

**Gaggenau**

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

# CX480

Vollflächeninduktions-Kochfeld

Brede inductiekookplaat

Table de cuisson induction à pleine surface

Piano di cottura con sistema di induzione sull'intera superficie

<b>Inhaltsverzeichnis</b>	<b>3</b>
<b>Inhoudsopgave</b>	<b>25</b>
<b>Table des matières</b>	<b>46</b>
<b>Indice</b>	<b>68</b>

---

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>	<b>Übertragung von Einstellungen</b>	<b>15</b>
Ursachen für Schäden	6	Kurzzeitspeicher	15
		Übergabe-Funktion	15
<b>Umweltschutz</b>	<b>7</b>		
Umweltgerecht entsorgen	7	<b>Uhrzeit</b>	<b>15</b>
Tipps zum Energiesparen	7	Uhrzeit einstellen	15
<b>Kochen mit Induktion</b>	<b>7</b>	<b>Displaysperre zur Reinigung</b>	<b>16</b>
Vorteile	7		
Kochgeschirr	7	<b>Kindersicherung</b>	<b>17</b>
		Kindersicherung ein- und ausschalten	17
<b>Das Gerät kennen lernen</b>	<b>8</b>		
Kochfeld	8	<b>Kurzzeitwecker</b>	<b>17</b>
Touch-Display	8	Dauer einstellen	17
Kochstellen-Anzeigen	9	Nach Ablauf der Dauer	17
Scroll-Funktion	9		
Restwärmeanzeige	9	<b>Options-Menü</b>	<b>18</b>
		Einstellungen ändern	19
<b>Kochfeld einstellen</b>	<b>10</b>	Touch-Display kalibrieren	19
Kochfeld ein- und ausschalten	10	Helligkeit einstellen	19
Ruhezustand	10		
Kochstelle einstellen	10	<b>Reinigen und Pflegen</b>	<b>20</b>
Einstelltabelle	11	Glaskeramik	20
		Kochfeldrahmen	20
<b>Booster-Funktion</b>	<b>13</b>		
Gebrauchseinschränkungen für die Booster-Funktion	13	<b>Störungen beheben</b>	<b>20</b>
Booster-Funktion ein- und ausschalten	13	Hinweise, Warnungen und Fehlermeldungen	20
		Tipps	22
<b>Timer</b>	<b>13</b>	Demo-Modus	23
Dauer einstellen	13	Info-Taste	23
Nach Ablauf der Dauer	13	Normale Betriebsgeräusche des Kochfeldes	23
<b>Sicherheitsabschaltung</b>	<b>14</b>	<b>Kundendienst</b>	<b>24</b>

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Service finden Sie im Internet unter [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) und in unserem Online-Shop [www.gaggenau-eshop.com](http://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. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. 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, insbesondere der Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.
- Nach jedem Gebrauch 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 Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise derselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

## Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

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

## Beschädigungsgefahr!

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

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

## Verletzungsgefahr!

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

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Raue 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.

---

## Umweltschutz

---

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

### Umweltgerecht entsorgen



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

### Tipps zum Energiesparen

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurück.

---

## Kochen mit Induktion

---

### Vorteile

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

- **Zeitersparnis beim Kochen und braten.** Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt.
- **Energiesparend.**
- **Leichtere Pflege und Reinigung.** Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit.** Die Induktion erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr sofort nach jeder Bedienung. Die Heizung wird unterbrochen, wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

## Kochgeschirr

### Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur ferromagnetisches Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl.

### Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus herkömmlichem Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.

### Geschirr prüfen

Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Die Topfhersteller weisen induktionsgeeignetes Kochgeschirr normalerweise aus.

## Geschirrboden

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

## Leere Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

### ⚠ Verbrennungsgefahr!

Erwärmen Sie keine leeren Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden. Ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Gefäßboden kann schmelzen und die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen. Berühren Sie das heiße Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Falls das Kochfeld nach dem Erkalten der Kochstelle nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

## Topferkennung

Die Position, Größe und Form des verwendeten Kochgeschirrs wird vom Kochfeld automatisch erkannt. Geeignet sind Größen mit einem Durchmesser von 90 bis 340 mm.

**Hinweis:** Die Kochstellen-Anzeigen können von der realen Größe und Form des Kochgeschirrs abweichen. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Kochfeldes.

---

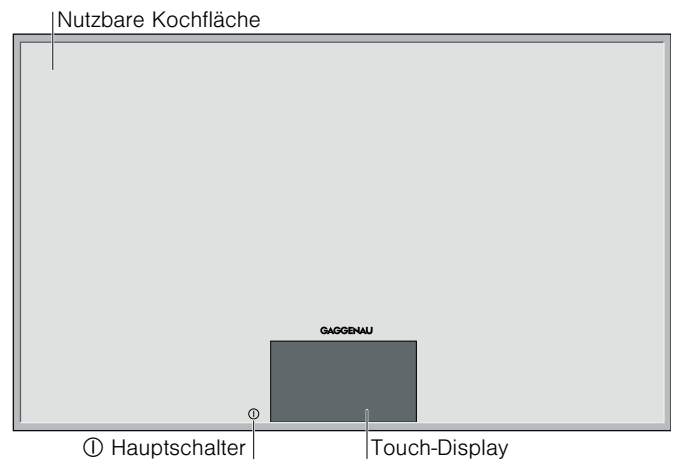
## Das Gerät kennen lernen

---

## Kochfeld

Das Kochfeld verfügt über eine Vollflächen-Induktion. Sie können das Kochgeschirr beliebig auf der gesamten nutzbaren Kochfläche platzieren. Die Position, Größe und Form des verwendeten Kochgeschirrs wird automatisch erkannt.

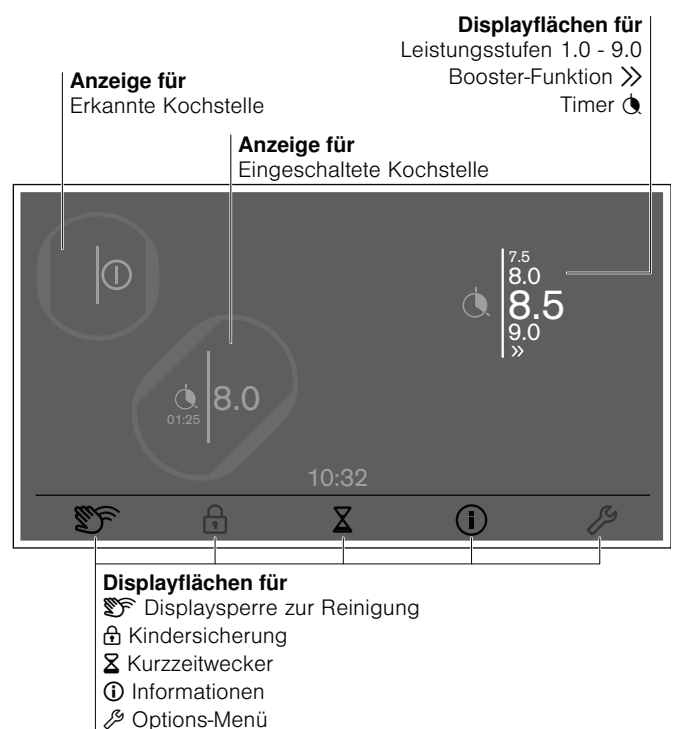
**Hinweis:** Auf jeder Kochfeldseite können nur je 2 Kochstellen gleichzeitig in Betrieb sein.



## Touch-Display

Das Touch-Display lässt sich einfach mit Ihren Fingern bedienen. Aktivieren Sie die gewünschte Funktion durch kurzes Berühren der entsprechenden Displayflächen oder Bereiche innerhalb des Displays.

**Hinweis:** Die jeweilige Funktion wird erst beim Loslassen des Fingers aktiviert.



**Achtung!** Nie heißes Kochgeschirr in den Bereich des Touch-Displays stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

**Hinweis:** Halten Sie das Display immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.



## Kochstellen-Anzeigen

### Erkannte Kochstelle



Die angezeigte Kochstelle wurde erkannt. Zum Auswählen der Kochstelle berühren Sie das Symbol ⌚.

### Ausgewählte Kochstelle



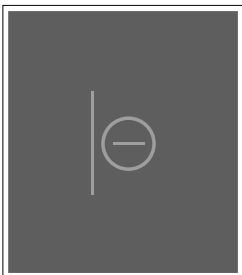
Die angezeigte Kochstelle wurde ausgewählt. Sie können die Leistungsstufe einstellen.

### Eingeschaltete Kochstelle



Die angezeigte Kochstelle wurde eingeschaltet. In der Anzeige leuchtet die eingestellte Leistungsstufe.

### Andere Anzeigen



Die angezeigte Kochstelle kann nicht eingestellt werden.

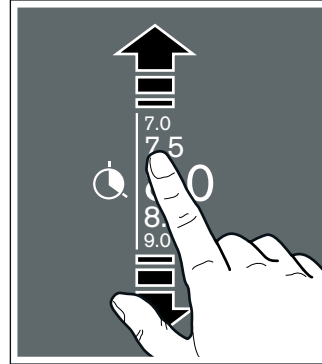
#### Ursachen können sein:

- Auf jeder Kochfeldseite können nur je 2 Kochstellen gleichzeitig in Betrieb sein.
- Das Kochgefäß ist nicht induktionsgeeignet.

## Scroll-Funktion

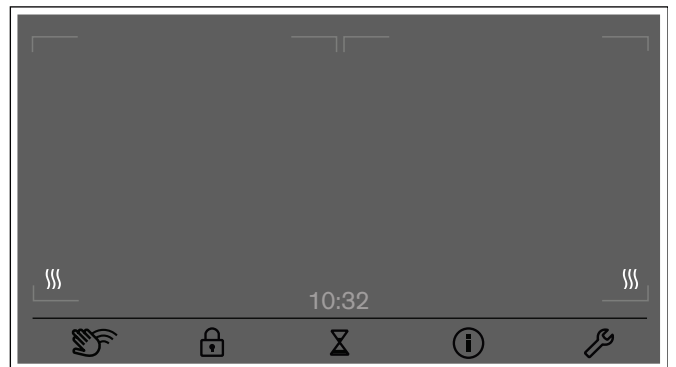
Mit der Scroll-Funktion können Sie verschiedene Einstellwerte wie Leistungsstufe, Dauer und Zeit ändern, sowie weitere Werte im Options-Menü.

Wählen Sie zunächst den Wert, den Sie einstellen möchten. Berühren Sie die Displayfläche und gleiten Sie mit dem Finger nach oben oder unten.



## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochfeldseite über eine Restwärmeanzeige ≡, die auf noch heiße Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen bzw. die Kochfeldseite mit dieser Anzeige nicht. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet ≡, solange die Kochstellen noch heiß sind.





## Kochfeld einstellen

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

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

**Einschalten:** Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Nach einer kurzen Einschaltzeit ist das Kochfeld betriebsbereit.

**Ausschalten:** Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige im Display erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Der Ruhezustand ist aktiviert. Siehe Kapitel Ruhezustand.

Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen abgekühlt sind.

**Hinweis:** Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 60 Sekunden ausgeschaltet sind und Sie keine Einstellungen auf dem Touch-Display vornehmen.

### Ruhezustand

Sobald Sie das Kochfeld ausschalten, wird für eine eingestellte Dauer der Ruhezustand aktiviert. Die Lampe über dem Hauptschalter blinkt. Erst nach Ablauf der Dauer schaltet das Kochfeld vollständig aus. Während des Ruhezustands können Sie das Gerät über den Hauptschalter wieder einschalten. Das Gerät ist sofort betriebsbereit.

**Hinweis:** Wie Sie die Dauer des Ruhezustands ändern, erfahren Sie im Kapitel Options-Menü.

## Kochstelle einstellen

Mit der Scroll-Funktion stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.


Leistungsstufe 1.0	= niedrigste Leistung
Leistungsstufe 9.0	= höchste Leistung

Jede Leistungsstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit x.5 gekennzeichnet.

**Hinweis:** Wie Sie die Zwischenstufen deaktivieren, erfahren Sie im Kapitel Options-Menü.

### Leistungsstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen.
- 2 Symbol  der Kochstelle im Display berühren. In der Anzeige leuchtet **0.0**.



- 3 In den nächsten 4 Sekunden nach oben gleiten und die gewünschte Leistungsstufe einstellen.



### Kochstelle ausschalten

Nach unten gleiten bis **0.0** erscheint. Die Kochstelle schaltet aus und erscheint nach etwa 4 Sekunden als erkannte Kochstelle.

## Einstelltabelle

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

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

	Leistungsstufe
<b>Schmelzen</b>	
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1.0
Gelatine	1.0 - 2.0
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>	
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	1.0 - 2.0
Milch**	1.5 - 2.5
Würstchen in Wasser erhitzen**	3.0 - 4.0
<b>Auftauen und Erwärmen</b>	
Spinat, tiefgekühlt	2.5 - 3.5
Gulasch, tiefgekühlt	2.5 - 3.5
<b>Garziehen, Simmern</b>	
Knödel, Klöße	4.5 - 5.5*
Fisch	4.0 - 5.0
Weißer Saucen, z.B. Bechamelsauce	1.0 - 2.0
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3.0 - 4.0
<b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>	
Reis	2.0 - 3.0
Milchreis	2.0 - 3.0
Pellkartoffeln	4.0 - 5.0
Salzkartoffeln	4.0 - 5.0
Teigwaren, Nudeln	6.0 - 7.0*
Eintopf, Suppen	3.5 - 4.5
Gemüse	2.5 - 3.5
Gemüse, tiefgekühlt	3.5 - 4.5
Garen im Schnellkochtopf	4.5 - 5.5
<b>Schmoren</b>	
Rouladen	4.0 - 5.0
Schmorbraten	4.0 - 5.0
Gulasch	3.5 - 4.5

	<b>Leistungsstufe</b>
<b>Braten**</b>	
Schnitzel, natur oder paniert	6.0 - 7.0
Schnitzel, tiefgekühlt	6.0 - 7.0
Kotlett, natur oder paniert	6.0 - 7.0
Steak (3 cm dick)	7.0 - 8.0
Geflügelbrust (2 cm dick)	5.0 - 6.0
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5.0 - 6.0
Fisch und Fischfilet, natur	5.0 - 6.0
Fisch und Fischfilet, paniert	6.0 - 7.0
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6.0 - 7.0
Scampis und Garnelen	7.0 - 8.0
Pfannegerichte, tiefgekühlt	6.0 - 7.0
Pfannkuchen	6.0 - 7.0
Omelett	3.5 - 4.5
Spiegeleier	5.0 - 6.0
<b>Frittieren** (150 g - 200 g pro Portion in 1-2 Ltr. Öl frittieren)</b>	
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8.0 - 9.0
Kroketten	7.0 - 8.0
Hackbällchen	7.0 - 8.0
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6.0 - 7.0
Fisch, paniert oder im Bierteig	6.0 - 7.0
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig	6.0 - 7.0
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4.0 - 5.0
* Fortkochen ohne Deckel	
** ohne Deckel	

## Booster-Funktion

Mit dieser Funktion werden Ihre Speisen noch schneller erhitzt als mit der Leistungsstufe 9.0. Die Booster-Funktion erhöht kurzzeitig die Höchstleistung der ausgewählten Kochstelle.

### Gebrauchseinschränkungen für die Booster-Funktion

Sie können die Booster-Funktion auf der rechten und linken Kochfeldhälfte nur einmal aktivieren. Wird eine zweite Kochstelle eingeschaltet oder ist diese bereits in Betrieb, steht die Booster-Funktion nicht zur Verfügung, bzw. wird die Booster-Funktion deaktiviert, und die Kochstelle kehrt auf die Leistungsstufe 9.0 zurück.



### Booster-Funktion ein- und ausschalten

Die Kochstelle muss ausgewählt sein.

**Einschalten:** Gleiten Sie mit dem Finger nach oben bis die Booster-Funktion eingestellt ist. In der Kochstellen-Anzeige erscheint >>. Die Funktion wurde aktiviert.

**Ausschalten:** Gleiten Sie mit dem Finger nach unten. Die Funktion ist deaktiviert. Um die Kochstelle ganz auszuschalten, gleiten Sie nach unten bis in der Anzeige 0.0 erscheint.

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

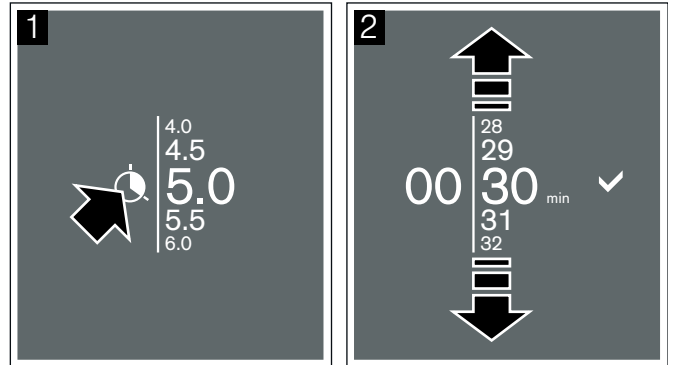
## Timer

Mit dem Timer können Sie eine Kochstelle nach einer eingestellten Dauer automatisch ausschalten.

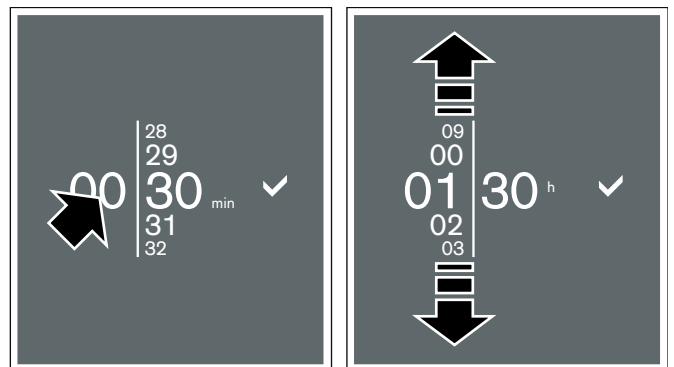
## Dauer einstellen

Die Kochstelle muss ausgewählt und die Leistungsstufe eingestellt sein.

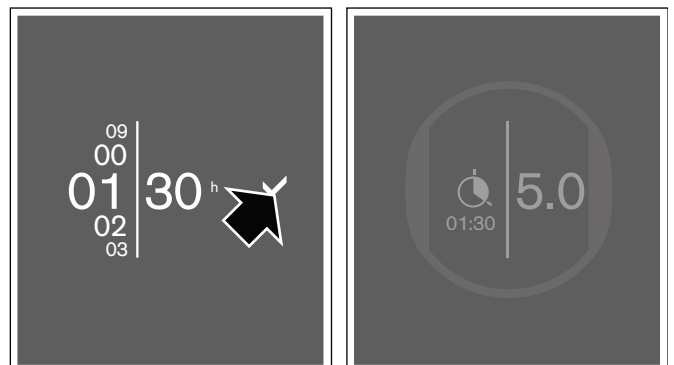
- 1 Symbol berühren. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **00|00** <sup>h</sup>min.
- 2 In den nächsten 4 Sekunden nach oben oder unten gleiten und die gewünschte Dauer in Minuten einstellen.



- 3 Stunden auswählen. Nach oben oder unten gleiten und die gewünschte Dauer in Stunden einstellen.



- 4 Symbol berühren. Die eingestellte Dauer wurde übernommen. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.







## Nach Ablauf der Dauer

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **00.00** <sup>h</sup>min und Leistungsstufe **0.0**.

**Hinweis:** Sie können eine Dauer von bis zu 9 Stunden und 59 Minuten einstellen. Je nach eingestellter Leistungsstufe kann die Kochstelle auch vor dem Ablauf

der Dauer ausschalten. Siehe Kapitel Sicherheitsabschaltung.

**Dauer korrigieren:** Wählen Sie die Kochstelle aus und berühren Sie das Symbol . Stellen Sie die Dauer neu ein. Um die Dauer zu übernehmen, berühren Sie das Symbol .


**Dauer löschen:** Wählen Sie die Kochstelle aus und berühren Sie das Symbol . Um die Dauer zu löschen, stellen Sie auf **00 | 00** <sub>min</sub> zurück und berühren Sie das Symbol .

---

## Sicherheitsabschaltung

---

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie ändern die Einstellungen nicht, wird die Sicherheitsabschaltung aktiviert.

Die Kochstelle schaltet aus. In der Anzeige erscheint "Kochstelle zu lang in Betrieb". Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige erlischt. Sie können neu einstellen.

Wann die Sicherheitsabschaltung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Leistungsstufe. Weitere Informationen erfahren Sie im Kapitel Störungen beheben.

## Übertragung von Einstellungen

### Kurzzeitspeicher

Sobald Sie das Kochgeschirr anheben oder auf dem Kochfeld verschieben, werden alle Einstellungen der Kochstelle für eine kurze Dauer (10-90 Sekunden) gespeichert. Die Kochstelle heizt nicht.



**Hinweis:** Während der Dauer des Kurzzeitspeichers können die Einstellungen der Kochstelle verändert werden (ausgenommen: Booster-Funktion und Timer).

Stellen Sie das Kochgeschirr innerhalb der Dauer des Kurzzeitspeichers zurück auf die gleiche Position. Die Einstellungen werden automatisch übertragen. Die Kochstelle heizt.

#### Hinweise

- Weicht die Position stark von der ursprünglichen Position ab, verwenden Sie die Übergabe-Funktion
- Wie Sie die Dauer des Kurzzeitspeichers ändern, erfahren Sie im Kapitel Options-Menü.


## Übergabe-Funktion

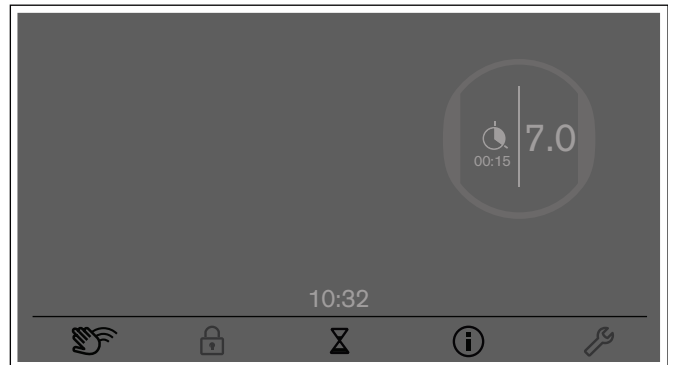
Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen einer Kochstelle auf eine andere Kochstelle übertragen.

