

Gaggenau

Gebrauchsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Notice d'utilisation

Istruzioni per l'uso

CI483

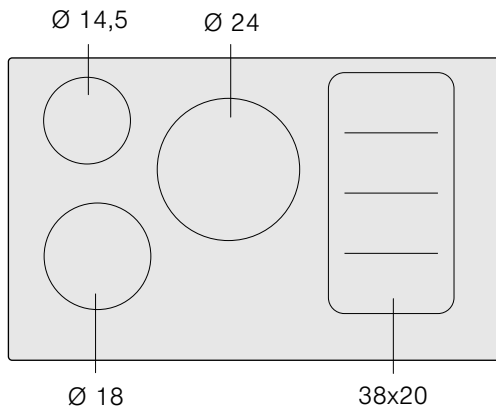
Kochfeld

Kookplaat

Table de cuisson

Piano di cottura

CI4831.0



		g*	b*
$\varnothing 18$		2.200 W	2.500 W
$\varnothing 14,5$		1.400 W	1.800 W
$\varnothing 24$		2.200 W	3.300 W
38x20		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W

* IEC 60335-2-6

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Umweltschutz	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Tipps zum Energiesparen	6
Induktionskochen	6
Vorteile beim Induktionskochen	6
Kochgeschirr	6
Das Gerät kennen lernen	8
Bedienfeld	8
Die Kochstellen	8
Restwärmeanzeige	8
Twistpad und Tipp-Bedienelement	9
Abnehmen des Tipp-Bedienelements	9
Das Tipp-Bedienelement richtig warten	9
Kochfeld einstellen	10
Kochfeld ein- und ausschalten	10
Kochstelle einrichten	10
Übersicht	11
Flexible Kochzone	12
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs	12
Hinweise	12
Zwei unabhängige Kochstellen	12
Als einzelne Kochstelle	12
Kindersicherung	13
Kindersicherung ein- und ausschalten	13
Mit der Funktion Schnell-Aufheizen kochen	14
Programmierung	14
Tipps für die Funktion Schnell-Aufheizen	14
Booster-Funktion	14
Gebrauchseinschränkungen	14
Einschalten	14
Ausschalten	14
Timer	15
Eine Kochstelle automatisch ausschalten	15
Zeitschaltuhr	15
Automatische Zeitabschaltung	15
Grundeinstellungen	16
Zugang zu den Grundeinstellungen	16
Reinigung und Pflege	17
Kochfeld	17
Kochfeldrahmen	17
Tipp-Bedienelement	17

Betriebsstörungen beheben	18
Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts	19
Kundendienst	19

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

⚠ Sicherheitshinweise

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

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigegeführten 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.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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.

Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine andere elektronische Körperhilfe tragen, seien Sie vorsichtig wenn Sie sich vor einem eingeschalteten Induktionskochfeld befinden. Informieren Sie sich bei Ihrem Arzt oder dem Hersteller des medizinischen Gerätes hinsichtlich Konformität oder einer möglichen Unverträglichkeit.

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 ein eventuell vorhandener 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. Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen 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.

Gefahr durch Magnetismus!

Abnehmbare Bedienelemente sind magnetisch. Magneten können elektronische Implantate, z.B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Personen mit elektronischen Implantaten sollten das Bedienelement nicht körpernah tragen (z.B. in Hemd- oder Hosentaschen); zum Herzschrittmacher einen Mindestabstand von 10 cm einhalten.

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt

werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

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

Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen das Kochfeld.
- Niemals Kochgeschirr leerkochen lassen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufenes Gargut	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Tablett oder Ablage benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die 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.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.

Vorteile beim Induktionskochen

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

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten. Das Kochgeschirr wird direkt erwärmt.
- Weniger Energie wird verbraucht.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufene Speisen brennen nicht so schnell an.
- Kontrollierte Wärmezufuhr und Sicherheit. Die Kochstelle reagiert sofort auf jede Leistungsänderung. Die Wärme kann so genau dosiert werden. Wenn Sie das Kochgeschirr von der Kochstelle nehmen, wird die Wärmezufuhr sofort unterbrochen, auch wenn die Kochstelle noch eingeschaltet ist.

Kochgeschirr

Für Induktionsherde ist nur ferromagnetisches Kochgeschirr aus folgenden Materialien geeignet:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- induktionsfähiges Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht.

Es gibt andere induktionsfähige Töpfe und Pfannen, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist.



Ist der Boden des Kochgeschirrs nicht komplett ferromagnetisch, wird nur die magnetisierbare Fläche heiß. Dadurch kann es sein, dass die Wärme nicht gleichmäßig verteilt wird.

Besteht der Boden des Kochgeschirrs unter anderem aus Aluminium, ist die ferromagnetische Fläche ebenfalls verringert. Es kann sein, dass dieses Kochgeschirr nicht richtig warm oder eventuell gar nicht erkannt wird.

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

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie keinesfalls Adapterplatten für Induktion oder Kochgeschirr aus:

- herkömmlichem Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Geschirrbodens

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.

Kein Kochgeschirr auf der Kochstelle oder Kochgeschirr in ungeeigneter Größe

Wird kein Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochstelle gestellt oder ist das Geschirr nicht in der passenden Größe oder aus ungeeignetem Material blinkt die angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle. Die Kochstufenanzeige hört auf zu blinken. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf und verwenden Sie kein Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Geschirr kann sich sehr schnell erhitzen, so dass die Sicherheitsabschaltung nicht rechtzeitig aktiviert wird. Der Geschirrboden kann schmelzen und die Glaskeramik beschädigen. Berühren Sie auf keinen Fall das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochstelle aus. Wenn das Kochfeld nach dem Abkühlen nicht mehr funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

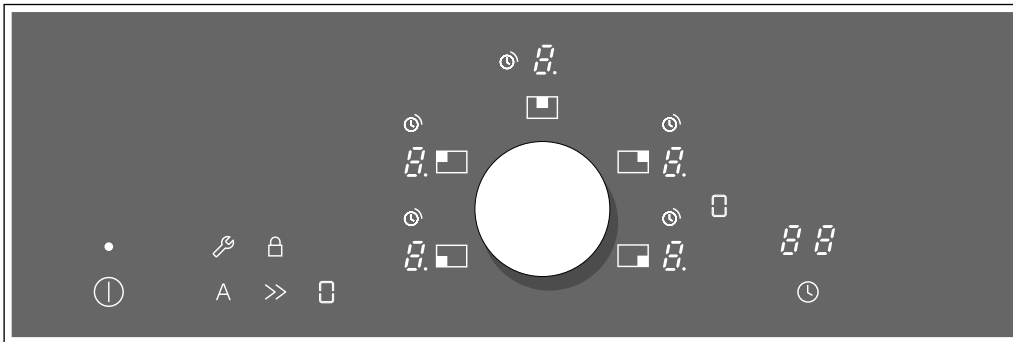
Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die vom Material des Kochgeschirrs abhängt. Verwenden Sie immer die Kochstelle, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

Das Gerät kennen lernen

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

Bedienfeld



Bedienflächen

ⓘ	Hauptschalter
A	Schnell-Aufheizen und Grundeinstellungsmenü
>>	Booster-Funktion und Kindersicherung
☐	Flexible Zone
🕒	Zeitprogrammierungsfunktion

Anzeigen

🔌	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
P	Booster-Funktion
H/h	Restwärme

Anzeigen

🕒	Zeitprogrammierungsfunktion
🔒	Kindersicherung
🔔	Kurzzeitwecker
🔑	Grundeinstellungen
⚡	Schnell-Aufheizen

Bedienflächen

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

Hinweis: Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle

○ Einfache Kochstelle	Kochgeschirr in geeigneter Größe verwenden.
☐ Flexible Kochzone	Siehe Kapitel "Flexible Kochzone"

Nur für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr verwenden, siehe Abschnitt "Kochgeschirr".

Restwärmanzeige

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

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, erscheint in die Anzeige eine kreisende 🔌, solange die Kochstelle noch heiß ist.

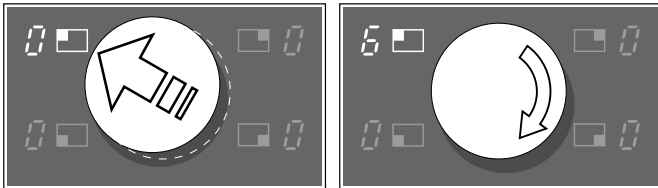
Beim Herunternehmen des Kochgefäßes vor Abstellen der Kochstelle, erscheinen abwechselnd die kreisende 🔌 und die gewählte Kochstufe.

Twistpad und Tipp-Bedienelement

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

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

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



Abnehmen des Tipp-Bedienelements

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

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

⚠ Brandgefahr!

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

Das Tipp-Bedienelement richtig warten

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

Auch bei Fernsehapparaten und Bildschirmen können Störungen auftreten.

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

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

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


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

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie das Kochfeld einschalten und die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Das Symbol ① berühren. Ein Signal ertönt. Die Anzeige beim Hauptschalter und die Kochstellen-Anzeigen  leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

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

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die gewählten Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfeldes gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochstelle einrichten

Mit dem Tipp-Bedienelement die gewünschte Kochstufe einstellen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

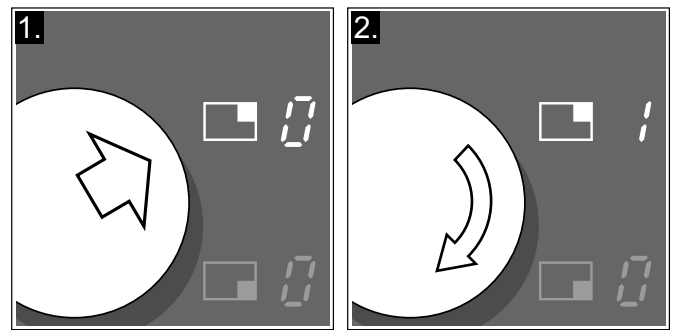
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

Kochstufe einstellen


Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

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



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

Kochstelle ausschalten

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

Hinweis: Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Induktionskochstelle befindet, blinkt die Kochstufen-Anzeige. Nach einiger Zeit schaltet die Kochstelle aus.

Übersicht

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

Die Kochstufen wirken sich auf das Kochergebnis aus.

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

Zu Beginn die Kochstufe 9 auswählen.

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

Flexible Kochzone

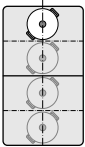
Die Kochzone können Sie je nach Bedarf zu einer großen Kochstelle verbinden oder wie zwei unabhängige Kochstellen verwenden.

Sie besteht aus 4 Induktoren, die unabhängig voneinander gesteuert werden. Wenn die flexible Kochzone in Betrieb ist, wird nur der Bereich aktiviert, der vom Kochgeschirr bedeckt ist.

