte le zone di cottura restano disattivate per un intervallo di tempo predefinito. Se il piano di cottura è ancora caldo, sarà visualizzata la spia del calore residuale. Se si riaccende il piano poco dopo averlo spento, verranno visualizzate le ultime regolazioni effettuate.

Regolare la zona di cottura

Selezionare con la manopola il grado di cottura desiderato.

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima

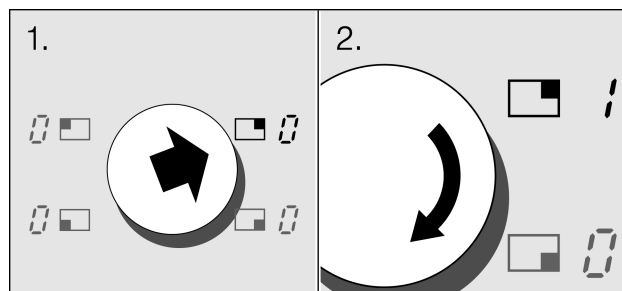
Ogni grado di cottura dispone di un grado intermedio.

Quest'ultimo è segnalato da un punto.

Selezionare il grado di cottura

Il piano di cottura deve essere collegato.

- 1 Selezionare la zona di cottura desiderata. Per farlo, ruotare la manopola verso la zona di cottura desiderata.
- 2 Ruotare la manopola fino a visualizzare il grado di cottura desiderato nell'indicatore visivo.
- 3 Modificare il grado di cottura: Selezionare la zona di cottura e modificare il grado di cottura con l'apposita manopola.



Avvertenza:

Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il grado di cottura selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Scollegare la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e ruotare la manopola fino a visualizzare **0**. La zona di cottura si scollega e successivamente viene visualizzata la spia del calore residuale.

Tabella di cottura

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

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

Funzione frittura

Questa funzione permette di friggere nelle zone di cottura anteriori, regolando la temperatura della padella.

Vantaggi durante la frittura

La zona di cottura riscalda solo quando è necessario. In questo modo si risparmia energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Padelle per la funzione di frittura

Per la funzione di frittura, sono disponibili ottime padelle. Utilizzare soltanto questo tipo di padelle. Con altre padelle, la regolazione non funzionerebbe. Le padelle possono surriscaldarsi.

Queste padelle possono essere acquistate in un secondo momento, come accessori speciali, in negozi specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica. Indicare sempre il riferimento:

- GP900001 recipiente piccolo (15 cm di diametro).
- GP900002 recipiente medio (18 cm)
- GP900003 recipiente grande (21 cm)

Le padelle sono antiaderenti. È possibile friggere alimenti anche con poco olio.

Punti da tenere presenti

Sorvegliare sempre la fase di riscaldamento di olio, burro o strutto. Sistemare la padella al centro della zona di cottura. Verificare che il diametro della base della padella sia adeguato. Non coprire la padella con coperchi. Ciò impedirebbe il funzionamento della regolazione automatica. La regolazione automatica non viene disturbata, invece, dall'uso di un paraschizzi. Utilizzare soltanto olio adatto per friggere. Se si utilizza burro, margarina, olio d'oliva o strutto, selezionare il livello di temperatura **min**.

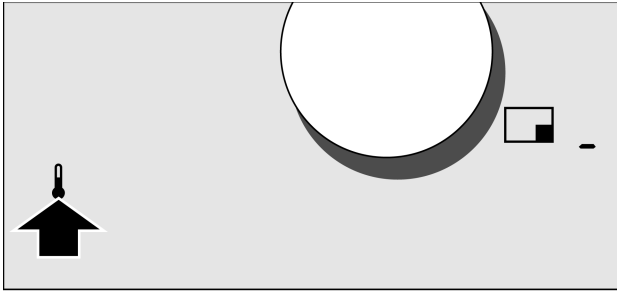
I livelli di temperatura

Livello di potenza	Temperatura	Idoneo per
max ≡.	alta	ad es. pasticcini di patate, patate saltate e bistecche al sangue.
med plus ≡	media–alta	ad es. frittelle delicate come congelati impanati, scaloppine, ragù, verdure.
med =	bassa–media	ad es. frittelle delicate come polpette alla russa e salsicce, pesce.
min _	bassa	ad es. frittate, con burro, olio d'oliva o margarina.