- 1 Stellen Sie das Kochgeschirr innerhalb der Dauer des Kurzzeitspeichers an einer anderen Stelle auf die Kochfläche. Die neue Kochstelle wird erkannt.

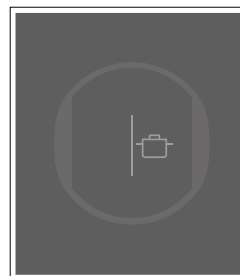


**Hinweis:** Die Übergabe-Funktion steht nicht mehr zur Verfügung, wenn Sie zwischenzeitlich:

- eine Einstellung vornehmen (ausgenommen: Einstellungen an der Kochstelle mit Kurzzeitspeicher)
  - das Kochgeschirr nochmals verschieben
- 2 Berühren Sie das Symbol . Die Einstellungen wurden übertragen.



#### Hinweis:




Erscheint dieses Symbol in der Kochstellen-Anzeige, konnten die Einstellungen nicht vollständig übertragen werden. Heben Sie das Kochgeschirr an oder verschieben Sie es auf der Kochfläche. Stellen Sie die Kochstelle neu ein.

## Uhrzeit

### Uhrzeit einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Symbol  berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.


- 2 Displayfläche "**Uhr**" berühren. In der Anzeige erscheint das Zeitformat und die eingestellte Uhrzeit.
- 3 Zeitformat wählen und die Uhrzeit mit der Scroll-Funktion einstellen.
- 4 Symbol ✓ unten rechts berühren. Die Uhrzeit ist eingestellt.


---

## Displaysperre zur Reinigung

---

Wenn Sie über das Display wischen während das Kochfeld eingehaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, hat Ihr Kochfeld eine Displaysperre.

**Einschalten:** Berühren Sie das Symbol . Ein Signal ertönt. Das Display ist für 20 Sekunden gesperrt. In der Anzeige erscheint die verbleibende Dauer. Sie können über das Display wischen ohne Einstellungen zu verändern.

**Ausschalten:** Um die Displaysperre vorzeitig auszuschalten, berühren Sie das Symbol  und anschließend die Displayfläche "**ausschalten**".

**Hinweis:** Der Hauptschalter ist von der Displaysperre ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.



---

## Kindersicherung


---


Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einstellen.

**Hinweis:** Ist eine Kochstelle eingeschaltet, steht die Kindersicherung nicht zur Verfügung.

### Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

**Einschalten:** Berühren Sie das Symbol . Das Kochfeld ist gesperrt.

**Ausschalten:** Berühren Sie das Symbol  und anschließend die Displayfläche "ausschalten". Die Sperre ist aufgehoben.

**Hinweis:** Für die Kindersicherung gibt es verschiedene Einstellungen (automatisch, manuell, ausgeschaltet). Wie Sie die Einstellungen ändern, erfahren Sie im Kapitel Options-Menü.

---


## Kurzzeitwecker

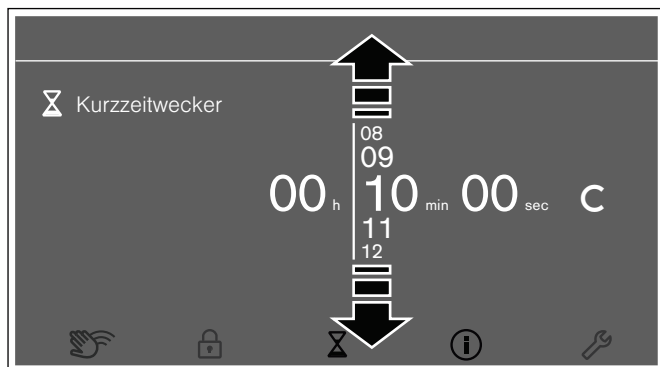
---

Mit dem Kurzzeitwecker können Sie eine Dauer von bis zu 9 Stunden, 59 Minuten und 59 Sekunden einstellen. Er läuft unabhängig vom Kochfeld.


Der Kurzzeitwecker dient nicht dem automatischen Ausschalten einer Kochstelle.

### Dauer einstellen

- 1 Symbol  berühren. In der Anzeige erscheint **0 h | 00 min 00 sec**.
- 2 In den nächsten 10 Sekunden nach oben oder unten gleiten und die gewünschte Dauer in Minuten einstellen.





- 3 Stunden und Sekunden auswählen. Nach oben oder unten gleiten und die gewünschte Dauer einstellen.



- 4 Symbol  berühren. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



### Nach Ablauf der Dauer

Nach Ablauf der Dauer hören Sie ein Signal. In der Anzeige erscheint **00.00** <sup>min</sup>/<sub>sec</sub>. Berühren Sie diese Anzeige. Der Kurzzeitwecker ist ausgeschaltet.

**Dauer korrigieren:** Berühren Sie das Symbol  und stellen Sie die Dauer neu ein. Berühren Sie das Symbol , um die eingestellte Dauer zu übernehmen.

**Dauer löschen:** Berühren Sie das Symbol  und berühren Sie anschließend das Symbol .

---

## Options-Menü

---

Ihr Gerät hat verschiedene Voreinstellungen. Sie können diese Voreinstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.


**Hinweis:** Ist eine Kochstelle eingeschaltet, steht das Options-Menü nicht zur Verfügung.

Einstellung	Beschreibung / Optionen
Touch-Display	Sie können die Helligkeit des Displays ändern und das Display kalibrieren. Die Kalibrierung optimiert die Reaktionsfähigkeit des Displays auf Berührung durch den Finger. <ul style="list-style-type: none"><li>● Helligkeit (mittel*)</li><li>● Kalibrierung</li></ul>
Uhr	Sie können die Uhrzeit einstellen und das Zeitformat wählen. <ul style="list-style-type: none"><li>● 12h-Anzeige</li><li>● 24h-Anzeige*</li><li>● Uhrzeit</li></ul>
Signalton	Sie können die Signaltöne des Gerätes ein- oder ausschalten. <ul style="list-style-type: none"><li>● Signaltöne an*</li><li>● Nur Fehlbedienungs-signal ein</li><li>● Signaltöne aus</li></ul>
Ruhezustand	Sie können die Dauer des Ruhezustands einstellen. Nach der eingestellten Dauer schaltet das Gerät vollständig aus. Im Ruhezustand ist das Gerät sofort betriebsbereit. 0,5-72 Stunden (1 Stunde*)
Energie-Management	Sie können die Gesamtleistung des Kochfeldes begrenzen und an Ihren lokalen Netzanschluss anpassen. Kontaktieren Sie zur Anpassung Ihren Installateur. 600-7200 Watt (7200 Watt*)
Leistungsstufen	Sie können 9 oder 17 Leistungsstufen wählen. Bei 17 Leistungsstufen können Sie zusätzlich Zwischenstufen zur feineren Einstellung wählen. <ul style="list-style-type: none"><li>● 17 Leistungsstufen*</li><li>● 9 Leistungsstufen</li></ul>
Kindersicherung	Sie können das Kochfeld sperren und verhindern, dass Kinder es einstellen. <ul style="list-style-type: none"><li>● manuell* - Die Kindersicherung muss immer manuell ein- und ausgeschaltet werden</li><li>● automatisch - Die Kindersicherung wird immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten</li><li>● ausgeschaltet - Die Kindersicherung steht nicht zur Verfügung</li></ul>
Kurzzeitspeicher	Sie können die Dauer des Kurzzeitspeichers einstellen. Sobald das Kochgeschirr angehoben oder verschoben wird, sind alle Einstellungen der Kochstelle für diese Dauer gespeichert. 10-90 Sekunden (30 Sekunden*)
Sprache	Sie können zwischen 15 Sprachen wählen (Englisch*).
Demo-Modus	Sie können das Gerät zu Vorführungszwecken ohne Heizfunktion nutzen. Stellen Sie den Demo-Modus in den ersten 3 Min. nach dem Einschalten ein. <ul style="list-style-type: none"><li>● aus*</li><li>● ein</li></ul>
Voreinstellung	Sie können alle Einstellungen auf den Auslieferungszustand zurücksetzen.



\* Voreinstellung

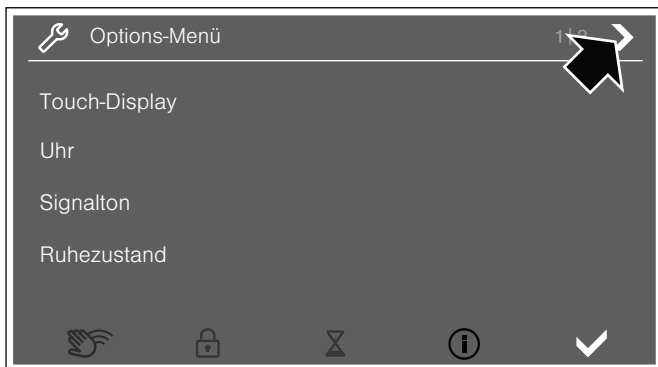
## Einstellungen ändern

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

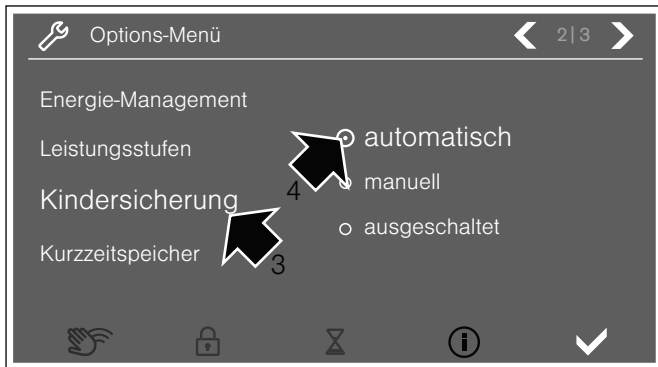
- 1 Symbol  berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.




- 2 Zum Blättern die Symbole  oder  berühren.



- 3 Displayfläche der gewünschten Einstellung berühren.
- 4 Gewünschten Wert oder Option einstellen.




- 5 Symbol  berühren. Die Einstellung wurde gespeichert.

## Touch-Display kalibrieren

Mit dieser Funktion können Sie die Genauigkeit Ihres Fingerdrucks für Eingaben auf dem Display anpassen.


**Hinweis:** Das Touch-Display ist werkseitig vorkalibriert. Eine erneute Kalibrierung kann jedoch erforderlich sein, um die Genauigkeit der Eingaben auf dem Touch-Display zu verbessern.

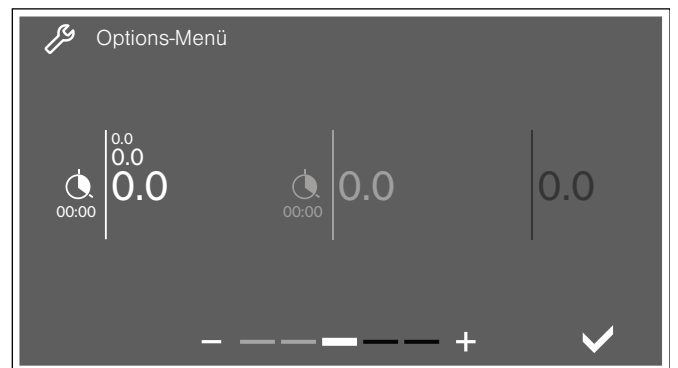
- 1 Symbol  berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.
- 2 Displayfläche "**Touch-Display**" berühren. In der Anzeige erscheinen die Einstellungen für Helligkeit und Kalibrierung.
- 3 Displayfläche "**Kalibrierung**" berühren.
- 4 Den Anweisungen auf dem Display folgen.



Das Touch-Display wurde kalibriert.

## Helligkeit einstellen


Mit dieser Option können Sie die Helligkeit des Touch-Displays ändern.

- 1 Symbol  berühren. Das Options-Menü wird angezeigt.
- 2 Displayfläche "**Touch-Display**" berühren. In der Anzeige erscheinen die Einstellungen für Helligkeit und Kalibrierung.
- 3 Displayfläche "**Helligkeit**" berühren. Es erscheint die Anzeige zum Einstellen der Helligkeit des Touch-Displays.



- 4 Symbol  oder  berühren und die gewünschte Helligkeit einstellen.



- 5 Symbol  berühren. Die Einstellung wurde gespeichert.

---

## Reinigen und Pflegen

---

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen. Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

### Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

### Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

---

## Störungen beheben

---

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise und Tipps, bevor Sie den Kundendienst rufen.

## Hinweise, Warnungen und Fehlermeldungen

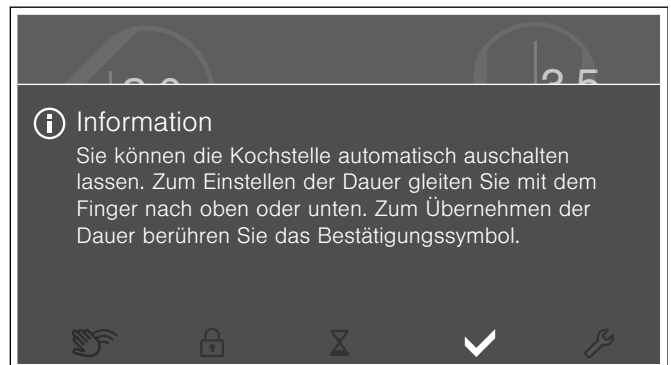
Tritt ein Problem auf, werden Hinweise, Warnungen oder Fehlermeldungen automatisch im Display angezeigt.

### Hinweise

Hinweise werden angezeigt, wenn das Kochfeld eine Änderung der aktuellen Kochsituation erfordert. Hinweise können aber auch vom Benutzer selbst aufgerufen werden. Siehe Kapitel Info-Taste.



Um Hinweise zu schließen, berühren Sie die Displayfläche ✓.



**Hinweis:** Hinweise werden mit einer blauen Linie dargestellt.

## Warnungen

Warnungen werden angezeigt, wenn geräteinterne Fehler auftreten, bei denen Sie das Kochfeld nur noch eingeschränkt nutzen können. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und berühren Sie die Displayfläche ✓, um die Warnung zu schließen.



## Hinweise

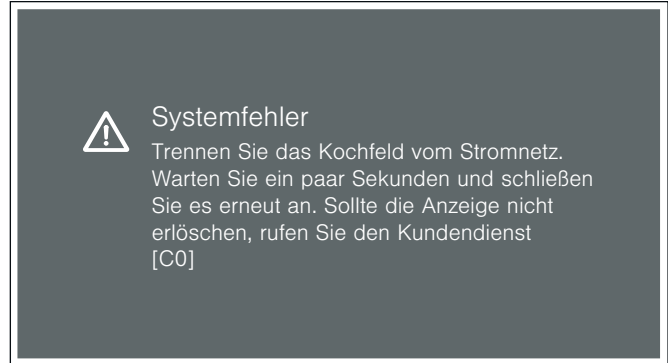
- Warnungen werden mit einer roten Linie dargestellt.
- Bei einigen Warnungen wird ein Fehler-Code angezeigt (Beispiel: [C3])

Geben Sie den Fehler-Code im Kundendienstfall gegebenenfalls mit an.

## Fehlermeldungen

Fehlermeldungen werden angezeigt, wenn geräteinterne Fehler oder Funktionsstörungen auftreten, bei denen Sie das Kochfeld nicht weiter benutzen können.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige wieder erscheinen, rufen den Kundendienst.




**Hinweis:** Bei einigen Fehlermeldungen wird ein Fehler-Code angezeigt (Beispiel: [C0])

Geben Sie den Fehler-Code im Kundendienstfall gegebenenfalls mit an.



## Tipps

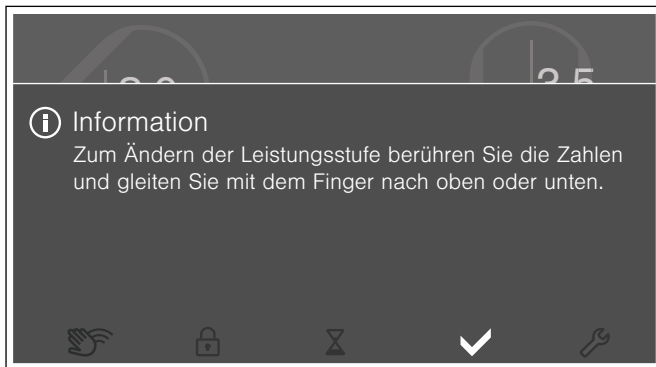
Problem	Abhilfe
Die Größe oder Form des Kochgeschirrs wird im Touch-Display nicht korrekt angezeigt.	<p>Abweichungen bei der Anzeige des Kochgeschirrs im Display sind normal und beeinträchtigen nicht die Funktion des Kochfeldes (besonders kleines Kochgeschirr wird als runde Kochstelle dargestellt).</p> <p>Es ist möglich, dass zwei nah zusammenstehende Kochstellen als eine Kochstelle dargestellt werden. Verteilen Sie das Kochgeschirr neu.</p> <p>Platzieren Sie das Kochgeschirr niemals außerhalb der nutzbaren Kochfläche.</p>
Die Leistungsstufe der Kochstelle kann nicht erhöht werden.	<p>Die Gesamtleistung des Kochfeldes wurde begrenzt. Passen Sie die Gesamtleistung unter "<b>Energie-Management</b>" im Options-Menü an.</p> <p>Ein sehr großes Kochgeschirr kann die maximale Leistungsstufe anderer Kochstellen auf der gleichen Kochfeldhälfte beeinflussen. Verteilen Sie das Kochgeschirr neu.</p>
Die Booster-Funktion wurde deaktiviert oder kann nicht aktiviert werden.	<p>Sie können die Booster-Funktion auf der rechten und linken Kochfeldhälfte nur einmal aktivieren. Wird eine zweite Kochstelle eingeschaltet oder ist diese bereits in Betrieb, steht die Booster-Funktion nicht zur Verfügung, bzw. wird die Booster-Funktion deaktiviert, und die Kochstelle kehrt auf die Leistungsstufe <b>9.0</b> zurück.</p> <p>Die Gesamtleistung des Kochfeldes wurde begrenzt. Passen Sie die Gesamtleistung unter "<b>Energie-Management</b>" im Options-Menü an.</p>
Ein Signal ertönt, wenn sich ein Gegenstand auf dem Touch-Display befindet.	<p>Entfernen Sie den Gegenstand und bestätigen Sie den Hinweis in der Anzeige. Sie können das Kochfeld wieder einstellen.</p>
Das Kochgefäß wird nicht erkannt.	<p>Das Kochgefäß liegt außerhalb der geeigneten Größe. Geeignet sind Größen mit einem Durchmesser von 90 bis 340 mm.</p> <p>Es befindet sich möglicherweise Flüssigkeit unter dem Kochgefäß. Achten Sie darauf, dass der Gefäßboden trocken ist.</p> <p>Das Kochgefäß ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet.</p>
Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.	<p>Ist auf dem Kochfeld keine Kochstelle in Betrieb und Sie ändern über einen längeren Zeitraum die Einstellungen nicht, schaltet das Kochfeld automatisch aus.</p>
Die Kochstelle kann nicht eingestellt werden.	<p>Auf jeder Kochfeldseite können nur 2 Kochstellen gleichzeitig in Betrieb sein.</p> <p>Ein Kochgefäß in der Mitte des Kochfeldes belegt auf jeder Kochfeldseite je eine Kochstelle. Sie können pro Kochfeldseite nur eine weitere Kochstelle einstellen.</p> <p>Das Kochgefäß ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet.</p>
Die Einstellungen der Kochstelle werden beim Bewegen des Kochgefäßes nicht übernommen.	<p>Bewegen Sie das Kochgefäß langsamer über das Kochfeld oder benutzen Sie die Übergabe-Funktion.</p>
Das Kochfeld reagiert ungewöhnlich oder lässt sich nicht mehr richtig bedienen.	<p>Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an.</p>

## Demo-Modus

Falls in der Anzeige das Symbol  erscheint, ist der Demo-Modus aktiviert. Das Gerät heizt nicht auf. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Schalten Sie anschließend den Demo-Modus innerhalb der ersten 3 Minuten im Options-Menü aus.

## Info-Taste

Mit der Info-Taste können Sie wichtige zusätzliche Informationen zur aktuell genutzten Funktion abfragen. Zum Aufrufen der Information berühren Sie die Displayfläche . Der Hinweis erscheint. Um die Information zu schließen, berühren Sie die Displayfläche .



## Normale Betriebsgeräusche des Kochfeldes

Die Induktionstechnologie beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese lassen die Hitze direkt am Boden des Kochgeschirrs entstehen. Töpfe oder Pfannen können je nach Herstellungsart verschiedenste Geräusche oder Vibrationen verursachen. Diese Geräusche sind wie folgt beschrieben:

### Tiefes Summen (wie von einem Transformator)

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

### Leises Pfeifen

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

### Knistern

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

### Lautes Pfeifen

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht, und wenn diese zusätzlich auf höchster Leistungsstufe und zugleich auf zwei Kochstellen benutzt werden. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

### Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des Elektroniksystems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfelds erforderlich. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das in Betrieb genommen wird, um die Temperatur des Elektroniksystems zu senken und zu regulieren. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfelds 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 550 555

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

**CH** 0848 840 040

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



---

## Inhoudsopgave

---

<b>Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>27</b>	<b>Overname van instellingen</b>	<b>37</b>
Oorzaken van schade	28	Werkgeheugen	37
		Overnamefunctie	37
<b>Milieubescherming</b>	<b>29</b>		
Milieuvriendelijk afvoeren	29	<b>Tijd</b>	<b>38</b>
Tips om energie te besparen	29	Tijd instellen	38
<b>Koken met inductie</b>	<b>29</b>	<b>Displayblokkering voor de reiniging</b>	<b>38</b>
Voordelen	29		
Kookgerei	29	<b>Kinderslot</b>	<b>39</b>
		Kinderslot in- en uitschakelen	39
<b>Het apparaat leren kennen</b>	<b>30</b>		
Kookplaat	30	<b>Kookwekker</b>	<b>39</b>
Touch-display	30	Tijdsduur instellen	39
Kookzone-indicaties	31	Na afloop van de ingestelde tijd	39
Scroll-functie	31		
Restwarmte-indicatie	31	<b>Optiemenu</b>	<b>40</b>
		Instellingen veranderen	41
<b>Kookplaat instellen</b>	<b>32</b>	Touch-display kalibreren	41
Kookplaat in- en uitschakelen	32	Helderheid instellen	41
Rusttoestand	32		
Kookzone instellen	32	<b>Reiniging en onderhoud</b>	<b>42</b>
Insteltabel	33	Glaskeramiek	42
		Omlijsting van de kookplaat	42
<b>Booster-functie</b>	<b>35</b>		
Gebruiksbeperkingen voor de booster-functie	35	<b>Storingen verhelpen</b>	<b>42</b>
Booster-functie in- en uitschakelen	35	Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen	42
		Tips	43
<b>Timer</b>	<b>35</b>	Demo-modus	44
Tijdsduur instellen	35	Info-toets	44
Na afloop van de ingestelde tijd	36	Normale bedrijfsgeluiden van de kookplaat	44
<b>Veiligheidsuitschakeling</b>	<b>36</b>	<b>Klantenservice</b>	<b>45</b>

Meer informatie over producten, accessoires,  
onderdelen en diensten vindt u op het internet:  
**[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)** en in de online-shop:  
**[www.gaggenau-eshop.com](http://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 apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen 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 hun omgeving, in het bijzonder de omlijsting van de kookplaat, worden erg heet. Nooit de hete vlakken aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.
- Schakel 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.

