

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

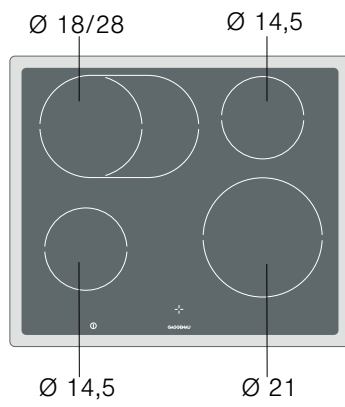
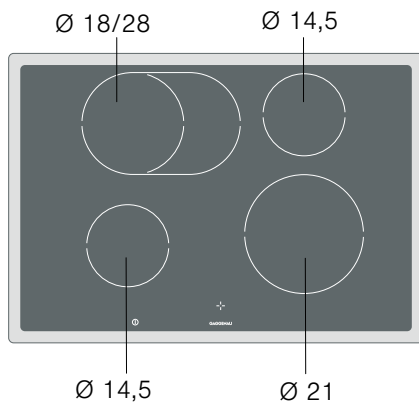
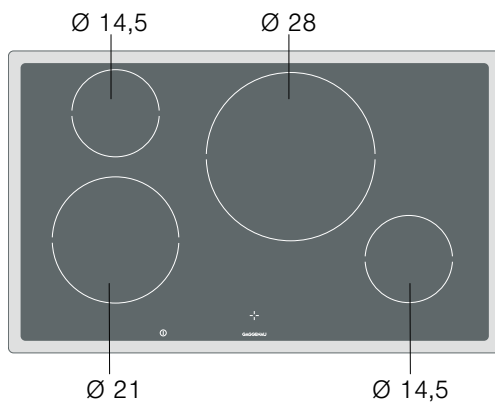
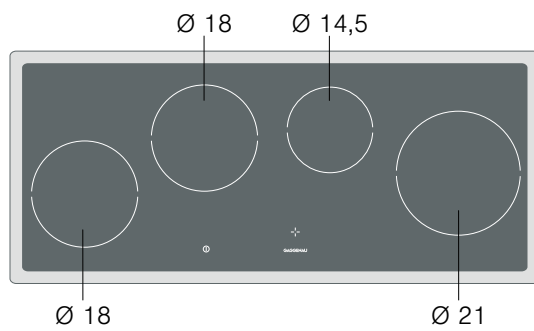
CI261, CI271, CI481, CI490

Kochfeld

Kookplaat

Table de cuisson

Piano di cottura

CI261**CI271****CI481****CI490**

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	7
Umweltgerecht entsorgen	7
Tipps zum Energiesparen	7
Induktionskochen	7
Vorteile beim Induktionskochen	7
Geeignete Kochgefäße	7
Das Gerät kennen lernen	9
Bedienfeld	9
Die Kochstellen	9
Restwärmeanzeige	9
Twistpad und Tipp-Bedienelement	10
Abnehmen des Tipp-Bedienelements	10
Das Tipp-Bedienelement richtig warten	10
Kochfeld einstellen	10
Das Kochfeld ein- und ausschalten	10
Kochstelle einrichten	11
Übersicht	12
Frittierfunktion	13
Pfannen für die Frittierfunktion	13
Die Temperaturstufen	13
Programmierung	14
Übersicht	15
Kindersicherung	16
Kindersicherung ein- und ausschalten	16
Mit der Schnell-Vorwärmfunktion kochen	16
Programmierung	16
Ratschläge zum Schnell-Vorwärmen	16
Powerboost-Funktion	17
Gebrauchseinschränkungen	17
Einschalten	17
Ausschalten	17
Zeitprogrammierungsfunktion	17
Eine Kochstelle automatisch ausschalten	17
Zeitschaltuhr	18
Automatische Zeitabschaltung	18
Grundeinstellungen	19
Zugang zu den Grundeinstellungen	19
Reinigung und Pflege	20
Kochfeld	20
Kochfeldrahmen	20

Betriebsstörungen beheben	21
Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes	21
Kundendienst	22

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.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verbrennungsgefahr!

- Die Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.

- Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter 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 Störun-

gen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

- Das abnehmbare Bedienelement ist magnetisch und kann elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen. Für Träger von elektronischen Implantaten: Das Bedienelement nie in den Taschen der Bekleidung tragen. Mindestabstand zu Herzschrittmachern 10 cm.

Beschädigungsgefahr!

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

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

Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue 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 Glaske- ramik	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

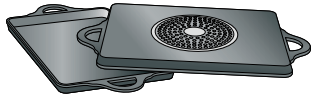
Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

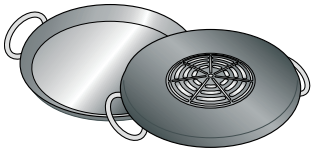
Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden einen Magneten anzieht.

Andere für die Induktion geeignete Kochgefäße

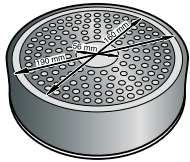
Es gibt andere induktionsfähige Spezialgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



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

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Kochgefäßböden kann sich auf die Gleichmäßigkeit des Kochergebnisses auswirken. Kochgefäße aus wärmeleitfähigen Materialien, wie Töpfe mit Sandwichboden aus rostfreiem Stahl, verteilen die Wärme gleichförmig und sparen so Zeit und Energie.

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird oder das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material ist oder nicht die richtige Größe hat, blinkt die auf dem Anzeigefeld der Kochstelle angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

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.

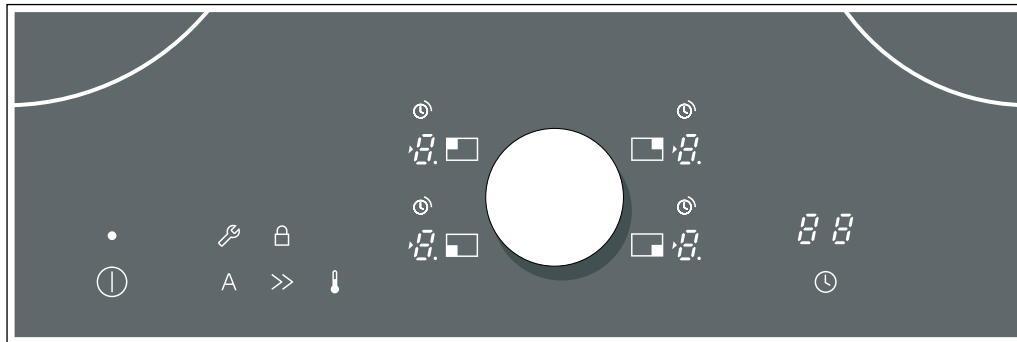
Kochgefäßerkennung

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.

Das Gerät kennen lernen

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

Bedienfeld



Bedienflächen	Funktion
ⓘ	Hauptschalter
A	Schnelles Vorheizen und Grundeinstellungs- menü
>>	Powerboost und Kindersicherung
🔥	Frittieren
🕒	Zeitprogrammierungsfunktion

Anzeigen	
🔧	Grundeinstellungen
🔒	Kindersicherung
1-9	Kochstufen
🔥	Betrieb und Restwärme
A	Schnelles Vorheizen
P	Powerboost-Funktion
🕒	Zeitprogrammierungsfunktion

Die Kochstellen

Kochstelle	Ein- und ausschalten
○ Einfache Kochstelle	Kochgefäß in geeigneter Größe verwenden.
∞ Bratzone	Die Zone schaltet sich bei Benutzung eines Kochgefäßes mit einem Boden gleicher Größe wie die Außenzone automatisch ein.
○ Warmhaltezone (nicht induktiv)	Einschalten: In der Anzeige erscheint 1. Ausschalten: In der Anzeige erscheint 🔥

Nur für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße verwenden, siehe Abschnitt „Geeignete Kochgefäße“.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige 🔥, solange die Kochstelle noch warm ist.

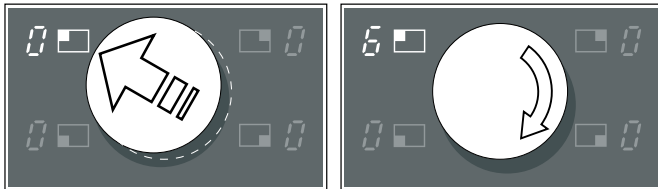
Beim Herunternehmen des Kochgefäßes vor Abstellen der Kochstelle, erscheinen abwechselnd die Anzeige und die gewählte Kochstufe.

Twistpad und Tipp-Bedienelement

Das Twistpad ist das Programmierfeld, auf dem mit dem Tipp-Bedienelement die Kochstellen und Kochstufen ausgewählt werden können.

Im Bereich des Twistpad zentriert sich das Tipp-Bedienelement automatisch.

Das Tipp-Bedienelement ist magnetisch und wird auf das Twistpad gesetzt. Durch Verschieben des Tipp-Bedienelements zum Symbol einer Kochstelle wird die entsprechende Kochstelle aktiviert. Durch Drehen des Tipp-Bedienelements wird die Kochstufe ausgewählt.



Abnehmen des Tipp-Bedienelements

Für die leichtere Reinigung kann das Tipp-Bedienelement entfernt werden.

Das Tipp-Bedienelement kann auch während des Betriebs der Kochstelle entfernt werden. Alle Kochstellen schalten sich nach 3 Sekunden ab.

Brandgefahr!

Wird in diesen 3 Sekunden ein Metallgegenstand auf das Twistpad gebracht, kann das Kochfeld weiter heizen. Daher das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten.

Das Tipp-Bedienelement richtig warten

Im Inneren des Tipp-Bedienelements befindet sich ein starker Magnet. Das Tipp-Bedienelement nicht in die Nähe von magnetischen Datenträgern wie Videobänder, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen bringen. Sie könnten beschädigt werden.

Auch bei Fernsehapparaten und Bildschirmen können Störungen auftreten.

Für Personen mit elektronischen Implantaten wie z.B. Schrittmachern, Insulinpumpen!

Es ist wahrscheinlich, dass die Implantate durch die Magnetfelder beeinträchtigt werden.

Stecken Sie das Tipp-Bedienelement also niemals in die Taschen Ihrer Kleidung. Der Mindestabstand zu Schrittmachern muss 10 cm betragen.

Hinweis: Das Tipp-Bedienelement ist magnetisch. Metallpartikel, die sich an den unteren Teil des Knopfes anheften, können die Oberfläche des Kochfelds beschädigen. Reinigen Sie das Tipp-Bedienelement stets sorgfältig.

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel zeigt, wie die Kochstellen programmiert werden können. Der Tabelle können Sie die Garzeiten und Kochstufen für die verschiedenen Gerichte entnehmen.

Das Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten.

Einschalten: das Symbol ① drücken. Es ertönt ein Signal. Die Anzeige  der Kochstellen leuchtet auf. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.

Ausschalten: Das Symbol ① berühren, bis die Anzeige  der Kochstellen erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind. Wenn das Kochfeld noch heiß ist, erscheint die Restwärmeanzeige. Wenn das Feld wenige Sekunden nach dem Abschalten wieder eingeschaltet wird, erscheinen die letzten vorgenommenen Einstellungen.

Kochstelle einrichten

Mit dem Tipp-Bedienelement die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

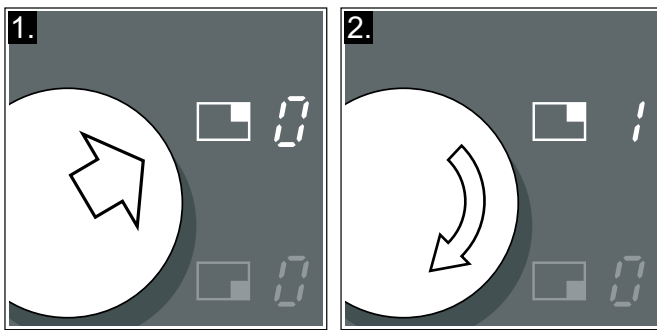
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Die gewünschte Kochstelle auswählen. Dazu das Tipp-Bedienelement in Richtung der gewünschten Kochstelle schieben.
- 2 Tipp-Bedienelement drehen, bis in der Anzeige die gewünschte Kochstufe erscheint.



- 3 Kochstufe ändern: Die entsprechende Kochstelle auswählen und die Kochstufe mit dem Tipp-Bedienelement ändern.

Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und das Tipp-Bedienelement drehen, bis  erscheint. Die Kochstelle schaltet sich aus, danach erscheint die Restwärmeanzeige.

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

Übersicht

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

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

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

Die Kochstufen wirken sich auf das Kochergebnis aus.

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

Frittierfunktion

Diese Funktion ermöglicht den Frittiervorgang auf den vorderen Kochstellen mit einer Temperaturregulierung der Pfanne.

Vorteile beim Frittieren

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

Hinweise

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

Pfannen für die Frittierfunktion

Die für diese Funktion geeigneten Pfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer folgende Teilenummern an:

- **GP900001** kleines Gefäß (15 cm Durchmesser)
- **GP900002** mittleres Gefäß (18 cm)
- **GP900003** großes Gefäß (21 cm)

Die Pfannen sind antihaftbeschichtet. Sie können mit diesen Gargut auch mit wenig Fett frittieren.

Die nachfolgend aufgeführten Temperaturstufen wurden speziell an diese Kochgefäße angepasst.

Hinweis: Wenn Sie andere Pfannen verwenden, versuchen Sie es zunächst mit der niedrigsten Temperaturstufe und ändern Sie diese nach Bedarf. Die Pfannen können überhitzen.