Per programmare

Selezionare, facendo riferimento alla tabella, il livello di temperatura adeguato. Collocare la padella sulla zona di cottura. Il piano di cottura deve essere collegato.

- 1 Selezionare la zona e il grado di cottura desiderati.
- 2 Toccare il simbolo . Nell'indicatore visivo della zona di cottura, si accende la spia .



A ogni spia corrisponde un livello di temperatura:

- _ livello di temperatura basso
- = livello di temperatura medio-basso
- ≡ livello di temperatura medio-alto
- ≡. livello di temperatura alto

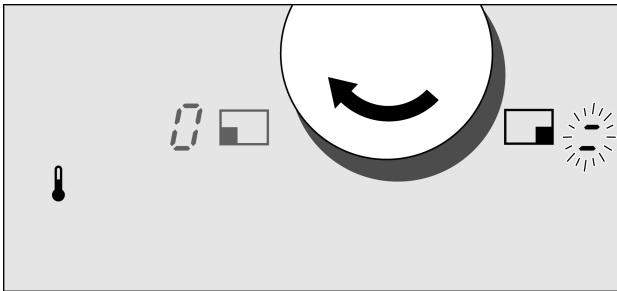
- 3 Entro i 5 secondi successivi, selezionare il livello di temperatura desiderato con la manopola. Le spie  si accendono. In questo modo, la funzione frittura è attivata.

Le spie  lampeggiano fino al raggiungimento della temperatura di frittura. Quindi, viene emesso un segnale acustico.

- 4 Versare l'olio nella padella e, successivamente, aggiungere gli alimenti. Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Quando il piatto è pronto:

Selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . Successivamente, rimuovere la padella.



Tabella

La tabella indica il livello di temperatura adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura può variare in base al tipo, al peso, allo spessore e alla qualità degli alimenti.

I livelli di temperatura raccomandati fanno riferimento alla padella del sistema Gaggenau. Con altri tipi di padelle, la funzione frittura non funziona.

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Carne	Scaloppa di vitello al naturale o impanata (1,5 cm di spessore)	med plus	6–10 Min
	Filetto, medio (maiale, manzo o vitello, 2,5 cm di spessore)	med plus	6–10 Min
	Braciole di maiale o costole di agnello (2 cm di spessore)	med	10–17 Min
	Bistecca di vitello al sangue (3 cm di spessore)	max	6–8 Min
	Bistecca di vitello, cottura media o ben cotta (3 cm di spessore)	med plus	8–12 Min
	Carré di agnello, cottura media (1,5 – 2,5 cm di spessore)	med	10–15 Min
	Petto di pollo (2 cm di spessore)	med	10–20 Min
	Salsicce crude o preriscaldate (Ø 1 – 3 cm)	med	8–20 Min
	Hamburger / Polpette (1 – 3 cm di spessore)	med	6–30 Min
	Ragù	med plus	7–12 Min
	Carne trita	med plus	6–10 Min
	Bacon	min	5–8 Min
Pesce	Pesce intero	med	15–25 Min
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	med / med plus	10–20 Min
	Filetto di salmone (2,5 cm di spessore)	med	8–12 Min
	Filetto di tonno, ben cotto (2,5 cm di spessore)	med	8–12 Min
	Gamberoni, gamberetti	med plus	4–8 Min
	Frutti di mare	med plus	5–8 Min
Piatti elaborati con uova	Crêpes	med plus	friggere una dopo l'altra
	Frittate	min	friggere una dopo l'altra
	Uova al tegamino	min/ med plus	2–6 Min
	Uova strapazzate	min	2–4 Min
	Toast francesi	med	friggere uno dopo l'altro
Patate	Patate dorate preparate con patate lesse	max	6–12 Min
	Patate dorate preparate con patate crude	med	15–25 Min
	Tortine di patate	max	friggere una dopo l'altra
	Patate tagliate a fettine	min	30–40 Min
	Patate saltate	med plus	10–15 Min
Verdure	Aglione / Cipolla	min	2–10 Min
	Zucchine / Melanzane	med	4–12 Min
	Peperoni, Asparagi verdi, Carote	med	4–15 Min
	Funghi	med plus	10–15 Min
	Verdura saltata	med plus	6–10 Min
Alimenti surgelati	Filetto di pesce al naturale o impanato (0,5 – 1 cm di spessore)	med	10–20 Min
	Piatti e verdure saltate	min	8–15 Min
	Involtini primavera (2 – 3,5 di spessore)	med	10–30 Min
Altri	Riso / Tagliatelle	max	8–15 Min
	Crostini	med	6–10 Min
	Tostare Mandorle / Noci / Pinoli *)	min	3–7 Min