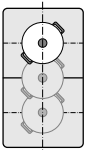
Empfehlungen zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Für eine optimale Topferkennung und Wärmeverteilung empfehlen wir das Kochgeschirr mittig, wie im Folgenden beschrieben, aufzusetzen.

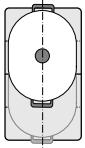
Flexible Kochstelle - eine große Kochstelle



Durchmesser des Geschirrs max. 13 cm
Platzieren Sie das Kochgeschirr auf einer der 4 Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.

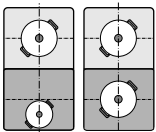


Durchmesser größer als 13 cm
Platzieren Sie das Kochgeschirr auf einer der 3 Positionen, die auf der Abbildung zu sehen sind.



Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochstelle beansprucht, platzieren Sie es am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

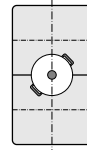
Zwei unabhängige Kochstellen



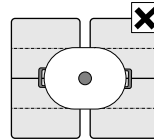
Die vordere und hintere Kochstelle mit jeweils zwei Induktoren können unabhängig benutzt werden. Die Kochstufe wird für jede Kochstelle einzeln eingestellt. Verwenden Sie auf jeder Kochstelle nur ein Kochgeschirr.

Hinweise

Wenn Sie zwei unterschiedlich große oder aus verschiedenen Materialien hergestellte Kochgefäße verwenden, können Geräusche oder Schwingungen entstehen. Die Funktion der Kochzone wird dadurch nicht eingeschränkt.



Powerboost-Funktion: Wird die flexible Kochzone als eine Kochstelle verwendet, stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone, damit die maximale Leistung erzielt wird.



Bei Kochfeldern mit zwei flexiblen Kochzonen benutzen Sie für ein einzelnes großes Kochgeschirr nicht beide Kochzonen.

Zwei unabhängige Kochstellen

Die flexible Kochzone kann standardmäßig wie zwei unabhängige Kochstellen verwendet werden.

Kochstellen einstellen



Siehe Kapitel "Kochfeld einstellen", Abschnitt "Die Kochstelle einstellen".

Als einzelne Kochstelle

Die beiden Kochstellen der flexiblen Kochzone werden zu einer einzelnen Kochstelle verbunden.

So wird die Funktion aktiviert

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Das Kochgefäß aufsetzen und mit dem Tipp-Bedienelement eine der beiden zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen.
- 2 Auf das Symbol  drücken. Die Anzeigen  leuchten auf.


Die flexible Kochstelle ist eingeschaltet.

Hinweis: Die Kochstufe ist je nach Position und Kochgefäßgröße in einer Anzeigen der flexiblen Kochzone oder in beiden zu sehen.

Kochstufe ändern



Die flexible Kochzone auswählen und die Kochstufe mit dem Tipp-Bedienelement ändern.

Ein neues Kochgefäß aufnehmen


Flexible Kochstelle auswählen und anschließend auf das Symbol  drücken. Das neue Kochgefäß wird erkannt und die zuvor ausgewählte Kochstufe wird beibehalten.

Hinweis: Wenn das Kochgefäß, das sich auf der betriebenen Kochstelle befindet, entfernt oder angehoben wird, führt das Kochfeld eine automatische Suche durch und die zuvor ausgewählte Kochstufe wird beibehalten.

So wird die Funktion deaktiviert

Kochstelle auswählen und Symbol  zwei Mal drücken. Zum Deaktivieren der flexiblen Kochzone muss das Symbol  zwei Mal innerhalb von zwei Sekunden gedrückt werden.

Wieder als zwei unabhängige Kochstellen benutzen


Eine der beiden zur flexiblen Kochzone gehörenden Kochstellen auswählen und auf  stellen.

Hinweis: Wenn Sie das Kochfeld aus- und wieder einschalten, wird die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochstellen umgestellt.




Kindersicherung



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


Kindersicherung ein- und ausschalten

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

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

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

Mit der Funktion Schnell-Aufheizen kochen

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

Programmierung

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

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

Tips für die Funktion Schnell-Aufheizen

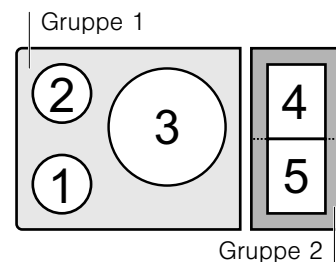
- Die Funktion Schnell-Aufheizen gart die Lebensmittel nicht: Das Schnell-Aufheizen dient zum langsamen Kochen der Gerichte mit einer geringen Menge Wasser, um deren Nährwert zu erhalten. Bei den großen Kochstellen dem Gargut nur 3 Tassen Wasser hinzugeben, bei den kleinen Kochstellen hingegen etwa 2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

Booster-Funktion

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

Gebrauchseinschränkungen

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



Hinweis: Die maximale Leistung auf der flexiblen Kochzone erzielen Sie, wenn Sie nur ein Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen, so wie es im Kapitel Flexible Kochzone beschrieben wird.

Einschalten

- 1 Die Kochstelle mit dem Tipp-Bedienelement auswählen.
- 2 Auf das Symbol **>>** drücken.

Die Funktion ist nun eingeschaltet.

Ausschalten

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

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

Timer

Den Timer können Sie auf zwei Arten nutzen:

- zum automatischen Ausschalten einer Kochstelle.
- als Küchenwecker.

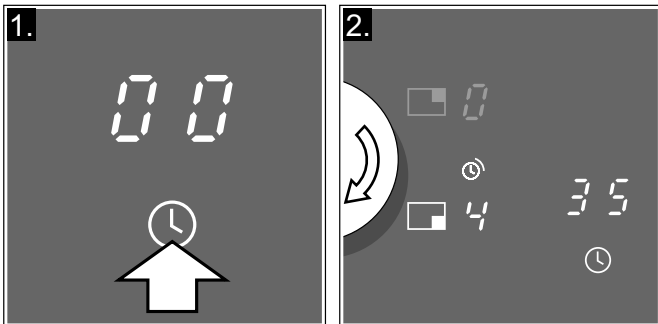
Eine Kochstelle automatisch ausschalten

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

Programmierung

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

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



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

Nach Ablauf der Zeit

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

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

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

Zeit ändern oder löschen

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

Hinweise

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

Zeitschaltuhr

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

Programmierung

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

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

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

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

Zeit ändern oder löschen

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

Automatische Zeitabschaltung

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

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

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

Grundeinstellungen


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

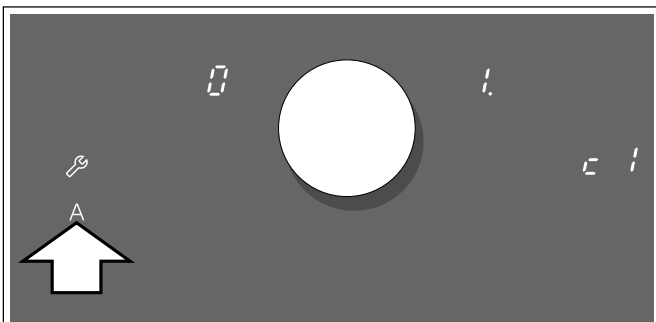
Anzeige	Funktion
c 1	Signaltöne 0 Die meisten Signaltöne sind ausgeschaltet. 1 Alle Signaltöne sind eingeschaltet.*
c 2	Kindersicherung 0 Aus* 1 An
c 3	Zu den Grundeinstellungen zurückkehren 1 Zu den Grundeinstellungen zurückkehren
c 4	Auswahl der Kochstelle 1 Eingeschränkt: Die Kochstelle bleibt für nur 5 Sekunden ausgewählt.* 2 Unbegrenzt: Die zuletzt gewählte Kochstelle bleibt ausgewählt.
c 5	Funktion Power-Management 0 = AUS.* 1 = 1000 W Mindestleistung. 1 = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 oder 9. = höchste Leistung des Kochfelds

*Werkseinstellung

Zugang zu den Grundeinstellungen

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

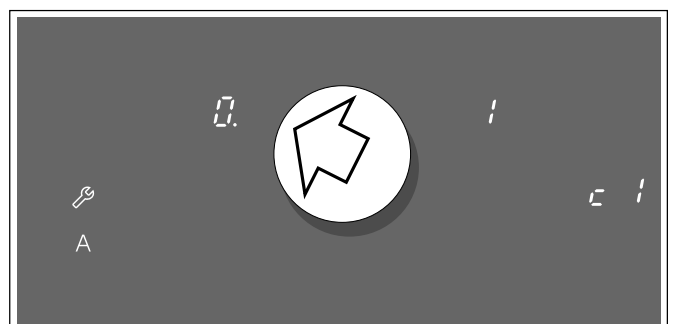
- 1 Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
- 2 In den folgenden 10 Sekunden erscheint die Anzeige . Anschließend das Symbol **A** während mindestens vier Sekunden drücken, bis das zweite Signal ertönt.



In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheinen c und 1

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

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



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

Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Grundeinstellungen verlassen

Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei Ihr Kochfeld optimal zu pflegen.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es genügend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik-Kochfelder geeignet sind. Beachten Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Spülmittelkonzentrat
- Geschirrspülmittel
- Scheuermittel
- ätzende Mittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Die beste Art Schmutz zu entfernen ist der Einsatz eines Glasschabers. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.

Geeignete Glasschaber können Sie über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop bestellen.

Kochfeldrahmen

So können Sie Schäden am Kochfeldrahmen vermeiden:

- nur warme Seifenlauge verwenden
- keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- keinen Glasschaber verwenden

Tipp-Bedienelement

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

Betriebsstörungen beheben

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

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

* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Geräts

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

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Kochstufe verringert wird.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgeschirr. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Kochgeschirr gegeben werden.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Es tritt auf, weil die Verbindungsflächen der verschiedenen Materialien vibrieren. Das Geräusch entsteht am Kochgeschirr und kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders bei Kochgeschirr mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Kochstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Kochstufe ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfelds erforderlich. Dafür ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der sich einschaltet, wenn die festgestellte Temperatur zu hoch ist. 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 Kundendiensttechnikers 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 089 20 355 366

CH 0848 840 040

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

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	21
Oorzaken van schade	23
Bescherming van het milieu	24
Milieuvriendelijk afvoeren	24
Tips om energie te besparen	24
Koken op Inductie	24
Voordelen van het Koken op Inductie	24
Pannen	24
Het apparaat leren kennen	26
Het bedieningspaneel	26
De kookzones	26
Restwarmte-indicatie	26
Twistpad en Tipp-knop	27
Uitnemen van de Tipp-knop	27
In stand houden van de Tipp-knop	27
Programmeren van de kookplaat	27
Kookplaat in- en uitschakelen	27
De kookzone afstellen	28
Tabel	29
Flexibele zone	30
Tips voor het gebruik van pannen	30
Waarschuwingen	30
Als twee onafhankelijke zones	30
Als één enkele kookzone	30
Kinderslot	31
Het kinderslot activeren en deactiveren	31
Koken met de functie Snel-voorverwarmen	32
Programmering	32
Tips voor de functie Snel-voorverwarmen	32
Booster-functie	32
Gebruiksbeperkingen	32
Inschakelen	32
Deactiveren	32
Timerfunctie	33
Een kookzone automatisch uitschakelen	33
De kookwekker	33
Automatische tijdslimiet	33
Basisinstellingen	34
Toegang tot de basisinstellingen	34
Onderhoud en reiniging	35
Kookplaat	35
Omlijsting van de kookplaat	35
Tipp-knop	35

Repareren van storingen	36
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat	37
Klantenservice	37

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

⚠ Veiligheidsvoorschriften

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

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

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het 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.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik geen ongeschikte beveiligingsapparaten of tralies voor de bescherming van kinderen. Dit kan leiden tot ongevallen.

