

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

VI 414

Induktions-Wok

Inductiewok

Wok induction

Wok ad induzione

Inhaltsverzeichnis	3
Inhoudsopgave	17
Table des matières	31
Indice	46

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Tipps zum Energiesparen	6
Induktionskochen	6
Vorteile beim Induktionskochen	6
Geeignete Kochgefäße	6
Ihr neues Gerät	8
Das Induktions-Kochfeld	8
Das Bedienfeld	8
Sensortasten	8
Der Bedienknebel	8
Restwärmeanzeige	9
Kochstelle	9
Sonderzubehör	9
Kochfeld einstellen	9
Leistungsstufe einstellen	9
Gerät ausschalten	9
Einstelltabelle	10
Booster-Funktion	11
Kurzzeitwecker	11
Dauer einstellen	11
Nach Ablauf der Dauer	12
Dauer korrigieren	12
Vorzeitig beenden	12
Sicherheitsabschaltung	12
Überhitzungsschutz	12
Tipps zum Wok	13
Der Wok und das Zubehör	13
Kochen im Wok	13
Reinigung und Pflege	14
Kochfeld	14
Kochfeldrahmen	14
Reinigung des Bedienfelds	14
Wok-Pfannenträger	14
Was bei Störungen zu tun ist	15
Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes	16
Kundendienst	16

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

⚠ Sicherheitshinweise

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

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.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.

- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere der Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch die Kochfelder immer mit den Bedienknöpfen ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Stromschlaggefahr!

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

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Elektromagnetische Gefahren!

Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetischer Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

Beschädigungsgefahr!

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

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

Verletzungsgefahr!

- Ungeeignete Wokpfannen können zu Unfällen führen. Nur die vom Hersteller als Sonderzubehör enthaltene Wokpfanne benutzen.
- Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgefäß durch Überhitzung zer springen. Das Kochgefäß im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren. Nur hitzebe ständiges Kochgeschirr verwenden.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwisch en Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

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

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten in der EU fest.

Tipps zum Energiesparen

- Immer den passenden Deckel auf die Kochgefäße legen. Beim Garen ohne Deckel vervierfacht sich der Energieverbrauch. Mit einem Glasdeckel kann das Gericht auch bei geschlossenem Deckel kontrolliert werden.
- Kochgefäße mit dicken ebenen Böden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser des Bodens des Kochgefäßes sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Andernfalls kann es zu Energieverschwendung kommen. Beachten Sie: Der Hersteller gibt meist den oberen Durchmesser des Kochgefäßes an. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Bodens.
- Kochgefäße auswählen, die mit ihrer Größe der Menge des zuzubereitenden Garguts entsprechen. Große, aber halbleere Kochgefäße verbrauchen viel Energie.
- Mit wenig Wasser kochen. So kann Energie gespart werden und außerdem bleiben beim Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Eine niedrigere Kochstufe einstellen.

Vorteile beim Induktionskochen

Das Induktionskochen unterscheidet sich stark von den herkömmlichen Aufheizmethoden, die Hitze entsteht direkt im Kochgefäß. Daher hat die Methode mehrere Vorteile:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten; durch direktes Aufheizen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.
- Mehr Kontrolle und Sicherheit; Das Kochfeld steigert oder verringert die Energiezufuhr sofort nach der Betätigung des Bedienfelds. Die Induktionskochzone unterbricht die Hitzezufuhr von selbst, wenn das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird.

Geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden einen Magneten anzieht.

Andere für die Induktion geeignete Kochgefäße

Es gibt andere induktionsfähige Spezialgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Bei großen Kochgefäßen mit einer im Durchmesser kleineren ferromagnetischen Fläche, wird nur diese ferromagnetische Fläche heiß. Es ist also möglich, dass die Wärmeverteilung hier nicht gleichmäßig erfolgt.

Kochgefäße, die Aluminiumteile im Boden haben, haben eine verringerte ferromagnetische Fläche, weswegen die zugeführte Hitze geringer sein oder das Kochgefäß eventuell gar nicht erkannt werden kann.

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

Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls:

- Normalen Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird, das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material besteht, oder nicht die richtige Größe hat blinkt die Kochstellenanzeige für 90 Sekunden. Wird dann kein Kochgeschirr erkannt schaltet sich die Kochstelle automatisch ab. Die Kochstellenanzeige leuchtet weiterhin durchgehend, der Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt.

Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Kochgefäße auf und verwenden Sie keine Kochgefäße mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Funktion "Ausschaltautomatik" nicht rechtzeitig anspringt und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Boden des Kochgefäßes könnte schmelzen und das Glasfeld beschädigen. Berühren Sie in diesem Fall das Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Kann die Kochstelle auch nach dem Abkühlen nicht wieder in Betrieb genommen werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

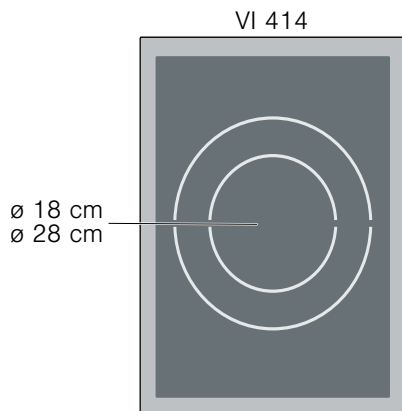
Kochgefäßerkennung

Jede Kochstelle hat eine Mindestgrenze zur Kochgefäßerkennung in Abhängigkeit des Materials des verwendeten Kochgefäßes. Deshalb sollten Sie stets die Kochstelle verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Kochgefäßes eignet.

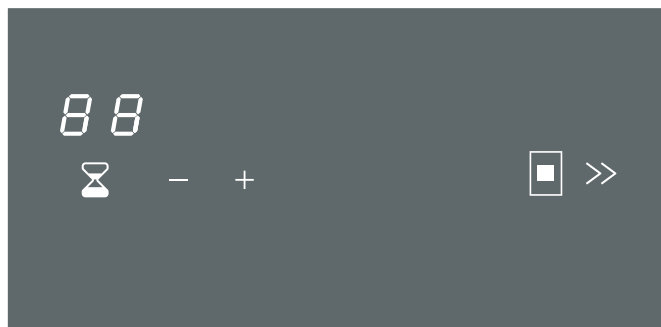
Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

Das Induktions-Kochfeld



Das Bedienfeld



Anzeigen

■	Kochstellenanzeige Durchgehendes Leuchten: Kochstelle ist eingeschaltet und heizt. Blinken: Kochgefäß nicht erkannt.
>>	Booster-Funktion Durchgehendes Leuchten: Booster-Funktion aktiv. Blinken: Booster-Funktion nicht verfügbar.
00	Kurzzeitwecker und Fehleranzeige

Sensortasten Kurzzeitwecker

⌚	Kurzzeitwecker aktivieren/bestätigen
+	Dauer erhöhen
-	Dauer verringern

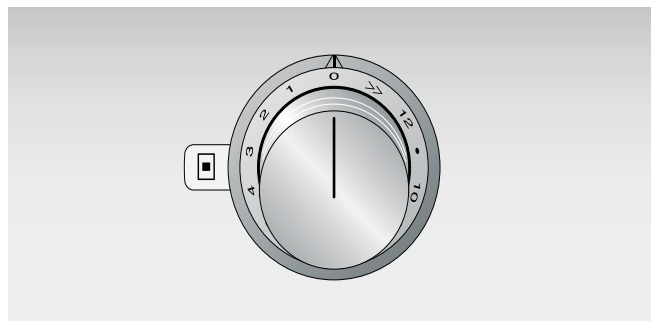
Sensortasten

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Wenn mehrere Sensortasten gleichzeitig bedient werden ertönt ein Signal. Entfernen Sie eventuell Übergekochtes oder metallische Gegenstände vom Bedienfeld.

Der Bedienknebel



Sie können zwischen 12 Leistungsstufen und Booster-Funktion wählen.

1	niedrigste Leistungsstufe
12	höchste Leistungsstufe
>>	Booster-Funktion

Der Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten:

Leuchtring leuchtet durchgehend	Die Kochstelle ist eingeschaltet und heizt.
Leuchtring blinkt langsam	Restwärmeanzeige aktiv.
Leuchtring blinkt schnell	Es liegt eine Störung vor. Überprüfen Sie die Fehleranzeige auf dem Bedienfeld.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige weist auf eine noch heiße Kochstellen hin.

Berühren Sie die Kochstelle nicht, solange der Leuchtring um den Knebelknopf noch blinkt, auch wenn die Kochstelle bereits ausgeschaltet ist.

Kochstelle



Zweikreis-Kochstelle

Das äußere Ringelement der Kochstelle wird automatisch aktiviert, wenn ein entsprechend großes Kochgeschirr aufgesetzt wird.

Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über Ihren Fachhändler bestellen:

WP 400 001	Wok-Pfanne
WZ 400 001	Wok-Pfannenträger
VA 450 400	Ausgleichleiste 38 cm
VA 420 000	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei flächenbündigem Einbau
VA 420 001	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei flächenbündigem Einbau mit Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste
VA 420 010	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei aufgesetztem Einbau
VA 420 011	Verbindungsleiste zur Kombination mit weiteren Vario Geräten der Serie 400 bei aufgesetztem Einbau mit Geräteabdeckung/Ausgleichsleiste
VA 440 010	Edelstahl-Geräteabdeckung

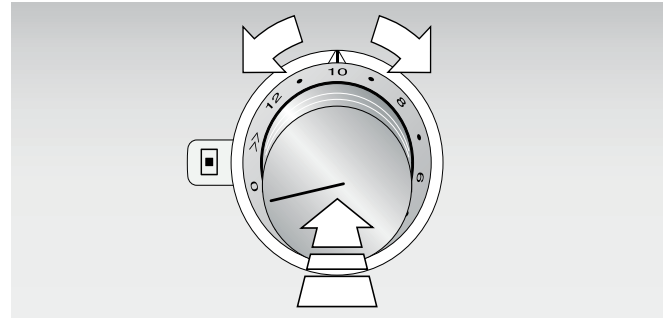
Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Einstelltabelle finden Sie Leistungsstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Leistungsstufe einstellen

- 1 Bedienknebel eindrücken und auf die gewünschte Leistungsstufe drehen (1-12 und Booster-Funktion). Die Kochstellenanzeige auf dem Kochfeld blinkt.



- 2 Innerhalb von 90 Sekunden ein geeignetes Kochgeschirr aufsetzen. Wenn kein Topf erkannt wird, schaltet sich die Kochstelle automatisch wieder ab. Um die Kochstelle wieder in Betrieb zu nehmen, Bedienknebel auf 0 drehen und erneut Leistungsstufe einstellen.
- 3 Wenn die Kochstelle heizt, leuchten die Kochstellenanzeige und der Leuchtring hinter dem Bedienknebel durchgehend.

Hinweis: Das äußere Ringelement wird automatisch zugeschaltet, wenn ein großer Topf aufgesetzt wird.

Gerät ausschalten

Zum Ausschalten des Kochfeldes Bedienknebel auf Position 0 drehen.

Die Restwärmeanzeige im Knebelring blinkt langsam, bis die Kochstelle abgekühlt ist.

Einstelltabelle

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

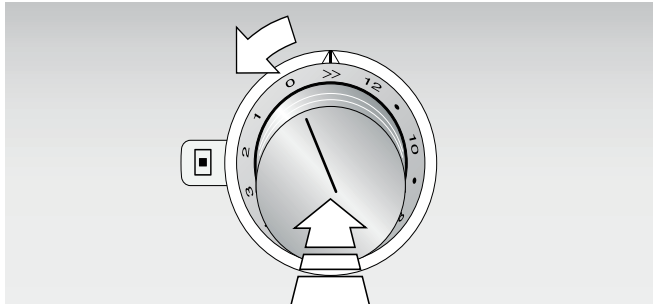
Hinweis: Beim Kochen von Eintöpfen oder flüssigen Gerichten wie Suppen, Soßen oder Getränken können diese unbemerkt zu schnell erhitzen und überlaufen oder verspritzen. Aus diesem Grund ist ein allmähliches Erhitzen auf geeigneter Leistungsstufe und unter ständigem Rühren zu empfehlen.

Kochstufe	Garverfahren	Beispiele
12	Ankochen Anbraten Erhitzen Aufkochen	Wasser Fleisch Fett, Flüssigkeiten Suppen, Soßen
12-11	Blanchieren	Gemüse.
10-7	Braten	Fleisch, Kartoffeln
8-6	Braten	Fisch
8-7	Backen Fortkochen im geöffneten Gefäß	Mehlspeisen, Eierspeisen Teigwaren, Flüssigkeiten
7-6	Bräunen Rösten Auslassen Reduzieren	Mehl, Zwiebeln Mandeln, Semmelbrösel Speck Fonds, Soßen
6-5	Garziehen im geöffneten Gefäß	Knödel, Klöße, Suppeneinlagen, Suppenfleisch, pochierte Eier
5-4	Garziehen im geöffneten Gefäß	Brühwürste
6-5	Dämpfen Dünsten Schmoren	Gemüse, Kartoffeln, Fisch Gemüse, Obst, Fisch Rouladen, Braten, Gemüse
4-3	Schmoren	Gulasch
5-4	Fortkochen mit geschlossenem Deckel	Suppen, Soßen
4-3	Auftauen	Tiefkühlkost
4-3	Quellen Stocken	Reis, Hülsenfrüchte Eierspeisen
2-1	Erwärmen/Warmhalten Schmelzen	Suppen, Eintöpfe, Gemüse in Soße Butter, Schokolade

Booster-Funktion

Mit dieser Funktion werden große Mengen von Wasser noch schneller erhitzt als mit der Leistungsstufe 12. Die Booster-Funktion erhöht kurzzeitig die Höchstleistung der Kochstelle.