Die Temperaturstufen

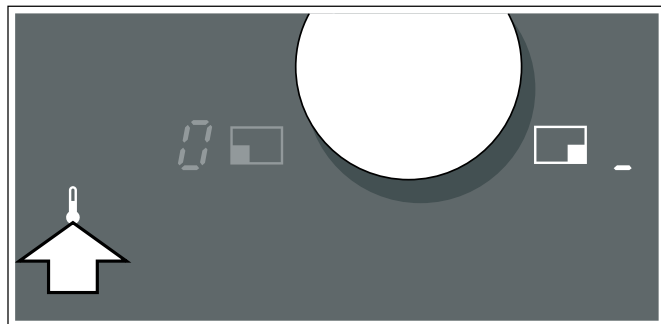
Kochstufe	Temperatur	Geeignet für
max 	hoch	z.B. Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln und Steaks, kurz angebraten
med plus 	mittel - hoch	z.B. sanftes Frittieren von Tiefkühlkost, panierten Speisen, Schnitzel, Ragout, Gemüse.
med 	niedrig - mittel	z.B. grobes Frittieren von Frikadellen, Würstchen, Fisch.
min 	niedrig	z.B. Omelett, Frittieren mit Butter, Olivenöl oder Margarine.

Programmierung

Wählen Sie die geeignete Temperaturstufe aus der Tabelle aus. Stellen Sie die Pfanne auf die Kochstelle.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

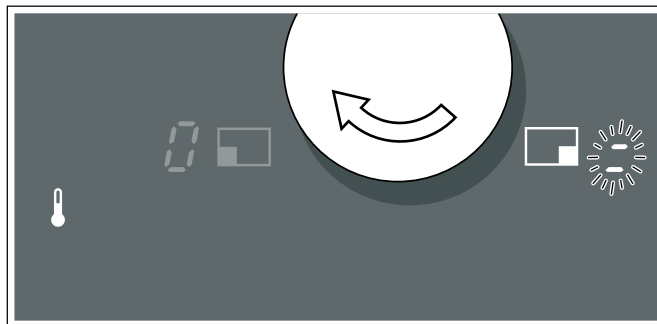
- 1 Die gewünschte Kochstelle sowie die gewünschte Kochstufe auswählen.
- 2 Das Symbol  drücken. Die Anzeige  leuchtet in der Anzeige der Kochstelle auf.



Jeder Anzeige entspricht eine Temperaturstufe:

-	Niedrige Temperaturstufe
—	Niedrige bis mittlere Temperaturstufe
≡	Mittlere bis hohe Temperaturstufe
≡.	Hohe Temperaturstufe

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



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

- 4 Fett in die Pfanne geben und anschließend das Gargut hineinlegen. Wie gewohnt das Gargut wenden, damit dieses nicht anbrennt.

Frittierfunktion ausschalten

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

Übersicht

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

ren. Die empfohlenen Temperaturstufen wurden mit der Systempfanne von Gaggenau eingestellt. Die Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne.

		Temperaturstufe	Gesamtgarzeit ab dem Signalton
Fleisch	Schnitzel natur oder paniert (1,5 cm dick)	med plus	6-10 Min.
	Filet, medium (Schwein, Rind oder Kalb, 2,5 cm dick)	med plus	6-10 Min.
	Schweine- oder Lammkotelett (2 cm dick)	med	10-17 Min.
	Kalbssteak kurz angebraten (3 cm dick)	max	6-8 Min.
	Kalbsteak medium oder gut durch (3 cm dick)	med plus	8-12 Min.
	Lammlende mittelgroß (1,5 - 2,5 cm dick)	med	10-15 Min.
	Hähnchenbrust (2 cm dick)	med	10-20 Min.
	Rohe oder vorgebrühte Würste (1 - 3 cm)	med	8-20 Min.
	Hamburger / Frikadellen (1 - 3 cm dick)	med	6-30 Min.
	Ragout	med plus	6-10 Min.
	Hackfleisch	med plus	6-10 Min.
	Frühstücksspeck	min	5-8 Min.
Fisch	Fisch ganz	med	15-25 Min.
	Fischfilet, natur oder paniert	med / med plus	10-20 Min.
	Lachsfilet (2,5 cm dick)	med	8-12 Min.
	Thunfischfilet, gut durch (2,5 cm dick)	med	8-12 Min.
	Garnelen, Krabben	med plus	4-8 Min.
	Meeresfrüchte	med plus	5-8 Min.
Eiergerichte	Pfannkuchen	med plus	nacheinander frittieren
	Tortilla / Omelette	min	nacheinander frittieren
	Spiegelei	min / med plus	2-6 Min.
	Rührei	min	2-4 Min.
	Armer Ritter / French Toast	med	nacheinander frittieren
Kartoffeln	Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln	max	6-12 Min.
	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln*	med	15-25 Min.
	Kartoffelpuffer	max	nacheinander frittieren
	Klein geschnittene Kartoffeln	min	30-40 Min.
	Bratkartoffeln	med plus	10-15 Min.
Gemüse	Knoblauch, Zwiebeln	min	2-10 Min.
	Zucchini, Auberginen	med	4-12 Min.
	Paprika, grüner Spargel, Karotten	med	4-15 Min.
	Pilze	med plus	10-15 Min.
	Pfannengemüse	med plus	6-10 Min.
Tiefkühlkost	Fischfilet, natur oder paniert (0,5 - 1 cm dick)	med	10-20 Min.
	Pfannengerichte und -gemüse	min	8-15 Min.
	Frühlingsrollen (2 - 3,5 cm dick)	med	10-30 Min.
Sonstiges	Reis / Tagliatelle	max	8-15 Min.
	Toastbrot	med	6-10 Min.
	Mandeln / Nüsse / Pinienkerne rösten*	min	3-7 Min.

* In einer kalten Pfanne.

Kindersicherung

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, damit Kinder keine Kochstellen einschalten können.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Um die Kindersicherung benutzen zu können, muss die Funktion  des Grundeinstellungsmenüs aktiviert werden.

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Die Kochstelle einschalten. Einige Sekunden später leuchtet die Anzeige . Anschließend das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang drücken, bis ein Signal ertönt. Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach einiger Zeit erlischt die Anzeige .

Ausschalten: Die Kochstelle einschalten. Einige Sekunden später leuchtet die Anzeige . Anschließend das Symbol  mindestens 4 Sekunden lang drücken, bis ein Signal ertönt. Die Sperre ist nun deaktiviert.

Hinweis: Die Kindersicherung kann sich versehentlich durch beim Reinigen verschüttetes Wasser, übergelaufene Lebensmittel oder auf dem Symbol  liegende Gegenstände ein- oder ausschalten.

Mit der Schnell-Vorwärmfunktion kochen

Alle Kochstellen verfügen über die Schnell-Vorwärmfunktion. Von Anfang an die gewünschte Kochstufe für das Fortkochen auswählen. Die Kochstelle heizt mit voller Leistung und schaltet automatisch auf die gewählte Kochstufe um, die vorher gewählt wurde. Die Dauer des Schnell-Vorwärmens hängt von der programmierten Kochstufe ab.

Programmierung

- 1 Die gewünschte Kochstufe für das Fortkochen auswählen. Die Kochstufe  verfügt nicht über diese Funktion.
- 2 Das Symbol A drücken. Das Schnell-Vorheizen wird aktiviert. In der Anzeige blinken abwechselnd  und die vorher ausgewählte Kochstufe.

Die Funktion schaltet sich nach einer gewissen Zeit ab, die je nach ausgewählter Kochstufe variiert. Für die Kochstelle wird automatisch die langsame Kochstufe aktiviert. In der Anzeige leuchtet jetzt nur noch die vorher ausgewählte Kochstufe. Die Garzeit kann geändert werden; der Wert erscheint in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion.

Ratschläge zum Schnell-Vorwärmen

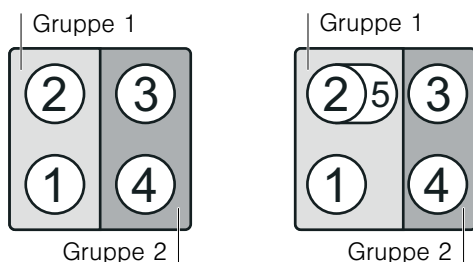
- Die Funktion zum Schnell-Vorwärmen gart die Lebensmittel nicht: Das Schnell-Vorwärmen dient zum langsamen Kochen der Gerichte mit einer geringen Menge Wasser, um deren Nährwert zu erhalten. Bei den großen Kochstellen dem Gargut nur 3 Tassen Wasser hinzugeben, bei den kleinen Kochstellen hingegen etwa 2 Tassen Wasser. Reis mit doppelter Menge an Flüssigkeit kochen. Topf mit einem Deckel abdecken. Das Schnell-Vorwärmen ist nicht für Lebensmittel geeignet, die zum Kochen viel Wasser benötigen (z. B. Nudeln).
- Milch oder Lebensmittel, die viel Schaum erzeugen, können über den Topfrand laufen. Einen hohen Topf verwenden.
- Milch kann anbrennen: Topf vor dem Befüllen mit kaltem Wasser ausspülen.
- Beim Braten bleiben die Lebensmittel an der Pfanne haften: Lebensmittel erst in die Pfanne geben, wenn diese heiß genug ist. Wenn das Öl oder die Butter heiß genug sind, bilden sie Flecken beim Neigen der Pfanne. Die Lebensmittel nicht vorzeitig umdrehen. Fleisch und Kartoffelomeletts lösen sich nach einer gewissen Zeit praktisch von alleine ab.

Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können größere Mengen Wasser schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe **9**.

Gebrauchseinschränkungen

Diese Funktion kann für alle Kochstellen immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Andernfalls blinken in der Anzeige der gewählten Kochstelle **P** und **9** auf; anschließend wird automatisch die Kochstufe **9** eingestellt.



Einschalten

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Kochstelle auswählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
- 2 Auf das Symbol **>>** drücken. Die Anzeige **P** leuchtet auf. Die Funktion ist nun eingeschaltet.

Ausschalten

- 1 Kochstelle auswählen. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.
- 2 Auf das Symbol **>>** drücken. Der Buchstabe **P** ist nicht länger sichtbar und die Anzeige geht auf die Kochstufe **9** zurück. Die Funktion wurde deaktiviert.

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

Zeitprogrammierungsfunktion

Diese Funktion kann auf zwei Arten genutzt werden:

- Zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- Als Zeitschaltuhr.

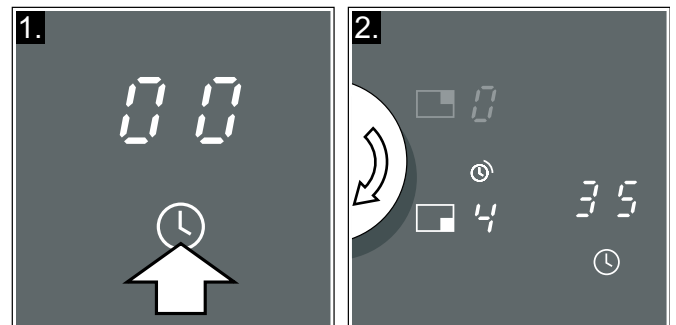
Eine Kochstelle automatisch ausschalten

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

Programmierung

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Die gewünschte Kochstelle sowie die gewünschte Kochstufe auswählen. Anschließend das Symbol **⌚** drücken, bis die Anzeige **⌚** für die gewünschte Kochstelle aufleuchtet. Die Anzeige **00** leuchtet in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion auf.
- 2 Zeit mit dem Tipp-Bedienelement programmieren.



Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen. In der Anzeige erscheint die kürzeste Garzeit.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt.

An der Kochstelle blinkt **⌚** und in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint **00**.

Durch Drücken auf das Symbol **⌚** schalten sich die Anzeigen aus und das Signal verstummt.

Zeit ändern oder löschen

Die Kochstelle auswählen und danach auf das Symbol **⌚** drücken. Zeit mit dem Tipp-Bedienelement ändern oder Bedienelement drehen, bis **00** erscheint. Die Anzeige **⌚** erlischt.

Hinweise

- Bei Auswahl einer Kochstelle erscheint die verbleibende Garzeit.
- Es können Garzeiten von bis zu 90 Minuten Dauer eingestellt werden.

Zeitschaltuhr

Der Kurzzeitwecker ermöglicht die Programmierung einer Zeit von bis zu 90 Minuten. Er ist von anderen Einstellungen unabhängig.

Programmierung

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Auf das Symbol ⌚ drücken. In der Anzeige der Zeitprogrammierung erscheint 00.
- 2 Die gewünschte Zeit mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. In der Anzeige der Zeitprogrammierung blinkt 00. Durch Drücken auf das Symbol ⌚ schalten sich die Anzeigen aus und das Signal verstummt.

Zeit ändern oder löschen

Auf das Symbol ⌚ drücken und die Zeit mit dem Tipp-Bedienelement ändern oder Tipp-Bedienelement drehen, bis in der Anzeige der Zeitprogrammierung 00 erscheint.

Automatische Zeitabschaltung

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

Die Kochstelle heizt nicht mehr. In der Anzeige der Kochstelle erscheint die Restwärmeanzeige.

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

Grundeinstellungen

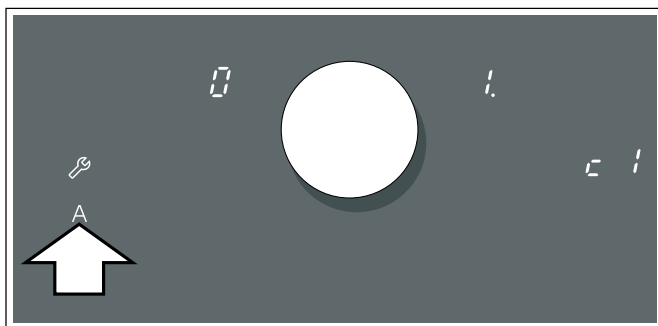
Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Einige dieser Einstellungen können verändert werden.