### 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.

---

## Milieubescherming

---

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

### Milieuvriendelijk afvoeren



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

### Tips om energie te besparen

- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere vermogensstand.

---

## Koken met inductie

---

### Voordelen

Bij het koken met inductie wordt de warmte direct in de bodem van de pan opgewekt. Dit levert vele voordelen voor u op:

- **Tijdsbesparing bij het koken en bakken.** Het kookgerei wordt direct verwarmd.
- **Energiebesparend.**
- **Gemakkelijker te reinigen en te onderhouden.** Overgelopen etenswaar brandt niet zo snel aan.
- **Gecontroleerde warmtetoever en veiligheid.** De inductie wekt de warmtetoever op of onderbreekt deze altijd direct na de bediening. Het verwarmen wordt onderbroken wanneer u het kookgerei van de kookzone neemt, ook wanneer de kookzone nog ingeschakeld is.

### Kookgerei

#### Geschikt kookgerei

Gebruik alleen ferromagnetische vormen van geëmailleerd staal, gietijzer, of speciale inductievormen van roestvrij staal.

#### Ongeschikt kookgerei

Gebruik geen kookgerei van normaal roestvrij staal, glas, keramiek, koper of aluminium.

#### Kook- en bakgerei controleren

De vorm is geschikt wanneer de pannenbodem een magneet aantrekt. De fabrikanten van pannen geven in de regel aan wanneer ze geschikt zijn voor inductie.

#### Bodems van het kook- en bakgerei

De kwaliteit van de pannenbodem kan het kookresultaat beïnvloeden. Door het materiaal van de pannenbodem moet de hitte gelijkmatig worden verdeeld. Zeer geschikt is bijv. een sandwichbodem van roestvrij staal.

## Lege kookvormen of kookgerei met dunne bodem

### ⚠ Risico van verbranding!

Verwarm geen lege kookvormen of kookgerei met dunne bodem. Een lege kookvorm kan zo snel warm worden dat de veiligheidsuitschakeling niet op tijd wordt geactiveerd en een hoge temperatuur kan worden bereikt. De bodem van de vorm kan smelten en het glaskeramiek van de kookplaat beschadigen. Raak de hete kookvorm niet aan en schakel de kookzone uit. Functioneert de kookplaat niet nadat de kookzone is afgekoeld, neem dan contact op met de klantenservice.

### Herkenning van de pan

De positie, grootte en vorm van het gebruikte kookgerei wordt automatisch herkend door de kookplaat. Geschikt zijn groottes met een diameter van 90 tot 340 mm.

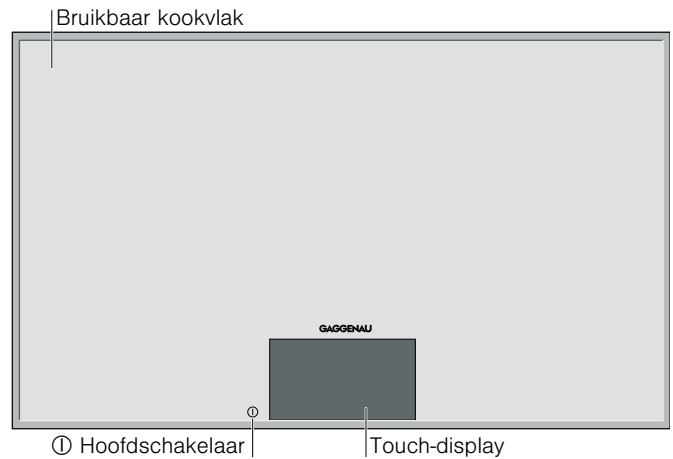
**Aanwijzing:** De kookzone-indiaties kunnen van de werkelijke grootte en vorm van het kookgerei afwijken. Dit is een normaal verschijnsel en de werking van de kookplaat wordt hierdoor niet beïnvloed.

## Het apparaat leren kennen

### Kookplaat

De kookplaat beschikt over een inductiefunctie voor het volledige kookvlak. U kunt het kookgerei op het hele bruikbare kookvlak plaatsen. De positie, grootte en vorm van het gebruikte kookgerei wordt automatisch herkend.

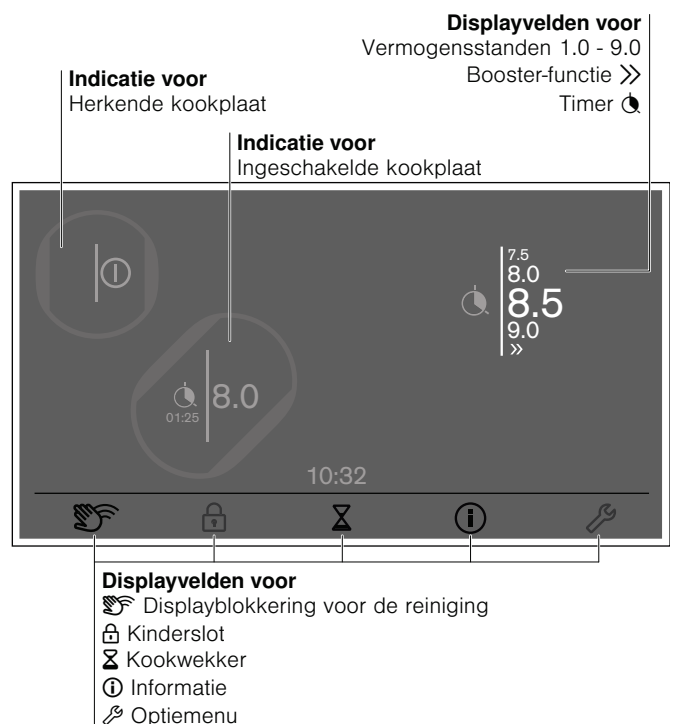
**Aanwijzing:** Aan elke kant van de kookplaat kunnen slechts 2 kookzones tegelijkertijd in gebruik zijn.



### Touch-display

Het touch-display kan eenvoudig met uw vingers worden bediend. Activeer de gewenste functie door de betreffende displayvlakken of bereiken binnen het display kort aan te raken.

**Aanwijzing:** De betreffende functie wordt pas bij het loslaten van de vingers geactiveerd.




**Attentie!** Nooit heet kookgerei in de buurt van het touch-display plaatsen. De elektronica kan oververhit raken.

**Aanwijzing:** Zorg ervoor dat het display atijd droog is. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

## Kookzone-indicaties

### Herkende kookzone



De aangegeven kookzone is herkend. Om de kookzone te kiezen raakt u het symbool  aan.

### Gekozen kookzone



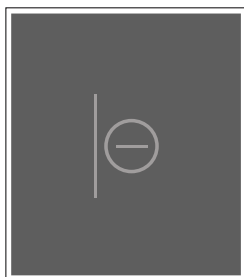
De aangegeven kookzone is gekozen. U kunt de vermogensstand instellen.

### Ingeschakelde kookplaat



De aangegeven kookzone wordt ingeschakeld. Op het display is de ingestelde vermogensstand verlicht.

### Andere indicaties



De weergegeven kookzone kan niet worden ingesteld.

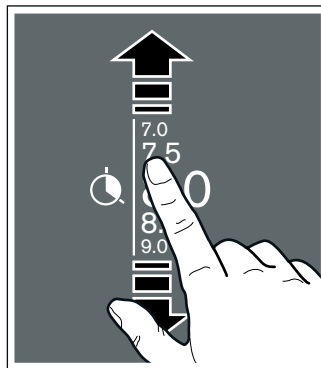
#### De reden hiervan kan zijn dat:

- Er aan elke kant van de kookplaat maar 2 kookzones tegelijkertijd in gebruik kunnen zijn.
- Het kookgerei niet geschikt is voor inductie.



## Scroll-functie

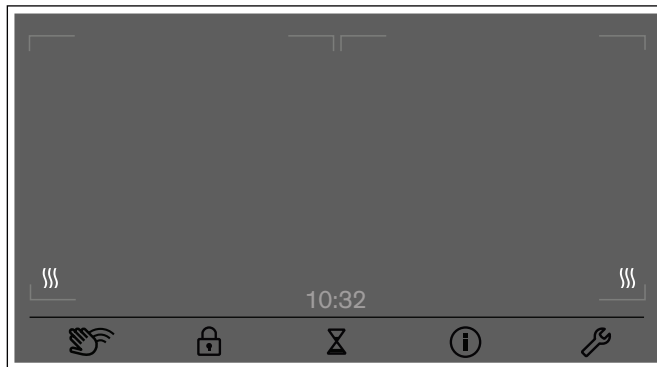
Met de scroll-functie kunt u verschillende instelwaarden, zoals vermogensstand, tijdsduur en tijd, wijzigen, evenals andere waarden in het optiemenu.

Kies eerst de waarde die u wilt instellen. Raak het displayvlak aan en glijd met uw vinger naar boven of beneden.



## Restwarmte-indicatie

De kookplaat beschikt voor elke kant van de kookplaat over een restwarmte-indicatie  die aangeeft welke kookzones nog warm zijn. Raak deze aangegeven kookzones of deze kant van de kookplaat niet aan. Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, is  verlicht zolang de kookzones nog heet zijn.



## Kookplaat instellen

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

## Kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt met de hoofdschakelaar aan- en uitgezet.

**Inschakelen:** Raak het symbool ① aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. Na een korte inschakeltijd is de kookplaat klaar voor gebruik.

**Uitschakelen:** Raak het symbool ① aan. De indicatie op het display wordt gewist. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De rustmodus is geactiveerd. Zie het hoofdstuk Rustmodus.

De warmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones zijn afgekoeld.

**Aanwijzing:** De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 60 seconden uitgeschakeld zijn en u geen instellingen heeft uitgevoerd met het touch-display.

## Rusttoestand

Zodra u de kookplaat uitschakelt, wordt de rusttoestand gedurende een ingestelde tijd geactiveerd. De lamp boven de hoofdschakelaar knippert. Pas na afloop van deze tijdsduur gaat de kookplaat volledig uit. Tijdens de rusttoestand kunt u het apparaat weer aanzetten met de hoofdschakelaar. Het apparaat is direct klaar voor gebruik.

**Aanwijzing:** In het hoofdstuk Optiemenu kunt u lezen hoe u de tijdsduur van de rusttoestand verandert.

## Kookzone instellen

Met de scroll-functie stelt u de gewenste vermogensstand in.

---

Vermogensstand 1.0 = laagste vermogen

---

Vermogensstand 9.0 = hoogste vermogen

---

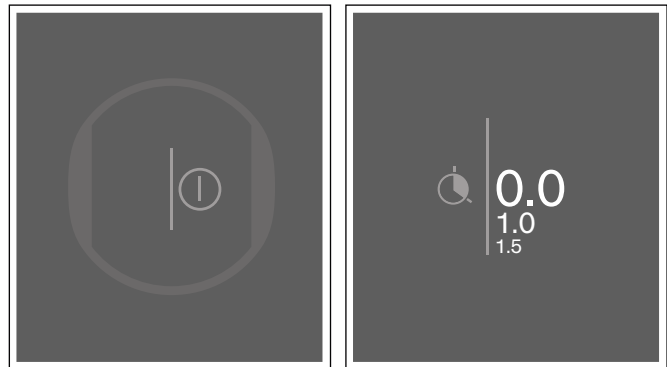
Elke vermogensstand heeft een tussenstand. Deze wordt aangegeven met x.5.

**Aanwijzing:** In het hoofdstuk Optiemenu kunt u lezen hoe u de tussenstanden deactiveert.

### Vermogensstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

- 1 Kookgerei op het kookvlak plaatsen.
- 2 Het symbool ① van de kookzone op het display aanraken. Op het display is **0.0** verlicht.



- 3 In de volgende 4 seconden met uw vinger naar boven glijden en de gewenste vermogensstand instellen.



### Kookzone uitschakelen

Met uw vinger naar beneden glijden tot **0.0** verschijnt. De kookzone gaat uit en verschijnt na ca. 4 seconden als herkende kookzone.



## Insteltabel

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

**Aanwijzing:** Wanneer u eenpansgerechten of vloeibare gerechten klaarmaakt, zoals soepen, sauzen of drank, kunnen deze onmerkbaar te snel warm worden en overlopen of spetteren. Daarom raden wij u aan de gerechten onder voortdurend roeren en op een geschikte vermogensstand langzaam te verwarmen.

	Vermogensstand
<b>Smelten</b>	
Chocolade, couverture, boter, honing	1.0
gelatine	1.0 - 2.0
<b>Opwarmen en warmhouden</b>	
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1.0 - 2.0
Melk**	1.5 - 2.5
Worstjes in water verwarmen**	3.0 - 4.0
<b>Ontdooien en opwarmen</b>	
Spinazie, diepvries	2.5 - 3.5
Goulash, diepvries	2.5 - 3.5
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>	
Knoedels, knödels	4.5- 5.5*
Vis	4.0 - 5.0
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1.0 - 2.0
Geklopte sauzen, bijv. Bearnaise saus, Hollandaise saus	3.0 - 4.0
<b>Koken, stomen, stoven</b>	
Rijst	2.0 - 3.0
Rijstepap	2.0 - 3.0
In de schil gekookte aardappels	4.0 - 5.0
Gekookte aardappels	4.0 - 5.0
Deegwaren, pasta	6.0- 7.0*
Eenpansgerechten, soepen	3.5 - 4.5
Groente	2.5 - 3.5
Groente, diepvries	3.5 - 4.5
Garen in de snelkookpan	4.5 - 5.5

	<b>Vermogensstand</b>
<b>Suddereren</b>	
Rollades	4.0 - 5.0
Stoofvlees	4.0 - 5.0
Goulash	3.5 - 4.5
<b>Braden**</b>	
Schnitzel, on/gepaneerd	6.0 - 7.0
Schnitzel, diepvries	6.0 - 7.0
Kotelet, on/gepaneerd	6.0 - 7.0
Steak (3 cm dik)	7.0 - 8.0
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5.0 - 6.0
Borst van gevogelte, diepvries	5.0 - 6.0
Vis en visfilet, ongepaneerd	5.0 - 6.0
Vis en visfilet, gepaneerd	6.0 - 7.0
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6.0 - 7.0
Scampis en garnalen	7.0 - 8.0
Pangerechten, diepvries	6.0 - 7.0
Pannenkoeken	6.0 - 7.0
Omelet	3.5 - 4.5
Spiegelei	5.0 - 6.0
<b>Frituren** (150 g - 200 g per portie frituren in 1-2 ltr. olie)</b>	
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8.0 - 9.0
Kroketten	7.0 - 8.0
Gehaktballetjes:	7.0 - 8.0
Vlees, bijv. kipstukken	6.0 - 7.0
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	6.0 - 7.0
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	6.0 - 7.0
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4.0 - 5.0

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

## Booster-functie

Met deze functie worden uw gerechten nog sneller verwarmd dan met vermogensstand **9.0**. De booster-functie verhoogt gedurende korte tijd het hoogste vermogen van de gekozen kookzone.

### Gebruiksbeperkingen voor de booster-functie

U kunt de booster-functie aan de rechter- en linkerkant van de kookplaat slechts één keer activeren. Wordt er een tweede kookzone ingeschakeld of is deze al in gebruik, dan is de booster-functie niet beschikbaar resp. wordt de booster-functie gedeactiveerd en gaat de kookzone gaat terug naar vermogensstand **9.0**.



### Booster-functie in- en uitschakelen

De kookzone moet gekozen zijn.

**Inschakelen:** Glijd met uw vinger naar boven tot de booster-functie ingesteld is. In de kookzone-indicatie verschijnt **>>**. De functie is geactiveerd.

**Uitschakelen:** Glijd met uw vinger naar beneden. De functie is gedeactiveerd. Om de kookzone helemaal in te schakelen, glijdt u naar beneden tot **0.0** op het display verschijnt.

**Aanwijzing:** Onder bepaalde omstandigheden schakelt de booster-functie automatisch uit om elektronische componenten van de kookplaat te beveiligen tegen oververhitting.

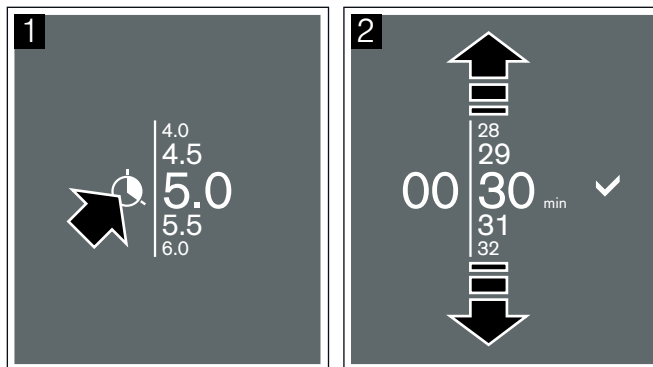
## Timer

Met de timer kunt u een kookzone na een ingestelde tijdsduur automatisch uitschakelen.

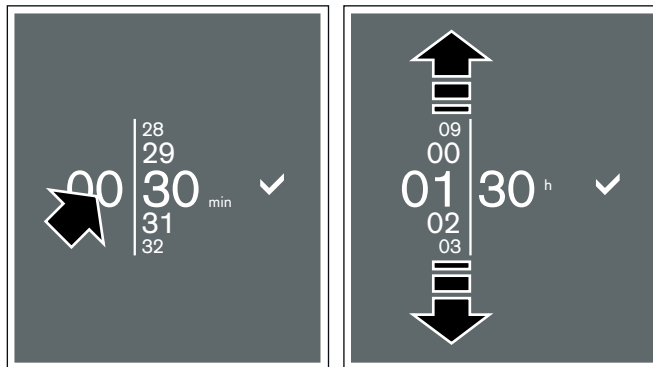
### Tijdsduur instellen

De kookzone moet geselecteerd en de vermogensstand ingesteld zijn.

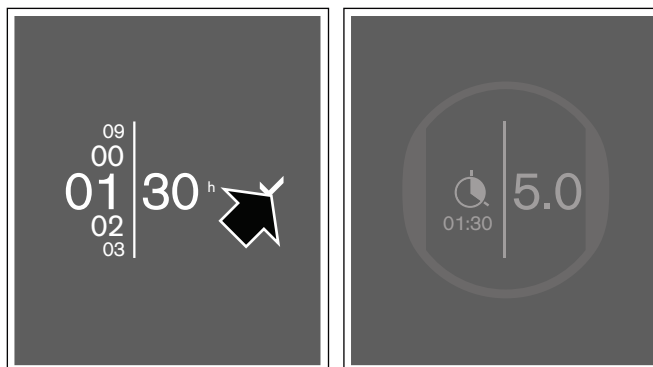
- 1 Het symbool aanraken. In de kookzone-indicatie is **00|00** <sup>h</sup>min verlicht.
- 2 Binnen de volgende 4 seconden met uw vinger naar boven of naar beneden glijden en de gewenste tijdsduur in minuten instellen.



- 3 Uren kiezen. Naar boven of naar beneden glijden en de gewenste tijdsduur in uren instellen.





- 4 Het symbool aanraken. De ingestelde tijdsduur is overgenomen. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.





## Na afloop van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een signaal. In de kookzone-indicatie zijn **00.00**<sup>h</sup><sub>min</sub> en vermogensstand **0.0** verlicht.

**Aanwijzing:** U kunt een tijdsduur van maximaal 9 uur en 59 minuten instellen. Afhankelijk van de ingestelde vermogensstand kan de kookzone ook uitschakelen voordat de tijdsduur uitgeschakeld is. Zie het hoofdstuk Veiligheidsuitschakeling.

**Tijdsduur corrigeren:** Kies de kookzone uit en raak het symbool  aan. Stel de tijdsduur opnieuw in. Om de tijdsduur over te nemen, raakt u het symbool  aan.


**Tijdsduur wissen:** Kies een kookzone en raak het symbool  aan. Om de tijdsduur te wissen, zet u deze terug naar **00|00**<sup>h</sup><sub>min</sub> en raakt u het symbool  aan.

---

## Veiligheidsuitschakeling

---

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

De kookzone gaat uit. Op het display verschijnt "Kookzone te lang in gebruik". Raak het symbool  aan. De indicatie op het display wordt gewist. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de veiligheidsuitschakeling actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde vermogensstand. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk Storingen opheffen.

## Overname van instellingen

### Werkgeheugen

Zodra u het kookgerei optilt of op de kookplaat verplaatst, worden alle instellingen van de kookzone voor korte tijd (10-90 seconden) opgeslagen. De kookzone warmt niet op.



**Aanwijzing:** Binnen de tijd van het werkgeheugen kunnen de instellingen van de kookzone worden veranderd (uitgezonderd: booster-functie en timer).

Zet het kookgerei binnen de tijd van het werkgeheugen terug op dezelfde plaats. De instellingen worden automatisch overgenomen. De kookzone warmt op.

#### Aanwijzingen

- Wijkt de plaats sterk af van de oorspronkelijke positie, gebruik dan de overnamefunctie
- In het hoofdstuk Optiemenu kunt u nalezen hoe u de tijdsduur van het werkgeheugen verandert.

## Overnamefunctie


Met deze functie kunt u de instellingen van een kookzone overbrengen naar een andere kookzone.

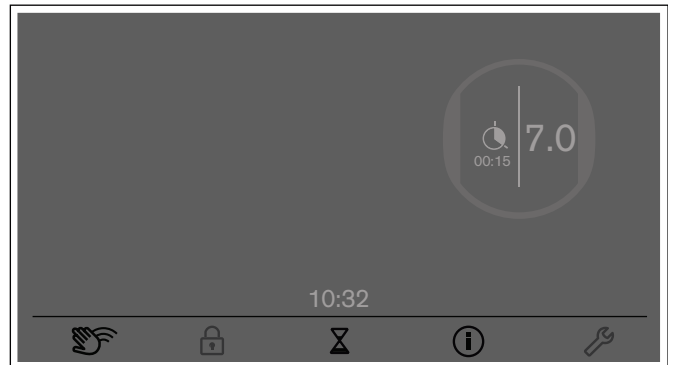
- 1 Zet het kookgerei binnen de tijdsduur van het werkgeheugen op een andere plaats in het kookvlak. De nieuwe kookzone wordt herkend.