Einschalten: Den Bedienknebel eindrücken und auf Position >> drehen. Das Symbol >> erscheint in der Kochstellenanzeige. Ein Signalton zeigt an, dass die Booster-Funktion aktiviert wurde.



Ausschalten: Bedienknebel auf eine beliebige andere Leistungsstufe drehen. Das Symbol >> in der Kochstellenanzeige erlischt.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen schaltet die Booster-Funktion automatisch ab, um elektronische Komponenten des Kochfeldes vor Überhitzung zu schützen.

Das Symbol >> in der Kochstellenanzeige blinkt für 2 Sekunden auf und erlischt dann.

Die Booster-Funktion schaltet sich nicht automatisch ein, wenn sie wieder verfügbar ist. Stellen Sie den Bedienknebel dazu erst auf eine beliebige andere Leistungsstufe und wählen Sie dann die Booster-Funktion erneut aus.

Kurzzeitwecker

Verwenden Sie den Kurzzeitwecker wie eine Eieruhr. Sie können eine Dauer von bis zu 90 Minuten einstellen.

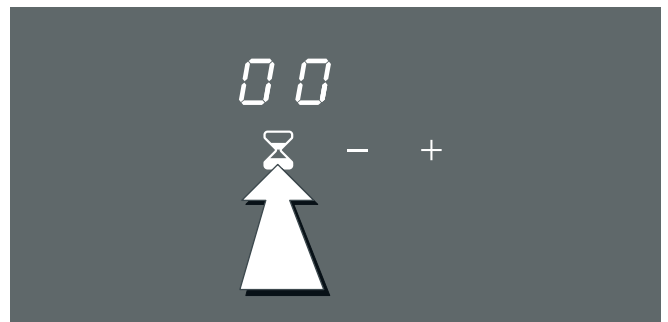
Hinweis: Der Kurzzeitwecker dient nicht dem automatischen Ausschalten der Kochstelle.

Dauer einstellen

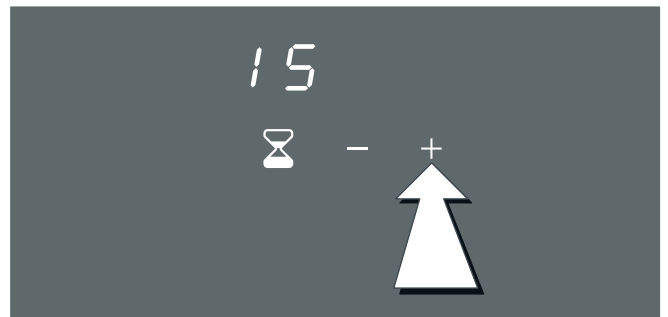
Der Kurzzeitwecker wird durch Berühren der Sensortasten auf dem Kochfeld gesteuert. Jede Berührung einer Sensortaste wird durch einen Signalton bestätigt.

Der Kurzzeitwecker ist einsatzbereit, wenn die Kochstelle aktiv ist.

- 1 Zum Aktivieren der Sensortaste ⌚ die Kochstelle mit dem Bedienknebel einschalten.
- 2 Sensortaste ⌚ berühren. Anzeige 00, und Sensortasten – und + sind aktiviert.



- 3 Durch kurzes Berühren der Sensortasten – oder + die gewünschte Dauer einstellen.



Tipp:

Verweilen Sie auf den Sensortasten – oder + um die Anzeige schneller nach oben oder unten zu ändern.

Hinweis: Wenn nach 15 Sekunden keine Eingabe erfolgt ist, schaltet sich der Kurzzeitwecker automatisch ab.

- 4 Zum Bestätigen und Starten des Kurzzeitweckers Sensortaste ⌚ berühren. Wenn die Bestätigung nicht innerhalb von 15 Sekunden erfolgt, beginnt das Ablaufen der Dauer automatisch. Ein Signal ertönt und die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Der Kurzzeitwecker läuft auch nach Abschalten der Kochstelle weiter, bis die eingestellte Dauer abgelaufen ist.

Nach Ablauf der Dauer

Ein Signalton zeigt den Ablauf der eingestellten Dauer an. Die Anzeige blinkt langsam. Berühren Sie die Sensortaste **⌂**. Die Anzeige erlischt und der Signalton verstummt.

Nach drei Minuten verstummt der Signalton automatisch. Die Anzeige **00** und **⌂** blinkt weiter, bis die Sensortaste **⌂** berührt, oder der Bedienknebel betätigt wird.

Dauer korrigieren

- 1 Sensortaste **⌂** berühren und Dauer neu einstellen.
- 2 Sensortaste **⌂** nochmals berühren, um die geänderte Dauer zu aktivieren.

Vorzeitig beenden

Sensortaste **⌂** berühren, Dauer auf **00** ändern und bestätigen.

Tipp:

Halten Sie die Sensortaste **⌂** längere Zeit gedrückt, wird die Restdauer gelöscht und **00** wird angezeigt.

Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Je nach eingestellter Leistungsstufe wird der Heizvorgang nach einer gewissen Zeit abgeschaltet, wenn in dieser Zeit keine Bedienung stattfindet.

Leistungsstufe	Abschaltung nach
1 bis 6	4 Stunden
7	3 Stunden
8 und 9	2 Stunden
10 bis 12 und Booster-Funktion	1 Stunde

Ein Signalton zeigt an, wenn die Dauer abgelaufen ist. Die Kochfeldanzeige leuchtet weiterhin durchgehend. Der Leuchtring hinter dem aktivierten Bedienknebel blinkt schnell.

Drehen Sie den Bedienknebel auf 0, dann können Sie das Gerät wieder wie gewohnt in Betrieb nehmen.

Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung steuert das Gerät selbstständig die Leistung des Kochfeldes, um die elektronischen Komponenten zu schützen.

Geringe Überhitzung: Das Gerät reduziert die Leistungsstufe. Sobald die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist, wird automatisch wieder die ausgewählte Leistungsstufe verwendet. Ein Signalton zeigt an, dass alle Leistungsstufen wieder verfügbar sind.

Starke Überhitzung: Die Kochstelle wird automatisch abgeschaltet. Ein akustisches Signal ertönt. Fehlermeldung **H** oder **F4** erscheint im Display des Kurzzeitweckers. Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt schnell.

- Nehmen Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle.
- Wenn die Fehlermeldung erlischt und ein Signal ertönt, ist die Kochstelle ausreichend abgekühlt.
- Bedienknebel auf 0 stellen. Anschließend wie gewohnt gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Der Wok und das Zubehör

(nicht im Lieferumfang enthalten)

Die Wokpfanne und den passenden Wokaufsatz erhalten Sie bei Ihrem Gaggenau Händler. Die Wokpfanne hat einen abgerundeten Boden und kann nur zusammen mit dem Wokaufsatz verwendet werden. Achten Sie darauf, dass der Wok mit dem abgerundeten Boden beim Kochen sicher auf dem Wokaufsatz steht.

Stellen Sie den Wokaufsatz immer zentriert auf die Kochzone.

Heizen Sie den Wok nicht leer auf.

Hinweis: Verwenden Sie den Wok nur auf Induktionskochfeldern für Induktions-Wok. Der Wokaufsatz darf nicht auf einem normalen Glaskeramikkochfeld verwendet werden.

Der Wokaufsatz ist nicht spülmaschinengeeignet.

Verwenden Sie einen Chan (abgerundeter Spatel) oder Pfannenwender aus Holz mit langem Stiel.

Zum Herausnehmen der Speisen verwenden Sie eine Schöpfkelle. Das Herausnehmen von gebratenen Speisen aus Fett oder großen Teilen aus einer Soße geht am Besten mit einem Sieblöffel.

Zum Dämpfen können Sie Bambuskörbe verwenden.

Kochen im Wok

Sie können braten, dämpfen, frittieren, schmoren und „normal“ kochen.

Die spezielle Garmethode für den Wok ist das Bewegungsbraten. Die kleingeschnittenen Zutaten werden möglichst kurz bei starker Hitze unter ständigem Rühren gegart. In der großen, runden Pfanne lässt sich alles schneller und einfacher rühren und wenden als in einer gewöhnlichen Bratpfanne. Durch das Rühren brennen die Zutaten nicht an. Überschüssiges Öl läuft zur Mitte ab. Im Nu bilden sich köstliche Röststoffe, die Poren im Fleisch schließen sich, das Fleisch gelingt schön saftig. Gemüse bleibt knackig, Aromen bleiben ebenso erhalten wie die gesunden Vitamine.

Hinweis: Kochen mit dem Wok ist schneller als mit herkömmlichen Pfannen. Deshalb sollten alle Zutaten vorbereitet sein, wenn Sie mit dem Kochen beginnen. Auch die Reihenfolge der Zutaten ist wichtig: Zutaten mit der längsten Garzeit (Gemüsesorten mit harten Fasern, z.B. Karotten) geben Sie zuerst in den Wok, empfindlichere Zutaten (z.B. Pilze und Sprossen) werden zum Schluss zugegeben.

So gehen Sie vor:

- Schwenken Sie die Wokschale mit Öl aus. Wir empfehlen Erdnuss- oder Soyaöl zu verwenden.
- Schneiden Sie das Gargut in gleichmäßig große, jedoch nicht zu kleine Stücke, damit sie nicht zu schnell anbrennen.
- Das Öl bis knapp unter den Rauchpunkt erhitzen, erst dann mit dem Bewegungsbraten beginnen.
- Arbeiten Sie bei größeren Mengen lieber portionsweise, sonst gelangt nicht alles gleich an den heißen Wokboden.

Achtung! Der Wok und das Wok-Zubehör werden beim Kochen sehr heiß. Kinder fernhalten. Entfernen Sie das Wok-Zubehör erst, wenn die Restwärmanzeige am Bedienknebel erloschen ist.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise dieses Kapitels sollen eine Hilfe für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds sein.

Kochfeld

Reinigung

Kochfeld nach jedem Kochen reinigen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Das Kochfeld erst reinigen, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Scheuermittel
- Ätzende Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckigen Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

- 1 Glasschaber entsichern.
- 2 Oberfläche des Kochfelds mit der Klinge reinigen.

Oberfläche des Kochfelds nicht mit dem Etui des Glasschabers reinigen, da sie zerkratzt werden könnte.

Verletzungsgefahr!!

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Klinge schützen, wenn sie nicht gebraucht wird. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.

Pflege

Pflege- und Schutzmittel auf das Kochfeld auftragen. Tipps und Hinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

- Nur warme Seifenlauge verwenden
- Keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- Keine Glasschaber verwenden

Reinigung des Bedienfelds

Nur warme Seifenlauge verwenden. Keine scheuern- oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden. Keine Glasschaber verwenden. Das Bedienfeld könnte beschädigt werden.

Zitrone und Essig eignen sich nicht für die Reinigung des Bedienfelds. Hierdurch können matte Flecken entstehen.

Wok-Pfannenträger

Der Wok-Pfannenträger darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Was bei Störungen zu tun ist

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um Kleinigkeiten, die einfach zu beheben sind. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu beheben.