Anzeige	Funktion
ϵ $!$	Signaltöne $\square$ Die meisten Signaltöne sind ausgeschaltet. $!$ Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
ϵ 2	Kindersicherung $\square$ Aus* $!$ An
ϵ 3	Zu den Grundeinstellungen zurückkehren ϵ Zu den Grundeinstellungen zurückkehren
ϵ 4	Auswahl der Kochstelle ϵ Eingeschränkt: Die Kochstelle bleibt für nur 5 Sekunden ausgewählt.* ϵ . Unbegrenzt: Die zuletzt gewählte Kochstelle bleibt ausgewählt.
ϵ 5	Funktion Power-Management $\square$ = AUS.* $!$ = 1000 W Mindestleistung. $!$ = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 oder 9 . = höchste Leistung des Kochfelds
*Werkseinstellung	

Zugang zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

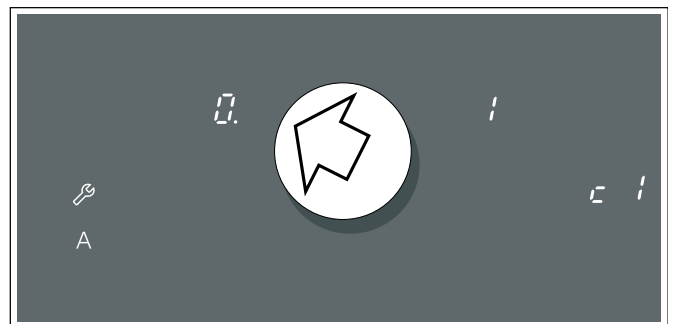
- 1 Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
- 2 In den folgenden 10 Sekunden erscheint die Anzeige $\square$. Anschließend das Symbol **A** während mindestens vier Sekunden drücken, bis das zweite Signal ertönt.



In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheinen ϵ und $!$

- 3 Das Symbol **A** drücken, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.

- 4 Anschließend den gewünschten Wert mit dem Tipp-Bedienelement auswählen. Bedienelement in Richtung der gewünschten Einstellung schieben. Der ausgewählte Wert wird mit einem Punkt angezeigt (siehe Abbildung).



- 5 Das Symbol **A** erneut mindestens 4 Sekunden lang drücken, bis ein Signal ertönt.

Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Verlassen

Zum Verlassen der Grundeinstellungen Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

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.

Tipp-Bedienelement

Wir empfehlen, zur Reinigung des Tipp-Bedienelements ein wenig handwarmes Seifenwasser zu verwenden. Weder scheuernde Reinigungsmittel verwenden noch schrubben. Das Tipp-Bedienelement nicht in die Spülmaschine oder in Waschwasser geben. Andernfalls kann das Bedienelement beschädigt werden.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

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

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst

rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen. Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen. Störung im elektronischen System.	Überprüfen Sie mit Hilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde. Überprüfen Sie, ob das Gerät nach Anschlussplan angeschlossen wurde. Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
$E_r + \text{Zahl} / d$ + Zahl / $E +$ Zahl	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Etwa 30 Sekunden warten und das Feld erneut anschließen. *Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
$F0 / F9$	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an. *
H	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld. *
$F4$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
$U1$	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
$U2 / U3$	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

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

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

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

Ein tiefes Pfeifen

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

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Das Geräusch entsteht durch die Schwingungen an den Verbindungsflächen zwischen den verschiedenen

Materialschichten. Das Geräusch kommt vom Kochgefäß. Menge und Kochart der Lebensmittel können abweichen.

Hohe Pfeiftöne

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

Geräusche des Gebläses

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

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

Kundendienst

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

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	24
Oorzaken van schade	26
Bescherming van het milieu	27
Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier	27
Tips om energie te besparen	27
Koken op Inductie	27
Voordelen van het Koken op Inductie	27
Geschikte pannen	27
Het apparaat leren kennen	29
Het bedieningspaneel	29
De kookzones	29
Restwarmte-indicator	29
Twistpad en Tipp-knop	30
Uitnemen van de Tipp-knop	30
In stand houden van de Tipp-knop	30
Programmeren van de kookplaat	30
De kookplaat in- en uitschakelen	30
De kookzone afstellen	31
Tabel	32
Frituurfunctie	33
pannen voor de frituurfunctie	33
De temperatuurniveaus	33
Zo wordt dit geprogrammeerd	34
Tabel	35
Kinderslot	36
Het kinderslot activeren en deactiveren	36
Koken met de functie snel voorverwarmen	36
Zo wordt dit geprogrammeerd	36
Suggesties inzake snel verwarmen	36
Functie Powerboost	37
Gebruiksbeperkingen	37
Activeren	37
Deactiveren	37
Timerfunctie	37
Een kookzone automatisch uitschakelen	37
De kookwekker	38
Automatische tijdslimiet	38
Basisinstellingen	39
Toegang tot de basisinstellingen	39
Onderhoud en reiniging	40
Kookplaat	40
Omlijsting van de kookplaat	40

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

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.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van verbranding!

- De kookzones en de omgeving ervan worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. 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.
- Het afneembare bedieningselement is magnetisch en kan elektronische implantaten, bijv. pacemakers of insulinepompen beïnvloeden. Voor dragers van elektronische implantaten: het bedieningselement nooit in de zakken van kleding dragen. Minimale afstand tot pacemakers 10 cm.

Gevaar voor beschadiging!

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

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

Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Algemeen overzicht

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

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

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 energievervalsing 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

Kenmerken van de bodem van de pan

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

Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

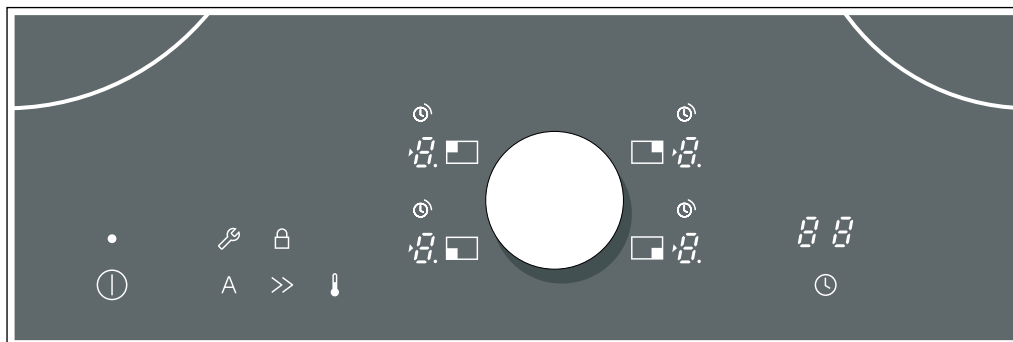
Pandetectie

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

Het apparaat leren kennen

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

Het bedieningspaneel



Bedie- ningsvlak- ken	Functie
ⓘ	Hoofdschakelaar
A	Snel voorverwarmen en menu basisinstellingen
>>	Powerboost en kinderslot
🔥	Frituren
🕒	De tijd programmeren

Indicatoren	
🔑	Basisinstellingen
🔒	Kinderslot
1-9	Kookstanden
🔥	Operationaliteit en restwarmte
A	Snel voorverwarmen
P	Functie Powerboost
🕒	De tijd programmeren

De kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
○ Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte afmeting.
∞ Braadzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld wanneer een pan gebruikt wordt, waarvan de bodem dezelfde maat heeft als de buitenste zone.
○ Resistieve warmhoudzone	Activeren: op de visuele indicatie verschijnt 1. Deactiveren: op de visuele indicator verschijnt 🔥
Gebruik enkel pannen die geschikt zijn om te koken op inductie, zie hoofdstuk "Geschikte pannen".	

Restwarmte-indicator

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

Ook als de plaat uitgeschakeld is, blijft de indicator 🔥 branden zo lang de kookzone warm is.

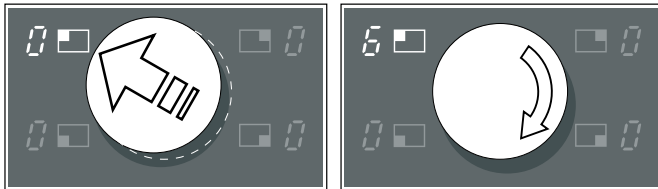
Als de pan van de plaat genomen wordt voordat de kookzone uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de indicator en de geselecteerde vermogensstand.

Twistpad en Tipp-knop

Twistpad is de programmeerzone waarin de kookzones en de vermogensstand met de Tipp-knop kunnen worden geselecteerd.

In de Twistpadzone wordt de Tipp-knop automatisch gecentreerd.

De Tipp-knop is magnetisch en wordt op de Twistpad geplaatst. Door de Tipp-knop naar het symbool van een kookzone te verplaatsen, wordt de overeenkomstige kookzone geactiveerd. Draai de Tipp-knop om de vermogensstand te selecteren.



Uitnemen van de Tipp-knop

De Tipp-knop kan worden uitgenomen, om de reiniging te vergemakkelijken.

Bovendien kan de Tipp-knop worden weggehaald terwijl de kookzone nog in werking is. Alle kookzones gaan na 3 seconden uit.

Brandgevaar!

Als er gedurende deze 3 seconden een metalen voorwerp op de Twistpad wordt gelegd, kan de kookplaat blijven verhitten. Zet de kookplaat daarom altijd met de hoofdschakelaar uit.

In stand houden van de Tipp-knop

Binnenin de Tipp-knop bevindt zich een krachtige magneet. Houd geen magnetische gegevensdragers, zoals videobanden, diskettes, creditcards en pasjes met magneetstrip in de buurt van de Tipp-knop. Deze zouden kunnen beschadigen.

Bovendien kunnen er zich storingen voordoen in televisies en beeldschermen.

Voor dragers van elektronische implantaten, bijvoorbeeld pacemaker, insulinepennen!

Deze implantaten kunnen mogelijk beïnvloed worden door de magnetische velden.

Steek de Tipp-knop daarom nooit in de zakken van uw kleding. De afstand tot de pacemaker moet minimaal 10 cm zijn.

Aanwijzing: De Tipp-knop is magnetisch. De metalen deeltjes die blijven vastkleven aan de onderzijde kunnen het oppervlak van de kookplaat krassen. Reinig de Tipp-knop altijd grondig.

Programmeren van de kookplaat

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

De kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Inschakelen: Druk op het symbool ①. Er klinkt een akoestisch signaal. De indicator  van de kookzones gaat aan. De kookplaat is klaar om te werken.

Uitschakelen: Druk op het symbool ① totdat de indicator  van de kookzones uitgaat. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende afkoelen.

Aanwijzing: De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld zodra alle kookzones 20 seconden lang uitgeschakeld zijn. Indien de kookplaat nog warm is, verschijnt de restwarmte-indicatie. Als de plaat enkele seconden nadat hij is uitgezet weer wordt ingeschakeld, verschijnen de instellingen die het laatst zijn gemaakt.

De kookzone afstellen

De gewenste vermogensstand afstellen met de Tipp-knop.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

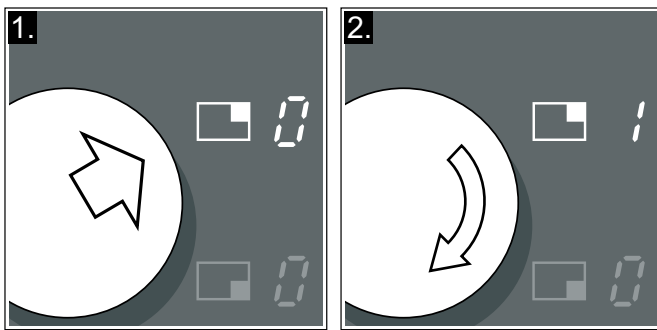
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende instelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

Afstellen van de vermogensstand

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Selecteer de gewenste kookzone. Verplaats hiertoe de Tipp-knop naar de gewenste kookzone.
- 2 Draai de Tipp-knop totdat op de visuele indicator de gewenste vermogensstand verschijnt.



- 3 Wijzigen van de vermogensstand: selecteer de kookzone en verander de vermogensstand met de Tipp-knop

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en draai de Tipp-knop tot  getoond wordt. De kookzone gaat uit en vervolgens verschijnt de restwarmte-indicatie.

Aanwijzing: Als er geen pan op de inductiekookzone geplaatst wordt, zal de gekozen kookstand beginnen knipperen. Na het verstrijken van een tijd gaat de kookzone uit.

Tabel

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

De vermogensstanden beïnvloeden het kookresultaat.

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

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

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

Frituurfunctie

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

Voordelen bij het frituren

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

Aanwijzingen

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

Pannen voor de frituurfunctie

Er zijn pannen die optimaal geschikt zijn voor deze functie. Ze kunnen achteraf aangekocht worden, als optioneel toebehoren, in de vakhandel of bij onze technische dienst. Duid altijd de overeenkomstige referentie aan:

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

De pannen hebben een antiaanbaklaag. Het is ook mogelijk om voedsel te bakken in weinig olie.

De hieronder vermelde temperatuurniveaus zijn speciaal voor dit type pannen ingesteld.

Aanwijzing: Als u een ander type pan gebruikt, probeer dan eerst op het laagste temperatuurniveau en pas dit indien nodig aan. Deze pannen kunnen oververhit raken.