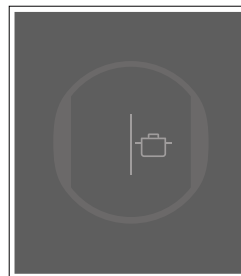
**Aanwijzing:** De overnamefunctie is niet meer beschikbaar wanneer u tussentijds:

- een instelling uitvoert (uitgezonderd: instellingen bij de kookzone met werkgeheugen)
- het kookgerei nogmaals verplaatst

- 2 Raak het symbool  aan. De instellingen zijn overgenomen.





#### Aanwijzing:




Verschijnt dit symbool in de kookzone-indicatie, dan konden de instellingen niet volledig worden overgenomen. Til het kookgerei op of verplaats het op het kookvlak. Stel de kookzone opnieuw in.


### Tijd instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

- 1 Het symbool  aanraken. Het optiemenu wordt weergegeven.
- 2 Het displayvlak "Klok" aanraken. Op het display verschijnt de tijdsindeling en de ingestelde tijd.
- 3 De tijdsindeling kiezen en de tijd instellen met de scroll-functie.
- 4 Het symbool  rechtsonder aanraken. De tijd is ingesteld.

Als u over het display wrijft terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen er instellingen veranderen. Om dit te voorkomen beschikt uw kookplaat over een displayblokkering.

**Inschakelen:** Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. Het display is gedurende 20 seconden geblokkeerd. De resterende tijdsduur verschijnt op het display. U kunt over het display wrijven zonder instellingen te veranderen.

**Uitschakelen:** Om de displayblokkering voortijdig uit te schakelen, raakt u het symbool  en vervolgens het displayvlak "uitschakelen" aan.

**Aanwijzing:** De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de displayblokkering. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.


## Kinderslot


Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

**Aanwijzing:** Is er een kookzone ingeschakeld, dan is het kinderslot niet beschikbaar.

## Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

**Inschakelen:** Raak het symbool  aan. De kookplaat is geblokkeerd.

**Uitschakelen:** Raak het symbool  en vervolgens het displayvlak "uitschakelen" aan. De blokkering is opgeheven.


**Aanwijzing:** Er zijn verschillende instellingen voor het kinderslot (automatisch, handmatig, uitgeschakeld). In het hoofdstuk Optiemenu kunt u lezen hoe u de instellingen wijzigt.

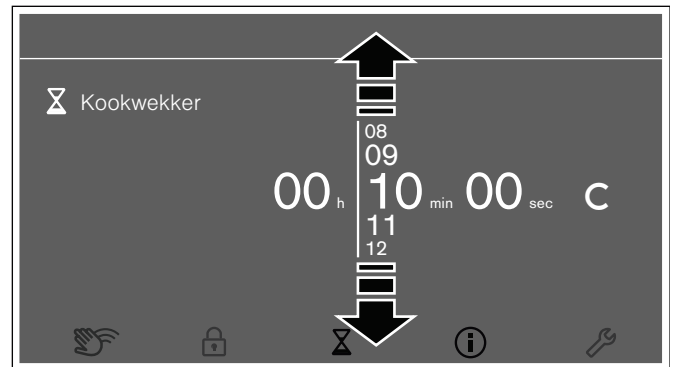
## Kookwekker


Met de kookwekker kunt u een tijdsduur van maximaal 9 uur, 59 minuten en 59 seconden instellen. Hij loopt onafhankelijk van de kookplaat.

Deze functie schakelt de kookzone niet automatisch uit.

## Tijdsduur instellen

- 1 Het symbool  aanraken. Op het display verschijnt **0 h | 00 min 00 sec**.
- 2 In de volgende 10 seconden met uw vinger naar boven of beneden glijden en de gewenste tijdsduur in minuten instellen.






- 3 Uren en seconden kiezen. Met uw vinger naar boven of beneden glijden en de gewenste tijdsduur instellen.
- 4 Het symbool  aanraken. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.



## Na afloop van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. Op het display verschijnt **00.00 min sec**. Raak deze indicatie aan. De kookwekker is uitgeschakeld.

**Tijdsduur corrigeren:** raak het symbool  aan en stel de tijdsduur opnieuw in. Raak het symbool  aan om de tijdsduur over te nemen.

**Tijdsduur wissen:** raak het symbool  en vervolgens het symbool **C** aan.

---

## Optiemenu

---

Uw apparaat heeft verschillende voorinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

**Aanwijzing:** Is er een kookzone ingeschakeld, dan is het optiemenu niet beschikbaar.


Instelling	Beschrijving / Opties
Touch-display	U kunt de helderheid van het display veranderen en het display kalibreren. De kalibratie optimaliseert het reactievermogen van het display na aanraking van een vinger. <ul style="list-style-type: none"><li>● Helderheid (gemiddeld*)</li><li>● Kalibratie</li></ul>
Klok	U kunt de tijd instellen en de tijdsindeling kiezen. <ul style="list-style-type: none"><li>● 12h-weergave</li><li>● 24h-weergave</li><li>● Tijd</li></ul>
Geluidssignaal	U kunt de geluidssignalen van het apparaat in- of uitschakelen. <ul style="list-style-type: none"><li>● Geluidssignalen aan*</li><li>● Alleen sign. Verkeerde bediening aan</li><li>● Geluidssignalen uit</li></ul>
Rusttoestand	U kunt de tijdsduur van de rusttoestand instellen. Na de ingestelde tijdsduur schakelt het apparaat volledig uit. In de rusttoestand is het apparaat meteen klaar voor gebruik. 0,5-72 uur (1 uur*)
Energiemanagement	U kunt het totale vermogen van de kookplaat begrenzen en aan uw lokale netaansluiting aanpassen. Neem voor de aanpassing contact op met uw installateur. 600-7200 watt (7200 watt*)
Vermogensstanden	U kunt 9 of 17 vermogensstanden kiezen. Bij 17 vermogensstanden kunt u extra tussenstanden kiezen voor een fijnere instelling. <ul style="list-style-type: none"><li>● 17 vermogensstanden*</li><li>● 9 vermogensstanden</li></ul>
Kinderslot	U kunt de kookplaat blokkeren en voorkomen dat kinderen hem instellen. <ul style="list-style-type: none"><li>● handmatig* - Het kinderslot moet altijd handmatig in- en uitgeschakeld worden</li><li>● automatisch - Het kinderslot wordt altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt</li><li>● uitgeschakeld - Het kinderslot is niet beschikbaar</li></ul>
Werkgeheugen	U kunt de tijdsduur van het werkgeheugen instellen. Zodra het kookgerei opgetild of verschoven wordt, zijn alle instellingen van de kookzone gedurende deze tijd opgeslagen. 10-90 seconden (30 seconden*)
Taal	U kunt uit 15 talen kiezen (Engels*).
Demo-modus	Voor demonstratiedoeleinden kunt u het apparaat zonder verwarmingsfunctie gebruiken. Stel de demo-modus binnen de eerste 3 min. na het inschakelen in. <ul style="list-style-type: none"><li>● uit*</li><li>● aan</li></ul>
Voorinstelling	U kunt alle instellingen terugzetten naar de toestand bij levering.

\* Voorinstelling





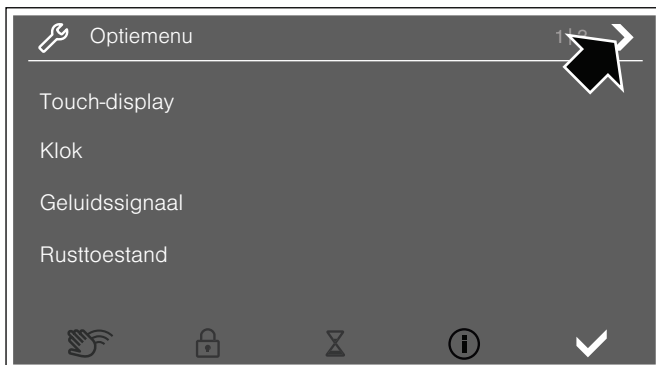
## Instellingen veranderen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

- 1 Het symbool  aanraken. Het optiemenu wordt weergegeven.




- 2 Om te bladeren de symbolen  of  aanraken.



- 3 Het displayvlak van de gewenste instelling aanraken.
- 4 De gewenste waarde of optie instellen.



- 5 Het symbool  aanraken. De instelling is opgeslagen.

## Touch-display kalibreren

Met deze functie kunt u de precisie van uw vingerdruk voor invoer op het display aanpassen.

**Aanwijzing:** Het touch-display is in de fabriek voorgekalibreerd. Het kan echter vereist zijn opnieuw te kalibreren, om de precisie van de invoer op het touch-display te verbeteren.

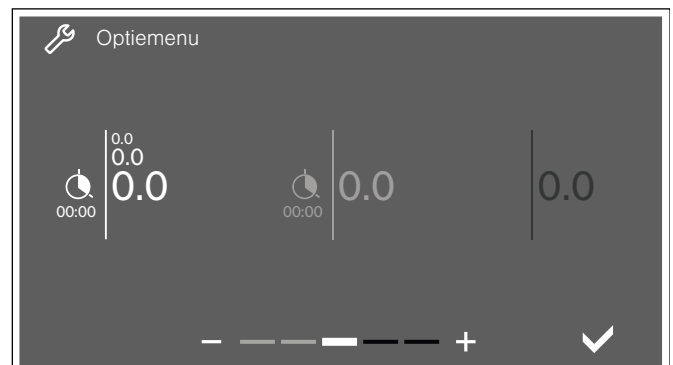
- 1 Het symbool  aanraken. Het optiemenu wordt weergegeven.
- 2 Het displayvlak "Touch-display" aanraken. Op het display verschijnen de instellingen voor helderheid en kalibratie.
- 3 Het displayvlak "Kalibratie" aanraken.
- 4 De aanwijzingen op het display volgen.



Het touch-display is gekalibreerd.

## Helderheid instellen


Met deze optie kunt u de helderheid van het touch-display veranderen.

- 1 Het symbool  aanraken. Het optiemenu wordt weergegeven.
- 2 Het displayvlak "Touch-display" aanraken. Op het display verschijnen de instellingen voor helderheid en kalibratie.
- 3 Het displayvlak "Helderheid" aanraken. De indicatie voor het instellen van de helderheid op het touch-display verschijnt.



- 4 Het symbool  of  aanraken en de gewenste helderheid instellen.



- 5 Het symbool  aanraken. De instelling is opgeslagen.

## Reiniging en onderhoud

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat. Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

### Glaskeramiek

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Maak de kookplaat pas schoon wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- schurende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Hardnekkig vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper kunt u ook verkrijgen via de klantenservice of in onze e-shop.

### Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

## Storingen verhelpen

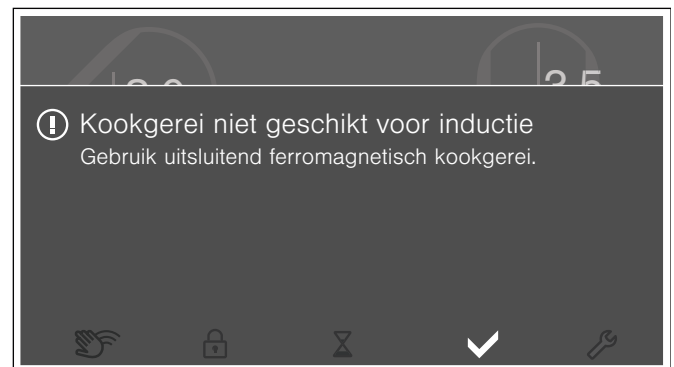
Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen en tips in acht voor u de servicedienst belt.

### Aanwijzingen, waarschuwingen en foutmeldingen

Doet zich een probleem voor, dan worden aanwijzingen, waarschuwingen of foutmeldingen automatisch op het display weergegeven.

#### Aanwijzingen

Er worden aanwijzingen weergegeven wanneer de kookplaat een verandering van de actuele kooksituatie vereist. Ook door de gebruiker zelf kunnen echter aanwijzingen worden opgevraagd. Zie het hoofdstuk Info-toets.



Om de aanwijzingen te laten verdwijnen raakt u het displayvlak aan ✓.



**Aanwijzing:** Aanwijzingen worden weergegeven met een blauwe lijn.

## Waarschuwingen

Er worden waarschuwingen weergegeven wanneer zich apparaatinterne fouten voordoen waarbij u de kookplaat nog slechts beperkt kunt gebruiken. Volg de aanwijzingen op het display op en raak het displayvlak ✓ aan om de waarschuwing te laten verdwijnen.



## Aanwijzingen

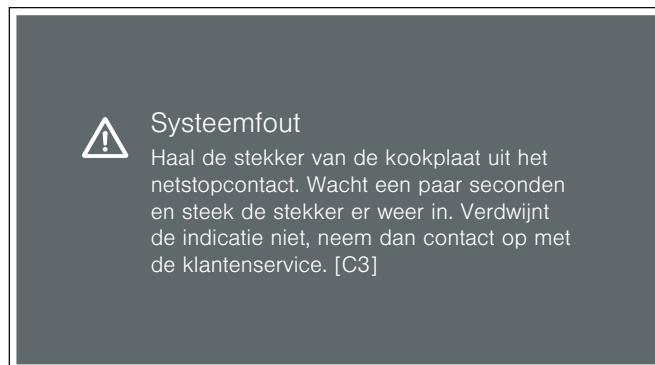
- Waarschuwingen worden weergegeven met een rode lijn.
- Bij enkele waarschuwingen wordt een foutcode weergegeven (Voorbeeld: [C3])

Voer in geval van diefstal bij de klant eventueel ook de foutcode in.

## Foutmeldingen

Er worden foutmeldingen weergegeven wanneer zich apparaatinterne fouten of functiestoringen voordoen waarbij u de kookplaat niet meer kunt gebruiken.

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht een paar seconden en steek hem er opnieuw in. Verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met de klantenservice.



**Aanwijzing:** Bij enkele foutmeldingen wordt een foutcode weergegeven (Voorbeeld: [C0])

Voer in geval van diefstal bij de klant eventueel ook de foutcode in.

## Tips



Probleem	Oplossing
De grootte of vorm van het kookgerei wordt op het touch-display niet correct weergegeven.	Afwijkingen bij de weergave van het kookgerei op het display zijn normaal en beïnvloeden de werking van de kookplaat niet (bijzonder klein kookgerei wordt weergegeven als ronde kookzone). Het is mogelijk dat twee kookzones die zich vlak bij elkaar bevinden als één kookzone worden weergegeven. Verdeel het kookgerei opnieuw. Plaats het kookgerei nooit buiten het bruikbare kookvlak.
De vermogensstand van de kookzone kan niet worden verhoogd.	Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder " <b>Energie-management</b> " in het optiemenu. Een zeer grote kookvorm kan de normale vermogensstand van andere kookzones aan dezelfde kant van de kookplaat beïnvloeden. Verdeel het kookgerei opnieuw.
De booster-functie is gedeactiveerd of kan niet worden geactiveerd.	U kunt de booster-functie aan de rechter- en linkerkant van de kookplaat slechts één keer activeren. Wordt er een tweede kookzone ingeschakeld of is deze al in gebruik, dan is de booster-functie niet beschikbaar resp. wordt de booster-functie gedeactiveerd en gaat de kookzone gaat terug naar vermogensstand <b>9.0</b> . Het totale vermogen van de kookplaat is begrensd. Pas het totale vermogen aan onder " <b>Energie-management</b> " in het optiemenu.
Wanneer zich een voorwerp op het touch-display bevindt, klinkt er een signaal.	Verwijder het voorwerp en bevestig de aanwijzing op het display. U kunt de kookplaat weer instellen.
De kookvorm wordt niet herkend.	De kookvorm ligt buiten de geschikte grootte. Geschikt zijn groottes met een diameter van 90 tot 340 mm. Er bevindt zich mogelijk vloeistof onder de kookvorm. Let erop dat de bodem van de vorm droog is. De kookvorm is mogelijk niet geschikt voor inductie.
De kookplaat gaat automatisch uit.	Is er op de kookplaat geen kookzone in gebruik en heeft u de instellingen langere tijd niet veranderd, dan gaat de kookplaat automatisch uit.

Probleem	Oplossing
De kookzone kan niet ingesteld worden.	Aan elke kant van de kookplaat kunnen slechts 2 kookzones tegelijkertijd in gebruik zijn.  Een kookvorm in het midden van de kookplaat bezet aan elke kant van de kookplaat een kookzone. U kunt op elke kant van de kookplaat nog slechts één kookzone instellen.  De kookvorm is mogelijk niet geschikt voor inductie.
De instellingen van de kookzone worden niet overgenomen wanneer de kookvorm verplaatst wordt.	Beweeg de kookvorm langzamer over de kookplaat of gebruik de overnamefunctie.
De kookplaat reageert anders dan gewoonlijk of kan niet meer goed worden bediend.	Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht een paar seconden en steek hem er opnieuw in.

## Demo-modus

Wanneer het symbool  op het display verschijnt, is de demo-modus geactiveerd. Het apparaat warmt niet op. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht een paar seconden en steek hem er opnieuw in. Schakel vervolgens in het optiemenu de demo-modus binnen de eerste 3 minuten uit.

## Info-toets

Met de info-toets kunt u belangrijke aanvullende informatie over een actuele functie opvragen. Om de informatie op te vragen, raakt u het displayvlak  aan. De aanwijzing verschijnt. Om de informatie te laten verdwijnen, raakt u het displayvlak  aan.



## Normale bedrijfsgeluiden van de kookplaat

De inductietechnologie is gebaseerd op de opwekking van elektromagnetische velden. Deze laten de hitte direct op de bodem van het kookgerei ontstaan. Pannen kunnen afhankelijk van de productiewijze verschillende geluiden of trillingen veroorzaken. Deze geluiden worden als volgt omschreven:

### Laag gezoem (zoals van een transformator)

Dit geluid ontstaat bij het koken op een hogere vermogensstand. Het is gebaseerd op de energiehoeveelheid die van de kookplaat wordt overgedragen op het kookgerei. Het geluid verdwijnt of wordt zachter wanneer de vermogensstand wordt verlaagd.

### Zacht fluiten

Dit geluid ontstaat wanneer de kookvorm leeg is. Het verdwijnt wanneer er water of etenswaar in de vorm worden gedaan.

### Knisperen

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende op elkaar liggende materialen is samengesteld. Het ontstaat omdat de vlakken waarop de verschillende materialen elkaar raken, vibreren. Het geluid ontstaat bij het kookgerei en kan afhankelijk van de hoeveelheid en de bereidingswijze van de gerechten variëren.

### Hard fluiten

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit verschillende op elkaar liggende materialen is samengesteld en dat bovendien op de hoogste vermogensstand en op twee kookzones tegelijk wordt gebruikt. Het geluid verdwijnt of wordt zachter wanneer de vermogensstand wordt verlaagd.

### Geluid van de ventilatie

Met het oog op een correcte werking van het elektronicasysteem dient de temperatuur van de kookplaat te worden geregeld. Hiervoor is de kookplaat voorzien van een koelventilator, die wordt ingezet om de temperatuur van het elektronicasysteem laag te houden en te reguleren. Als de gemeten temperatuur na het uitschakelen van de kookplaat nog steeds te heet is, kan de ventilator ook verder lopen na uitschakeling van het het apparaat.

De beschreven geluiden zijn een normaal verschijnsel, dat deel uitmaakt van de inductietechnologie.

---

## 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

---

<b>Consignes de sécurité</b>	<b>48</b>	<b>Transfert des réglages</b>	<b>59</b>
Causes des dommages	49	Mémoire courte durée	59
		Fonction Validation	59
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>50</b>		
Élimination écologique	50	<b>Heure</b>	<b>60</b>
Conseils pour économiser de l'énergie	50	Réglage de l'heure	60
<b>Cuisson par induction</b>	<b>51</b>	<b>Verrouillage écran pour le nettoyage</b>	<b>60</b>
Avantages	51		
Récipients	51		
		<b>Sécurité enfants</b>	<b>61</b>
<b>Se familiariser avec l'appareil</b>	<b>52</b>	Activer et désactiver la sécurité enfants	61
Table de cuisson	52		
Écran tactile	52	<b>Minuterie</b>	<b>61</b>
Indicateurs des positions de cuisson	53	Réglage de la durée	61
Fonction de défilement	53	Après écoulement de la durée	61
Indicateur de chaleur résiduelle	53		
		<b>Menu d'options</b>	<b>62</b>
<b>Réglage de la table de cuisson</b>	<b>54</b>	Modifier les réglages	63
Allumer et éteindre la table de cuisson	54	Calibrage de l'écran tactile	63
Mode veille	54	Réglage de la luminosité	63
Réglage d'une position de cuisson	54		
Tableau des réglages	55	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>64</b>
		Vitrocéramique	64
<b>Fonction booster</b>	<b>57</b>	Cadre de la table de cuisson	64
Limitations d'utilisation de la fonction booster	57		
Activer et désactiver la fonction booster	57	<b>Remédier aux dérangements</b>	<b>64</b>
		Informations, avertissements	
<b>Minuterie de programmation</b>	<b>57</b>	et messages d'erreur	64
Réglage de la durée	57	Conseils	65
Après écoulement de la durée	58	Mode démonstration	66
		Touche info	66
<b>L'interruption de sécurité</b>	<b>58</b>	Bruits de fonctionnement normaux	
		de la table de cuisson	67
		<b>Service après-vente</b>	<b>67</b>

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :  
**[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)** et la boutique en ligne :  
**[www.gaggenau-eshop.com](http://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 destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. 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, en particulier le cadre de la table de cuisson, deviennent très chauds. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les objets en métal deviennent très rapidement brûlants lorsqu'ils sont posés sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson.
- Après chaque utilisation, 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.

## 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 éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

## Élimination écologique



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour la reprise et le recyclage des appareils usagés applicable sur le plan européen.

## Conseils pour économiser de l'énergie

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à un niveau de chauffe inférieur.