*) In una padella fredda

Sicura per bambini

Si può fare in modo che il piano di cottura non venga attivato involontariamente, per evitare che i bambini accendano le zone di cottura.

Collegare e scollegare la sicurezza speciale bambino

Il piano di cottura si può bloccare in via eccezionale, ad es. se vi sono bambini piccoli di passaggio.

Per poter collegare la sicurezza, occorre attivare la funzione nel menu **c 2** delle impostazioni base.

Collegare

Accendere il piano di cottura, dopo qualche secondo si accende la spia . Successivamente, premere il simbolo **>>**, per più di 4 secondi, fino all'emissione di un segnale acustico. Il piano di cottura resta bloccato. Dopo un po' di tempo, la spia  si spegne.

Scollegare

Accendere il piano di cottura, dopo qualche secondo si accende la spia . Successivamente, premere il simbolo **>>**, per più di 4 secondi, fino all'emissione di un segnale acustico. La sicurezza speciale bambino viene disattivata. A questo punto, è possibile collegare il piano di cottura.

Attenzione!

La sicurezza bambino può attivarsi o disattivarsi incidentalmente nei seguenti casi:
acqua fuoriuscita durante la pulizia,
alimenti fuoriusciti,
presenza di oggetti sul simbolo **>>**.

Cucinare con la funzione di preriscaldamento rapido

Tutte le zone di cottura dispongono della funzione di preriscaldamento rapido. All'inizio, si seleziona il livello di potenza desiderato per la cottura lenta. La zona di cottura si scalda alla massima potenza e si collega automaticamente al livello di potenza selezionato precedentemente. Il tempo di durata del preriscaldamento rapido dipende dal livello di potenza programmato.

Per programmare

- 1 Selezionare il grado di cottura desiderato per la cottura lenta. Il grado di cottura **9** non dispone di questa funzione.
- 2 Toccare il simbolo **A**. Il preriscaldamento rapido si attiva. Nell'indicatore, lampeggiano alternativamente **R** e il grado di cottura precedentemente selezionato.

Trascorso un tempo che varia in base al grado di cottura selezionato, la funzione si scollega. Nella zona di cottura, si collega automaticamente il grado di cottura lento. Nell'indicatore, viene visualizzato solo il grado di cottura precedentemente selezionato. Il tempo di cottura può essere modificato, il valore viene visualizzato nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo.

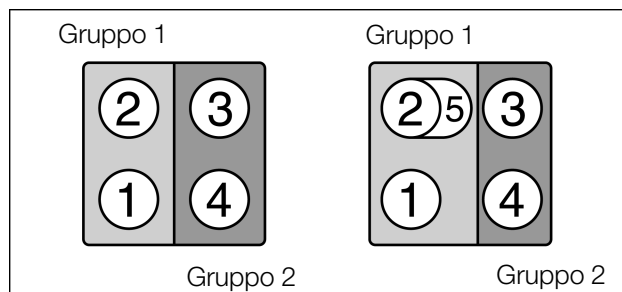
Suggerimenti per il riscaldamento rapido