De temperatuurniveaus

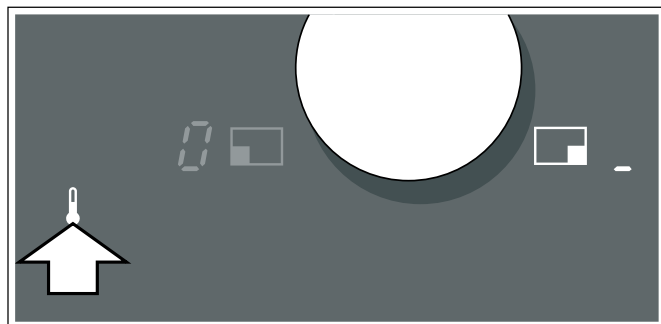
Vermogensstand	Temperatuur	Geschikt voor
max 	hoog	bv. aardappelkoekjes, gesauteerde aardappelen en weinig doorbakken steaks.
med plus 	middelhoog-hoog	bv. "fijne" bakproducten zoals gepaneerde diepvriesproducten, schnitzels, ragout en groente.
med 	laag-middelhoog	bv. grote bakproducten zoals frikandellen en worstjes, vis.
min 	laag	bv. omeletten gebakken in boter, olijfolie of margarine

Zo wordt dit geprogrammeerd

Selecteer uit de tabel het geschikte temperatuurniveau. Plaats de koekenpan op de kookzone.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

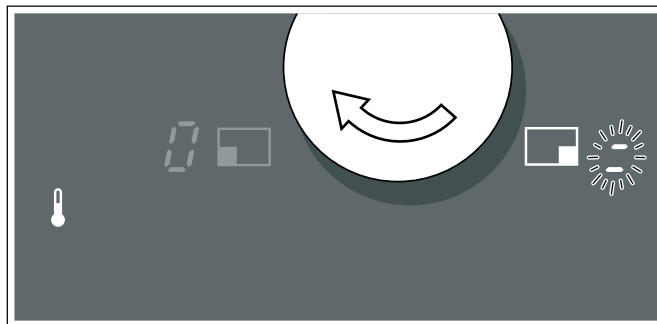
- 1 Selecteer de kookzone en de gewenste vermogensstand.
- 2 Raak het symbool  aan. De indicator  gaat aan op de visuele indicator van de kookzone.



Bij iedere indicator hoort een temperatuurniveau:

-	Temperatuurniveau
-	temperatuurniveau laag-gemiddeld
-	temperatuurniveau gemiddeld-hoog
-	temperatuurniveau hoog

- 3 Selecteer binnen de volgende 5 seconden de gewenste temperatuurstand met de Tipp-knop. De indicators  lichten op. De frituurfunctie is nu geactiveerd.



De indicatoren knipperen totdat de baktemperatuur wordt bereikt. Vervolgens klinkt er een signaal.

- 4 Doe eerst olie in de koekenpan, en vervolgens het voedsel. Draai het voedsel zoals gebruikelijk om, zodat het niet verbrandt.

De frituurfunctie uitschakelen

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

Tabel

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

temperatuurstanden zijn afgestemd op een systeemkoekenpan van Gaggenau. Het temperatuurniveau varieert afhankelijk van het type koekenpan dat gebruikt wordt.

		Temperatuurniveau	Totale kooktijd vanaf het akoestisch signaal
Vlees	Schnitzel, naturel of gepaneerd (1,5 cm dik)	med plus	6-10 min.
	Filet, medium (varken, rund of kalf, 2,5 cm dik)	med plus	6-10 min.
	Varkens- of lamskoteletten (2 cm dik)	med	10-17 min.
	Biefstuk, zacht gebakken (3 cm. dik)	max	6-8 min.
	Biefstuk, medium of doorbakken (3 cm. dik)	med plus	8-12 min.
	Lamshaas, medium (1,5 - 2,5 cm dik)	med	10-15 min.
	Kippenborst (2 cm. dik)	med	10-20 min.
	Worstjes, rauw of voorgekookt (1 -3 cm)	med	8-20 min.
	Hamburgers / Gehaktballen (1 - 3 cm dik)	med	6-30 min.
	Ragout	med plus	6-10 min.
	Gehakt	med plus	6-10 min.
	Bacon	min	5-8 min.
Vis	Vis, hele	med	15-25 min.
	Gebakken vis, al dan niet gepaneerd	med / med plus	10-20 min.
	Zalmfilet (2,5 cm dik)	med	8-12 min.
	Tonijnfilet, doorbakken (2,5 cm dik)	med	8-12 min.
	Garnalen en steurgarnalen	med plus	4-8 min.
	Schaal- en schelpdieren	med plus	5-8 min.
Eiergerechten	Pannenkoeken	med plus	een voor een frituren
	Omeletten	min	een portie na de andere frituren
	Spiegeleieren	min / med plus	2-6 min.
	Roereieren	min	2-4 min.
	Wentelteefjes / Franse toast	med	een portie na de andere frituren
Frites	Lichtbruin gebakken frites, bereid met gekookte aardappelen	max	6-12 min.
	Lichtbruin gebakken frites, bereid met rauwe aardappelen*	med	15-25 min.
	Aardappelomelet	max	een portie na de andere frituren
	Rösti	min	30-40 min.
	Gesauteerde aardappelen	med plus	10-15 min.
Groenten	Knoflook, uien	min	2-10 min.
	Courgette, Aubergines	med	4-12 min.
	Paprika, Groene asperges, Wortels	med	4-15 min.
	Paddestoelen	med plus	10-15 min.
	Gesauteerde groenten	med plus	6-10 min.
Diepvriesproducten	Visfilet on-/gepaneerd (0,5 - 1 cm dik)	med	10-20 min.
	Gerechten en gesauteerde groente	min	8-15 min.
	Loempia's (2 - 3,5 cm dik)	med	10-30 min.
Diversen	Rijst/ Tagliatelle	max	8-15 min.
	Croutons	med	6-10 min.
	Amandelen / Walnoten / Pijnboompitten roosteren*	min	3-7 min.

* In een koude koekenpan.

Kinderslot

De kookplaat kan beveiligd worden tegen ongewilde inschakeling, om te voorkomen dat kinderen de kookzones kunnen inschakelen.

Het kinderslot activeren en deactiveren

Om het kinderslot te kunnen gebruiken, moet de functie  van het menu basisinstellingen worden geactiveerd.

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: Schakel de kookplaat in. Na enkele seconden licht de indicator  op. Druk vervolgens langer dan 4 seconden op het symbool  totdat er een geluidssignaal klinkt. De kookplaat is geblokkeerd. Na een tijdje gaat de indicator  uit.

Deactiveren: Schakel de kookplaat in. Na enkele seconden licht de indicator  op. Druk vervolgens langer dan 4 seconden op het symbool  totdat er een geluidssignaal klinkt. De blokkering is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Het kinderslot kan per ongeluk geactiveerd of gedeactiveerd worden door water tijdens de reiniging, gemorst voedsel, of doordat er voorwerpen op het symbool  liggen.

Koken met de functie snel voorverwarmen

Alle kookzones beschikken over de functie snel voorverwarmen. Selecteer vanaf het begin de gewenste vermogensstand voor zachtjes koken. De kookzone wordt nu op maximaal vermogen verhit en schakelt automatisch in op de vermogensstand die u daarvoor heeft geselecteerd. De tijdsduur van het snel voorverwarmen is afhankelijk van de geprogrammeerde vermogensstand.

Zo wordt dit geprogrammeerd

- 1 Selecteer de gewenste vermogensstand voor zachtjes koken. De vermogensstand  beschikt niet over deze functie.
- 2 Druk op het symbool . Het snel voorverwarmen wordt geactiveerd. Op de indicatie gaan  en de geselecteerde vermogensstand beurtelings knipperen.

De functie wordt uitgeschakeld na een bepaalde tijdsduur, afhankelijk van de geselecteerde vermogensstand. In de kookzone wordt automatisch de lage vermogensstand geactiveerd. Op de indicatie is alleen de vooraf geselecteerde vermogensstand verlicht. De kooktijd kan worden gewijzigd. De waarde verschijnt op de visuele indicatie van de timerfunctie.

Suggesties inzake snel verwarmen

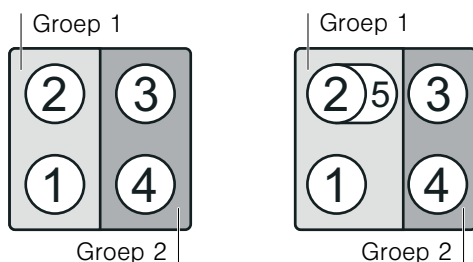
- Met de functie snel voorverwarmen wordt het voedsel niet gekookt: Het snel voorverwarmen dient ertoe om gerechten te bereiden door weinig water aan de kook te brengen en daarna langzaam te laten koken, om hun voedingswaarde te behouden. Op de grote kookzones hoeft u slechts 3 kopjes water aan het voedsel toe te voegen, en op de kleine kookzones ongeveer 2 kopjes. Kook rijst in twee keer zoveel vloeistof. Doe een deksel op de pan. Snel voorverwarmen is niet geschikt voor etenswaren die in veel water moeten worden gekookt (bijv. pasta).
- Melk of etenswaren die veel schuim produceren, kunnen overkoken. Gebruik een hoge pan.
- Melk kan aanbranden: Spoel de pan met koud water om alvorens hem te vullen.
- Bij het bakken blijft het voedsel aan de koekenpan kleven: Doe het voedsel pas in de koekenpan als deze heet genoeg is. Als de olie of boter heet genoeg zijn, vormen zich vlekken als de koekenpan schuin wordt gehouden. Draai het voedsel niet te snel om. Vlees of aardappelomeletten laten na een tijdje vanzelf los.

Functie Powerboost

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

Gebruiksbeperkingen

Deze functie is beschikbaar in alle kookzones, mits de andere zone van dezelfde groep niet in werking is, (zie afbeelding). Zo niet, dan knipperen op de visuele indicator van de geselecteerde kookzone **P** en **9**; vervolgens wordt de vermogensstand automatisch afgesteld **9**.



Activeren

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Selecteer de kookzone. De overeenkomstige indicator gaat branden.
- 2 Druk op het symbool **>>**. De indicator **P** gaat branden. De functie is nu geactiveerd.

Deactiveren

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

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

Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:

- om een kookzone automatisch uit te schakelen.
- als kookwekker.

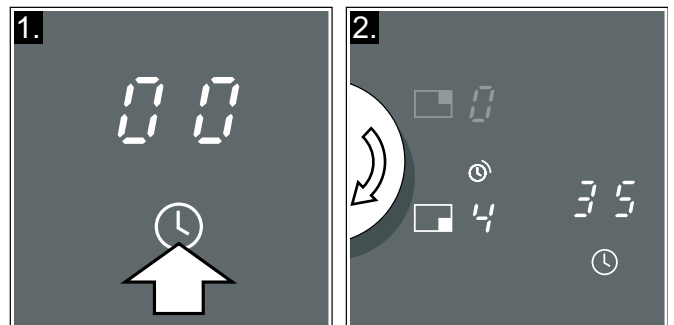
Een kookzone automatisch uitschakelen

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

Zo wordt dit geprogrammeerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn

- 1 Selecteer de kookzone en de gewenste vermogensstand. Druk vervolgens op het symbool **⌚** totdat de indicator **⌚** op de gewenste kookzone oplicht. De indicator **00** gaat branden op de visuele indicator van de timerfunctie.
- 2 Programmeer de tijd met de Tipp-knop.



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

Na het verstrijken van de tijd

Na het verstrijken van de tijd gaat de kookzone uit. Er klinkt een waarschuwingssignaal.

Op de kookzone knippert een **0** en op de visuele indicator van de timerfunctie **00**.

Druk op het symbool **⌚**, de indicators gaan uit en het akoestische signaal stopt.

De tijd wijzigen of annuleren

Selecteer de gewenste zone en druk vervolgens op het symbool **⌚**. Wijzig de tijd met de Tipp-knop of draai de Tipp-knop totdat **00** verschijnt. De indicator **⌚** gaat uit.

Aanwijzingen

- Selecteer een kookzone om de resterende kooktijd te raadplegen
- De maximale bereidingstijd die kan worden ingesteld is 90 minuten.

De kookwekker

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

Zo wordt dit geprogrammeerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn

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

Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

Na het verstrijken van de tijd

Er klinkt een waarschuwingssignaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie knippert . Druk op het symbool , de indicators gaan uit en het akoestische signaal stopt.

De tijd wijzigen of annuleren

Druk op het symbool  en wijzig de tijd met de Tipp-knop of draai de Tipp-knop totdat op de visuele indicator van de timerfunctie  verschijnt.

Automatische tijdslimiet

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

De kookzone wordt niet meer verhit. Op de visuele indicator van de kookzone verschijnt de restwarmte-indicatie.

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

Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Enkele van deze instellingen kunnen gewijzigd worden.

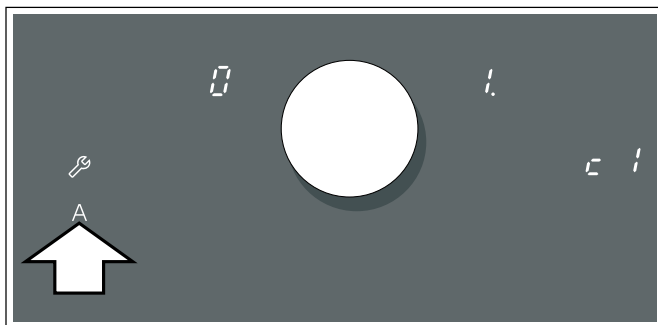
Indicator	Functie
c $!$	Akoestische signalen $\square$ De meeste signalen zijn gedeactiveerd $!$ Alle signalen zijn geactiveerd*
c 2	Kinderslot $\square$ Gedeactiveerd* $!$ Geactiveerd
c 3	Terug naar de standaardinstellingen $\square$ Terug naar de standaardinstellingen
c 4	Selecteren van de kookzone $\square$ Beperkt: de kookzone blijft slechts 5 seconden lang geselecteerd.* $!$ Onbeperkt: de laatst geprogrammeerde kookzone blijft geselecteerd.
c 5	Functie Power-Management $\square$ = Gedeactiveerd.* $!$ = 1000 W minimumvermogen. 2 = 1500 W 3 = 2000 W ... 9 of $\square$ = maximumvermogen van de plaat.