Fehler	Maßnahme
Das Kochfeld funktioniert nicht.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt. Das Gerät ist falsch angeschlossen. Korrekten Sitz des Verbindungskabels zum Schalter prüfen lassen.
Die Kochstellenanzeige leuchtet durchgehen, der Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt	Die Topferkennung erkennt kein Kochgeschirr. Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr magnetisch ist (Magnet verwenden). Überprüfen Sie, ob das Kochgeschirr einen ausreichend großen Durchmesser hat. Bedienknebel auf 0 drehen. Kochstelle wie gewohnt wieder einschalten.
Die Kochstelle hat sich ausgeschaltet. Leuchtring um den Bedienknebel blinkt schnell.	Der Bedienknebel der Kochstelle wurde über längere Zeit nicht bewegt. Die Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Bedienknebel auf 0 drehen. Kochstelle wie gewohnt wieder einschalten. Das Gerät ist zu heiß. Fehlermeldung im Bedienfeld ablesen.
Die Kochstelle hat sich ausgeschaltet.	Nach einem Stromausfall, über mehr als 25 Sekunden bleibt das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. Bedienknebel auf 0 drehen. Kochstelle wie gewohnt wieder einschalten.
Der Leuchtring hinter dem Bedienknebel blinkt	Das Gerät ist zu heiß und die Kochstelle hat sich abgeschaltet. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Stellen Sie den Bedienknebel auf 0 und lassen Sie das Gerät abkühlen. Blinkt nach dem Einschalten erneut der Bedienknebel, Kochstelle ausschalten und weiter abkühlen lassen.
E_r und Zahlen/ d und Zahlen/ P und Zahlen	Die Elektronik hat einen Fehler. Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten von der Stromversorgung trennen. Warten Sie einige Sekunden und schalten Sie das Gerät wieder ein. Falls die Anzeige erneut erscheint, Gerät über die Haussicherung vom Netz trennen. Kundendienst rufen.
$F0/F9$	Das Gerät hat eine Interne Funktionsstörung. Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten von der Stromversorgung trennen. Warten Sie einige Sekunden und schalten Sie das Gerät wieder ein. Falls die Anzeige erneut erscheint, Gerät über die Haussicherung vom Netz trennen. Kundendienst rufen.
$F4$	Das Bedienfeld ist zu heiß und die Kochstelle hat sich abgeschaltet. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Stellen Sie alle Bedienknebel auf 0. $F4$ erlischt, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist. Dann ggf. eine neue Leistungsstufe einstellen. Wenn die Fehlfunktion andauert, Kundendienst rufen.
$U1$	Die Versorgungsspannung stimmt nicht. Kontaktieren Sie Ihren Stromversorger
$U2/U3$	Das Kochfeld ist zu heiß und die Kochstelle hat sich abgeschaltet. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Stellen Sie alle Bedienknebel auf 0. Die Fehlermeldung erlischt, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist. Dann ggf. eine neue Leistungsstufe einstellen. Wenn die Fehlfunktion andauert, Kundendienst rufen.

* Kein heißes Kochgeschirr auf den Sensortasten des Kurzzeitweckers abstellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

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

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

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

Ein tiefes Pfeifen

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

Knistern

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

Hohe Pfeiftöne

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

Geräusche des Gebläses

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

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

Kundendienst

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 555

D 01801 11 22 11
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

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

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	18
Oorzaken van schade	19
Bescherming van het milieu	20
Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier	20
Tips om energie te besparen	20
Koken op Inductie	20
Voordelen van het Koken op Inductie	20
Geschikte pannen	20
Het apparaat	22
De inductiekookplaat	22
Het bedieningspaneel	22
Sensortoetsen	22
De schakelknop	22
Restwarmte-indicatie	23
Kookzone	23
Extra toebehoren	23
Kookplaat instellen	23
Vermogensstand instellen	23
Apparaat uitschakelen	23
Bereidingstabel	24
Booster-functie	25
Kookwekker	25
Kooktijd instellen	25
Na afloop van de ingestelde tijd	26
Ingestelde tijd wijzigen	26
Voortijdig afbreken	26
Veiligheidsuitschakeling	26
Beveiliging tegen oververhitting	26
Tips voor het gebruik van de wok	27
De wok en de toebehoren	27
Koken met de wok	27
Onderhoud en reiniging	28
Kookplaat	28
Omlijsting van de kookplaat	28
Reiniging van het bedieningspaneel	28
Wok opzetting	28
Wat te doen in geval van een storing	29
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat	30
Klantenservice	30

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

Veiligheidsvoorschriften

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water.

Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Risico van verbranding!

- De kookzones en hun omgeving, in het bijzonder de omlijsting van de kookplaat, worden erg heet. Nooit de hete vlakken aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel, na elk gebruik, altijd de kookzones uit met de knoppen. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Kans op een elektrische schok!

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

- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Elektromagnetische gevaren!

Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp mogen echter niet in de buurt komen van het apparaat om het te bedienen. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.

Gevaar voor beschadiging!

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

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

Risico van letsel!

- Het gebruik van ongeschikte wokpannen kan tot ongelukken leiden. Gebruik alleen de wokpan die als extra accessoire verkrijgbaar is bij de fabrikant.
- Bij de bereiding au-bain-marie kunnen de kookplaat en kookvorm barsten door oververhitting. De au-bain-marie kookvorm mag niet in direct contact komen met de bodem van de pan die met water is gevuld. Gebruik alleen hittebestendige vormen.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Algemeen overzicht

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

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

Bescherming van het milieu

Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier



Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/CE. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recycling en terugwinning van gebruikte apparaten in het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Doe altijd de bijbehorende deksel op de pan. Bij koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. Pannen met bolle bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. In het tegenovergestelde geval kan energieverstopping ontstaan. Opgelet: De fabrikant duidt gewoonlijk de grootste diameter van de pan aan. Deze is over het algemeen groter dan de diameter van de bodem van de pan.
- Kies pannen met een afmeting die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die u gaat bereiden. Een grote pan die maar halfvol is, verbruikt veel energie.
- Kook met weinig water. Zo wordt energie bespaard en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.
- Selecteer een lagere vermogensstand.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

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

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

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

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

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze worden aangetrokken door een magneet.

Andere pannen die geschikt zijn voor inductie

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



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

Pannen met aluminiumzones in de bodem, reduceren de ferromagnetische zone en bijgevolg zal er minder warmte worden verdeeld en kunnen zich detectieproblemen voordoen.

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

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit pannen van:

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

Er staat geen pan op de kookzone of de pan heeft niet het juiste formaat

Indien er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt gezet, de pan van een ongeschikt materiaal is gemaakt of niet het juiste formaat heeft, dan knippert het controlelampje van de kookzone gedurende 90 seconden. Als er dan geen kookgerei wordt geregistreerd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld. Het controlelampje van de kookzone blijft continu branden, de ringverlichting achter de schakelknop knippert.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

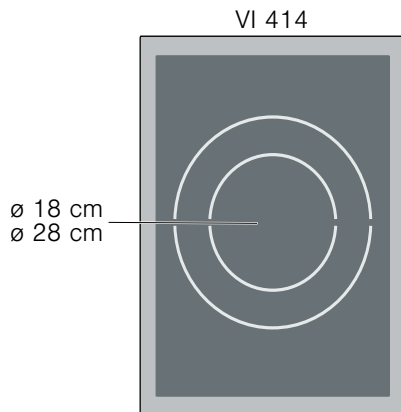
Pandetectie

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

Het apparaat

In dit hoofdstuk leest u wat u over het nieuwe apparaat moet weten en verkrijgt u informatie over de toebehoren.

De inductiekookplaat



Het bedieningspaneel



Aanduidingen

■	Controlelampje van de kookzone Brandt constant: De kookzone is ingeschakeld en warmt op. Knipperen: De pan wordt niet geregistreerd.
>>	Booster-functie Brandt constant: Booster-functie geactiveerd. Knipperen: Booster-functie niet beschikbaar.
00	Kookwekker en foutmelding

Sensortoetsen kookwekker

⌚	Kookwekker activeren/bevestigen
+	Kooktijd verhogen
-	Kooktijd verlagen

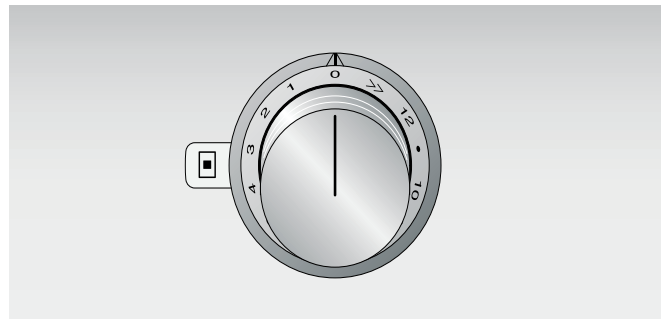
Sensortoetsen

Wanneer u een symbool aanraakt wordt de desbetreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

- De instellingen blijven ongewijzigd als u meerdere toetsen tegelijk aanraakt. Op die manier kunt u overgekookt voedsel op het bedieningsvlak verwijderen.
- Wanneer u op meerdere sensortoetsen tegelijk drukt, klinkt er signaal. Verwijder eventueel overgekookt voedsel of metalen voorwerpen van het bedieningspaneel.

De schakelknop



U kunt 12 vermogensstanden en een booster-functie instellen.

1	laagste vermogensstand
12	hoogste vermogensstand
>>	Booster-functie

De schakelknop is voorzien van een ringverlichting met verschillende aanduidingen:

De ringverlichting brandt constant	De kookzone is ingeschakeld en warmt op.
De ringverlichting knippert langzaam	De restwarmte-indicatie is geactiveerd.
De ringverlichting knippert snel	Er is een storing. Controleer de foutmelding op het bedieningspaneel.

Restwarmte-indicatie

De restwarme-indicatie geeft aan dat de kookzone nog heet is.

Raak de kookzone niet aan zolang de ringverlichting rond de schakelknop nog knippert, ook al is de kookzone reeds uitgeschakeld.

Kookzone



2-rings kookzone

De buitenste ring van de kookzone wordt automatisch geactiveerd wanneer hierop een pan met de passende grootte wordt gezet.

Extra toebehoren

U kunt de volgende toebehoren via uw vakhandelaar bestellen:

WP 400 001	Wokpan
WZ 400 001	Wok opzetting
VA 450 400	Verlengstuk 38 cm
VA 420 000	Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij een vlakke inbouw
VA 420 001	Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij een vlakke inbouw met afdekking/afdeklijst
VA 420 010	Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij opbouw
VA 420 011	Verbindingslijst ter combinatie met andere Vario apparaten uit de 400 serie bij opbouw met afdekking/afdeklijst
VA 440 010	Roestvrijstalen afdekking

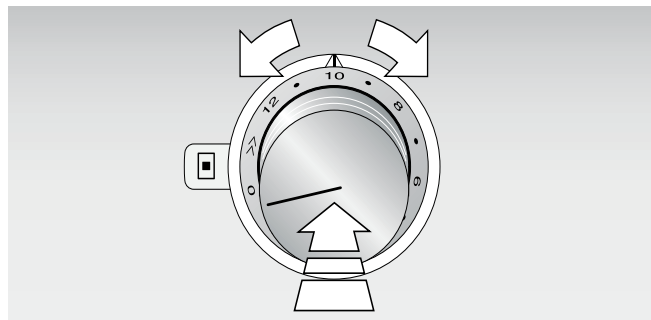
Gebruik de toebehoren alleen zoals in de gebruiksaanwijzing staat vermeld. Bij foutief gebruik van de toebehoren vervalt de garantie.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de insteltabel vindt u vermogensstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Vermogensstand instellen

- 1 Druk de schakelknop in en draai deze op de gewenste stand (1-12 en booster-functie). Het controlelampje op de kookplaat knippert.



- 2 Plaats binnen 90 seconden een geschikte pan op de kookzone.
Indien er geen pan wordt geregistreerd, wordt de kookzone automatisch weer uitgeschakeld. Om de kookzone weer in gebruik te kunnen nemen, dient u de schakelknop op 0 te draaien en opnieuw een vermogensstand in te stellen.
- 3 Wanneer de kookzone opwarmt, branden het controlelampje en de ringverlichting achter de schakelknop constant.

Aanwijzing: De buitenste ring wordt automatisch bijgeschakeld wanneer er een grote pan op de kookzone wordt gezet.

Apparaat uitschakelen

Draai de schakelknop op de positie **0** om de kookplaat uit te schakelen.

De restwarme-indicatie achter de schakelknop knippert langzaam totdat de kookzone is afgekoeld.

Bereidingstabel

In de onderstaande tabel vindt u enkele voorbeelden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de voedingsmiddelen. Hierdoor zijn er afwijkingen mogelijk.

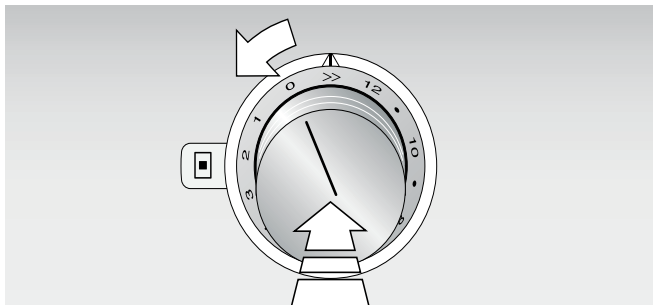
Aanwijzing: Bij de bereiding van eenpansgerechten of vloeibare gerechten zoals soepen, sauzen of dranken is het mogelijk dat deze ongemerkt te snel heet worden en gaan overlopen of spatten. Vandaar is het raadzaam om de pan geleidelijk op een geschikte vermogensstand op te warmen en te blijven roeren.

Vermogensstand	Bereidingswijze	Voorbeelden
12	Aankoken	Water
	Aanbraden	Vlees
	Verwarmen	Vet, vloeistoffen
	Opkoken	Soepen, sauzen
12-11	Blancheren	Groente
10-7	Braden	Vlees, aardappelen
8-6	Braden	Vis
8-7	Bakken	Meelgerechten, eiergerechten
	Doorkoken zonder deksel	Deegwaren, vloeistoffen
7-6	Bruin bakken	Meel, uien
	Roosteren	Amandelen, paneermeel
	Uitbakken	Spek
	Inkoken	Fonds, sauzen
6-5	Laten trekken zonder deksel	Knoedels, balletjes, ingrediënten voor soep, soepvlees, gepocheerde eieren
5-4	Laten trekken zonder deksel	Kookworst
6-5	Stomen	Groente, aardappelen, vis
	Stoven	Groente, fruit, vis
	Suddereren	Rollades, braadstuk, groente
4-3	Suddereren	Goulash
5-4	Doorkoken met gesloten deksel	Soepen, sauzen
4-3	Ontdooien	Diepvrieswaren
4-3	Wellen	Rijst / peulvruchten
	Stollen	Eiergerechten
2-1	Verwarmen/warmhouden	Soepen, eenpansgerechten, groente in saus
	Smelten	Boter, chocolade

Booster-functie

Met deze functie worden grote hoeveelheden water nog sneller verwarmd dan op de vermogensstand 12. De booster-functie verhoogt gedurende korte tijd het maximale vermogen van de kookzone.