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.

Heeft u een pacemaker of soortgelijk medisch hulpmiddel geïmplanteerd, dan dient u speciale voorzorgsmaatregelen in acht nemen bij het gebruiken of in de buurt komen van inductiekookplaten als die in werking zijn. Raadpleeg uw arts of de fabrikant van het hulpmiddel, om er zeker van te zijn dat het voldoet aan de geldige regelgeving en informeer omtrent mogelijke incompatibiliteit.

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 met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Voorwerpen van metaal worden zeer snel heet op de kookplaat. Leg nooit voorwerpen van metaal, zoals messen, vorken, lepels of deksels, op de kookplaat.

- Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt doordat er geen pan op staat.

Kans op een elektrische schok!

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

Gevaar door magnetisme!

Afneembare bedieningselementen zijn magnetisch. Magneten kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen. Personen met elektronische implantaten dienen het bedieningselement niet in de buurt van hun lichaam te dragen (bijv. in blouse- of broekzak). Houd een minimale afstand van 10 cm tot de pacemaker aan.

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 pannen 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.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Tips om energie te besparen

- Gebruik altijd het deksel dat overeenstemt met elke kookpan. Wanneer zonder deksel gekookt wordt, is aanzienlijk meer energie nodig. Gebruik een glasdeksel om een goede zichtbaarheid te hebben zonder dat u het deksel van de pan hoeft te nemen.
- Gebruik pannen met een vlakke bodem. Bij een niet vlakke bodem wordt meer energie verbruikt.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Opgelet: pannenfabrikanten duiden gewoonlijk de bovenste diameter van de pan aan, die meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan vereist veel energie.
- Gebruik weinig water voor het koken. Op deze wijze wordt energie bespaard en blijven alle vitamines en mineralen van de groenten behouden.
- Selecteer de laagste vermogensstand die het kookpunt behoudt. Met een te hoge stand wordt energie verspild.

Voordelen van het Koken op Inductie

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

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

Pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

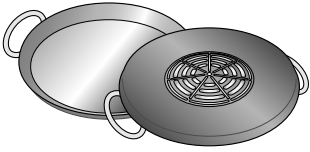
- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of de bodem van de pan wordt aangetrokken door een magneet.

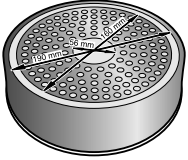
Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een niet geheel ferromagnetische bodem.



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



Pannen met aluminium kookzones in de bodem verkleinen de ferromagnetische zone, zodat het geleverde vermogen lager kan zijn en er problemen kunnen ontstaan bij de detectie van de pan en het kan zelfs zijn dat deze niet wordt gedetecteerd.



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

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

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

Pandetectie

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

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit straalplaten of pannen van:

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

Kenmerken van de bodem van de pan

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

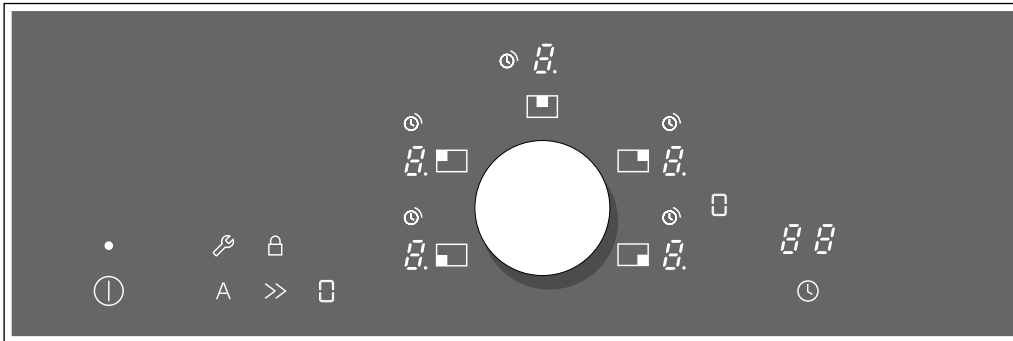
Geen pan of ongeschikte afmeting

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

Het apparaat leren kennen

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

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

ⓘ	Hoofdschakelaar
A	Snel-voorverwarmen en het menu Basisinstellingen
>>	Booster-functie en kinderslot
□	Flexibele zone
⌚	Tijdprogrammeerfunctie

Indicaties

□	Gebruikstoestand
1-9	Kookstanden
P	Booster-functie
H/h	Restwarmte

Indicaties

⌚	Tijdprogrammeerfunctie
🔒	Kinderslot
🔔	Kookwekker
🔧	Basisinstellingen
⚡	Snel-voorverwarmen

Bedieningsvlakken

Bij het aanraken van een symbool wordt de overeenkomstige functie geactiveerd.

Aanwijzing: Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd droog zijn. Vocht heeft een negatieve invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone

○ Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte maat.
□ Flexibele zone	Zie hoofdstuk "flexibele zone"

Gebruik enkel pannen die geschikt zijn om te koken op inductie, zie hoofdstuk "Geschikte pannen".

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie, die aangeeft of kookzones nog heet zijn. Raak kookzones met deze aanduiding niet aan.

Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, verschijnt op het display een draaiend □ zolang de kookzone nog heet is.

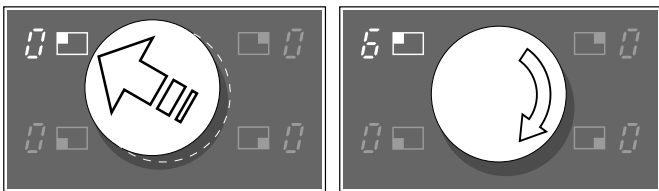
Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald voordat deze uitgeschakeld is, verschijnen afwisselend de draaiende □ en de gekozen kookstand.

Twistpad en Tipp-knop

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

In de Twistpadzone wordt de Tipp-knop automatisch gecentreerd.

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



Uitnemen van de Tipp-knop

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

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

⚠ Brandgevaar!

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

In stand houden van de Tipp-knop

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

Bovendien kunnen er zich storingen voordoen in televisies en beeldschermen.

⚠ Voor dragers van elektronische implantaten, bijvoorbeeld pacemaker, insulinepennen!

Deze implantaten kunnen mogelijk beïnvloed worden door de magnetische velden.

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

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

Programmeren van de kookplaat

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. De indicaties van de hoofdschakelaar en de kookzone-indicaties ② zijn verlicht. De kookplaat is bedrijfsklaar.

Uitschakelen: het symbool ① aanraken tot de indicatie verdwijnt. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft verlicht tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

- De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.
- De gekozen instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na uitschakeling van de kookplaat bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

De kookzone afstellen

De gewenste vermogensstand afstellen met de Tipp-knop.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

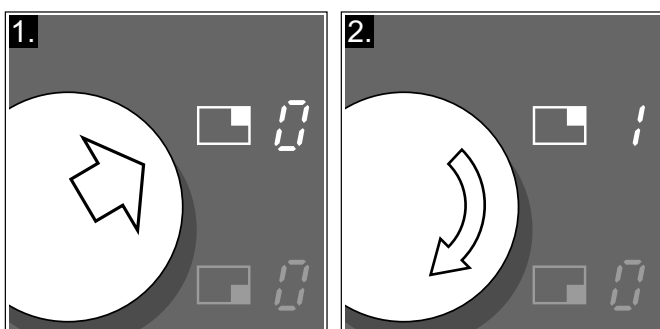
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

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

Afstellen van de vermogensstand


De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

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



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

De kookzone uitschakelen

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

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

Tabel

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

De vermogensstanden beïnvloeden het kookresultaat.

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

Gebruik de vermogensstand 9 als u begint te koken.

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

Flexibele zone

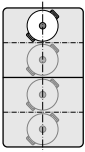
Kan worden gebruikt als één enkele zone of als twee afzonderlijke zones, afhankelijk van de kookbehoeften op elk ogenblik.

Bestaat uit 4 inductoren die onafhankelijk van elkaar werken. Als de flexibele zone in werking is, wordt alleen de zone die bedekt wordt door de pan geactiveerd.

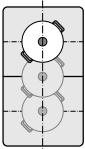
Tips voor het gebruik van pannen

Om te zorgen voor een goede detectie en verdeling van de warmte, wordt aanbevolen de pan correct te centreren:

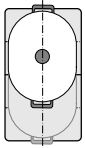
Als één enkele kookzone



Diameter minder dan of gelijk aan 13 cm
Zet de pan op een van de 4 posities die op de afbeelding te zien zijn.

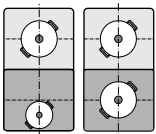


Diameter groter dan 13 cm
Zet de pan op een van de 3 posities die op de afbeelding te zien zijn.



Als de pan meer dan een kookzone inneemt, plaats hem dan vanaf de bovenste of onderste rand van de flexibele zone.

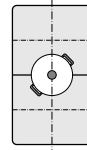
Als twee onafhankelijke zones



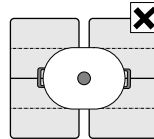
De voorste en achterste zone, met ieder twee inductoren, kunnen los van elkaar gebruikt worden door het vermogen van iedere zone te regelen. In dit geval is het raadzaam maar een pan op elke zone te gebruiken.

Waarschuwingen

Wanneer twee pannen gebruikt worden met een verschillende maat of die niet uit hetzelfde materiaal bestaan, kunnen bepaalde geluiden of trillingen optreden die de correcte werking van de zone niet in de weg staan.



Om het maximumvermogen te behalen met de Functie Powerboost, dient u de pan in het midden van de flexibele zone te plaatsen, als deze als een enkele kookzone wordt gebruikt.