*Fabrieksinstelling

Toegang tot de basisinstellingen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

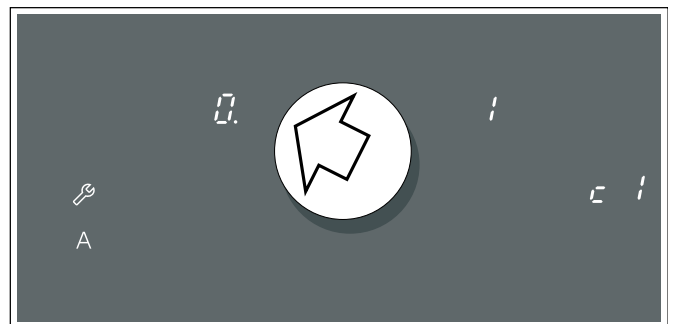
- 1 Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
- 2 Binnen de volgende 10 seconden verschijnt de indicator $\square$. Druk vervolgens langer dan vier seconden op het symbool **A** totdat er een tweede bevestigingssignaal klinkt.



Op de visuele indicatie van de timerfunctie verschijnen c en $!$

- 3 Druk op het symbool **A** totdat de indicator van de gewenste functie verschijnt.

- 4 Selecteer vervolgens de gewenste waarde met de Tipp-knop. Verplaats de knop naar de gewenste instelling. De geselecteerde waarde wordt aangegeven met een punt (zie afbeelding)



- 5 Druk opnieuw langer dan 4 seconden op het symbool **A** totdat er een bevestigingssignaal klinkt.

De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

Afsluiten

Om de instellingen af te sluiten, de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

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.

Tipp-knop

Het wordt aanbevolen lauwwarm water met een beetje zeep te gebruiken voor het reinigen van de Tipp-knop. Gebruik geen bijtende producten en schuur niet. Reinig de Tipp-knop niet in de vaatwasser of in afwaswater. Anders kan hij beschadigd raken.

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Repareren van storingen

Storingen zijn gewoonlijk toe te schrijven aan kleine details. Neem de volgende raadgevingen en

waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen. Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema. Storing in het elektronische systeem.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen. Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema. Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
E_r + nummer / d + nummer / E + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht ongeveer 30 seconden en sluit hem vervolgens weer aan. *Als de indicatie voortduurt, waarschuw dan de technische dienst.
$F0 / F9$	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Sluit de kookplaat af van het verdeelnet. Wacht 30 seconden alvorens hem weer aan te sluiten. *
H	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat. *
$F4$	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
$U1$	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
$U2 / U3$	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is en schakel hem opnieuw in.

* Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

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.

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

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	44
Causes des dommages	46
Protection de l'environnement	47
Élimination des déchets en respectant l'environnement	47
Conseils pour économiser l'énergie	47
La cuisson par induction	47
Avantages de la cuisson par induction	47
Récipients appropriés	47
Se familiariser avec l'appareil	49
Bandeau de commande	49
Les zones de cuisson	49
Indicateur de chaleur résiduelle	49
Commande Twistpad et commande Tipp	50
Retrait de la commande Tipp	50
Conserver le bouton de commande rotatif.	50
Programmer la plaque de cuisson	51
Allumer et éteindre la plaque de cuisson	51
Régler la zone de cuisson	51
Tableau	52
Mode poêlées et grillades	53
Poêles pour la fonction Friture	53
Les niveaux de température	53
Programmation	54
Tableau	55
Sécurité-enfants	56
Activer et désactiver la sécurité-enfants	56
Cuisiner avec la fonction de préchauffage rapide	56
Programmation	56
Conseils relatifs au chauffage rapide	57
Fonction Powerboost	57
Restrictions d'utilisation	57
Activer	57
Désactiver	57
Fonction Programmation du temps	58
Éteindre automatiquement une zone de cuisson	58
La minuterie	58
Limitation de temps automatique	59
Réglages de base	60
Accéder aux réglages de base	60
Soins et nettoyage	61
Plaque de cuisson	61
Cadre de la plaque de cuisson	61

Réparation des pannes	62
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	62
Service après-vente	63

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.
- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours deviennent chauds. Ne jamais 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, éteignez toujours la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal. 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.
- L'élément de commande amovible est magnétique et peut influencer des implants électroniques, p.ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. Pour les porteurs d'implants électroniques : Ne jamais porter l'élément de commande dans les poches de vêtements. Distance minimale vers les stimulateurs cardiaques 10 cm.

Risque de panne !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou des papiers. Dans le cas où ils seraient attirés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement. Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Risque de blessure !

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

Causes des dommages

Attention !

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

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents:

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

Protection de l'environnement

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

Élimination 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

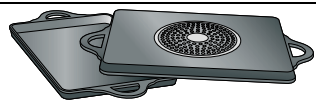
Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

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

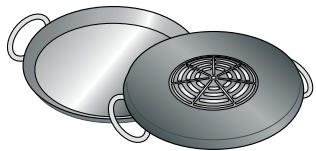
Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.

Autres récipients adaptés à la cuisson par induction

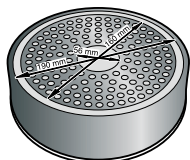
Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique.



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

Caractéristiques de la base du récipient

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

Absence de récipient ou taille non adaptée

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

Récipients vides ou à fond mince

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

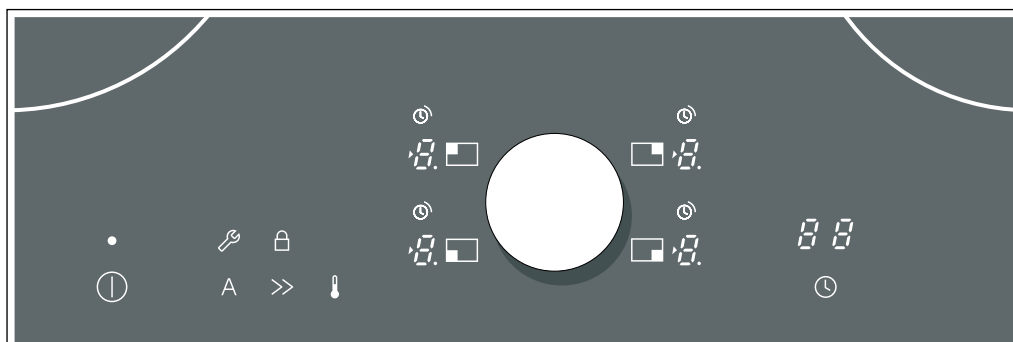
Détection d'un récipient

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

Se familiariser avec l'appareil

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

Bandeau de commande



Surfaces de commande	Fonction
⏻	Interrupteur principal
A	Préchauffage rapide et menu des réglages de base
>>	Powerboost et sécurité-enfants
🔥	Friseur
🕒	Programmation du temps

Indicateurs	
🔧	Réglages de base
🔒	Sécurité-enfants
1-9	Niveaux de puissance
🔥	Fonctionnalité et chaleur résiduelle
A	Préchauffage rapide
P	Fonction Powerboost
🕒	Programmation du temps

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
○ Zone de cuisson simple	Utiliser un récipient de la taille appropriée.
∞ Zone de gril	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
○ Zone chauffe-plats résistive	Activer: le voyant affiche ! . Désactiver: le voyant affiche 🔥
N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».	

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Même si la plaque est éteinte, l'indicateur **🔥** reste éclairé tant que la zone de cuisson est chaude.

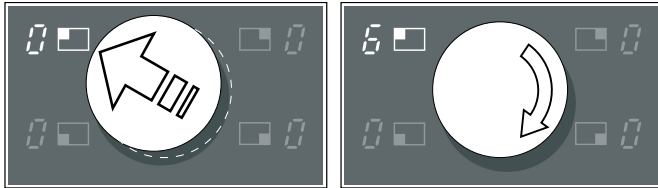
Si l'on retire le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur et le niveau de puissance sélectionnés s'afficheront de manière alternée.

Commande Twistpad et commande Tipp

La commande Twistpad est la zone de programmation où l'on peut sélectionner les zones de cuisson et le niveau de puissance à l'aide de la commande Tipp.

Dans la zone de la commande Twistpad, la commande Tipp se centre automatiquement.

La commande Tipp est magnétique et se pose sur la commande Twistpad. On active une zone de cuisson en déplaçant la commande Tipp vers le symbole de cette zone de cuisson. En tournant la commande Tipp, on sélectionne le niveau de puissance.



Retrait de la commande Tipp

Pour faciliter le nettoyage, la commande Tipp peut être retirée.

De la même manière, la commande Tipp peut être retirée lorsque la zone de cuisson fonctionne. Toutes les zones de cuisson s'éteignent au bout de 3 secondes.

⚠ Danger d'incendie !

Si pendant ces 3 secondes un objet métallique est déposé sur la commande Twistpad, la plaque de cuisson peut continuer à chauffer. Il faut donc toujours éteindre la plaque de cuisson avec l'interrupteur principal.

Conserver le bouton de commande rotatif.

À l'intérieur du bouton de commande rotatif se trouve un puissant aimant. Ne pas approcher le bouton de commande rotatif de supports magnétiques contenant des données, comme des cartes vidéo, des disquettes, des cartes de crédit et des cartes à bande magnétique. Vous risquez de les endommager.

De même, il peut se produire des interférences sur les postes de télévision et moniteurs.

⚠ Pour les personnes portant des implants électroniques, par exemple, des régulateurs cardiaques, des pompes à insuline !

Il est possible que les implants soient affectés par les champs magnétiques.

Ne mettez donc jamais le bouton de commande rotatif dans les poches des vêtements. La distance minimum par rapport au régulateur cardiaque doit être de 10 cm.

Remarque : Le bouton de commande rotatif est magnétique. Les particules métalliques qui adhèrent à la base peuvent rayer la surface de la plaque de cuisson. Toujours bien nettoyer le bouton de commande rotatif.

Programmer la plaque de cuisson

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

Allumer et éteindre la plaque de cuisson

La plaque de cuisson s'allume et s'éteint à l'aide de l'interrupteur principal.

Allumer: Appuyer sur le symbole ①. Un signal sonore retentit. L'indicateur  des zones de cuisson s'allume. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre: appuyer sur le symbole ① jusqu'à ce que l'indicateur  des zones de cuisson s'éteigne. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle restera allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

Remarque : La plaque de cuisson est automatiquement éteinte lorsque toutes les zones de cuisson restent éteintes plus de 20 secondes. Si la plaque de cuisson est encore chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle s'affichera. Si vous rallumez la plaque quelques secondes après l'avoir éteinte, les derniers réglages effectués apparaîtront.

Régler la zone de cuisson

Régler le niveau de puissance souhaité à l'aide du bouton de commande rotatif.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

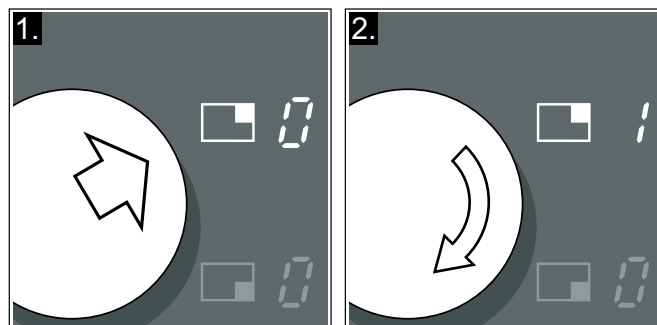
Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Chaque niveau de puissance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

Régler le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

- 1 Sélectionner la zone de cuisson souhaitée. Pour cela, déplacer la commande Tipp vers la zone de cuisson souhaitée.
- 2 Tourner la commande Tipp jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche sur le voyant.



- 3 Modifier le niveau de puissance: sélectionner la zone de cuisson et modifier le niveau de puissance à l'aide de la commande Tipp.

Éteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson puis tourner la commande Tipp jusqu'à ce que s'affiche . La zone de cuisson s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarque : Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau

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

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

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

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

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

Mode poêlées et grillades

Ce mode permet de frire en utilisant les zones de cuisson avant, en régulant la température de la poêle.

Avantages pour la friture

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

Remarques

- Ne faites jamais chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance.
- Placer la poêle au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle est correct.
- Ne jamais couvrir la poêle avec un couvercle. Sinon, la régulation automatique ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur. Dans ce cas, la régulation automatique fonctionne.
- Utiliser de l'huile adaptée à la friture. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionner le niveau de température **min**.

Poêles pour la fonction Friture

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoires en option, dans des commerces spécialisés ou auprès de notre Service technique. Toujours indiquer la référence correspondante.

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

Les poêles sont anti-adhésives. Il est également possible de faire frire des aliments dans une petite quantité d'huile.

Les niveaux de température indiqués ci-après ont été spécialement réglés pour ce type de récipients.

Remarque : Avec d'autres types de poêles, essayer d'abord avec le niveau de température le plus bas, en le modifiant au besoin. Les poêles peuvent surchauffer.

Les niveaux de température

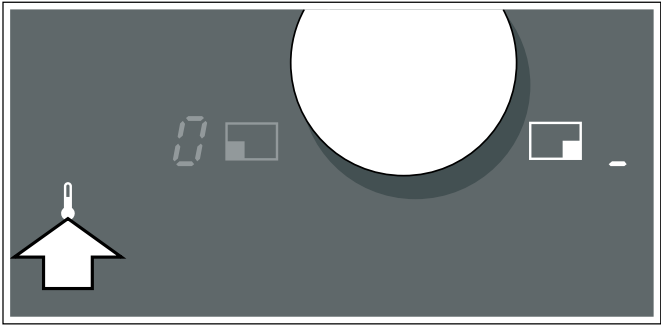
Niveau de puissance	Température	Appropriée pour
max 	haute	p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre sautées et steaks saignants.
moy plus 	moyenne - haute	par ex., fritures fines telles que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes.
moy 	basse - moyenne	p. ex. fritures épaisses comme des escalopes milanaises et saucisses, poisson.
min 	basse	p. ex. omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine

Programmation

Sélectionner le niveau de température approprié dans le tableau. Placer la poêle sur la zone de cuisson.

La plaque de cuisson doit être allumée.