---

## Cuisson par induction

---

### Avantages

Lors de la cuisson par induction, la chaleur est directement générée dans le fond du récipient. Cela vous apporte de nombreux avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture.** Le récipient est directement chauffé.
- **Économie d'énergie.**
- **Entretien et nettoyage plus faciles.** Les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.
- **Débit thermique contrôlé et sécurité.**  
L'induction génère ou coupe le débit thermique immédiatement après chaque commande. Le chauffage est interrompu lorsque vous retirez le récipient de la position de cuisson, même si celle-ci est encore allumée.

### Récipients

#### Récipients appropriés

Utilisez exclusivement des récipients ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou des récipients spéciaux induction en inox.

#### Récipients non appropriés

N'utilisez pas de récipients en acier doux d'alliage usuel, verre, céramique, cuivre ou aluminium.

#### Vérifier les récipients

Votre récipient est approprié si le fond de la casserole ou de la poêle est attiré par un aimant. Les fabricants des récipients marquent généralement les récipients appropriés à l'induction.

### Caractéristiques du fond du récipient

Les caractéristiques du fond du récipient peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson. Le matériau du fond du récipient doit distribuer la chaleur uniformément. Par exemple un fond diffuseur "sandwich" en acier inoxydable est bien approprié.

### Récipients vides ou à fond mince

#### **Risque de brûlure !**

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à fond mince. Un récipient vide peut chauffer si rapidement que la coupure de sécurité ne soit pas activée suffisamment tôt et une température très élevée peut être atteinte. Le fond du récipient pourrait fondre et endommager la vitrocéramique de la table de cuisson. Ne touchez pas le récipient chaud et éteignez la position de cuisson. Si la table de cuisson ne fonctionne pas après le refroidissement de la position de cuisson, contactez le service après-vente.

### Détection du récipient

La table de cuisson détecte automatiquement la position, la taille et la forme du récipient utilisé. Les tailles d'un diamètre entre 90 et 340 mm sont appropriées.

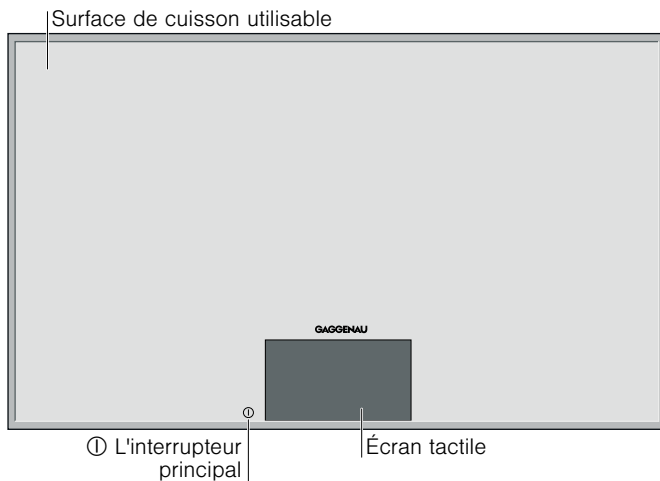
**Remarque :** Les affichages des positions de cuisson peuvent dévier de la taille et de la forme réelles du récipient. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement de la table de cuisson.

## Se familiariser avec l'appareil

### Table de cuisson

La table de cuisson dispose d'une induction pleine surface. Vous pouvez placer le récipient à n'importe quel endroit sur toute la surface de cuisson utile. La position, la taille et la forme du récipient utilisé sont automatiquement détectées.

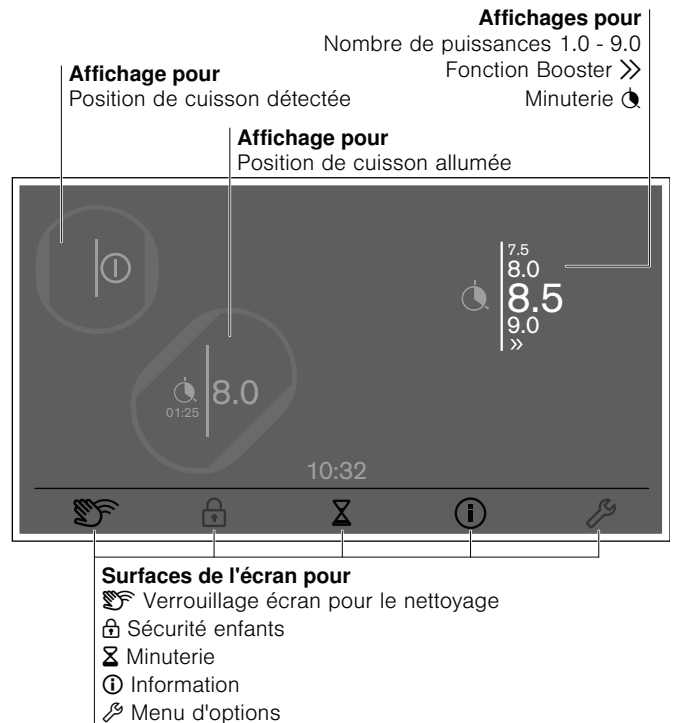
**Remarque :** Sur chaque côté de la table de cuisson, seulement 2 positions de cuisson respectives ne peuvent être utilisées simultanément.



### Écran tactile

L'écran tactile peut être utilisé facilement avec les doigts. Activez la fonction désirée en touchant brièvement les surfaces d'écran ou les zones à l'intérieur de l'écran.

**Remarque :** La fonction respective sera seulement activée lorsque vous enlevez le doigt.



**Attention !** Ne jamais placer des récipients chauds dans la zone de l'écran tactile. L'électronique risque de surchauffer.

**Remarque :** Veillez à ce que l'écran soit toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.

## Indicateurs des positions de cuisson

### Position de cuisson détectée



La position de cuisson indiquée a été détectée. Pour sélectionner la position de cuisson, touchez le symbole ⌚.

### Position de cuisson sélectionnée



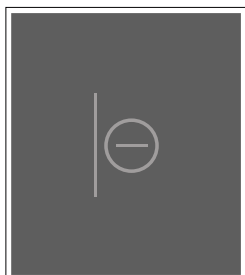
La position de cuisson indiquée a été sélectionnée. Vous pouvez régler le niveau de chauffe.

### Position de cuisson allumée



La position de cuisson indiquée a été allumée. Le niveau de puissance réglé est allumé dans l'indicateur.

### Autres affichages



La position de cuisson affichée ne peut pas être réglée.

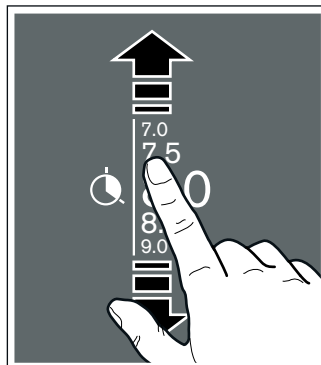
#### Causes possibles :

- Sur chaque côté de la table de cuisson, seulement 2 positions de cuisson respectives peuvent être utilisées simultanément.
- Le récipient n'est pas approprié à l'induction.

## Fonction de défilement

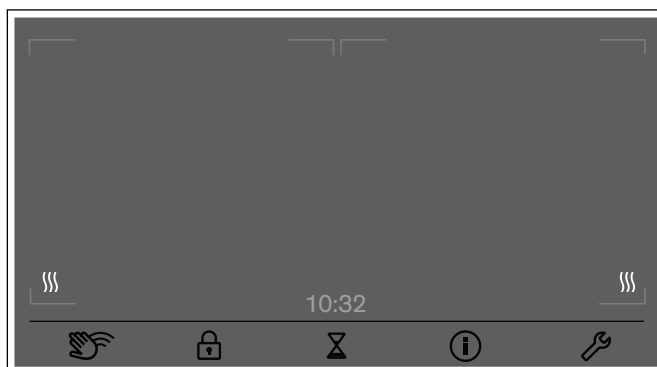
La fonction de défilement permet de modifier différentes valeurs de réglage telles que le niveau de chauffe, la durée et le temps ainsi que d'autres valeurs dans le menu d'options.

Sélectionnez d'abord la valeur que vous désirez régler. Touchez la surface d'écran et glissez avec le doigt vers le haut ou vers le bas.



## Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle ☺☺☺ pour chaque côté de la table de cuisson qui montre les positions de cuisson qui sont encore chaudes. Évitez de toucher les positions de cuisson ou bien le côté de la table de cuisson qui montre cette indication. Même si la table de cuisson est déjà éteinte, le symbole ☺☺☺ est allumé tant que les positions de cuisson sont encore chaudes.



## Réglage de la table de cuisson

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

### Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson à l'interrupteur principal.

**Allumer :** Touchez le symbole ①. L'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. Après une courte durée de connexion, la table de cuisson est opérationnelle.

**Eteindre :** Touchez le symbole ①. L'indicateur dans l'écran s'éteint. Toutes les positions de cuisson sont éteintes. Le mode veille est activé. Voir le chapitre Mode veille.

L'indicateur de chaleur reste allumé jusqu'à ce que les positions de cuisson soient refroidies.

**Remarque :** La table de cuisson se déconnecte automatiquement lorsque toutes les positions de cuisson sont éteintes depuis plus de 60 secondes et vous ne procédez à aucun réglage sur l'écran tactile.

### Mode veille

Dès que vous éteignez la table de cuisson, l'état de veille est activé pour une durée réglée. La lampe au-dessus de l'interrupteur principal clignote. Seulement après écoulement de la durée, la table de cuisson s'éteint complètement. Pendant le mode veille, vous pouvez rallumer l'appareil au moyen de l'interrupteur principal. L'appareil est immédiatement opérationnel.

**Remarque :** Pour savoir comment modifier le mode veille, consultez le chapitre Menu d'options.

## Réglage d'une position de cuisson

La fonction de défilement vous permet de régler le niveau de chauffe désiré.

---

Niveau de puissance 1.0 = niveau minimal

---

Niveau de puissance 9.0 = niveau maximal

---

Chaque niveau de puissance possède un niveau intermédiaire. Il est marqué par x.5.

**Remarque :** Pour savoir comment désactiver les niveaux intermédiaires, consultez le chapitre Menu d'options.

### Réglage du niveau de puissance

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Placer le récipient sur la surface de cuisson.
- 2 Toucher le symbole ① de la position de cuisson dans l'écran. **0.0** s'allume dans l'indicateur.



- 3 Dans les 4 secondes, faire défiler vers le haut et régler le niveau de chauffe désiré.



### Eteindre la position de cuisson

Faire défiler vers le bas jusqu'à ce que **0.0** apparaisse. La position de cuisson s'éteint et apparaît après env. 4 secondes comme position de cuisson détectée.

## Tableau des réglages

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

**Remarque :** Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides, comme des soupes, des sauces

ou des boissons, ceux-ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient ou éclabousser. C'est pourquoi il est recommandé de les chauffer à feu doux en sélectionnant un niveau de chauffe approprié et de remuant sans cesse.

	Niveau de puissance
<b>Fondre</b>	
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1.0
Gélatine	1.0 - 2.0
<b>Réchauffer et maintenir chaud</b>	
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1.0 - 2.0
Lait**	1.5 - 2.5
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3.0 - 4.0
<b>Décongeler et chauffer</b>	
Epinards, surgelés	2.5 - 3.5
Goulasch ,surgelée	2.5 - 3.5
<b>Pocher, frémir</b>	
Boulettes, quenelles	4.5 - 5.5*
Poisson	4.0 - 5.0
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1.0 - 2.0
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3.0 - 4.0
<b>Bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>	
Riz	2.0 - 3.0
Riz au lait	2.0 - 3.0
Pommes de terre en robe des champs	4.0 - 5.0
Pommes de terre à l'anglaise	4.0 - 5.0
Pâtes	6.0 - 7.0*
Ragoûts/potées, soupes	3.5 - 4.5
Légumes	2.5 - 3.5
Légumes, surgelés	3.5 - 4.5
Cuire en cocotte minute	4.5 - 5.5

	Niveau de puissance
<b>Braiser</b>	
Paupiettes	4.0 - 5.0
Rôti à braiser	4.0 - 5.0
Goulasch	3.5 - 4.5
<b>Rôtir**</b>	
Escalopes, natures ou panées	6.0 - 7.0
Escalopes, surgelées	6.0 - 7.0
Côtelette, nature ou panée	6.0 - 7.0
Steak (3 cm d'épaisseur)	7.0 - 8.0
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5.0 - 6.0
Blanc de volaille, surgelé	5.0 - 6.0
Poisson et filet de poisson, nature	5.0 - 6.0
Poisson et filet de poisson, pané	6.0 - 7.0
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6.0 - 7.0
Scampis et crevettes	7.0 - 8.0
Poêlées, surgelées	6.0 - 7.0
Crêpes	6.0 - 7.0
Omelette	3.5 - 4.5
Oeufs au plat	5.0 - 6.0
<b>Frire** (frire 150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)</b>	
Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet	8.0 - 9.0
Croquettes	7.0 - 8.0
Boulettes de viande hachée	7.0 - 8.0
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6.0 - 7.0
Poisson, pané ou en beignet	6.0 - 7.0
Légumes, champignons, panés ou en beignet	6.0 - 7.0
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4.0 - 5.0

\* poursuite de cuisson sans couvercle

\*\* sans couvercle



## Fonction booster

A l'aide de cette fonction vous pouvez réchauffer vos aliments encore plus rapidement qu'en utilisant le niveau de puissance **9.0**. La fonction booster augmente pour une courte durée la puissance maximale de la position de cuisson sélectionnée.

### Limitations d'utilisation de la fonction booster

Vous ne pouvez activer la fonction booster sur la partie droite et gauche de la table de cuisson qu'une seule fois. Si vous activez une deuxième position de cuisson ou si celle-ci est déjà allumée, la fonction booster n'est pas disponible ou bien sera désactivée et la position de cuisson se remet au niveau de puissance **9.0**.



### Activer et désactiver la fonction booster

La position de cuisson doit être sélectionnée.

**Activer** : Glissez avec le doigt vers le haut jusqu'à ce que la fonction booster soit réglée. Le symbole **>>** apparaît dans l'indicateur de la position de cuisson. La fonction a été activée.

**Désactiver** : Glissez avec le doigt vers le bas. La fonction est désactivée. Pour éteindre complètement la position de cuisson, faites défiler vers le bas jusqu'à l'apparition de l'indication **0.0**.

**Remarque** : Dans certaines circonstances, la fonction booster peut automatiquement être désactivée pour protéger les composants électroniques de la table de cuisson d'une surchauffe.

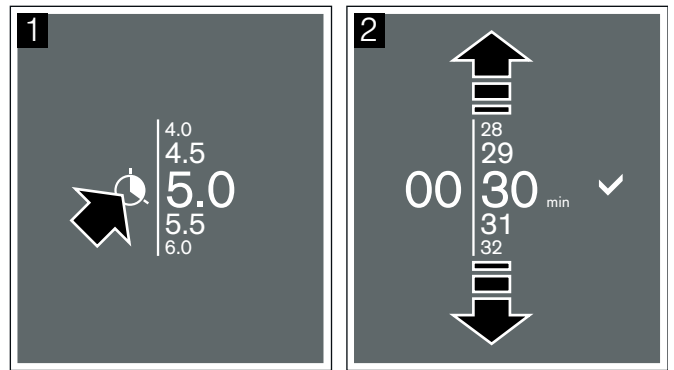
## Minuterie de programmation

Avec la minuterie de programmation, vous pouvez éteindre automatiquement une position de cuisson après une durée réglée.

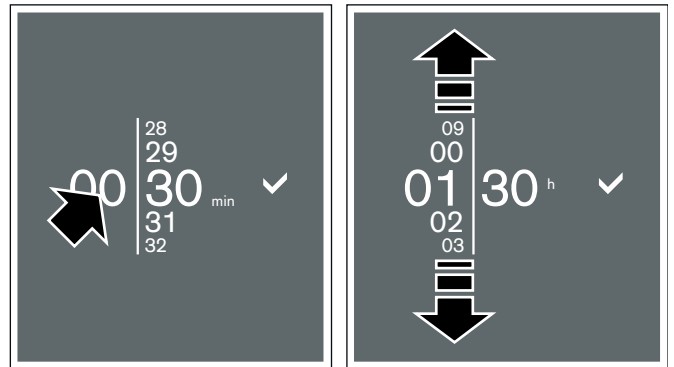
### Réglage de la durée

La position de cuisson doit avoir été sélectionnée et le niveau de puissance réglé.

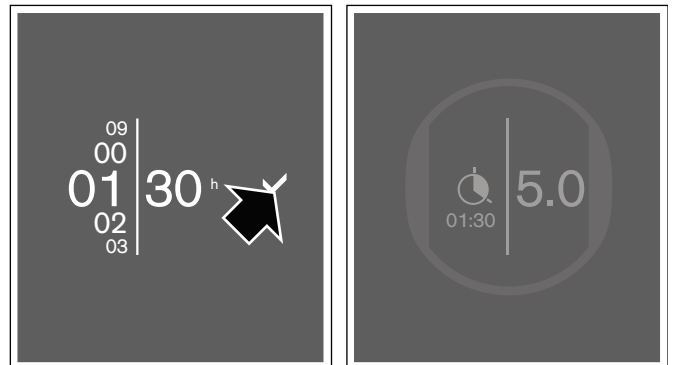
- 1 Toucher le symbole . Le symbole **00|00** <sup>h</sup><sub>min</sub> s'allume dans l'indicateur de la position de cuisson.
- 2 Dans les 4 secondes, faire défiler vers le haut ou le bas et régler la durée désirée en minutes.



- 3 Sélectionner des heures. Faire défiler vers le haut ou vers le bas et régler la durée désirée en heures.





- 4 Toucher le symbole . La durée réglée a été validée. La durée s'écoule visiblement dans l'indicateur.





## Après écoulement de la durée

La position de cuisson s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit. **00.00**<sup>h</sup><sub>min</sub> et le niveau de puissance **0.0** s'allument dans l'indicateur de la position de cuisson.

**Remarque** : Vous pouvez régler une durée de max. 9 heures et 59 minutes. Selon le niveau de chauffe réglé, la position de cuisson peut aussi s'éteindre avant l'écoulement de la durée. Voir le chapitre Coupure de sécurité.

**Corriger la durée** : Sélectionnez la position de cuisson et touchez le symbole . Réglez la durée à nouveau. Pour valider la durée, touchez le symbole .


**Effacer la durée** : Sélectionnez la position de cuisson et touchez le symbole . Pour effacer la durée, ramenez le réglage à **00|00**<sup>h</sup><sub>min</sub> et touchez le symbole .

---

## L'interruption de sécurité

---

Si une position de cuisson est allumée depuis longtemps et vous ne modifiez pas les réglages, l'interruption de sécurité sera activée.

La position de cuisson s'éteint. Dans l'indicateur apparaît "Position de cuisson trop longtemps allumée". Touchez le symbole . L'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

Le moment de l'activation de l'interruption de sécurité dépend du niveau de chauffe réglé. Pour des informations supplémentaires, consultez le chapitre Remédier aux dérangements.

## Transfert des réglages

### Mémoire courte durée

Dès que vous soulevez le récipient ou le déplacez sur la table de cuisson, tous les réglages de la position de cuisson seront sauvegardés pour une courte durée (10-90 secondes). La position de cuisson ne chauffe pas.



**Remarque :** Pendant la mémoire courte durée, vous pouvez modifier les réglages de la position de cuisson (sauf : fonction booster et minuterie de programmation).

Remplacez le récipient à l'intérieur de la mémoire courte durée à la même position. Les réglages sont automatiquement repris. La position de cuisson chauffe.

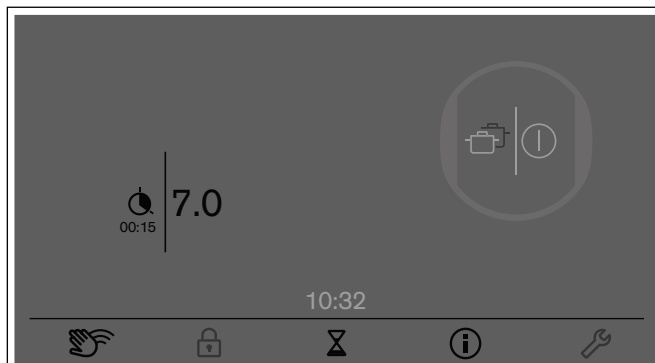
#### Remarques

- Si la position diffère fortement de la position initiale, utilisez la fonction Validation
- Pour savoir comment modifier la mémoire courte durée, consultez le chapitre Menu d'options.

## Fonction Validation


Cette fonction permet de transférer les réglages d'une position de cuisson à une autre position de cuisson.

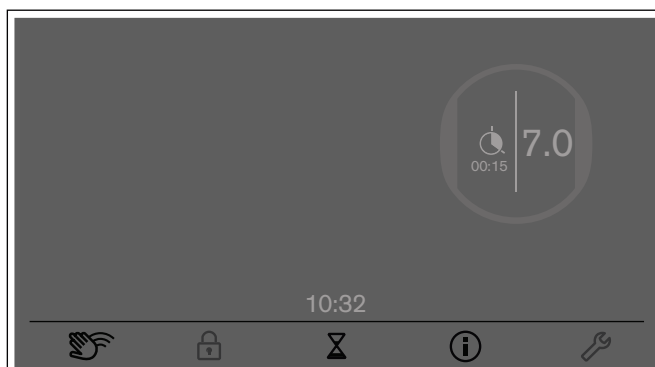
- 1 Placez le récipient sur une autre position de la surface de cuisson pendant la durée de sauvegarde. La nouvelle position de cuisson est détectée.



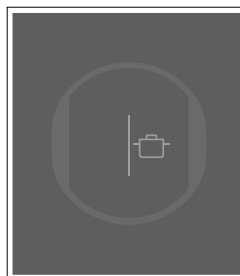
**Remarque :** La fonction Validation n'est plus disponible si, entre-temps, vous :

- procédez à un réglage (sauf : réglages de la position de cuisson avec durée de sauvegarde)
- déplacez le récipient encore une fois

- 2 Touchez le symbole . Les réglages ont été validés.





#### Remarque :




Si ce symbole apparaît dans l'affichage de la position de chauffe, les réglages n'ont pas pu être transférés complètement. Soulevez le récipient ou déplacez-le sur la surface de cuisson. Réglez de nouveau la position de cuisson.


### Réglage de l'heure

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Toucher le symbole . Le menu d'options s'affiche.
- 2 Toucher la surface d'écran "**Horloge**". Le format horaire et l'heure réglée apparaissent dans l'indicateur.
- 3 Sélectionner le format horaire et régler l'heure avec la fonction de défilement.
- 4 Toucher le symbole  en bas à droite. L'heure est réglée.

Si vous essuyez l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages. Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'un verrouillage d'écran.