Inschakelen: Druk de schakelknop in en draai deze op de positie >>. Het symbool >> verschijnt in de display van de kookzone. Een akoestisch signaal geeft aan dat de booster-functie is geactiveerd.



Uitschakelen: Draai de schakelknop op een willekeurige, andere vermogensstand. Het symbool >> in de display van de kookzone dooft.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden wordt de booster-functie automatisch uitgeschakeld om de elektronische onderdelen van de kookplaat te beschermen tegen oververhitting. Het symbool >> licht gedurende 2 seconden op in de display van de kookzone en dooft vervolgens. De booster-functie wordt niet automatisch ingeschakeld wanneer deze weer beschikbaar is. Draai de schakelknop hiervoor eerst op een willekeurige, andere vermogensstand en kies vervolgens opnieuw de booster-functie.

Kookwekker

Gebruik de timer als kookwekker. U kunt een tijd instellen tot 90 minuten.

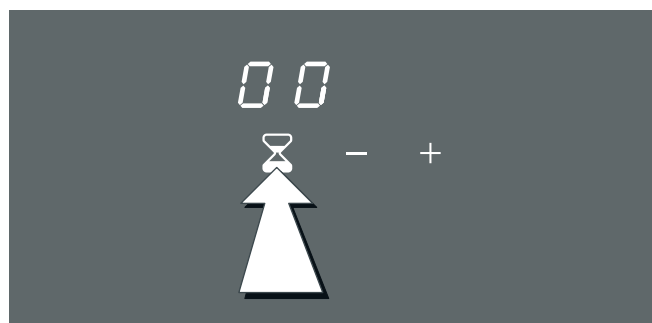
Aanwijzing: De kookwekker schakelt de kookzone niet automatisch uit.

Kooktijd instellen

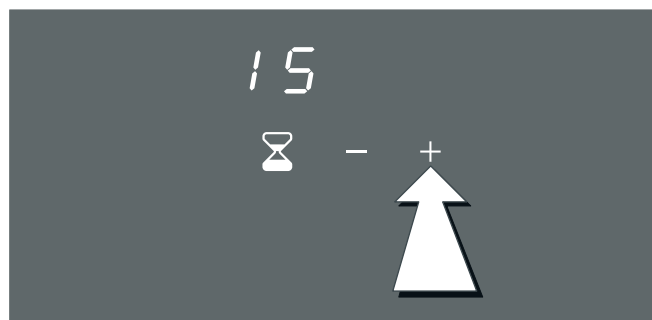
U kunt de kookwekker instellen door de sensortoetsen op de kookplaat aan te raken. Iedere keer dat u een sensortoets aanraakt, wordt dit door een akoestisch signaal bevestigd.

De kookwekker is klaar voor gebruik als de kookzone is geactiveerd.

- 1 Om de sensortoets  te activeren, dient de kookzone met de schakelknop te worden ingeschakeld.
- 2 Raak de sensortoets  aan. De aanduiding , en de sensortoetsen  en  zijn geactiveerd.



- 3 Stel de gewenste tijd in door de sensortoets  of  kort aan te raken.



Tip:

Door uw vinger op de sensortoets  of  te houden kunt u de tijdsaanduiding sneller verhogen of verlagen.

Aanwijzing: Wanneer er na 15 seconden geen tijd is ingesteld, wordt de kookwekker automatisch uitgeschakeld.

- 4 Raak de sensortoets  aan om de kookwekker te bevestigen en te starten. Indien de bevestiging niet binnen 15 seconden plaatsvindt, wordt het aflopen van de bereidingstijd automatisch gestart. Er klinkt een signaal en de bereidingstijd loopt zichtbaar in de display af.

De kookwekker loopt ook nadat de kookzone is uitgeschakeld af totdat de ingestelde bereidingstijd is afgelopen.

Na afloop van de ingestelde tijd

Een akoestisch signaal geeft aan dat de ingestelde tijd is afgelopen. De aanduiding knippert langzaam. Raak de sensortoets  aan. De aanduiding verdwijnt en het signaal stopt.

Na drie minuten wordt het signaal automatisch gestopt. De aanduidingen  en  blijven knipperen totdat de sensortoets  wordt aangeraakt of aan de schakelknop wordt gedraaid.

Ingestelde tijd wijzigen

- 1 Raak de sensortoets  aan en stel de tijd opnieuw in.
- 2 Raak de sensortoets  nog een keer aan om de gewijzigde tijd te activeren.

Voortijdig afbreken

Sensortoets  aanraken, tijd veranderen in  en bevestigen.

Tip:

Wanneer u de sensortoets  langer ingedrukt houdt, wordt de resterende bereidingstijd gewist en verschijnt  in de display.

Veiligheidsuitschakeling

Voor uw veiligheid is het apparaat voorzien van een veiligheidsuitschakeling. Afhankelijk van de ingestelde vermogensstand wordt het verwarmingsproces na een bepaalde tijd uitgeschakeld als het apparaat binnen deze tijd niet wordt bediend.

Vermogensstand	Uitschakeling na
1 t/m 6	4 uur
7	3 uur
8 en 9	2 uur
10 t/m 12 en booster-functie	1 uur

Een akoestisch signaal geeft aan wanneer de tijd is afgelopen. Het controlelampje van de kookzone blijft continu branden. De ringverlichting achter de geactiveerde schakelknop knippert snel.

Draai de schakelknop op 0, dan kunt u het apparaat weer gewoon in gebruik nemen.

Beveiliging tegen oververhitting

Bij oververhitting regelt het apparaat zelfstandig het vermogen van de kookplaat ter bescherming van de elektronische onderdelen.

Geringe oververhitting: Het apparaat schakelt terug naar een lagere vermogensstand. Zodra de kookzone voldoende is afgekoeld, schakelt het apparaat automatisch weer terug naar de ingestelde vermogensstand. Een akoestisch signaal geeft aan dat alle vermogensstanden weer beschikbaar zijn.

Sterke oververhitting: De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld. Er klinkt een akoestisch signaal. De foutmelding *Hof F4* verschijnt in de display van de kookwekker. De ringverlichting achter de schakelknop knippert snel.

- Til de pan van de kookzone.
- Wanneer de foutmelding verdwijnt en er een signaal te horen is, is de kookzone voldoende afgekoeld.
- Schakelknop op 0 draaien. Stel vervolgens weer gewoon de gewenste vermogensstand in.

De wok en de toebehoren

(niet bij de levering inbegrepen)

De wokpan en de bijpassende wok opzetting zijn verkrijgbaar bij uw Gaggenau vakhandelaar. De wokpan heeft een ronde bodem en kan alleen samen met de opzetting worden gebruikt. Let erop dat de wok met de ronde bodem tijdens het koken stevig op de opzetting staat.

Plaats de wok opzetting altijd midden op de kookzone.

Verwarm de wok niet als deze leeg is.

Aanwijzing: Gebruik de wok uitsluitend op inductiekookplaten die zijn bestemd voor de inductiewok. De wok opzetting mag niet op normale keramische kookplaten worden gebruikt. De wok opzetting is niet geschikt voor de vaatwasser.

Gebruik een chan (afgeronde spatel) of een bakspatel van hout met een lange steel.

Gebruik een opscheplepel om de gerechten uit de wok te scheppen. Om gebraden stukken uit vet of grote stukken uit een saus te scheppen, kunt u het best een schuimspaan gebruiken.

Voor het stomen kunt u bamboemandjes gebruiken.

Koken met de wok

U kunt bakken, stomen, frituren, sudderen en "normaal" koken.

De typische bereidingswijze voor de wok is het roerbakken. De kleingesneden ingrediënten worden zo kort mogelijk op hoog vermogen bereid terwijl deze continu worden omgeroerd. De ingrediënten kunnen in de grote, ronde pan sneller en gemakkelijker worden geroerd en omgeschept dan in een gewone braadpan. Door het omroeren bakken de ingrediënten niet aan. Overtollige olie vloeit naar het midden toe af. Het vlees wordt in een mum van tijd dichtgeschroeid, er ontstaat een smakelijk korstje en het vlees blijft lekker mals. Groente blijft knapperig, aroma's blijven behouden evenals de gezonde vitamines.

Aanwijzing: Koken in de wok gaat sneller dan met de gebruikelijke pannen. Daarom dienen alle ingrediënten te zijn voorbereid voordat u begint te koken. Bovendien is de volgorde van de ingrediënten van belang: Doe eerst de ingrediënten met de langste bereidingstijd (groentesoorten met harde vezels, bijv. wortelen) in de wok. Meer delicate ingrediënten (bijv. paddestoelen en taugé) pas tegen het einde toevoegen.

Ga als volgt te werk:

- Wals olie door de wok. Wij adviseren u het gebruik van arachide- of sojaolie.
- Snijd de ingrediënten in stukken van gelijke grootte, echter niet te klein om te voorkomen dat deze te snel aanbranden.
- Verhit de olie zodanig dat deze nog net niet gaat walmen en begin dan pas met roerbakken.
- U kunt grotere hoeveelheden beter in porties bereiden, anders komen alle ingrediënten niet direct in aanraking met de hete wokbodem.

Attentie! De wok en de toebehoren worden tijdens het koken erg heet. Laat kinderen niet bij het apparaat. Verwijder de toebehoren van de wok pas als de restwarmte-indicatie achter de schakelknop is gedoofd.

Onderhoud en reiniging

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

Kookplaat

Reiniging

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

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

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddel
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

Glasschraper

Verwijder hardnekkig vuil met een glasschraper.

- 1 Verwijder het beschermkapje van de schraper
- 2 Maak het oppervlak van de kookplaat met het mesje schoon.

Maak het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper schoon, er kunnen anders krassen op komen.

Risico op verwondingen!

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

Onderhoud

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

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Reiniging van het bedieningspaneel

Gebruik alleen warm water met een beetje zeep. Gebruik geen bijtende of corrosieve reinigingsmiddelen. Gebruik geen glasschrapers. Het bedieningspaneel zou kunnen worden beschadigd.

Citroen en azijn zijn niet geschikt voor de reiniging van het bedieningspaneel. Er kunnen doffe vlekken verschijnen.

Wok opzetting

De wok opzetting mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.

Wat te doen in geval van een storing

Als zich er een storing voordoet, is dat vaak te wijten aan een kleine afwijking die eenvoudig te verhelpen is. Probeer de storing te verhelpen met behulp van de onderstaande tabel, alvorens de technische dienst te bellen.

Storing	Maatregel
De kookplaat functioneert niet.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomstoring. Het apparaat is verkeerd aangesloten. Laat controleren of de verbindingkabel naar het schakelpaneel op de juiste wijze is aangebracht.
Het controlelampje van de kookzone brandt continu, de ringverlichting achter de schakelknop knippert	De panherkenning registreert geen kookgerei. Controleer of de pan magnetisch is (gebruik een magneet). Controleer of de diameter van de pan groot genoeg is. Schakelknop op 0 draaien. Kookzone weer gewoon inschakelen.
De kookzone werd vanzelf uitgeschakeld. De ringverlichting rond de schakelknop knippert snel.	Er werd langere tijd niet aan de schakelknop van de kookzone gedraaid. De veiligheidsuitschakeling is in werking getreden. Schakelknop op 0 draaien. Kookzone weer gewoon inschakelen. Het apparaat is te heet. Lees de foutmelding op het bedieningspaneel.
De kookzone werd vanzelf uitgeschakeld.	Na een stroomstoring van meer dan 25 seconden blijft het apparaat uit veiligheidsoverwegingen uitgeschakeld. Schakelknop op 0 draaien. Kookzone weer gewoon inschakelen.
De ringverlichting achter de schakelknop knippert	Het apparaat is te heet en de kookzone werd automatisch uitgeschakeld. Haal de pan van de kookzone. Draai de schakelknop op 0 en laat het apparaat afkoelen. Indien na het inschakelen de schakelknop opnieuw knippert, schakel dan de kookzone uit en laat deze verder afkoelen.
E_r en getallen/ d en getallen/ P en getallen	Fout in de elektronica. Haal de spanning van het apparaat via de zekering of de hoofdschakelaar van de huisinstallatie. Wacht enkele seconden en schakel het apparaat opnieuw in. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, maak dan het apparaat spanningsvrij door de zekering van de huisinstallatie uit te schakelen. Neem contact op met de klantenservice.
$F0/F9$	Er is een interne storing in het apparaat. Haal de spanning van het apparaat via de zekering of de hoofdschakelaar van de huisinstallatie. Wacht enkele seconden en schakel het apparaat opnieuw in. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, maak dan het apparaat spanningsvrij door de zekering van de huisinstallatie uit te schakelen. Neem contact op met de klantenservice.
$F4$	Het bedieningspaneel is te heet en de kookzone werd automatisch uitgeschakeld. Haal de pan van de kookzone. Draai alle schakelknoppen op 0. $F4$ dooft als het apparaat voldoende is afgekoeld. Vervolgens, indien gewenst, een nieuwe vermogensstand instellen. Neem contact op met de klantenservice als de storing niet is opgelost.
$U1$	Er is een probleem met de voedingsspanning. Neem contact op met uw energiebedrijf.
$U2/U3$	De kookplaat is te heet en de kookzone werd automatisch uitgeschakeld. Haal de pan van de kookzone. Draai alle schakelknoppen op 0. De foutmelding verdwijnt als de kookplaat voldoende is afgekoeld. Vervolgens, indien gewenst, een nieuwe vermogensstand instellen. Neem contact op met de klantenservice als de storing niet is opgelost.