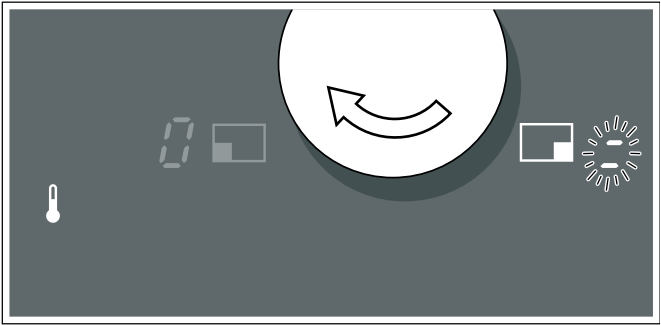
- 1 Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités.
- 2 Toucher le symbole . Sur le voyant de la zone de cuisson, l'indicateur  s'allume.



À chaque indicateur correspond un niveau de température:

-	niveau de température bas
—	niveau de température bas-moyen
≡	niveau de température moyen-élevé
≡.	niveau de température élevé

- 3 Dans les 5 secondes suivantes, sélectionner le niveau de température souhaité à l'aide de la commande Tipp. Les indicateurs  s'éclairent. La fonction Friture est alors activée.



Les indicateurs  clignotent jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal sonore retentit.

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

Éteindre le mode poêlées et grillades

Sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le symbole . Ensuite, retirer la poêle.

Tableau

Le tableau indique le niveau de température adapté à chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments. Les niveaux de température

recommandés ont été définis à l'aide de la poêle du système Gaggenau. Le niveau de température varie en fonction de la poêle utilisée.

		Niveau de température	Temps de cuisson total à partir du signal sonore
Viande	Escalope au naturel ou panée (1,5 cm d'épaisseur)	moy plus	6-10 min
	Filet (porc, bœuf ou veau, 2,5 cm d'épaisseur)	moy plus	6-10 min
	Côtelettes de porc ou d'agneau (2 cm d'épaisseur)	moy	10-17 min
	Bifteck de veau saignant (3 cm d'épaisseur)	max	6-8 min
	Bifteck de veau à point ou bien cuit (3 cm d'épaisseur)	moy plus	8-12 min
	Filet d'agneau moyen (1,5 - 2,5 cm d'épaisseur)	moy	10-15 min
	Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	moy	10-20 min
	Saucisses crues ou préchauffées (1 -3 cm)	moy	8-20 min
	Hamburgers / Boulettes de viande (1 - 3 cm d'épaisseur)	moy	6-30 min
	Ragoût	moy plus	6-10 min
	Viande hachée	moy plus	6-10 min
	Lard	min	5-8 min
Poisson	Poisson entier	moy	15-25 min
	Filet de poisson, nature ou pané	moy / moy plus	10-20 min
	Filet de saumon (2,5 cm d'épaisseur)	moy	8-12 min
	Filet de thon bien cuit (2,5 cm d'épaisseur)	moy	8-12 min
	Crevettes, gambas	moy plus	4-8 min
	Fruits de mer	moy plus	5-8 min
Plats élaborés à base d'oeufs	Crêpes	moy plus	frir un par un
	Omelettes	min	frir les portions une par une
	Œufs au plat	min / moy plus	2-6 min
	Œufs brouillés	min	2-4 min
	Pain perdu	moy	frir les portions une par une
Pommes de terre	Pommes de terre sautées (à partir de pommes de terre bouillies)	max	6-12 min
	Pommes de terre sautées à partir de pommes de terre crues*	moy	15-25 min
	Galettes de pommes de terre	max	frir les portions une par une
	Pommes de terre en dés	min	30-40 min
	Pommes de terre sautées	moy plus	10-15 min
Légumes	Ail, oignons	min	2-10 min
	Courgettes, aubergines	moy	4-12 min
	Poivrons, asperges vertes, carottes	moy	4-15 min
	Champignons	moy plus	10-15 min
	Légumes poêlés	moy plus	6-10 min
Produits surgelés	Filet de poisson nature ou pané (0,5 - 1 cm d'épaisseur)	moy	10-20 min
	Plats et légumes poêlés	min	8-15 min
	Rouleaux de printemps (2 - 3,5 cm d'épaisseur)	moy	10-30 min
Divers	Riz / Pâtes	max	8-15 min
	Croûtons	moy	6-10 min
	Griller Amandes / Noix / Pignons*	min	3-7 min

* Dans une poêle froide.

Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

Pour utiliser la sécurité-enfants, il faut activer la fonction  du menu d'options.

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer: Allumer la plaque de cuisson; l'indicateur  s'allume après quelques secondes. Appuyer ensuite sur le symbole  pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse. La plaque de cuisson reste bloquée. Au bout d'un certain temps, l'indicateur  s'éteint.

Désactiver: Allumer la plaque de cuisson; l'indicateur  s'allume après quelques secondes. Appuyer ensuite sur le symbole  pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse. Le blocage a été désactivé.

Remarque : La sécurité-enfants peut être activée ou désactivée par erreur, à cause: d'eau apportée pendant le nettoyage, d'aliments qui auraient débordé ou par la présence d'objets sur le symbole .

Cuisiner avec la fonction de préchauffage rapide

Toutes les zones de cuisson disposent de la fonction de préchauffage rapide. Sélectionner au départ le niveau de puissance pour la cuisson lente. La zone de cuisson chauffe à puissance maximum et se règle automatiquement sur le niveau de puissance sélectionné précédemment. Le temps nécessaire au préchauffage rapide dépend du niveau de puissance sélectionné.

Programmation

- 1 Sélectionner le niveau de puissance souhaité pour la cuisson lente. Le niveau de puissance  ne dispose pas de cette fonction.
- 2 Appuyer sur le symbole . Il active le préchauffage rapide. Sur le témoin, on voit clignoter  ainsi que le niveau de puissance sélectionné auparavant.

La fonction est désactivée au bout d'un laps de temps qui varie en fonction du niveau de puissance sélectionné. Dans la zone de cuisson, le niveau de puissance lent s'active automatiquement. Sur le témoin, seul le niveau de puissance sélectionné auparavant reste allumé. La durée de cuisson peut être modifiée, la valeur apparaît sur le voyant de la fonction Programmation du temps.

Conseils relatifs au chauffage rapide

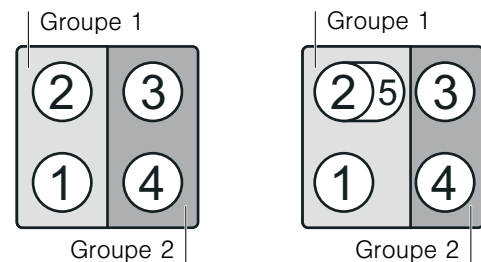
- La fonction de préchauffage rapide ne cuit pas les aliments: le préchauffage rapide permet de cuire lentement avec une petite quantité d'eau afin de conserver les propriétés nutritives des aliments. Dans les zones de cuisson de grande taille, ajouter uniquement 3 verres d'eau aux aliments à cuire ; dans les zones de cuisson de petite taille, ajouter environ 2 verres d'eau. Faire bouillir le riz dans 2 fois son volume d'eau. Utiliser un couvercle pour la cocotte. Le préchauffage rapide n'est pas adapté aux aliments dont la cuisson requiert beaucoup d'eau (les pâtes, par exemple).
- Le lait ou les aliments qui produisent de la mousse présentent un risque de débordement. Dans ce cas, utiliser une cocotte haute.
- Le lait peut brûler: rincer la cocotte à l'eau froide avant de la remplir.
- Pendant la friture, les aliments peuvent rester collés à la poêle: Déposer les aliments dans la poêle lorsqu'elle est assez chaude. Le beurre ou l'huile forment des tâches liquides lorsqu'ils sont suffisamment chauds. Attendre un moment avant de retourner les aliments. Les aliments comme la viande et les omelettes se décollent sans problème lorsque l'un des côtés est cuit.

Fonction Powerboost

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

Restrictions d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en fonctionnement, (cf. image). Autrement P et 9 clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée; le niveau de puissance s'ajustera automatiquement 9.



Activer

La plaque de cuisson doit être allumée.

- 1 Sélectionner la zone de cuisson. L'indicateur correspondant s'allume.
- 2 Appuyer sur le symbole >>. L'indicateur P s'allume. La fonction est alors activée.

Désactiver

- 1 Sélectionner la zone de cuisson. L'indicateur correspondant s'allume.
- 2 Appuyer sur le symbole >>. La lettre P disparaît et le niveau de puissance 9 réapparaît. La fonction est alors désactivée.

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

Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

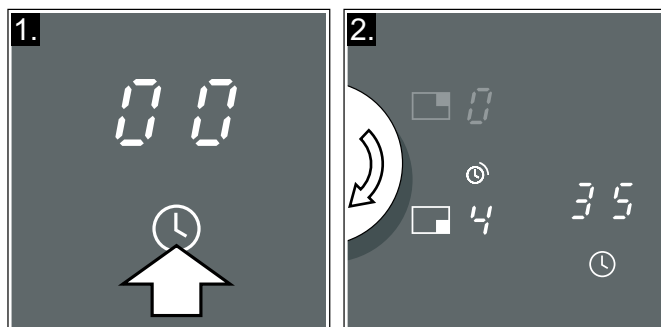
Éteindre automatiquement une zone de cuisson

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

Programmation

La plaque de cuisson doit être allumée

- 1 Sélectionner la zone de cuisson et le niveau de puissance souhaités. Puis appuyer sur le symbole ⌚ jusqu'à ce que l'indicateur ⌚ s'affiche dans la zone de cuisson souhaitée. L'indicateur 00 s'allume sur le voyant de la fonction Programmation du temps.
- 2 Programmer le temps à l'aide de la commande Tipp.



Au bout de quelques secondes, le temps commence à défiler. Le voyant indique le temps de cuisson le plus court.

Quand le temps s'est écoulé

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson est éteinte. Un signal d'avertissement retentit.

Sur la zone de cuisson, 0 clignote et le voyant de la fonction Programmation du temps affiche 00.

En appuyant sur le symbole ⌚, les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Modifier ou annuler le temps

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée puis appuyer sur le symbole ⌚. Modifier le temps à l'aide de la commande Tipp ou tourner la commande jusqu'à ce que s'affiche 00. L'indicateur ⌚ s'éteint.

Remarques

- Sélectionner une zone de cuisson pour consulter le temps de cuisson restant
- Il est possible de programmer un temps de cuisson allant jusqu'à 90 minutes.

La minuterie

La minuterie de cuisine permet de programmer une durée de 90 minutes max. Elle ne dépend pas des autres réglages.

Programmation

La plaque de cuisson doit être allumée

- 1 Appuyer sur le symbole ⌚. Le voyant de la fonction Programmation du temps indique 00.
- 2 Régler le temps souhaité à l'aide de la commande Tipp.

Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement retentit. Le voyant de la fonction Programmation du temps affiche 00, qui clignote. En appuyant sur le symbole ⌚, les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Modifier ou annuler le temps

Appuyer sur le symbole ⌚ et modifier le temps à l'aide de la commande Tipp ou tourner la commande Tipp jusqu'à ce que le voyant de la fonction Programmation du temps affiche 00.

Limitation de temps automatique

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

La zone de cuisson cesse de chauffer. Le voyant de la zone de cuisson affiche l'indicateur de chaleur résiduelle.

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

Réglages de base

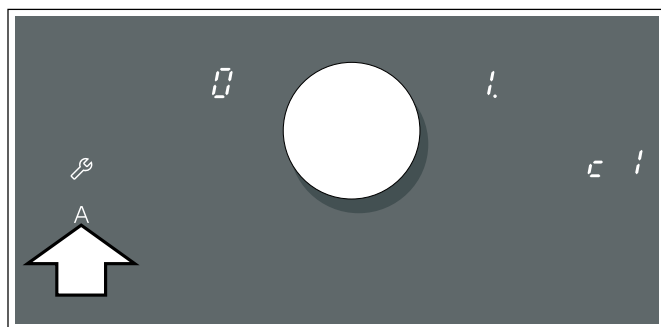
L'appareil propose plusieurs réglages de base. Il est possible de modifier certains de ces réglages.

Indicateur	Fonction
$\mathcal{C}$ $\mathcal{I}$	Signaux sonores $\mathcal{C}$ La plupart des signaux désactivés $\mathcal{I}$ Tous les signaux activés*
$\mathcal{C}$ $\mathcal{E}$	Sécurité-enfants $\mathcal{C}$ Désactivée* $\mathcal{I}$ Activée
$\mathcal{C}$ $\mathcal{F}$	Revenir aux réglages par défaut $\mathcal{C}$ Revenir aux réglages par défaut
$\mathcal{C}$ $\mathcal{H}$	Sélection de la zone de cuisson $\mathcal{C}$ Limité: la zone de cuisson ne restera sélectionnée que pendant 5 secondes.* $\mathcal{I}$ Illimité: la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.
$\mathcal{C}$ $\mathcal{S}$	Fonction Power-Management $\mathcal{C}$ = Désactivée.* $\mathcal{I}$ = 1000 W puissance minimum. $\mathcal{I}$ = 1500 W $\mathcal{E}$ = 2000 W ... $\mathcal{S}$ ou $\mathcal{S}$ = puissance maximum de la plaque.
*Réglage d'usine	

Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

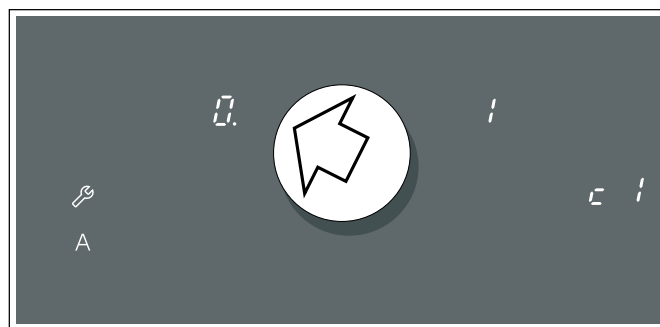
- 1 Allumer la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
- 2 Dans les 10 secondes suivantes, l'indicateur  s'affiche. Appuyer ensuite sur le symbole **A** pendant plus de quatre secondes, jusqu'à ce que retentisse le second signal de confirmation.