- La funzione di preriscaldamento rapido non serve a cucinare gli alimenti:
Il preriscaldamento rapido serve a cuocere lentamente piatti con poca acqua, per conservarne il valore nutritivo. Nelle zone di cottura grandi, aggiungere agli alimenti solo 3 tazze di acqua, nelle zone di cottura piccole, aggiungere circa 2 tazze. Per bollire il riso, utilizzare una quantità di liquido doppia. Coprire la pentola con un coperchio. Il preriscaldamento rapido non è adatto agli alimenti la cui cottura richiede molta acqua (ad es. pasta).
- Il latte o gli alimenti che generano molta schiuma possono fuoriuscire dalla pentola. Utilizzare una pentola alta.
- Il latte può bruciarsi:
Schiappare la pentola in acqua fredda prima di riempirla.
- Durante la frittura, gli alimenti si attaccano alla padella:
Aggiungere gli alimenti solo quando la padella è sufficientemente calda. Quando olio e burro sono sufficientemente caldi, inclinando la padella si separano in chiazze. Non girare gli alimenti prima del tempo. Dopo un certo periodo di tempo, la carne e le frittate di patate si staccano praticamente da sole.

Funzione Powerboost

Grazie a questa funzione si può riscaldare il contenuto del recipiente più velocemente che non utilizzando il livello di potenza massimo **9**. Questa funzione consente di aumentare la potenza massima della zona cottura nella quale viene utilizzata.

Limiti di uso della funzione Powerboost



Tutte le zone cottura dispongono di questa funzione. La funzione Powerboost è disponibile a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione. (Vedere figura) Per esempio, se si desidera attivare questa funzione nella zona arrosto (2 e 5) la numero 1 dovrà essere spenta e viceversa. Se questa zona non è spenta, nell'indicatore della zona di cottura lampeggeranno alternativamente la lettera **P** e il grado di cottura **9**; successivamente, il sistema tornerà al grado di cottura **9** una volta disattivata la funzione. Lo stesso vale per le zone cottura 3 e 4.

Attivare la funzione

Il piano di cottura deve essere collegato.

- 1 Selezionare la zona di cottura e il grado di cottura desiderato. L'indicatore corrispondente si illumina.
- 2 Premere il simbolo **>>**. La spia **P** si accende. In questo modo la funzione è attivata.

Disattivare la funzione

Seguire i seguenti passi:

- 1 Selezionare la zona di cottura. L'indicatore corrispondente si illumina.
- 2 Premere il simbolo **>>**. La lettera **P** scompare e viene visualizzato nuovamente il grado di cottura **9**.

⚠ Avvertenza: La funzione è disattivata. In determinate circostanze, la funzione Powerboost può scollegarsi automaticamente, per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano.

Funzione timer

Questa funzione può essere utilizzata in due modi diversi:

- Disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come orologio da cucina

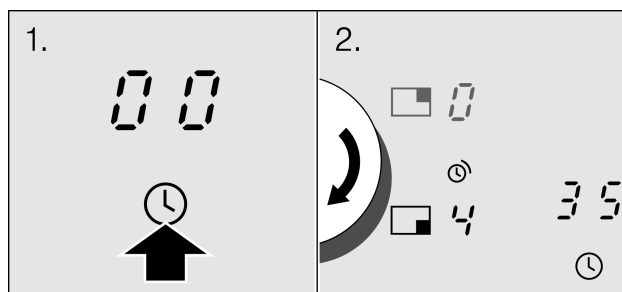
Scollegamento automatico di una zona di cottura

Inserire il tempo prestabilito per la zona di cottura desiderata. La zona si scollega una volta trascorso il tempo programmato.

Per programmare

Il piano di cottura deve essere collegato.

- 1 Selezionare la zona di cottura e il grado di cottura desiderato. Successivamente, premere il simbolo ⌚ fino all'accensione della spia 🔔 nella zona di cottura desiderata. La spia 🔔 si accende nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo.



- 2 Programmare il tempo con la manopola.

Dopo alcuni secondi, il tempo impostato inizia a trascorrere. Nell'indicatore visivo, compare il tempo di cottura più breve.