* Plaats geen heet kookgerei op de sensortoetsen van de kookwekker.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

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

Een diep gezoem zoals in een transformator

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

Een laag fluitend geluid

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

Knisperen

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

Hoge fluitende geluiden

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

Geluid van de ventilator

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

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

Klantenservice

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Klantenservice ☎	

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Table des matières

Consignes de sécurité	32
Causes des dommages	33
Protection de l'environnement	35
Élimination des déchets en respectant l'environnement	35
Conseils pour économiser l'énergie	35
La cuisson par induction	35
Avantages de la cuisson par induction	35
Récipients appropriés	35
Votre nouvel appareil	37
La table de cuisson à induction	37
Le panneau de commande	37
Touches sensibles	37
La manette de commande	37
Indicateur de chaleur résiduelle	38
Foyer	38
Accessoires spéciaux	38
Réglage de la table de cuisson	38
Réglage du niveau de puissance	38
Extinction de l'appareil	38
Tableau de réglage	39
Fonction accélérateur de cuisson	40
Minuterie	40
Réglage de la durée	40
Une fois la durée expirée	41
Correction de la durée	41
Arrêt anticipé de la cuisson	41
Coupure de sécurité	41
Protection contre la surchauffe	41
Conseils en cas d'utilisation d'un wok	42
Le wok et ses accessoires	42
Cuisson au wok	42
Soins et nettoyage	43
Plaque de cuisson	43
Cadre de la plaque de cuisson	43
Nettoyage du bandeau de commande	43
Support de wok	43
Que faire en cas de panne ?	44
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	45
Service après-vente	45

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

⚠ Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Dangers électromagnétiques !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques ou des pompes à insuline doivent s'abstenir d'approcher ou de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que la totalité des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il n'y aura pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que des personnes portant d'autres types de dispositifs, comme des appareils acoustiques, ressentent certains troubles.

Risque de panne !

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

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

Risque de blessure !

- Des poêles wok inadaptées peuvent entraîner des accidents. Utiliser uniquement les poêles wok fournies par le fabricant comme accessoires spéciaux.
- En cas de cuisson au bain marie, la plaque de cuisson et le récipient de cuisson peuvent éclater en raison d'une surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain marie ne doit pas toucher directement le fond de la casserole remplie d'eau. Utiliser uniquement de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Causes des dommages

Attention !

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

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents:

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

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage en respectant l'environnement.

Elimination des déchets en respectant l'environnement



Cet appareil est conforme à la directive sur les Déchets d'équipements électriques et électroniques 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre du recyclage et de la réutilisation des appareils usés, sur tout le territoire européen

Conseils pour économiser l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients avec une base épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observer : En général, le fabricant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisir des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Cuire avec peu d'eau. Ainsi, l'énergie est économisée et les vitamines et minéraux des légumes sont conservés.
- Sélectionner une allure plus faible.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

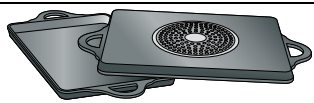
Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

- acier émaillé
- fonte
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

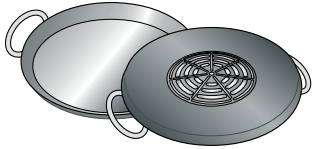
Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.

Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

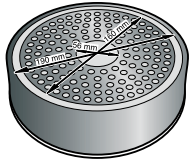
Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.



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



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la chaleur produite peut donc être moins importante ou il peut y avoir des problèmes de détection.



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

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur le foyer ou bien l'ustensile n'a pas la bonne dimension

Si aucun ustensile de cuisson n'est posé sur le foyer sélectionné, ou bien si l'ustensile n'est pas constitué d'un matériau adéquat ou n'a pas la bonne taille, le voyant du foyer clignote pendant 90 secondes. Si ensuite, aucun ustensile de cuisson n'est détecté, le foyer s'éteint automatiquement. Le voyant du foyer reste allumé en continu, l'anneau lumineux situé derrière la manette de commande clignote.

Récipients vides ou à fond mince

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

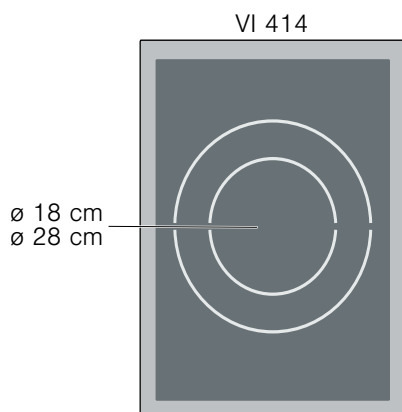
Détection d'un récipient

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

Votre nouvel appareil

Faites connaissance avec votre nouvel appareil et ses accessoires.

La table de cuisson à induction



Le panneau de commande



Indicateurs et voyants

■	Voyant de foyer Allumage continu : le foyer est allumé et chauffe. Clignotement : récipient de cuisson non détecté.
>>	Fonction accélérateur de cuisson Allumage continu : fonction accélérateur active. Clignotement : fonction accélérateur de cuisson non disponible.
00	Compte-minutes et signalisation des erreurs

Touches à effleurement du compte-minutes

⌚	Activer/confirmer le compte-minutes
+	Augmenter la durée
-	Réduire la durée

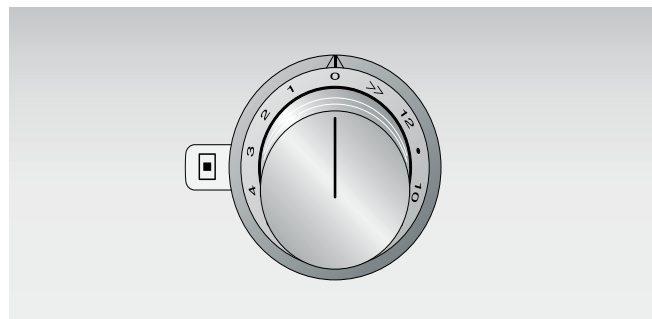
Touches sensibles

Pour activer la fonction correspondant au symbole de la touche, il suffit d'effleurer cette dernière.

Remarques

- Les réglages ne changent pas si vous effleurez plusieurs zones en même temps. Cela vous permet d'essuyer les aliments qui ont débordé dans la zone de réglage sans rien modifier.
- Si vous appuyez en même temps sur plusieurs touches à effleurement, un signal retentit. Enlevez les aliments qui ont débordé ou les objets métalliques de la zone de commande.

La manette de commande



Vous avez le choix entre 12 niveaux de puissance et la fonction d'accélération de cuisson.

1	niveau de puissance minimum
12	niveau de puissance maximum
>>	Fonction accélérateur de cuisson

La manette de commande dispose d'un anneau lumineux pouvant signaler plusieurs états :

L'anneau lumineux est allumé en continu	Le foyer est allumé et chauffe.
L'anneau lumineux clignote lentement	Voyant de chaleur résiduel allumé.
L'anneau lumineux clignote rapidement	Une anomalie s'est produite. Vérifiez la signalisation d'erreur sur le tableau de commande.

Indicateur de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle indique que des foyers sont encore très chauds.

Ne touchez pas au foyer tant que l'anneau lumineux entourant le bouton de la manette clignote, même si le foyer est déjà éteint.

Foyer



Foyer à deux cercles

L'élément extérieur du foyer est activé automatiquement dès qu'un ustensile de cuisson de dimension adéquate est posé dessus.

Accessoires spéciaux

Vous pouvez commander les accessoires suivants auprès de votre distributeur :

WP 400 001	Wok
WZ 400 001	Support de wok
VA 450 400	Rallonge 38 cm
VA 420 000	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement
VA 420 001	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage en affleurement avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 420 010	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400 à montage débordant
VA 420 011	Réglette de jonction pour associer d'autres appareils Vario de la série 400, pour montage débordant avec couvercle et réglette de rattrapage
VA 440 010	Couvercle en inox

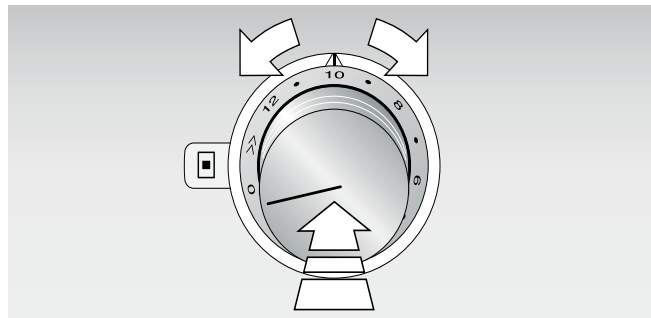
Utilisez l'accessoire seulement de la manière indiquée. La fabricant n'est pas responsable de l'utilisation non conforme des accessoires.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les positions de cuisson. Dans le tableau des réglages vous trouverez les niveaux de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Réglage du niveau de puissance

- 1 Enfoncer la manette de commande, puis la tourner jusqu'au niveau de puissance voulue (1 à 12 et fonction accélérateur de cuisson). Le voyant du foyer clignote sur table de cuisson.



- 2 Dans les 90 secondes qui suivent, poser un ustensile de cuisson approprié. Si aucun ustensile de cuisson n'est détecté, le foyer s'éteint automatiquement. Pour remettre le foyer en marche, tourner la manette à 0, puis à nouveau sur le niveau de puissance voulu.
- 3 Lorsque le foyer chauffe, le voyant concerné et l'anneau lumineux situé derrière la manette sont allumés en continu.

Remarque : L'élément circulaire extérieur s'allume automatiquement lorsque l'ustensile de cuisson a la taille adéquate.

Extinction de l'appareil

Pour éteindre la table de cuisson, tournez la manette de commande en position 0.

Le voyant de chaleur résiduelle clignote dans l'anneau de la manette jusqu'à ce que le foyer correspondant ait refroidi.

Tableau de réglage

Le tableau suivant présente quelques exemples. Les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des aliments à cuire. Des différences sont donc possibles.

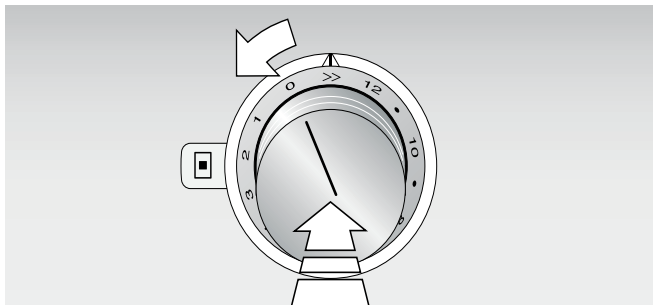
Remarque : La cuisson de potées ou autres plats liquides tels que soupes, sauces ou boissons peut provoquer un échauffement rapide et le débordement ou la projection du liquide. Pour cette raison, il est conseillé de faire chauffer progressivement ces aliments à un niveau de puissance approprié, en remuant en permanence.

Niveau de cuisson	Méthodes de cuisson	Exemples
12	Faire cuire à demi	Eau
	Faire revenir	Viandes
	Chauffer	Graisse, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
12-11	Blanchir	Légumes
10-7	Rôtir	Viandes, pommes de terre
8-6	Rôtir	Poisson
8-7	Cuire	Pâtisseries, plats aux œufs
	Faire mijoter dans récipient ouvert	Pâtes, liquides
7-6	Brunir	Farine, oignons
	Griller	Amandes, panure
	Faire fondre	Lard
	Réduire	Fonds, sauces
6-5	Faire cuire dans récipient ouvert	Boulettes, garnitures de soupe, viandes de pot-au-feu, œufs pochés
5-4	Faire cuire dans récipient ouvert	Saucisses bouillies
6-5	Cuire à la vapeur	Légumes, pommes de terre, poisson
	Cuire à l'étuvée	Légumes, fruits, poisson
	Mijoter	Roulades, rôtis, légumes
4-3	Mijoter	Goulache
5-4	Poursuivre la cuisson avec couvercle	Soupes, sauces
4-3	Décongeler	Surgelés
4-3	Faire gonfler	Riz, légumes secs
	Faire prendre	Plats à base d'œufs
2-1	Réchauffer et maintenir au chaud	Soupes, potées, légumes en sauce
	Faire fondre	Beurre, chocolat

Fonction accélérateur de cuisson

Cette fonction sert à chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 12. La fonction d'accélération de la cuisson augmente brièvement la puissance maximale du foyer.