Le voyant de la fonction Programmation du temps indique $\mathcal{C}$ et $\mathcal{I}$

- 3 Appuyer sur le symbole **A** jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction souhaitée s'affiche.

- 4 Sélectionner ensuite la valeur souhaitée à l'aide de la commande Tipp. Placer la commande sur le réglage souhaité. La valeur sélectionnée sera indiquée par un point (cf. image)



- 5 Appuyer de nouveau sur le symbole **A** pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse.

Les réglages ont été correctement sauvegardés.

Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

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.

Commande Tipp

Il est recommandé d'utiliser de l'eau tiède et un peu de savon pour nettoyer la commande Tipp. Ne pas utiliser de produits abrasifs, ne pas frotter. Ne pas laver la commande Tipp au lave-vaisselle, ne pas la faire tremper. Cela pourrait l'abîmer.

Cadre de la plaque de cuisson

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

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

Réparation des pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue. La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma de connexion. Panne dans le système électronique.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique. Vérifier que l'appareil a été connecté conformément au schéma de connexion. Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre la panne, prévenir le Service après-vente.
E_r + numéro / d + numéro / E + numéro	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre environ 30 secondes avant de la brancher de nouveau. *Si l'indication persiste, prévenir le service technique.
$F0 / F9$	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher. *
H	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson. *
$F4$	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson.	
$U1$	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement.	Contactez le fournisseur d'électricité.
$U2 / U3$	La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte pour protéger le plan de travail.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis le rallumer.

* Si l'indication persiste, prévenir le Service après-vente.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

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.

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

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	65
Cause dei danni	67
Tutela dell'ambiente	68
Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente	68
Consigli in materia di risparmio energetico	68
La cottura a induzione	68
Vantaggi della cottura a induzione	68
Recipienti adeguati	68
Familiarizzare con l'apparecchio	70
Pannello comandi	70
Le zone di cottura	70
Spia di calore residuo	70
Twistpad e manopola Tipp	71
Estrazione della manopola Tipp	71
Conservare la manopola Tipp	71
Programmazione del piano di cottura	71
Accensione e spegnimento del piano di cottura	71
Regolare la zona di cottura	72
Tabella	73
Funzione frittura	74
Padelle per la funzione frittura	74
I livelli di temperatura	74
Per programmare	75
Tabella	76
Sicurezza bambini	77
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	77
Cucinare con la funzione di preriscaldamento rapido	77
Per programmare	77
Suggerimenti per il riscaldamento rapido	77
Funzione Powerboost	78
Limiti di uso	78
Attivazione	78
Disattivazione	78
Funzione programmazione del tempo	78
Spegnimento automatico di una zona di cottura	78
Il contaminuti	79
Limite automatico di tempo	79
Impostazioni base	80
Accesso alle impostazioni base	80
Accorgimenti e pulizia	81
Piano di cottura	81
Cornice del piano di cottura	81

Riparazione dei guasti	82
Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio	82
Servizio assistenza	83

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.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. 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.
- L'elemento di comando rimovibile è magnetico e può influire sugli impianti elettronici, come ad es. pace-maker o microinfusioni. Per i portatori di impianti elettronici: non tenere mai l'elemento di comando nelle tasche degli indumenti. La distanza minima da un pace-maker deve essere di almeno 10 cm.

Pericolo di guasto!

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

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

Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.

- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di cottura.

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

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

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

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base dei recipienti possono influire sulla omogeneità del risultato di cottura.

Recipienti fabbricati con materiali che favoriscono la diffusione del calore, come i recipienti "sandwich" di acciaio inossidabile, ripartiscono il calore uniformemente, consentendo di risparmiare tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

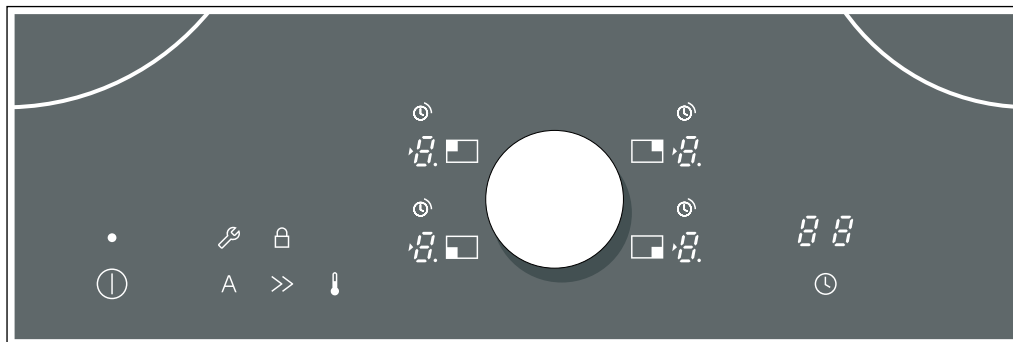
Rilevamento del recipiente

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

Familiarizzare con l'apparecchio

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

Pannello comandi



Superfici di comando	Funzione
ⓘ	Interruttore principale
A	Preriscaldamento rapido e menu delle impostazioni base
>>	Powerboost e sicurezza bambini
🔥	Friggere
⌚	Programmazione del tempo

Spie	
🔑	Impostazioni base
🔒	Sicurezza bambini
1-9	Livelli di potenza
🔥	Operatività e calore residuo
R	Preriscaldamento rapido
P	Funzione Powerboost
⌚	Programmazione del tempo

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
○ Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.
∞ Zona arrosto	La zona si accende automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base sia delle stesse dimensioni della zona esterna.
○ Zona scaldapiatti resistiva	Attivazione: nell'indicatore visivo, viene visualizzato ! . Disattivazione: nell'indicatore visivo, viene visualizzato 🔥 .

Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo "Recipienti adeguati".

Spia di calore residuo

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

Anche quando il piano di cottura è spento, la spia **🔥** rimane illuminata se la zona di cottura è ancora calda.

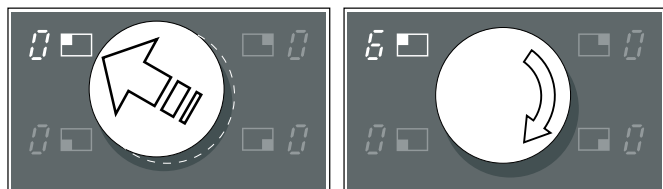
Rimuovendo il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, vengono visualizzate alternatamente la spia e il livello di potenza selezionato.

Twistpad e manopola Tipp

Il Twistpad è la zona di programmazione nella quale si possono selezionare, con la manopola Tipp, le zone di cottura e il livello di potenza.

Nella zona Twistpad, la manopola Tipp viene centrata automaticamente.

La manopola Tipp è magnetica e si appoggia sul Twistpad. Spostando la manopola Tipp verso il simbolo di una zona di cottura, si attiva la zona di cottura corrispondente. Ruotando la manopola Tipp, si seleziona il livello di potenza.



Estrazione della manopola Tipp

Per facilitare la pulizia, la manopola Tipp può essere rimossa.

La manopola Tipp può essere estratta anche mentre le zone di cottura sono in funzione. Tutte le zone di cottura si spengono dopo 3 secondi.

⚠ Pericolo di incendio!!

Se durante questi 3 secondi si deposita un oggetto metallico sul Twistpad, il piano di cottura potrebbe continuare a riscaldare. Pertanto è necessario spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale.

Conservare la manopola Tipp

All'interno della manopola Tipp si trova un potente magnete. Non avvicinare la manopola Tipp a supporti magnetici che contengano dati come videocassette, dischetti, carte di credito e schede a banda magnetica. Potrebbero risulterne danneggiati.

Inoltre si potrebbero verificare interferenze con apparecchi televisivi e monitor.

⚠ Per persone con dispositivi elettronici impiantati quali, ad esempio, pacemaker e pompe per insulina.!

Gli impianti potrebbero essere danneggiati dai campi magnetici.

Pertanto la manopola Tipp non deve mai essere riposta in tasca. La distanza minima dal pacemaker deve essere di 10 cm.

Avvertenza: La manopola Tipp è magnetica. Le particelle metalliche che rimanessero attaccate alla parte inferiore possono rigare la superficie del piano di cottura. Pulire sempre perfettamente la manopola Tipp.

Programmazione del piano di cottura

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

Accensione e spegnimento del piano di cottura

Accendere e spegnere il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

Accensione: premere il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. La spia  delle zone di cottura si illumina. Il piano di cottura è pronto per il funzionamento.

Spegnimento: premere il simbolo ① fino a che la spia  delle zone di cottura si spegne. Tutte le zone di cottura sono spente. La spia del calore residuo resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Avvertenza: Il piano di cottura si spegne automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per oltre 20 secondi. Se il piano di cottura è ancora caldo, sarà visualizzata la spia del calore residuo. Se si riaccende il piano pochi secondi dopo averlo spento, verranno visualizzate le ultime impostazioni.

Regolare la zona di cottura

Regolare il livello di potenza desiderato con la manopola Tipp.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

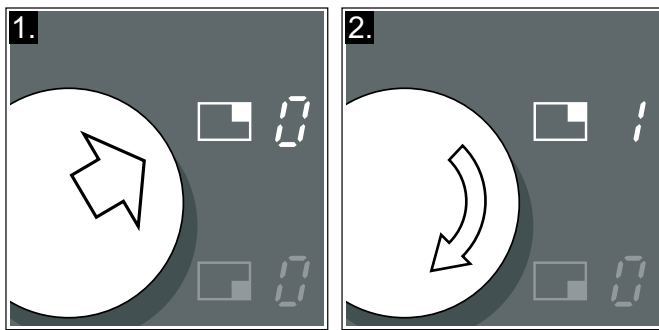
Livello di potenza 9 = potenza massima.

Ogni livello di potenza dispone di un'impostazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

Regolazione del livello di potenza

Il piano di cottura deve essere acceso.

- 1 Selezionare la zona di cottura desiderata. Per farlo, spostare la manopola Tipp verso la zona di cottura desiderata.
- 2 Girare la manopola Tipp fino a visualizzare il livello di potenza desiderato nell'indicatore visivo.



- 3 Modifica del livello di potenza: Selezionare la zona di cottura e modificare il livello di potenza con la manopola Tipp.

Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e ruotare la manopola Tipp fino a visualizzare . La zona di cottura si spegne e successivamente viene visualizzata la spia del calore residuo.

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

Tabella

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

I livelli di potenza influiscono sul risultato di cottura.

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

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

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

Funzione frittura

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

Vantaggi durante la frittura

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

Avvertenze

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

Padelle per la funzione frittura

Per questa funzione, sono disponibili ottime padelle che possono essere acquistate in un secondo momento, come accessorio speciale, in negozi specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica. Indicare sempre il corrispondente codice di riferimento.

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

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

I livelli di temperatura riportati di seguito sono stati appositamente regolati per questo tipo di recipienti.

Avvertenza: Se si utilizzano altri tipi di padelle, iniziare con il livello di temperatura più basso per poi, all'occorrenza, modificarlo. Queste padelle possono surriscaldarsi.

I livelli di temperatura

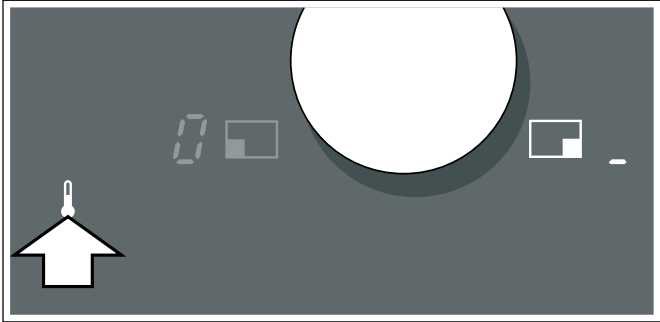
Livello di potenza	Temperatura	Idoneo per
max 	alta	ad. es. frittelle di patate, patate saltate e bistecche al sangue.
med plus 	media-alta	ad. es. frittiture delicate come surgelati impanati, fettine, ragù, verdure.
med 	bassa-media	ad es. frittiture spesse come polpette russe e salsicce, pesce.
min 	bassa	ad es. frittate, con burro, olio d'oliva o margarina

Per programmare

Selezionare, facendo riferimento alla tabella, il livello di temperatura adeguato. Collocare la padella sulla zona di cottura.

Il piano di cottura deve essere acceso.

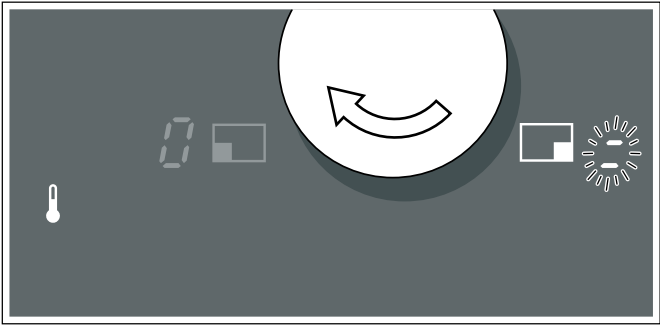
- 1 Selezionare la zona di cottura e il livello di potenza desiderato.
- 2 Premere il simbolo . Nell'indicatore visivo della zona di cottura, si illumina la spia .



A ogni spia corrisponde un livello di temperatura:

	Livello di temperatura basso
	Livello di temperatura medio-basso
	Livello di temperatura medio-alto
	Livello di temperatura alto

- 3 Nei successivi 5 secondi, selezionare il livello di temperatura desiderato con la manopola Tapp. Le spie  si illuminano. In questo modo, la funzione frittura verrà attivata.