**Activer** : Touchez le symbole . Un signal retentit. L'écran est verrouillé pour 20 secondes. La durée restante apparaît dans l'indicateur. Vous pouvez essuyer l'écran sans modifier des réglages.

**Désactiver** : Pour désactiver prématurément le verrouillage de l'écran, touchez le symbole  et ensuite la surface d'écran "**désactiver**".

**Remarque** : L'interrupteur principal est exclu de ce verrouillage d'écran. Vous pouvez éteindre à tout moment la table de cuisson.


## Sécurité enfants


La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants règlent la table de cuisson.

**Remarque** : La sécurité enfants n'est pas disponible si une position de cuisson est allumée.

### Activer et désactiver la sécurité enfants

La table de cuisson doit être allumée.

**Activer** : Touchez le symbole . La table de cuisson est verrouillée.

**Désactiver** : Touchez le symbole  et ensuite la surface d'écran "désactiver". Le verrouillage est désactivé.


**Remarque** : Pour la sécurité enfants il y a différents réglages (automatique, manuelle, désactivée). Pour savoir comment modifier les réglages, consultez le chapitre Menu d'options.

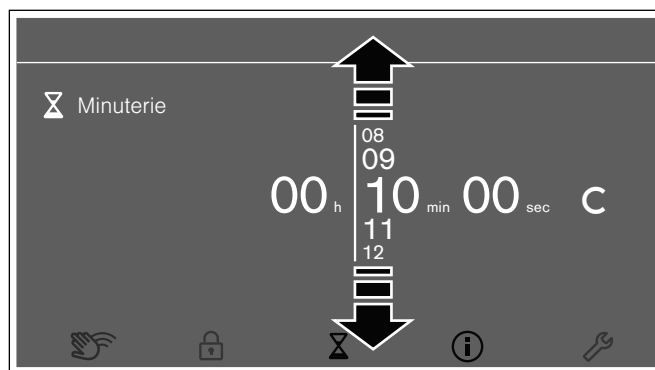
## Minuterie


Avec la minuterie, vous pouvez régler une durée de max. 9 heures, 59 minutes et 59 secondes. Elle fonctionne indépendamment de la table de cuisson.

Cette fonction n'éteint pas automatiquement une zone de cuisson.

### Réglage de la durée

- 1 Toucher le symbole . Dans l'indicateur apparaît **0 h | 00 min 00 sec.**
- 2 Dans les 10 secondes, faire défiler vers le haut ou le bas et régler la durée désirée en minutes.






- 3 Sélectionner les heures et les secondes. Faire défiler vers le haut ou vers le bas et régler la durée désirée.
- 4 Toucher le symbole . La durée s'écoule visiblement dans l'indicateur.



### Après écoulement de la durée

Vous entendrez un signal après l'écoulement de la durée. **00.00** <sup>min</sup> <sub>sec</sub> apparaît dans l'affichage. Touchez cet affichage. La minuterie est désactivée.

**Corriger la durée** : Touchez le symbole  et réglez la durée à nouveau. Touchez le symbole , pour valider la durée réglée.

**Effacer la durée** : Touchez le symbole  et ensuite le symbole **C**.

---

## Menu d'options

---

Votre appareil possède différents pré-réglages. Vous pouvez adapter ces pré-réglages à vos habitudes.

**Remarque :** Le menu d'options n'est pas disponible si une position de cuisson est allumée.

Réglage	Description / options
Ecran tactile	Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran et calibrer l'écran. Le calibrage optimise la réactivité de l'écran au touché avec le doigt. <ul style="list-style-type: none"><li>● Luminosité (moyenne*)</li><li>● Calibrage</li></ul>
Horloge	Vous pouvez régler l'heure et choisir le format horaire. <ul style="list-style-type: none"><li>● Affichage 12h</li><li>● Affichage 24h*</li><li>● Heure</li></ul>
Signal sonore	Vous pouvez activer ou désactiver les signaux sonores de l'appareil. <ul style="list-style-type: none"><li>● Activez les signaux sonores*</li><li>● N'activer que le signal d'erreur de manipulation</li><li>● Désactivez les signaux sonores</li></ul>
Mode veille	Vous pouvez régler la durée du mode veille. Après la durée réglée, l'appareil s'éteint complètement. En mode veille, l'appareil est immédiatement opérationnel. 0,5-72 heures (1 heure)
Régulateur d'énergie	Vous pouvez limiter la puissance totale de la table de cuisson et l'adapter à votre raccordement électrique. Adressez-vous à votre installateur pour l'adaptation. 600-7200 watts (7200 watts*)
Niveaux de puissance	Vous pouvez choisir 9 ou 17 niveaux de puissance. En cas de 17 niveaux, vous pouvez choisir en plus des niveaux intermédiaires pour un réglage plus précis. <ul style="list-style-type: none"><li>● 17 niveaux de puissance*</li><li>● 9 niveaux de puissance</li></ul>
Sécurité enfants	Vous pouvez verrouiller la table de cuisson et empêcher que des enfants l'allument. <ul style="list-style-type: none"><li>● manuelle* - La sécurité enfants doit toujours être activée et désactivée manuellement</li><li>● automatique - La sécurité enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson</li><li>● désactivée - La sécurité enfants n'est pas disponible</li></ul>
Mémoire courte durée	Vous pouvez régler la durée de la mémoire courte durée. Dès qu'un récipient est soulevé ou déplacé, tous les réglages de la position de cuisson seront sauvegardés pendant ce temps. 10-90 secondes (30 secondes*)
Langue	Vous pouvez choisir parmi 15 langues (anglais*).
Mode démonstration	Pour des démonstrations vous pouvez utiliser l'appareil sans fonction de chauffe. Vous pouvez activer ou désactiver le mode démonstration uniquement dans les 3 premières minutes après la connexion électrique. <ul style="list-style-type: none"><li>● désactivé*</li><li>● activé</li></ul>
Paramètres par défaut	Vous pouvez remettre tous les paramètres aux réglages usine.

\* Paramètres par défaut

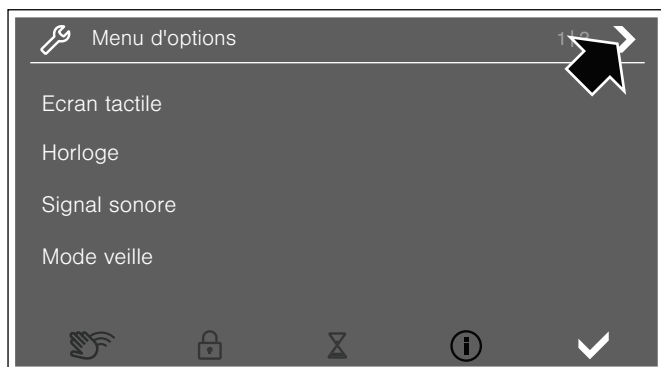
## Modifier les réglages

La table de cuisson doit être allumée.

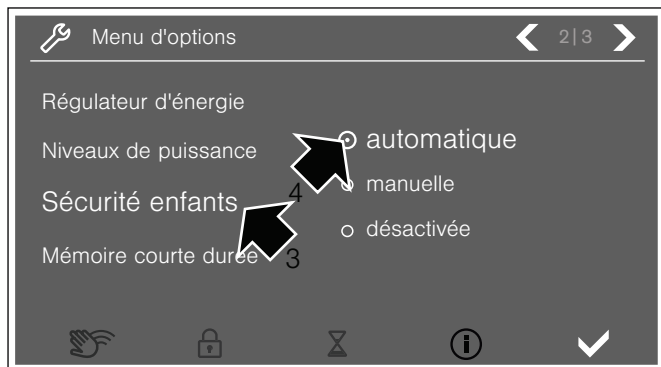
- 1 Toucher le symbole . Le menu d'options s'affiche.




- 2 Pour feuilleter, toucher les symboles < ou >.



- 3 Toucher la surface d'écran du réglage désiré.
- 4 Régler la valeur désirée ou l'option.




- 5 Toucher le symbole . Le réglage a été mémorisé.

## Calibrage de l'écran tactile

Avec cette fonction vous pouvez adapter la précision de votre pression du doigt pour les entrées sur l'écran.


**Remarque :** L'écran tactile est pré-calibré en usine. Un nouveau calibrage peut toutefois être nécessaire pour améliorer la précision des entrées sur l'écran tactile.

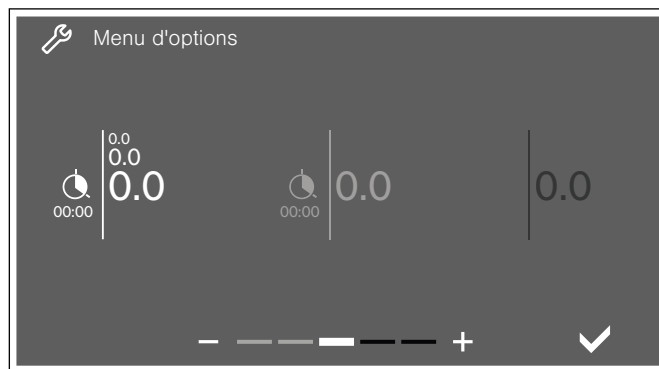
- 1 Toucher le symbole . Le menu d'options s'affiche.
- 2 Toucher la surface d'écran "**Ecran tactile**". Les réglages pour la luminosité et le calibrage apparaissent dans l'indicateur.
- 3 Toucher la surface d'écran "**Calibrage**".
- 4 Suivre les instructions sur l'écran.



L'écran tactile a été calibré.

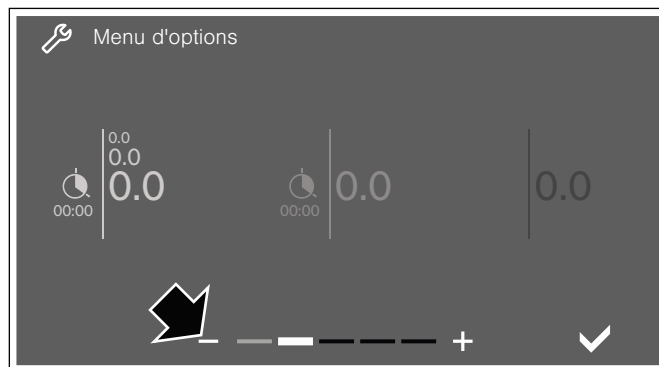
## Réglage de la luminosité


Cette option permet de modifier la luminosité de l'écran tactile.

- 1 Toucher le symbole . Le menu d'options s'affiche.
- 2 Toucher la surface d'écran "**Ecran tactile**". Les réglages pour la luminosité et le calibrage apparaissent dans l'indicateur.
- 3 Toucher la surface d'écran "**Luminosité**". L'indicateur pour le réglage de la luminosité de l'écran tactile apparaît.



- 4 Toucher le symbole  ou  et régler la luminosité désirée.



- 5 Toucher le symbole . Le réglage a été mémorisé.

## Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson. Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

### Vitrocéramique

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

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyeur pour lave-vaisselle
- des produits récurant
- des nettoyeurs agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

### Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

## Remédier aux dérangements

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, prenez en considération les indications et conseils suivants.

### Informations, avertissements et messages d'erreur

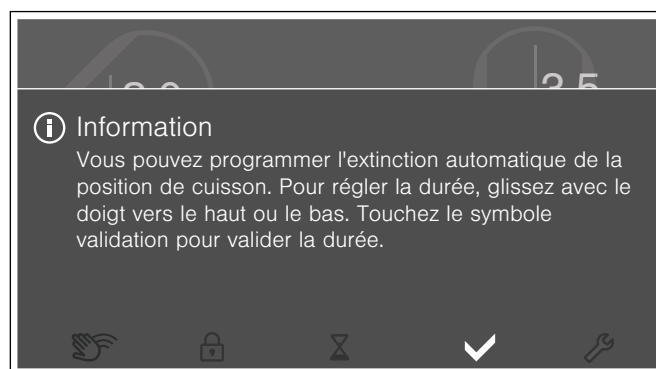
Si un problème apparaît, des informations, avertissements ou messages d'erreur sont automatiquement affichés dans l'écran.

#### Remarques

Des informations sont affichées lorsque la table de cuisson nécessite une modification de la situation de cuisson actuelle. Mais l'utilisateur peut aussi appeler des informations. Voir le chapitre Touche info.



Pour fermer les informations, touchez la surface d'écran ✓.

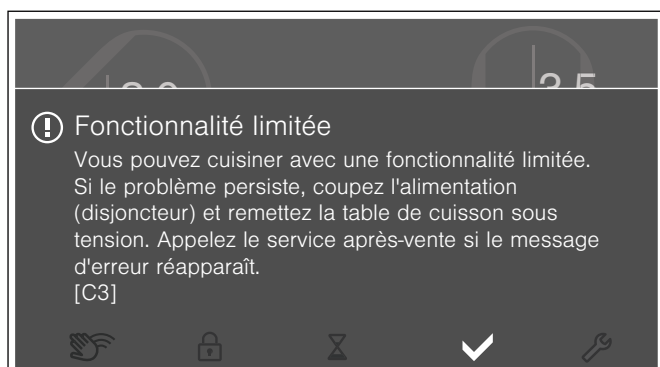


**Remarque :** Les informations sont représentées avec une ligne bleue.



## Avertissements

Des avertissements s'affichent en cas d'apparition d'erreurs internes de l'appareil lors desquelles vous ne pouvez utiliser la table de cuisson que de façon restreinte. Suivez les instructions sur l'écran et touchez la surface d'écran ✓, pour fermer l'avertissement.



## Remarques

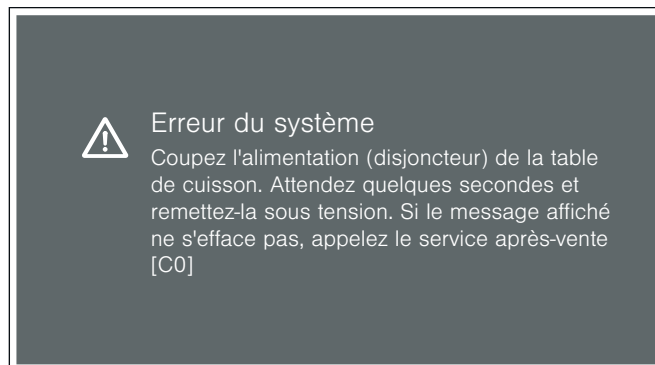
- Les avertissements sont représentés avec une ligne rouge.
- Certains avertissements sont affichés avec un code d'erreur (exemple : [C3])

En cas de service après-vente, indiquez également le code d'erreur, le cas échéant.

## Messages d'erreur

Des messages d'erreur sont affichés en cas d'apparition d'erreurs ou de dysfonctionnements internes de l'appareil lors desquels vous ne pouvez pas continuer à utiliser la table de cuisson.

Séparez l'appareil du secteur. Attendez quelques secondes et remettez-le sous tension. Si l'indication réapparaît, appelez le service après-vente.



**Remarque :** Certains messages d'erreur sont affichés avec un code d'erreur (exemple : [C0])


En cas de service après-vente, indiquez également le code d'erreur, le cas échéant.

## Conseils



Problème	Remède
La taille ou la forme du récipient n'est pas correctement affichée dans l'écran tactile.	Les déviations de l'indication du récipient dans l'écran sont normales et ne compromettent pas le fonctionnement de la table de cuisson (un récipient particulièrement petit est représenté comme position de cuisson ronde). Il est possible que deux positions de cuisson proches l'une de l'autre soient représentées comme une seule position de cuisson. Répartissez les récipients à nouveau. Ne placez jamais les récipients à l'extérieur de la surface de cuisson utile.
Le niveau de chauffe de la position de cuisson ne peut pas être augmenté.	La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous " <b>Régulateur d'énergie</b> " dans le menu d'options. Un très grand récipient peut influencer le niveau de cuisson maximal des positions de cuisson situées sur le même côté de la table de cuisson. Répartissez les récipients à nouveau.
La fonction booster a été désactivée ou ne peut pas être activée.	Vous ne pouvez activer la fonction booster sur la partie droite et gauche de la table de cuisson qu'une seule fois. Si vous activez une deuxième position de cuisson ou si celle-ci est déjà allumée, la fonction booster n'est pas disponible ou bien sera désactivée et la position de cuisson se remet au niveau de cuisson <b>9.0</b> . La puissance totale de la table de cuisson a été limitée. Adaptez la puissance totale sous " <b>Régulateur d'énergie</b> " dans le menu d'options.
Un signal retentit lorsqu'un objet se trouve sur l'écran tactile.	Enlevez l'objet et confirmez la signalisation dans l'indicateur. Vous pouvez régler la table de cuisson à nouveau.

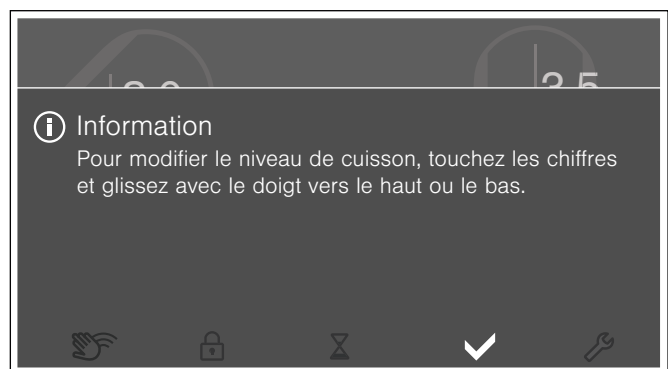
Problème	Remède
Le récipient n'est pas détecté.	La taille du récipient est en dehors du diamètre approprié. Les tailles d'un diamètre entre 90 et 340 mm sont appropriées. Il y a éventuellement du liquide sous le récipient. Veillez à ce que le fond du récipient soit sec. Le récipient n'est peut-être pas approprié à l'induction.
La table de cuisson se déconnecte automatiquement	Si aucune position de cuisson n'est allumée sur la table de cuisson et vous ne modifiez pas les réglages sur une longue période, la table de cuisson se déconnecte automatiquement.
La position de cuisson ne peut pas être réglée.	Sur chaque côté de la table de cuisson, seulement 2 positions de cuisson peuvent être utilisées simultanément. Un récipient placé au centre de la table de cuisson occupe une position de cuisson sur chaque côté de la table de cuisson. Vous ne pouvez activer qu'une seule position de cuisson supplémentaire par côté de la table de cuisson. Le récipient n'est peut-être pas approprié à l'induction.
Les réglages de la position de cuisson ne sont pas validés lors du déplacement du récipient.	Déplacez le récipient plus lentement sur la table de cuisson ou utilisez la fonction Validation.
La table de cuisson réagit inhabituellement ou ne peut plus être utilisée correctement.	Séparez l'appareil du secteur. Attendez quelques secondes et remettez-le sous tension.

## Mode démonstration

Si le symbole  apparaît dans l'affichage, le mode démonstration est activé. L'appareil ne chauffe pas. Séparez l'appareil du secteur. Attendez quelques secondes et remettez-le sous tension. Désactivez ensuite le mode démonstration dans les 3 premières minutes dans le menu d'options.

## Touche info

La touche info permet d'appeler des informations supplémentaires importantes concernant la fonction actuellement utilisée. Pour appeler l'information, touchez la surface d'écran . L'information apparaît. Pour fermer l'information, touchez la surface d'écran .



## Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson

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

### Bourdonnement profond (comme dans un transformateur)

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

### Sifflement faible

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

### Crépitement

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

### Sifflements forts

Ce bruit est produit dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux et lorsque ces récipients sont utilisés en plus au niveau de chauffe maximal et sur deux positions de cuisson en même temps. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

### Bruit du ventilateur

Pour garantir un fonctionnement correct du système électronique, la table de cuisson nécessite une régulation de la température. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche pour abaisser et réguler la température du système électronique. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint l'appareil, si la température mesurée après la déconnexion de l'appareil est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

---

## Service après-vente

---

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

---

<b>Norme di sicurezza</b>	<b>70</b>
Cause dei danni	71
<b>Tutela dell'ambiente</b>	<b>72</b>
Smaltimento ecocompatibile	72
Consigli per il risparmio energetico	72
<b>Cottura con induzione</b>	<b>73</b>
Vantaggi	73
Stoviglie	73
<b>Conoscere l'apparecchio</b>	<b>74</b>
Piano di cottura	74
Touch screen	74
Indicatori delle zone di cottura	74
Funzione scroll	75
Indicatore del calore residuo	75
<b>Regolazione del piano di cottura</b>	<b>75</b>
Attivazione e disattivazione del piano di cottura	75
Stato di riposo	75
Impostazione della zona di cottura	76
Tabella di impostazione	77
<b>Funzione booster</b>	<b>79</b>
Limitazioni per l'utilizzo della funzione booster	79
Attivazione e disattivazione della funzione booster	79
<b>Timer</b>	<b>79</b>
Impostazione della durata	79
Trascorsa la durata impostata	80
<b>Spegnimento di sicurezza</b>	<b>80</b>

<b>Trasferimento delle impostazioni</b>	<b>81</b>
Memoria a breve termine	81
Funzione trasferimento	81
<b>Ora</b>	<b>82</b>
Impostazione dell'ora	82
<b>Blocco display per pulizia</b>	<b>82</b>
<b>Sicurezza bambino</b>	<b>83</b>
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino	83
<b>Contaminuti breve</b>	<b>83</b>
Impostazione della durata	83
Trascorsa la durata impostata	83
<b>Menu opzioni</b>	<b>84</b>
Modifica delle impostazioni	85
Calibratura del touch screen	85
Impostazione della luminosità	85
<b>Pulizia e manutenzione</b>	<b>86</b>
Vetroceramica	86
Telaio del piano di cottura	86
<b>Rimozione delle anomalie</b>	<b>86</b>
Indicazioni, avvertenze e messaggi di errore	86
Consigli	88
Modalità demo	89
Tasto Info	89
Normali rumori di funzionamento del piano di cottura	89
<b>Servizio assistenza</b>	<b>90</b>

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) e l'eShop [www.gaggenau-eshop.com](http://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 esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. 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 ustioni!**

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura, si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli oggetti in metallo diventano subito molto caldi se appoggiati sul piano di cottura. Non lasciare mai sul piano di cottura oggetti in metallo quali ad es. coltelli, forchette, 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.

## **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 la confezione nel rispetto dell'ambiente.

## Smaltimento ecocompatibile



Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

## Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di potenza più basso.