Op kookplaten met meer dan een flexibele zone wordt aanbevolen om voor één pan niet meerdere zones tegelijk te gebruiken.

Als twee onafhankelijke zones

De flexibele zone is standaard afgesteld om te worden gebruikt als twee onafhankelijke kookzones.

Zo wordt dit geactiveerd



Zie paragraaf "de kookzone afstellen".

Als één enkele kookzone

De kookzone wordt volledig gebruikt, waarbij beide zones samengevoegd worden.

Zo wordt de functie geactiveerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 De kookvorm plaatsen en met het tip-bedieningselement een van beide kookzones kiezen die bij de flexibele kookzone horen.
- 2 Op het symbool  drukken. De indicaties  zijn verlicht.


De flexibele kookzone is ingeschakeld.

Aanwijzing: De kookstand is, afhankelijk van de positie en grootte van het kookgerei, te zien in één of beide indicaties van de flexibele kookzone.

Kookstand wijzigen

De flexibele kookzone kiezen en de kookstand wijzigen met het tip-bedieningselement.

Een nieuwe kookvorm opnemen


Flexibele kookzone kiezen en vervolgens op het symbool  drukken. De nieuwe kookvorm wordt herkend en de eerder gekozen kookstand blijft behouden.

Aanwijzing: Wanneer de kookvorm die zich op de gebruikte kookzone bevindt verwijderd of opgetild wordt, voert de kookplaat een automatische zoekactie uit en blijft de eerder gekozen kookstand behouden.

Zo wordt de functie gedeactiveerd

Kookzone kiezen en het symbool  twee keer indrukken. Om de flexibele kookzone te deactiveren moet binnen twee seconden twee keer op het symbool  worden gedrukt.

Weer als twee kookzones gebruiken


Selecteer een van de twee kookzones van de flexibele zone en stel af op .

Aanwijzing: Wanneer de kookplaat uitgeschakeld en daarna opnieuw ingeschakeld wordt, wordt de flexibele zone opnieuw gebruikt als twee kookzones.




Kinderslot

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


Het kinderslot activeren en deactiveren

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

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

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

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

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

Koken met de functie Snel-voorverwarmen

Alle kookzones beschikken over de functie Snel-voorverwarmen. In het begin de gewenste kookstand kiezen voor het verder koken. De kookzone warmt met vol vermogen op en schakelt automatisch over naar de eerder gekozen kookstand. De tijdsduur van het snel voorverwarmen hangt af van de geprogrammeerde kookstand.

Programmering

- 1 De gewenste kookstand kiezen voor het verder koken. De kookstand **S** beschikt niet over deze functie.
- 2 Op het symbool **A** drukken. Het snel voorverwarmen wordt geactiveerd. Op het display knipperen **P** en de eerder gekozen kookstand afwisselend.

De functie schakelt na een bepaalde tijd uit, die al naargelang de gekozen kookstand varieert. Voor de kookzone wordt automatisch de langzame kookstand geactiveerd. Op het display is nu alleen nog de eerder gekozen kookstand verlicht. De bereidingstijd kan gewijzigd worden, de waarde verschijnt op het display van de tijdprogrammeerfunctie.

Tips voor de functie Snel-voorverwarmen

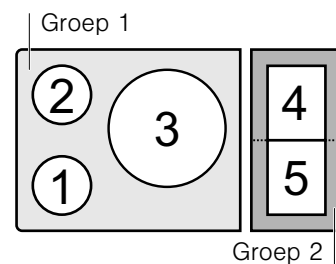
- Met de functie Snel-voorverwarmen worden de levensmiddelen niet klaargemaakt, maar voor het behoud van de voedingswaarde langzaam gekookt met een kleine hoeveelheid water. Bij de grote kookzones slechts 3 koppen en bij de kleine kookzones daarentegen ongeveer 2 koppen water toevoegen. Rijst koken met dubbele hoeveelheid vloeistof. Pan afdekken met een deksel. De functie Snel-voorverwarmen is niet geschikt voor levensmiddelen waarbij veel water nodig is voor het koken (bijv. pasta).
- Melk of levensmiddelen waarbij veel schuim ontstaat kunnen overkoken. Een hoge pan gebruiken.
- Melk kan aanbranden: de pan alvorens hem te vullen uitspoelen met koud water.
- Tijdens het bakken of braden blijven de levensmiddelen aan de pan kleven: de levensmiddelen pas in de pan doen wanneer deze warm genoeg is. Is de olie of de boter warm genoeg, dan vormen zich vlekken wanneer de pan schuin gehouden wordt. De levensmiddelen niet voortijdig omdraaien. Vlees- en aardappelomeletten komen na een bepaalde tijd praktisch vanzelf los van de pan.

Booster-functie

Met deze functie worden grote hoeveelheden nog sneller verwarmd dan met de vermogensstand **S**. De booster-functie verhoogt gedurende korte tijd de hoogste stand van de gekozen kookzone.

Gebruiksbeperkingen

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



Aanwijzing: Het hoogste vermogen dat wordt geleverd in de flexibele zone wordt verkregen door één pan midden op de zone te zetten, zoals wordt uitgelegd in het hoofdstuk Flexibele zone.

Inschakelen

- 1 De kookzone kiezen met het tip-bedieningselement.
- 2 Op het symbool **>>>** drukken.

De functie is nu ingeschakeld.

Deactiveren

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

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan het voorkomen dat de booster-functie automatisch uitgaat, ter bescherming van de elektronische componenten binnenin de kookplaat.

Timerfunctie

Deze functie kan op twee verschillende manieren gebruikt worden:




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

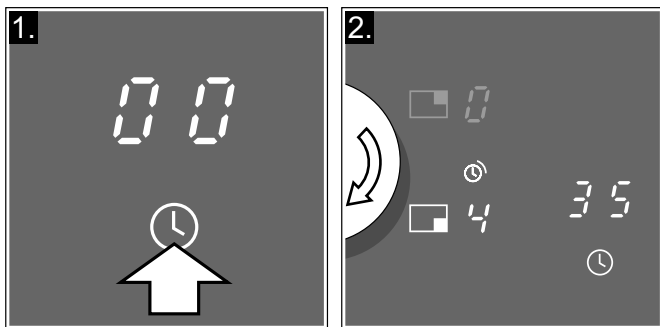
Een kookzone automatisch uitschakelen

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

Zo wordt dit geprogrammeerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn



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




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




Na het verstrijken van de tijd

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

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

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

De tijd wijzigen of annuleren

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

Aanwijzingen



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

De kookwekker



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

Zo wordt dit geprogrammeerd



De kookplaat moet ingeschakeld zijn

- 1 Druk op het symbool . Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .
- 2 Stel de gewenste tijd in met de Tipp-knop. Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

Na het verstrijken van de tijd

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

De tijd wijzigen of annuleren

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

Automatische tijdslimiet

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

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

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

Basisinstellingen

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

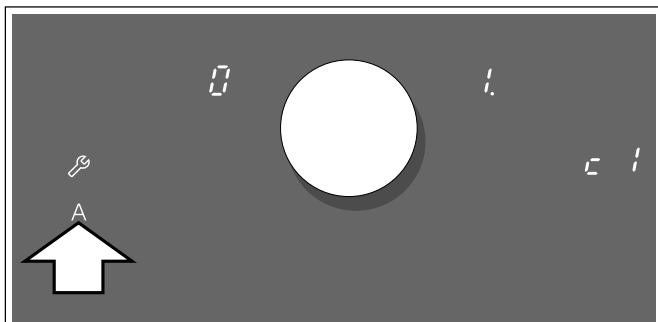
Indicator	Functie
$c \ 1$	Akoestische signalen 0 De meeste signalen zijn gedeactiveerd 1 Alle signalen zijn geactiveerd*
$c \ 2$	Kinderslot 0 Gedeactiveerd* 1 Geactiveerd
$c \ 3$	Terug naar de standaardinstellingen 1 Terug naar de standaardinstellingen
$c \ 4$	Selecteren van de kookzone 1 Beperkt: de kookzone blijft slechts 5 seconden lang geselecteerd.* 2 Onbeperkt: de laatst geprogrammeerde kookzone blijft geselecteerd.
$c \ 5$	Functie Power-Management 0 = Gedeactiveerd.* 1 = 1000 W minimumvermogen. 1 = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 of 9 . = maximumvermogen van de plaat.

*Fabrieksinstelling

Toegang tot de basisinstellingen

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

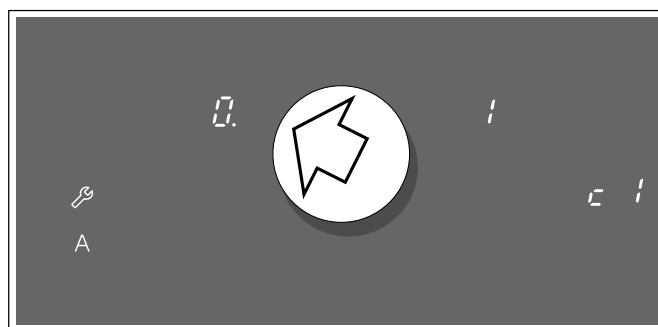
- Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
- Binnen de volgende 10 seconden verschijnt de indicator 0 . Druk vervolgens langer dan vier seconden op het symbool **A** totdat er een tweede bevestigingssignaal klinkt.



Op de visuele indicatie van de timerfunctie verschijnen c en 1

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

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



- Druk opnieuw langer dan 4 seconden op het symbool **A** totdat er een bevestigingssignaal klinkt. De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

Afsluiten

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

Onderhoud en reiniging

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

Kookplaat

Reiniging

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

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

Gebruik nooit:

- Onverdund afwasmiddel
- Afwasmiddel voor vaatwasmachines
- Schurende middelen
- Corrosieve producten zoals ovensprays of vlekkenverwijderaars
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

De beste manier om hardnekkig vuil te verwijderen is om een glasschraper te gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Glasschrapers zijn verkrijgbaar via de Technische dienst of in onze online winkel.

Omlijsting van de kookplaat

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

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

Tipp-knop

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

Repareren van storingen

Storingen zijn gewoonlijk toe te schrijven aan kleine details. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

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

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

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

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

Een diep gezoem zoals in een transformator

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

Een laag fluitend geluid

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

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de manier waarop het wordt bereid, kunnen de intensiteit van het geluid doen variëren.

Hoge fluitende geluiden

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

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Hiertoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die wordt geactiveerd als een hoge temperatuur wordt gedetecteerd. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.


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

Klantenservice

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Klantenservice 

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

Kans op een elektrische schok!