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

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

Disattivare la funzione frittura

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

Tabella

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

stati calcolati con la padella del sistema Gaggenau. Il livello di temperatura varia in funzione del tipo di padella utilizzato.

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Carne	Fettina al naturale o impanata (1,5 cm di spessore)	med plus	6-10 min.
	Filetto, medio (maiale, manzo o vitello, 2,5 cm di spessore)	med plus	6-10 min.
	Braciole di maiale o di agnello (2 cm di spessore)	med	10-17 min.
	Bistecca di vitello al sangue (3 cm di spessore)	max	6-8 min.
	Bistecca di vitello normale o ben cotta (3 cm di spessore)	med plus	8-12 min.
	Carré di agnello medio (1,5 - 2,5 cm di spessore)	med	10-15 min.
	Petto di pollo (2 cm di spessore)	med	10-20 min.
	Salsicce crude o preriscaldate (1 -3 cm)	med	8-20 min.
	Hamburger / polpette (1 - 3 cm di spessore)	med	6-30 min.
	Ragù	med plus	6-10 min.
	Carne tritata	med plus	6-10 min.
	Bacon	min	5-8 min.
Pesce	Pesce intero	med	15-25 min.
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	med / med plus	10-20 min.
	Filetto di salmone (2,5 cm di spessore)	med	8-12 min.
	Filetto di tonno, ben cotto (2,5 cm di spessore)	med	8-12 min.
	Gamberetti, gamberi	med plus	4-8 min.
	Frutti di mare	med plus	5-8 min.
Piatti preparati con uova	Crêpe	med plus	friggere una per volta
	Frittate	min	friggere una per volta
	Uova fritte	min / med plus	2-6 min.
	Uova strapazzate	min	2-4 min.
	Toast francesi	med	friggere uno per volta
Patate	Patate dorate preparate con patate lesse	max	6-12 min.
	Patate dorate preparate con patate crude*	med	15-25 min.
	Tortini di patate	max	friggere uno per volta
	Patate tagliate	min	30-40 min.
	Patate saltate	med plus	10-15 min.
Verdure	Aglione, cipolle	min	2-10 min.
	Zucchine, melanzane	med	4-12 min.
	Peperoni, asparagi verdi, carote	med	4-15 min.
	Funghi	med plus	10-15 min.
	Verdure saltate	med plus	6-10 min.
Prodotti congelati	Filetto di pesce, al naturale o impanato (0,5 - 1 cm di spessore)	med	10-20 min.
	Piatti di verdura saltati	min	8-15 min.
	Involtoni primavera (2 - 3,5 cm di spessore)	med	10-30 min.
Vari	Riso / tagliolini	max	8-15 min.
	Crostini	med	6-10 min.
	Tostatura di mandorle / noci / pinoli*	min	3-7 min.

* In una padella fredda.

Sicurezza bambini

Il piano di cottura può essere protetto contro collegamenti involontari per impedire che i bambini accendano le zone di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Per poter utilizzare la sicurezza bambini, è necessario attivare la funzione  nel menu delle impostazioni base.

Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: accendere il piano di cottura e attendere, per qualche secondo, l'accensione della spia . Successivamente, premere nuovamente il simbolo  per più di 4 secondi, fino all'emissione di un segnale acustico. Il piano di cottura viene bloccato. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la spia  si spegne.

Disattivazione: accendere il piano di cottura e attendere, per qualche secondo, l'accensione della spia . Successivamente, premere nuovamente il simbolo  per più di 4 secondi, fino all'emissione di un segnale acustico. Il blocco viene disattivato.

Avvertenza: La sicurezza bambini può attivarsi o disattivarsi per sbaglio nei seguenti casi: fuoriuscita di acqua durante la pulizia, fuoriuscita di alimenti o presenza di oggetti sul simbolo .

Cucinare con la funzione di preriscaldamento rapido

Tutte le zone di cottura dispongono della funzione di preriscaldamento rapido. Fin dall'inizio, selezionare il livello di potenza desiderato per la cottura lenta. La zona di cottura riscalda a massima potenza e si regola automaticamente sul livello di potenza selezionato precedentemente. Il tempo di durata del preriscaldamento rapido dipende dal livello di potenza selezionato.

Per programmare

- 1 Selezionare il livello di potenza desiderato per la cottura lenta. Il livello di potenza  non dispone di questa funzione.
- 2 Premere il simbolo A. Il preriscaldamento rapido si attiva. Nell'indicatore, lampeggiano alternatamente  e il livello di potenza precedentemente selezionato.

La funzione si disattiva al termine di un periodo di tempo che varia in funzione del livello di potenza desiderato. Nella zona di cottura, si attiva automaticamente il livello di potenza basso. Nell'indicatore, rimane acceso soltanto il livello di potenza precedentemente selezionato. Il tempo di cottura può essere modificato; il valore viene visualizzato nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo.

Suggerimenti per il riscaldamento rapido

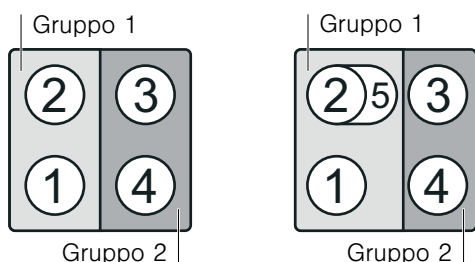
- La funzione di riscaldamento rapido non serve a cucinare: il riscaldamento rapido serve a cuocere lentamente una serie piatti con una ridotta quantità di acqua, in modo da salvaguardarne il valore nutritivo. Nelle zone di cottura grandi, aggiungere agli alimenti non più di 3 tazze di acqua, nelle zone di cottura piccole circa 2 tazze di acqua. Bollire il riso con una quantità doppia di liquido. Coprire la padella con un coperchio. Il preriscaldamento rapido non è adatto agli alimenti la cui cottura richiede molta acqua (ad es. la pasta).
- Il latte o gli alimenti che formano molta schiuma possono fuoriuscire dalla pentola. Utilizzare una pentola alta.
- Il latte può bruciarsi: sciacquare la pentola in acqua fredda, prima di riempirla.
- Durante la frittura, gli alimenti si attaccano alla padella: introdurre gli alimenti nella padella quando è sufficientemente calda. Quando l'olio o il burro sono sufficientemente caldi, inclinando la padella, formano delle macchie. Non rigirare gli alimenti prima che sia trascorso un certo tempo. La carne o le frittate si staccano praticamente da sole dopo un certo periodo di tempo.

Funzione Powerboost

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

Limiti di uso

Questa funzione è disponibile in tutte le zone di cottura, a condizione che l'altra zona dello stesso gruppo non sia in funzione (vedere immagine). In caso contrario, nell'indicatore visivo della zona di cottura selezionata lampeggeranno **P** e **9**; successivamente, verrà impostato automaticamente il livello di potenza **9**.



Attivazione

Il piano di cottura deve essere acceso.

- 1 Selezionare la zona di cottura. La spia corrispondente si illumina.
- 2 Premere il simbolo **>>>**. La spia **P** si illumina. La funzione è attivata.

Disattivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura. La spia corrispondente si illumina.
- 2 Premere il simbolo **>>>**. La lettera **P** scompare e la zona di cottura tornerà al livello di potenza **9**. La funzione è disattivata.

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

Funzione programmazione del tempo

Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:

- per spegnere automaticamente una zona di cottura.
- come suoneria.

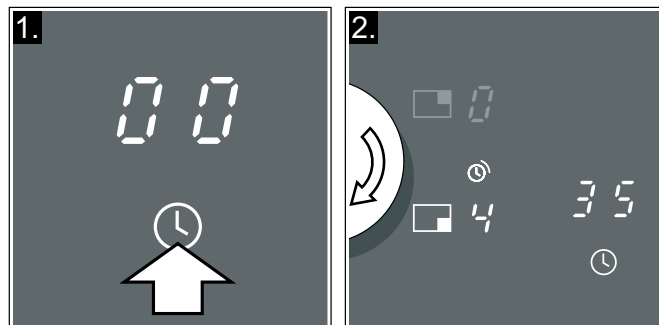
Spegnimento automatico di una zona di cottura

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

Per programmare

Il piano di cottura deve essere acceso

- 1 Selezionare la zona di cottura e il livello di potenza desiderato. Successivamente, premere il simbolo **⌚** fino all'accensione della spia **⌚** nella zona di cottura desiderata. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo si illumina la spia **00**.
- 2 Programmare il tempo con la manopola Tapp.



Dopo alcuni secondi, il tempo impostato inizia a scorrere. Nell'indicatore visivo, viene visualizzato il tempo di cottura più breve.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si spegne una volta trascorso il tempo programmato. Si avverte un segnale acustico.

Nella zona di cottura lampeggia **P** e nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo **00**.

Premendo il simbolo **⌚**, le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Modifica o annullamento del tempo

Selezionare la zona di cottura desiderata e premere il simbolo . Modificare il tempo con la manopola Tapp o ruotare la manopola fino a visualizzare . La spia  si spegne.

Avvertenze

- Selezionare la zona di cottura per consultare il tempo di cottura restante.
- È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 90 minuti.

Il contaminuti

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

Per programmare

Il piano di cottura deve essere acceso

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

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Fine tempo programmato

Si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo lampeggia . Premendo il simbolo , le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Modifica o annullamento del tempo

Premere il simbolo  e modificare il tempo con la manopola Tapp o ruotare la manopola Tapp fino a che, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo, viene visualizzato .

Limite automatico di tempo

Se la zona di cottura rimane in funzione per un periodo di tempo prolungato e non si effettua alcuna modifica delle regolazioni, si attiva il limite automatico di tempo.

La zona di cottura cessa di emettere calore. Nell'indicatore visivo della zona di cottura, viene visualizzata la spia del calore residuo.

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

Impostazioni base

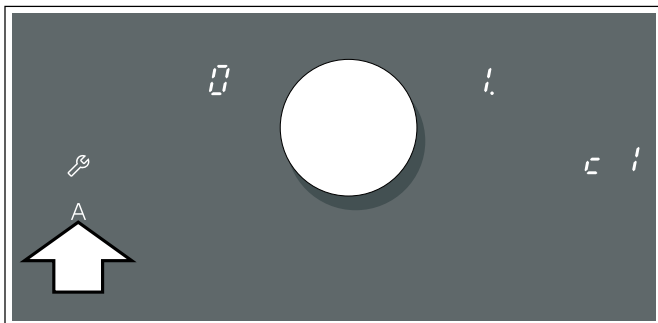
L'apparecchio presenta varie impostazioni base. È tuttavia possibile modificare alcune di tali impostazioni.

Spia	Funzione
 	Segnali acustici  La maggior parte dei segnali disattivata  Tutti i segnali attivati*
 	Sicurezza bambini  Disattivata*  Attivata
 	Tornare alle impostazioni predefinite  Tornare alle impostazioni predefinite
 	Selezione della zona di cottura  Limitata: la zona di cottura rimane selezionata solo per 5 secondi.*  Illimitata: rimane selezionata l'ultima zona di cottura programmata.
 	Funzione Power-Management  = Disattivata.*  = 1000 W (potenza minima).  = 1500 W.  = 2000 W. ...  o  = potenza massima del piano di cottura.
*Impostazione di fabbrica	

Accesso alle impostazioni base

Il piano di cottura deve essere spento.

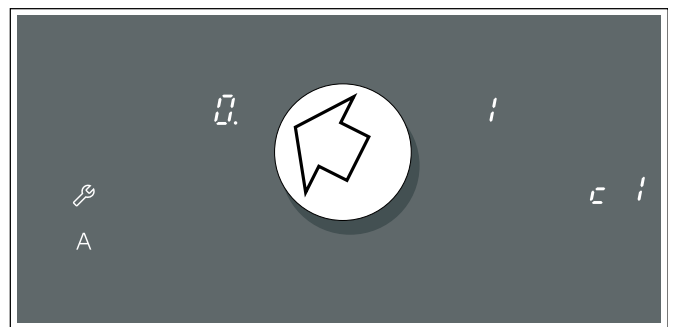
- 1 Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.
- 2 Nei 10 secondi successivi, si accende la spia . Successivamente, premere il simbolo **A** per più di quattro secondi, fino ad avvertire il secondo segnale di conferma.



Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato  e .

- 3 Premere il simbolo **A** fino a visualizzare la spia della funzione desiderata.

- 4 Successivamente, selezionare il valore desiderato con la manopola Tapp. Portare la manopola verso la regolazione desiderata. Il valore selezionato viene contrassegnato da un punto (vedere l'immagine).



- 5 Premere nuovamente il simbolo **A** per più di 4 secondi, fino all'emissione di un segnale acustico di conferma.

Le impostazioni sono state salvate correttamente.

Uscire

Per uscire dalle impostazioni di base, spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

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.

Manopola Tipp

Per pulire la manopola Tipp, si raccomanda l'uso di acqua tiepida e di un po' di sapone. Non utilizzare prodotti abrasivi e non strofinare. Non mettere la manopola Tipp in lavastoviglie e non immergerla nell'acqua di lavaggio. In caso contrario, potrebbe essere danneggiata.

Cornice del piano di cottura

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

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

Riparazione dei guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, è

opportuno prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Spia	Guasto	Rimedio
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta. Il collegamento dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio. Guasto a livello del sistema elettronico.	Verificare, controllando altri apparecchi elettrici, l'eventuale interruzione dell'alimentazione elettrica. Verificare che il collegamento dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio. Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
E_r + numero / d + numero / E + numero	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi circa e ricollegarla. *Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
$F0 / F9$	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere circa 30 secondi e collegarlo nuovamente. *
H	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. *
$F4$	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	
$U1$	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
$U2 / U3$	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

* Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

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.

Pericolo di scossa elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

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

9000712080 de, fr, it, nl (911201)

GAGGENAU