Allumage : Enfoncer la manette de commande et la tourner en position >>. Le symbole >> apparaît sur l'indicateur de foyer. Un signal sonore indique sur la fonction d'accélération de cuisson a été activée.



Extinction : Tourner la manette sur un autre niveau de puissance quelconque. Le symbole >> s'éteint sur l'indicateur de foyer.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction d'accélération de la cuisson se coupe automatiquement pour protéger de la surchauffe les composants électroniques de la table de cuisson. Le symbole >> clignote pendant 2 secondes sur l'indicateur de foyer puis s'éteint. La fonction d'accélération n'est pas réactivée automatiquement lorsqu'elle redevient disponible. Il faut donc mettre la manette sur un autre niveau quelconque de puissance, puis resélectionner la fonction d'accélération.

Minuterie

Utilisez le compte-minutes comme un sablier. Vous pouvez régler le compte-minutes entre 0 et 90 minutes.

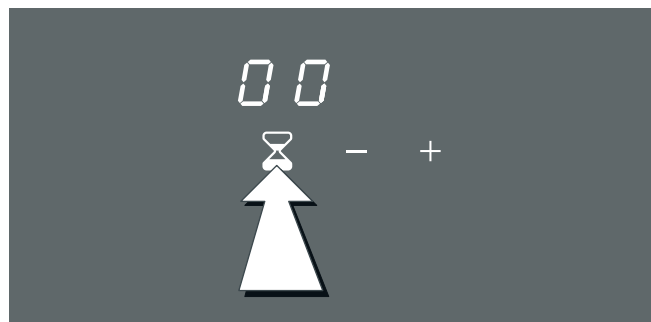
Remarque : Le compte-minutes ne sert pas à programmer l'arrêt automatique du foyer.

Réglage de la durée

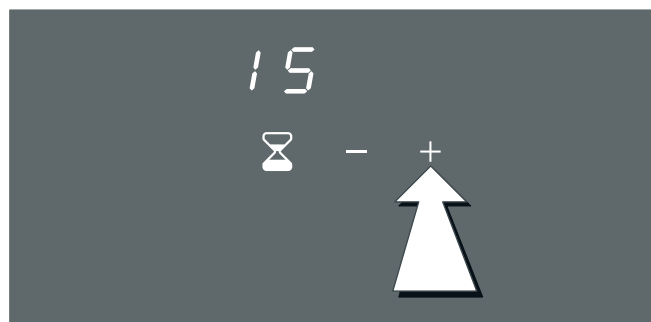
Le compte-minutes se commande au moyen des touches à effleurement de la table de cuisson. Chaque contact sur une touche à effleurement est confirmé par un signal sonore.

Le compte-minutes est prêt à fonctionner si le foyer est actif.

- 1 Pour activer la touche à effleurement ⌵, allumer le foyer au moyen de la manette.
- 2 Appuyer sur la touche à effleurement ⌵. Le voyant 00 et les touches à effleurement – et + sont activées.



- 3 Régler la durée en effleurant brièvement les touches – ou +.



Conseil :

Pour modifier l'indication rapidement vers le haut ou vers le bas, laissez le doigt sur les touches à effleurement – ou +.

Remarque : Si aucune action n'a lieu pendant 15 secondes, le compte-minutes s'éteint automatiquement.

- 4 Pour confirmer et lancer le compte-minutes, effleurer la touche . Le décompte de la durée programmée commence automatiquement si aucune confirmation n'est faite dans les 15 secondes.
Un signal retentit et le décompte apparaît sur l'indicateur.

Après extinction du foyer, le compte-minutes continue son décompte jusqu'à ce que la durée programmée soit expirée.

Une fois la durée expirée

Un signal sonore indique le déroulement de la durée programmée. Le voyant clignote lentement. Effleurez la touche . L'indication s'éteint et le signal sonore s'arrête.

Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de trois minutes. Les voyants  et  continuent à clignoter jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche à effleurement  ou que vous actionniez une manette de commande.

Correction de la durée

- 1 Appuyer sur la touche à effleurement  et régler à nouveau la durée.
- 2 Réappuyer sur la touche à effleurement  afin d'activer la durée modifiée.

Arrêt anticipé de la cuisson

Effleurer la touche , modifier la durée à  et confirmer.

Conseil :

Si vous maintenez la touche à effleurement  enfoncée longtemps, la durée résiduelle s'efface et  s'affiche.

Coupure de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est équipé d'une coupure de sécurité. Selon le niveau de puissance réglé, le chauffage se coupe après un certain temps si aucune action n'est faite pendant ce laps de temps.

Niveau de puissance	Arrêt après
1 à 6	4 heures
7	3 heures
8 et 9	2 heures
10 à 12 et fonction accélérateur	1 heure

Un signal sonore indique que la durée a expiré. Le voyant de la table de cuisson reste allumé en continu. L'anneau lumineux situé derrière la manette de commande activée clignote à fréquence rapide.

Mettez le bouton sur 0, puis remettez l'appareil en marche comme d'habitude.

Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe, l'appareil régule automatiquement la puissance de la table de cuisson afin de protéger les composants électroniques.

Surchauffe légère : L'appareil réduit le niveau de puissance. Dès que le foyer a suffisamment refroidi, le niveau de puissance sélectionné est réactivé. Un signal sonore indique que tous les niveaux de puissance sont à nouveau disponibles.

Surchauffe forte : Le foyer se coupe automatiquement. Un signal sonore se fait entendre. Un message d'erreur *H* ou *F4* s'affiche sur l'écran du compte-minutes. L'anneau lumineux situé derrière la manette de commande clignote à fréquence rapide.

- Enlevez l'ustensile de cuisson du foyer.
- Le foyer est suffisamment refroidi lorsque le message d'erreur s'éteint et qu'un signal sonore retentit.
- Mettez la manette à 0. Réglez ensuite sur le niveau de puissance voulu, en procédant comme d'habitude.

Conseils en cas d'utilisation d'un wok

Le wok et ses accessoires

(non fourni)

Vous pouvez vous procurer le wok et son support auprès de votre distributeur Gaggenau. Le wok a un fond bombé et ne peut être utilisé qu'avec le support approprié. Veillez à ce que le wok à fond arrondi repose correctement sur le support pendant la cuisson.

Centrez toujours le support de wok sur le foyer.

Ne faites pas chauffer le wok à vide.

Remarque : Utilisez le wok seulement sur des tables de cuisson à induction conçues pour des woks à induction. N'utilisez jamais le support de wok sur une table de cuisson vitrocéramique normale. Le support de wok ne passe pas au lave-vaisselle.

Utilisez un « chan » (spatule arrondie) ou bien une pelle-grille à tige longue.

Pour prélever les aliments, utilisez une louche. Pour prélever les mets rôtis dans la graisse ou des pièces de grande taille dans une sauce, utilisez de préférence une écumoire.

Pour cuire à la vapeur, vous pouvez utiliser des paniers en bambou.

Cuisson au wok

Vous pouvez rôtir, cuire à la vapeur, frire, braiser et cuire de façon normale.

La cuisson avec le wok consiste à rôtir en remuant. Les ingrédients coupés en petits morceaux et remués en permanence cuisent rapidement à forte chaleur. Dans cette grande poêle arrondie, vous pouvez remuer et retourner tous les aliments plus facilement et plus rapidement que dans une poêle classique. Le fait de remuer les ingrédients en permanence évitent qu'ils ne brûlent. L'huile en excédent s'écoule vers le milieu. Vous obtenez en un tournemain des ingrédients rôtis délicieux, les pores de la viande se ferment, la viande est bien juteuse. Les légumes restent fermes, les arômes sont préservés, de même que les vitamines bonnes pour la santé.

Remarque : La cuisson avec le wok est plus rapide qu'avec une poêle conventionnelle. Donc, préparez tous les ingrédients avant de commencer la cuisson. L'ordre des ingrédients est également important. Mettez d'abord dans le wok ceux qui exigent le plus long temps de cuisson (légumes à fibres dures, carottes par exemple), et finissez par les ingrédients les plus fragiles (champignons et germes par exemple).

Procédez de la manière suivante :

- Versez de l'huile dans le wok. Nous recommandons l'huile de noix ou de soja.
- Découpez les ingrédients en morceaux de taille régulière, pas trop petits, afin qu'ils ne brûlent pas trop vite.
- Chauffez l'huile sans dépasser le point de fumée, et ensuite seulement commencez la cuisson en remuant.
- Si vous avez de grandes quantités à cuire, travaillez par portions, car sinon, tout ne peut pas se retrouver en même temps sur le fond très chaud du wok.

Attention ! Le wok et ses accessoires chauffent beaucoup. Tenez les enfants à distance. N'enlevez pas les accessoires avant que le voyant de chaleur résiduelle visible sur la manette de commande ne soit éteint.

Soins et nettoyage

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

Plaque de cuisson

Nettoyage

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

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

Ne jamais utiliser :

- Des produits abrasifs
- Des nettoyeurs agressifs comme des sprays pour le four et des détachants
- Des éponges qui rayent
- Des nettoyeurs à haute pression ou machines à vapeur

Grattoir pour verre

Éliminer les saletés résistantes avec un grattoir pour verre.

- 1 Retirer la sûreté du grattoir
- 2 Nettoyer la surface de la plaque de cuisson avec la lame.

Ne pas nettoyer la plaque de cuisson avec l'étui du grattoir, car la surface pourrait se rayer.

Risque de lésions !

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

Soins

Appliquer un additif pour la conservation et la protection de la plaque de cuisson. Suivre les conseils et les avertissements qui figurent sur l'emballage.

Cadre de la plaque de cuisson

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

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

Nettoyage du bandeau de commande

Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs. Ne pas utiliser de grattoir pour vitres. Le panneau de commande pourrait s'endommager.

Le citron et le vinaigre ne conviennent pas au nettoyage du bandeau de commande. Ils peuvent provoquer l'apparition de taches mates.

Support de wok

Ne pas nettoyer le support de wok au lave-vaisselle.

Que faire en cas de panne ?

Lorsqu'une panne se produit, il s'agit généralement d'une petite anomalie facile à corriger. Avant de faire appel au Service technique, essayez de résoudre la panne à l'aide du tableau suivant.

Défaut	Action
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Vérifiez le fusible qui protège l'appareil. Vérifiez sur d'autres appareils électriques si une panne de courant s'est produite. L'appareil est mal branché. Faites vérifier que le câble de jonction au pupitre de commande est bien posé.
Le voyant du foyer est allumé en continu, l'anneau lumineux situé derrière la manette de commande clignote.	Le détecteur ne constate pas la présence d'un ustensile de cuisson. Vérifiez si l'ustensile de cuisson est magnétique (utiliser un aimant). Vérifiez si l'ustensile de cuisson a un diamètre suffisamment grand. Mettez la manette à 0. Rallumez le foyer comme vous le faites habituellement.
Le foyer s'est éteint. L'anneau lumineux de la manette de commande clignote à fréquence rapide.	La manette de commande du foyer n'a pas été utilisée pendant longtemps. La sécurité vacances a été activée. Mettez la manette à 0. Rallumez le foyer comme vous le faites habituellement. L'appareil est trop chaud. Lire le message d'erreur affiché sur le panneau de commande.
Le foyer s'est éteint.	Après une panne de courant de plus de 25 secondes, l'appareil reste éteint pour des raisons de sécurité. Mettez la manette à 0. Rallumez le foyer comme vous le faites habituellement.
L'anneau lumineux situé derrière la manette de commande clignote.	L'appareil est trop chaud et le foyer s'est coupé. Enlevez la casserole du foyer. Mettez la manette de commande à 0 et laissez l'appareil refroidir. Si après l'allumage, la manette de commande clignote à nouveau, éteindre le foyer et le laisser refroidir.
E_r et nombres/ d et nombres/ P et nombres	L'électronique est défectueuse. Séparer l'appareil de son alimentation électrique en désactivant le fusible ou en actionnant le disjoncteur situé dans l'armoire de fusibles. Attendez quelques secondes, puis rallumez l'appareil. Si l'indication réapparaît, isolez l'appareil du secteur en désactivant le fusible. Appelez le service après-vente.
$F0/F9$	L'appareil a un dysfonctionnement interne. Séparer l'appareil de son alimentation électrique en désactivant le fusible ou en actionnant le disjoncteur situé dans l'armoire de fusibles. Attendez quelques secondes, puis rallumez l'appareil. Si l'indication réapparaît, isolez l'appareil du secteur en désactivant le fusible. Appelez le service après-vente.
$F4$	Le panneau de commande est trop chaud et le foyer s'est coupé. Enlevez la casserole du foyer. Mettez toutes les manettes à 0. $F4$ s'éteint une fois que l'appareil a suffisamment refroidi. Si vous le souhaitez, choisissez ensuite un niveau de puissance. Si le dysfonctionnement persiste, appelez le service après-vente.
$U1$	La tension d'alimentation n'est pas conforme. Contactez votre distributeur d'électricité.
$U2/U3$	La table de cuisson est trop chaude et le foyer s'est coupé. Enlevez la casserole du foyer. Mettez toutes les manettes à 0. Le message d'erreur s'éteint une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi. Si vous le souhaitez, choisissez ensuite un nouveau niveau de puissance. Si le dysfonctionnement persiste, appelez le service après-vente.