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4030

B 070 222 148

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

Table des matières

Consignes de sécurité	39
Causes des dommages	41
Protection de l'environnement	42
Élimination écologique	42
Conseils pour économiser l'énergie	42
La cuisson par induction	42
Avantages de la cuisson par induction	42
Récipients	42
Se familiariser avec l'appareil	44
Le bandeau de commande	44
Les zones de cuisson	44
Indicateur de chaleur résiduelle	44
Commande Twistpad et commande Tipp	45
Retrait de la commande Tipp	45
Conserver le bouton de commande rotatif	45
Programmer la plaque de cuisson	46
Allumer et éteindre la table de cuisson	46
Régler la zone de cuisson	46
Tableau	47
Zone flexible	48
Conseils pour l'utilisation de récipients	48
Avertissements	48
En tant que deux zones indépendantes	48
En tant que zone de cuisson unique	48
Sécurité-enfants	49
Activer et désactiver la sécurité-enfants	49
Cuisiner avec la fonction Préchauffage rapide	50
Programmation	50
Conseils pour la fonction Préchauffage rapide	50
Fonction Booster	50
Limitations d'utilisation	50
Allumer	50
Désactiver	50
Fonction Programmation du temps	51
Éteindre automatiquement une zone de cuisson	51
La minuterie	51
Limitation de temps automatique	51
Réglages de base	52
Accéder aux réglages de base	52
Soins et nettoyage	53
Plaque de cuisson	53
Cadre de la plaque de cuisson	53
Commande Tipp	53

Réparation des pannes	54
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	55
Service après-vente	55

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

⚠️ Consignes de sécurité

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

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

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

Cet appareil est 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.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

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.

Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prêter une attention toute particulière lorsqu'elles utilisent des plaques de cuisson à induction ou qu'elles se trouvent à proximité de plaques de cuisson à induction en fonctionnement.

Consulter un médecin ou le fabricant du dispositif pour s'assurer que celui-ci est conforme à la réglementation en vigueur et en connaître les incompatibilités éventuelles.

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 (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner 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.

Danger par magnétisme !

L'élément de manipulation amovible est magnétique. Les champs électromagnétiques peuvent avoir une répercussion sur le fonctionnement des implants électroniques (stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline, par exemple). Par conséquent, les personnes portant des implants électroniques doivent éviter de mettre l'élément de manipulation dans leurs poches et conserver une distance minimum de 10 cm par rapport aux stimulateurs cardiaques ou dispositifs similaires.

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.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser toujours le couvercle correspondant à chaque casserole. La cuisine sans couvercle consomme plus d'énergie. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utiliser des récipients dont le fond est plat. Les fonds qui ne sont pas plats consomment davantage d'énergie.
- Le diamètre du fond des récipients doit correspondre à la taille de la zone de cuisson. Attention : les fabricants de récipients indiquent généralement le diamètre supérieur du récipient, qui est souvent plus grand que le diamètre du fond du récipient.
- Utiliser un petit récipient pour de petites quantités. Un grand récipient peu rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Pour cuisiner, utiliser peu d'eau. Cela permet d'économiser de l'énergie et de conserver toutes les vitamines et tous les minéraux des légumes.
- Sélectionner le niveau de puissance le plus bas pour maintenir la cuisson. Un niveau de puissance trop élevé gaspille de l'énergie.

Avantages de la cuisson par induction

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

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

Récipients

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés à la cuisine par induction. Il peut s'agir :

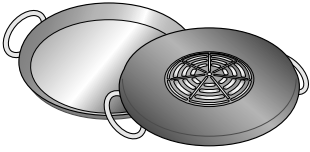
- de récipients en acier émaillé
- de récipients en fonte
- de vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable

Pour savoir si les récipients sont adaptés à la cuisine par induction, vérifier que leur base est attirée par un aimant.

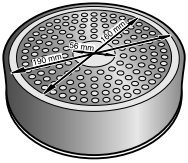
Certains récipients destinés à la cuisson par induction possèdent une base qui n'est pas entièrement ferromagnétique.



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



Les récipients à zones d'aluminium dans la base diminuent la surface ferromagnétique ; la puissance fournie peut donc être moins importante, il peut y avoir des problèmes de détection du récipient et il pourrait même ne pas être détecté.



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

Récipients vides ou à fond mince

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

Détection d'un récipient

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

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

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

Caractéristiques de la base du récipient

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

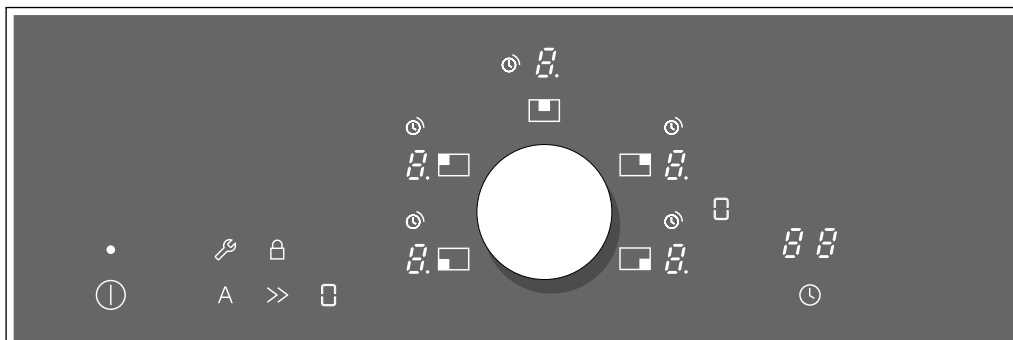
Absence de récipient ou taille non adaptée

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

Se familiariser avec l'appareil

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

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

ⓘ	Interrupteur principal
A	Préchauffage rapide et menu des réglages de base
>>	Fonction Booster et Sécurité enfants
□	Zone flexible
⌚	Fonction de programmation du temps de cuisson

Affichages

□	État de fonctionnement
1-9	Positions de chauffe
P	Fonction Booster
H/h	Chaleur résiduelle

Affichages

⌚	Fonction de programmation du temps de cuisson
🔒	Sécurité-enfants
🔔	Minuteur
🔧	Réglages de base
⚡	Préchauffage rapide

Surfaces de commande

En appuyant sur un symbole, la fonction correspondante est activée.

Remarque : Maintenir les surfaces de commande sèches en permanence. L'humidité peut affecter le fonctionnement.

Les zones de cuisson

Zone de cuisson

○	Zone de cuisson simple	Utiliser un récipient de la taille appropriée.
□	Zone flexible	Voir le volet « zone flexible »

N'utiliser que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet « Récipients appropriés ».

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose pour chaque foyer d'un indicateur de chaleur résiduelle qui indique si le foyer est encore chaud. Ne touchez aucun foyer présentant cet indicateur.

Même si la table de cuisson est déjà éteinte, un symbole □ circulaire apparaît tant que le foyer est encore chaud.

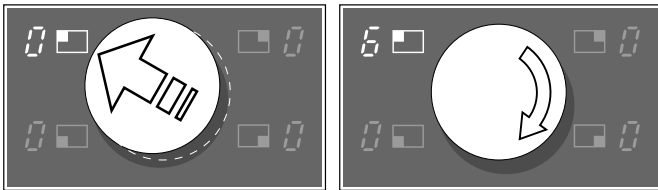
Lorsque vous retirez le récipient avant d'arrêter le foyer, le symbole □ circulaire et la position de chauffe sélectionnée apparaissent en alternance.

Commande Twistpad et commande Tipp

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

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

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



Retrait de la commande Tipp

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

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

⚠ Danger d'incendie !

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

Conserver le bouton de commande rotatif.

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

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

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

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

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


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

Programmer la plaque de cuisson

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

Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Allumer : Effleurer le symbole ①. Un signal retentit. L'indicateur au niveau de l'interrupteur principal et les indicateurs des foyers  s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Éteindre : Effleurer le symbole ①, jusqu'à ce que l'indicateur s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle est allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques

- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages sélectionnés restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension de la table de cuisson. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Régler la zone de cuisson

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

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

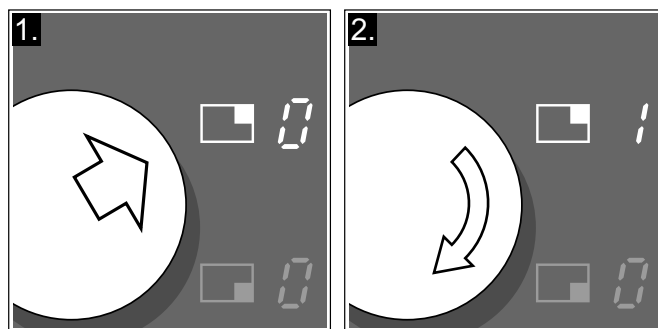
Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

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

Régler le niveau de puissance


La plaque de cuisson doit être allumée.

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



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

Éteindre la zone de cuisson

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

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

Tableau

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

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

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

Utiliser le niveau de puissance 9 en début de cuisson.

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

Zone flexible

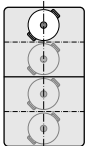
Elle peut être utilisée en tant que zone unique ou en tant que deux zones individuelles, en fonction des besoins culinaires requis.

Elle se compose de 4 inducteurs qui fonctionnent indépendamment. Lorsque la zone flexible est en fonctionnement, seule la zone sur laquelle un récipient est posé est active.

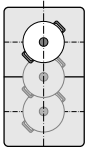
Conseils pour l'utilisation de récipients

Pour garantir une bonne détection et distribution de la chaleur, il est recommandé de bien centrer le récipient :

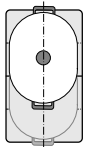
Utilisation en tant que zone de cuisson unique



Diamètre inférieur ou égal à 13 cm
Placer le récipient sur l'une des 4 positions illustrées sur l'image.

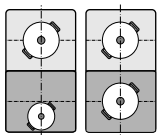


Diamètre supérieur à 13 cm
Placer le récipient sur l'une des 3 positions illustrées sur l'image.



Si le récipient occupe plus d'une zone de cuisson, le placer à partir du bord supérieur ou inférieur de la zone flexible.

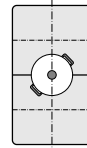
Utilisation comme deux zones de cuisson



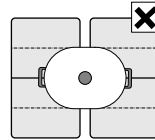
Les zones avant et arrière, qui possèdent deux inducteurs chacune, peuvent être utilisées indépendamment en réglant la puissance nécessaire de chacune ; il est alors recommandé d'utiliser uniquement un récipient par zone.

Avertissements

En utilisant deux récipients de taille ou de matériau différent(e), certains bruits ou vibrations peuvent apparaître, qui n'affectent aucunement le fonctionnement correct de la zone.



Pour obtenir la puissance maximum grâce à la fonction Powerboost lorsqu'une seule zone de cuisson est utilisée, placer le récipient au centre de la zone flexible.