### Vantaggi

Durante la cottura con induzione il calore viene generato direttamente sul fondo della pentola il che è decisamente vantaggioso:

- **La cottura dei cibi diventa molto più veloce.** La stoviglia viene riscaldata direttamente,
- **Risparmio energetico.**
- **Cura e pulizia più semplici.** I residui di cibo non si bruciano così facilmente.
- **Alimentazione controllata del calore e quindi maggiore sicurezza.** L'induzione genera o interrompe l'alimentazione di calore immediatamente dopo ogni comando. Il riscaldamento viene interrotto se si toglie la stoviglia dalla zona di cottura, anche se quest'ultima è ancora accesa.

## Stoviglie

### Stoviglia adeguata

Utilizzare esclusivamente stoviglie ferromagnetiche in acciaio smaltato, ghisa o stoviglie speciali per cottura a induzione in acciaio inox.

### Stoviglie inadeguate

Non utilizzare stoviglie in acciaio inox normale, vetro, ceramica, rame o alluminio.

### Controllo delle stoviglie

La stoviglia è adatta quando al fondo della pentola o della padella rimane attaccato un magnete. I rivenditori sono in grado di indicare quali stoviglie sono indicate per la cottura a induzione.

### Fondo delle stoviglie

Le caratteristiche del fondo della stoviglia possono influenzare il risultato della cottura. Il materiale del fondo della stoviglia dovrebbe ripartire il calore in maniera uniforme. Ideale è per es. un fondo sandwich in acciaio inox.

### Stoviglia vuota o con fondo sottile

#### Pericolo di scottature!

Non scaldare stoviglie vuote o con fondo sottile. Una stoviglia vuota può riscaldarsi così velocemente da non permettere allo spegnimento di sicurezza di attivarsi in tempo, raggiungendo così una temperatura elevata. Il fondo della stoviglia potrebbe fondersi danneggiando la vetroceramica del piano di cottura. Non toccare la stoviglia calda e spegnere il piano di cottura. Qualora il piano di cottura non funzioni in seguito al raffreddamento della zona di cottura, contattare il servizio di assistenza tecnica.

### Disposizione della pentola

La posizione, la dimensione e la forma della stoviglia utilizzata vengono riconosciute automaticamente dal piano di cottura. Sono consentite dimensioni con diametro da 90 a 340 mm.

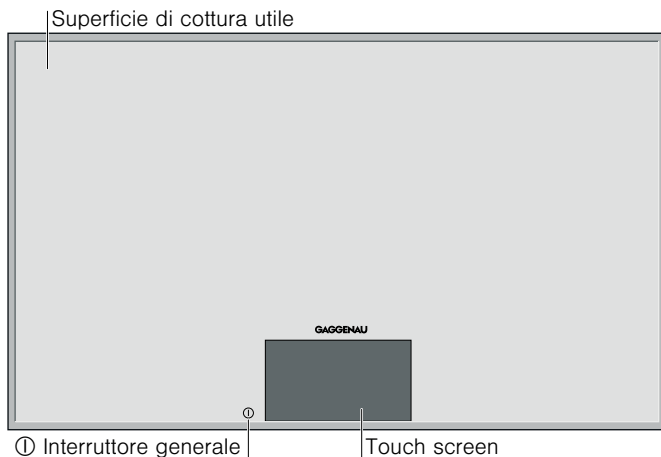
**Avvertenza:** Gli indicatori della zona di cottura possono discostarsi dalla reale forma e dimensione della stoviglia. Ciò è normale e non compromette il funzionamento del piano di cottura.

## Conoscere l'apparecchio

### Piano di cottura

Il piano di cottura è dotato di un sistema superficiale di induzione. È possibile collocare le stoviglie sulla totalità della superficie di cottura utilizzabile. La posizione, la dimensione e la forma della stoviglia utilizzata vengono riconosciute automaticamente.

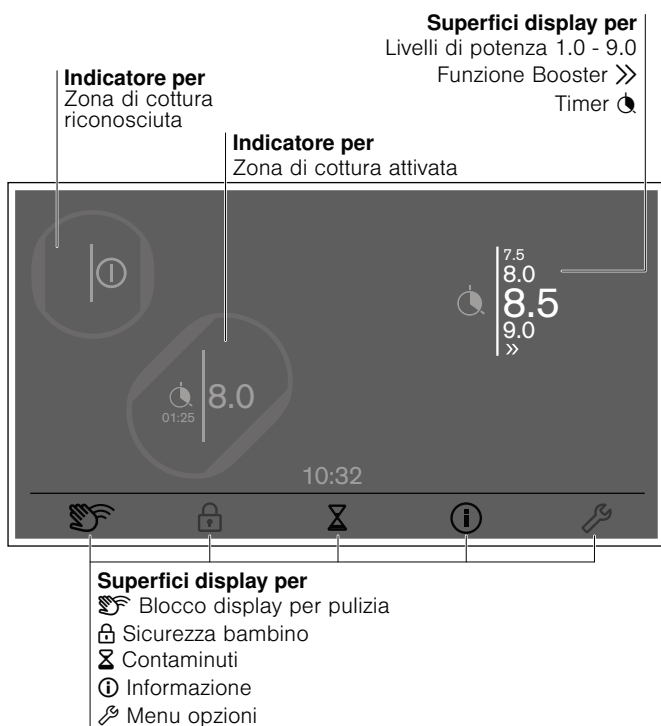
**Avvertenza:** Su ogni parte del piano di cottura possono funzionare solo due zone di cottura contemporaneamente.



### Touch screen

Per utilizzare il touch screen è sufficiente un semplice tocco. Attivare la funzione desiderata toccando brevemente le superfici di display corrispondenti.

**Avvertenza:** La funzione viene attivata rilasciando il tocco dal display.

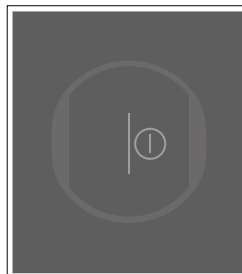


**Attenzione!** Non appoggiare mai stoviglie calde nell'area del touch screen. L'impianto elettronico può surriscaldarsi.

**Avvertenza:** Mantenere il display sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

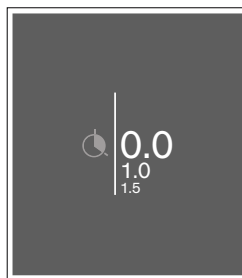
### Indicatori delle zone di cottura

#### Zona di cottura riconosciuta



La zona di cottura visualizzata è stata riconosciuta. Per selezionare la zona di cottura toccare il simbolo ①.

#### Zona di cottura desiderata



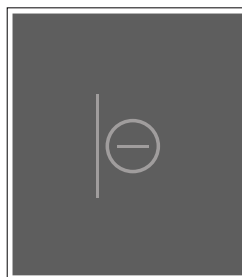
La zona di cottura visualizzata è stata selezionata. Ora è possibile impostare il livello di potenza.

#### Zona di cottura attivata



La zona di cottura visualizzata è stata attivata. Sull'indicatore si illumina il livello di potenza impostato.

#### Altri indicatori



Non è possibile impostare la zona di cottura indicata.

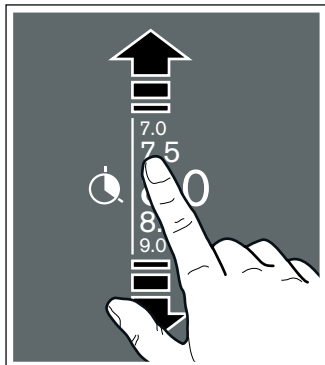
#### Possibili cause:

- Su ogni parte del piano di cottura possono funzionare solo 2 zone di cottura contemporaneamente.
- La stoviglia non è adatta alla cottura a induzione.



## Funzione scroll

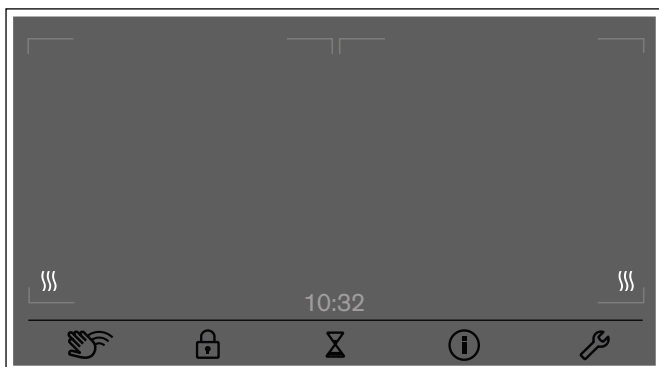
Grazie alla funzione scroll è possibile modificare diversi valori di impostazione come livello di potenza, durata e tempo, nonché altri valori nel menu opzioni.

Per prima cosa selezionare il valore che si desidera modificare. Toccare la superficie del display e far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso.



## Indicatore del calore residuo

Ogni lato del piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo  che indica le zone di cottura ancora calde. Non toccare le zone di cottura o il lato del piano di cottura con questa indicazione. Anche se il piano di cottura è già stato spento,  resta acceso fintanto che le zone di cottura sono ancora calde.





## Regolazione del piano di cottura

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

### Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

**Attivazione:** toccare il simbolo . L'indicatore sopra l'interruttore generale si accende. Dopo un breve tempo di attivazione il piano di cottura è pronto all'uso.

**Disattivazione:** toccare il simbolo . L'indicatore sul display si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. La modalità di sospensione è attivata. Vedere il capitolo Modalità di sospensione.

L'indicatore del calore resta acceso finché le zone di cottura non si sono raffreddate.

**Avvertenza:** Il piano di cottura si spegne automaticamente se tutte le zone di cottura sono spente da più di 60 secondi e non vengono effettuate impostazioni sul touch screen.

### Stato di riposo

Non appena il piano di cottura viene spento, per una certa durata viene attivato lo stato di riposo. La spia sopra l'interruttore generale lampeggia. Solo allo scadere di questo tempo il piano di cottura si spegne completamente. Durante lo stato di riposo è possibile riaccendere l'apparecchio tramite l'interruttore generale. L'apparecchio è subito pronto per l'uso.

**Avvertenza:** Per sapere come modificare la durata dello stato di riposo fare riferimento al capitolo Menu opzioni.

## Impostazione della zona di cottura

Con la funzione scroll si imposta il livello di potenza desiderato.

---

Livello di potenza 1.0 = potenza minima

---

Livello di potenza 9.0 = potenza massima


---

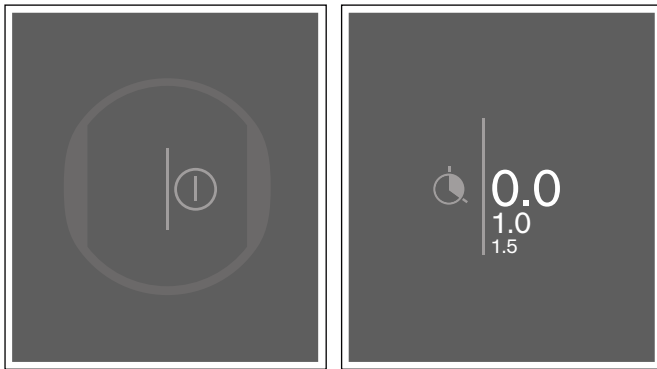
Per ciascun livello di potenza è disponibile un livello intermedio contrassegnato da x.5.

**Avvertenza:** Per sapere come disattivare i livelli intermedi, fare riferimento al capitolo Menu opzioni.

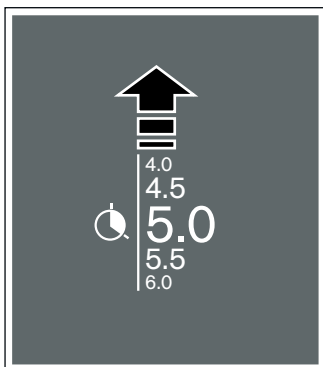
### Impostazione del livello di potenza

Il piano di cottura deve essere attivato.

- 1 Collocare la stoviglia sulla superficie di cottura.
- 2 Toccare sul display il simbolo  della zona di cottura. Sull'indicatore compare **0.0**.



- 3 Nei 4 secondi successivi far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare il livello di potenza desiderato.



### Disattivazione della zona di cottura

Far scorrere il dito verso il basso fino a visualizzare **0.0**. La zona di cottura si disattiva e, dopo circa 4 secondi, viene visualizzata come zona di cottura riconosciuta.

## Tabella di impostazione

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

**Avvertenza:** Durante la cottura di pasticci o di piatti liquidi come zuppe, salse o bevande, questi possono surriscaldarsi molto rapidamente e quindi strabordare o provocare schizzi. Pertanto si consiglia un riscaldamento graduale a un livello di potenza adeguato, mescolando costantemente.

	Livello di potenza
<b>Sciogliere</b>	
Cioccolato, glassa, burro, miele	1.0
Gelatina	1.0 - 2.0
<b>Riscaldare e mantenere in caldo</b>	
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1.0 - 2.0
Latte**	1.5 - 2.5
Salsicce scaldate in acqua**	3.0 - 4.0
<b>Scongelare e riscaldare</b>	
Spinaci surgelati	2.5 - 3.5
Gulasch surgelato	2.5 - 3.5
<b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>	
Canederli, gnocchi	4.5 - 5.5*
Pesce	4.0 - 5.0
Salse bianche, ad es. besciamella	1.0 - 2.0
Salse montate ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3.0 - 4.0
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>	
Riso	2.0 - 3.0
Riso al latte	2.0 - 3.0
Patate lesse (con buccia)	4.0 - 5.0
Patate lesse in acqua salata	4.0 - 5.0
Pasta	6.0 - 7.0*
Pasticci, minestre	3.5 - 4.5
Verdure	2.5 - 3.5
Verdure, surgelate	3.5 - 4.5
Cuocere nella pentola a pressione	4.5 - 5.5
<b>Brasare</b>	
Involtini	4.0 - 5.0
Stufato	4.0 - 5.0
Gulasch	3.5 - 4.5

	<b>Livello di potenza</b>
<b>Cuocere in padella**</b>	
Fettina, naturale o impanata	6.0 - 7.0
Fettina, surgelata	6.0 - 7.0
Cotoletta, naturale o impanata	6.0 - 7.0
Bistecca (spessore 3 cm)	7.0 - 8.0
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5.0 - 6.0
Petto di pollo/tacchino, surgelato	5.0 - 6.0
Pesce e filetto di pesce naturale	5.0 - 6.0
Pesce e filetto di pesce impanato	6.0 - 7.0
Pesce e filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6.0 - 7.0
Scampi e gamberetti	7.0 - 8.0
Piatti in padella, surgelati	6.0 - 7.0
Torte flambé	6.0 - 7.0
Omelette	3.5 - 4.5
Uova al tegamino	5.0 - 6.0
<b>Friggere** (friggere 150 g - 200 g a porzione in 1-2 litri di olio)</b>	
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8.0 - 9.0
Crocchette	7.0 - 8.0
Polpette	7.0 - 8.0
Carne, ad es. porzioni di pollo	6.0 - 7.0
Pesce impanato o in pastella di birra	6.0 - 7.0
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	6.0 - 7.0
Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4.0 - 5.0

\* Proseguimento della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

## Funzione booster

Con questa funzione le pietanze vengono cotte più velocemente che con il livello di potenza **9.0**. La funzione booster aumenta in breve tempo la potenza massima della zona di cottura selezionata.

### Limitazioni per l'utilizzo della funzione booster

La funzione booster può essere attivata solo una volta sulla metà destra e sinistra del piano di cottura. Qualora venga accesa una seconda zona di cottura o questa sia già in funzione, la funzione booster non è disponibile o viene disattivata e la zona di cottura ritorna al livello di potenza **9.0**.



### Attivazione e disattivazione della funzione booster

La zona di cottura deve essere selezionata.

**Attivazione:** Far scorrere il dito verso l'alto fino a impostare la funzione booster. Sull'indicatore delle zone di cottura compare >>. La funzione è ora attivata.

**Disattivazione:** Far scorrere il dito verso il basso. La funzione è ora disattivata. Per spegnere completamente la zona di cottura, far scorrere il dito verso il basso fino a far comparire **0.0** sull'indicatore.

**Avvertenza:** In determinate condizioni la funzione booster si disattiva automaticamente al fine di proteggere i componenti elettronici del piano di cottura dal surriscaldamento.

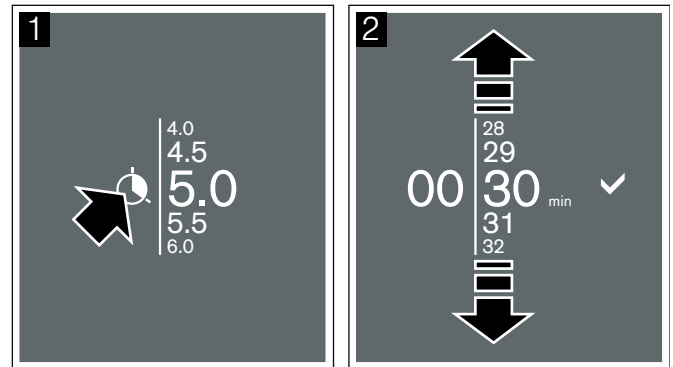
## Timer

Con il timer è possibile spegnere automaticamente una zona di cottura dopo una durata preimpostata.

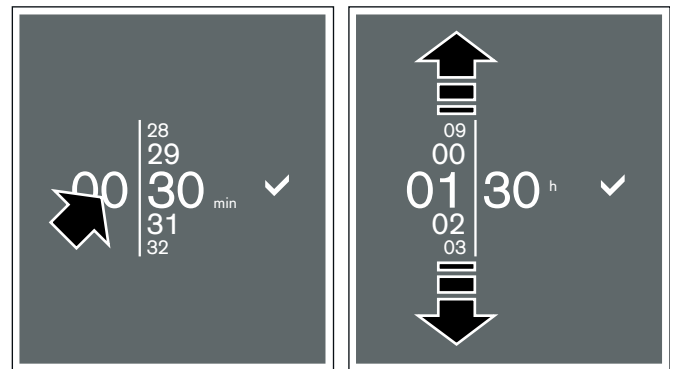
### Impostazione della durata

La zona di cottura deve essere selezionata e il livello di potenza regolato.

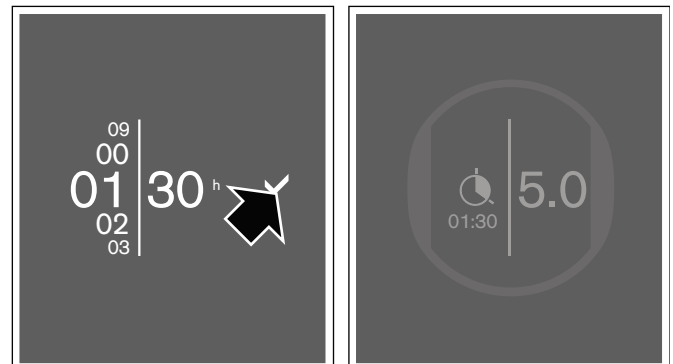
- 1 Toccare il simbolo . Sull'indicatore delle zone di cottura si illumina **00|00** min.
- 2 Nei 4 secondi successivi far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata in minuti desiderata.



- 3 Selezionare le ore. Far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata in ore desiderata.



- 4 Toccare il simbolo . La durata impostata è stata acquisita. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.





## Trascorsa la durata impostata



Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico.

Sull'indicatore delle zone di cottura si illumina

**00.00** <sup>h</sup><sub>min</sub> e il livello di potenza **0.0**.

**Avvertenza:** È possibile impostare una durata fino a 9 ore e 59 minuti. A seconda del livello di potenza impostato, la zona di cottura può spegnersi anche prima dello scadere della durata. Vedere il capitolo Spegnimento di sicurezza.

**Correzione della durata:** selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . Impostare nuovamente la durata. Per acquisire la durata, toccare il simbolo .


**Cancellazione della durata:** selezionare la zona di cottura e toccare il simbolo . Per cancellare la durata, resettare a **00|00** <sup>h</sup><sub>min</sub> e toccare il simbolo .

---

## Spegnimento di sicurezza

---

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento di sicurezza.

La zona di cottura si spegne. Sull'indicatore viene visualizzato "Zona di cottura in funzione da troppo tempo". Toccare il simbolo . L'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione dello spegnimento di sicurezza dipende dal livello di potenza impostato. Per ulteriori informazioni consultare il capitolo Rimozione anomalie.



## Trasferimento delle impostazioni

### Memoria a breve termine

Non appena si solleva o si sposta una stoviglia, tutte le impostazioni della zona di cottura vengono memorizzate per una breve durata (10-90 secondi). La zona di cottura non riscalda.



**Avvertenza:** Nel corso della durata della memoria a breve termine è possibile modificare le impostazioni della zona di cottura (eccezione: funzione booster e timer).

Rimettere la stoviglia nella stessa posizione entro la durata della memoria a breve termine. Le impostazioni vengono automaticamente trasmesse. La zona di cottura riscalda.

#### Avvertenze

- Qualora la posizione vari notevolmente rispetto alla posizione originaria, utilizzare la funzione trasferimento.
- Per sapere come modificare la durata della memoria a breve termine, fare riferimento al capitolo Menu opzioni.

## Funzione trasferimento


Con questa funzione è possibile trasferire le impostazioni di una zona di cottura a un'altra zona di cottura.

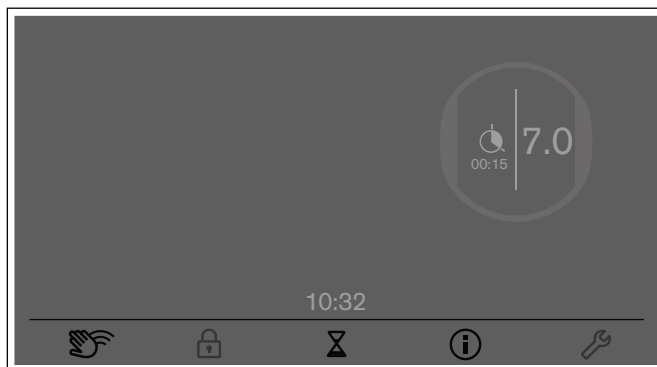
- 1 Entro la durata della memoria a breve termine impostata, appoggiare la stoviglia su un'altra zona della superficie di cottura. La nuova zona di cottura viene riconosciuta.



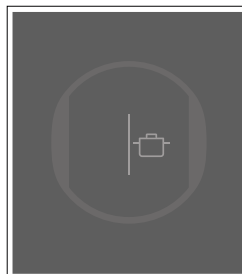
**Avvertenza:** La funzione trasferimento non sarà più disponibile se nel frattempo:

- viene eseguita un'impostazione (eccezione: impostazioni sulla zona di cottura con memoria a breve termine)
- la stoviglia viene nuovamente spostata

- 2 Toccare il simbolo . Le impostazioni vengono trasmesse.