* Ne déposez pas d'ustensiles de cuisson très chauds sur les touches à effleurement du compte-minutes.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

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

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

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

Un sifflement grave

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

Un crépitement

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

Des sifflements aigus

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

Bruit du ventilateur

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

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

Service après-vente

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

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

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Indice

Norme di sicurezza	47
Cause dei danni	48
Tutela dell'ambiente	49
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente	49
Consigli in materia di risparmio energetico	49
La cottura a induzione	49
Vantaggi della cottura a induzione	49
Recipienti adeguati	49
Il vostro nuovo apparecchio	51
Il piano di cottura ad induzione	51
Il quadro di comando	51
Tasti sensore	51
La manopola di comando	51
Spia del calore residuo	52
Piastra di cottura	52
Accessori speciali	52
Regolazione del piano di cottura	52
Regolare la potenza	52
Spegnere l'apparecchio	52
Tabella di regolazione	53
Funzione booster	54
Sveglia breve	54
Regolare la durata	54
Al termine della durata	55
Correggere la durata	55
Terminare prima	55
Disattivazione di sicurezza	55
Protezione antisurriscaldamento	55
Suggerimenti per il Wok	56
Il Wok e gli accessori	56
Cucinare nel Wok	56
Accorgimenti e pulizia	57
Piano di cottura	57
Cornice del piano di cottura	57
Pulizia del pannello comandi	57
Supporto per Wok	57
Cosa fare in caso di guasto	58
Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio	59
Servizio assistenza	59

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

⚠ Norme di sicurezza

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

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

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

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

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le

fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.

- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.

Pericolo di ustioni!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con i comandi. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Pericolo di scariche elettriche!

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

Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericoli elettromagnetici!

Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di pace-maker o di pompe per l'insulina devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.

Pericolo di guasto!

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

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

Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

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

Tutela dell'ambiente

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

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Collocare sempre sui recipienti il coperchio corrispondente. Se si cucinano gli alimenti senza coperchio, il consumo energetico risulta quadruplicato. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti con base spessa e piana. Le basi curve comportano un aumento del consumo energetico.
- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. In caso contrario si può riscontrare un dispendio di energia. Verificare: Il fabbricante indica generalmente il diametro della parte superiore del recipiente. Quest'ultimo risulta di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente.
- Selezionare recipienti delle dimensioni idonee rispetto alla quantità di alimenti che si intende cucinare. Un recipiente grande riempito a metà consuma un elevato quantitativo di energia.
- Cuocere gli alimenti con poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e, inoltre, si mantengono le vitamine e i minerali della verdura.
- Selezionare il livello di potenza più basso.

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

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

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

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

Altri recipienti adatti per la cottura a induzione.

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



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

I recipienti con parti di alluminio inserite nella base, riducono l'area ferromagnetica e, pertanto, il calore fornito può essere inferiore o possono verificarsi problemi di rilevamento.

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

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di:

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

Nessun tegame sulla piastra o misura del tegame inadeguata

Se non c'è nessun tegame sulla piastra selezionata, se il tegame è di materiale inadeguato o non ha la misura giusta, la spia della piastra lampeggia per 90 secondi. Se poi non viene riconosciuto alcun tegame, la piastra si spegne di nuovo automaticamente. La spia della piastra continua a restare accesa e l'anello luminoso dietro la manopola di comando lampeggia.

Recipienti vuoti o con base sottile

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

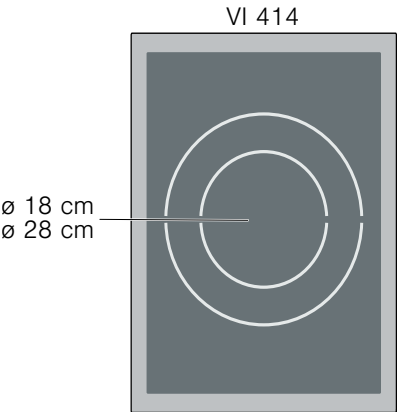
Rilevamento del recipiente

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

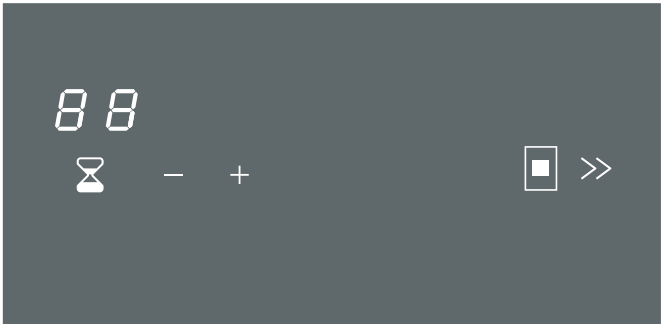
Il vostro nuovo apparecchio

Qui conoscerete il vostro nuovo apparecchio e vi saranno fornite informazioni sugli accessori.

Il piano di cottura ad induzione



Il quadro di comando



Spie	
■	Spia delle piastre Luce continua: La piastra è accesa e riscalda. Lampeggia: Tegame non riconosciuto.
>>	Funzione booster Luce continua: Funzione booster attiva. Lampeggia: Funzione booster non disponibile.
00	Sveglia breve e segnalazione di errore
Tasti sensore per sveglia breve	
⌚	Attivare/confermare la sveglia breve
+	Aumentare la durata
-	Ridurre la durata

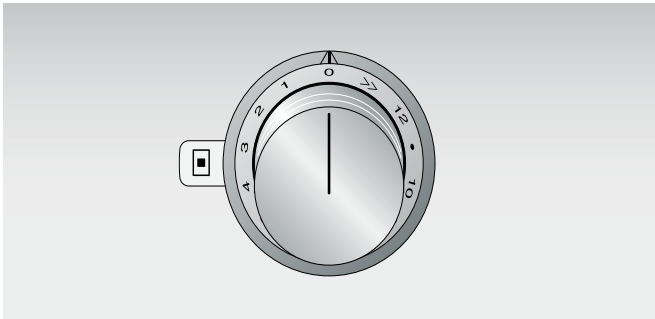
Tasti sensore

Se toccate un simbolo, sarà attivata la relativa funzione.

Avvertenze

- Le impostazioni restano invariate se si toccano più campi contemporaneamente. Così potete rimuovere liquidi fuoriusciti dalla zona di regolazione.
- Se si premono più tasti sensore contemporaneamente, risuona un segnale. Rimuovete eventuali liquidi fuoriusciti o oggetti metallici dal quadro di comando.

La manopola di comando



E' possibile selezionare tra 12 livelli di cottura e la funzione booster.

1	livello minimo
12	livello massimo
>>	Funzione booster

La manopola di comando è dotata di un anello lminoso con diverse possibilità di indicazione:

Anello luminoso	La piastra è accesa e riscalda. resta acceso
Anello luminoso lampeggia lentamente	Spia del calore residuo attiva.
Anello luminoso lampeggia rapidamente	E' presente un'avaria. Controllate l'indicazione di errore sul quadro di comando.

Spia del calore residuo

La spia del calore residuo segnala una piastra ancora calda.

Non toccate la piastra fintanto che l'anello luminoso attorno alla manopola lampeggia, anche se la piastra è già spenta.

Piastra di cottura



Piastra di cottura a doppio cerchio

Il cerchio esterno della piastra viene attivato automaticamente quando si poggia un tegame di dimensioni maggiori.

Accessori speciali

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

WP 400 001	Padella wok
WZ 400 001	Supporto per Wok
VA 450 400	Prolunga per apparecchio 38 cm
VA 420 000	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio a filo
VA 420.001	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio a filo e coperchio/listello di compensazione
VA 420.010	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio in appoggio
VA 420.011	Listello di collegamento per la combinazione con altri apparecchi Vario della serie 400 con montaggio in appoggio e coperchio/listello di compensazione
VA 440 010	Coperchio per apparecchio in acciaio inox

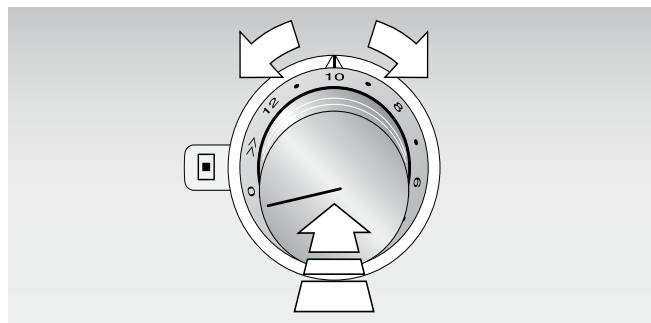
Usate solo gli accessori indicati. Il produttore declina ogni responsabilità nel caso di uso erraneo degli accessori.

Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella di regolazione sono indicati i livelli di potenza e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

Regolare la potenza

- 1 Premere la manopola di comando e girarla sulla potenza desiderata (1-12 e funzione booster). La spia della piastra sul piano di cottura lampeggia.



- 2 Poggiare sopra un tegame idoneo entro 90 secondi.
Se non viene riconosciuto alcun tegame, la piastra si spegne di nuovo automaticamente. Per riaccendere la piastra, girare la manopola di comando su 0 e regolare di nuovo la potenza.
- 3 Se la piastra riscalda, la relativa spia e l'anello luminoso dietro la manopola di comando restano accesi.

Avvertenza: L'anello esterno si accende automaticamente quando si poggia un tegame più grande.

Spegnere l'apparecchio

Per spegnere la piastra, girare la manopola di comando sulla posizione 0.

La spia del calore residuo sull'anello della manopola lampeggia lentamente finché la piastra non si è raffreddata.

Tabella di regolazione

Nella tabella seguente trovate alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono da tipo, peso e qualità della pietanza. Pertanto sono possibili delle differenze.

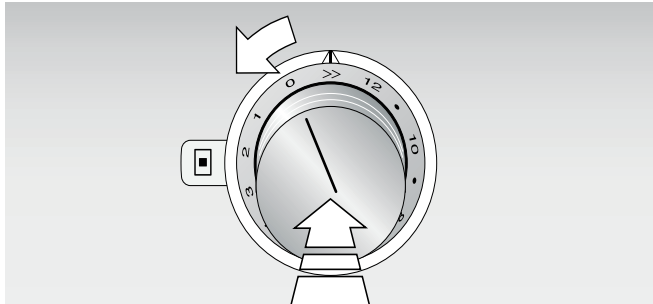
Avvertenza: Durante la cottura di minestre o pietanze liquide come brodi, salse o bevande, queste possono riscaldarsi rapidamente e fuoriuscire o schizzare. Per questo si consiglia di riscaldarle gradualmente ad un livello di cottura adeguato e di girarle continuamente.

Livello di cottura	Procedura di cottura	Esempi
12	Avviamento cottura Soffriggere Riscaldare Bollire	Acqua Carne Grasso, liquidi Minestre, salse
12-11	Sbollentare	Verdure.
10-7	Cuocere	Carne, patate
8-6	Cuocere	Pesce
8-7	Cuocere Continuare la cottura con contenitore aperto	Piatti a base di farina, pietanze a base di uova Pasta, liquidi
7-6	Rosolare Tostare Sciogliere Ridurre	Farina, cipolle Mandorle, pan grattato Speck Fondi di brodo, salse
6-5	Cuocere con contenitore aperto	Canederli, polpette, pastina, carne da brodo, uova affogate
5-4	Continuare la cottura con contenitore aperto	Salsicce bollite
6-5	Cuocere al vapore Stufare Cuocere a fuoco lento	Verdure, patate, pesce Verdure, frutta, pesce Involtini, arrosto, verdure
4-3	Cuocere a fuoco lento	Gulasch
5-4	Continuare la cottura con coperchio chiuso	Minestre, salse
4-3	Scongellare	Prodotti surgelati
4-3	Mettere a bagno Rapprendere	Riso, legumi Piatti a base di uova
2-1	Riscaldare/tenere a caldo Fondere	Minestre, minestrone, verdure in salsa Burro, cioccolato

Funzione booster

Con questa funzione vengono riscaldate più rapidamente rispetto al livello di potenza **12** grandi quantità di acqua. La funzione booster aumenta brevemente la potenza massima della piastra.

Accendere: Premere la manopola di comando e girarla sulla posizione **>>**. Il simbolo **>>** appare sul display della piastra. Un segnale risuona ed indica che la funzione booster è stata attivata.



Spegnere: Girare la manopola di comando su un qualsiasi altro livello di potenza. Il simbolo **>>** scompare dal display della piastra.

Avvertenza: Ad alcune condizioni la funzione booster si spegne automaticamente, per proteggere i componenti elettronici del piano di cottura dal surriscaldamento.