Pour les plaques ayant plus d'une zone flexible, il est recommandé de ne pas utiliser plusieurs zones en même temps pour un même récipient.

En tant que deux zones indépendantes

La zone flexible est conçue par défaut pour être utilisée en tant que deux zones de cuisson indépendantes.

Activation



Voir le volet « régler la zone de cuisson ».

En tant que zone de cuisson unique

Utiliser la zone de cuisson dans sa totalité, en unissant les deux zones.

Pour activer la fonction

La table de cuisson doit être allumée.

- 1 Posez le récipient de cuisson et, à l'aide de l'élément de commande tactile, sélectionnez une des deux positions de cuisson appartenant à la zone de cuisson flexible.
- 2 Effleurez le symbole . Les indicateurs  s'allument.


La zone flexible est allumée.

Remarque : Selon la position et la taille du récipient de cuisson, la position de chauffe est visible sur un afficheur de la zone de cuisson flexible ou sur les deux.

Modifier la position de chauffe



Sélectionnez la zone de cuisson flexible et modifiez la position de chauffe avec l'élément de commande tactile.

Enregistrer un nouveau récipient de cuisson


Sélectionnez la zone flexible et effleurez ensuite le symbole . Le nouveau récipient de cuisson est reconnu et la position de chauffe précédemment sélectionnée est conservée.

Remarque : Si le récipient de cuisson qui se trouve sur la position de cuisson utilisée, est retiré ou soulevé, la table de cuisson procède à une recherche automatique et la position de chauffe précédemment sélectionnée est conservée.

Pour désactiver la fonction

Sélectionnez la position de cuisson et effleurez deux fois le symbole . Pour désactiver la zone de cuisson flexible, il faut effleurer deux fois le symbole  en l'espace de deux secondes.

Utiliser de nouveau en tant que deux zones de cuisson


Sélectionner l'une des deux zones de cuisson de la zone flexible et régler sur .

Remarque : Lorsque la plaque de cuisson est éteinte puis rallumée, la zone flexible est de nouveau utilisée comme deux zones de cuisson.




Sécurité-enfants



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


Activer et désactiver la sécurité-enfants

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

La plaque de cuisson doit être éteinte.

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

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

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

Cuisiner avec la fonction Préchauffage rapide

Toutes les positions de cuisson disposent de la fonction de préchauffage rapide. Dès le début, sélectionnez la position de chauffe souhaitée pour faire mijoter un plat. La position de cuisson chauffe à pleine puissance et passe automatiquement à la position de chauffe précédemment sélectionnée. La durée du préchauffage rapide dépend de la position de chauffe programmée.

Programmation

- 1 Sélectionnez la position de chauffe souhaitée pour faire mijoter un plat. La position de chauffe **9** ne dispose pas de cette fonction.
- 2 Effleurez le symbole **A**. Le préchauffage rapide est activé. Sur l'afficheur, **P** et la position de chauffe précédemment sélectionnée clignotent en alternance.

La fonction se coupe après un certain temps, variable en fonction de la position de chauffe sélectionnée. La position de chauffe lente est automatiquement activée pour la position de cuisson. Sur l'afficheur, seule la position de chauffe précédemment sélectionnée est encore allumée. Il est possible de modifier le temps de cuisson ; la valeur s'affiche sur l'afficheur de la fonction de programmation du temps de cuisson.

Conseils pour la fonction Préchauffage rapide

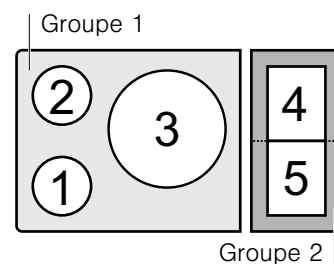
- La fonction Préchauffage rapide ne cuit pas les aliments : le préchauffage rapide sert à la cuisson lente des mets avec une faible quantité d'eau pour en préserver les valeurs nutritives. Pour les grandes positions de cuisson, n'ajoutez que 3 tasses d'eau aux aliments à cuire, pour les petites positions de cuisson, environ 2 tasses d'eau suffisent. Cuisez le riz avec deux fois la quantité de liquide. Couvrez la casserole d'un couvercle. Le préchauffage rapide n'est pas approprié pour les aliments nécessitant beaucoup d'eau pour cuire (par ex. les pâtes).
- Le lait et les aliments produisant beaucoup de mousse peuvent déborder de la casserole. Utilisez une casserole haute.
- Le lait peut brûler : rincez la casserole à l'eau froide avant de la remplir.
- En faisant frire des aliments, ils restent collés sur la poêle : ne mettez les aliments dans la poêle que quand celle-ci est assez chaude. Quand l'huile ou le beurre est suffisamment chaud(e), elle/il fait des tâches quand on incline la poêle. Ne retournez pas les aliments trop tôt. Après un certain temps, viandes et omelettes aux pommes de terre se détachent quasiment d'elles-mêmes.

Fonction Booster

Cette fonction permet de chauffer de grandes quantités d'eau encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe **9**. La fonction Booster augmente brièvement la puissance maximale de la position de cuisson sélectionnée.

Limitations d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en fonctionnement, (cf. image). Autrement, **P** et **99** clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée ; le niveau de puissance **9** s'ajustera automatiquement **9**.



Remarque : Pour délivrer la puissance la plus élevée dans la zone flexible, il suffit de placer un seul récipient au centre de la zone, comme indiqué dans le chapitre Zone flexible.

Allumer

- 1 Sélectionnez la position de cuisson avec l'élément de commande tactile.
- 2 Effleurez le symbole **>>**.

La fonction est désormais activée.

Désactiver

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

Remarque : Dans certaines circonstances, il peut arriver que la fonction Booster se coupe automatiquement pour protéger les composants électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

Fonction Programmation du temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

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

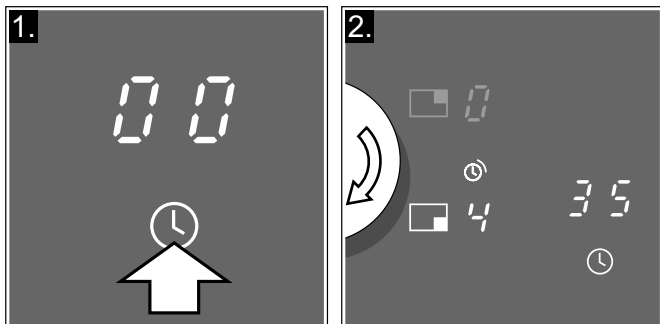
Éteindre automatiquement une zone de cuisson

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

Programmation

La plaque de cuisson doit être allumée

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



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

Quand le temps s'est écoulé

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

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

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

Modifier ou annuler le temps

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

Remarques

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

La minuterie

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

Programmation

La plaque de cuisson doit être allumée

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

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

Quand le temps s'est écoulé

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

Modifier ou annuler le temps

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

Limitation de temps automatique

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

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

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

Réglages de base


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

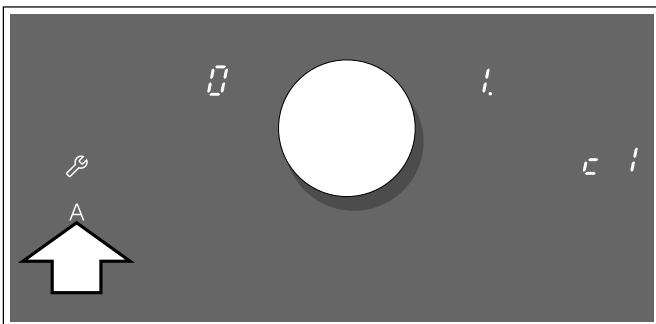
Indicateur	Fonction
$c \ 1$	Signaux sonores 0 La plupart des signaux désactivés 1 Tous les signaux activés*
$c \ 2$	Sécurité-enfants 0 Désactivée* 1 Activée
$c \ 3$	Revenir aux réglages par défaut 1 Revenir aux réglages par défaut
$c \ 4$	Sélection de la zone de cuisson 1 Limité: la zone de cuisson ne restera sélectionnée que pendant 5 secondes.* 2 Illimité: la dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée.
$c \ 5$	Fonction Power-Management 0 = Désactivée.* 1 = 1000 W puissance minimum. 1 = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 ou 9 . = puissance maximum de la plaque.

*Réglage d'usine

Accéder aux réglages de base

La plaque de cuisson doit être éteinte.

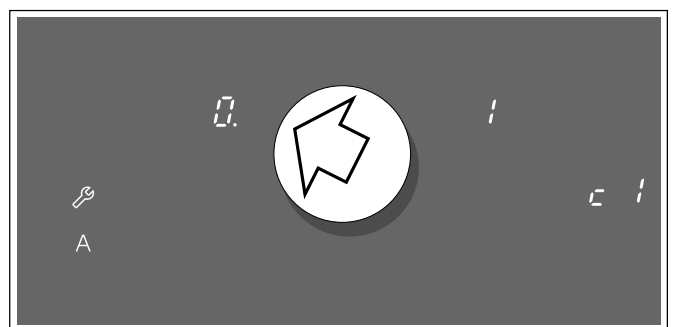
- 1 Allumer la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
- 2 Dans les 10 secondes suivantes, l'indicateur  s'affiche. Appuyer ensuite sur le symbole **A** pendant plus de quatre secondes, jusqu'à ce que retentisse le second signal de confirmation.



Le voyant de la fonction Programmation du temps indique c et 1

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

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



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

Les réglages ont été correctement sauvegardés.

Quitter

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

Soins et nettoyage

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

Plaque de cuisson

Nettoyage

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

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

Ne jamais utiliser :

- De produit de vaisselle pur
- De détergent pour lave-vaisselle
- De produits abrasifs
- De produits corrosifs tels que les sprays pour le nettoyage des fours ou des produits détachants
- D'éponges qui rayent
- De nettoyeurs à haute pression ou des machines à vapeur

La meilleure façon d'éliminer la saleté incrustée est d'utiliser un grattoir pour verre. Respecter les indications du fabricant.

Vous pouvez vous procurer des grattoirs pour verre adaptés à cet usage auprès du Service après-vente ou sur notre boutique en ligne.