#### Avvertenza:




Se compare questo simbolo sull'indicatore delle zone di cottura significa che le impostazioni non sono state trasmesse in modo completo. Sollevare la stoviglia o spollarla sulla superficie di cottura. Impostare nuovamente la zona di cottura.


### Impostazione dell'ora

Il piano di cottura deve essere attivato.

- 1 Toccare il simbolo . Viene visualizzato il menu opzioni.
- 2 Toccare la superficie del display "Ora".  
Sull'indicatore compare il formato dell'ora e l'ora impostata.
- 3 Scegliere il formato dell'ora e impostare l'ora con la funzione scroll.
- 4 Toccare il simbolo  sotto a destra. L'ora è impostata.

La pulizia del display, quando il piano di cottura è ancora attivo, comporta il rischio di modifica delle impostazioni. Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una speciale funzione di blocco display.

**Attivazione:** toccare il simbolo  Viene emesso un segnale acustico. Il display rimane bloccato per 20 secondi. Sull'indicatore viene visualizzata la durata residua ed è quindi possibile pulirle il display senza modificare le impostazioni.

**Disattivazione:** per disattivare il blocco display prima del tempo, toccare il simbolo  e successivamente disattivare la superficie del display "".

**Avvertenza:** La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore generale. Il piano di cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.


## Sicurezza bambino


Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

**Avvertenza:** Se una zona di cottura è attivata, la sicurezza bambino non è disponibile.

### Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere attivato.

**Attivazione:** toccare il simbolo . Il piano di cottura è bloccato.

**Disattivazione:** toccare il simbolo  e successivamente la superficie di display "disattiva". Il blocco viene così rimosso.


**Avvertenza:** Per la sicurezza bambino vi sono diverse impostazioni (automaticamente, manualmente, disattivata). Per sapere come modificare le impostazioni, fare riferimento al capitolo Menu opzioni.

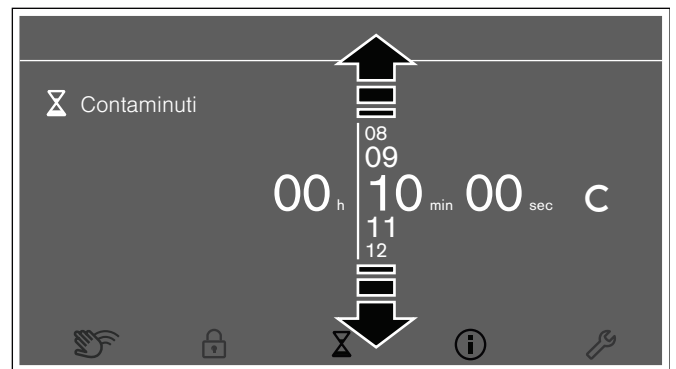
## Contaminuti breve


Con il contaminuti breve è possibile impostare una durata fino a 9 ore, 59 minuti e 59 secondi. Funziona indipendentemente dal piano di cottura.

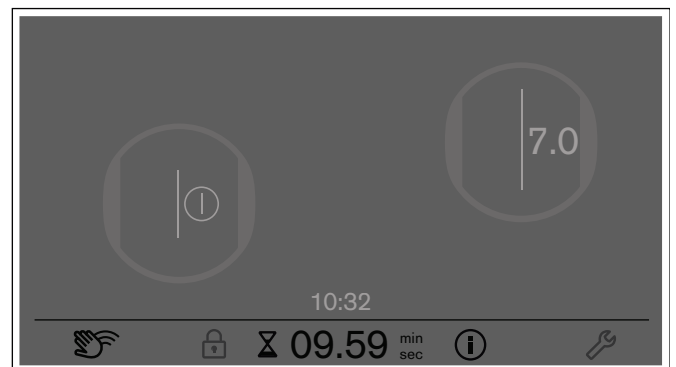
Questa funzione non spegne automaticamente una zona di cottura.

### Impostazione della durata

- 1 Toccare il simbolo . Sull'indicatore viene visualizzato **0 h | 00 min 00 sec**.
- 2 Nei 10 secondi successivi far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata in minuti desiderata.






- 3 Selezionare le ore e i secondi. Far scorrere il dito verso l'alto o verso il basso e impostare la durata desiderata.
- 4 Toccare il simbolo . Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.



### Trascorsa la durata impostata

Trascorsa la durata impostata viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare **00.00** <sup>min</sup>/<sub>sec</sub>. Toccare l'indicatore. Il contaminuti breve è disattivato.

**Correzione della durata:** toccare il simbolo  e impostare nuovamente la durata. Toccare il simbolo  per acquisire la durata impostata.

**Cancellazione della durata:** toccare il simbolo  e successivamente toccare il simbolo **C**.

## Menu opzioni

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni predefinite che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

**Avvertenza:** Se una zona di cottura è attivata, il menu opzioni non è disponibile.

Impostazione	Descrizione / opzioni
Touch screen	È possibile modificare la luminosità del display e calibrare quest'ultimo. La calibratura ottimizza la reattività del display al tocco. <ul style="list-style-type: none"><li>● Luminosità (media*)</li><li>● Calibratura</li></ul>
Ora	È possibile impostare l'ora e selezionarne il formato. <ul style="list-style-type: none"><li>● Indicatore 12h</li><li>● Indicatore 24h</li><li>● Ora</li></ul>
Segnale acustico	È possibile attivare o disattivare i segnali acustici dell'apparecchio. <ul style="list-style-type: none"><li>● Segnali acustici ON*</li><li>● Solo segnale di errore comandi ON</li><li>● Segnali acustici OFF</li></ul>
Stato di riposo	È possibile impostare la durata dello stato di riposo. Allo scadere di questo tempo l'apparecchio si spegne completamente. In stato di riposo l'apparecchio è subito pronto all'uso. 0,5-72 ore (1 ora*)
Gestione dell'energia	È possibile limitare la potenza complessiva dell'apparecchio e adeguarla alla propria rete energetica locale. Per l'adattamento contattare il proprio installatore. 600-7200 Watt (7200 Watt*)
Livelli di potenza	È possibile selezionare 9 o 17 livelli di potenza. Con 17 livelli di potenza è possibile selezionare anche dei livelli intermedi per una regolazione più precisa. <ul style="list-style-type: none"><li>● 17 livelli di potenza*</li><li>● 9 livelli di potenza*</li></ul>
Sicurezza bambino	È possibile bloccare il piano di cottura e impedire che i bambini lo installino. <ul style="list-style-type: none"><li>● manualmente* - La sicurezza bambino deve essere sempre attivata e disattivata manualmente</li><li>● automaticamente - La sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura</li><li>● disattivata - La sicurezza bambino non è disponibile</li></ul>
Memoria a breve termine	È possibile impostare la durata della memoria a breve termine. Non appena la stoviglia viene sollevata o spostata, tutte le impostazioni della zona di cottura vengono memorizzate per questa durata. 10-90 secondi (30 secondi*)
Lingua	È possibile selezionare 15 lingue diverse (inglese*).
Modalità demo	A scopi dimostrativi, è possibile far funzionare l'apparecchio senza riscaldamento. Entro 3 minuti dall'accensione attivare la modalità demo. <ul style="list-style-type: none"><li>● OFF*</li><li>● ON</li></ul>
Impostazione predefinita	È possibile ripristinare tutte le impostazioni presenti al momento della consegna.

\* impostazione predefinita

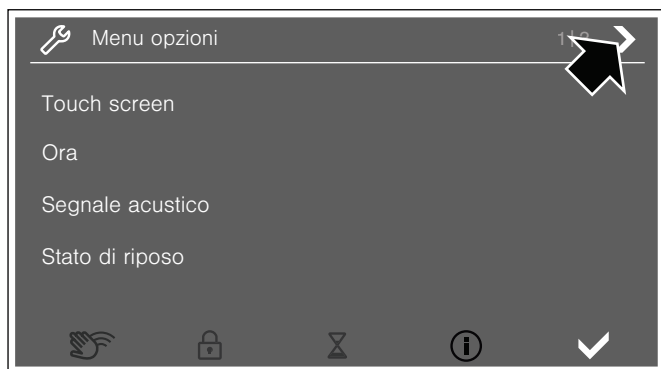
## Modifica delle impostazioni

Il piano di cottura deve essere attivato.

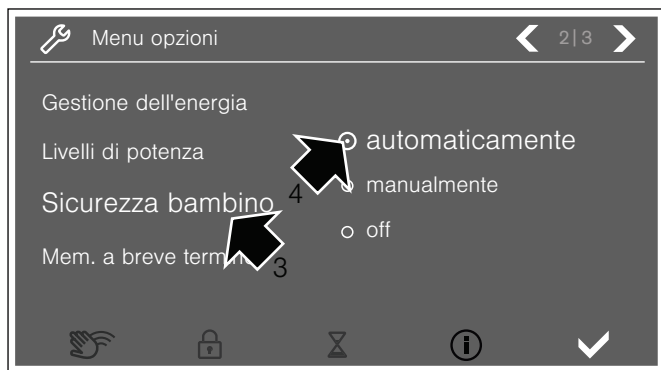
- 1 Toccare il simbolo . Viene visualizzato il menu opzioni.




- 2 Per sfogliare toccare i simboli  .



- 3 Toccare la superficie del display dell'impostazione desiderata.
- 4 Impostare il valore desiderato.




- 5 Toccare il simbolo . L'impostazione è stata memorizzata.

## Calibratura del touch screen

Con questa funzione è possibile adeguare la precisione del tocco per le immissioni sul display.


**Avvertenza:** Il touch screen è precalibrato con impostazioni di fabbrica. Una nuova calibratura può comunque essere necessaria per migliorare la precisione delle immissioni sul touch screen.

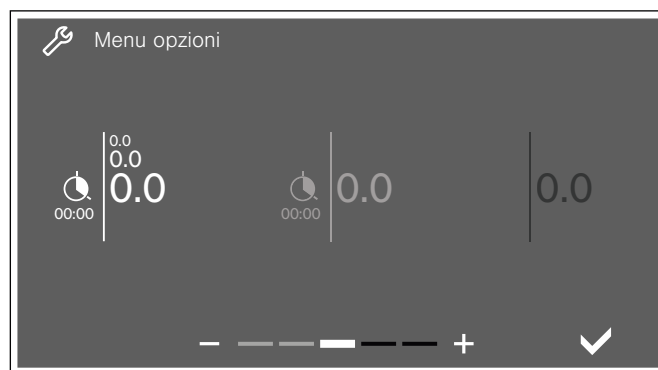
- 1 Toccare il simbolo . Viene visualizzato il menu opzioni.
- 2 Toccare la superficie del display "Touch screen". Sull'indicatore vengono visualizzate le impostazioni per la luminosità e la calibratura.
- 3 Toccare la superficie del display "Calibratura".
- 4 Seguire le indicazioni sul display.



Il touch screen è stato calibrato.

## Impostazione della luminosità


Con questa opzione è possibile modificare la luminosità del touch screen.

- 1 Toccare il simbolo . Viene visualizzato il menu opzioni.
- 2 Toccare la superficie del display "Touch screen". Sull'indicatore vengono visualizzate le impostazioni per la luminosità e la calibratura.
- 3 Toccare la superficie del display "Luminosità". Viene visualizzato l'indicatore per la regolazione della luminosità del touch screen.



- 4 Toccare il simbolo  o  e impostare la luminosità desiderata.



- 5 Toccare il simbolo . L'impostazione è stata memorizzata.

## Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura. I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

### Vetroceramica

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detergenti per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

### Telaio del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni al telaio del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

## Rimozione delle anomalie

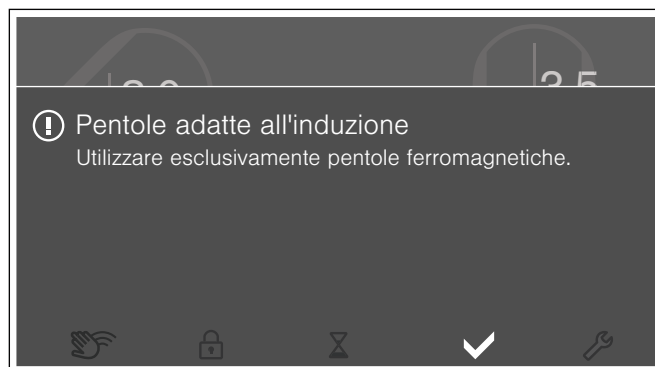
Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, consultare con attenzione le seguenti avvertenze e i seguenti consigli.

### Indicazioni, avvertenze e messaggi di errore

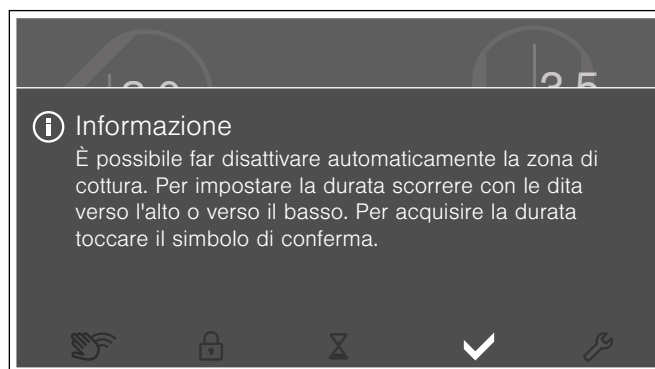
Qualora si verifichi un problema, le indicazioni, le avvertenze o i messaggi di errore vengono visualizzati automaticamente sul display.

#### Indicazioni

Le indicazioni vengono visualizzate quando il piano di cottura necessita di una modifica delle condizioni di cottura impostate. Le modifiche possono però essere richiamate anche dall'utente stesso. Vedere il capitolo Tasto Info.



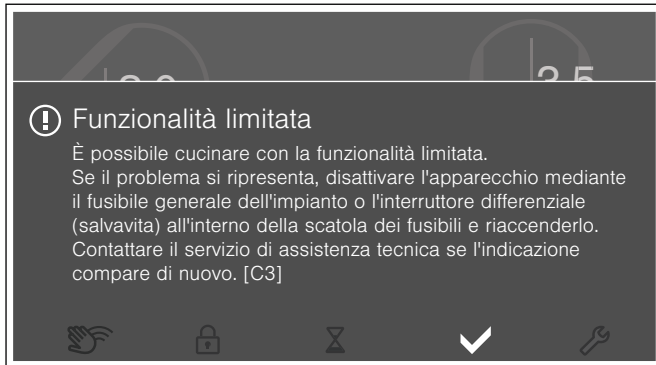
Per chiudere le indicazioni, toccare la superficie del display ✓.



**Avvertenza:** Le indicazioni vengono visualizzate con una linea blu.

## Avvertenze

Le avvertenze vengono visualizzate se si verificano errori interni all'apparecchio che possono limitare l'utilizzo del piano di cottura. Seguire le indicazioni sul display e toccarne la superficie ✓ per chiudere l'avvertenza.



## Avvertenze

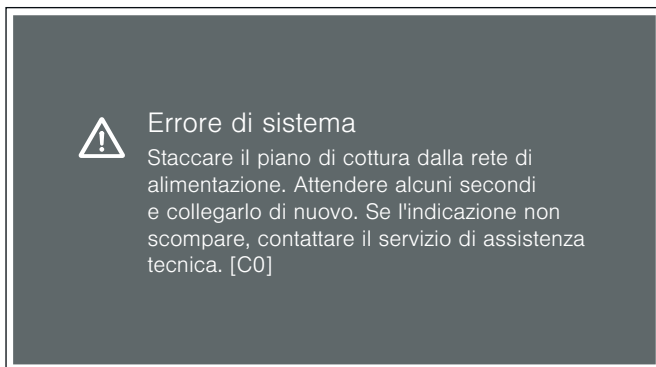
- Le avvertenze vengono visualizzate con una linea rossa.
- Per alcune avvertenze viene visualizzato un codice errore (esempio: [C3])

Qualora sia necessario contattare il servizio assistenza, indicare anche il codice errore.

## Messaggi di errore

I messaggi di errore vengono visualizzati quando si verificano disfunzioni o guasti funzionali che non permettono più di utilizzare il piano di cottura.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere qualche secondo, dopodiché ricollegarlo. Qualora l'indicazione riapparisse, contattare il servizio di assistenza tecnica.



**Avvertenza:** Per alcuni messaggi di errore viene visualizzato un codice errore (esempio: [C0])

Qualora sia necessario contattare il servizio assistenza, indicare anche il codice errore.

## Consigli

Problema	Rimedio
La dimensione o la forma della stoviglia viene visualizzata scorrettamente sul touch screen.	Scostamenti nella visualizzazione della stoviglia sul display sono normali e non compromettono il funzionamento del piano di cottura (una stoviglia particolarmente piccola viene rappresentata come zona di cottura rotonda). Può accadere che due zone di cottura adiacenti vengano visualizzate come una sola zona di cottura. Ripartire nuovamente le stoviglie. Non collocare mai la stoviglia al di fuori della superficie utile di cottura.
Non è possibile aumentare il livello di potenza della zona di cottura.	La potenza complessiva del piano di cottura è stata limitata. Adattare la potenza complessiva nel menu opzioni alla voce "Gestione energia". Una stoviglia molto grande può influenzare il livello di potenza massimo di altre zone di cottura sulla stessa metà del piano di cottura. Ripartire nuovamente le stoviglie.
La funzione booster è stata disattivata o non si riesce più ad attivarla.	La funzione booster può essere attivata solo una volta sulla metà destra e sinistra del piano di cottura. Qualora venga accesa una seconda zona di cottura o questa sia già in funzione, la funzione booster non è disponibile o viene disattivata e la zona di cottura ritorna al livello di potenza <b>9.0</b> . La potenza complessiva del piano di cottura è stata limitata. Adattare la potenza complessiva nel menu opzioni alla voce "Gestione energia".
Viene emesso un segnale acustico quanto viene posto un oggetto sul touch screen.	Rimuovere l'oggetto e confermare l'avvertenza sull'indicatore. Il piano di cottura può essere nuovamente impostato.
La stoviglia non viene riconosciuta.	La stoviglia è posizionata al di fuori della dimensione consentita. Sono consentite dimensioni con diametro da 90 a 340 mm. È possibile che vi siano dei liquidi sotto alla stoviglia. Assicurarsi che il fondo della stoviglia sia asciutto. È possibile che la stoviglia non sia adatta alla cottura a induzione.
Il piano di cottura si spegne automaticamente.	Qualora sul piano di cottura non sia in funzione nessuna zona e per lungo tempo non vengano eseguite impostazioni, esso si spegne automaticamente.
Non è possibile impostare la zona di cottura.	Su ogni parte del piano di cottura possono essere contemporaneamente in funzione soltanto 2 zone di cottura. Una stoviglia nel centro del piano di cottura tocca una zona di cottura per ogni lato. Per ogni parte del piano di cottura è possibile regolare solo un'altra zona di cottura. È possibile che la stoviglia non sia adatta alla cottura a induzione.
Le impostazioni della zona di cottura non vengono acquisite spostando la stoviglia.	Spostare la stoviglia più lentamente sul piano di cottura oppure utilizzare la funzione trasferimento.
Il piano di cottura reagisce in maniera inusuale o non risponde ai comandi.	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere qualche secondo, dopodiché ricollegarlo.

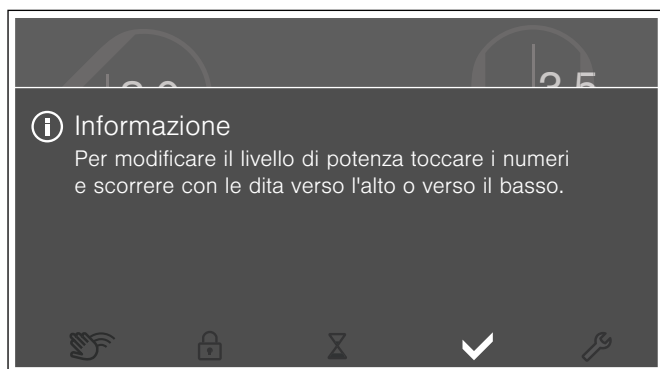


## Modalità demo

Quando sull'indicatore compare il simbolo ✖, è attiva la modalità demo. L'apparecchio non riscalda. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Attendere qualche secondo, dopodiché ricollegarlo. Poi disattivare la modalità demo entro i primi 3 minuti con il menu opzioni.

## Tasto Info

Con il tasto Info è possibile richiamare importanti informazioni aggiuntive sulla funzione utilizzata in quel momento. Per richiamare l'informazione toccare la superficie del display ⓘ. Viene visualizzata l'informazione. Per chiuderla, toccare la superficie del display ✓.



## Normali rumori di funzionamento del piano di cottura

La tecnologia dell'induzione si basa sulla generazione di campi elettromagnetici. Questi fanno sì che il calore si generi direttamente sul fondo della stoviglia. A seconda del tipo di fabbricazione, pentole e padelle possono originare rumori o vibrazioni. Questi rumori sono descritti come segue:

### Ronzio (come quello di un trasformatore)

Questo rumore è prodotto quando si cuoce al livello di potenza più alto. Dipende dalla quantità di energia che viene trasmessa dal piano di cottura alla stoviglia. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di potenza.

### Leggero sibilo

Questo rumore è prodotto quando la stoviglia è vuota. Scompare riempiendo la stoviglia con acqua o alimenti.

### Scoppiettio

Questo rumore si verifica quando si utilizza una stoviglia composta da più strati di materiali diversi. Esso è dovuto alla vibrazione delle superfici di contatto tra i vari materiali. Il rumore è prodotto dalla stoviglia e può variare a seconda della quantità e dal tipo di preparazione delle pietanze.

### Forte sibilo

Questo rumore si verifica quando si utilizza una stoviglia composta da più strati di materiali diversi e quando questa viene utilizzata al massimo livello di potenza su due zone di cottura contemporaneamente. Questo rumore scompare o diminuisce diminuendo il livello di potenza.

### Rumore della ventola

Per un corretto funzionamento del sistema elettronico è necessario regolare la temperatura del piano di cottura. Pertanto il piano di cottura è dotato di una ventola che entra in funzione per abbassare e regolare la temperatura del sistema elettronico. La ventola può continuare a funzionare anche quando l'apparecchio viene spento, se la temperatura misurata è ancora eccessiva in seguito alla disattivazione dell'apparecchio.

I rumori descritti sono normalmente dovuti alla tecnologia a induzione e non devono essere considerati anomalie.

---


## 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](http://www.gaggenau.com)

9000751778 de, fr, it, nl (971 108)

**GAGGENAU**