Il simbolo **>>** sul display della piastra lampeggia per 2 secondi e poi si spegne.

La funzione booster non si accende automaticamente quando è di nuovo disponibile. Posizionate la manopola di comando prima su un qualsiasi altro livello di potenza e quindi risSelectedionate la funzione booster.

Sveglia breve

Usate la sveglia breve come un contaminuti. Potete impostare fino a 90 minuti.

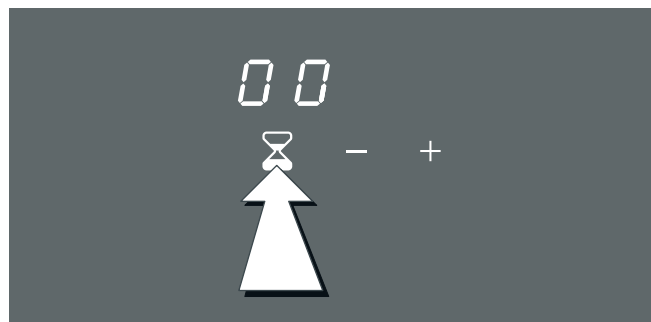
Avvertenza: La sveglia non spegne automaticamente la piastra.

Regolare la durata

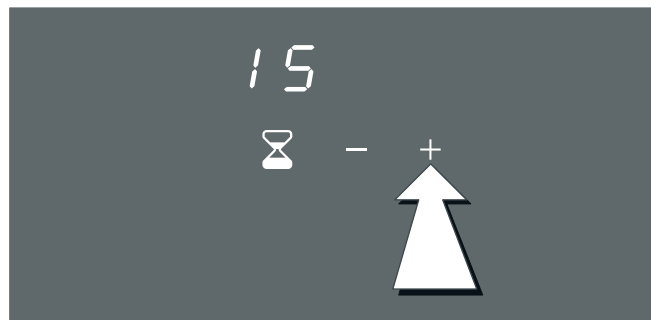
La sveglia breve viene controllata toccando i tasti sensore sul piano di cottura. Ogni contatto di un tasto sensore viene confermato da un segnale acustico.

La sveglia breve è pronta all'uso se la piastra è attiva.

- 1 Per attivare il tasto sensore  accendere la piastra con la manopola di comando.
- 2 Toccare il tasto sensore . Indicazione **00** e i tasti sensore **-** e **+** sono attivi.



- 3 Toccando brevemente i tasti sensore **-** o **+** impostare la durata desiderata.



Suggerimento:

Tenete il dito sui tasti sensore **-** o **+** per modificare l'indicazione più rapidamente verso l'alto o il basso.

Avvertenza: Se dopo 15 secondi non viene effettuato alcun input, la sveglia breve si spegne automaticamente.

- 4 Per confermare ed avviare la sveglia breve toccare il tasto sensore . Se la conferma non avviene entro 15 secondi, il tempo comincia a scorrere automaticamente. Un segnale risuona e la durata si visualizza sul display.

La sveglia breve continua a scorrere dopo aver spento la piastra, fino allo scadere della durata impostata.

Al termine della durata

Un segnale acustico indica la fine della durata impostata. La spia lampeggia lentamente. Toccate il tasto sensore . La spia si spegne e il segnale acustico cessa.

Dopo tre minuti il segnale acustico cessa automaticamente. La spia  e  continua a lampeggiare finché non viene toccato il tasto sensore  o azionata la manopola di comando.

Correggere la durata

- 1 Toccate il tasto sensore  e regolare di nuovo la durata.
- 2 Toccate di nuovo il tasto sensore  per attivare la durata modificata.

Terminare prima

Toccate il tasto sensore , modificare la durata su  e confermare.

Suggerimento:

Se tenete premuto il tasto sensore  per più tempo, la durata residua sarà cancellata e  verrà visualizzato.

Disattivazione di sicurezza

Per la vostra protezione l'apparecchio è dotato di una distattivazione di sicurezza. Secondo il livello di potenza regolato, la fase di riscaldamento si spegne dopo un determinato lasso di tempo se in questo periodo non si aziona alcun comando.

Livello di potenza	Disattivazione dopo
1 - 6	4 ore
7	3 ore
8 e 9	2 ore
10 - 12 e funzione booster	1 ora

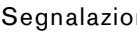
Un segnale acustico segnala la fine della durata impostata. La spia del piano cottura continua a restare accesa. L'anello luminoso dietro la manopola di comando attiva lampeggia rapidamente.

Girate la manopola di comando su 0 prima di riaccendere l'apparecchio come di consueto.

Protezione antisurriscaldamento

In caso di surriscaldamento l'apparecchio controlla automaticamente la potenza del piano di cottura, per proteggere i componenti elettronici.

Scarso surriscaldamento: L'apparecchio riduce il livello di potenza. Non appena la piastra si è sufficientemente raffreddata, essa ritorna automaticamente al livello di potenza selezionato. Un segnale acustico indica che tutti i livelli di potenza sono nuovamente disponibili.

Forte surriscaldamento: La piastra viene spenta automaticamente. Risuona un segnale acustico. Segnalazione di errore  appare sul display della sveglia breve. L'anello luminoso dietro la manopola di comando lampeggia rapidamente.

- Rimuovete il tegame dalla piastra.
- Quando la segnalazione di errore si spegne e risuona un segnale acustico, la piastra si è sufficientemente raffreddata.
- Posizionare la manopola di comando su 0. Quindi regolare il livello di potenza desiderato come di consueto.

Il Wok e gli accessori

(non compresi nella fornitura)

Il Wok e il relativo accessorio sono disponibili presso il vostro rivenditore autorizzato Gaggenau. Il Wok ha un fondo curvo e può essere usato solo con il relativo accessorio. Accertatevi che durante la cottura il Wok con il fondo curvo poggi bene sul suo accessorio.

Centrate sempre l'accessorio sulla piastra.

Non riscaldate il Wok vuoto.

Avvertenza: Usate il Wok solo su piani di cottura ad induzione idonei per il Wok ad induzione. L'accessorio del Wok non può essere usato su un normale piano di cottura in vetroceramica. L'accessorio del Wok non può essere lavato in lavastoviglie.

Usate una chan (spatola arrotondata) o un cucchiaino di legno con manico lungo.

Per prendere la pietanza utilizzate un mestolo. Per prendere cibi fritti dall'olio o grandi pezzi da una salsa si consiglia di usare una schiumarola.

Per cuocere al vapore potete ricorrere a cesti di bambù.

Cucinare nel Wok

Potete rosolare, cuocere al vapore, friggere, stufare o cuocere "normalmente".

Lo speciale metodo di cottura per il Wok è la cottura in movimento. Gli ingredienti tagliati a piccole dimensioni vengono cucinati possibilmente per breve tempo a fiamma forte girando continuamente. Nella grande padella tonda tutto si lascia girare più rapidamente e semplicemente rispetto ad una tradizionale padella. Girando gli ingredienti non si bruciano. L'olio in eccedenza si concentra al centro. In poco tempo si preparano deliziose rosolature, i pori della carne si chiudono e la carne resta succosa. Le verdure restano al dente, gli aromi inalterati come anche le preziose vitamine.

Avvertenza: Cucinare con il Wok è molto più rapido rispetto alle tradizionali padelle. Per questo tutti gli ingredienti devono essere già pronti prima di iniziare la cottura. Anche la sequenza degli ingredienti aggiunti è importante: quelli con una durata di cottura maggiore (tipi di verdura con fibre dure, per es. le carote) vanno introdotti per primi, mentre gli ingredienti delicati (per es. funghi e germogli) si aggiungono alla fine.

Così si procede:

- Passate dell'olio nel Wok. Consigliamo di usare olio di arachidi o di soia.
- Tagliate le pietanze in dimensioni uniformi, tuttavia in pezzi non troppo piccoli, per evitare una rosolatura troppo rapida.
- Riscaldare bene l'olio e quindi iniziare la cottura in movimento.
- In presenza di grandi quantità procedete a porzioni, altrimenti non tutti gli ingredienti raggiungono il fondo bollente.

Attenzione! Durante la cottura il Wok e il suo accessorio diventano molto bollenti. Tenere lontani i bambini. Rimuovete l'accessorio del Wok solo dopo che si è spenta la spia del calore residuo dalla manopola di comando.

Accorgimenti e pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

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

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

Non utilizzare mai:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per forni e smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o macchine a vapore

Raschietto per il vetro

Eliminare i residui di sporcizia con il raschietto per il vetro.

- 1 Togliere la sicurezza del raschietto
- 2 Pulire la superficie del piano di cottura con la lama.

Prestare attenzione a non pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe risultarne danneggiata.

Pericolo di lesioni!

La lama è particolarmente affilata. Rischio di danni da taglio. Proteggere la lama in caso di inutilizzo. Sostituire immediatamente la lama in presenza di difetti.

Avvertenze

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

Cornice del piano di cottura

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

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

Pulizia del pannello comandi

Utilizzare solo acqua calda con poco sapone. Non utilizzare prodotti per la pulizia abrasivi o corrosivi. Non utilizzare raschietti per vetro. Il pannello comandi potrebbe subire danni.

Limone e aceto non sono adatti alla pulizia del pannello comandi. Possono comparire macchie opache.

Supporto per Wok

Il supporto per Wok non deve essere lavato nella lavastoviglie.

Cosa fare in caso di guasto

Quando si verifica un guasto, frequentemente si tratta di una piccola anomalia di facile soluzione. Prima di avvisare il servizio di assistenza tecnica, provare a risolvere il guasto con l'aiuto della tabella seguente.

Errore	Misura
Il piano di cottura non funziona.	Controllate il fusibile in casa per l'apparecchio. Verificate con altri apparecchi elettronici se vi è stata un'interruzione di corrente. L'apparecchio è collegato erroneamente. Lasciate verificare il corretto collegamento del cavo con il quadro di comando.
La spia del piano di cottura è accesa, l'anello luminoso dietro la manopola di comando lampeggia	Il riconoscimento tegami non riconosce alcuna pentola. Controllate se il tegame è magnetico (usate il magnete). Controllate se il tegame ha un diametro sufficientemente grande. Posizionare la manopola di comando su 0. Riaccendete la piastra come di consueto.
La piastra si è spenta. L'anello luminoso attorno alla manopola di comando lampeggia rapidamente.	La manopola di comando della piastra non è stata usata per molto tempo. La disattivazione di sicurezza si è azionata. Posizionate la manopola di comando su 0. Riaccendete la piastra come di consueto. L'apparecchio è troppo caldo. Leggere la comunicazione di errore sul quadro di comando.
La piastra si è spenta.	In seguito ad una interruzione di corrente, l'apparecchio resta spento per più di 25 secondi per motivi di sicurezza. Posizionate la manopola di comando su 0. Riaccendete la piastra come di consueto.
L'anello luminoso dietro la manopola di comando lampeggia	L'apparecchio è troppo caldo e la piastra si è spenta. Togliete il tegame dalla piastra. Posizionate la manopola di comando su 0 e lasciate raffreddare l'apparecchio. Se dopo l'accensione la manopola di comando lampeggia di nuovo, spegnete la piastra e lasciate raffreddare ulteriormente.
<i>E</i> e cifre/ <i>d</i> e cifre/ <i>e</i> e cifre	L'elettronica ha un errore. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione di corrente con il fusibile di casa o con il salvavita nella cassetta. Aspettate alcuni secondi e riaccendete l'apparecchio. Se la spia riappare, staccate l'apparecchio dalla rete con il fusibile domestico. Chiamare il Servizio assistenza clienti.
<i>F0/F9</i>	L'apparecchio ha un disturbo di funzionamento interno. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione di corrente con il fusibile di casa o con il salvavita nella cassetta. Aspettate alcuni secondi e riaccendete l'apparecchio. Se la spia riappare, staccate l'apparecchio dalla rete con il fusibile domestico. Chiamare il Servizio assistenza clienti.
<i>F4</i>	Il quadro di comando è troppo caldo e la piastra si è spenta. Togliete il tegame dalla piastra. Posizionate tutte le manopole di comando su 0. <i>F4</i> si spegne se l'apparecchio si è sufficientemente raffreddato. Quindi regolate eventualmente un nuovo livello di potenza. Se l'errore persiste, contattate il Servizio assistenza clienti.
<i>U1</i>	La tensione di alimentazione non è corretta. Contattate l'azienda erogatrice di elettricità
<i>U2/U3</i>	Il piano cottura è troppo caldo e la piastra si è spenta. Togliete il tegame dalla piastra. Posizionate tutte le manopole di comando su 0. La comunicazione di errore si spegne se il piano di cottura si è sufficientemente raffreddato. Quindi regolate eventualmente un nuovo livello di potenza. Se l'errore persiste, contattate il Servizio assistenza clienti.

* Non poggiare tegami bollenti sui tasti sensore della sveglia breve.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

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

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

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

Sibilo basso

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

Crepitio

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

Sibili acuti

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

Rumore del ventilatore

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

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

Servizio assistenza

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

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

N. E

N. FD

Servizio assistenza ☎

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

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

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

9000708161 de, nl, fr, it (920705)

GAGGENAU