Cadre de la plaque de cuisson

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

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

Commande Tipp

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

Réparation des pannes

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

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

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

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

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

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

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

Un sifflement grave

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

Un crépitement

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

Des sifflements aigus

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

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. C'est la raison pour laquelle la plaque de cuisson dispose d'un ventilateur qui se met en marche lorsque la température détectée est élevée. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

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

Service après-vente

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

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à 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.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

B 070 222 148

FR 01 40 10 42 12

CH 0848 840 040

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

Indice

Norme di sicurezza	57
Cause dei danni	59
Tutela dell'ambiente	60
Smaltimento ecocompatibile	60
Consigli in materia di risparmio energetico	60
La cottura a induzione	60
Vantaggi della cottura a induzione	60
Recipienti	60
Familiarizzare con l'apparecchio	62
Il pannello comandi	62
Le zone di cottura	62
Indicatore del calore residuo	62
Twistpad e manopola Tipp	63
Estrazione della manopola Tipp	63
Conservare la manopola Tipp	63
Programmazione del piano di cottura	64
Attivazione e disattivazione del piano di cottura	64
Regolare la zona di cottura	64
Tabella	65
Zona flessibile	66
Consigli per l'uso dei recipienti	66
Avvertenze	66
Utilizzo delle due zone indipendenti	66
Utilizzo come un'unica zona di cottura	66
Sicurezza bambini	67
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini	67
Cucinare con la funzione Riscaldamento rapido	68
Programmazione	68
Consigli sulla funzione Riscaldamento rapido	68
Funzione booster	69
Limiti di utilizzo	69
Attivazione	69
Disattivazione	69
Funzione programmazione del tempo	69
Spegnimento automatico di una zona di cottura	69
Il contaminuti	70
Limite automatico di tempo	70
Impostazioni base	71
Accesso alle impostazioni base	71

Accorgimenti e pulizia	72
Piano di cottura	72
Cornice del piano di cottura	72
Manopola Tipp	72
Riparazione dei guasti	73
Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio	73
Servizio assistenza	74

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

⚠ Norme di sicurezza

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

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio 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.

Non utilizzare alcuna copertura del piano di cottura. Potrebbe causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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.

Le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker o di un dispositivo medico simile devono fare particolarmente attenzione quando utilizzano o si avvicinano ai piani di cottura ad induzione. Consultare il medico o il fabbricante del dispositivo per assicurarsi che sia conforme alla normativa vigente e per informarsi sulle possibili incompatibilità.

Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.
- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine, in particolare il telaio del piano di cottura eventualmente presente, 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 dovuti ai campi magnetici!

Gli elementi di comando rimovibili sono magnetici. I magneti possono agire sugli impianti elettronici, quali pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono tenere gli elementi di comando lontani dal corpo (ad es. non nelle tasche dei pantaloni o della camicia); i portatori di pacemaker devono mantenere tra sé e gli elementi di comando una distanza di almeno 10 cm.

Pericolo di guasto!

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

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

Pericolo di lesioni!

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

Cause dei danni

Attenzione!

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

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

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

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

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio corrispondente ad ogni pentola. Quando si cucina senza coperchio, il consumo di energia è alquanto maggiore. Utilizzare un coperchio di vetro per poter vedere all'interno senza necessità di sollevarlo.
- Utilizzare recipienti a base piatta. Se la base non è piatta, il consumo di energia è maggiore.
- Il diametro della base dei recipienti deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i fabbricanti di recipienti indicano, generalmente, il diametro superiore del recipiente che spesso è superiore al diametro della base del recipiente.
- Per piccole quantità, utilizzare recipienti piccoli. Un recipiente grande e poco riempito ha bisogno di molta energia.
- Per la cottura, utilizzare poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e si conservano tutte le vitamine e i minerali delle verdure.
- Selezionare il livello di potenza più basso necessario alla cottura. Un livello troppo alto rappresenta uno spreco di energia.

Vantaggi della cottura a induzione

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

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

Recipienti

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

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

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

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



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

I recipienti con parti di alluminio inserite nella base, riducono l'area ferromagnetica e, pertanto, la potenza fornita può essere inferiore e possono verificarsi problemi di rilevamento, compreso il mancato rilevamento.

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

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai diffusori o recipienti di:

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

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base dei recipienti possono influire sulla omogeneità del risultato di cottura. Recipienti fabbricati con materiali che favoriscono la diffusione del calore, come i recipienti "sandwich" di acciaio inossidabile, ripartiscono il calore uniformemente, consentendo di risparmiare tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

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

Recipienti vuoti o con base sottile

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

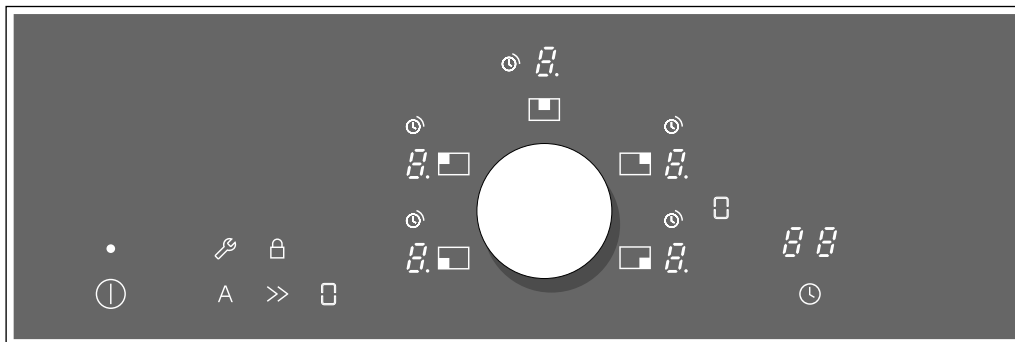
Rilevamento del recipiente

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

Familiarizzare con l'apparecchio

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

Il pannello comandi



Superfici di comando

⓪	Interruttore principale
A	Riscaldamento rapido e menu delle impostazioni di base
>>	Funzione booster e sicurezza bambini
□	Zona flessibile
🕒	Funzione programmazione a tempo

Visualizzazione

🕒	Stato di funzionamento
1-9	Livelli di cottura
P	Funzione booster
H/h	Calore residuo

Visualizzazione

🕒	Funzione programmazione a tempo
🔒	Sicurezza bambini
🔔	Contaminuti
🔧	Impostazioni di base
⚡	Riscaldamento rapido

Superfici di comando

Premendo un simbolo, si attiva la funzione corrispondente.

Avvertenza: Mantenere sempre asciutte le superfici di comando. L'umidità può compromettere il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura

⊙	Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.
□	Zona flessibile	Vedere il paragrafo "Zona flessibile"

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

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura dispone di un indicatore del calore residuo per ciascuna zona di cottura che indica quali zone di cottura sono ancora calde. Non toccare le zone di cottura quando è presente questo indicatore.

Anche se il piano di cottura è già spento, compare sull'indicatore uno 🕒 "rotante", finché la zona di cottura è ancora calda.

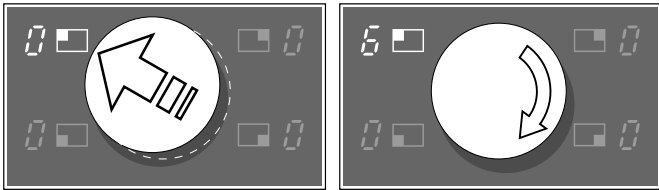
Togliendo la stoviglia prima di spegnere la zona di cottura, compaiono in modo alternato uno 🕒 "rotante" e il livello di cottura selezionato.

Twistpad e manopola Tipp

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

Nella zona Twistpad, la manopola Tipp viene centrata automaticamente.

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



Estrazione della manopola Tipp

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

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

⚠ Pericolo di incendio!!

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

Conservare la manopola Tipp

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

Inoltre si potrebbero verificare interferenze con apparecchi televisivi e monitor.

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

Gli impianti potrebbero essere danneggiati dai campi magnetici.

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


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

Programmazione del piano di cottura

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

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo ①. Viene emesso un segnale acustico. L'indicatore in corrispondenza dell'interruttore generale e gli indicatori delle zone di cottura  si accendono. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo ① finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

- Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.
- Dopo la disattivazione del piano di cottura, le impostazioni selezionate restano memorizzate per 4 secondi. Se in questo intervallo di tempo il piano di cottura viene riattivato, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

Regolare la zona di cottura

Regolare il livello di potenza desiderato con la manopola Tipp.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

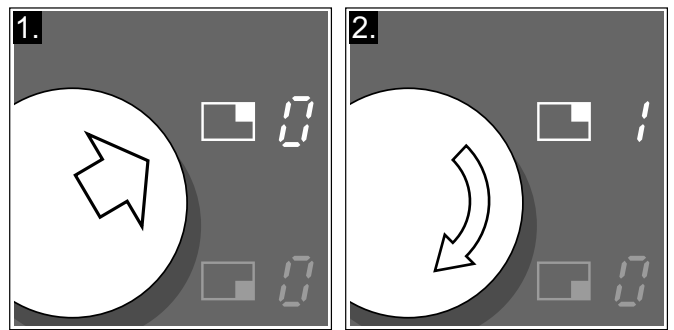
Livello di potenza 9 = potenza massima.

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

Regolazione del livello di potenza


Il piano di cottura deve essere acceso.

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



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

Spegnere la zona di cottura

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

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

Tabella

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

I livelli di potenza influiscono sul risultato di cottura.

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

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

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

Zona flessibile

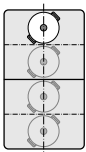
Si può utilizzare come zona unica o come due zone indipendenti, in funzione delle diverse esigenze culinarie.

È costituita da 4 induttori che funzionano in modo indipendente. Quando la zona flessibile è in funzione, si attiva solo la zona coperta dal recipiente.

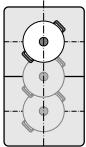
Consigli per l'uso dei recipienti

Per garantire un corretto rilevamento e una buona distribuzione del calore, si raccomanda di collocare il recipiente al centro:

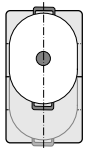
Utilizzo come un'unica zona di cottura



Diametro inferiore o uguale a 13 cm
Posizionare il recipiente in una delle 4 posizioni illustrate nell'immagine.

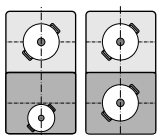


Diametro superiore a 13 cm
Posizionare il recipiente in una delle 3 posizioni illustrate nell'immagine.



Se il recipiente occupa più di una zona di cottura, posizionarlo a partire dal bordo superiore o inferiore della zona flessibile.

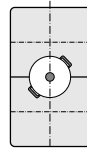
Utilizzo indipendente delle due zone di cottura



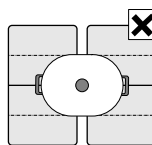
Le zone anteriore e posteriore, con due induttori ognuna, possono essere utilizzate in modo indipendente regolando la potenza necessaria per ognuna di loro; in questo caso, si raccomanda di utilizzare un solo recipiente in ogni zona.

Avvertenze

Se si utilizzano due recipienti di dimensioni differenti o di diverso materiale, è possibile che si verifichino rumori o vibrazioni che, comunque, non influiscono sul corretto funzionamento della zona.