Fine tempo programmato

Una volta trascorso il tempo programmato, la zona di cottura si scollega. Si avverte un segnale acustico. Nella zona di cottura lampeggia uno 🔔 e, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo, lampeggia 🔔. Toccando il simbolo ⌚, le spie si spengono e il segnale acustico smette di suonare.

Correggere il tempo

Selezionare la zona di cottura desiderata e, successivamente, premere il simbolo ⌚. Modificare il tempo con la manopola.

Disattivare il disinserimento automatico

Selezionare la zona di cottura desiderata e premere il simbolo ⌚. Successivamente, ruotare la manopola fino a visualizzare 🔔. La spia 🔔 si spegne.

Consigli e avvertenze

Per conoscere il tempo di cottura rimanente, selezionare una zona di cottura. È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 90 minuti. In seguito a un'interruzione dell'alimentazione elettrica, la funzione di programmazione del tempo si disattiva.

La suoneria

La suoneria consente di programmare un periodo di tempo fino a 90 minuti. Non dipende dalle altre regolazioni.

Per programmare

Il piano di cottura deve essere collegato.

- 1 Premere il simbolo . Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo compare .
- 2 Regolare il tempo desiderato con la manopola.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a trascorrere.

Fine tempo programmato

Viene emesso un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo lampeggia il simbolo . Toccare il simbolo . Le spie si spengono e il segnale acustico smette di suonare.

Correggere il tempo

Premere il simbolo  e modificare il tempo con la manopola.

Spegnere la suoneria

Premere il simbolo  e, successivamente, ruotare la manopola fino a visualizzare  nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo.

Consigli e avvertenze

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, la suoneria si disattiva. Entrambe le funzioni, disinserimento automatico di una zona e suoneria, possono essere in funzione contemporaneamente.

Limite automatico di tempo

Se la zona di cottura è in funzionamento per un periodo di tempo prolungato e non si effettua alcuna modifica delle regolazioni, si attiva la limitazione automatica del tempo. La zona di cottura smette di riscaldare.

Nell'indicatore visivo della zona di cottura viene visualizzata la spia del calore residuale. Una volta attivato il limite automatico, lo stesso varia in funzione del grado di cottura selezionato (da 1 a 10 ore).

Impostazioni base

Il piano di cottura presenta diverse impostazioni base. È tuttavia possibile modificare alcune di tali impostazioni.

c1	Disattivazione del segnale acustico Breve segnale acustico che conferma la selezione di un simbolo o segnale acustico prolungato che segnala un utilizzo improprio dell'apparecchio.	0 maggioranza dei segnali disattivata 1 tutti i segnali attivati*
c2	Sicurezza bambino Con questa funzione, è possibile attivare la sicurezza bambino.	0 attivazione sicurezza non consentita* 1 attivazione sicurezza consentita
c3	Tornare alle regolazioni predefinite del piano di cottura Con questa funzione, è possibile annullare le regolazioni effettuate attraverso il menu delle funzioni speciali, selezionando la regolazione d con la manopola.	d tornare alle regolazioni predefinite
c4	Selezione della zona di cottura Come impostazione base, rimane selezionata sempre l'ultima zona di cottura programmata. Questa impostazione può essere modificata. La zona di cottura rimane selezionata solo per 5 secondi. Per attivare e disattivare la funzione selezionare, con la manopola, la regolazione 1. o 1	1. selezione attivata* 1 selezione disattivata
c5	Funzione Power-Management Con questa funzione è possibile limitare la potenza totale del piano di cottura. Presenta 18 livelli di regolazione. I livelli intermedi sono segnalati con un punto.	1 = 1000 W potenza minima 1.- 9 = da 1500 a 9000W 9. = 9500W potenza massima

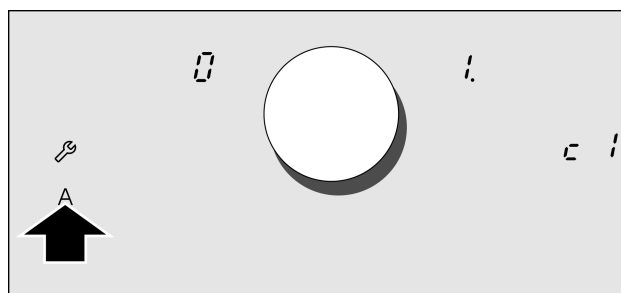
* Impostazioni base

Accedere alle impostazioni di base

Realizzare i seguenti passi:

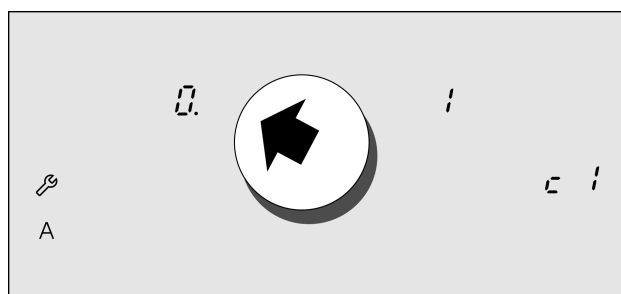
- 1 Collegare il piano di cottura con l'interruttore principale.
- 2 Entro i 10 secondi successivi, viene visualizzata la spia **1.**. Successivamente, premere il simbolo A per più di quattro secondi, fino all'emissione del secondo segnale di conferma.

Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo, vengono visualizzate **c** e **1.**



Selezionare la funzione e la regolazione desiderata

- 3 Premere il simbolo A fino a visualizzare la spia della funzione desiderata.
- 4 Successivamente, selezionare il valore desiderato con la manopola. Ruotare la manopola fino alla regolazione desiderata. Il valore selezionato è indicato da un punto (v. figura).
- 5 Premere nuovamente il simbolo A per più di 4 secondi, fino all'emissione di un segnale di conferma. Le regolazioni sono state salvate correttamente.



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

Piano di cottura

Pulizia

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

Non utilizzare in nessun caso:

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

Raschietto per vetro

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

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

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

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

Cura

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

Manopola

Per pulire la manopola, si consiglia l'uso di acqua tiepida e poco sapone. Non utilizzare prodotti abrasivi e non strofinare. Non lavare la manopola in lavastoviglie o in acqua di lavaggio. In caso contrario, potrebbe subire danni.

Cornice del piano di cottura

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

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

Riparare i guasti

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

Sintomo	Avaria	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>E</i> + numero/ <i>d</i> + numero/ <i>P</i> + numero/	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F0/F9</i>	Si è verificato un errore di funzionamento interno	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>H</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato la zona di cottura corrispondente	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato tutte le zone di cottura	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>UI</i>	Tensione di alimentazione non corretta, al di fuori delle normali soglie di funzionamento	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
<i>U2/U3</i>	La zona cottura si è surriscaldata e si è disinserita per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi collegarla nuovamente.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio

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

Un ronzio profondo simile a quello di un trasformatore

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

Un sibilo debole

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

Crepitio

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

Sibili acuti

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

Rumore del ventilatore di raffreddamento

Per un corretto utilizzo del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è provvisto di un ventilatore di raffreddamento che, una volta rilevata ciascuna temperatura tramite diversi livelli di potenza, entra in funzione. Il ventilatore di raffreddamento può inoltre funzionare per inerzia, una volta spento il piano di cottura, in presenza di una temperatura rilevata eccessivamente alta. I rumori sopra descritti sono normali in quanto dipendono dalla tecnologia d'induzione e non segnalano pertanto alcuna avaria.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a disposizione dell'utente per eventuali riparazioni dell'apparecchio, l'acquisto di accessori o per rispondere a qualsiasi dubbio e fornire consulenza circa i nostri prodotti e servizi. Gli estremi del nostro servizio di assistenza tecnica sono riportati nella documentazione allegata. In sede di contatto del servizio di assistenza tecnica, sarà necessario fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e di fabbricazione (FD-Nr.) dell'apparecchio. Tali dati sono riportati sull'etichetta informativa apposta sulla parte inferiore del piano di cottura e nella documentazione allegata.

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

D-81739 München

www.gaggenau.com

9000308333 • (1W0948) • 02 8909

GAGGENAU