Per ottenere la massima potenza con la funzione Powerboost, quando si utilizza come un'unica zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona flessibile.



Con i piani di cottura che hanno più di una zona flessibile, si raccomanda di non utilizzare più zone contemporaneamente per un solo recipiente.

Utilizzo delle due zone indipendenti

La zona flessibile è predisposta per essere utilizzata come due zone di cottura indipendenti.

Come attivare la funzione



Vedere il paragrafo "Regolazione della zona di cottura".

Utilizzo come un'unica zona di cottura

Utilizzare l'intera zona di cottura unendo le due zone.

La funzione viene così attivata.

Il piano di cottura deve essere attivato.

- 1 Collocare la stoviglia e con l'ausilio dell'elemento di comando Tappi selezionare una delle due zone di cottura presenti sull'area di cottura flessibile.
- 2 Premere sul simbolo . Si accendono gli indicatori .


La zona di cottura flessibile è attivata.

Avvertenza: Il livello di cottura, a seconda della posizione e della dimensione della stoviglia, è visibile su un indicatore dell'area di cottura o su entrambi.

Modifica del livello di cottura



Selezionare l'area di cottura flessibile e modificare il livello di cottura servendosi dell'elemento di comando Tappi.

Aggiunta di una nuova stoviglia


Selezionare la zona di cottura flessibile e infine premere sul simbolo . La nuova stoviglia viene riconosciuta e viene mantenuto il livello di cottura selezionato in precedenza.

Avvertenza: Se la stoviglia che si trova sulla zona di cottura in funzione viene rimossa o sollevata, il piano di cottura esegue una ricerca automatica e il livello di cottura selezionato in precedenza viene mantenuto.

La funzione viene così disattivata

Selezionare la zona di cottura e toccare due volte il simbolo . Per disattivare l'area di cottura flessibile premere il simbolo  due volte in rapida successione.

Ritorno all'utilizzo delle due zone di cottura


Selezionare una delle due zone di cottura della zona flessibile e regolare a .

Avvertenza: Spegnendo e riaccendendo il piano di cottura, la zona flessibile torna ad essere utilizzata come due zone di cottura.




Sicurezza bambini



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


Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

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

Il piano di cottura deve essere spento.

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

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

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

Cucinare con la funzione Riscaldamento rapido

Tutte le zone di cottura dispongono di una funzione Riscaldamento rapido. Selezionare sin dall'inizio il livello di cottura desiderato per proseguire con la cottura. La zona di cottura si riscalda con la massima potenza e torna automaticamente al livello di cottura, selezionato in precedenza. La durata del riscaldamento rapido dipende dal livello di cottura programmato.

Programmazione

- 1 Selezionare il livello di cottura desiderato per il proseguimento della cottura. Il livello di cottura **9** non dispone di questa funzione.
- 2 Premere sul simbolo **A**. Il riscaldamento rapido viene attivato. Sull'indicatore lampeggiano in maniera alternata **R** e il livello di cottura selezionato in precedenza.

Dopo un determinato lasso di tempo, che varia a seconda del livello di cottura selezionato, la funzione si spegne. Per la zona di cottura il livello di cottura a fuoco lento viene attivato automaticamente. Ora sull'indicatore è illuminato soltanto il livello di cottura selezionato in precedenza. Il tempo di cottura può essere modificato, il valore compare sull'indicatore della funzione di programmazione a tempo.

Consigli sulla funzione Riscaldamento rapido

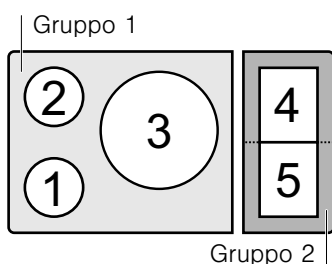
- La funzione Riscaldamento rapido non cuoce le pietanze. Il riscaldamento rapido serve per la cottura a fuoco lento di pietanze che necessitano di una ridotta quantità di acqua al fine di mantenere il loro valore nutritivo. Se si utilizzano le zone di cottura grandi, aggiungere circa 3 tazze d'acqua all'alimento, mentre se si cucina su quelle piccole aggiungerne solo 2 circa. Cuocere il riso con un doppio dosaggio di acqua. Coprire la pentola con un coperchio. Il riscaldamento rapido non è indicato per alimenti che necessitano di una quantità elevata di acqua (ad es. pasta).
- Il latte o altri alimenti che producono molta schiuma possono debordare dalla pentola. Utilizzare una pentola dai bordi alti.
- Il latte può bruciare: prima di riempirla, risciacquare la pentola con acqua fredda.
- Durante la cottura arrosto gli alimenti non si staccano dalla padella: aggiungere gli alimenti nella padella soltanto quando quest'ultima è sufficientemente calda. Quando l'olio o il burro sono sufficientemente caldi, inclinando la pentola si creano delle macchie. Non girare gli alimenti prima del tempo. Dopo un determinato lasso di tempo, la carne e l'omelette di patate si staccano praticamente da sole.

Funzione booster

Con questa funzione elevate quantità di acqua vengono riscaldate più velocemente che con il livello di potenza 9. La funzione booster aumenta in breve tempo la potenza massima della zona di cottura selezionata.

Limiti di utilizzo

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



Avvertenza: Una maggiore potenza nella zona flessibile si ottiene posizionando un unico recipiente nel centro della zona, come indicato nel capitolo Zona flessibile.

Attivazione

- 1 Selezionare la zona di cottura con l'elemento di comando Tapp.
- 2 Premere sul simbolo >>>.

La funzione è ora attivata.

Disattivazione

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

Avvertenza: In determinate condizioni può succedere che la funzione booster si spenga automaticamente per proteggere i componenti elettronici all'interno del piano di cottura.

Funzione programmazione del tempo

Questa funzione può essere utilizzata in due modi differenti:

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

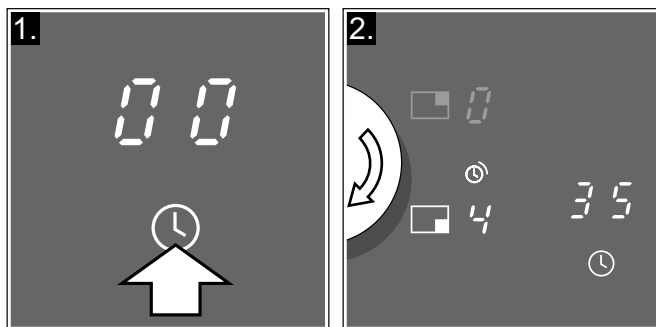
Spegnimento automatico di una zona di cottura

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

Per programmare

Il piano di cottura deve essere acceso

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



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

Fine tempo programmato

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

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

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

Modifica o annullamento del tempo

Selezionare la zona di cottura desiderata e premere il simbolo ⌚. Modificare il tempo con la manopola Tipp o ruotare la manopola fino a visualizzare 00. La spia ⌚ si spegne.

Avvertenze

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

Il contaminuti

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

Per programmare

Il piano di cottura deve essere acceso

- 1 Premere il simbolo ⌚. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato 00.
- 2 Regolare il tempo desiderato con la manopola Tipp. Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Fine tempo programmato

Si avverte un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo lampeggia 00. Premendo il simbolo ⌚, le spie si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Modifica o annullamento del tempo

Premere il simbolo ⌚ e modificare il tempo con la manopola Tipp o ruotare la manopola Tipp fino a che, nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo, viene visualizzato 00.

Limite automatico di tempo



















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

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

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

Impostazioni base


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

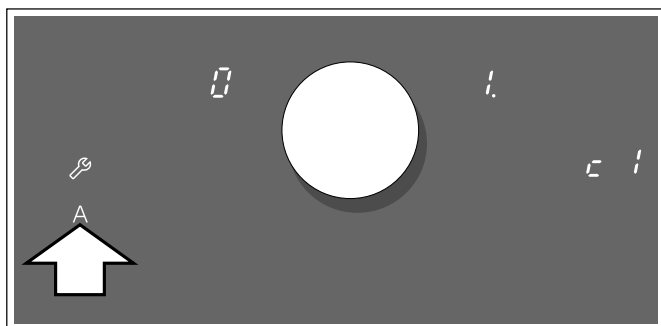
Spia	Funzione
	Segnali acustici  La maggior parte dei segnali disattivata  Tutti i segnali attivati*
	Sicurezza bambini  Disattivata*  Attivata
	Tornare alle impostazioni predefinite  Tornare alle impostazioni predefinite
	Selezione della zona di cottura  Limitata: la zona di cottura rimane selezionata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

*Impostazione di fabbrica

Accesso alle impostazioni base

Il piano di cottura deve essere spento.

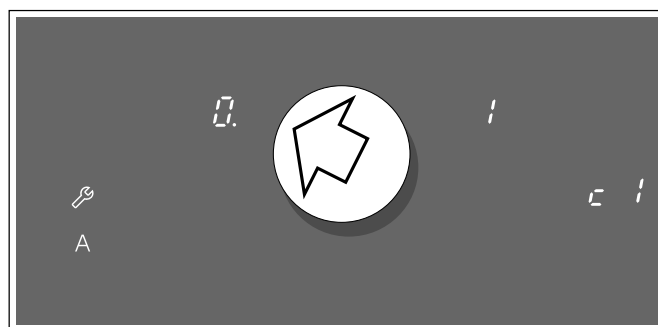
- 1 Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.
- 2 Nei 10 secondi successivi, si accende la spia . Successivamente, premere il simbolo **A** per più di quattro secondi, fino ad avvertire il secondo segnale di conferma.



Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo viene visualizzato **c** e **1**

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

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



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

Le impostazioni sono state salvate correttamente.

Uscire

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

Accorgimenti e pulizia

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

Piano di cottura

Pulizia

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

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

Non utilizzare mai:

- Prodotto per lavastoviglie non diluito
- Detergente per lavastoviglie
- Prodotti abrasivi
- Prodotti corrosivi come spray per forni o smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi per la pulizia a vapore

Il modo migliore per eliminare la sporcizia resistente è quello di utilizzare un raschietto per vetro. Rispettare le indicazioni del fabbricante.

Si possono acquistare adeguati raschietti per vetro rivolgendosi al servizio di assistenza tecnica o al nostro negozio online.

Cornice del piano di cottura

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

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

Manopola Tipp

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

Riparazione dei guasti

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

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

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

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

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

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

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

Sibilo basso

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

Crepitio

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

Sibili acuti

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

Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. Per questo, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che entra in funzione quando la temperatura rilevata è alta. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

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

Servizio assistenza

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

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

N. E

N. FD

Servizio assistenza 

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-091240
Linea verde

CH 0848 840 040

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

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

GAGGENAU

